

NEWS
&
TERMINE

JOSEF ZOTTER GLÄNZT
Josef Zotter, berühmter Schokoladenhersteller aus der Steiermark, wird für sein Lebenswerk mit Gold geehrt: Das Sweets Global Network, ein Verband der Süßwarenbranche, verleiht Zotter die „Goldene Uhr“. Gewürdigt wird damit nicht nur sein handwerkliches Können, sondern auch sein Bemühen um biologische Erzeugung und Nachhaltigkeit.
www.sg-network.org

DANIEL HUMM LIEFERT
Der New Yorker Spitzenkoch Daniel Humm machte jüngst Furore, in dem er sein Restaurant kompromisslos in einen veganen Genussort verwandelte. Sein neuer Coup: Einmal wöchentlich liefert „Eleven Madison Home“ jetzt auch ein hübsch abgepacktes Menü ins heimische Esszimmer.
Kostenpunkt: 285 Dollar für zwei Personen. Enjoy!
www.evenmadisonhome.com

CLARE SMYTH DRUCKT
Sie gilt längst als beste Köchin Großbritanniens, nun bringt Clare Smyth ihr von Fans lang ersehntes erstes Kochbuch heraus: Es heißt (wie ihr Londoner Restaurant) „Core“ und gibt Einblicke in ihre Arbeit und ihr kulinarisches Denken. Sehr puristisch und elegant gestaltet. Der Start ist für Juli geplant, 55 Euro.
www.phaidon.com

Art déco für Steaks

Wunderschönes Accessoire für das Grillfest oder ein Menü auf der Terrasse: die neuen Steakmesser von deejo aus Frankreich. Die leicht geschwungene, titanbeschichtete Klinge (feststehend, nicht klappbar) ist mit Motiven geprägt, die an das Art-déco erinnern. Jedes der eleganten Messer aus dem Set trägt dabei ein anderes Motiv. Der offene Griff ist auf beiden Seiten mit einer Leiste aus Olivenholz besetzt. Je 23 x 1,5 cm, 60 Gramm, 6er-Set € 224,90.
www.deejo.de



„HEUTE WIRD SO EIN ZIRKUS UM ESSEN UND KOCHEN GEMACHT. ICH FINDE, DIE LEUTE SOLLTEN LIEBER MEHR ÜBER SEX REDEN!“

H.P. BAXXTER, LEADSÄNGER DER BAND SCOOTER, IM SZ-MAGAZIN

KNUSPRIGER SCHATZ AUS DEN ALPEN

Handgeschöpft, naturbelassen und zart knusprig schmelzend auf der Zunge: die Salzblüten von Bad Reichenhaller verleihen Gerichten das gewisse Etwas. Dabei handelt es sich um ein Unikat – das erste „Fleur de Sel der Alpen“ überhaupt! Die Kristalle stammen aus einer Natursole in den Bergen und sind somit von Umwelteinflüssen nicht beeinträchtigt, dazu nachhaltig verpackt in Glas mit einem Korkdeckel.
€ 4,99, 100 g, www.bad-reichenhaller.de



FOTO: IMAGO IMAGES/EVENTPRESS

FOOD: Peter Niemann & Denis Jahn, Hotel Hohenhaus
MAKRELE: Jan Nielsen, Skagen
FOTO: Thorsten Pross, Leipzig



HOTEL HOHENHAUS



HOTEL HOHENHAUS

Hohenhaus 1 · 37293 Herleshausen · Telefon: +49 56 54 98 70

Mitten in Deutschland und doch in absolut ruhiger Lage liegt das Relais & Châteaux-Hotel HOHENHAUS. Hier können Sie die unvergleichliche und ursprüngliche Natur genießen. Das stilvolle Hotel ist eine perfekte Oase für anspruchsvolle Gourmets und Naturliebhaber. Die Wartburg, die Goethestadt Weimar und das Schloss Wilhelmshöhe mit der umfangreichsten Rembrandt-Sammlung der Welt locken zu erlebnisreichen Ausflügen.