

NEWS



Neuheiten und tolle Produkte aus der Küchenwelt

QUINTESSENZ des Geschmacks

Das ideale Geschenk für Hobbyköche – diese Sammelbox mit fünf hochwertigen Gewürzölen in den Geschmacksrichtungen Lemongrass, Kumin, Macisblüte, Ingwer und Zimt. Mit Rezepttipps und den Originalgewürzen (ca. 45 Euro, www.gewuerzprojekte.de).



EIGENANBAU

Gesundes Gemüse auf dem eigenen Acker anbauen und ernten – das innovative Bio-Projekt „Ackerhelden“ von Tobias Paulert und Birger Brock macht dies nun auch Endverbrauchern möglich! Bisher in Berlin, Bremerhaven und Mönchengladbach. Weitere Infos unter www.ackerhelden.de

NATUR PUR

Die Bio-Tees der Marke Hampstead Tea London kommen ganz ohne Zusatzstoffe aus. Ein Klassiker ist der „English Breakfast“, süß schmeckt der „White Tea“. In ausgewählten Alnatura-Filialen erhältlich (100 g ca. 9 Euro, www.hampsteadtea.com).



Teegenuss TO GO

Das Thermo-Teeglas „tepiano DIE EINS“ garantiert Teegenuss für den ganzen Tag. Morgens einfach die Teeblätter hineingeben und über den Tag mehrfach (je nach Sorte) neu aufgießen (ca. 30 Euro, www.tepiano.de).





À LA CAMPAGNE

Den Charme eines französischen Landhauses versprühen die Geschirrtücher von Garnier-Thiebaut (ca. 15 Euro, www.garnier-thiebaut.fr).



Die vollmundigen Bergapfelsäfte von Kohl gibt es in 6 verschiedenen Sorten (0,75 ml-Flasche ca. 5 Euro, www.kohl.bz.it/de).



STAMM-BAUM

Ein Glanzstück für Liebhaber von naturbelassenem Design: Die Kollektion „Sapa“ wird in Vietnam von Hand aus geräucher-tem Mangoholz gefertigt. Die formschönen Schalen gibt es in drei Größen (15, 20 oder 23 cm Durchmesser, ab ca. 45 Euro, www.urbanara.de).

KEINE HALBEN SACHEN ...

Auf dieses Motto kann die Geschirrkollektion von Starköchin Sarah Wiener getrost verzichten. Die Email-Serie gibt es in vier Farbkombinationen (ab ca. 19 Euro, www.truehomeware.com).



TIERISCHES TASSENDESIGN

Ob Eichhörnchen, Fuchs, Igel oder Reh – die Porzellanserie „Mugtail“ von Kinto ist eine freche, aber überaus stilvolle Hommage an unsere Waldbewohner. In sechs Designs (je ca. 18 Euro, über www.design-3000.de).



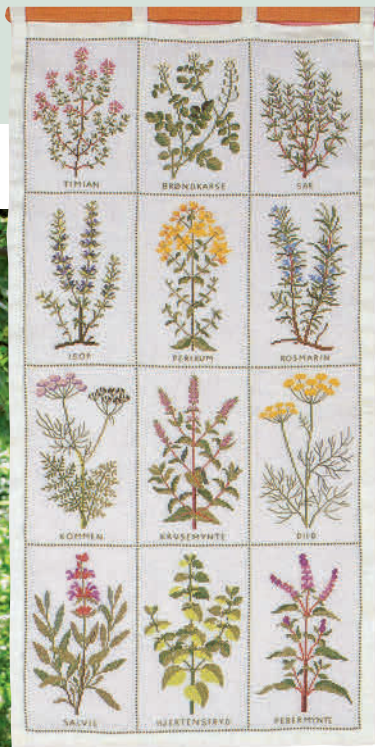
TYPISCH HERBST

Sobald sich die Wälder bunt färben, duftet es in vielen Fußgängerzonen wieder nach Maronen. Wer die leckeren Herbstfrüchte einmal selbst rösten möchte, erhält mit dem multifunktionalen Maronenofen von Stöckli ein perfektes Ergebnis (ab ca. 75 Euro, www.stoeckliproducts.com).



LANDELEBEN AUF SENDUNG

Food-Fotografin Barbara Bonisolli kennt sich aus mit dem Landleben. Auch in der zweiten Staffel ihrer Dokusendung „Mein Leben auf dem Land“ zeigt sie auf ihre sympathische Art wieder tolle Projekte zum Selbermachen und gibt Tipps rund um Haus und Garten. Ab 28. September 2013, 20.15 Uhr auf dem Privatsender Glitz*.



STICKKUNST

Das Linnehus in Worpsswede ist seit den 80ern ein Mekka für Handarbeitsfans. Das riesige Materialsortiment gibt es auch über den Onlineshop www.linnehus-shop.de



Die Tischsets „Coanza“ aus unwickelten Strohkordeln zaubern exotisches Flair auf Ihre Tafel (6er-Set ca. 32 Euro, www.urbanara.de).

FEURIGER Küchengehilfe



Der grob gemahlene feuerrote Balkan-Pfeffer von Pfefferkontor ist eine Gewürzspezialität aus der serbischen Region Vojvodina und wird aus den vollreifen Früchten der scharfen Gewürzpaprika hergestellt (Dose à 50 g ca. 9 Euro, www.pfefferkontor.de).



CUCINA ITALIANA

Das Familienunternehmen Ilve aus der Nähe von Padua fertigt seit über 40 Jahren traditionelle Herde und Öfen. Die langlebigen Geräte sind in Gourmetkreisen ein absoluter Geheimtipp, haben allerdings auch einen stolzen Preis (ab 12.549 Euro, www.ilve-deutschland.de).