



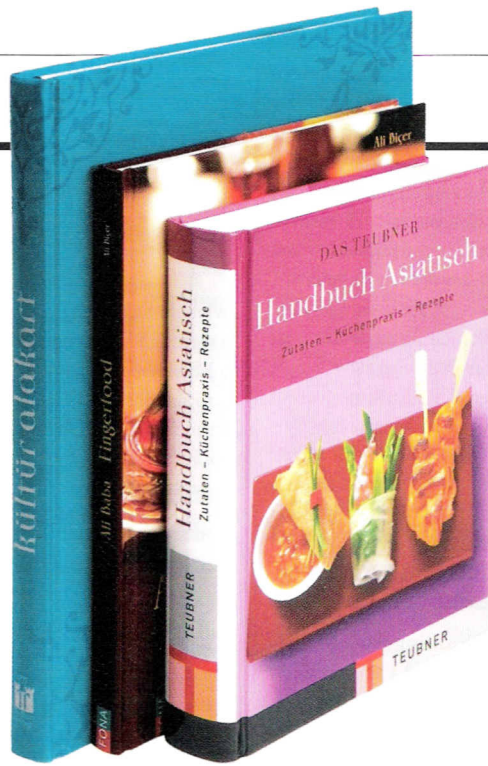
Spritziger Tessiner
Der Elisir 2008 von Enrico Trapletti aus Coldrerio schmeckt wunderbar fruchtig und floral. Der sommerlich-leichte Apéro-weisswein passt zu Bruschette oder kleinen Pizzas. Der Bianco della Svizzera italiana ist typisch für die Region und trägt daher die Bezeichnung IGT (Indicazione Geografica Tipica).
 — 7.5 dl 21 Fr., www.gerstl.ch

Buffetzauber
 Ali Biçer, kurdischer Schriftsteller und Berner Gastronom, hat 101 Rezepte der besten Fingerfoodhäppchen aus der Gegend von Mesopotamien gesammelt.
 — Ali Biçer: *Ali Baba Fingerfood*. Fona-Verlag, Lenzburg 2009, ca. 30 Fr.

Köstlich östlich
 Asiatisch kochen fängt schon beim Einkaufen an: Toll, wenn man die Originalnamen der Lebensmittel kennt! Die Rezepte sind authentisch oder modern interpretiert. Für

Einsteigerinnen und Fortgeschrittene.
 — Claudia Bruckmann: *Das Teubner Handbuch Asiatisch*. München 2009, ca. 45 Fr.

Kulturteiler
 Das türkisch-deutsche Kochbuch serviert eine Melange aus Kulturgeschichte und kulinarischen Highlights. Mit Interviews und den Rezepten von türkischen oder türkischstämmigen Persönlichkeiten.
 — Ralf Frenzel, Christine Wagner, Sebnem Bahadır (Hrsg.): *Kültür alakart*. Verlag Tre Torri, Wiesbaden 2008, ca. 37 Fr.



NEUE PRODUKTE
Cool. Diesen Sommer gibts zwei neue Schweizer Originalrezepte der Limited Ice Cream Editions von Mövenpick: Absinthe & Amaretti, die Grüne Fee mit Mandel-Macarons, sowie Swiss Apple & Edelweiss – Idared-Äpfel mit Alpenblumen-Extrakt.
 — 500 ml 10.90 Fr.



Frisch. Das neue Mineralwasser Mojo enthält wenig Kohlenensäure, keine Konservierungsmittel, dafür zehn Prozent natürlichen Fruchtsaft wie Pink Grapefruit, Mandarine und Blackberry.
 — 5 dl 1.80 Fr., www.mojo-drink.ch



update

Riksha & Rivella
 In München kann man jetzt die Dienste von bunten Rivella-Rikshas in Anspruch nehmen – und sich dazu kostenlos mit dem Kulturgetränk erfrischen. So kommt man stressfrei und gestärkt ans Ziel.
 — www.rivella.de

Weine von Welt
 Vom 3. bis 6. Juni findet das siebte Weltweinfestival in Bad Ragaz statt. 50 Weinproduzenten aus aller Welt werden persönlich anwesend sein. Mit exklusiven Degustationen und kulinarischen Highlights.
 — Programm: www.weltweinfestival.ch

Süss. Man taucht das kleine Zuckerschiffchen mittels einer Extrazange tief ins Getränk und lässt los: Erst schwimmt, dann löst es sich auf und versüsst den Tee oder Kaffee.
 — 6 Schiffsboxen mit je 25 Schiffchen 49 Fr., Zange 3 Fr., www.zuckerschiffchen.ch

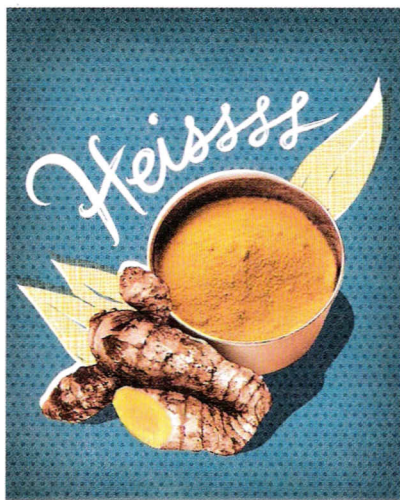


Mundgerecht. Die leckeren Mousse-au-Chocolats-Tafeln von Lindt gibts neu auch in Pralinéportionen.
 — Lait und Noir, 130 g ab 7.20 Franken



Exotica

KURKUMA (auch Turmeric oder Gelbwurz) ist sowohl ein Gewürz als auch ein Heil- und Färbemittel. Currymischungen verdanken ihm die gelbe Farbe. Die tropische Gebirgspflanze gehört zur Familie der Ingwergewächse. Ihre knolligen Wurzeln (Rhizome) schmecken getrocknet und gemahlen mild-würzig und leicht bitter. Die frischen Rhizome, pfeffrig mit moschusähnlichem Geruch, sollten vorsichtig dosiert werden.



Kurkuma gilt in der ayurvedischen Küche als heisses Gewürz, das Energie spendet und reinigt. Das Kurkumin in der Wurzel ist galletreibend, hilft bei der Fettverdauung, reduziert das Völlegefühl, senkt den Cholesterinspiegel und wirkt antioxidativ. Kurkuma ist ideal für Marinaden, Gemüse, Hülsenfrüchte, Fleisch, Fisch und Geflügel. Die Verfügbarkeit des Kurkumin wird durch Zitrusfrüchte, Zimt und frisch gemahlene Pfeffer erhöht.

Ein Must Have für alle Nespresso-Fans: Der Outpresso presst den Kaffeesatz aus der Kapsel. Danach kann man diese bei jeder Aluminium-Weissblech-Sammelstelle abgeben – statt nur bei speziellen Gebrauchtkapsel-Points.

— 34.80 FRANKEN, WWW.OUTPRESSO.COM

