

GUTE MANIEREN

Distanzverlust, Peinlichkeiten, Tabus, gesellschaftliche Regeln und deren Überschreitung – dies sind Themen einer Ausstellung, die das Bremer Focke-Museum unter dem Titel „Manieren“ zeigt: „Geschichten von Anstand und Sitte aus sieben Jahrhunderten.“ Die Schirmherrschaft über die Schau, die Druckgrafiken, Gemälde, Fotografien, Porzellan und Silber versammelt, hat Asfa-Wossen Asserate, Autor des Bestsellers „Manieren“. (29. Nov. 2009–30. Mai 2010, www.focke-museum.de)

DAS WEISSE HAUS

Porzellan von Stefanie Hering findet man in Restaurants mittlerweile weltweit. In Stuttgart hat die Berliner Designerin ihr erstes Geschäft eröffnet. Dort werden die matten und unglasierten Biskuitporzellane präsentiert und verkauft, außerdem die mit der Stuttgarter Firma „Steng Licht“ entwickelten Lampen. (Urbanstr. 1, Tel. 0711-93 34 86 80, www.hering-berlin.de)



GANS TO GO

Her mit dem Gänsebraten! Wer den Klassiker nicht selbst zubereiten möchte, kann ihn bei Hotelrestaurants zum Mitnehmen bestellen oder per „Gänse-taxi“ knusprig gebraten nach Hause liefern lassen – samt Rotkohl, Sauce, Klößen und manchmal auch Wein. Den Service bieten etwa das Kölner „Excelsior Ernst“ (€ 160), der „Steigenberger Frankfurter Hof“ (€ 156), das Hamburger „Fairmont Vier Jahreszeiten“ (€ 154) und das Berliner „Westin Grand“ (€ 115). Alle Preise für vier Personen.

GRIFFIG: Tranchierbesteck

Ein edles Geschenk für Hobbyköche ist das Tranchierbesteck „alpha Birne“ der Solinger Messermanufaktur Güde. Die Griffe für Fleischgabel und Schinkenmesser (20 cm lange Klinge) sind aus hellrötlichem Birnenholz gefertigt und liegen sehr gut in der Hand. Von der Messerserie ist auch die Vereinigung junger Spitzenköche „Jeunes Restaurateurs“ begeistert, deren Logo in die Griffe eingraviert wurde. Preis für das Tranchier-Set: € 183, Bezug: Tel. 0212-81 61 66, www.guede-solingen.de



TOP TEN: Die verrücktesten Schokoladensorten

1. Fisch, Fenchel, Zitrone in Kokoschokolade (Zotter)
2. Schinken, Feige und rosa Pfeffer in dunkler Schokolade (Kiki's Pralinenwelt)
3. Wasabi und Kürbiskerne in Vollmilchschokolade (Lauenstein)
4. Honigmelone-Cranberry (Hachez)
5. Traube, Mohn, Schafsmilch (Chocolina)
6. Reismilch in weißer Schokolade (Bonvita)
7. Zartbitter mit Rohkost bestreut (Bachhalm)
8. Bunte Schokolinsen und Knuspermüli in weißer Schokolade (Xocolaterie Hamburg)
9. Chili, Cayennepfeffer und Highland Whisky in dunkler Schokolade (Coppeneur)
10. Heublumen in Vollmilchschokolade (Berger)

LUXUS ZUM FEST: Bestes vom Lachs

„Carpier“ heißt die spanische Räucherei, die derzeit die Spitzenköche Deutschlands begeistert, denn Carlos Piernas del Amor verwendet nur beste Grundzutaten. Wir empfehlen für die Festtage Spezialitäten von norwegischen Zuchtlachsen wie diese Seite (etwa 3 Kilo, Kilopreis € 89). Sie stammt von Fischen mit einem Mindestgewicht von zehn Kilo. Die besten Stücke aus der Mitte werden auch mit Whisky, Algen, Kaffee oder Trüffel gewürzt (200 g, Kilo € 129).
Bezug: www.otto-gourmet.de

