

Für Genießen

Sie lieben es zu reisen, zu degustieren und sich mit schönen Alltagsdingen zu umgeben? Dann sind Sie auf diesen Seiten genau richtig. Hier gibt es jede Menge feiner Dinge für alle Sinne.



Süße Zeiten

Dieser Wandkalender mit nostalgischem Macarons-Paris-Print hat kleine, verschiebbare Kästchen zur Anzeige von Tag und Monat
(aus Metall, 24 x 36 cm, ca. 15 Euro, Clayre & Eef).



REGIONAL & EXOTISCH

Nur 3.000 von Hand abgefüllte Flaschen gibt es von diesem am Bodensee gebrannten Bio-Gin pro Jahr (www.organic-distillery.com).



Im Trend

Sonnengelb, Blattgrün und Kupfer sind in dieser Sommersaison die Töne in der Küche (z.B. Geschirr „Verdi“ ab ca. 6 Euro; alles von Marks & Spencer).



Vom Hof auf den Tisch

Gute Lebensmittel zu schätzen und uns im Rhythmus der Jahreszeiten vollwertig zu ernähren, haben wir heutzutage oftmals verlernt. Die Firma Rösle plant mit ihrem Event-Konzept „Farm to table“ auf ausgewählten Höfen, dieses Wissen und Bewusstsein wieder aufleben zu lassen. Wie? Indem Profiköche und Hofbetreiber in naturnaher Atmosphäre und bei entspannten Gesprächen Rezepte zum Kochen und gesunden Leben vermitteln. Infos zu Terminen und Veranstaltungsorten findet man unter www.roesle.de

Unser Reisetipp Italien

Tenuta delle Rose

Ein Landgut wie aus dem Toskana-Bilderbuch – mit meerblauem Pool und stilvollen Apartments in restaurierten Steinhäusern.

Gourmets werden den hauseigenen Chianti, den spritzigen Weißwein, das Olivenöl sowie die Kräuter und das Obst von den Feldern ringsherum lieben (www.tenutadellerose.de).



Kräuter-Wegweiser

UNSERE SOMMER-HITS

- 1 Metalltäfelchen, die man mit regenfester Kreide beschriftet (ca. 4 Euro, Keimzeit).
- 2 Fingersalz „Smoke“, dessen Kristalle mit Eichenholz-Rauch verfeinert sind (ca. 8 Euro, Falksalt).
- 3 Alzenauer Kräutergarten, eine mediterrane Kräutermischung (ca. 10 Euro über Ein Genuss).
- 4 Ginger Beer, aus Quellwasser gebraut und mit erlesenen Ingwersorten verfeinert (ca. 2 Euro, Fever Tree).



Macht eine gute Figur

Echt schick

Fast zu schön zum Kochen! Wie Arbeitskleidung wirkt die 109 cm lange Blümchenschürze „Simone Clay“ ganz und gar nicht. Das perfekte Outfit also für modebewusste Küchenfeen (aus 100 % Baumwolle, ca. 30 Euro, GreenGate).



Sommerdessert: Heidelbeer-Quark



Foto und Rezept: Miriam

Zutaten für etwa 4 Personen

- ✦ 400 g Heidelbeeren
- ✦ 150 ml roter Traubensaft
- ✦ 2 Päckchen Vanillezucker
- ✦ 500 g Magerquark
- ✦ 3 EL flüssiger Honig
- ✦ 1 EL gehackte Pistazien

- 1 Die Heidelbeeren verlesen und waschen. Jetzt den Traubensaft erhitzen, Vanillezucker dazugeben und die Heidelbeeren in dem heißen Saft schwenken. Das Ganze abkühlen lassen.
- 2 Den Magerquark mit dem Honig verrühren. Anschließend den abgekühlten Saft mit den Heidelbeeren in Dessertgläser oder Schalen füllen und den Quark darüber schichten. Zum Schluss mit Pistazienstreuseln garnieren.

Alternative mit Weintrauben

- 1 50 g Amaranth-Getreide mit 225 ml Apfelsaft verrühren und etwa 20 Minuten garen.
- 2 50 g gehackte Mandeln in einer Pfanne anrösten. 440 g Weintrauben waschen und halbieren.
- 3 500 g Magerquark mit etwa 50 g Aprikosenmarmelade verrühren. Die abgekühlte Amaranthmischung mit 3-4 EL Aprikosen-Quark vermischen und in Dessertgläser füllen. Die Weintrauben mit den Mandeln mischen (einige zum Bestreuen übrig lassen) und in die Gläser geben. Den restlichen Aprikosen-Quark darauf verteilen und mit den übrigen Mandeln bestreuen.



Süßes
passend
zum
Sommer

Prickelnd

Sie knistert auf der Zunge und schmeckt herrlich frisch – die „Lemon Bubble Chocolate“ aus weißer Schokolade, Limone und Knallbrause. Ein echt exotisches Geschmackserlebnis (100 g Tafel ca. 8 Euro, von Tafelgut über Bertine).

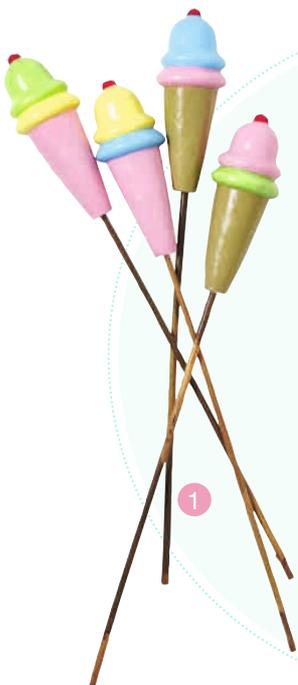


Unser Shopping-Tipp



Wer gerne Kuchen und Torten bäckt und Wert auf einen hübsch gedeckten Tisch legt, der kommt um ein ganz bestimmtes Küchenaccessoire nicht mehr herum: Cake Stands. Die form-schönen Tortenplatten aus Porzellan oder Keramik stammen traditionell aus dem angelsächsischen Raum. Doch glücklicher-weise gehören sie inzwischen auch bei uns zum „Must-Have“ auf der Kaffeetafel. Eine riesige Auswahl an Cake Stands mit oder ohne Glashaube gibt es jetzt bei „Home of

„Home of Cake“, einem zuckersüß gestalteten Internetshop für passionierte Backfeen. Neben den Tortenplatten findet man hier auch reizende Muffinför-mchen, Deko-Sticks und vieles mehr rund ums Thema Kuchen & Co. Ein besonderes Highlight sind die Wedding Cake Boxes, niedliche Keramikdöschen in Tortenform, die man in den USA als Verpackung für Geldgeschenke zur Hochzeit verwendet. Auf dem Blog von „Home of Cake“ gibt es zudem Inspirationen und Rezeptideen. www.homeofcake.de



Eiszeit heute

1 FIRE & ICE

Für stimmungsvolle Beleuchtung sorgen diese bunten Gartenfackeln (18 cm h, ca. 10 Euro/ Stück, Rice).

2 FRIEDENSSTIFTER

So ist es: Der Mensch braucht nichts als Liebe, Frieden und Eis-creme (Handsiebdruck ohne Rahmen ca. 16 Euro, Bon Matin).

3 EISDIELEN-STYLE

Einmal im Becher bitte! Im Röschen-Outfit schmecken die Kugeln bestimmt nochmal besser (8 Stück mit Löffel, ca. 5 Euro, Ginger Ray).



Unser Produkt-Tipp



LAUNEMACHER

Die fröhliche Optik dieser sommer-frischen Geschirr-Serie hat uns auf Anhieb ein Lächeln ins Gesicht gezaubert. Kein Wunder bei Schrift-zügen wie „Keep smiling“ und „Be happy“ (z.B. Kanne ca. 33 Euro, Becher ca. 6 Euro, Krasinikoff).