

630000

Dollar kostet ein Pfund der teuersten Pilze der Welt. Der Raupenpilz (Yartsa Gunbu) spielt in der **traditionellen chinesischen Medizin** eine wichtige Rolle. Auf Platz zwei ist der europäische weisse Trüffel mit läppischen 10 000 Dollar pro Pfund.



Igitt, ein Wunder!

Flaumigweiss überzieht er ein Reiskorn und setzt fantastische Aromen frei: gestatten, der Koji-Pilz. Er wird geliebt, weil er so kompliziert ist, und gilt als bleibender Trend in der Sterneküche. Der sagenhafte Schimmelpilz verleibt sich ein Lebensmittel ein und produziert wundersame Aromen und Konsistenzen.

Wem Miso ein Begriff ist, kennt die Geschmackstiefe, die Koji in Kombination mit Sojabohnen zustande bringt. Der Pilz

ist in Japan schon lange bekannt, doch auch europäische Sterneköche experimentieren gerne mit dem Wunderding. Auf Fleisch und Fisch, mit Gemüse, auch beim Brotbacken und im Dessert findet man Koji. Der legendäre Noma-Sternkoch René Redzepi hat sogar ein Buch über das Fermentationswunder geschrieben. Wer dem Begriff also demnächst auf einer Menükarte begegnet, kann sich auf eine Geschmacksexplosion freuen. **SKN**

GUTES VON DAMALS FÜR HEUTE.

Seit 1869.



25%

4 x 90 g

10.80

statt 14.40



Das ist gut. Seit 1869.