

Tradition trifft auf Leichtigkeit

„Die neue Alpenküche“ ist etwas für Leckermäuler, Vegetarier, Fans von Deftigem, traditionsbewusste Köche und Bergliebhaber – einfach für alle. Koch Hans Gerlach gibt den bäuerlichen Rezepten einen neuen Dreh und eine gewisse Leichtigkeit. Dorling Kindersley Verlag, 224 Seiten, 24,95 Euro; auch bei www.shop-landundberge.com, Telefon: 072 51/9 23 50 06



Zackiger Gipfelsturm



Auch wer nicht in den Alpen wohnt, kann beim Kochen einen sagenhaften Blick auf die Berge genießen. Denn die JIU-Messerkollektion von Kuhn Rikon zeichnet sich nicht nur durch scharfe Edelstahlklingen und abrutschsichere Griffe aus, sondern auch durch die Bergsilhouette auf der Schneide. Die Messer in drei Ausführungen kosten 24,90 bis 39,90 Euro; bei www.kuhnriikon.de, Telefon: 09 07/15 83 75 86

„Ziege mit Himbeere“ ist kein gewöhnliches Kochbuch: Fotos und Standarddarstellungen? Die sucht man vergebens. Dafür sprüht es nur so vor Humor, Fantasie und liebevollen Zeichnungen. Verlag Freies Geistesleben, 140 Seiten, 19,90 Euro; auch bei www.shop-landundberge.com, Telefon: 072 51/9 23 50 06



ERDBEEREN



Allerliebst sitzen die Erdbeerkinder von „Frau Rosenrot“ auf den Eierbechern und warten neugierig aufs Frühstück. Wer die Stoffpüppchen nachbasteln möchte, kann die Anleitung als PDF- oder gedruckte Version für 14 Euro anfordern. Außerdem gibt es Materialpäckchen mit Anleitung sowie fertige Püppchen jeweils für 25 Euro bei Iris Oestringer-Hähnel, Telefon: 076 41/57 1991, www.rosenrot-blumenkinder.de

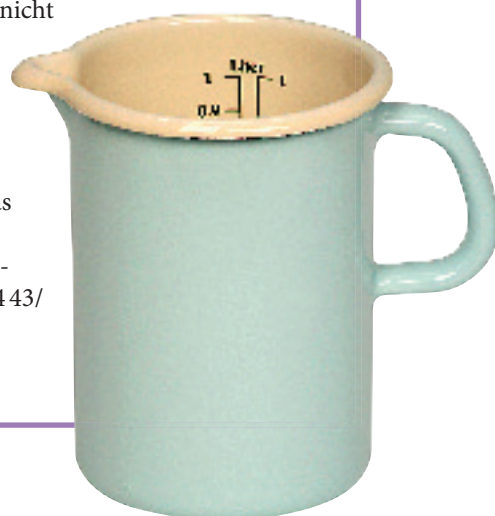
Korken werden lebendig

Wie ertappt steht Pinocchio da auf seinen dünnen Beinchen, die Nase scheint immer länger zu werden, die Schultern zucken unschuldig... Vielleicht hat er dem Hasen, dem Äffchen oder den anderen Figuren aus der Serie von Monkey Business gerade einen Bären aufgebunden? Die lieben Gesellen kann man aus verschiedenen Stecknadelsets und einem Korken basteln. Die Nadelsets sind hübsch verpackt in kleinen Kartons, die sich einfach an einem Flaschenhals befestigen lassen. So machen sie die mitgebrachte Flasche Wein zu etwas Besonderem – und den Korken hat der Beschenkte dabei auch gleich zur Hand. 6,40 Euro pro Nadelset; bei www.spuersinn24.de, Telefon: 0 80 35/9 83 97 77



Kochen wie zu Omas Zeiten

Beim Anblick dieser pastellfarbenen Schnabeltöpfe wird einem gleich ganz nostalgisch zumute. Das Emaille-Geschirr aus Österreich gibt es praktischerweise in verschiedenen Größen und je nach Vorliebe mit Rundgriff oder Stiel. Teilweise ist eine Maßtabelle integriert. Die Emaille-Beschichtung besteht zu 100 Prozent aus natürlichen Rohstoffen. Damit tut man nicht nur der Umwelt etwas Gutes, sondern auch sich selbst: Denn mit Emaille ist ein schonender Garprozess möglich, der die gesunden Inhaltsstoffe besser erhält. Das 1-Liter-Küchenmaß kostet 24,95 Euro. Infos zu Verkaufsstellen unter Telefon: 00 43/74 43/ 86 31 50 und auf www.riess.at



Kuchen macht das See(len)glück perfekt

Ein warmer Sommertag, ein Platz auf der Terrasse eines Ufercafés und ein sahniges Stück Torte auf dem Teller: Ihre Lieblingsplätze für eine entspannte Kaffeepause am Bodensee verrät Marion Jentzsch. Sie hat in unzähligen Cafés, Konditoreien und Chocolaterien rund um das Dreiländergewässer Kuchenspezialitäten getestet. In „Süßer Bodensee“ stellt sie die 54 Häuser vor, die ihr am besten gefallen haben. Nicht nur die Auswahl an cremigen und fruchtigen Leckereien zählt, auch der Service oder die Möglichkeiten, draußen zu sitzen. Im zweiten Teil des Buchs kommt dann das Gebäck an die Reihe – mit ausführlichen Rezepten und Fotos. Silberburg-Verlag, 256 Seiten, 17,90 Euro; auch bei www.shop-landundberge.com, Telefon: 072 51/9 23 50 06

Fotos: Dorling Kindersley Verlag / Hans Gerlach und Silvio Knezevic, Verlag Freies Geistesleben / Alessia Dostal, Monkey Business TV, Silberburg-Verlag / Marion Jentzsch (2), Iris Oestringer-Hähnel, Kuhn Rikon, Riess (2)

