

SAISON-STARS

Ein Eis zum Dahinschmelzen, Gewürze zum Verlieben, feine Rezepte – acht Neuheiten für einen traumhaften Sommer

Das Wasser zum Wein

Vielfältige Bouquets, feine Nuancen – die Geschmacksvielfalt bei Wein ist grenzenlos. Mit „aQa ad vinum 1 3 5“ gibt's jetzt das passende Mineralwasser zum Vino: zu rotem die 1 (still), zu weißem die 3 (medium) und zu süßem Wein die 5 (spritzig). 1 Liter 1,25 Euro



RUND UMS JAHR

In England, den USA und seiner Heimat Australien bereits ein Star, bringt Curtis Stone nun auch bei uns sein erstes Kochbuch heraus. Mit Rezepten aus seinen Lieblingszutaten für jede Jahreszeit – in drei Schwierigkeitsstufen... vgs-Verlag, 16,95 Euro

FRÖHLICHE EISZEIT

Das Neue von Ben & Jerry's verführt mit sahnigem Schokoeis und glasierten Macadamianüssen, die aus Fair-trade-Handel stammen. 500 ml 5,50 Euro



Gewürz mit Tiefgang

Diese Gewürz-Blüten-Mischung von Sonnentor weckt die Sinne: Rosa Pfeffer, gemahlene Erdbeeren, Rosenblüten, Himbeerstückchen, Koriander und Vanille geben süßen und herzhaften Speisen eine besondere Note – toll zum Experimentieren! Die Streudose „Alles Liebe“ mit 30 g kostet 5 Euro.

Fix gemixt

Ob Frappé, Milchmix oder Fruchtshake: Mit dem neuen „Smoothie 2 Go“ lassen sich leckere Sommerdrinks im Handumdrehen mixen – und in den zwei verschließbaren Acryl-Behältern auch gleich auf den Ausflug ins Grüne mitnehmen. Von Kenwood, 45 Euro



PERFEKTES AROMA

Gérard Boyer, Spitzenkoch aus Frankreich, verrät uns mit seinem „Parfum des Oliviers“ ein Geheimnis der Haute Cuisine: Verwenden Sie ein Öl, das ideal auf die Speisen abgestimmt ist. Sein reines Pistazienöl passt z. B. wunderbar zu Carpaccio, Meeresfrüchten oder Endiviensalat. Über Weinkontor Freund, 13,80 Euro

BEERENSTARK

Mit d'arbo Naturrein haben Erdbeeren das ganze Jahr Saison. Die Konfitüre „Gartenerdbeer fein passiert“ kommt ganz ohne Fruchtstücke, Farb- und Konservierungsstoffe sowie künstliche Aromen aus. 450 g 2,70 Euro



Knabberlust

Feinste Bio-Zutaten machen diesen knusprig dünnen Cracker von Yanick + Fée zum Liebling jeder Sommerparty – ob pur oder mit einem Dip. Wahlweise mit „Gartenschnittlauch“ oder „Tomate Oregano“. 125 g 3 Euro