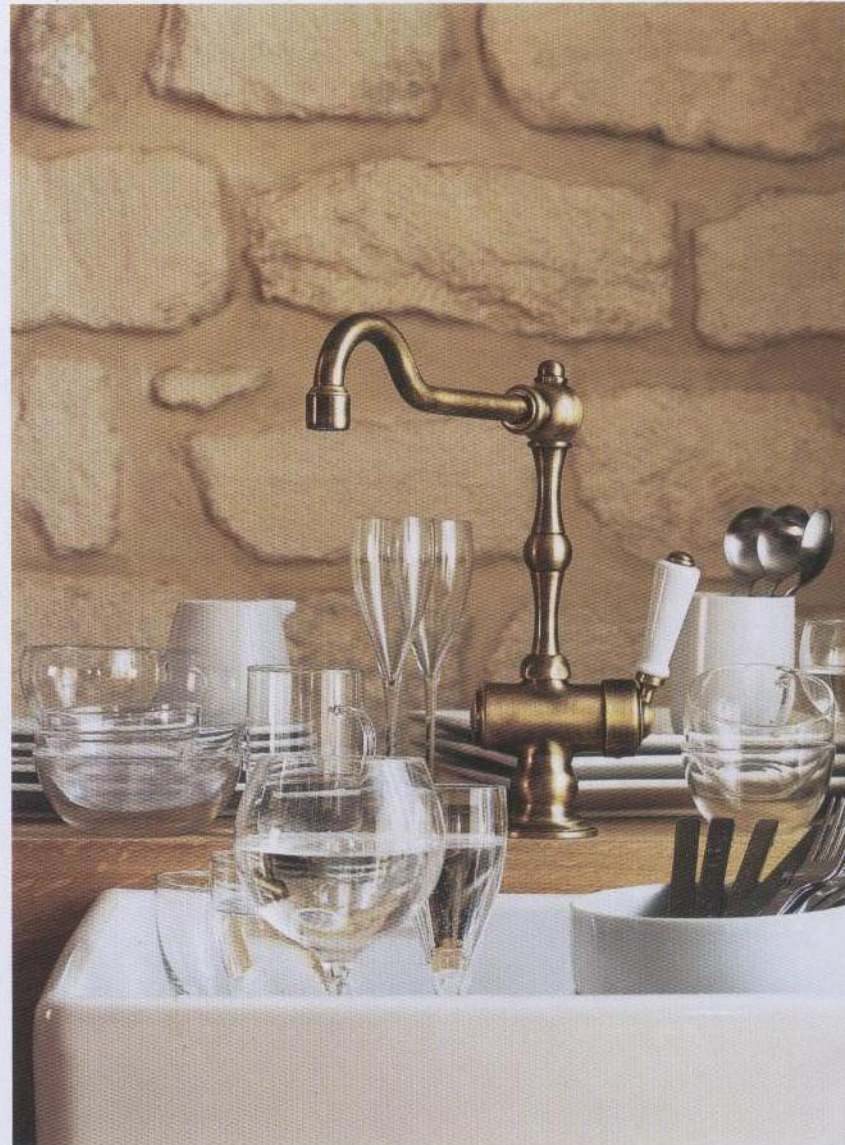


PERFEKTE FUNKTION

Sie mögen den Charme nostalgischen Designs, wollen aber besonders in der Küche nicht auf einen Top-Standard in puncto Funktion verzichten? Dann gefällt Ihnen bestimmt die Armatur "Bastide" im Retro-Look. Sie ist wie auf dem Foto als Einhebelmischer oder als zweigriffiger Klassiker zu haben. Mit Griff aus weißem Porzellan und Oberflächen in Chrom, Nickel, Bronze, Alt-Kupfer, Edelmessing, vergoldet oder Silber Rhodium. Besonders raffiniert: Die Armatur lässt sich nach vorn klappen, um zum Beispiel ein Fenster dahinter öffnen zu können. Ab etwa 517 €. THG Paris.



IMMER BESSER. Zu ihrem 70. Geburtstag bekam die "Floffe Lotte" ein nagelneues Rührwerk verpasst, das sie nicht nur schneller macht, sondern das dank der verbesserten Reibscheibe auch dafür sorgt, dass sie nun faserige Gemüse wie Spargel oder Lauch perfekt passieren kann. Ohne dass die Fasern in den Flügeln hängen bleiben! Ebenso schafft sie nun spielend Röstgemüse für Saucen und sogar die Schalen von frischen Äpfeln. Um 60 €. GEFU.



KRATZFEST. Die Antihafversiegelung dieser Kasserolle ist so hart, dass Sie sogar mit dem Messer im Topf schneiden können. Ein extrastarker Alukern sorgt bei den "Titanio"-Pfannen und Kasserollen, die mit Glasdeckel zu haben sind, für beste Kocheigenschaften. Pfannen ab ca. 55 €. Ballarini.

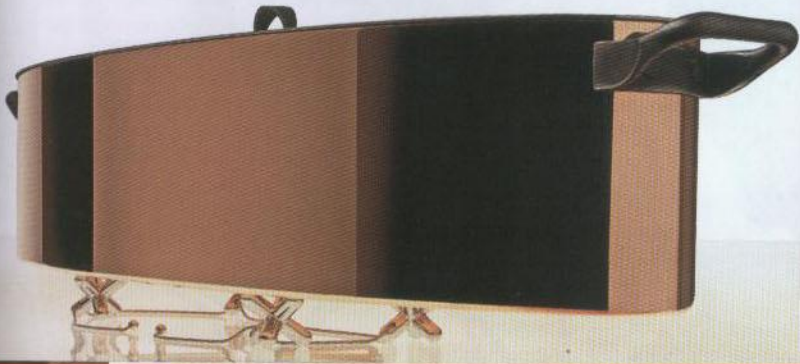
AUSGEKOCHT

Für alle, denen während der Woche die Zeit zum Kochen fehlt, die aber trotzdem gern Selbstgekochtes auf den Tisch bringen, hat Bauknecht die Initiative "CleverKochen" gestartet. Die Idee: Am Wochenende werden alle Mahlzeiten für die Woche vorgekocht und eingefroren. Rezepte und Tipps rund ums Tiefkühlen, Aufwärmen und Verfeinern gibt's unter www.cleverkochen.de. Das Foto zeigt Schauspielergattin Viktoria Lauterbach als clevere Köchin.



FLEXIBLE UNTERLAGE

Vier Mini-Stative reihte Designer Gabriele Chiave an eine 60 cm lange Kette und entwarf damit den ziemlich genialen Untersetzer "tripod". Passend zum Gefäß lässt er sich in beliebige Formen legen, griffbereit kann er platzsparend einfach an einen Haken gehängt werden. Um 28 €. Der Fischtopf aus der Serie "La cintura di Orione" ist ein Design von Richard Sapper. Deckel und Rost des Kupfertopfes sind aus Edelstahl, 60 cm lang, um 700 €. Alessi.



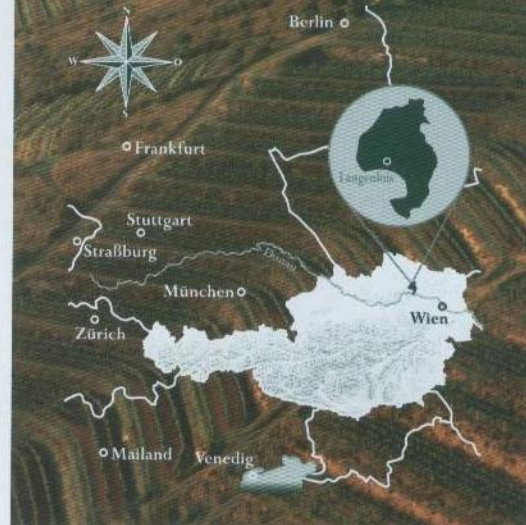
SCHRUBBER

Viel schneller als mit einer Bürste entfernen Sie allen Dreck von Kartoffeln, wenn Sie ein Paar Rubbelhandschuhe überziehen und die Schalen damit im Wasserbad abreiben. Die Handschuhe lassen sich unter fließendem Wasser abspülen oder in der Wasch- und Spülmaschine reinigen. Das Paar kostet um 6,50 €. Auch in Kindergröße zu haben. Skrub'a.



DIE TRICKS DER KÖNNER

- * Die optimale Arbeitsfläche, um fetthaltige Teige auszurollen, ist aus Marmor. Denn Marmor ist ein schlechter Wärmeleiter. Die beim Ausrollen erzeugte Wärme wird rasch abgeleitet und kann das Fett im Teig nicht so schnell schmelzen lassen. Deshalb ist für Plätzchenteige auch eine Teigrolle aus Marmor besser als ein Nudelholz.
- * Reinigen Sie Arbeitsflächen in der Küche möglichst nicht mit Schwämmen, sondern mit feuchten Putztüchern, die regelmäßig heiß gewaschen werden sollten. Denn in Schwämmen können sich leicht Salmonellen ansiedeln. Auch Spülbürsten sollten daher immer wieder in der Spülmaschine gereinigt werden.
- * Panaden haften besser, wenn man Fleisch, Fisch oder Gemüse vor dem Panieren an einigen Stellen mit der Gabel einsticht.
- * Da haben die Trickser nicht recht: Zitrusfrüchte geben keinesfalls mehr Saft ab, wenn man sie kräftig rollt oder erwärmt. Sie geben soviel Saft ab, wie sie enthalten.



KAMPTAL

Der Kamp gibt dem Weinbaugebiet nicht nur den Namen, sondern trägt auch dazu bei, dass hier besondere Weine entstehen. Die Reben speichern die Wärme des Tages und kühlen nachts an dem Flösschen und den frischen Brisen aus dem Waldviertel wieder ab. Das verleiht den weißen Trauben die würzige Aromatik, das feine Säurespiel und den mineralischen Charakter, den blauen Trauben Finesse und Eleganz. Rund um Österreichs größte Weinstadt Langenlois gruppieren sich bekannte Weinorte wie Gobelsburg, Zöbing, Kammern und Strass, überragt vom markanten Heiligenstein. Waren es vor hundert Jahren eher die malerischen Sommerfrischen und die unberührte Natur, die das Kamptal berühmt machten, ist das Markenzeichen heute eindeutig der Wein. Vor allem der Grüne Veltliner fällt besonders typisch aus und überzeugt mit beachtlichem Alterungspotenzial.

www.weinausosterreich.at