

*Gesucht & gefunden*

# International

Wir lieben es zu reisen, in fremde Töpfe zu schauen und Neues zu probieren

## *Il Minestrone*

In diesem Edelstahl-Topf gelingt die Gemüsesuppe wie in bella Italia und er macht sich auch auf dem Tisch sehr chic. In seinem Boden befindet sich eine Aluminiumscheibe, die eine homogene Hitzeverteilung und eine energieeffiziente Wärmespeicherung ermöglicht. Optimal auch für Polenta, die darin wunderbar nachziehen kann, ohne auszukühlen. Spatel aus Eschenholz und Schöpfer werden mitgeliefert.

**Polenta/Minestrone-Set, € 259,99; [www.lagostina-shop.de](http://www.lagostina-shop.de)**



## *Leuchtturm*

Der Name ist selbstredend, das Outfit lackiertes Buchenholz, das Innenleben ein Schweizer Mahlwerk aus gehärtetem Edelstahl. Thomas Kreuz fertigt das schöne Stück in aufwändiger Handarbeit, ließ sich vom schäumenden Meer, steilen Klippen und Dünen inspirieren.

**Spicy Leuchtturm LT2  
€ 110,-; [www.wauwau.at](http://www.wauwau.at)**



## *Salak*

Sie wird aufgrund ihrer schuppigen Schale auch Schlangen(haut)frucht genannt, wächst in Indonesien und Malaysia auf stammlosen Palmen. Ritzt man die Schale ein, teilt sie sich in zwei Hälften, in jeder steckt ein ungenießbarer Samenkern. Er ist bei Kindern beliebt, sie stechen Löcher durch die Kerne, fädeln sie auf eine Schnur, die beim Spannen einen schwirrenden Klang erzeugt. Salak schmeckt reif pur und in Desserts, unreif wird sie sauer eingelegt und mit Chilipulver gewürzt.



## *Lifestyle à la Istrien*

Die Adria-Halbinsel zählt bei Genießern zu den beliebtesten Destinationen. Design-Hotels am Meer, Steinhäuser im Hinterland, De Luxe Resorts und Campingplätze – im neuen Istrien-Magazin (kostenlos) findet jeder sein Hideaway. Plus: angesagte Bars, Gourmet-Hotspots, innovative Produzenten und Winzer.

**Bestellen: [office@kroatien.at](mailto:office@kroatien.at)  
Downloaden: [www.istrienmagazin.at](http://www.istrienmagazin.at)**