

Weltruhm durch die besten Produkte

Viele Region unserer Erde bekamen Ihren guten Ruf aufgrund ganz spezieller und sehr feiner Lebensmittel. Gehen Sie auf eine Reise durch faszinierende Gegenden unserer Erde und entdecken Sie besondere und edle Produkte.



Gourmets sind weltweit an Delikatessen interessiert, die häufig nicht nur selten, sondern auch besonders teuer sind. Da einige Lebensmittel in bestimmten Regionen der Welt besser wachsen oder gedeihen (oder überhaupt nur dort angebaut oder hergestellt werden können), haben sie ihren Herkunftsorten zu Weltruhm verholfen. Um welche Regionen und Lebensmittel handelt es sich?

Katzen und Kaffee – eine Gourmetkombination

Kaffee gedeiht am besten in den subtropischen Zonen in der Nähe des Äquators. Die größten Kaffeeanbaugebiete sind beispielsweise Brasilien, Vietnam, Indonesien, Kolumbien, Indien, Honduras und Mexiko. Die Wiege des qualitativ hochwertigsten Kaffees der Welt liegt jedoch in Äthiopien, wo er in Waldgärten angebaut wird. Hier gedeiht er am besten in Harar, Sidamo und Yirgacheffe.

Der teuerste Kaffee der Welt "Kopi Luwak" stammt übrigens nicht aus Äthiopien, sondern aus Indonesien. Auf den Inseln Java, Sumatra und Sulawesi ernähren sich die Zibetkatzen von den Kaffeekirschen und scheiden die unverdaulichen Bohnen anschließend aus. Aus diesen Bohnen wird der teure Kaffee (rund 600 Dollar/Pfund) in kleinen Mengen gewonnen.

Es gibt gewaltige Unterschiede in Qualität und Geschmack sowie Herkunftsregion. Doch wer sich einen teuren Kaffee kauft, sollte unbedingt für [die richtige Zubereitung](#) sorgen. Nur mit einer hochwertigen Kaffeemaschine (egal, ob mit Pads, Kapseln oder integriertem Milchsysteem), kann sich der Geschmack auch optimal entfalten.



Wein – früher Medizin, heute Genussmittel

Wein gehört zu den ältesten bekannten Lebensmitteln. Seine Herstellung wurde schon vor mindestens 6.000 Jahren praktiziert, wie archäologische Funde belegen. Sein Ursprung liegt in Vorderasien, genauer Armenien und Georgien, von wo er sich ausbreitete. Auch die alten Ägypter, Römer und Griechen kannten das Getränk, das als Rauschmittel, Genussmittel und Medizin eingesetzt wurde.

Frankreich, Italien und Deutschland besitzen die bekanntesten Weinbaugebiete

Der beste Wein kommt vor allem aus Frankreich, wo die Region um Bordeaux in Südfrankreich zu den bekanntesten und belebtesten Weinanbaugebieten zählt. Speziell zählen dazu Médoc oder Pauillac und Sauternes. Dazu kommen die Rotweine (Pinot Noir) aus Burgund sowie der Champagner aus der Champagne.

Beliebt sind auch Rotweine aus der Toscana in Italien (Chianti, Montalcino), dicht gefolgt von der Region um Piemont, wo der Barolo seinen Ursprung hat.

Allerdings ist auch [Deutschland in der Top 10](#) der Weinanbaugebiete vertreten, vor allem die Weißweine, allen voran der Riesling, aus Cochem an der Mosel sind weltweit berühmt. Deutschland kann aber auch mit seinen Weinen aus dem Rheingau punkten. Hier werden auf Schloss Johannisberg schon seit über 500 Jahren verschiedene Weine hergestellt.

Nur Cowboys trinken Whiskey, oder?

Der Whiskey kommt als beliebtes Getränk in vielen Western-Filmen vor. Unbestritten zählen Sorten wie Johnny

Walker, Jim Beam und Jack Daniels zu den bekanntesten amerikanischen Whiskeysorten. Doch an der Spitze der beliebtesten Whiskeysorten findet sich **schottischer Whiskey**, der sowohl auf dem schottischen Festland als auch den Inseln wie **Islay** hergestellt wird.

Whiskey-Liebhaber schwören hauptsächlich auf den Scotch Whiskey "Glenfiddich" aus dem **Speyside-Gebiet**. Dabei handelt es sich um ein Gebiet entlang des Flusses Spey, an dem verschiedene Brennereien und Abfüllbetriebe liegen. Die bekanntesten Destillieren neben **Glenfiddich** sind Cragganmore, Glen Grant oder Macallan.

Ein gutes Stück Fleisch – nicht nur in der Grillsaison

Für viele zählt ein gutes Stück Fleisch hauptsächlich während der Grillsaison zu einer gelungenen Hauptmahlzeit. Gourmets begeistern sich aber das ganze Jahr hindurch für qualitativ hochwertiges Fleisch, das natürlich seinen Preis hat.

Zum beliebtesten Fleisch zählen nicht unbedingt die deutschen Sorten, sondern Genießer greifen gerne auf argentinisches Rind oder das besonders exklusive japanische **Kobe-Beef** zurück.

Kobe, Wagyu oder Tajima?

Diese Rinder gehören jedoch nicht etwa zu einer Rasse, die sich Kobe nennt, sondern stammen aus der gleichnamigen Region. Kobe ist eine bekannte **Großstadt auf der Insel Honshu** und besitzt einen der größten Seehäfen Japans.

Eigentlich handelt es sich hier um Tajima-Rinder. Auch der Begriff Wagyu-Rind taucht häufig im Zusammenhang mit Kobe auf. Dabei handelt es sich allerdings auch nicht um eine separate Sorte, sondern einen Sammelbegriff aller Rinderrassen – eben auch des Kobe-Rindes.

Das Fleisch kostet mindestens 400 Dollar pro kg und darf erst seit 2014 importiert werden. Genau wie andere Lebensmittel unterliegen sie strengen lebensmittel- und zollrechtlichen Bestimmungen und benötigen auch bestimmte Lizenzen. Besonders die Einfuhr von exotischen Lebensmitteln aus Drittländern ist streng reguliert, um das [Einschleppen von Tierseuchen zu verhindern](#).



Exklusive Meeresfrüchte aus USA und Kanada

Zu den begehrtesten und teuersten Meeresfrüchten gehört der Hummer. Dieses Krustentier hat seine Herkunftsküsten zu berühmten Regionen gemacht, in denen Touristen gerne fangfrische Tiere genießen. Die bekanntesten Fanggebiete liegen in **Maine** (Fundy Bay, USA) sowie der Halbinsel **Nova Scotia** in Kanada.

Die berühmtesten Käsestraßen liegen in Frankreich

Es muss [nicht immer Fleisch](#) sein. Auch leckere Suppen oder Gemüseaufläufe ergeben vollwertige Mahlzeiten. Am besten überbacken mit Käse – und der beliebteste stammt von den Käsestraßen Frankreichs! Bei den sogenannten Käsestraßen handelt es sich um Gebiete, in denen die Käsereien sowie alle Betriebe, die an der Käseproduktion beteiligt sind, liegen.

Die **sieben Straßen** liegen in der **Normandie**, wo der bekannte Camembert seinen Ursprung hat, der **Auvergne**, der **Île de France**, der Region **Poitou-Charentes**, des **Jura** und vor allem **Savoysens**, wo über 66 Betriebe liegen. Im **Elsass** finden sich immerhin 61 Betriebe. Von hier stammt der Münsterkäse. Dazu kommt die Käsestraße der **Pyrenäen** (zwischen St. Jean de Luz und Col D'Aubisque) mit 109 käseproduzierenden Betrieben.

Der teuerste Käse stammt jedoch aus Serbien

Der teuerste und seltenste Käse stammt übrigens aus Serbien. Von dort, aus dem **Naturreiservat Zasavica**, kommt der Eselkäse (Pule Käse), der bis zu 1000 Euro pro Kilo kostet. Er ist handgemacht und wird nur ab Hof verkauft.

Weitere bekannte Kostbarkeiten

Belgische Schokolade und Schweizer Schokolade sind bekannt und beliebt. Doch ursprünglich ist die Kakaobohne mit der mesoamerikanischen Kultur verwurzelt. Daher gibt es den berühmten und bekannten dicken **Schokodrink** in **Oaxaca (Mexiko)**, wo er bei Touristen und Einheimischen gleichermaßen begehrt ist.

Selten und teuer ist der berühmte **weiße Trüffel**, der neben der Piemont-Kirsche seine Heimat ebenfalls im **italienischen Piemont** hat. Für ein Kilo der besten Qualität muss man mindestens 9.000 Euro berappen.

Ein beehrtes und bekanntes Gewürz, das häufig Indien zugerechnet wird, ist der Safran. Der echte und hochwertigste **Safran** der Welt stammt allerdings aus der **spanischen Region La Mancha** (Heimat von Don Quijote).

Veröffentlicht von Gourmet Magazin

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland
+49 (0)521-58497757 | info@gourmet-magazin.de | www.gourmet-magazin.de