

essen & trinken

**DAS PERFEKTE
ROASTBEEF**
KÖSTLICHE
VARIANTEN DES
KLASSIKERS

FÜR GÄSTE

Die 3-Gänge-
Überraschung

GÜNTHER JAUCH

Ein Interview
über seine neue
Lust am Wein

**REISEN UND SPEISEN
IN HAMBURG**

Die besten Adressen

18 SEITEN
SPECIAL

Das Beste aus
Österreich

Von Wiener Schnitzel
bis Topfenknödel

Sensationell!
Kartoffel-Lauch-
Gratin Seite 11

Aufläufe und Gratins

Ganz neu, ganz leicht, ganz wunderbar.
Unsere Lieblinge aus dem Ofen

**GELB MACHT
GLÜCKLICH**
GRANDIOSE
REZEPTE MIT
MINI-BANANEN





Gegen die Wand

Wand-Tattoos brachten die Industriedesignerin Susan Bradley auf die Idee zu diesem Regal. Die Scherenschnitte aus edlem Blech dienen gleichzeitig als Halterung. Verschiedene Motive und Farben, 47 x 28 x 14 cm, ca. 64 Euro.

www.susanbradley.co.uk

SCHÖN GESAGT

„Das Verlässlichste sind Naturschönheiten; dann Bücher; dann Braten mit Sauerkraut“

Arno Schmidt, Schriftsteller

Hängepartie

Originelle Anhänger mit Küchenmotiven für alle, die gern schenken oder Marmelade kochen. 4er-Set mit Band, 3 Euro, über www.pleasedtomeet.de



Engadiner Wurstdreieck

„Was gut ist, soll auch gut aussehen“, sagt der Wurstmacher Ludwig Hatecke und meint damit seine luftgetrockneten Spezialitäten, die er in eine außergewöhnliche dreieckige Form pressen lässt. Seine Salsiz-Würste vom Alpenhirsch, Lamm und Rind sind die besten im Engadin, sein Bündnerfleisch genial. 240 g, ab 37,50 Euro, über www.dinsesculinarium.de oder www.viani.de



Grüne Welle

Mehr Wärme für die Küche! Statt kaltem Metall verwendet der dänische Hersteller Normann Copenhagen Bambus und Kunststoff für seinen neuen Schneebesen „Whisk“. 20 Euro, Infos über www.normann-copenhagen.com