

# GEFRAGT



SERIE  
50  
SCHMECKT  
DIE WELT

WIE SCHMECKT EIGENTLICH ...

## Tarantel?

Auf einer Reise durch Kambodscha geriet der Hamburger Foodstylist Lukas Großmann (27) in Versuchung: Auf einem Markt lockte ihn der verführerische Duft frittierter Taranteln.

„Zwei Jahre ist es her, da lief ich in Kambodscha über diesen Streetfood-Markt. Überall waren Frauen, die mir große Schüsseln mit frittierten Maden, Skorpionen und Taranteln unter die Nase hielten. Die Taranteln waren zusammen mit Knoblauch und Chili frittiert und gesalzen. Das roch verdammt gut! Ich musste einfach zugreifen. Für umgerechnet 50 Cent kaufte ich eine Spinne, die so groß war wie meine Handflächen. Die Verkäuferin grinste und machte vor, wie die Locals dort Taranteln essen – für Kambodschaner etwas völlig Normales. Viele verdienen sich etwas dazu, indem sie die Spinnen aufsammeln, die es überall gibt, und sie verkaufen. Zugegeben, es hat mich Überwindung gekostet hineinzubeißen, vor allem wegen der behaarten Beine. Die Haare verschwinden nicht durch das Frittieren, sie werden nur zu knusprigen Borsten. Überraschenderweise waren gerade die Beine das Leckerste an der Tarantel – aromatisch, zart und sehr knusprig. Dann habe ich in ihren fetten Leib gebissen. Der war überhaupt nicht crunchy, sondern schmierig und schmeckte bitter. Ich musste würgen. Nach einem Bissen habe ich den Rest weggelegt und schnell ein großes Bier getrunken. Die Beine würde ich immer wieder essen, aber auf das Mittelteil kann ich gut verzichten.“

NÄCHSTE FOLGE: Tausendfüßler

### ZWEI WICHTIGE FRAGEN ...

- 1 DABEI ICH DAS? Die Tarantel, die zu dem Wolfspion gehört, steht nicht unter Artenschutz. Guten Appetit!
- 2 WASTRINKE ICH DAZU? Müller Thurgau 2016/Rheinhessen von Anglina Schmäcker. Ein frischer Wein mit leichter, aromatischer Restsüße und schwacher Mineralik. Rund 10 Euro/Flasche (0,75 l) über [www.z21liter.de](http://www.z21liter.de)

### ERLEUCHTET?

Zwei Flaschen aus Montalcino (Siena) in der Toskana – Rotwein und Olivenöl –, bei denen einem ein Licht aufleuchtet. Der rubinrote, im Barriquefass ausgebaut „Luce 2014“ (Sangiovese-Merlot-Cuvée, um 95 € bei [moevenpick-wein.de](http://moevenpick-wein.de)) ist elegant und harmonisch, hat eine feine Tanninstruktur sowie Aromen von kleinen schwarzen Beeren, Sauerkirschen und Kaffee. Das fruchtig-würzige, native Olivenöl Extra (um 18 €) vom selben, legendären Weingut der Familie Frescobaldi wird in limitierter Auflage verkauft. [www.lucedellavite.com](http://www.lucedellavite.com)



### COOLER ALS CARRERA-BAHN?

Der „Toaster No. 532“ von Carrera lässt die Augen technikbegeisterter Junggelehrten. Statt vorinsituierter Glühdrähte kommen in diesem High-Tech-Gerät vier glasmannete Quarz-Keramik-Röhren zum Einsatz. Die Röhren das Toastbrot oder die Brötchen gleichmäßig und digital gesteuert, bei weniger Stromverbrauch und ohne Formaldehyddämpfe. Kostet: um 159 Euro. Mehr Infos und Bestellung über [www.carrera.de](http://www.carrera.de)



WOLFFSPIONEN SIND KEINERLEI  
**104 Kilo**  
WICHTIGER BEIEN (TROCKEN) FLEISCH  
IN DEM TÜRKEN VORBEREITET  
EINFACHSICHEN REZEPT  
IN FREIZEIT UND NUR 30 KEEF



### JAGEN MIT DER SMARTPHONE-APP?

Ja, das geht. Zumindest im übertragenen Sinn. Florian Stocker (1) ist der Metzgermeister und Lara Tinnop (2) der Wirtschaftsingenieur hinter dem Münchner Start-up „Jäger & Sammler“. Sie wollen die modernen Metzger sein: Ihr Freiland-Biofleisch (Rib Eye, Filet, Onglet, Hack...) kann man per App oder online bestellen und ein einstündiges Fenster für die Lieferung am Abend wählen, am Wochenende auch mittags. Persönliche Auslieferung, jedoch nur in München. Produkte und Preise: [www.jaegerundsammler.bio](http://www.jaegerundsammler.bio)