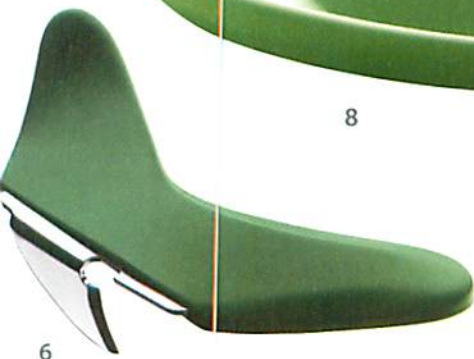


7 Gut angezogen

Die Karaffe von Eva Solo in spritzigem Grün ist einer klassischen Milchflasche nachempfunden, so dass sie ideal in die Innenseite der Külschranttür passt. Dank des originellen und dekorativen Neoprenazugs mit Reißverschluss ist sie gleichermaßen für Heiß- und Kaltgetränke geeignet. 59 Euro

Erfrischend

klares Design in erfrischendem
in zeichnet diese Kanne von Saga-
m für kühle Getränke aus.
50 Euro



8 Allrounder

Dieser kleine Becher von ASA Selection eignet sich hervorragend für eine Tasse Espresso – oder als dekoratives Schälchen. Der Unterteller kann zudem als Eierbecher verwendet werden. 19,95 Euro

Schmetterling

eser Dosenöffner in zarter Schmetterlingsform von Nor-
mann Copenhagen sieht so dekorativ aus, dass er gleichzei-
als Accessoire auf dem Tisch dient und nicht länger in
ner Schublade verstaut werden muss. 6,75 Euro

Herstellerverzeichnis auf Seite 80

+++Kulinarik-Telegramm+++

Die Deutschland-Sektion der renommierten europäischen Jungköchevereinigung „Jeunes Restaurateurs d'Europe“ feiert in diesem Jahr ihr 20. Jubiläum. Zu diesem Anlass ist ein Jubiläums-Guide erschienen. Neben der Vorstellung aller Jeunes-Spitzenköche und ihren Gourmet-Tempeln enthält es Anekdoten aus zwei Jahrzehnten deutscher Kochkunst. Der Guide ist unter anderem erhältlich über www.jre.de +++

Schon gewusst? In Deutschland gibt es derzeit 264 Sterne-Köche: 9 haben 3 Sterne, 27 haben 2 Sterne und 228 einen Stern. Übrigens: Unter den 228 Sterne-Köchen sind gerade mal 7 Frauen, allesamt 1-Stern-Köchinnen ... +++

Sommeliers haben sich in der Weinbranche längst etabliert und sind auch beim Thema Bier oder Tee immer mehr im Kommen. Jetzt gibt es Deutschlands ersten Fleischsommelier: Wolfgang Otto. Der Betreiber



eines Gourmetfleisch-Handels hat sein Wissen über die Beschaffenheit von Fleisch und die Feinheit seines Geschmacks bereits in vielen TV-Kochshows unter Beweis gestellt. +++

Ein Haute-Cuisine-Highlight erobert die Privatküche: Das Sous-Vide-Garen, französisch für „unter Vakuum“, war bislang nur für Besucher exklusiver Restaurants zu erleben. Mit dem Gerätekonzept „Chef Touch“ von KitchenAid können Feinschmecker nun auch privat Speisen schonend zubereiten. Der „Chef Touch“ enthält neben dem Vakuumierer und dem Dampfgarer auch einen Schockfroster. +++

