

VERSCHÖNERT

KLEIDER MACHEN MÜHLEN

„Paris“ von Peugeot glänzt jetzt mit einer Oberfläche aus gebürstetem Edelstahl. Und mahlt Salz und Pfeffer in sechs Mahlgraden – wie gehabt. 30 cm hoch, ca. 70 Euro, über www.tibano.de.



SYREM ALEIKUM

Die UNICEF-Aktion „Kochen für Freunde“ hilft Flüchtlingskindern. Laden Sie zu einem syrischen Essen ein! UNICEF stellt Einladungskarten und Rezepte, etwa für Fatae und Maqlobeh. Und Ihre Freunde? Die spenden, was ihnen der Abend wert war; www.unicef.de/kochen.

LIEBE AUF DEN ZWEITEN BLICK

Von der Zedrat-Zitrone gibt es über ein dutzend Sorten. Das Beste ist ihr dickes Mesokarp, das Weiße unter der schrumpeligen Schale. Zum Kandieren, für Konfitüre oder als Carpaccio mit Olivenöl sowie Pfeffer und Salz; über www.dinsesculinarium.de.



ZÄRTLICHER KOCHEN

Sieht aus wie ein Riegel Zartbitterschokolade. Nur etwas größer. Die „Design Line Black by Supergrau“ von Nomad hat eine matte Nanotechnologieoberfläche, die sich weich und warm anfühlt und auf der kein Fingerabdruck zurückbleibt. Geräucherte Eiche, Wärmelampen und ein Kupfer-Spritzschutz machen sie noch heimeliger. Ach ja, der Preis: ca. 21120 Euro. Ohne Geräte, über www.nomadkitchen.com.

BEST OF BIER

Ab diesem Heft in jedem Heft: drei köstliche neue Craft-Biere!

1 → BITTER + FRUCHTIG

Ordentlich bitteres IPA aus Hopstädten in Rheinland-Pfalz, benannt nach dem 1. FC Kaiserslautern. Deftig, definitiv für Kerle. **Hop's Brewing Red Devil, 7% Vol., ca. 2,50 €/0,33 l, www.hops-brewing.com**

2 → MALZIG + HOPFIG

Ein Pale Ale, mit Orangenblütenhonig gebraut. Schmeckt aber toll! Und wie oft kann man das von italienischem Bier behaupten? **Amarcord AMA Bionda, ca. 4,60 €/0,35 l, bei Metro oder über www.biertraum.de**

3 → SÜFFIG + FRISCH

Wir wollen an den Strand, in die Sonne! Mit diesem Bier! In Bayern gebraut, naturtrüb belassenes Pale Ale mit Zitrusnoten. **Hopfmeister Surfers Ale, ca. 2,40 €/0,33 l, etwa über www.craftbeermarket.de**



MEISTER WAMPE

Nächste Ostern trumpfen Sie tischdekormäßig auf: vergoldeter Porzellanhase, ca. 385 Euro. Die Ladys werden's nicht fassen – und Sie am Grill in Ruhe lassen; über www.fuerstenberg-porzellan.com.

„WENN'S 'NE DRECKIGE ARBEIT GIBT, BIN ICH DRAN“

Das sagte Clint Eastwood als Kommissar Harry Callahan. Wenn Ihnen als Eigenleistung reicht, den Grill aus der Garage zu holen, lassen sie Dirty Harry (dirtyharrybbq.de) die Soßen machen. Die „Classic BBQ Sauce“ (links unten) ist bio und mehrfach prämiert. Lecker! 250 ml, ca. 7 Euro.

