

GOURMET

Marktplatz der Genüsse

Sind Sie auf der Suche nach kulinarischen Neuheiten und lokalen Köstlichkeiten? Oder lieben Sie Zutaten, mit denen Gerichte einfach noch eine Spur besser schmecken? Dann lohnt sich ein Besuch auf unserem quirligen Marktplatz der Genüsse. Wir waren für Sie unterwegs und haben jede Menge Ideen mitgebracht.

Das Multi-Küchenwerkzeug für Genießer

Wer hat nicht schon einmal von einem Küchenhelfer geträumt, mit dem Guacamole oder andere leckere Avocado-Köstlichkeiten in vier Schritten zubereitet werden, ohne dass der Kern in der Hand liegt, auf den Boden fällt oder am Messer hängen bleibt? Microplane hat sich dieser Herausforderung angenommen und mit dem Profi Avocado Schneider einen vielseitigen Küchenhelfer entwickelt, mit dem sich Avocados zerteilen, entkernen, in Scheiben schneiden lassen und sogar das Fruchtfleisch effizient aus der Avocado herausgelöst werden kann. Möglich macht dies alles der Profi Avocado Schneider 3in1 aus hochwertigem Edelstahl.

WWW.MICROPLANEINTL.COM



Die perfekte Kombination aus Funktionalität und zeitlosem Design

Die Culinary Fiveply Serie von Kuhn Rikon bietet nicht nur herausragende Leistung, sondern ist auch ein ästhetisches Erlebnis in jeder Küche. Die ergonomisch geformten Kaltgriffe bieten eine angenehme Handhabung, während das dicke 5-ply Mehrschichtmaterial mit optimaler Wärmeverteilung und -speicherung überzeugt. Durch den geschlossenen Rand hat das Geschirr keine scharfen Kanten und ist spülmaschinentauglich. Die gesamte Serie ist zudem bis zu 240 °C backofentauglich.

WWW.KUHNRIKON.COM



30 Jahre Zester Reibe von Microplane: Eine Ikone feiert Geburtstag

Obwohl die Idee der Zester Reibe bereits vor 30 Jahren entstand, präsentiert sich dieses stylische, aber praktische Küchenwerkzeug immer noch klassisch zeitlos. Die photo-geätzte Edelstahlklinge – Made in USA – hat sich im Laufe der Zeit kaum verändert, aber der Griff. Die Reibe mit dem ergonomischen Soft-Touch Griff ist in Schwarz und Weiß sowie in 11 aufeinander abgestimmten, urbanen Farben erhältlich, wodurch dieser Klassiker wesentlich moderner und stylischer wirkte.

WWW.MICROPLANEINTL.COM



Blitzschnelle rauchige Akzente

Sanfte Raucharomen veredeln Fleisch, Fisch und auch das Grillgemüse. Aber wer hat schon Zeit und Platz für teure Smoker und stundenlanges Räuchern? Mit der TABASCO® Chipotle Sauce lassen sich blitzschnell und unglaublich vielfältig rauchige Akzente setzen – und das 100% natürlich. Würzige Jalapeño Chilischoten werden nach der Ernte drei bis vier Tage ohne künstliches Raucharoma traditionell über Pechholz geräuchert und dann, im Gegensatz zu vielen konventionellen BBQ-Saucen, mit weiteren, ausschließlich natürlichen Zutaten zu einer einzigartigen Saucen-Kreation verarbeitet.



WWW.TABASCO.DE



Rosenthal Designvasen: In neuen Farben aufgelegt

145 Jahre Rosenthal, 145 Jahre Designgeschichte. Seit vielen Jahrzehnten steht der renommierte Porzellanhersteller für avantgardistische Entwürfe und hat mit weltweit bekannten KünstlerInnen, DesignerInnen und ArchitektInnen zusammengearbeitet. Herausragend sind die ikonischen Designvasen, die nun, als Design Vases+, in neuen, sanften Pastelltönen erstrahlen: Außergewöhnliche und ausdrucksstarke Formen treffen hier auf verblüffende Strukturen, gegossen aus farbiger Porzellanmasse. Jede Vase erzählt eine Geschichte und ist Ausdruck der individuellen Kreativität renommierter Künstler und Designer.

WWW.ROSENTHAL.DE

Neues aus der Bruichladdich Distillery

Die Bruichladdich Distillery bringt zwei neue aufregende Produkte heraus: The Botanist Cask Rested und The Botanist Cask Aged Gin. Beides sind Weiterentwicklungen der erfolgreichen ersten Destillation: Der The Botanist Islay Dry Gin gehört heute zu den Top 4 der Super-Premium Gins der Welt. The Botanist Cask Rested Gin ist eine Cuvée aus rund 15 verschiedenen Fasstypen unterschiedlicher Regionen, die im Bruichladdich Lagerhaus auf Islay mindestens sechs Monate lang gelagert wurde. Als Weiterentwicklung verleiht er der typischen Komplexität von The Botanist eine neue Lebendigkeit. The Botanist Cask Aged Gin ist dagegen eine Cuvée, die mindestens drei Jahre lang auf Islay gelagert wurde und aus etwa acht verschiedenen Fasstypen unterschiedlicher Regionen besteht.

WWW.THEBOTANIST.COM



Sanftes und Schonendes Dörren auf drei Ebenen

Der dörrex von Stöckli ist die perfekte Wahl, für jeden der Gesundes und Natürliches liebt. Mit dem kompakten Dörrautomaten lassen sich Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch, Pilze oder Kräuter optimal trocknen. Die durchdachte Technik des Geräts sorgt für gleichmäßiges Dörren der Lebensmittel auf den drei übereinanderliegenden Metallgittern. Dank der stufenlosen Temperatureinstellung (20° bis 70° C) und einem Timer (bis zu zwölf Stunden) können Tomatenstücke oder Birnenscheiben schonend getrocknet werden. Dies bewahrt die natürlichen Nährstoffe wie Vitamine und Mineralstoffe und konzentriert den Geschmack. Das formschöne wie funktionelle Gerät (Swiss Made) besticht durch seine kompakte Bauweise, die innovative Technik und die leichte Bedienung. Dörrgerät mit drei Edelstahlgittern, ø 33,5 cm, 27,5 cm.

WWW.STOCKLI.SHOP

