

MARKTHALLE

## Das Beste vom Feinsten

Sind Sie auf der Suche nach kulinarischen Neuheiten und lokalen Köstlichkeiten? Möchten Sie Ihre Familie und Geschäftspartner mit genussvollen Besonderheiten verwöhnen? Oder lieben Sie Zutaten, mit denen Gerichte einfach noch eine Spur besser schmecken? Dann lohnt sich ein Besuch auf unserem quirligen Marktplatz der Genüsse. Wir waren für Sie in puncto Feinkost unterwegs und haben jede Menge Ideen für Sie mitgebracht.

### Produkte aus Tannenspitzen

## Oh Tannenbaum!

Meist wandern die Gedanken bei der Bezeichnung „Startup-Unternehmen“ zu einer Gruppe junger IT-Fachleute, die Microsoft ärgern wollen. Im IT-Bereich kennen sich die Gründer des Startups „Sonnenkiefer“, Jan Solle und Andreas Kiefer, zusätzlich zu ihrer Ingenieurausbildung, zwar auch aus. Doch mit ihren Produkten aus Tannenspitzen könnte Bill Gates wohl nicht einmal konkurrieren, wenn er wollte. Ein Familienrezept für Tannenspitzensirup war ihr Anstoß zur Unternehmensgründung und mittlerweile rollt der Stein. Zu ihrer Produktpalette ist unter anderem der von Herrn Solles Mutter angesetzte „Tannentau“-Schnaps hinzugekommen. In Kooperation mit Förstern und einer Behinderteneinrichtung ist ein Unternehmen gewachsen, das, wie ihre Grundzutat, schlicht „Spitze!“ ist.

**Norddeutsche Tannenspitzen sind Grundlage für die Allround-Zutat Tannenspitzensirup.**

### REZEPTTIPP

### CHAI LATTE mit Tannenspitzensirup



#### Zutaten für 2 Gläser (250 ml)

- 2 TL schwarzer loser Tee
- 300 ml Milch
- 1 Sternanis
- 1 Zimtstange
- 2 grüne Kardamomkapseln
- 1 Nelke
- 4 TL Tannenspitzensirup
- 100 ml Schlagsahne

Den Tee mit 200 ml Wasser aufbrühen und 3 Minuten ziehen lassen. Milch und Gewürze in einen Topf geben und zusammen aufkochen. Tee zur Milch gießen und das Getränk mit 2 TL Tannenspitzensirup süßen. Durch ein feines Sieb auf 2 Gläser aufteilen. Sahne steif schlagen und als Haube auf den Tee setzen oder spritzen, mit restlichem Sirup beträufeln, sofort servieren. ■