



Süße Tube

Wird Honig mit den richtigen Zutaten wie Zimt, Schoko oder Zitrone versetzt, eignet er sich nicht nur zur Verfeinerung von Desserts, sondern verleiht auch herzhaften Gerichten mit Fleisch oder Fisch eine ganz besondere Note. Im Dreier-Honigtuben-Set für Gourmets 28,80 €, unter www.the-deli-garage.com



Schmuckstück

Vergessen Sie lästiges Kistenschleppen. Mit dem Design-Sprudler „Crystal“ (Sodaclub) können Sie Ihr Leitungswasser selbst mit Kohlensäure versetzen. In den eleganten Glaskaraffen, die mit einem Champagnerkorken verschlossen werden, bleibt das Wasser lange frisch. Set mit zwei Karaffen und wiederbefüllbarem Kohlendioxid-Zylinder für 89 €.

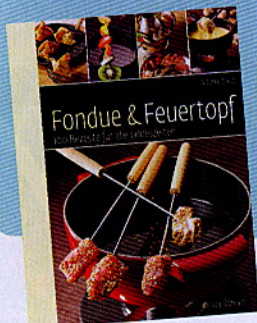


Simsalabim

In dem stylischen Feuertopf „Mona“ von Stadler Form kann man nicht nur am Silvesterabend ein klassisches Fleisch-Fondue zaubern (u.). Den Rest des Jahres lässt sich das Schweizer Designerstück auch mit Gemüsebrühe zum Garen von asiatischen Feuertopfgerichten (z. B. Thai Suk) einsetzen oder zum kugligen Tischgrill (siehe Bild oben) umfunktionieren. Natürlich alles kabellos. Das Basis-Set gibt's für 158 € unter www.arshabitandi.de

Im Buch „Fondue & Feuertopf“ (Jacoby & Stuart, 22 €) stellt die französische Meisterköchin Arlette Sirot 80 Fondue-Arten vor - vom mongolischen Feuertopf bis zum Schweizer Käsefondue. Vegetarier, Fleisch- und Fischliebhaber, Asiasfans oder Süßmäuler kommen dabei gleichermaßen auf ihre Kosten.

Buch Tipp



Diese Kekse werden Sie lieben

Das junge Schweizer Unternehmen „Yanick+ Fée“ heimt einen Preis nach dem anderen ein. Erst kürzlich wurde das „Bio Choco Délice Rosa Pfeffer“-Gebäck (3,50 €) mit dem „Taste 09-Innovationspreis“ für seine raffinierte Komposition feinsten Bio-Zutaten ausgezeichnet. Weitere Gebäck-Varianten wie „Cashew“ oder „Cranberry“ unter www.yanickfee.com

MIT SCHARFEM ZAHN

Der kleine Küchenhelfer „Biber Bo“ (Koziol, 3,45 €) steht auf Vitaminen. Mit seinem spitzen Zahn ritzt er die Mandarinschale ein, ohne das Fruchtfleisch zu berühren. Der Schwanz dient zum leichteren Ablösen der Schale.

