



In der Ausgabe der TAUNUSEdition Winter 2008/2009 finden Sie auf Seite 72 einen Bericht über KREATIV IM TAUNUS und da waren die Aromenwerkstatt und ich auch genannt – lesen Sie selber:

Genuss aus einer Hand – TaunusFeinkost



Die TaunusFeinkost entstand aus dem Gedanken aus besten jahreszeitlichem hessischen Obst und Gemüse feinste Köstlichkeiten herzustellen. Inspiriert durch die Obstwiesen hat die Lebensmittelhandwerkerin Katrine Lihn hessische traditionelle Obstsorten zu Chutneys und Confits verarbeitet, beispielsweise das Goldparmänen-Confit und das HausZwetschen-Chutney. Abgerundet werden die Leckereien durch Geschmacksgrundelemente wie bestes kretisches Olivenöl, fruchtige Essige, würdevollen Aceto Balsamico sowie unbehandelten Kräutern und pulverisiertem Ur-Steinsalz. Ihre Philosophie ist es, genussvolle jahreszeitliche Feinheiten zu erfinden und herzustellen. Als Lebensmittelhandwerkerin kreiert sie alle Rezepte selbst. Alles wird frisch zubereitet und wenn es beispielsweise keine heimischen Aprikosen mehr gibt und das AprikosenChutney ausverkauft ist, ja dann ist das eben so. Dafür gilt es dann Anderes zu kosten. So bleibt es auch in Ihrem Kühlschrank spannend und die frischen Zutaten erhalten die richtige Beachtung.

Bei Katrine Lihn bekommen Sie den Genuss aus einer Hand – gekocht, gerührt, abgefüllt, etikettiert, mit Rezeptideen und Weissheiten begleitet.

Silvia Planz-von Hein