



GRADMESSEK. Das WMF-Backofenthermometer misst exakt von 50 bis 300 Grad C. Es lässt sich im Backofen aufhängen oder mit dem ausklappbaren Standfuß hinstellen. Für ca. 13 € einfach online zu bestellen bei www.amazon.de



SUPERSCHMELZ.

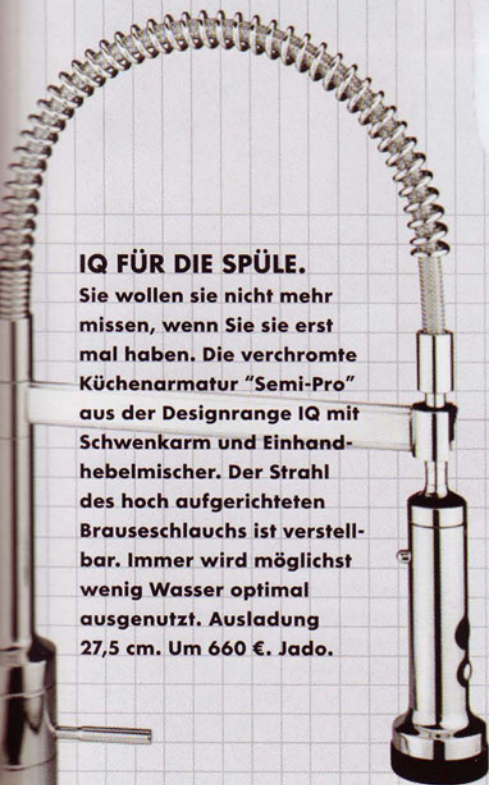
Jetzt ist es amtlich: Der Vacherin Fribourgeois darf die Ursprungsbezeichnung AOC, Appellation d'Origine Contrôlée, tragen. Da der cremig-würzige Käse schon bei 50 Grad C schmilzt, lieben die Schweizer ihn mit Gruyère zusammen im Käsefondue. Hervorragend eignet er sich auch zum Gratieren!

SERVIERFERTIG. Einen sattem halben Liter Saft fasst der Porzellangleißer der Zitruspresse "Mezzo". Die Edelstahlpresse ist so konstruiert, dass garantiert keine Kerne oder größeren Fruchtfleischstücke im Saft landen. Um 20 €. **Cilio.**



IQ FÜR DIE SPÜLE.

Sie wollen sie nicht mehr missen, wenn Sie sie erst mal haben. Die verchromte Küchenarmatur "Semi-Pro" aus der Designrange IQ mit Schwenkarm und Einhandhebelmischer. Der Strahl des hoch aufgerichteten Brauseschlauchs ist verstellbar. Immer wird möglichst wenig Wasser optimal ausgenutzt. Ausladung 27,5 cm. Um 660 €. **Jado.**



BIOWÜRZE. In edlen Aludosen: die neuen Bio-Kräuter und -Gewürze von Herbaria, die höchste Gourmetansprüche erfüllen. In Bioläden und Reformhäusern erhältlich.



NEUE BÜCHER.

LYNELLE SCOTT-AITKEN: ROHKOST, FRISCH & KNACKIG, 112 SEITEN, 19,90 €, NEUER UMSCHAU BUCHVERLAG
Viel Inspiration und Information – längst nicht nur für Vegetarier.

VIRGINIA BURKE: KARIBIK FOOD, 240 SEITEN, 29,90 €, COLLECTION ROLF HEYNE
Attraktiv gestaltetes Buch mit 200 Rezepten aus Traumländern.

MONISHA BHARADWAJ: INDIENS VEGETARISCHE KÜCHE, 140 ORIGINALREZEPTE AUS ALLEN REGIONEN, 178 SEITEN, 24,90 €, CHRISTIAN VERLAG
Eines der seltenen Bücher, das auf jeder Seite hungrig macht!

JODY VASSALLO: SALZ & PFEFFER, 160 SEITEN, 14,95 €, CHRISTIAN VERLAG
Elegantes Hochformat, edles Layout, hervorragende Fotos und klasse Rezepte – und somit auch als Gastgeschenk perfekt.

SEBASTIAN DICKHAUT: WIE KOCH' ICH?, 240 SEITEN, 16,90 €, GRÄFE UND UNZER VERLAG
Überfordert keinen Anfänger und amüsiert Fortgeschrittene.

MATTHEW DRENNAN, SCOTT GIVOT, LUCY KNOX: WEBER'S BARBECUE UND COCKTAILBUCH, 224 SEITEN, 14,90 €, GRÄFE UND UNZER VERLAG
Farbenfrohe Grill-Bibel mit vielen Tipps und einfachen Rezepten.

JENNIFER JOYCE: TAPAS, SUSHI, ANTIPASTI, FINGERFOOD AUS ALLER WELT, 224 SEITEN, 19,90 €, DORLING KINDERSLEY VERLAG
Fundgrube für abwechslungsreiche Partyhappen und Buffets.

DAVID RATHGEBER, ELISA VERGNE: LE CREUSET DAS KOCHBUCH, 144 SEITEN, 19,90 €, HAEDECKE VERLAG
Französische Klassiker der bürgerlichen Küche – lecker!

SABINE HERRE: FLUSSKREBSE, RÜBCHEN UND MOORSCHNUCKEN, 270 SEITEN, KEINE FOTOS, 19 €, KLETT-COTTA
Herre ist den kulinarischen Spezialitäten Deutschlands auf der Spur.

AZTEKENKORN.

Knusprige Neuheit auf dem Bio-Markt: Amaranth-Mais-Waffeln von Allos. Mais kennen wir, aber was genau ist eigentlich Amaranth? Die Körnerfurcht, botanisch zu den Fuchsschwanzgewächsen gehörend, war einst das Grundnahrungsmittel von Inkas und Azteken, bei denen es als heilig galt und den Göttern geopfert wurde. Die spanischen Eroberer vernichteten jedoch die Felder, um den Eingeborenen ihre Energiequelle zu nehmen. Die hochwertigen Inhaltsstoffe von Amaranth stellen unsere Vollkornsorten absolut in den Schatten. 1/3 mehr Ballaststoffe und Zink im Vergleich zu Vollkornweizen, knapp die doppelte Menge Eisen, sowie ein hoher Magnesium- und Calciumgehalt machen Amaranth zu einem äußerst wertvollen Nahrungsmittel, das heute in Mexiko, Pakistan, Nepal und Indien angebaut wird.

