

www.fuersie.de | € 2,50

Österreich € 2,70 | Schweiz sfr 5,-

18  
4 190308 102509

# FÜR SIE

18 | 2012 14. AUGUST

Freispruch für Zucker  
**Warum  
null Kalorien  
dick machen**

PLUS Wie gesund ist Stevia?

Glanz, Leder, Blumen-Prints  
**Tolle Trend-Looks  
für jedes Alter, jede Figur**

Von der Steiermark  
bis zur Nordsee  
**GENUSS-REISEN  
IM SPÄTSOMMER**

Süße Träume aus  
dem Kühlschrank  
**SOMMER-KUCHEN  
OHNE BACKEN**

Happy Aging  
aus der Natur  
**BEAUTY-POWER  
BEEREN**

**Meine beste Zeit  
ist JETZT!**

„Ich würde ja so gerne  
mal...“ Es ist nie zu spät,  
seine Träume zu leben

Von der Sonne verwöhnt: die Weinberge in Rheinhessen



## FACHWERK IM EULENGARTEN Wunschmenü oder Koch-Workshop

Hier haben Sie die Qual der Wahl: Möchten Sie sich mit einem Schlemmermenü verwöhnen lassen? Oder – unter fachkundiger Anleitung – lieber selbst den Kochlöffel in der Kräutergartenküche schwingen? Für dieses innovative Genuss-Konzept wurden Hilde und Katja Mailahn auch schon besonders gewürdigt: Die Jury der Great Wine Capitals verlieh Mutter und Tochter den Preis „Innovative Wein-tourismus-Erlebnisse“. Bei ihren



### Mousse au Handkäs

#### Für 6 Portionen:

3 1/2 Blatt weiße Gelatine, 100 g Handkäse, 250 g Schlagsahne, 2 EL Puderzucker, 30 g Walnusskerne, 1 Bund Radieschen, 150 g Tomaten, 70 g rote Zwiebeln, 1 grüne Chili, 3 EL Limettensaft, 2 TL abgeriebene Bio-Limettenschale, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker, 3–4 Stängel Koriander, 6 EL Olivenöl.

rheinhessischen und internationalen Gerichten legen sie großen Wert auf saisonale und regionale Zutaten. So stammen die Kräuter und Gewürze, die sie verwenden, direkt aus dem eigenen Garten. Und ihre variantenreichen Kochkurse sind stets ausgebucht. Kein Wunder, denn schon beim Lesen des Kursangebots bekommt man hier Appetit: zum Beispiel „Scharfer Thai-Salat mit Filet“, „Spicy Indian Chicken Curry“ oder „Gebratene Ananas mit Himbeer-Kardamom-Sorbet“.

„Fachwerk im Eulengarten“, Hauptstraße 36, 55578 Vendersheim, [www.fachwerk2.de](http://www.fachwerk2.de)

**1** Gelatine einweichen. Käse mit 100 g Sahne unter Rühren erwärmen, bis sich der Käse auflöst hat. Ausgedrückte Gelatine darin auflösen, abkühlen. Sobald die Käsecreme zu gelieren beginnt, Rest Sahne steif schlagen, unterheben. Mousse in eine flache Schale geben und 2–3 Stunden kalt stellen.

**2** Puderzucker karamellisieren, Walnüsse unterrühren, auf ein Stück geölte Alufolie geben. Radieschen samt Blättern putzen, waschen. Radieschen klein schneiden. Tomaten überbrühen, klein schneiden. Zwiebeln schälen, würfeln, Chili entkernen und hacken. Zutaten mit Limettenabrieb vermischen und würzen. Radieschenblätter, abgezupfte Korianderblätter und Öl pürieren, zur Radieschenmischung geben. Alles anrichten.