

Lebensraum

KÜCHE

Magazin

Innovativer Küchen-Mix: Blend – Kitchen and Bar

Fashion

Sich fühlen wie die Sterne-Profis

Gerätetrends

Smart, intelligent und mit Spaßfaktor

Kulinarisches

„Grill & Health“ – im Mix mit Casual-Fine-Dining edel serviert

KÜCHENTRENDS

Kochen Sie noch oder leben Sie schon in Ihrer Küche?

Offene Architekturen verbinden Wohnräume .

Geschwindigkeit neu definiert. Mit coolStart von Siemens.

Die neuen iQ500 Backöfen und Herde – die Komfort-Klasse von Siemens.

iQ500-backöfen.de

Es ist an der Zeit, sich selbst zu übertreffen – mit neuen Einbaugeräten von Siemens. Denn die neuen iQ500 Backöfen und Herde laden dazu ein, die Freude am Kochen mit allen Sinnen zu genießen. Schon vor der Zubereitung macht das moderne Design Appetit auf mehr. Mit klaren Linien und Strukturen, hochwertigen Materialien wie Glas und Edelstahl und einem inspirierenden Lichtdesign-Konzept eröffnen sich in Ihrer Küche neue Horizonte.

Moderne Technologien und innovative Funktionen wie coolStart, Schnellaufheizung, cookControl oder activeClean® sorgen für neue und überraschende Möglichkeiten, um Zeit zu sparen. Mehr Zeit, um die wirklich schönen Dinge im Leben zu genießen. Weitere Informationen zur neuen Komfort-Klasse erhalten Sie bei Ihrem Siemens Verkaufsbeauftragten oder unter iQ500-backöfen.de.



Siemens. Die Zukunft zieht ein.

Lebensraum KÜCHE

Kulinarische Wohlfühlzonen für den guten Geschmack



LIEBE LESERIN, LIEBER LESER!

Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie den neuen Workflow in der Küche. Denn Kochen ist das neue Yoga! Kartoffeln schälen, Zwiebeln würfeln, Möhren schnippeln? Was bisher lapidar als Küchenarbeit abgetan wurde, entpuppt sich als Oase der Entschleunigung im hektischen Alltagsleben. Denn Kochen macht uns glücklich. Das ergab eine repräsentative Umfrage des Zukunftsinstituts im Auftrag von Siemens. Demnach geraten 34 Prozent der Befragten beim Kochen in einen Flow. Es ist also kein Wunder, dass die Küche als wohnliche Genusszone in Deutschland weiterhin das Statussymbol Nummer 1 bleibt – vor Auto, Smartphone und Tablet. Für „WOW-Effekte“ sorgen z.B. Betonfronten und Metallic-Optiken. Ob Kupfer oder Stahl – der angesagte used Look bringt einen Hauch von Werkstatt-Charakter und Industrial Flair an den Herd, beeindruckt aber auch mit nostalgischer Strahlkraft. Neben Heavy Metal entsteht nämlich viel Raum für die soften Töne. Feine Gemütlichkeit zieht rund um die Spüle ein. Es wird so richtig hyggelig an der Feuerstelle. Das dänische Wort bringt das Be-Happy-Gefühl einer wunderbar heimeligen Wohnatmosphäre auf den Punkt. Warme Materialien, wie Holz, satinierte Gläser, matte Lackvarianten im Zusammenspiel mit Porzellankeramik, Natursteinoptiken und Pastelltönen verwandeln die Küche in einen formschönen Wohlfühl-Ort. Voller Design, Gestaltungsvielfalt und Lifestyle.

Stellen Sie also ruhig das Sofa in die Küche. Es wird dort eine gute Figur machen. Offene Tresenlösungen, attraktive Kücheninseln, die frei im Raum stehen sowie strahlende Spülen und hochkarätige Stauraumlösungen servieren eine neue Küchenarchitektur. Aber keine Sorge, gekocht wird immer noch. Und zwar auf höchstem Niveau. Dafür garantieren die modernen Herde und Backöfen. Sie geben mit beeindruckenden Zeit- und Energiespar-Funktionen ebenso Gas wie die aktuellen Geschirrspüler. Gleichzeitig bringen die Kühlgeräte in verschiedensten Größen und Farben nicht nur coole Optik in die Küche, sondern halten die Lebensmittel sogar bis zu drei Mal frischer. Parallel dazu zieht die Haube direkt an den Herd und beseitigt Kochdünste gleich dort, wo sie entstehen. Die beiden sind beste Freunde und kommunizieren sogar miteinander. Über WLAN-Vernetzung. Es wird also richtig schön am Genuss-Hotspot des Hauses. Tauchen Sie ein in die aufregende Welt der Küchen und lassen Sie sich mit allen Sinnen inspirieren....



Rucola – würziges Kraut mit langer Tradition

Rauke gehört zu den kulinarischen Aufsteigern

Eisberg und Kopfsalat finden Sie langweilig? Dann versuchen Sie es doch einmal mit Rauke, besser bekannt als Rucola. Die tiefgrünen, senfhaltigen Blätter stecken voller Geschmack, bringen Würze in Ihren Salat und erfreuen sich immer größerer Beliebtheit. Die ersten deutschen Fans verbuchte das traditionsreiche Gewächs bereits in den 80er Jahren, als die italienische Küche bei uns Einzug hielt und für neue Geschmackserlebnisse sorgte. Denn in Italien stand Rucola schon immer auf dem Speiseplan. Inzwischen hat das scharf-würzige Kraut auch bei uns nicht nur den Salatteller erobert, sondern verfeinert darüber hinaus viele Gerichte wie Pizza, Pasta und Saucen. Wenn Deutschland heute einen Gemüse-Superstar suchen würde, hätte Rucola erstklassige Chancen, ganz oben auf dem Treppchen zu landen. Rauke gehört zu den kulinarischen Aufsteigern der letzten 20 Jahre und geht ohne Übertreibung als Trendkraut durch. Selbstredend, dass es auch in deutschen Landen angebaut wird. Zu den passionierten Rucola-Bauern gehört z.B. die Familie Traub, Mitglied

der Vitfrisch Gemüse-Vertrieb eG in Neckarsulm. Die Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e.V. sprach mit ihnen über Frische und wie das leckere Grün zu uns auf den Tisch kommt. Denn Rucola kann nicht jeder und er wächst auch nicht überall gleich gut. Sandiger, leicht lehmhaltiger Boden mit reichlichem Nährstoffgehalt und Feuchtigkeit zur rechten Zeit sind notwendig, um diese würzige Salatsorte mit Erfolg anzubauen. Familie Traub erntet vier- bis sechsmal pro Jahr. Nach dem Schnitt auf dem Feld kommen die Kisten mit den Blättern schnell auf den Hof und werden dort gewaschen, trocken geschleudert, nach Gewicht portioniert, verpackt und auch gleich etikettiert. Jetzt ist Tempo angesagt, denn die pünktliche Auslieferung der Ware zur genossenschaftlichen Handelsorganisation Vitfrisch Gemüse-Vertrieb eG ist unverrückbar. Sie sorgt dafür, dass der Rucola schon am nächsten Tag erntefrisch in den Handel und zum Kunden kommt. Es lohnt sich also auf dem Wochenmarkt einzukaufen und nach der Herkunft der Ware zu fragen oder im Supermarkt auf das Etikett zu schauen, wenn es wirklich frisch sein soll. Zuhause den Salat dann

sofort in feuchtes Küchenpapier einwickeln und in den Kühlschrank legen. Dort ist er problemlos zwei bis drei Tage ohne wesentliche Qualitätsverluste haltbar. Auch die Figur freut sich über die knackige Alternative: Rucola enthält nämlich nur 24 Kilokalorien auf 100 Gramm, dafür aber viel Eisen und Kalium. Allgemein wirkt er verdauungsfördernd und entwässernd. Die in der Rauke enthaltenen Senföle sorgen nicht nur für den leicht scharfen Geschmack, sondern sollen sogar krebsvorbeugend sein. Zudem enthalten sie Vitamin C und Betacarotin, sind antioxidativ und wirken gegen freie Radikale. Übrigens war Rucola im alten Rom schon sehr geschätzt – man sagte ihm sogar aphrodisierende Wirkung nach. Und auch die Germanen, die das Blattgemüse nach der Eroberung des Römischen Reiches überhaupt erst in den Mittelmeerraum brachten, verwendeten Rucola als Potenzmittel. Es lohnt sich also in jedem Falle das vielseitige Kraut auf den Teller zu bringen....



Entdecken Sie die neue Freiheit beim Kochen.

Genießen Sie freie Sicht auf die schönen Dinge des Lebens: Vertrauen Sie auf Miele TwoInOne Induktionskochfelder mit integriertem Dunstabzug. Con@ctivity 2.0 reguliert dabei den Dunstabzug ganz automatisch. Für das, was wir besonders lieben.

Miele. Immer Besser.



Rezept

RUCOLA-PESTO

Einfach, genial, sehr schmackhaft und rasch mit nur vier Zutaten gemacht.

Man nehme:
 ca. 200 g frischen Rucola
 250 ml Olivenöl
 150 g Walnüsse
 250 g Grana Padano

Zubereitung:
 Alles in den Mixer. Fertig! Kein Salz, kein Pfeffer, würzen ist unnötig, denn die Produkte entfalten den Geschmack von allein.

Dazu eine leckere Pasta nach Wahl. Mit frischem Rucola-Pesto – eine Köstlichkeit! Und besonders lecker mit einem kühlen Riesling!

Frische Kräuter – von der Wand auf den Teller

Herbert, der clevere „Gemüsegarten“ für Küchen und Wohnzimmer

Frische Erdbeeren im Winter? Basilikum, Rucola und Rosmarin frisch geerntet – von der Wohnzimmerwand direkt auf den Teller? Mit Herbert kein Problem. Dabei handelt es sich nicht um einen passionierten Hobbygärtner, sondern um eine vertikale hydroponische Wandfarm, auf der Sie das ganze Jahr hindurch Gemüse, Kräuter und Früchte züchten können. Die Pflanzen wurzeln direkt in eine Nährlösung, so dass der Anbau zu einer sauberen Angelegenheit wird. Nicht nur 100-prozentig bio und ökologisch sondern auch noch in schönes Design verpackt.

Hinter dieser Idee stecken junge Unternehmer mit beeindruckenden Visionen. Seit 2014 arbeiten die Start-up-Gründer Ing. Alvaro Lobato-Jimenez und Mag. Alexander Penzias aus Wien akribisch daran, die Lebensmittelproduktion in den Alltag zu integrieren. Um den Land-, Wasser- und Energieverbrauch effizienter zu gestalten, kombinieren sie eine eigens entwickelte LED Technologie mit modernen Systemen. Seit drei Jahren bauen bzw. optimieren sie diese Anlagen bereits für Restaurants und Büros. 2016 war es soweit: die Forscher und Freunde gründeten die Ponix Systems GmbH. Damit fiel der Startschuss für den Einzug ihrer Erfindungen in private Wohnräume.

Denn dort macht Herbert als grüner Eyecatcher an jeder Wand eine gute Figur. „Wir sind Technologiefreaks, Urban Farmers und ein begeistertes Entwicklerteam“, beschreiben sie sich selbst. „Uns verbindet die Vision, Zeit-, Land-, Wasser- und Energieeinsatz in der Lebensmittelproduktion zu minimieren. Mit einer Leidenschaft zum Gärtnern und zur digitalen Welt entstand die Idee, allen urbanen Haushalten die Möglichkeit zu geben, ihre Nahrungsmittel einfach selbst zu produzieren, unterstützt durch neueste Technologien und unser Know-how.“ Schnell fanden sie Menschen, die motiviert waren diesen Weg gemeinsam mit ihnen zu beschreiten. Zielstrebige, kompetente und lebhaft Persönlichkeiten, die dieselbe verrückte Vision teilen und diese mit derselben Leidenschaft und Energie verwirklichen wollen.

So entstand „Herbert“ – abgeleitet vom englischen „herbs“ (Kräuter): der mit LEDs beleuchtete Bilderrahmen ist wartungsfreundlich und kümmert sich selbstständig um Gemüse, Kräuter sowie Salate. Einfach Wasser einfüllen und schon kann es losgehen. Die innovative und smarte „Gemüseanlage“ bietet Platz für den Anbau von bis zu 15 Pflanzen gleichzeitig. Dabei handelt es sich – einfach ausgedrückt – um einen Kasten mit 15 Vertiefungen. Diese sind mit biologisch abbaubaren Schwämmen gefüllt, in denen die Samen gesetzt werden. Ein integrierter Wassertank versorgt die Pflanzen mit Flüssigkeit und Nährstoffen, während LED-Leuchten für das richtige Licht sorgen.

Zwar ist der hydroponische Garten mit 490,00 Euro nicht ganz billig, aber dafür erstaunlich effektiv. „Wir haben zahlreiche, am Markt erhältliche Systeme getes-

tet und analysiert. Es gibt einige günstigere Lösungen für die Küchenarbeitsplatte, aber allen fehlt die notwendige Energie und Größe um wirklich produktiv bei größtmöglicher Platzerparnis zu sein“, erklären die Erfinder. Aus diesem Grund haben sie eine echte, vertikale Farm plus eigener LED Beleuchtung entwickelt. Mit beeindruckenden Ergebnissen: Im Vergleich zum traditionellen Anbau ermöglicht Herbert bis zu 40 Prozent mehr Ernte auf gleicher Fläche. So ist ein Salatkopf bereits nach vier bis fünf Wochen, anstatt in zwei bis drei Monaten, essreif. Jährlich können so 80 bis 90 Salatköpfe geerntet werden:

Alle vier bis fünf Tage einer!

Eine Idee, die ankommt: „Wir sind derzeit in der Produktionsphase für unsere ersten 750 Vorbestellungen“, freut sich Alexander Penzias. „Von Mitte Februar bis Ende März 2017 haben wir unsere erste Crowdfunding Kampagne, also unseren ersten Markteintritt, gelauncht. Aufgrund der großen Nachfrage konnten wir das Ziel von 50.000 Euro in weniger als sechs Stunden ab Eröffnung unserer Kampagne erreichen und bilanzierten bis Ende März Vorbestellungen im Wert von fast 260.000 Euro“, so der frischgebackene Unternehmer. „Diese große Anzahl an Vorbestellungen hat uns sehr erfreut und gezeigt, dass ein großes Interesse seitens der Bevölkerung besteht, so einfach und unkompliziert wie möglich daheim Gemüse und Kräuter zu produzieren.“

Nachhaltigkeit und Umweltverträglichkeit sind den Machern dabei besonders wichtig. Deshalb lassen sie alle Materialien regional produzieren. Auch der Energieverbrauch ist gering. Zudem übernehmen sie auch Verantwortung für die nachwachsende Generationen: „Abseits von Herbert konstruieren wir gerade Anlagen für Schulen“, erklärt Penzias. „Die Trennung zwischen Produzent und Konsument ist mittlerweile so enorm, dass wir den Bezug zu dem, wie unser tägliches Essen produziert wird, woher es kommt, und wie wir damit umgehen, über die letzten Jahrzehnte ein wenig verloren haben. Diesen Bezug wollen wir durch Herbert in den Haushalten wieder herstellen und sehen es als einen Auftrag an uns, die kommenden Generationen diesbezüglich zu unterrichten.“

Herbert macht es jedem möglich, Zuhause an den eigenen vier Wänden Salate, Obst und Kräuter anzubauen. Garantiert ohne Genmanipulation und Pestizide oder Herbizide. Immer frisch und biologisch. Derzeit lässt sich die Wandfarm im Internet bei Indiegogo ordern aber in Kürze soll ein eigener Webshop online gehen. „Wir arbeiten auch daran, dass Herbert via Amazon erhältlich sein wird und werden zwecks physischer Präsenz an ausgewählte Pop-Up Stores in Deutschland und Österreich herantreten, damit man sich Herbert „live“ ansehen kann“, macht Alexander Penzias neugierig.

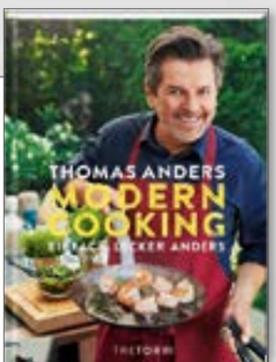
Infos: www.ponix-systems.at



Modern Cooking mit Thomas Anders Der Ex-Modern Talking-Sänger greift zum Kochlöffel

Bei Thomas Anders spielt die Musik auch in der Küche: Der ehemalige Kompagnon von Dieter Bohlen und Sänger des erfolgreichen Duos Modern Talking schwingt nicht nur das Mikrofon, sondern auch den Kochlöffel. Für sein erstes Kochbuch zieht Thomas Anders deshalb vom Ton- ins Kochstudio um. Der leidenschaftliche Hobbykoch zelebriert dort seine regionale Allroundküche mit mediterranem Einfluss und macht den Genuss zum Star! Rezeptideen findet der „Sänger on Tour“ auf der ganzen Welt. Reiseentdeckungen, Geschmackserlebnisse, exotische Zutaten und Gewürze überträgt er auf die heimische Küche und schafft einen Mix aus vertrauten Basics und spannenden Einflüssen. Mit rund 80 Rezepten und zahlreichen Fotos gewährt er nicht nur Einblicke in seine kulinarische Welt, sondern auch in seine Lebensmittelpunkte Ibiza und Deutschland. Durch kleine Geschichten und persönliche Anekdoten trägt jedes Rezept Thomas Anders individuelle Handschrift. Von Vorspeisen, Suppen und kleinen Snacks bis hin zu Inspirationen für Hauptgerichte, Desserts und Kuchen. Ob hauseigenes Insel-Dressing, Hähnchen-Erdnuss-Gulasch oder Orangen-Zander mit Apfel-Lauch-Gemüse – der Künstler macht Lust auf Genuss. Einfach lecker Anders.

Infos: www.Tretorri.de



EAT-THE-WORLD – KULINARISCHE STADTFÜHRUNGEN



EIN LECKERER BLICK HINTER DIE KULISSEN EINER GROSSSTADT

Kennen Sie eigentlich die kulinarischen Geheimtipps in Ihrer Stadt oder Ihrem ausgewählten Reisedomizil? Abseits gelegene Perlen mit handgemachten Torten nach Großmutter's Rezept? Das älteste vegetarisch-vegane Restaurant der Stadt? Ein indisches Restaurant, dessen Koch während des G20-Gipfels den Präsidenten Indiens bekochen durfte? Nein? Dann buchen Sie doch einfach eine kulinarische Stadtführung bei www.eat-the-world.de. Hier können Sie einen Blick hinter die Kulissen einer Großstadt werfen. Jenseits der Touristenpfade durch kleine, authentische Viertel. Hautnah, spannend und lecker!

Bereits seit 2008 veranstaltet eat-the-world mittlerweile 80 schmackhafte Touren in 35 Städten wie Köln, Münster, Dresden, Saarbrücken, München und vielen weiteren. Dabei erfahren Teilnehmer übrigens auch viel Wissenswertes über Architektur, Historie oder das Unterhaltungsangebot und

Geschichten des jeweiligen Viertels. Im Mittelpunkt stehen aber kleine Gastronomie-Betriebe, wie Restaurants, Cafés oder Imbisse, die während der Tour besucht werden. Mit appetitlichen Speisen und kulturellen Highlights erhalten die Besucher einen Einblick in das Leben der Städter. So lassen sich in den großen Metropolen sogar einzelne Stadtteile auf diese Weise erkunden. Probieren Sie z.B. in Berlin verschiedene Spezialitäten aus Kreuzberg, Neukölln oder dem Prenzlauer Berg. Und in Hamburg können Sie sich sogar durch neun Viertel schlemmen.

Eine Führung dauert normalerweise drei Stunden und wird immer von einem erfahrenen Guide durchgeführt, der viele fröhliche und skurrile Anekdoten auf Lager hat. Dabei spazieren Sie gemütlich durch die Straßen und Gassen der City, besuchen verschiedene Lokalitäten und können sich die regionalen Köstlichkeiten in Ruhe schmecken lassen. Da die Stadtführer mit Leib und



Seele Einheimische und Insider mit großer Leidenschaft für die eigene Stadt sind, wird es auf jeden Fall spannend. Auch die Kosten liegen im Rahmen: Erwachsene zahlen 33 Euro und Kinder 16,50 Euro. Mindestteilnehmerzahl ist eine Person, maximal umfasst die Gruppe 16 Leute. Wobei die besondere Mischung aus Informationen, persönlichen Geschichten und appetitlichen Köstlichkeiten den Charme dieser Stadtführung ausmacht.

Das Unternehmen eat-the-world wurde im April 2008 von Elke Freimuth in Berlin gegründet, um Besuchern und Einheimischen den Weg zu leckerem Essen und kulturellen Einblicken fernab ausgetretener Touristenpfade aufzuzeigen. „Wir möchten unseren Kunden einen nicht-touristischen Einblick in das Leben hinter den Kulissen einer Großstadt vermitteln. Dazu gehören,

neben Hintergrundinformationen zu Geschichte, Architektur und Unterhaltungsangeboten, auch das Essen und die kleinen Geschäfte vor Ort. Wir verfolgen das Ziel, kleine Betriebe mit guter Qualität aus der Gastronomie und Kulinarik zu unterstützen“, lautet das Credo des Unternehmens.

Auf die Geschäfts-Idee kam Elke Freimuth bei verschiedenen Auslandsaufenthalten. Denn dort stellte sich immer dieselben Fragen: Was is(s)t man in der Region und was zeichnet die Lebensart der Einheimischen aus? Wieder zurück in Deutschland nahm die Idee der köstlich-kulturellen Touren Gestalt an und im April 2008 ging eat-the-world online. Inzwischen gibt es kulinarische Führungen, Tapas-Genusstrips und seit Sommer 2017 After-Work-Touren. Mit ihrer Idee konnte die Gründerin auch den Verband





Gründerinnen Elke Freimuth & Katrin Buck
Wir verfolgen das Ziel, kleine Betriebe mit guter Qualität aus der Gastronomie und Kulinarik zu unterstützen.

Internet Reisevertrieb (VIR) überzeugen und machte den ersten Platz beim Innovations-Wettbewerb „Sprungbrett 2009“. Seit 2010 agiert die eat-the-world-GmbH zudem als Franchise-Geber. Bewusster Genuss und lebendige Ess- und Trinkkultur sind dem Unternehmen sehr wichtig. Ebenso wie eine verantwortliche Landwirtschaft und Fischerei, artgerechte Tierhaltung, das traditionelle Lebensmittelhandwerk sowie die Bewahrung von Geschmacksvielfalten. Deshalb ist eat-the-world seit 2012 auch offizieller Förderer von slow food. Insgesamt betreuen inzwischen 350 Tour-Guides 77 Touren in 35 Städten. Mitte 2017 übernahm das Hamburger Verlagshaus Gruner + Jahr die Plattform für kulinarische Stadtführungen. Nach dem Kauf sind Geschäftsführer Frank Stahmer und Astrid Hamer, zuständig für die Food-Marken des Verlages, federführend bei Eat-the-world. Das Hamburger Verlagshaus will nun das Portfolio mit weiteren Angeboten ausbauen.



Infos: www.eat-the-world.com



„Lafer“ – das Journal für den guten Geschmack Neues Genießer-Magazin von Johann Lafer

Druckfrisch aus der Küche in den Kiosk: Johann Lafer feierte am 27. September 2017 seinen 60sten Geburtstag und erfüllte sich einen großen Traum: Pünktlich zum persönlichen Jubiläum erschien die erste Ausgabe der Premium-Zeitschrift „Lafer – Das Journal für den guten Geschmack“. „Das ist mein schönstes Geburtstagsgeschenk. Ich darf noch einmal ganz neue Wege gehen und mein eigenes Magazin gestalten“, freut sich der erfolgreiche TV-Koch. Die erste Ausgabe ist dem Thema ‚reiche Ernte‘ gewidmet. In großen Reportagen – etwa über eine Weinlese an der Mosel, die Olivenenernte auf Sizilien oder über Lafers Heimat Steiermark sowie einer Reise in sein Lieblingsurlandsland Malaysia, nimmt er die

Leser mit in seine Welt. Selbstverständlich inklusive verführerischen Rezepten. „Wir starten mit 170.000 Exemplaren und sind überzeugt davon, die international erfolgreiche Gattung der Testimonial-Magazine mit ‚Lafer‘ zu bereichern und auch im deutschsprachigen Markt zu einem Erfolgssegment zu machen“, unterstreicht Peter Rensmann, Geschäftsführung Marketing und Sales im Jahreszeiten Verlag. In 2018 soll das Journal mindestens vierteljährlich erscheinen und ist zum Preis von 5,00 Euro zu erwerben.

Infos: www.shop.jalag.de



Selbst das Unmögliche wird jetzt möglich.

Der neue Dialoggarer von Miele.

Begeistern Sie Ihre Gäste mit einer ganz neuen Art zu Kochen. Dank der revolutionären M Chef Technologie können Sie jetzt Speisen zubereiten, wie es bisher nicht möglich war, z.B. einen Fisch im Eisblock: Der Fisch wird perfekt gegart, ohne dass das Eis schmilzt.

Erleben Sie diese Weltneuheit auf einem Kochevent in Ihrer Nähe. Mehr erfahren unter: www.revolutionary-excellence.de

Miele. Immer Besser.





Tomaten legen Farbe auf

26 Kilo isst jeder Deutsche im Jahr



REZEPT

Langsam geröstete, bunte Tomaten mit Burrata

Schwierigkeit: Leicht
Dauer: 70 Minuten

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 kg gemischte Tomaten
- 100 ml Olivenöl
- 1 frische Knoblauchknolle
- 2 Zweige frischer Rosmarin
- 2 Zweige frischer Thymian
- 5 g Salz
- 5 g Rohrzucker
- 2 große oder 4 kleine Burrata-Käse
- Frisches Brot

Den Ofen auf 150° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die gewaschenen Tomaten in eine Auflaufform legen. Die frische Knoblauchknolle halbieren und dazuschichten. Großzügig mit Olivenöl beträufeln. Salz, Zucker und frische Kräuter begeben. Tomaten für 1 Stunde im Ofen backen, dabei regelmäßig mit dem eigenen Saft beträufeln. Das Brot in Scheiben schneiden und tosten. Die lauwarmen Tomaten mit dem gerösteten Knoblauch garnieren. Den Burrata mit etwas Öl benetzen und mit frischem Pfeffer würzen. Mit getoastetem Brot anrichten.
Tipp: Im Kühlschrank können die Tomaten mit ein bisschen Öl in einem Glasbehälter eine Woche lang aufbewahrt werden.

Infos und weitere Rezepte:

www.deutsches-obst-und-gemuese.de



Knallrot oder lieber Lila, Gelb, Grün und Orange? Schwarz oder gestreifte Exoten, wie Tigerella und Green Zebra? Erlaubt ist, was schmeckt, denn wir reden hier von Tomaten. Und die Auswahl ist riesig. Die aromatischen Früchtchen legen nämlich Farbe auf. Auch wenn viele Verbraucher die bunten Varianten noch skeptisch beäugen: Ein Tomaten-Tasting lohnt sich. Die Geschmacksvielfalt reicht von lieblich über würzig bis sämig. Auch bei grünen Sorten herrscht keine Gefahr. Reife, grüne Früchte sind ungiftig und schmecken sehr delikat. Allerdings sollten Sie Tomaten auf gar keinen Fall im Kühlschrank lagern, denn durch die Kälte verlieren sie ihr Aroma. Am besten das Fruchtgemüse an einem trockenen Ort bei Raumtemperatur aufbewahren. So hält es sich bis zu zwei Wochen.

Über eintausend verschiedene Sorten gibt es. Dabei unterscheiden sich die Früchte in ihrer Größe, von johannisbeergroßen Varianten wie Tomberry bis hin zur Ochsenherztomate, die fast 500 Gramm schwer werden kann. Immer neue Züchtungen kommen auf den Markt und lassen sich Dank ihrer speziellen Eigenschaften in der Küche ganz unterschiedlich verwenden. So eignen sich die ovalen Eiertomaten z.B. besonders gut für Saucen, da sie wenig Kerne enthalten. Cherry- oder Kirschtomaten aber auch die köstlichen Honigtomaten sind sehr süß und der perfekte Snack für zwischendurch.

Bei nur 18 Kilo-Kalorien pro 100 g können Sie beherzt zugreifen. Zudem liefern Tomaten neben sehr viel Vitamin C auch wertvolle B-Vitamine, die für die Konzentration zuständig sind. Darüber hinaus schützen sie vor Arterienverkalkung und fördern mit ihrem Kaliumgehalt unser Zellwachstum sowie das Muskel- und Nervensystem.

Gesund, lecker und mit einer wachsenden Fan-Gemeinde: Die sympathischen runden Vitaminbomben sind das beliebteste Gemüse in Deutschland.

Ob Cherrystrauch-, Rispen-, Strauch-, Cherry-Dattel-, Kirsch-, Honig-, Flaschen- oder Fleischtomate – die fruchtige Köstlichkeit rangiert ganz oben auf der Gemüse-Beliebtheitsskala. Laut BVEO (Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e.V.) verspeiste jeder Deutsche im letzten Jahr durchschnittlich rund 26 kg des aromatischen Fruchtgemüses. Tomaten werden hierzulande von April bis Oktober geerntet – und allein 2016 waren es mehr als 85.000 Tonnen. Es lohnt sich übrigens auf heimische Tomaten zu achten. Dank kurzer Transportwege können sie länger am Strauch hängen, besser reifen und ihren aromatischen Geschmack entwickeln. Aus diesem Grund sind die fruchtigen und süßen Cherrytomaten besonders begehrt, wvitaminreichen, geschmacklich einzigartigen Freilandtomaten.

Ob frisch, gekocht, eingemacht oder als Ketchup, in Salaten, Pasta-Saucen oder auf Pizzen – vor allem in der südeuropäischen Küche sind die roten Alleskönner längst nicht mehr wegzudenken. Und da wir Mediterranes oft mit Urlaub, Entspannung und Genuss assoziieren, lohnt es sich, die Sommersaison voll auszunutzen und etwas Urlaubsgefühl in den Speiseplan zu bringen – beispielsweise mit langsam gerösteten, bunten Tomaten und einer Burrata – einer nahen Verwandten des Mozzarella.

Alles, was **bleibt**, ist die Erinnerung.



Der Unterschied heißt Gaggenau.

Die Flex-Induktionskochfelder mit integriertem Lüftungssystem beseitigen Kochdunst und Gerüche automatisch, in dem Moment, in dem sie entstehen. Zugleich schafft die einzigartige Kombination aus Flex-Induktionskochfeld und unserer bewährten Muldenlüftung Raum für Ihre Kreativität.

Informieren Sie sich unter www.gaggenau.com.

GAGGENAU

Craft Beer-Hype zum Genießen – der neue Bierkult

Hochwertige Zutaten, unkonventionelle Geschmacksrichtungen und das Wiederbeleben alter Brau-Traditionen

Mögen Sie Bier? Sind Sie offen für neue Geschmacksrichtungen? Dann werden Ihnen die süffigen und hochwertigen Kreationen der neuen, trendigen Bierschmieden schmecken. Denn Craft Beer ist im wahrsten Sinne des Wortes in aller Munde. Kleine, kreative Brauereien verbuchen aktuell Wachstumsraten bis in den zweistelligen Bereich, meldet die Mainzer „CraftBeerMesse“. Und das hat seinen Grund. Wie in vielen anderen Bereichen legen Genießer auch beim Bier immer größeren Wert auf Qualität sowie regionale und individuelle Produkte. Jeder kennt die großen Brauereien, die sich z.T. geschmacklich nicht wirklich stark unterscheiden und oft nur noch Industrieprodukte produzieren. Wer Wert auf einen eigenen Geschmack legt und ein Bier wünscht, dass noch in Ruhe Geschmack entfalten darf, wird dort oft nicht zufrieden gestellt. Anders sieht es bei den innovativen neuen Qualitäten aus. Denn die jungen Craft Beer-Kreationen passen perfekt zu der neuen Foodkultur, in der es um Qualität statt Quantität geht, um Nähe zwischen Produzent und Verbraucher, um Natürlichkeit, Transparenz, ein bisschen mehr Herz und weniger Profit. So wächst jenseits der Massenbiere eine Craftbier- oder auch Kreativbierszene heran, die immer mehr Fans um sich schart. Junge Manufakturen bringen Hopfenkaltshalen auf den Markt, die verschiedenste Geschmäcker bedienen. Von bitter über sauer bis hin zu schokoladig süß –



Supermarktregal nur selten findet. Aber auch Freunde von ausgefallenen Bierstilen wurden auf der CBM fündig. Ob belgische Sauerbiere, die mehrere Monate in Holzfässern gelagert wurden oder fast vergessene, historische Sorten – die spannenden Gerstenkreationen überraschen auch Kenner immer wieder neu. Wie z.B. beim Steinbier von „Hohmanns Braumeister Edition“ aus Fulda. Hier bringen erhitzte Steine im Braukessel das gewisse

Extra ins Gebräu. Der in der Bierwürze vorhandene Zucker karamellisiert und sorgt für einen weichen, leicht-süßlichen Geschmack. Eine alte Technik mit Tradition: sie stammt aus Zeiten, als die Braumeister noch mit Holzbottichen hantierten, die nicht mit offenem Feuer beheizt werden konnten. Ganz und gar nicht traditionell geht es bei den Newcomern von „Sudden Death Brewing“ zu. Die beiden Eishockeyfans vom Timendorfer Strand haben den Sprung in die Professionalität gewagt und waren zum ersten Mal mit einem eigenen Stand auf der Messe vertreten. Im

Gepäck hatten sie das „Steven Seagull“. Ein fruchtiges India Pale Ale und damit ein Vertreter des wohl bedeutendsten Bierstils der Craftbier-Bewegung. Sie punkten mit viel Hopfenaroma sowie obergärigen Hefen und haben durch ihre Andersartigkeit viel Aufmerksamkeit auf sich gezogen.

Aber auch Hobbybrauer nutzten die „CraftBeerMesse“, um sich beim angeschlossenen Hobbybrauermarkt nach passendem Equipment und leckeren Tipps umzusehen. Denn dort wird alles geboten, was zum Selberbrauen notwendig ist. Parallel dazu vermitteln Braukurse leicht verständlich, wie man sein eigenes Bierchen zubereitet. Dass Heimbrauen ein immer beliebteres Hobby wird, zeigt der Teilnehmerrekord beim Hobbybrauer-Wettbewerb. In diesem Jahr waren 60 Biere zum Thema „Helles Winterbier“ angemeldet. Wie beliebt das süffige Thema ist, zeigte die enorme Resonanz des Events: Es lockte immerhin 4.300 Bierfreunde aus ganz Deutschland nach Mainz. An über 50 Ständen konnten rund 300 verschiedene Biere probiert werden. Ob Pils und Weizenbier, exotische Fruchtvarianten oder Gewürzbieren sowie edle, über Monate in Holzfässern gelagerte Starkbiere – es war schier unmöglich alle Varianten zu verkosten. Grund genug die vierte Auflage der Genuss-Messe aufzulegen: Am 23. und 24. November 2018 wird sich die Halle 45 erneut in ein Eldorado für Bierfans verwandeln.

Infos: www.craftbeermesse.de



der Vielfalt sind beim Brauen keine Grenzen gesetzt. Und dies sogar größtenteils innerhalb der Vorgaben des deutschen Reinheitsgebots.

Das spiegelte auch die dritte Mainzer „CraftBeerMesse“ im November 2017 wider. Dort standen vor allem traditionelle Stile wie Pils oder Helles im Fokus – jedoch mit einer Geschmacksintensität, wie man sie im typischen

Sammeln im System.

Die Funktionsspüle BLANCO COLLECTIS 6 S.



BLANCO COLLECTIS 6 S ist die perfekte Verbindung von Trend und Trennkonzzept. So wird die Organisation der Speisenvorbereitung noch einfacher. In der zentral angeordneten Depot-Schale mit Deckel lassen sich Bio-Abfälle unauffällig und hygienisch zwischenlagern. Die moderne, großzügig gestaltete Funktionsspüle mit dem eleganten, filigranen Rand und der klaren Linienführung überzeugt nicht nur optisch. Weitere innovative Ideen finden Sie im Internet.

Mitten in der Küche, mitten im Leben.

www.blanco.de

BLANCO

Kochen Sie noch

ODER LEBEN SIE

schon in Ihrer neuen Küche?

Im Ofen brutzelt der Braten, auf dem Herd schmurgelt der Rotkohl genüsslich vor sich hin und Sie liegen auf der Couch, haben alles im Blick und surfen via Tablett genüsslich im Internet. Den Topf im Blick? Vom Sofa aus? Selbstverständlich! Denn in den neuen Küchen steht das Polster auch mal am Herd. Oder der Ofen in Tisch-Nähe. Kochen, Speisen und Wohnen gehören schließlich zusammen.



Fließender Übergang: Grenzen waren gestern. Heute gehen Wohnen und Kochen nahtlos ineinander über. Machen Sie es sich also gemütlich, denn ab sofort wird es kuschelig in der kulinarischen Genusszone. So richtig hyggelig! Der angesagte Trendbegriff, wenn es um das neue heimelige Gefühl am Herd geht. Das dänische Wort „Hygge“ ist der Inbegriff für skandinavische Gemütlichkeit und hält jetzt auch in deutschen Wohnungen Einzug.

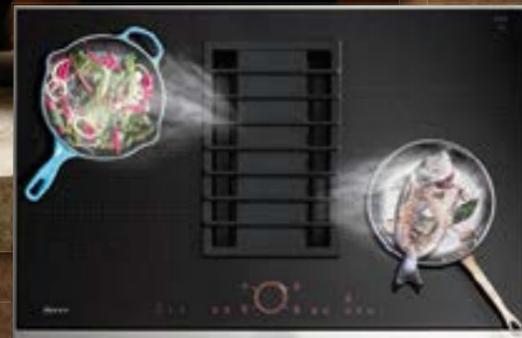
Großzügige, freistehende Planungen eröffnen kreativen Spielraum und lassen die Grenzen zwischen den Lebenswelten formschön verschwinden. Funktionale Elemente, wie Dunstabzugshauben, Geräte und Arbeitsbereiche treten in den Hintergrund und werden so elegant in die Gestaltung integriert, dass sie im Schrank bzw. der Nische verschwinden oder design-stark als Highlight punkten. Wenn Sie mögen, können Sie sich sogar für ein „Raum im Raum“-Konzept entscheiden. Dabei ist die Planung nicht mehr an eine vorgegebene Wand gebunden, sondern kann frei als Kubus mitten im Zimmer platziert werden. Der innere Bereich ist als begehbarer Raum konzipiert und widmet sich ganz der Funktionalität. Dort können Sie Regale, Nischen für Geräte und Kisten sowie clevere Regalsysteme nach Lust und Laune individuell anordnen. Drumherum schaffen stylische Sideboards, Schränke und Regale mit offener Wohnzone eine kommunikative Atmosphäre. Selbstverständlich maßgefertigt und mit konsequentem Living-Charakter.





KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877

FRISCHLUFT
STATT
FISCHDUFT



UNSER INTEGRIERTER KOCHFELDABZUG DER MEGA COLLECTION®

Unser neuer integrierter Kochfeldabzug befindet sich genau da, wo Dampf und Küchengerüche entstehen: in der Mitte des Kochfelds. Diese Lösung aus Kochfeld und Dunstabzug in einem sorgt für Kopffreiheit und bringt frischen Wind in Ihre Küche.

Mehr über den neuen integrierten Kochfeldabzug auf: neff.de



Manchmal genügen aber auch schon einfache wohnliche Elemente, um aus dem Funktionsraum Küche eine behagliche Schlemmer-Meile zu machen. Einladende und spielerisch leichte Gestaltungen gelingen z.B. mit den aktuellen Wandschranksystemen inklusive Schiebetüren. Sie sind frei planbar und lassen sich überall platzieren. Das gilt auch für Sideboards. Ein großes Comeback feiern übrigens Vitrinen in der Küche: In allen erdenklichen Größen und Materialien setzen sie nicht nur liebgewordene Accessoires ins rechte Licht, sondern punkten auch als attraktive Stauraum-Talente.



STEAMBOOST: BEWAHREN SIE ALLE NÄHRSTOFFE.

Ob Sie Fleisch braten, Gemüse dämpfen oder Soufflés backen – mit dem Multi-Dampfgarer SteamBoost von AEG gelingt immer alles perfekt. Die richtige Kombination aus Dampf und Heißluft bewahrt Aromen und Vitamine und sorgt gleichzeitig dafür, dass sich die Geschmacksnuancen Ihrer Speisen immer voll entfalten.



BSK 782220 M



Vital Dampf
100% Dampf – für den perfekten Erhalt von Nährstoffen und Aromen.



Intervall Plus-Dampfgaren
50% Dampf und 50% Heißluft – ideal zum Zubereiten und Aufwärmen anspruchsvoller Gerichte.



Intervall-Dampfgaren
25% Dampf und 75% Heißluft – für knusprige, saftige Braten und leckeres Brot.



VarioGuide
Der Backofen wählt automatisch die passende Ofenfunktion und stellt für unterschiedlichste Gerichte die optimale Temperatur und Garzeit ein.



Ypsilon-Lösung: Für hohe Frequenz sorgen darüber hinaus die begehrten Kulinarik-Inseln. Zwar nicht im Atlantik und mit südlichen Temperaturen, aber dafür als strahlender Mittelpunkt in Ihrem Zuhause. Mit modernem Flair und offenem Charakter. Ob Kochen, Speisen oder einfach nur Genießen – wer viel Freiraum zur persönlichen Entfaltung braucht, ist hier genau richtig. Die Insel verbindet Cooking mit Kommunikation. Auf der einen Seite mit praktischen Features bzw. Kochutensilien und auf der anderen Seite mit wohnlichen Schrank-Ensembles als Opener für den Living-Bereich. Ganz nach Wunsch passen sich die mobilen Kochbereiche in verschiedensten Materialien und Farben dezent an das Umfeld an oder spielen auch gern als Solist die Hauptrolle. Zudem besticht die Insel als Stauraumwunder und steckt Haushaltsgeräte, Vorräte, Gewürze und Kochgeschirr elegant weg. Auch flexibel planbare Regale räumen eigenen Ideen und edlen Designobjekten viel Platz ein, verwandeln sich auf Wunsch in attraktive Bühnen für Lieblingsstücke und machen Dank praktischer Schiebetüren zugleich einen aufgeräumten Eindruck.

FLOW-IN. DIE 2-IN-1 INNOVATION FÜR IHRE KÜCHE.

Kopffreiheit und Kochfreiheit

Die FLOW-IN von SILVERLINE macht gleich doppelt Spass! Durch ihr smartes Design eröffnet sie ungeahnte Freiräume bei der Küchenplanung. Und dank der innovativen SILVERLINE-Technologie können Sie mit der FLOW-IN auch beim Kochen Ihren Ideen freien Lauf lassen. Denn die SILVERLINE FLOW-IN ist Induktions-Kochfeld und Dunstabzug zugleich – wobei der Dunst direkt an Topf, Pfanne und Co. abgesaugt wird! Mehr Informationen: flow-in.eu



FLOW IN[®]
Die innovative 2-in-1-Lösung

SILVERLINE zählt als Hersteller von hochwertigen Dunstabzugshauben zu den Favoriten und Trendsettern in der Hausgeräteindustrie. Entscheiden Sie sich für langlebige Qualität und ausgezeichnetes Design von SILVERLINE.



Diese und viele weitere Modelle finden Sie auf silverline24.de

SILVERLINE[®]



Ambiente pur: Als ideale Begleiter auf dem Weg vom Koch-Areal zum Ess- oder Wohnzimmer entpuppen sich außerdem die neuen offenen Wangenregale. Und überraschen mit gigantischem Gestaltungsfreiraum. Ob zwischen Oberschränken eingeschoben oder als großes Element im Küchenblock – sie rücken immer stärker ins Blickfeld. Sogar ganze Bücherregale lassen sich aus ihnen bauen. Auch dekorative Borde in verschiedenen Größen sind Sympathieträger: Mit einer integrierten LED-Beleuchtung inklusive Schaltsensor für Auszüge, setzen sie in jeder Küche ein emotionales Highlight.





Glänzende Aussichten für jeden Tag.

Damit jeder Moment erstrahlt: das brilliantShine System mit Zeolith®-Trocknen. Brillant glänzende und trockene Gläser, direkt aus dem Geschirrspüler.

brilliantShine.de

Große Momente beginnen mit kleinen Details. Zum Beispiel mit glänzenden Gläsern aus dem Geschirrspüler. Dafür sorgt das neue brilliantShine System mit Zeolith®-Trocknen, das besonders effektive Spülbedingungen schafft, indem es Feuchtigkeit in Wärmeenergie umwandelt. Mit dem Rohwasserventil genießen Ihre Gläser automatisch den optimalen Wasserhärtegrad und zusätzlichen Schutz vor Korrosion, während Glanzrocknen und Glas 40° jeden Spülgang mit Brillanz beenden. Die Siemens Innovation für perfekten Glanz ohne Polieren und strahlende Highlights im Alltag. Mehr Informationen erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler und unter brilliantShine.de.



Siemens. Die Zukunft zieht ein.

Ordnungshüter: *Wo wir wieder beim Hygge-Feeling wären. Es wird sinnlich am Herd. Und wo es um lauschige Wohlfühl-Atmosphäre geht, haben die modernen Landhaus- und Wohnküchen ihren großen Auftritt. Sie zelebrieren gastliche Behaglichkeit nach allen Regeln der Kunst. Feine Holzfronten und -dekore, wie z.B. Balkeneiche kredenzen kuscheliges Ambiente und unterstreichen die warme Ausstrahlung. Die natürlichen Materialien sowie zahlreiche handwerkliche Details lassen den hektischen Alltag vergessen und stehen für Entschleunigung, Nachhaltigkeit und echte Werte. Serviert mit frischen Pastelltönen und Naturfarben, gemütlichen Bänken oder einladenden Theken bzw. Barkreationen entstehen perfekte Orte zum Auftanken. Ganz nach Wunsch in traditionellem oder purem Design. Denn auch modern Country findet immer mehr Anhänger und übersetzt das heimelige Gefühl in zeitgemäße Formen. Dabei laden überraschende Raumlösungen immer wieder neu zum Perspektivwechsel ein und garantieren mit hochwertigen Materialien sinnliche Genuss-Erlebnisse der besonderen Art.*



Die BSH Gruppe ist eine Markenlizenznehmerin der Siemens AG.



Innovativer Küchen-Mix: „Blend – Kitchen and Bar“

DAS NEUE BERLINER RESTAURANT KREIERT EINE VÖLLIG NEUE ART DER KÜCHE

Ob türkisch, italienisch, asiatisch oder typisch „deutsch“ – die Berliner Küche ist wild, multikulturell und unkonventionell. Und lässt sich nicht so einfach in eine Schublade stecken. Eine reizvolle Herausforderung für Küchenchef Steffen Sinzinger. Er zelebriert diese bunte Vielfalt im neuen „BLEND berlin kitchen and bar“ und befördert seine Gäste mit seinen Kreationen sweet soft an lazy in den geschmacklichen Melting Pot der Hauptstadt! Denn hier ist der Name Programm: Das am 17. Oktober 2017 offiziell eröffnete Restaurant, direkt am Zoologischen Garten versteht sich nicht nur als neuer Szenetreff, sondern bringt mit kreativ-interpretierter „Berliner Cuisine“ und regionalen Produkten auch die kulinarische Vielfalt der Metropole auf den Teller.



Dieser einzigartige wie köstliche Mix verschiedenster Aromen und Kulturen zeichnet die Küche des BLEND, aber auch die Berliner Foodszene selbst, aus. Dabei gilt für den Küchenchef Steffen Sinzinger stets der einfache Grundsatz „Gegessen wird, was schmeckt“: Das sind zum einen bekannte und doch völlig neu interpretierte Berliner Gerichte, aber auch aktuelle internationale Einflüsse, die in der Hauptstadt eine Heimat gefunden haben. Wichtig ist Sinzinger bei seiner saisonal wechselnden Speisekarte, dass sich alle Gerichte kombinieren lassen und so ein kulinarisches Gesamtbild entsteht. Zu den Signature-Gerichten zählen z.B. „Lauwarm gebeizte Forelle nach Königsberger Art mit Schmorgurke und Senfsaat“, „Lammällchen, Hummus, Schwarzwurzel und Kaffee“ und „Kalbsleber mit Apfel-Currycreme, Sojazzwiebel und Sesamjus“. Krönender Abschluss ist die „Berliner Luft mit Limonengranité“ – eine kreative Inszenierung des Klassikers der Stadt. Auf den Tisch kommt dabei nur beste Qualität aus regionalen und saisonalen Produkten.

Inspiration findet der überzeugte Küchenchef und Wahlberliner in der lebhaften städtischen sowie internationalen Foodszene, zu der er beste Kontakte pflegt. Insbesondere Berlin zeichne sich als kulinarischer Hotspot durch seine Lebendigkeit und den Drang, sich ständig neu zu erfinden, aus, so Steffen Sinzinger. Denn als kulinarischer Foodblogger ist der 36-jährige schon längst eine feste Größe der Szene und befasst sich ausführlich mit Kochbüchern, Rezepten oder neuen Küchengeräten. Aber auch als Koch hat er sich schon viele Sporen verdient: Der gebürtige Thüringer begann seine Karriere im Restaurant „first floor“ (1 Michelin-Stern, 18 Punkte im Gault & Millau). Dort lernte er die französische Küche unter der Leitung von Sternekoch Matthias Buchholz kennen. Der Bruch mit alten Traditionen folgte dann mit der japanischen Fusion-Küche im „Shiro i Shiro“ unter Eduart Dimant, bevor er als Chefkoch im „Le Faubourg“ seinen eigenen Stil entwickelte. Im BLEND interpretiert er nun die höchst beschwingte Foodszene Berlins auf seine ganz eigene Art.



Hommage an die Heimat

Der Berliner Zoo wurde auf markante ebenso wie dezente Weise in das Interieur zu integriert. Warme Holz- und gedämpfte Grüntöne setzen einen gelungenen Kontrast und schaffen eine behagliche Wohlfühlatmosphäre. (Bilder oben)

Das kulinarische Konzept des Restaurants setzt sich übrigens in der angegliederten Bar fort, wo Gäste, neben kleinen Snacks, aus einer großen Auswahl lokal produzierter Biere, Cider und edlen Spirituosen wählen können. Außerdem hochprozentige Highlights: Der Kornbrand und Gin des Berliner Cult Labels Berliner Brandstifter. Auch ein Single Malt und Straight Rye Whisky erster Güte direkt aus dem Spreewald ist zu empfehlen. Dreierlei Rum, bottled in Berlin, macht neugierig. Allein dafür lohnt es sich schon, der BLEND Bar einen Besuch abzustatten.

Eine Hommage an die Heimat sind auch die Gestaltung und Einrichtung des trendigen Lokals. Den für das Innendesign verantwortlichen Sundukovy Sisters ist es gelungen, den Berliner Zoo auf markante ebenso wie dezente Weise in das Interieur zu integrieren, ohne dabei den Stil des Restaurants zu dominieren. Warme Holz- und gedämpfte Grüntöne setzen einen gelungenen Kontrast und schaffen eine behagliche Wohlfühlatmosphäre. Inspiriert von der multiethnischen Bevölkerung spiegelt BLEND den Geist und die Seele Berlins als Schmelztiegel wider: Frei, modern, urban, und kreativ.

Infos: www.restaurant-blend.com

500 Gourmet-Tempel in Deutschland

Der Feinschmecker Restaurant-Guide 2018

Haben Sie Lust auf kulinarische Abwechslung? Dann werfen Sie doch einmal einen Blick auf die 500 besten Restaurants in Deutschland. „Der Feinschmecker“ – das führende Magazin für Reisen, Genuss und Lebensart aus dem Hamburger Jahreszeiten Verlag – hat nämlich wieder die Spitzenlokale des Landes gekürt und in einem Guide zusammengefasst.

Auf 258 Seiten finden Freunde der gehobenen Küche aktuelle Empfehlungen von Sylt bis zum Bodensee.

Das ganze Jahr hindurch reisen Redakteure und Autoren quer durch die Republik und testen Restaurants. Szenelokale ebenso wie Spitzengastronomie. Die 500 Besten finden dann Eingang in den jährlich neu erscheinenden Guide. Inklusive Bewertung: Alle Lokale wurden mit bis zu fünf „Feinschmecker-Punkten“ ausgezeichnet.

Darüber hinaus bietet der kulinarische Wegweiser alles, was man für eine Reservierung benötigt: Beschreibungen von Küchenstilen, beispielhafte Gerichte, einen Eindruck vom Ambiente sowie Preis-Angaben und weitere Daten. Die gebundene Ausgabe gibt es für 9,95 Euro im Handel.

Infos: www.der-feinschmecker-shop.de



„Grill & Health“ – Casual-Fine Dining edel serviert



RESTAURANT VILLA ROTHSCHILD KEMPINSKI IN KÖNIGSTEIN IM TAUNUS

Wer Appetit auf gesunde Kost mit exquisiten Zutaten und besonderem Appeal hat, der sollte sich Zeit für einen Ausflug nach Königstein im Taunus nehmen. Denn dort kredenzt die Villa Rothschild Kempinski mit „Grill & Health“ ein komplett neues Kulinarik- und Design-Konzept. Eine elegante Kombination aus Restaurant, Bibliothek und Lounge zelebriert „Casual-Fine-Dining“ auf erstklassigem Niveau und in entspannter Atmosphäre. Das Credo: Mit Charisma statt Etikette! Dabei spielen die hochwertigen Health-Kreationen und Grill-Angebote des Restaurants ebenso eine tragende Rolle wie die Bibliothek als zeitgemäßer Link zur Rothschild-Historie und die Lounge mit Fokussierung auf die Vinologie des Hauses. Auch das Interior ist stimmig. Es verbindet auf ansprechende Weise moderne Akzente mit der umgebenden Natur und Tradition der Villa Rothschild. Geölte Dielenböden in heimischer Eiche und Wandverkleidungen aus hochwertigem Nussbaum korrespondieren farbenfroh mit Velours in edler Haptik und bilden den perfekten Rahmen für Unikatkamine aus Jura-Marmor. Diese Gesamtgestaltung greift die Philosophie des Fünf-Sterne-Superior-Hotels vor den Toren Frankfurts am Main auf und unterstreicht den Anspruch an Qualität und Nachhaltigkeit in markantem Wohlfühlflair.

„Eigen und echt. Mit purem Geschmack als Kernbotschaft. Und das in jeder Hinsicht“, beschreibt Küchenchef Sebastian Prübmann das neue kulinarische Herz in der ehemaligen Rothschild-Sommerresidenz. „Es geht um die Freude an gutem und echtem Geschmack, der gesund und entspannt erlebt werden soll“, erklärt der Experte. „Ernährung ist und wird eines der wichtigsten Faktoren in unserem Leben sein. Der bewusste Umgang mit Lebensmitteln und das Wissen darüber, für uns und die nächsten Generationen, sind essentiell, um Respekt vor diesem hohen Gut zu entwickeln. Lecker, gesund und entspannt. Das soll Grill & Health ausdrücken.“ Dabei spielt selbstverständlich auch die Gesundheit eine entscheidende Rolle und hat in der Küche einen entsprechend hohen Stellenwert. „Wir haben spezielle Health-Speisen, die

die natürliche Kraft unserer Nahrungsmittel wie etwa Ingwer bewusst, aber eben auch gekonnt aufnehmen. Diese Angebote sind Symbol für eine Art „Life is great-Feeling“. Health Food drückt unserer Ansicht nach Lebensfreude und Vitalität aus. Das bedeutet aber nicht, dass ein perfekt gebratenes Steak nicht mehr gewollt ist und ein Wiener Schnitzel nicht einmal genau das richtige sein darf. Es geht um die Balance.“ Selbstredend dass Sebastian Prübmann auch den Grill-Delikatessen eine einzigartige Geschmacksnote verleiht. „Unser spezieller Lavagrill, der ganzjährig in der Rothschild-Küche eingesetzt werden kann, ermöglicht eine fettfreie Zubereitung und schafft ein BBQ Aroma, auch ohne Holzkohle. Dabei kommt das kulinarische Potential der Lavasteine voll zur Geltung“, macht der Sternekoch Appetit.

Mit dem neuen Konzept hat sich das Restaurant Villa Rothschild rund zehn Jahre nach seiner Eröffnung neu erfunden und will wegweisende Maßstäbe in puncto nachhaltiger und gesunder Ernährung setzen. Doch wie sehen es die Besucher? „Bisher sind wir ziemlich begeistert“, freut sich der Restaurantchef. „Es ist schön zu sehen, dass Gäste ausprobieren, wenn man sie professionell und individuell berät. Wir haben uns mit dem Thema befasst, es macht uns Spaß und das kommt an. „Grill & Health“ ist aber auch ein Konzept für die Zukunft. Nachhaltigkeit und konstantes Qualitätslevel sind ausschlaggebend für den langfristigen Erfolg“, so Prübmann.

Mit „Grill & Health“, will die berühmte Adresse für hochkarätige Kulinarik erster Anlaufpunkt für bewusste Genießer in der Rhein-Main-Region werden und reagiert mit einem spezifischen Angebot von „Health-Speisen“ auf die wachsende Nachfrage rund um die gesunde Küche. Aber auch das wunderschöne Umfeld lockt. Nur 25 Autominuten von Frankfurt entfernt fängt die Entspannung an. In der denkmalgeschützten Jugendstilvilla der Familie Rothschild erwartet die Gäste, neben der hervorragenden Küche, ein lichtdurchfluteter Pavillon mitten im Grünen und in der Sommersaison die bezaubernde Rothschild-Terrasse mit einem faszinierenden Blick auf die Mainebene. 22 luxuriöse Zimmer und Suiten, vier historische Tagungssalons und die Tizian's Bar sowie das Gourmetrestaurant machen Lust auf ein verlängertes Wochenende in Königstein.

Infos: www.villarothschild-restaurant.com

Smart today. Smart tomorrow.

Vernetzen Sie Ihre Küche zukunftssicher mit Home Connect und senden Sie z. B. Rezepte an Ihren Bosch Backofen. Mehr smarte Ideen auf www.bosch-hc.de



Home Connect ist ein Service der Home Connect GmbH.

Boulette war gestern – schlemmen im Foodmarket „Kantini“



NEUES, GASTRONOMISCHES KONZEPT IN DER BERLINER BIKINI CONCEPT SHOPPING MALL



Wenn Sie wieder einmal in der Hauptstadt sind, sollten Sie unbedingt einen Abstecher in die Bikini Concept Shopping Mall machen. Dort erwarten Sie nämlich nicht nur die neuesten Fashion-Trends und hippe Store-Konzepte zu verschiedensten Themen, sondern auch kulinarische Überraschungen. Frisch, modern und kunterbunt im Foodmarket Kantini. Unter dem Motto „Hier schnabuliert Berlin“ serviert das Einkaufszentrum seit Mitte Januar diesen Jahres Gaumenfreuden der besonderen Art. International, anders und vielseitig. Bei Kantini trifft mexikanische Küche auf israelische Köstlichkeiten ebenso wie auf hawaiianische Poke Bowls oder koreanische Kreationen. Aber nicht nur Liebhaber von gutem, hochwertigem Essen aus aller Herren Länder kommen auf ihre Kosten, auch Architektur-Fans haben allen Grund zum Jubeln. Denn bei der Planung und Entwicklung hatte kein Geringerer als Werner Aisslinger seine Finger im Spiel. Der Designer gehört zu den wichtigsten und einflussreichsten Gestaltern Deutschlands. Seine Arbeiten sind fester Bestandteil von Ausstellungen namhafter Museen wie des New Yorker MoMa, Metropolitan Museums oder Museums Neue Sammlung in München. Im Mittelpunkt seines Berliner Konzepts stehen 13, als Modultresen konzipierte Food-Stände. Dazu frei Haus: Sightseeing in luftiger Höhe. Denn die lichtdurchflutete Loggia mit dem großen Panoramafenster und direktem Blick in den Zoo gehört eindeutig zu den Highlights des 1.800 Quadratmeter großen Areal. Aber auch der Blick auf die Einrichtung lohnt sich: So sorgen

großzügige Sofalandschaften, verschiedene Sitztreppen sowie Schaukeln für bequeme Momente und entspannte Shopping-Pausen. Symmetrie und ansprechender Minimalismus finden sich im Interieur des Kantini ebenso wieder wie die Sonne von Palm Springs und der Lebensgeist Kaliforniens. Helle pastellfarbene Töne vermitteln Lebensfreude und Genuss. „Das Aufladen von Räumen durch Storytelling, ungewöhnliche Materialkombinationen und „experience“-orientierte Installationen ist im digitalen Zeitalter ein neues Spielfeld für alle Architekturen“, erklärt Werner Aisslinger und demonstriert sein Können eindrucksvoll in den neuen Räumlichkeiten. Der Foodmarket ist das Tüpfelchen auf dem i von Bikini Berlin und punktet international als gastronomischer Hot Spot. „Mit dem Kantini schaffen wir eine neue, aufregende Destination, die es so bisher in der City West noch nicht gibt. Besucher können sich auf einen modernen, spannenden Mix an Anbietern freuen“, macht die Geschäftsführerin von Bikini Berlin, Antje Leinemann, neugierig. „Wir sind zuversichtlich, dass sich das Kantini als Ort des guten, authentischen Geschmacks in der kulinarischen Szene Berlins schnell als eine feste Größe etablieren wird.“ Geschmacklich ist für jeden etwas dabei: fünf Herkunftsregionen – European, Asian, Middle Eastern, Latin und Californian – bringen Abwechslung in den Speiseplan. So zelebriert z.B. die Berliner „Curry Company“ den beliebten Imbiss gleich in mehreren Variationen. Von der Premium-Version „dry aged“



Bikini Concept Shopping Mall – hier schnabuliert Berlin
Architektur-Fans und Liebhaber von hochwertigem Essen aus aller Herren Länder kommen hier auf ihre Kosten.

bis zur veganen Currywurst. „Pasta Deli“ und „TerrAmare“ stellen unter Beweis, dass italienische Küche viel mehr als Pizza sein kann. Ob Tramezzini, Piadina Romagnola oder Mozzarella in Carrozza – Freunde der mediterranen Küche sind hier genau richtig. Bei „Frai“ hingegen steht die individuelle Ernährungsphilosophie des Gastes im Vordergrund. Besucher können sich aus unterschiedlichen Bausteinen ihr Lieblingsgericht zusammenstellen. Mexikanisch wird es dann bei „Chaparro Cocina“ mit authentischer landestypischer Küche und Freunde der Middle East Cuisine werden von den israelischen Köstlichkeiten des „Djiamalaya“ begeistert sein. Last but not least darf natürlich im Berliner Foodmarket das asiatische Angebot nicht fehlen. Dafür sorgt u.a. das „Royals & Rice“, während bei „bibimix“ ausgefallene, koreanische Kreationen, wie z.B. Burger, auf der Speisekarte stehen. Eine Europa-Premiere im Kantini feiert außerdem das einzigartige Konzept von „SONS OF MANA“, dessen originelle hawaiianische Poke Bowls im Bikini Berlin von neugierigen Foodies zum ersten Mal verkostet werden können. Selbstverständlich kommen auch Naschkatzen auf ihre Kosten: An den Süßspeisen-Stationen von Südafrikas angesagtester Patisserie „Talking Beans“ aus Kapstadt und einer Berliner Eis-Manufaktur finden auch anspruchsvolle süße Gaumen eine köstliche Genusszone.

Infos: www.bikiniberlin.de



Pink Tequila bringt Rosé auf Touren

Aktuelle Cocktail-Trends

Hola Amigo! Nachtschwärmer aufgepasst! In den angesagten Bars rotieren die Shaker jetzt in südamerikanischen Rhythmen und bringen heißes Flair ins Glas. Tequila sorgt für neuen Schwung am Tresen. Ein Agaven-Brand, der aus Mexiko stammt und es in sich hat. In ganz neuem Outfit serviert er zudem auch geschmackliche Überraschungen: Nach der Entdeckung von pinkfarbenem Gin erobert nun „Pink Tequila“ die Cocktail-Szene. „Código 1530 Rosa Tequila“ ist der aktuelle Sommer-Drink. Von Kennern zelebriert. Der gute Tropfen kommt aus Amatitán, einem kleinen mexikanischen Ort, der für seine zahlreichen Tequila-Destillieren bekannt ist und reift insgesamt sieben Jahre. Die besondere Farbe verdankt er übrigens einem speziellen, einmonatigen Veredelungsprozess in roten Holzfässern aus dem Napa Valley, bei dem Agave und Wein eine ganz besondere Beziehung eingehen.

Infos: www.codigo1530.com

Sehr lecker in diesem Mix:

75 ml Grapefruit-Sirup (selbstgemacht aus 0,5 Tasse frisch-gepresstem Grapefruitsaft und 0,5 Tasse Zucker) mit 30 ml Grand Marnier, 45 ml Rosé Tequila, 60 ml frisch gepresster Limettensaft und 30 ml Grapefruitsaft mit Eiswürfeln oder crushed ice. Extra spizy für den Glasrand: Salz, Zucker, Chilipulver und Limetten.



Superfood to go – Powerfrühstück online

SEEDHEART.DE – EIN ERFOLGREICHES STARTUP MIT FRISCHEN IDEEN

Wenn Sie glauben Müsli sei gleich Müsli, dann sollten Sie sich einmal mit Tobias Blume (43) und Tilman Rautenstrauch (33) von Seedheart.de aus Hamburg unterhalten. Die beiden kreieren nämlich nicht nur ihre eigenen speziellen Mischungen, sondern setzen dabei auf „Superfood-Rohkost“. Klingt viel zu gesund für ein Frühstück? Gesund bestimmt aber auch lecker. Die kraftvollen Mixes aus Saaten, Kernen und Beeren bringen nicht nur verbrauchte Kräfte im Nu wieder zurück, sondern schmecken auch richtig gut. Eine kernige Alternative zu den herkömmlichen Frühstücksflocken. Das erste Mal in Berührung mit dem Superfood kam Tobias Blume auf einer Tour durch Australien und Neuseeland. Dort war der Controller während eines viermonatigen Sabbaticals mit einem Campervan unterwegs und lernte in den dortigen Supermärkten eine Form der Ernährung kennen, die er von zu Hause nicht kannte. Reich an Nähr- und Ballaststoffen, Proteinen sowie Vitaminen und essenziellen Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren – aber ohne

Getreide, Rosinen, künstliche Zusatzstoffe und Zucker. Als fanatischer Müsliesser und Sportler hat er das natürlich probiert und war sofort total begeistert! Den leckeren Geschmack und knackigen Crunch wollte er auch Zuhause. Außerdem gefiel ihm das gute Gefühl, sich dank gesunder Ernährung topfit und gleichzeitig auf unbeschwerte Art gesättigt zu fühlen.

Kaum zurück in Deutschland, durchkämmte er sämtliche Regale von Supermärkten, Reformhäusern und Bio-Läden. Ohne Ergebnis. Dort fand er wieder nur herkömmliche Müsli-Mischungen – sein liebgewordenes Power-Frühstück gab es nicht zu kaufen. So kam er auf die Idee, Seedheart.de zu gründen. Eine Internetplattform, auf der er seine eigenen Kraft-Müslis anbieten wollte. Schnell war sein Freund und Sportfan Tilman Rautenstrauch überredet und es ging los.

„Gemeinsam kreierten wir kurzerhand unsere eigenen Superfood-Mixes“, erzählen die Unternehmer auf ihrer Homepage. „Wir haben beide

schon immer gern Müsli gegessen, uns bewusst ernährt und viel Sport gemacht. So richtig zufrieden waren wir mit dem Müsli-Angebot aber nicht. Zu viel Zucker. Zu viele Füllstoffe, wie Rosinen und Getreideflocken. Und zu belastend, wenn man morgens schon Power braucht.“ Ohne professionelle Vorerfahrung im Food-Business half schließlich nur eines: Ausprobieren! Unzählige Rezept-Tests, jede Menge Seed-Mixes, kritisches Freundes-Feedback und ganz viel Leidenschaft hielten die Männer bei der Stange. Daraus entstand „Seedheart“ – das Power-Frühstück aus Superfood. Dann gab es kein Halten mehr. Die beiden Müsli-Freaks wollten ihre Ideen endlich an den Mann und die Frau bringen. Gemeinsam suchten und fanden sie schließlich passende Partner, mit denen sich ihre Vorstellung auch für den Handel umsetzen ließ.

Mit den Superfood-Mischungen schließen die Jungunternehmer eine Lücke im deutschen Frühstücksmarkt: Denn die Kreationen klingen auch für Genießer mit Bauchansatz sehr appetitlich.

So stecken z.B. in der Classic-Variante knuspriges Chia, Amaranth und Quinoa versüßt mit Datteln und echter Vanille. Ganz nach Lust als Müsli oder Müsli-Topping mit Soja-, Kokos-, Mandel- oder Hafermilch und frischen Früchten. Perfekt für einen köstlichen Start in den Tag.

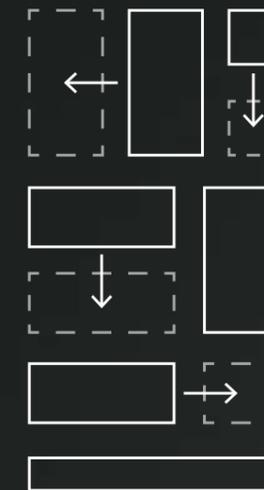
Liebe auf den ersten Snack weckt auch „Very Berry“ mit leckeren Goji- und Maulbeeren, knackigem Weißmohn, Chia – verfeinert mit echter Vanille. Naschkatzen kommen mit „Cashew & Cacao“ auf ihre Kosten. Geröstete Kakaonibs, Rohkakao und Cashews sorgen für ein unverfälschtes Schokoladen-Aroma. Komplett ohne Zuckerzusatz! Auch auf Getreideflocken oder günstige Füllstoffe wird verzichtet. Alle Mischungen enthalten Zutaten wie Amaranth, Goldhirse, Leinsamen, Chiasamen und Quinoa, Kürbis- und Sonnenblumenkerne, Sesam, Cranberrys, Datteln, Gojibeeren, Weißmohn, Vanille und Zimt in Bio-Qualität. Seedheart ist protein-, mineral- und ballaststoffreich, vereint viele wichtige Vitamine



sowie Antioxidantien. Mit vergleichsweise wenig Nahrungsmenge kann zudem sehr viel Energie aufgenommen werden. Man bleibt also lange satt! Seit März 2016 gibt es nun die fertigen Superfood-Mischungen im eigenen Onlineshop www.seedheart.de zu kaufen. Seitdem ist das Power-Frühstück auch bei immer mehr Händlern verfügbar: Von besonderen Online-Versendern über Bio- und Naturkostmärkte bis zu verschiedenen Biocompany- und EDEKA-Filialen. Auch inhabergeführte Naturkost-Händler von Weil am Rhein bis Husum und Spezialitätengeschäfte, wie Mutterland in Hamburg, führen das Powerfood im Sortiment. Tendenz steigend: Das Start-up ist so gut im Geschäft, dass die Unternehmer hoch motiviert rund um die Uhr im Einsatz sind und alles dafür tun, um mit ihren Produkten in naher Zukunft auch bundesweit in den Regalen zu stehen.

Infos: www.seedheart.de

AEG



CUSTOMFLEX®: SO FLEXIBEL WIE IHRE KOCHIDEEN

Dank AEG CustomFlex® können Sie Ihre Lebensmittel endlich so lagern und kühlen, wie Sie es brauchen. Die verschiedenen Behälter lassen sich schnell und leicht in der Kühlschrank-Tür bewegen und nach Bedarf anordnen. So können Sie den Platz optimal ausnutzen. Praktische Clips und Transparente Boxen für Käse oder Kräuter. Stabile Regalböden für Milchprodukte oder Soßen.



CustomFlex®-Tür

Mit der CustomFlex®-Tür passen Sie die Anordnung der inneren Türfächer in Ihrem Kühlschrank flexibel an – so, wie Sie es gerade brauchen.



Energieeffizienz A+++ -20%*

Diese Kühl-Gefrierkombination verbraucht 20% weniger Strom als Geräte der Energieeffizienzklasse A+++ (Energiespektrum A+++ bis D).

* 20% geringerer Energieeffizienzindex als der Grenzwert (EEL 22) zur Energieeffizienzklasse A+++



TwinTech®-Plus Technologie

Eine getrennte Luftzirkulation im Kühl- und Gefrierfach sorgt für eine stabile Temperatur. Die optimale Luftfeuchtigkeit im Kühlteil hält Lebensmittel länger frisch, knackig und vitaminreich.

Club-Urlaub für Feinschmecker – Aldiana-Gourmet-Gipfel

DELIKATE HOLIDAYS: KULINARISCHE HÖHEPUNKTE AUF ZYPERN

Zypern



Sich eine Woche lang von acht herausragenden Köchen nach allen Regeln der Kunst verwöhnen lassen? Und zwar nicht von irgendwelchen Hobby-Kulinarikern, sondern echten Könnern mit insgesamt neun Michelin-Sternen? Ein schöner Gedanke. Im Aldiana Club auf Zypern wird er Wirklichkeit. Dort findet seit 2015 ein Gourmet-Gipfel der Spitzenklasse statt. Vom 04. bis 09. Juni 2018 verbreitet sich auf dem gesamten Club-Areal eine ganz besondere Genuss-Atmosphäre. Überall gibt es kleine Gourmet-Happenings – in der Lobby, an der Bar oder direkt am Herd hinter den Kulissen. Kreativ, abwechslungsreich und immer sehr schmackhaft.

Das verrät bereits ein Blick in das Programm. Den Auftakt macht Deutschlands führende Weinexpertin und Top-Sommelière Natalie Lumpp mit einem Weinseminar. Am Abend trifft man sich zum „Meet & Greet“ mit den Starköchen. Ganz leger zum Kennenlernen bei exklusiven Fingerfood-Spezialitäten. Am zweiten Tag heißt es dann „Kochlabor mit Hubertus Tzschirner und Friends“. Anschließend ist Ausruhen angesagt. Nach einem entspannten Tag haben die Gäste wieder ein Date mit den „Maitres de Cuisine“. Pünktlich zum Sunset lockt eine illustre Küchenparty auf der Hotelterrasse!

Auch der Mittwoch wird sehr appetitlich. Dann steht „Cyprus Food Market“ am Beachclub auf dem Programm. Das war aber erst das Hors d'œuvre. Denn es folgt ein weiterer Leckerbissen: „Koch mit! Oliver“, ein Kurs mit dem österreichischen TV-Koch Oliver Hoffinger zum Thema Alpenküche. Ganz nach Wunsch mit Weinbegleitung oder einer Cocktaillunde mit niemand geringerm als dem Meister der Deutschen Barkeeper Union. Wer glaubt, dass damit genug geschlemmt worden ist, der irrt sich gewaltig. Am Abend erleben die Gäste nämlich die Aldiana Küchenprofis noch einmal von ihrer köstlichsten Seite.

Für den Donnerstag ist eine Exkursion zu Zyperns besten Weingütern mit Natalie Lumpp geplant und am Abend laden Sie die Starköche zum exklusiven 6-Gänge Menü an den Pool ein. Heiß wird es dann am Freitag bei einem Grillkurs mit Tom Heinzle inklusive Zubereitung im „Big green Egg“ sowie einer süf-

figen Craft-Beer Begleitung. Selbstredend, dass der Abend mit einem spektakulären Aldiana Gala Dinner endet. Last but not least folgt dann zum krönenden Abschluss am Samstag die White Night mit einem Gourmet-BBQ und anschließender Beachparty bis spät in die Nacht.

Appetit bekommen? Dann buchen Sie das ganze Verwöhnprogramm. Es lohnt sich. Damit die Woche nicht nur kulinarisch ein absolutes Highlight wird, erwarten Sie am Abend, neben ausgelassenen Beachparties, auch tolle Shows und mitreißende Livemusik. „Mit dem Konzept des Gourmet-Gipfels haben wir im Bereich Cluburlaub ein einzigartiges und erfolgreiches Konzept für unsere Gäste geschaffen“, erklärt Max-Peter Droll, Geschäftsführer Aldiana. „Bei uns können Gäste den Stars der Küche über die Schulter schauen, mit ihnen kochen und gemeinsam eine Woche alle Vorzüge eines Aldiana Cluburlaubs genießen.“ Gemäß dem Motto „Urlaub unter Freunden“, mischen sich die Stars der Haute Cuisine gerne immer wieder unter die Gäste. Hier bieten sich viele Gelegenheiten für persönliche Gespräche, den Austausch über private Themen oder den einen oder anderen Tipp für die Küche zuhause.

Ein Konzept das aufgeht und schon seit 16 Jahren erfolgreich von Urlaubern und Gästen angenommen wird. Begonnen hatte alles 2002 im Aldiana Belek in der Türkei. Nach drei Jahren zog GourmetGipfel dann für zehn Jahre ins Aldiana Alcaidesa an der Costa del Sol um und ist seit 2015 das Highlight des Sommers im Club auf Zypern. „Auch in Zukunft werden wir unsere Gäste immer wieder mit neuen Konzepten überraschen und begeistern“, verspricht Max-Peter Droll. So fand z.B. 2017, im Rahmen des „GourmetGipfels“, erstmalig auch das Finale des Cooking Stars der Fachzeitschrift EatSmarter statt. Ein Wettbewerb, bei dem der beste Hobbykoch Deutschlands gesucht wird. Der Gewinner konnte sich über eine Woche Urlaub in einem Aldiana-Club freuen.

Ein weiteres Highlight war die Meat & Burger Academy: Buchautor, Caterer und Dozent Hubertus Tzschirner brachte den Gästen alles rund um das Thema Fleisch und ausgefallene Burger Kreationen näher. Von Anfang an dabei sind



Fünf-Sterne-Restaurant

Sich eine Woche lang von acht herausragenden Köchen nach allen Regeln der Kunst verwöhnen lassen? Im Aldiana Club auf Zypern findet ein Gourmet-Gipfel der Spitzenklasse statt. Während des Gourmet-Gipfels verwandelt sich der Club in ein wahres „Fünf-Sterne-Restaurant“ mit Fernsehköchen und Koch-Buchautoren.



die Spitzenköche Harald Wohlfahrt und Jörg Sackmann. Außerdem zur festen Team-Besetzung gehören die Sterneköchin und Gewürzexpertin Tanja Grandits, der Küchenchef des Hotels Maritim Timmendorfer Strand Lutz Niemann, TV-Koch Kolja Kleeberg, Weinspezialist Natalie Lumpp und der italienische Sternekoch Renato Manzi. Immer für Aufmerksamkeit sorgt zudem der österreichische Fernsehkoch Oliver Hoffinger, der seit 2016 im ORF aus dem Aldiana Zypern berichtet und seine Rezepte zum Besten gibt. Auch in diesem Jahr überraschen die Köche mit außergewöhnlichen Köstlichkeiten. Während des Gourmet-Gipfels verwandelt sich der Club in ein wahres „Fünf-Sterne-Restaurant“.

Infos: www.aldiana.de/gourmetgipfel.html

„go4health à la carte“ – digitales Cooking Tool

Online-Rezepte-Spiel mit Überraschungs-Effekt

Kreative Kochinspirationen, reichlich Vergnügen und gesundheitliche Hintergrundinfos auf einen Klick: das digitale Convenience Cooking Tool „go4health à la carte“ zelebriert Rezept-Ideen auf spielerische Weise, liefert Tipps für alltagstaugliche, ausgewogene Mahlzeiten und zeigt vor allem eines: Gesund Kochen geht einfach, ist leicht und macht Spaß! Mit wenigen Klicks lassen sich unter www.go4health-alacarte.com schmackhafte Rezepte aus Wunschzutaten kreieren. Dabei schlägt das Tool ganz neue Zubereitungsideen für altbekannte Zutaten vor. So überrascht das Online-Spiel z.B. mit einer Bohnen-Linsen-Pasta, einem Tofu-Gemüsecurry mit Erdnuss-Sauce oder einem honiggeschwenkten Feigensalat. Auch klassische Gerichte entpuppen sich dank exotischer Feinheiten schnell als spannende Gaumenkitzler: wie knuspriges Brathuhn mit Maronen-Apfel-Zwetschgenfüllung, würzige Cevapcici mit Safranreis oder feiner Lachs mit Mangoldgemüse. So funktioniert „go4health à la carte“: Wählen Sie einfach aus einer Liste der fünf Kategorien „Kohlenhydrate“, „Eiweiß“, „Gemüse“, „Obst“ und „Fett“ bis zu drei konkrete Zutaten aus, die Sie gern verwenden möchten. Sofort erhalten Sie dann via Klick eines oder mehrere Rezept-Vorschläge für den kreativen Kochspaß.

Infos: www.go4health-alacarte.com



SCHNITZEL ADE – INSEKTEN OLÉ!

SO ESSEN DIE DEUTSCHEN
IM URLAUB



Eisbein und Sauerkraut unter der Mittelmeer-Sonne? Bratwurst in Thailand? Haben Sie im Urlaub Lust auf deutsche Hausmanns-Kost? Nein? Dann liegen Sie voll im Trend. Denn die Zeiten, in denen der Lockruf des Schnitzels im Ausland scharenweise deutsche Urlauber anzog sind längst vorbei. Diese möchten in den Ferien lieber etwas erleben und freuen sich vor allem auf neue Gaumengenüsse.

Das ergab eine Umfrage, die das Online-Reisebüro Opodo in Auftrag gegeben hat. Rund 2.000 deutsche Flugreisende gaben dabei Einblick in ihre Essgewohnheiten während der schönsten Wochen des Jahres. Das Ergebnis: Regionale Kost gehört auf jeden Fall auf den Speiseplan. So probieren 83 Prozent der Befragten in Restaurants grundsätzlich die jeweilige landestypische Küche. Dabei macht rund ein Drittel bewusst einen großen Bogen um Restaurantketten. Viele Reisende finden die lokale Gastronomie viel interessanter und möchten sie gern unterstützen. Das ist vor allem älteren Urlaubern ab 55 Jahren wichtig.

Aber welche Länder sind aufgrund ihres kulinarischen Angebots am verlockendsten für eine Urlaubsreise? „Leben wie Gott in Frankreich“ mit Croissants & Co. ist es nicht. Das Land der Liebe rangiert nur für 37 Prozent der Deutschen ganz oben auf der Wunschliste und belegt den dritten Platz. Hinter Griechenland, das 39 Prozent der Befragten aufgrund der Landesküche bevorzugen. An der Spitze der Kulinarik-Charts steht für 64 Prozent Bella Italia und beeindruckt vor allem die Jüngeren: 72 Prozent der 18- bis 24-Jährigen lieben italienische Spezialitäten. Erst an vierter Stelle steht Spanien (35,4%), dicht gefolgt von Thailand (35%). Die britische Küche landet übrigens auf dem drittletzten Platz (9%), immerhin noch vor Nepal (6%) und Eritrea (4%).

Doch was kommt in landestypischen Küchen eigentlich auf den Teller? Abgesehen von allseits bekannten Gerichten, wie Spaghetti, Curry oder Sushi gibt es nämlich deutlich exotischere Essgewohnheiten. Auch hier zeigen sich die Deutschen erstaunlich aufgeschlossen. Rund ein Fünftel würde sich sogar an

Insekten heran wagen. Weitere acht Prozent haben die eiweißreiche Mahlzeit bereits gekostet. Vor allem die Millennials (25- bis 34-Jährige) sind für die Krabbeltiere am empfänglichsten: Jeder Vierte würde es gern einmal „knacken“ lassen. Ebenfalls erstaunlich: Etwa 10 Prozent können sich vorstellen Hund oder Katze zu probieren.

Einig sind sich die deutschen Reise-Fans beim Trend zum Street Food. Auch hier liegen die jüngeren Traveller vorn. So isst jeder dritte 18- bis 34-Jährige gern exotisches Fastfood. Auf der Straße zubereitet und direkt von der Hand in den Mund. 20 Prozent der über 55-Jährigen kann sich zwar vorstellen die Kost an der Straße zu probieren, findet es in Restaurants aber gemütlicher. Umgekehrt verhält es sich beim Alkohol: Nur etwa 28 Prozent der 18- bis 34-Jährigen trinken im Urlaub vermehrt Wein, Bier oder Schnaps. Laut Umfrage nimmt die Lust auf Hochprozentiges erst ab Mitte 30 zu und ab 55 gehört es in den Ferien einfach dazu: Zwei von fünf Befragten gönnen sich auf ihren Reisen das ein oder andere Gläschen mehr.

Auch auf das Kalorienzählen wird in den Mußestunden lieber verzichtet. Schließlich ist der Genuss sinnlich und das Schwelgen in kulinarischen Schlemmereien ein wichtiger Erholungs- bzw. Entspannungsfaktor. Bei der Umfrage waren die Reisenden dann auch erstaunlich ehrlich: 62 Prozent gaben an im Urlaub zwischen anderthalb und dreimal mehr Kalorien zu sich zu nehmen als im heimischen Alltag. Einen Großteil davon macht die süß-sahnige Eiscrème aus, bei der 42 Prozent in den Holidays ungezügelt zuschlagen. Doch auch die Gesundheit bleibt nicht völlig auf der Strecke: 44 Prozent essen im Urlaub mehr Fisch und ganze 37 Prozent sogar mehr Obst. Nach den Toppings, Beilagen und Dips wurde bei der Untersuchung allerdings nicht gefragt....

Infos: www.opodo.de



THE STONE AND ONLY



DER NATURSTEINEXPERTE IM
KÜCHEN- UND MÖBELFACHHANDEL.

www.strasser-steine.de

 **strasser**



Entschleunigung auf allen Wegen

CHIEMGAU – EIN HERRLICHES WANDER-
PARADIES FÜR JEDE JAHRESZEIT



Per Pedes erkunden

21 Themenwanderwege befassen sich mit den Besonderheiten der Region: Ob Moor- oder Bergerlebnisweg, Waldlehrpfad oder Pilgerstrecke – geologische Entdeckungstouren, Salinen- und Skulpturenwege – alle führen auf landschaftlich oder kulturell reizvollen Strecken durch den Chiemgau. Spannend sind auch die Kräuterwanderungen. Sie werden bevorzugt im Achental und am Waginger See angeboten.



Den Rucksack schultern, festes Schuhwerk anziehen und ab in die Natur – wandern liegt voll im Trend. Lange Zeit galt der flotte Gang im Freien als ein Alte-Leute-Hobby, doch dieses angestaubte Image ist längst passé. Spätestens seit Hape Kerkelings Bestseller „Ich bin dann mal weg“ haftet den entschleunigten Wegen in Wald und Flur ein Kultfaktor an. Raus in die Natur, tief durchatmen und das Leben in vollen Zügen genießen. „Wandern boomt“, erklärt auch Manuel Andrack, Autor und Wanderpromi im Magazin Fokus. „War ich vor zehn Jahren unterwegs, habe ich ausschließlich Rotsocken auf den Wanderwegen gesehen. Heute sind es dagegen zahlreiche junge Familien und Paare.“

Kein Wunder. Die kontemplative Bewegung an der frischen Luft tut dem Menschen gut: Wandern hält nicht nur schlank, sondern auch gesund. Herz, Kreislauf und Atemwege werden trainiert; Knochen, Sehnen, Gelenke und Bänder gestärkt; das Immunsystem gekräftigt. Aber Wandern ist nicht nur gut für den Körper, sondern auch für die Psyche. Wer über einen längeren Zeitraum gleichmäßig geht, schüttet die Hormone Serotonin und Dopamin aus – wichtige Voraussetzung für unbeschwerte Glücksgefühle. Gleichzeitig werden beim Gehen an der frischen Luft Stresshormone abgebaut.

Ein wahres Wanderparadies ist der Chiemgau mit herrlichen Bergen, Seen und Wäldern. Bilderbuchdörfer, gemütliche Märkte, einladende Städte und mittendrin der Chiemsee machen diesen Teil Bayerns zu einer der beliebtes-

ten Urlaubsregionen Deutschlands. Probieren Sie es aus! Eine Wanderung durch die Chiemgauer Alpenlandschaft bringt Sie weit weg vom Alltag hin zur Verbundenheit mit der Natur. Möglichkeiten gibt es ohne Ende. Für jeden Anspruch und für jede Kondition. Allein 220 Kilometer Premiumwanderwege stehen offen für Entdeckungstouren durch die Bergwelt. Mit imposanten Gipfeln, natürlichen Wegen und malerischen Ausblicken auf den Chiemsee sowie die Alpen. Auch Gipfelstürmer kommen in dem alpinen Gelände auf ihre Kosten. Genusswanderer können auf Wunsch die Touren mit den Chiemgauer Bergbahnen bequem abkürzen.

Neu, informativ und grenzüberschreitend lockt z.B. der 230 Kilometer lange Fernwanderweg „SalzAlpenSteig“. Auf 18 Tagesetappen erleben Sie die schönsten Facetten vom Chiemsee bis zum Hallstätter See. Vorbei an wunderschönen Almen und auf Gipfel mit grandiosen Naturschauspielen. Ganz nach Lust können Sie auf den Hütten entlang des Steigs oder im Tal übernachten und dort die alpine Ruhe genießen.

Ein gut ausgebautes Wegenetz führt auf Gipfel und zu rund 80 Almen. Wie z.B. Premium-Routen in und um Reit im Winkl, wie die Höhenwanderwege „Chiemseeblick“ oder „Gletscherblick“. Hier erwarten Sie landschaftlich reizvolle Hochebenen, die zu jeder Jahreszeit Wandergenuss und imposante Ausblicke auf das „Bayerische Meer“ oder die Gletscher der Hohen Tauern bieten. Beide sind rund zwölf Kilometer lang. Auch die Wasserfälle

und kleinen Seen auf dem Premiumweg „Klausenbachklamm“ sollte man sich nicht entgehen lassen.

Auch Salinen und Skulpturen lassen sich per Pedes erkunden. 21 Themenwanderwege befassen sich mit den Besonderheiten der Region: Ob Moor- oder Bergerlebnisweg, Waldlehrpfad oder Pilgerstrecke – geologische Entdeckungstouren, Salinen- und Skulpturenwege – alle führen auf landschaftlich oder kulturell reizvollen Strecken durch den Chiemgau. Spannend sind auch die Kräuterwanderungen. Sie werden bevorzugt im Achental und am Waginger See angeboten.

Oder begeben Sie sich auf die Routen der Schmuggler, die in früheren Zeiten Waren illegal über die deutsch-österreichische Grenze transportiert haben. Wie z.B. in Schleching. Ideal für mutige Grenzüberschreiter: Hier müssen Sie eine Hängebrücke überwinden, um einen Blick auf das spektakuläre „Entenloch“, eine Engstelle der Tiroler Achen und Zufluss des Chiemsees, werfen zu können.

Sie wollen noch mehr Abendteuer? Kein Problem! Buchen Sie doch einfach einmal eine geführte Alpaka Trekking-Tour. Umgeben von den Chiemgauer Alpen liegt das idyllische Dorf Inzell. Dort ist Monika Bauregger mit ihrer Familie und ihren 27 Alpakas zu Hause. Sie kennt sich hervorragend in der Region aus und bietet seit einigen Jahren Sommer wie Winter Wanderungen mit den flauschigen Vierbeinern an.

Aufregend ist auch eine wilde Klein-Kanada-Wanderung. Sie entführt Natur-Fans in eine Kanada ähnliche Region voller einsamer Seen und tiefer Wälder. Und wer gern auf den Pfaden der Geschichte läuft, kommt bei der Rundwanderung um den Seebruck auf seine Kosten. Denn dort begibt er sich auf die Spuren der Römer bzw. Kelten und wandert direkt ins mittelalterliche Christentum. Auch ein Ausflug auf die Insel Herrenchiemsee lohnt sich: Ob Prunkschloss, Augustiner Chorherrenstift oder Kreuzkapelle und Marienkirche – hier können Sie Museumsbesuche mit sportlicher Bewegung im Freien verbinden.

Infos: www.chiemsee-chiemgau.info



Ferien mit besonderer Note



**MUSICA VIVA VERBINDET
MUSIK MIT URLAUB**

Musica Viva lässt Hobbymusiker und musikalische Neueinsteiger aufhorchen: Wer Lust hat seine Fähigkeiten am Instrument aufzufrischen oder sogar ein neues zu erlernen, frei aus voller Kehle singen möchte oder einfach nur Spaß am musizieren hat und dabei auch noch herrliche Ferien erleben möchte, ist hier genau richtig. Deutschlands größter Anbieter von Musikferien für Erwachsene feiert 2018 sein 25-jähriges Jubiläum. Allein in diesem Jahr stehen 153 Workshop-Reisen auf dem Programm. Der Spezialanbieter aus Schlangenbad erwartet rund 1.700 Kunden, die von 85 Dozenten in Deutschland, Österreich und Italien qualifizierten musikalischen Input erhalten und dabei auch noch erholsamen Urlaub sowie kulinarische Unternehmung genießen können. Fernab vom Alltag, mitten in einer inspirierenden Landschaft und Seite an Seite mit anderen Sängern oder Instrumentalisten, swingt der Jazz gleich viel lockerer, kommt Soul in den Blues und liegt Musik in der Luft. Alle Sinne öffnen sich – und Sie können sich Melodien und Klängen mit einer Ausschließlichkeit widmen, die der Alltag in der Regel nicht zulässt. Spielerisch, entspannt und voller Freude. Dafür müssen nicht nur die Instrumente, sondern auch das Ambiente stimmen. Deshalb legen die Veranstalter großen Wert auf die Auswahl ihrer Domizile: ob idyllisch gelegene Landhäuser in der Toskana, außergewöhnliche Räumlichkeiten in Deutschland, ein Schloss in Südtirol oder eine Jugendstilvilla und ein ehemaliges Kloster in Österreich – traumhafte Atmosphären und charmante Orte machen die besondere Note von Musica Viva aus. Dabei entpuppt sich eine Musik-Woche schnell als Vollbad für die Seele: die klassische Schönheit des Kur(s)ortes hat ebenso ihren Anteil daran wie der Sommerduft aus Rosmarin und Salbei, die Gespräche an den derben Holztischen im Schatten der Weinreben sowie die Kunst der Köchinnen, die das Musica-Team allabendlich mit handgefertigten Köstlichkeiten verwöhnen, bis die Sonne im Weinglas untergeht. Appetit bekommen? Dann werfen Sie doch einmal einen Blick ins aktuelle Programm. Es lässt Musiker-Heizen höher schlagen: So können z.B. Flöten-Freunde bei einem Schnupperkurs für Tin Whistle neue Töne entdecken, Landschafts-Fans geraten beim Sight-Singing in der Toskana ins

Schwärmen, für Renaissance-Musiker wird ein Broken Consort angeboten und der Gesangskurs „Cantiamo“ bringt Stimmbänder zum schwingen. Sie gehören eher zu den Theoretikern? Kein Problem. Die Einführung in den Notensatz und ein Kompositionskurs eröffnet die Welt der Musik zum Mitschreiben. Ganz ohne Noten und Bleistift kommt der Kurs für das Singen Französischer Chansons aus. Und wenn man schon Saxophon lernen möchte, dann am besten in der Toskana, wo sogar falsche Töne ein Genuss sind. Denn bei Musica Viva sind Kenner am Werk. Die Ferienmusikschule wurde 1993 von Ariane und Fabian Egner-Payr gegründet. Grundidee war und ist Urlaub und Musikunterricht miteinander zu verbinden, wobei Musica Viva vor allem erwachsene Hobbymusiker anspricht. „Die Erfahrung der letzten 25 Jahre hat uns stets von neuem gezeigt, dass Musikunterricht und Urlaub eine ideale Verbindung eingehen können: Inspiration und Erholung, persönliche Weiterbildung und Freizeit, Lernen und Entspannen“, erklären Ariane und Fabian Egner-Payr auf ihrer Homepage. „Aktives Musikmachen ist ein ganz besonderer Genuss, insbesondere dann, wenn man dieses Vergnügen mit anderen Mitspielern und -sängern teilt. Wir möchten mit unseren Kursen einen Beitrag zur (Wieder-) Belebung des aktiven Musizierens leisten.“ Musica Viva bietet das perfekte Forum: Vom Kammermusikkurs und Bigbandworkshop über Stimmbildung und Lampenfiebercoaching bis zum Ukulelen-Unterricht oder Orchesterwoche – Hobbymusiker finden eine bunte Palette inspirierender Musikferien-Angebote. Dabei reicht das stilistische Spektrum der Kurse von Klassik über Pop bis zum Jazz. Lassen Sie sich auf der Homepage inspirieren und bringen Sie Ihren Urlaub genussvoll zum Klingen.

Infos: www.musica-viva.de



SILUET DIE SCHÖNHEIT FEINER FORMEN



Entdecken Sie außergewöhnliche Gradlinigkeit:
VILLEROYBOCH.COM/SILUET-KITCHEN



Eine große Portion Natur auf dem Tisch

TRAUMHAFT SCHÖNE PORZELLAN- UND KERAMIK-TRENDS



Mögen Sie es natürlich? Regionale Kost, nachhaltige Zutaten und unverfälschten Geschmack: Dann werden Ihnen die aktuellen Porzellan und Geschirr-Trends gefallen. Die Designs, Formen und Ideen bringen im Nature-Look wohlthuende Ruhe in die Tischgestaltung. Angenehme Harmonien von Materialien und Farben lösen scheinbare Gegensätze auf und moderne Optiken korrespondieren mit retrospektiven Entwürfen. Denn in den Küchen geht es jetzt ans Eingemachte. Selberkochen liegt im Trend. Mit viel Geduld werden heute wieder Marmeladen, Chutneys, Liköre oder süß-saurer Kürbis in Eigenregie gezaubert. Natürlichkeit ist angesagt. Man zieht Obst und Gemüse selbst und legt den Ernteüberschuss gut an – weil es gesund ist und Freude macht. Das gilt nicht nur für den Menü-Plan sondern auch für die Tischordnung.

„Es geht verstärkt um die Suche nach Wohlbefinden, nach Bedeutung, nach Alternativen. Der Fokus ist dabei auf das Alltägliche, das Handgemachte, das Nachhaltige und Zukunftsfähige gerichtet“, erklärt Annetta Palmisano vom Stilbüro bora.herke.palmisano, das die Trends der Frankfurter Messe „Ambiente 2018“ aufspürt und analysiert. Dabei reichen die gestalterischen Einflüsse vom schlichten Landhausstil bis hin zu Anklängen an barocke Opulenz. Natürliche und ethnische Inspirationen erobern den Tisch und

sorgen mit Authentizität für warme Wellbeing-Momente. So setzt z.B. auch Villeroy & Boch mit Natural Living auf Ursprünglichkeit und präsentiert passend zu diesem Lifestyle die Keramik-Kollektion „Artesano Nature“ in soften

Tönen, wie Blau, Grün und Beige mit einem schwungvollen, handwerklichen Pinselstrich-Dekor. Ebenfalls frisch und voller Lebendigkeit: die dekorativen Farbakzente der neuen Linie „Colourful Life“.

Auch die Berliner Porzellan-Manufaktur KPM setzt auf den Naturlook. Nach dem erfolgreichen Launch des „Kurland Gourmet Sets“ sorgt jetzt ein minimalistisches Pendant für Genussmomente. In Kombination mit dem dazugehörigen, praktisch einsetzbaren Massivholzbrett aus Eiche entsteht ein edler Kontrast aus warmen Holznuancen und strahlendem Porzellanweiß von Becher und Schale.

Gemeinsam essen, genießen und das Leben feiern stand bei der aktuellen Rosenthal Form „Junto“ im Fokus. Sie verbindet auf innovative wie spielerische Weise Menschen und ihre Liebe für gutes Essen aus aller Welt. Subtil verschmelzen feines Porzellan, sinnliche Keramik und edles Holz miteinander und eröffnen ungeahnten Kombinationsfreiraum für jede Esskultur. Dabei unverkennbar: Die Leidenschaft für sensible Details sowie der natürliche, handwerkliche Look aus gedämpften Farben und organischen Formen.

