



GRILL DOCH DRIN

Traurig, weil die Grillsaison zu Ende geht? Kopf hoch, der Salzstein von knIndustrie schafft Abhilfe! Im Backofen erhitzt, lässt sich der Stein prima als Tischgrill umfunktionieren und Fisch, Fleisch und Meeresfrüchte perfekt garen! Das Set mit Salzstein, feuerfester Porzellanschale und Bambusmatte gibt's für 87,00 € unter www.raumconceptstore.com.



SCHARFE SCHNITTE

... Gelingen mit den eleganten Steakmessern von Deejo ohne jeden Zweifel. Die Klingen der scharfen Stücke bestehen aus 420er Edelstahl und sind zum Beispiel mit Griffen aus Olivenholz verfügbar. Besonders schick bei Modellen etwa der Art Déco-Serie, ist die Lasergravur der Klingen mit verschiedenen geometrischen Verzierungen und Mustern. Sechser-Kollektionen finden Sie ab 149,00 € unter www.deejo.de.

PROST

MIT ESSIG & ÖL

Dieses Set von Bastion Collections sieht Sektflaschen verdächtig ähnlich ... Stattdessen lassen sich in den beiden Flakons aber Olivenöl und Essig auf der gedeckten Tafel perfekt in Szene setzen. Sie sehen nicht nur chic aus, sondern erleichtern dank Ausgießer das ideale Portionieren. Das Set gibt's für 49,90 € unter www.farbverliebt-shop.de.



R

ZAHMES RAUBTIER

Roooarr, und die Pizza ist in Stücke geschnitten! Der Raubtier-Pizzaschneider der Serie Savanna von DOIY kommt mit den Modellen Panther oder Gepard nämlich vielleicht auf samtigen Pfoten daher, scharf sind diese aber allemal ... Erhältlich für 24,95 € unter www.doiydesign.com.



FLÜSSIGE WEINE, TROCKENE SPRÜCHE

Der bekannte Karikaturist Peter Gaymann versammelt in seinem neuen Buch Trüffelschweine und Naschkatzen Szenen und Anekdoten zu einem Thema, bei dem alle anbeißen: Genuss. In seinen Illustrationen nimmt er diesmal unter anderem das Kaffeekränzchen mit den Freundinnen, den Einkauf im Supermarkt oder den Restaurantbesuch auf die Schippe. arsEdition GmbH, ISBN: 978-3-8458-2499-4, 15,00 €

EIN **ASTREINER** TYP

... Dieser Eric Werner. Der Shootingstar der deutschen Gastro-Szene und ehemalige Sternekoch hat sich jetzt folgerichtig mit dem astrein in Köln selbstständig gemacht. Astrein essen & trinken ist hier dann auch die Devise, in gemütlicher aber professioneller Atmosphäre. Auf der Karte stehen klassische Gerichte mit internationalen Akzenten, dazu gibt's Weine von deutschen und europäischen Winzern. Zu den Menüs (auch vegetarisch) ist eine alkoholfreie Getränkebegleitung ebenfalls kein Problem. www.astrein-restaurant.de



FOTO: SOPHIA SCHILLIK