

Barwissen

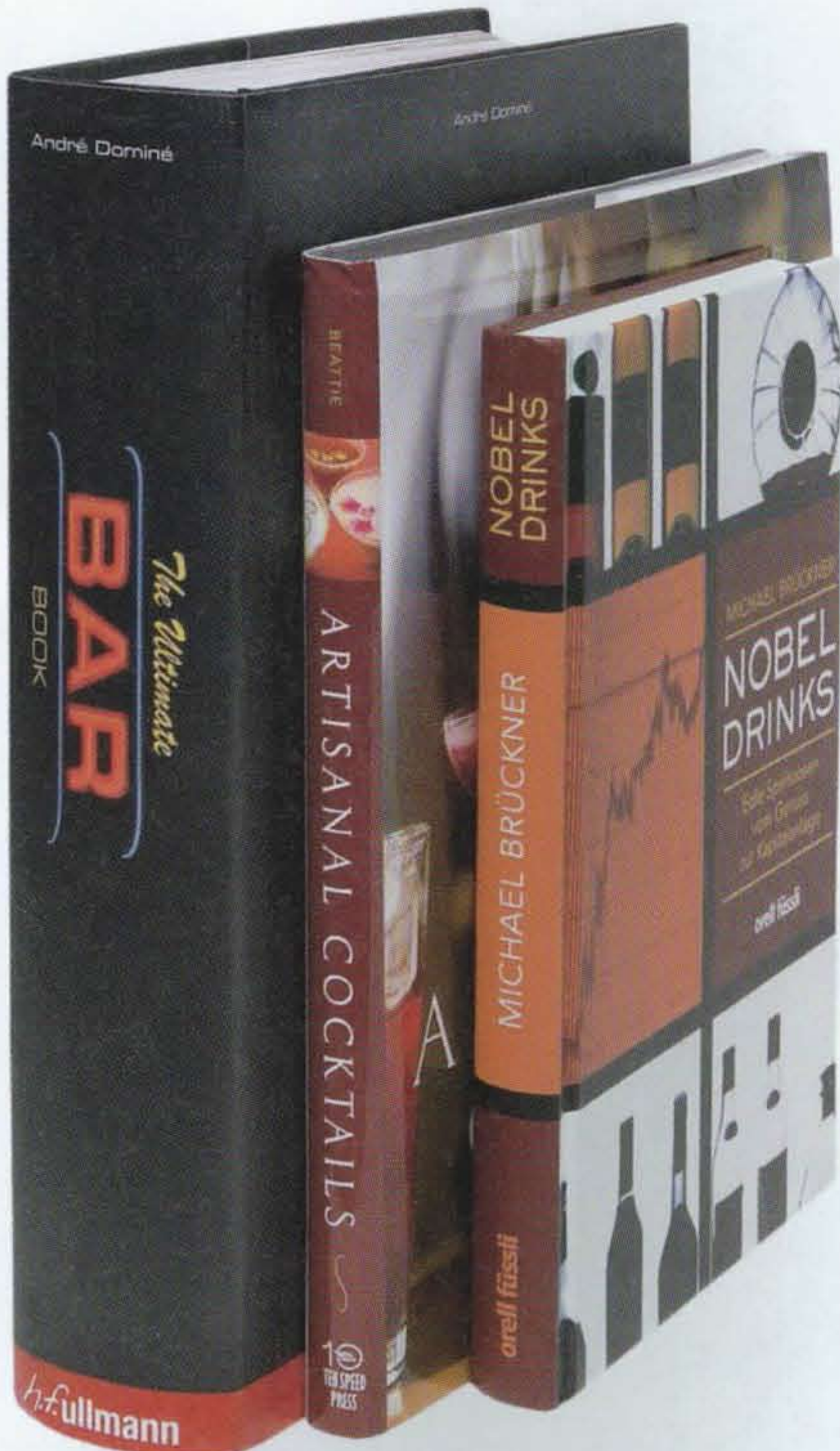
«The Ultimate Bar Book» – das preisgekrönte Nachschlagewerk von André Dominé über die Welt der Spirituosen und Cocktails. — Verlag H. F. Ullmann, 816 Seiten, ca. 50 Fr.

Mixologie

Mit «Artisanal Cocktails» präsentiert Scott Beattie ein ideales Hilfsmittel für Fans des selbst Gemixten. — Ten Speed Press, Berkeley 2008, 150 Seiten, ca. 32 Fr.

Prestigetropfen

Cognac, Whisky, Champagner: In «Nobeldrinks» stellt Michael Brückner die elf wichtigsten Prestige-Getränke vor. — Orell-Füssli-Verlag, 192 Seiten, ca. 40 Fr.



GUT GETARNT

Sehr diskret und doch ganz Küche! Everest von Wiesmann-Küchen hat eine durchgehende karbonbeschichtete Granitabdeckung: Man kocht auf unsichtbaren Platten, Dampfabzug und Wasserhahn sind versenkbar, gekühlt wird in Schubladen: — www.wiesmann-kuechen.ch



Update

www.foodie.ch

Im ersten Online-Foodmagazin gibts vierzehntäglich kulinarische Neuigkeiten und Feines zum Nachkochen.

«2009 Basel geht aus!»

150 Restaurants – 47 davon Neuzugänge – sind fürs aktuelle Magazin getestet worden. Cafés, Clubs, Bars und Lounges und eine Hotelauswahl mit Index sind unter Specials zu finden.

— 24.50 Fr. im Buchhandel oder am Kiosk

NEUE PRODUKTE

Fit. Fermentiertes Gerstenmalzextrakt ist die Basis für den Power Drink Ixso. So kommt er ohne die üblichen Säuerungsmittel aus. Der



Drink ist mit natürlichen Fruchtsäften ergänzt. — 2.25 Fr. bei Coop oder auf www.leshop.ch

Fein. Neue Teesorten exklusiv bei der Migros: ein würziger, typisch indischer Chai Spice von Tetley sowie zwei biologische Schwarztees und ein Schwarztee mit Vanille.



Süss. Die acht neuen Schokoladen von Emmentaler Backwaren sind handgemacht, ihre Rohstoffe in Knospen- oder Demeter-Qualität. — 5.60 Fr. bei Vatter, Bern, www.emmentaler-backwaren.ch oder www.swisschocolatier.ch



Mineralwasser versorgt uns mit wichtigen Spurenelementen. Hat es einen hohen Sulfatgehalt (z.B. das Mineralwasser Termen aus dem Wallis), hilft es, Deftiges zu verdauen.



Prosit Karton!

Wein im Karton ist kein Tabu mehr. Das preisgekrönte Bag-in-Box-Gebinde von Hauswein ist handlich und kann auch einfach entsorgt werden. Der Wein bleibt nach dem Öffnen zwei Monate frisch und oxidiert nicht.

— Box à 3 Liter Rot- oder Weisswein (je zwei Sorten) 49.50 Fr., www.hauswein.ch

Wussten Sie

... DASS DIE SO GENANNTEN SPLITTER, DAS SIND DIE RISSE IN DER BROTKRUSTE, HÖCHSTEN BROTTGENUSS GARANTIEREN? Dafür brauchts keine Zusatz- oder Aromastoffe, sondern nur ausgezeichnetes Mehl von optimal gereiftem Weizen und einen Teig, der mindestens zwölf Stunden lang «gären» kann – dadurch wird sein Volumen langsam verdoppelt, und die Gase, die das Brot antreiben, werden aromatischer. Das anschliessend perfekte Ausbacken des Brots macht die Kruste besonders knusprig, denn sie springt beim Auskühlen haarfein auf.