

KULINARISCHES

Webdelikatessen

Der Hobbykoch von Welt gibt sich nicht mit heimischen Genüssen zufrieden, sondern testet auch mal fernöstliche Gaumenfreuden. Davor steht der Gang in den Asialaden – oder ins Internet. Die Site Gourmondo.de verspricht, jenseits von Ladenöffnungszeiten Zutaten und Koch-Equipments aus Indien, China, Japan, Südostasien, aber auch italienische Spezialitäten zu liefern – und das in höchstens 48 Stunden. Von Seetang über Wasabi bis hin zur Sushimatte reicht das Sortiment, die Preise sind vernünftig. Damit punktet der neue Lieferdienst beim Kunden, allerdings muss man bedenken, dass unter 39 Euro Bestellwert noch vier Euro Versandkosten zu Buche schlagen. Es lohnt sich also eher ein größerer Einkauf.



Und die Beratung kommt auch etwas kurz: Was Miso ist, muss man wissen, lange Erklärungen gibt es nicht. Wer noch Laie auf dem Gebiet der Ethno-Küche ist, sollte vielleicht doch lieber ein deutschsprachiges Fachgeschäft aufsuchen – will er nicht womöglich etwas anderes auf dem Tisch haben als geplant.



Sushi, kandierter Ingwer, Krabbenbrot – einfach durchs große Sortiment surfen



www.allesbiokaese.de

Das Beste aus der Milch

Feine Käse, kräftige Käse, klassische Käse – und alles garantiert bio. Freude kommt auf bei der optischen Gestaltung der Site mit lustigen Comic-Kühen und der unkomplizierten Navigation. Liebhaber des Ausgefallenen finden

Exoten wie Hanf- oder blau-roten Schimmelkäse, dazu Käsesorten, die „Antons Liebe“ oder „Sternschnuppe“ heißen. Neu im Sortiment ist ein kleines, feines Bio-Fisch-Angebot. Ein Wermutstropfen: Bei Bestellungen bis 50 Euro kostet der Versand 4,65 Euro.

Garantiert ohne Zusatzstoffe: Bio-Käse

Schöne Site mit verlockendem Angebot. Leider kein besonders billiges Vergnügen



À la Marion

Auf der Einstiegsseite werden gleich ein paar Klischees bedient: Die Autorin begrüßt den Surfer mit einem Foto, das an die Hausfrau über vierzig denken lässt, die täglich drei Kinder plus Mann zu bekochen hat. Und die nun ihre Kreationen, die sich dabei ergeben haben, im Web präsentiert. Auch das Layout passt dazu – handgestrickt und nicht sehr aufwendig, dafür aber schön übersichtlich. Immerhin hat die Site schon einige Awards gewonnen. In den einzelnen Kategorien warten gut verständliche Rezepte mit Bild, Zutatenliste und Kalorienangabe.

Kulinarischer Dauerbrenner: Nudeln

Bodenständig und etwas bieder, aber dem Zweck vollkommen angemessen



www.krauter-almanach.de

Kräuterkunde

Kräuter und Gewürze setzen Geschmacks-Akzente. Doch was passt wozu? Antworten gibt's im hervorragenden Kräuter-Führer von Katja Palitzsch. Die Site ist ein Musterbeispiel an Übersichtlichkeit und klarer Info.