

SALON

Aufregendes Design, traditionelles Handwerk und Zutaten der Natur sind die Protagonisten unseres bunten Potpourris für den Juli



Bunt und tragbar

Raffiniertes Colour-Blocking mit den Dior-Initialen macht die Linie „CD Entrelacé“ zu eleganten Accessoires für zu Hause. Zur Kollektion gehören Kissen, Decken und diese Tablett aus lackiertem Holz, Ø 45 cm, € 490, www.dior.com



Dynamisches Design

Wie eine Gestalt gewordene Skizze wirkt die Serie „Rayu“ mit asymmetrischen Griffen und welliger Form aus robustem Borosilikatglas. Die Vasen und Krüge gibt es in den Farben Rauchgrau, Braun und gefrostenem Klarglas. € 37,90 und 39,90, www.asa-selection.com



Rügener Gold

In der Natur gesammelt werden die typischen Früchte der Ostseeinsel mit dem hohen Vitamin-C-Gehalt und von Hand nach altem Familienrezept zu dieser herzhaft-säuerlichen Konfitüre verarbeitet. Rügener Wildsammlungen, 210 g, € 4,50, www.ruegenshop.eu



Cooler Eyecatcher für den Sommer

Federleichte Kühlbox mit Schulterriemen im Retro-Look für ein stylisches Picknick oder den Lunch to go. Aus bruchsthemem Kunststoff und Hartschaumisolierung, in vielen Softeistönen mit andersfarbiger Schrift, 12 oder 20 l, ab € 23,99, <https://hawato.de>



Köstliche Lovestory

Nach den Rezepten ihrer französischen Großmutter „Lady Joseph“, die es der Liebe wegen nach Rioja zog, backen ihre Enkelinnen noch heute Cracker, etwa mit Meersalz aus Guérande und Olivenöl zum Aperitif oder zu Käse, 100 g, € 5,90, www.der-feinschmecker-shop.de

Mediterraner Drink

Für das jüngste Projekt der Bremer Brennerei Piekfeine Brände werden Zitronengras, Thymian, Wermut und Gänseblümchen separat destilliert und zum aromatischen Aperitif-Likör „Thymelime“ verblendet. 15 Vol.-%, 700 ml, € 21, www.piekfeinebraende.de



Objekte der Natur

„Jardin Sculptés“ heißt die handgefertigte Keramikserie in Fayence-Technik mit farbigen Kanten in Mahagoni oder Blau des Pariser Designstudio Gilles & Boissier mit Naturmotiven wie Blätter oder diese Platte in Form eines Fisches. L 25 cm, ab € 200, www.gillesetboissier.com



Wir sehen rot!

Ob Tomaten oder Beeren – rot ist das Signal des Sommers. Gern verlängern wir mit diesen Accessoires den Farbrausch!



Siegerpokal

Wie man's dreht und wendet: Die Schale mit Fuß „Red Planet“ aus lackrotem Glas ist immer bereit für Pralinen, Obst und Snacks oder um solo eine gute Figur zu machen. Von Fink Studio, innen schwarz, Höhe 25 cm, € 129, über www.ambiendo.de



Fruchtig

Aus reifen Tomaten, Paprika und Chiliflocken für sanfte Schärfe wird der „Country Ketchup“ von Stonewall Kitchen hergestellt. 517 g, € 14,50, www.mondogusto.de



Ikonisch

Das Logo des Kunststudenten John Pasche, das von einer Statue der Göttin Kali mit herausgestreckter Zunge inspiriert ist, erschien zuerst auf dem Album „Sticky Fingers“ von 1971. Seitdem ist es synonym für die Rolling Stones und Mick Jagger: ewig jung, revolutionär und sexy.

Echt süß

Kunstvolle Himbeertörtchen backen wie die Hobby-Pâtissière Maren Lubbe aus Schleswig-Holstein? Kein Problem, denn die Bloggerin teilt ihre ausführlichen Rezepte mit Stepfotos auf ihrer Website: marenlubbe.de



Rosarote Zeiten für Verliebte

„Lovebirds“ heißt die Geschirrschale in Rot und Gold mit Rotkehlchenmotiv. Zum Service gehören Teller, Kannen, Eierbecher, Schüsseln und Platten – ideal für Frühstück oder Kaffeetafel. Porzellan, z.B. Teller, Ø 21 cm, € 17, 95, www.pipstudio.de



Butterzart

Luxus in der Dose: Ventresca, das fette, feine Bauchfleisch vom Roten Thun, ist eine Delikatesse, eingelegt in Olivenöl. Le Mareviglie, Sardinien, 340 g, € 46,90, www.der-feinschmecker-shop.de

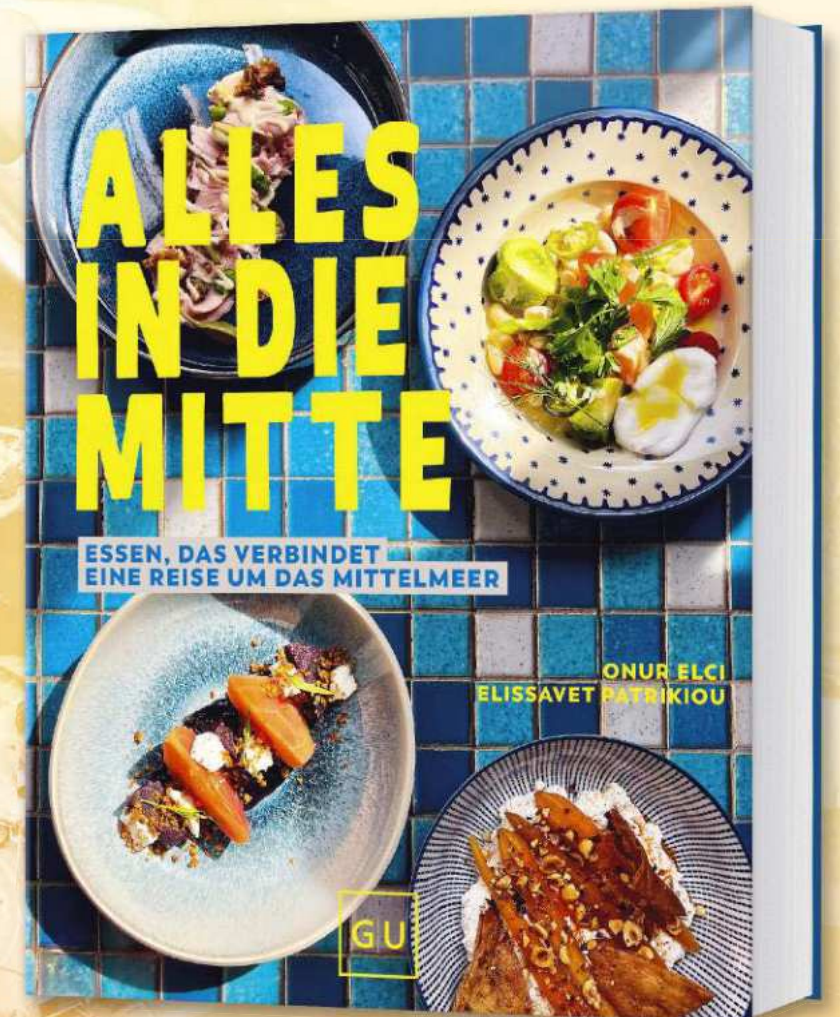


Cin Cin

Genussfertig ist der typisch italienische Aperitif Negroni aus Gin, Wermut und Bitteraromen von Conte Camillo, 700 ml, € 29,99, www.conte-camillo-negroni.com

FOTOS: MICHAEL CABELIN/STONEWALL KITCHEN LLC, MAREN LUBBE, SOPA IMAGES/SIPA/SIPA

Gemeinsam schmeckt's besser



Dieses Buch feiert das gemeinsame Essen als verbindendes Erlebnis. Mit köstlichen mediterranen Rezepten nimmt der Gastronom **Onur Elci** uns mit auf eine kulinarische Reise ums Mittelmeer – und zeigt, wie das Teilen von Essen Menschen über Grenzen, Kulturen und Generationen hinweg verbindet.

Rezepte, die Herzen öffnen.

Überall, wo es Bücher gibt, und auf www.gu.de
Hier mehr entdecken!

