



## Geschmacksexkursion im Regental

Der neugierige Gaumen jubelt – wie viele verschiedene Geschmackserlebnisse das Wild aus der Region bieten kann! Sechs Gastronomen zeigen ihre besten Zubereitungen. Reh, Hirsch, Fasan, Wildschwein und Co in der Küche mit Charakter, drei Wochen lang ein Hochgenuss – zu gewinnen gibt es auch wieder etwas und die Wirte bitten um frühzeitige Reservierung! Alle Genusssorte und ihre Speisekarten auf [www.tmv-regental.de](http://www.tmv-regental.de)



**Geschmorte Rehschulter mit hausgemachten Haselnusspätzle und Fasanebrust im Speckmantel mit einem Herz aus Foie-gras**



## Charakter erkennen wir an der Gemüsebrühe!



Ihre Gemüsebrühe enthält Zwiebel, Karotten, Pastinaken, Petersilie, Schnittlauch, Sellerie, Liebstöckel und Curcuma. 45%! Ohne Glutamat, ohne Hefeextrakt, ohne Zucker und ohne Fett. Ohne ganz konsequent – deshalb haben sie jetzt zum Ursalz gewechselt, weil dieses reine Bergsalz auch nichts von der Zivilisationsproblematik der Meere enthält. Da wir mit Sympathie für gutes Kochen vorbelastet sind, hier noch ein neutraler Kommentar: „Ich war lange auf der Suche nach einer Gemüsebrühe ohne all die Zusatzstoffe, die kein Mensch braucht habe sie endlich hier gefunden und schon mehrfach nachgekauft. Bin von dem Produkt restlos begeistert. Der Geschmack ist wunderbar und ich kann sie nur empfehlen.“ Auf den Märkten in Amberg, Beilngries, Landshut und bei [www.zimtstangl.de](http://www.zimtstangl.de)

Jetzt mal im Ernst – Gemüsebrühe ist die Ursuppe der guten Küche und die Entscheidung schlechthin: Wollen wir wissen, was wir essen? Wer sich mit den Zutaten einer handelsüblichen Gemüsebrühe Bio! vertraut macht, findet Palmöl, Zucker, Zucker und nochmal Zucker, Petersilie, Liebstöckel, 3 Prozent Zwiebel, 1 Prozent Karotten und sonst kein Gemüse. Ein konventionelles Produkt enthält immerhin neun Prozent Gemüse plus Tomatenpulver! Und wir reden noch nicht einmal vom Geschmack. Jede anspruchsvolle Küche braucht Gemüsebrühe zum Aufgießen vom Saucenansatz, den ruinieren wir dann mit dem vollen Aroma von Glutamat und Hefeextrakt. Pfu! Teufel! Das kommt aus vollem Herzen sowohl von uns als auch von Herrn Zimtstangl & Frau Muskatblüte, die Gewürze ohne Geschmacksverstärker und Zusatzstoffe mit großer Leidenschaft vertreten.

