

## Für Sie probiert

### Mate-Tee – jetzt mit Zitronengeschmack

■ Mate-Tee wird bei uns immer beliebter. Jetzt gibt es neben dem einfachen Mate-Tee, der aus den Blättern einer in Südamerika wachsenden Urwaldpflanze hergestellt wird, auch noch Mate-Gold-Lemmon mit Zitronengeschmack. Dieses anregende gesunde Getränk schmeckt heiß ebenso gut wie in einem kühlen Drink. Probieren Sie mal den erfrischenden „Ma-Go-Le Brasil“: Dafür eine geachtelte Limette in ein Glas geben und einen Teelöffel Rohrzucker zufügen. Sechs Eßlöffel Maracujasaft mit 100 ml Mate-Gold-Lemmon verrühren und zufügen. Das Ganze mit Cocktailkirsche, Limettenscheibe und Minzblatt garnieren. 1 Päckchen (100 g) kostet zwischen 6 und 7 DM. Hersteller: Roland Arzneimittel Hamburg.



### Aus dem Kühlregal

Die Liebe geht bekanntlich durch den Magen. Deshalb hat die Firma Onken ihr neues Fruchtquark- und Joghurt-Sortiment auch „Mein Liebstes“ genannt. Beide werden im sogenannten praktischen 2-Kammer-Becher angeboten: Im größeren Teil befindet sich eine feine Vanille-Quark-Creme (3/4-Fettstufe) oder mit Sahne verfeinerte Joghurt und in der kleinen Kammer eine leckere Fruchtzubereitung – wahlweise Nektarine, Erdbeer,

Heidelbeer oder Kirsch. Pro Becher (Packungsgröße 175 g) ca. 1,30 DM (Quark) und ca. 0,90 DM (Joghurt).

### Würstchen mit Raucharoma

Insgesamt 10 verschiedene herzhaft-suppen bietet die Halberstädter Würstchen- und Konservenfabrik an: • grüne, weiße und serbische Bohnensuppe • gelbe Erbsensuppe • Kartoffel- und Linsensuppe • Irish Stew • Mexikanischer Feuertopf • Ochsenchwanzsuppe und • Soljanka – eine russische Spezialität. Darin sind die buchenholzgeräucherten Halberstädter Würstchen enthalten. Eine 800-ml-Dose kostet ca. 3 DM.



doppelt destilliert und reifen zwei Jahre in alten Bourbon-Fässern. Diese Spezialität wird von der Edelbrannt-Destillerie Lantenhammer in Schliersee importiert. Sie enthält 40 Prozent Alkohol und kostet 50–60 DM pro 0,5-l-Flasche.



### Raclette-Käse mit Extra-Schmelz

Den beliebten Schweizer Raclette-Käse – der geschmolzen mit Pellkartoffeln, Essiggürkchen und Silberzwiebeln serviert wird – gibt es jetzt auch aus deutschen Länden. Er stammt aus Schwaben (Milchwerk Esslingen-Geislingen), hat ein ausgeprägtes Aroma und dank seiner 50 Prozent Fett in Trockenmasse einen wunderbar cremigen Schmelz. 100 g ca. 2 DM.

### Edler Tequila

■ Tequila-Fans können sich freuen. Denn jetzt gibt es einen besonders edlen Tropfen: „Porfidio“. Er wird ausschließlich aus der blauen Agave Azul hergestellt, die nur in besonderen Gebieten Mexikos zu finden ist. Die Pflanze reift dort 8–12 Monate, bevor ihr Herzstück von Hand herausgelöst wird. Die Säfte gären langsam und natürlich, werden



### Pizza-News

Das beliebte Pizza-Sortiment „Traditionale“ von Dr. Oetker hat Zuwachs bekommen:

**Pizza Carbonara** – knuspriger Hefeteig mit einem Belag aus Käse, Tomaten, Schinken, Paprika und frischem Ei. Sie kostet wie die Sorten „Champignon“, „Salami“, „Vegetale“ und „Bolognese“ ca. 3,20 DM pro 300-Gramm-Packung.

