

essen & trinken

*Neue
Serie*

DAS PERFEKTE ...

**1. FOLGE:
CORDON BLEU**

**SONNTAGS-
BRATEN**

Von Lammkeule
bis Rinderbrust

DÄMPFEN

Die leichte
Art zu garen

MALLORCA

ADRESSEN FÜR
GENIESSER

Frohe Ostern!

Wir laden zum Brunch – mit Spargel-Tarte,
Kalbsragout, feiner Erbsensuppe und Brioche-Zupfkuchen

Das Buffet ist
eröffnet –
alles für eine
gastliche Tafel





OFFEN FÜR ALLES

Auf den ersten Blick kommen sie uns bekannt vor, auf den zweiten haben wir uns schon verliebt in die moderne Version der altbewährten Gurkengläser. Sie werden in traditioneller Handwerkskunst aus robuster Keramik gefertigt und sind nicht nur dafür gemacht, Kochlöffel apart aufzubewahren, sondern setzen gern Besteck beim Brunch oder auch den Osterstrauß hübsch in Szene. Einmachgläser in Grau, Oliv und Dunkelrosa von Knabstrup, 0,5, 1 und 2 l, ab 14,95 Euro, www.knabstrup.com



Eine Klasse für sich

Ihr stufenloses Keramikmahlwerk ist härter als Stahl, ihr robustes Äußeres aus pflanzenbasiertem Biokomposit in dänischem Design, und der oben liegende Mahlkopf sorgt für einen sauberen Tisch, wenn munter gesalzen oder gepfeffert wird. Gewürzmühle „Billund“ von Crushgrind, viele Farben, ca. 35 Euro, über www.brainstream.de

Un café, s'il vous plaît!

Die klassische French-Press-Kanne aus solidem Steingut macht nicht nur richtig guten Kaffee, sie zaubert uns auch ein Lächeln ins Gesicht, wenn wir die fein gezeichnete Servicekraft an ihrer Seite entdecken. Von Zara, 17,5 cm hoch, 49,99 Euro, www.zarahome.com



Flower-Power

Während wir mit diesem fröhlich-floralen Küchentuch aus Baumwolle und Leinen Teller und Töpfe abtrocknen, träumen wir uns auf eine Blumenwiese – und schon klingt das Plätschern des Abwassers wie ein kleiner Bach. Küchenhandtuch „Unikko“ von Marimekko, ca. 22 Euro, über www.nordicnest.de



Mehr als ein Mixer

Smoothies, Shakes, Drinks oder Crushed Ice – der moderne Mixer macht mit seinem leistungsstarken 1100-Watt-Motor auf Knopfdruck, was Sie wollen. Und nach einem fixen Deckelwechsel können Sie den Spaß auch noch mitnehmen. Ninja BlendBoss, erhältlich in 5 Farben, 129,99 Euro, www.ninjakitchen.de



Cheese, please!

Seine schmale, scharf geschliffene und von Hand blau-gepolierte Klinge ist stabil und flexibel zugleich. So rückt es jedem Käse mit dem richtigen Schnitt zu „Laibe“ und liegt dabei mit seinem Griff aus Apfelbaumholz hübsch in der Hand. Käsemesser „Meisterstück“ von Robert Herder, ca. 85 Euro, über www.manufactum.de