

DAS ERLEBNIS JOURNAL

finest lifeart



N°57

MIDSUMMER
IN LAPPLAND

WORLD
BODYPAINTING
FESTIVAL 2024

SUMMER
JAM 24

TRENDS
AND DATES
INSIDE



LAMM ON TOP – LECKER

BBQ AM STIEL



© Rezept und Foto: Le Creuset



LAMMKOTELETTS
MIT PFEFFERMINZE



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

FÜR DIE LAMMKOTELETTS:

1 Zitrone
4 Zweige Pfefferminze
2 Knoblauchzehen
5 EL Olivenöl
8 Lammkoteletts à 100 g
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Salz

FÜR DIE FLADENBROTE:

240 g Mehl
375 g Naturjoghurt (3,5 % Fett)
1 TL Backpulver
1 TL Salz

Unser Tipp:
Mit den Salz- und Pfefferkreationen von TellerGold holen Sie sich den Kick ins Gericht!
www.tellergold.de



ZUBEREITUNG:

Die Schale der Zitrone abreiben und die Zitrone auspressen, Saft und Schale in eine Schüssel geben. Die Pfefferminze feinhacken, den Knoblauch abziehen und pressen, beides zusammen mit 3 EL Olivenöl zu der Zitronenmischung geben und gut verrühren.

Die Koteletts mit der Hälfte der Marinade bestreichen und den Rest der Marinade beiseitestellen. Die Koteletts zudecken im Kühlschrank für eine Stunde marinieren. Anschließend aus dem Kühlschrank nehmen, die Marinade abtupfen.

Das Fleisch sollte zum Anbraten wieder Zimmertemperatur erreicht haben. Eine Grillpfanne stark erhitzen, das Öl hinzufügen und darin die Koteletts in Portionen auf beiden Seiten je ca. 3 Minuten braten, dann herausnehmen – das lässt sich natürlich auch auf einem BBQ grillen. Mit Salz und Pfeffer würzen und die restliche Marinade darüberträufeln. Danach die Koteletts im Backofen bei 60 °C warm stellen. Restliche Lammkoteletts zubereiten, mit Minzblätter bestreuen und servieren.

Für die Fladenbrote alle Zutaten in eine große Rührschüssel geben und vermengen, bis ein leicht klebriger Teig entsteht. Den Teig in 8 Kugeln teilen. So werden die Brote ein wenig größer. Die Teigkugeln auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu ca. 4 mm dicken Fladen ausrollen. Diese leicht mit Olivenöl einpinseln und in einer Grillpfanne bei mittlerer Hitze für ca. 2-4 Minuten goldbraun grillen.

TIPP!

Mit dem Fladenbrot servieren, das man wunderbar in das Grillöl ditschen kann – einfach nur lecker.



DREIERLEI

SCHICHT FÜR SCHICHT



© Rezept und Foto: Gefu

MASCARPONE-LIMETTEN-CREME MIT
HIMBEEREN UND SCHOKOLADENCRUMBLE



LEICHTER GENUSS MIT FRUCHT AM SCHLUSS

ZUTATEN :

300 g Mascarpone	100 g Butter
100 g Joghurt	100 g Zucker
1 Limette	100 g Mehl
80 g Zucker	10 g Kakaopulver
1 Vanilleschote	Himbeergeist, Puderzucker,
400 g Himbeeren	weiße Schokolade



ZUBEREITUNG:

Den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen. Butter, Zucker, Mehl und Kakaopulver miteinander vermengen, zerbröseln, auf einem Backblech verteilen und für 20 Minuten in den Backofen geben. Während des Backens den Crumble ab und zu zerdrücken damit er feiner wird.

Mascarpone, Joghurt, Saft einer Limette, Zucker und das Mark einer Vanilleschote miteinander verrühren und in ein Glas geben. Himbeeren, Himbeergeist und etwas Puderzucker in eine Schüssel geben, zerkleinern und auf die Mascarpone-Creme geben. Den Crumble etwas auskühlen lassen und ebenfalls ins Glas füllen. Zum Schluss die weiße Schokolade über das Dessert reiben.

PROBIEREN & GENIEßEN DER FEINKOSTLADEN AUS MANNHEIM O3, 1



Jetzt erst
recht
genießen!

Genuss pur:

Whisky | Gin & Rum | Schokolade
Feinkost | Zigarren

Für sich selbst oder
als exquisites Geschenk!

*Probieren
& Genießen*



Probieren & Genießen, O3, 1 Kunststraße,
68161 Mannheim
geöffnet Mo – Sa von 10.15–18.30 Uhr
Telefon 0621 1567311



FEINKOST-MANNHEIM-ONLINE.DE

BBQ

STARTSCHUSS DER OUTDOOR-SAISON



© Höfats; biles-pr.de; trendxpress.com

MMH, DAS IST
SO LECKER



**THE NEXT LEVEL – FIRE KITCHEN
VON HÖFATS**

Mit der neuen Fire Kitchen präsentiert höfats eine mobile Outdoor-Küche mit Feuerschalen-Aufnahme passend für alle Bowls. Hier gibt es Kochen und Grillen auf drei Ebenen mit Arbeits- und Ablageflächen sowie optionalen Edelstahlbehältern für Zutaten und Zubehör. Damit ist die Fire Kitchen das perfekte Bowl-Match für alle, die im großen Stil und unter freiem Himmel genießen wollen. Erhältlich unter <https://hofats.com> kleine Größe mit Bowl / 1399,00 €

**SMARTER GASGRILL VON RÖSLE
MIT APP-FUNKTION**

Mit der neuen smarten RÖSLE BBQ-Station wird Grillen noch einfacher und die Speisen gelingen sicher auf den Punkt. Via App lassen sich nicht nur die Temperatur im Garraum und die Kerntemperatur des Grillguts immer im Auge behalten, auch der gewünschte Garzustand kann einfach eingestellt werden. Sobald dieser erreicht ist, ertönt ein Signal und das perfekte Steak kann serviert werden. Erhältlich unter www.roesle.com Gasgrill BBQ-Station VIDERO PRO G4-SB smart Vario / 1199,00 €



© Rösle; trendxpress.com

Im Sommer gibt es kaum etwas Schöneres als ein geselliger Grillabend bei Freunden mit leckeren Steaks, gegrilltem Gemüse, Salaten und einem kühlen Wein oder Bier. Doch neben leckerem Essen spielt auch die passende Dekoration und das ein oder andere Gadget eine große Rolle um das Fest zu einer perfekten Grillparty zu machen. Wir verraten Ihnen, wie die Party im Garten zum vollen Erfolg wird. >>



© Rösle; trendxpress.com

**ZUDEM SO SMART
UND CLEVER**

TELLERGOLD

Salz & Pfeffer

Die Manufaktur in Mannheim



*Volle Leidenschaft für
Salz & Pfeffer*



kontakt@tellergold.de

www.tellergold.de

0151-178 540 70



seit 1996

**scheidung.
schendel.**



Rechtsanwalt Eric Schendel.
Ihr Scheidungsanwalt in Mannheim.

Eric Schendel | Rechtsanwalt | Fachanwalt für Familienrecht | www.schendel.de
Mitglied der Kanzlei Philipp | Rechtsanwälte & Fachanwälte
Kolpingstraße 18 | 68165 Mannheim | Telefon 0621 328890

Tefal OptiGrill 4in1

Der einzige intelligente XL-Grill, der auch als BBQ, Ofen und Gerät für komplette Mahlzeiten genutzt werden kann – wie praktisch! Für Balkon und Küche gleichermaßen geeignet.

Erhältlich unter www.tefal.de
OptiGrill 4in1 XL / 349,99 €



IT IS



Das Allerwichtigste an einem Grillfest ist natürlich der Grill selbst! Ob man lieber auf den klassischen Gasgrill zurückgreift oder das Grillen mit Holzkohle bevorzugt ist Geschmackssache. Beide Varianten haben ihre Vorteile, aber auch Nachteile. Doch was, wenn das Wetter nicht mitmacht? Mit einem praktischen Tischgrill kann das Fest bei Regen ganz einfach nach drinnen verlegt werden. Der Grill wird in der Tischmitte platziert und alle können sich ihr Grillgut frisch am Tisch zubereiten.

Tipp:

Weitere Gadgets zum Thema BBQ und Genuss, siehe unsere Shopping-Tipps
Seiten 78



© Höfats; blies-pr.de; trendxpress.com

OVAL CANDLE, DAS FLEXIBLE WINDLICHT

Höfats inszeniert Kerzenlicht stylisch stehend auf dem Tisch, aber auch mal lässig von der Decke hängend oder edel an der Wand montiert: Wunderbar wandelbar zeigt sich Oval Candle als dreifach einsetzbares Windlicht und rückt damit Kerzen als beliebte Deko-Accessoires in den Fokus.

Erhältlich unter <https://hofats.com>
Verschiedenen Ausführungen / ab 69,95 €

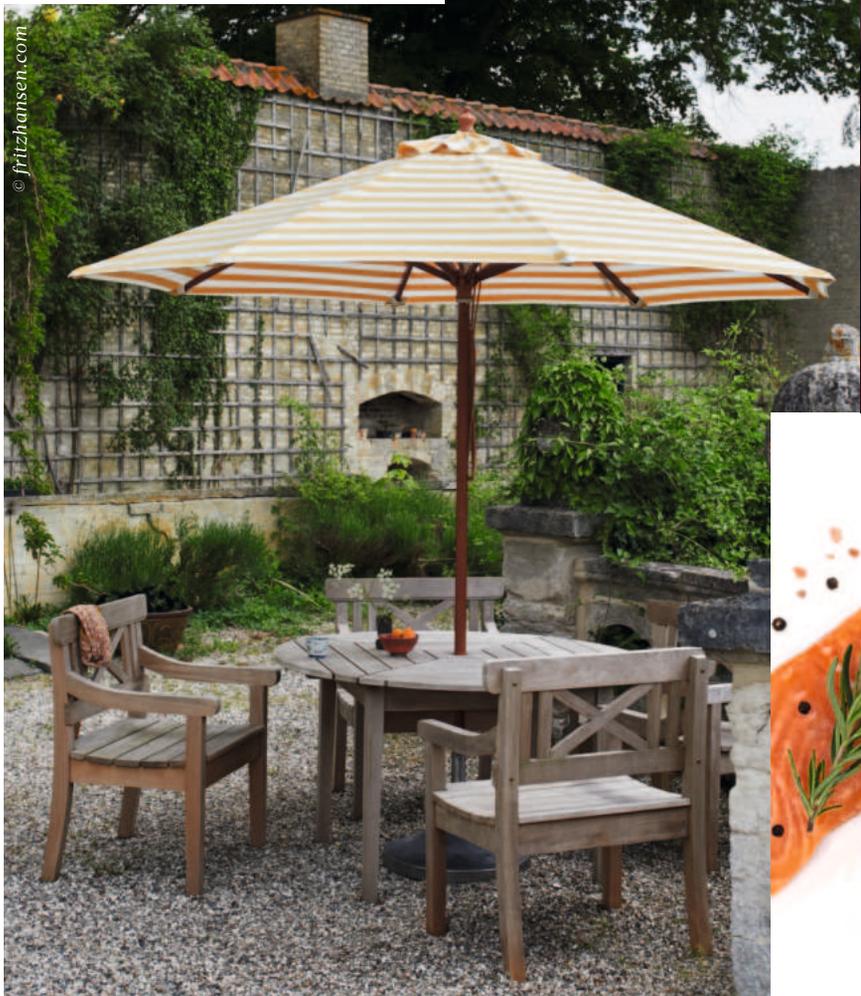


NORDIC STYLE

GARTENMÖBEL „DRACHMANN“ VON SKAGERAK BY FRITZ HANSEN

Klassische Gartenmöbel aus zertifiziertem, massivem Teakholz in skandinavischem Gartenmöbel-Design. Das hochwertig verarbeitete Teakholz und die Liebe zum Detail in der Formgebung machen diese Möbel zum edlen Mittelpunkt von Garten und Terrasse!
Erhältlich unter www.holzdesignpur.de

SKANDIAVIAN



Ein wenig Deko gehört zu einem guten Grillfest auch dazu. In erster Linie bieten sich natürlich frische Blumen oder Pflanzen an, um etwas mehr Gemütlicæeit auf die Terrasse oder den Balkon zu bringen. Aber auch Windlichter, Laternen oder Lichterketten sind toll geeignet, um vor allem am Abend für eine stimmungsvolle Beleuchtung zu sorgen. Tagsüber ist dagegen ein Sonnenschirm unverzichtbar, um den Gästen Schutz vor Sonnenbrand zu bieten und einen kühlen Rückzugsort zu schaffen. Bequeme Gartenmöbel sollten eigentlich nicht fehlen, oder? Welch eine Frage!

TASTY

Röstzwiebel-Senf-Aufstrich

250 g Weihenstephan „Die Streicharte“ gesalzen mit den Schneebesen des Handrührgerätes für ca. 3–4 Minuten hellweiß aufschlagen. Röstzwiebeln grob hacken. 50 g Röstzwiebeln und 1 Eßlöffel grober Senf unter die Streicharte mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf ein langes Stück Frischhaltefolie geben. Aufstrich zu einer Rolle formen und mindestens 2 Stunden kalt stellen.



Fehlen eigentlich nur noch die leckeren Speisen: Steaks und Gemüse sind die Klassiker, genauso wie Würstchen und Baguette. Für die Steak-Esser unbedingt gute Messer bereitlegen, die Brötchen und Baguette lassen sich in hübschen Körbchen anrichten. Ein leckerer Salat dazu, selbstgemachte Kräuterbutter und ein paar Grillsaucen, ein paar Snacks für zwischendurch und ein leckeres Eis zum Nachtisch – mehr braucht es nicht um alle Gäste zufrieden zu stellen und eine schöne Zeit miteinander zu verbringen. ☺ lp



© Höfats; blies-pr.de; trendxpress.com

FISH 'N' FIRE: FLAMMLACHSBRETT

Mit der Natur grillen: Für den Flammlachs wird nur unbehandeltes Holz als Brennmaterial verwendet – zum Beispiel Buchenholz das einen sehr aromatischen Rauch entfaltet. Das Flammlachsbrett wird vor dem Einsatz für 3–6 Stunden in kaltes Wasser gelegt, um das Buchenholz vor den Flammen zu schützen.

Info: Traditionell wird der Flammlachs in Finnland zur Sommwendfeier im Juni zubereitet, aber auch als winterliches Grill-Spektakel eignet sich der Fisch vom Feuer wunderbar. Buchenbrett mit Edelstahlhalterung / 74,95 €



das küchenhaus mutschler



Hochwertige Küchen
Persönliche Beratung
Individuelle Planung

dk-das-kuechenhaus-nw.de



© www.trendxpress.org

EQUA EDELSTFLASCHEN - TOLLE BEGLEITER BEIM SPORT, DENN SIE SIND STETS GRIFFBEREIT & SORGEN UNTERWEGS FÜR DEN FRISCHEN SCHLUCK BEI DURST!

WWW.MYGLASSBOTTLE.DE

BEI PFITZENMEIER



IST DER URLAUB NICHT WEIT WEG

„Wie war der Urlaub?“ Die fast schon standardgemäße Antwort ist meist: „Zu kurz.“ Gerade im Sommer, wenn Sonne und Wasser zum Wohlfühlen einladen, Grillabende und Weinfeste in der Metropolregion Rhein-Neckar an der Tagesordnung sind und die Tage hell starten und die lauwarmen Abende zum Verweilen einladen. Es braucht keine weite Reise, um Urlaubsgefühle zu genießen. Die Heimat bietet genügend Möglichkeiten, die Seele baumeln zu lassen und das Wohlbefinden zu steigern. Abschalten und Energie tanken, das ist es, was Urlaub für viele ausmacht. Zeit in sich investieren, statt im stressigen Alltag zu funktionieren. Die Gesundheit, mental wie körperlich, in den Vordergrund zu stellen. Es sich einfach gut gehen lassen.

Ob in Schwetzingen, in Mannheim, in Bensheim, Karlsruhe, Wiesloch oder Neustadt an der Weinstraße - Urlaub ist auch hierzulande möglich. Bei Pfitzenmeier hört das Urlaubsfeeling nie auf. Zwar ist der Aufenthalt verglichen mit einer Reise in ferne Länder nicht so lange, aber dafür täglich und unabhängig von der Jahreszeit und Urlaubsplanung auf der Arbeit möglich. Die Anreise ist ebenfalls wesentlich kürzer und der Mehrwert ist immens durch das ganzheitliche Konzept der Nummer eins in Sachen Wellness, Fitness und Gesundheit.



pull it!

Salat ist ein absoluter Alleskönner und verdient die beste Zubereitung – ob mit Feta, Geflügel oder Garnelen, als Star auf dem Teller oder als erfrischende Beilage. Mit der neuen Salatschleuder „PULLIT“ von GEFU sind Blattsalate im Nu gewaschen und getrocknet. Also, ran an das Gemüse mit GEFU!

www.gefu.com



GEFU®

*frisch und
anregend*

**DREI
TOLLE GESCHMACKS-
KOMBINATIONEN**

Zutaten für den Ruby Soda, Tonic oder Secco:

15 ml rubycube Essigkreation & 150 ml Wasser/Sprudel

15 ml rubycube Essigkreation & 100 ml Tonic-Water

10 ml rubycube Essigkreation & 150 ml Prosecco oder Sekt

Zubereitung:

Geben Sie zuerst die gewünschte Menge rubycube ins Glas, damit es sich später gut vermischt und wahlweise Eiswürfel dazu (muss aber nicht) – aber auf jeden Fall eiskalt aufgießen!

Und wer mag, kann die Drinks gerne mit einer Zitronen- oder Limettenzeste garnieren.



alkoholfrei genießen ist jetzt endlich möglich ...
tauchen sie ein in eine neue geschmackswelt

Mit GUUBII, den weltweit einzigartigen alkoholfreien Sekt-Aperitifs aus Riesling und Essigkreationen. Sie liefern die perfekte Symbiose aus exzellentem Wein und fruchtiger Frische. Mit Komplexität, Charakter, Körper und 0.0% Alkohol. Es sind besondere geschmackliche Schätze auf Basis weltweit einzigartiger Rezepturen, die in vielerlei Hinsicht überraschen. Denn hierbei vereinen sich schonend entalkoholisierter Riesling und ein Hauch Kräuter-Rotweinessig mit Holunderblüten und Zitronen, oder Ingwer und Limetten und entfalten sich zu jeweils fantastisch vielseitigen Apetitaneuern.

www.mediline-rubycube.de

R
RUBYcube
SINCE 2016

