

DER FEINSCHMECKER

DAS LEBEN GENIESSEN: REISEN • ESSEN • TRINKEN

Hier schlägt das Herz der Toskana

Florenz

Endlich! Modern und frisch:
Neue Restaurants am Arno.
Wir verraten die Besten

ZEIT FÜR LAMM

Unser Rezept des Monats

LAGO MAGGIORE

Die schönsten
Ziele am See

AN DIE SAAR!

Tour durchs
Riesling-Paradies

Luxus für alle: Erfolgsrezepte für Ihre Ostertafel

Seafood-Brunch

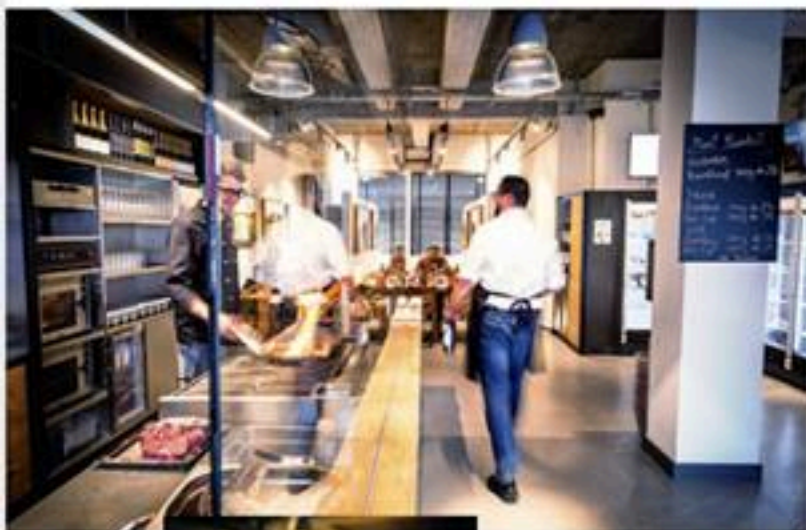
Pochierte Austern, Lachs-Tataki, Jakobsmuscheln



EXTRA: Praktischer Info-Guide zum Herausnehmen! Mit allen Adressen für Ihre Reise

DAS BESTE IM APRIL

Trends, Wissenswertes, **NEUIGKEITEN**, Tipps und viele Empfehlungen



MEAT MARKET

Einkaufen oder essen? Beides!

Gute Steaks sind Kunstwerke für die Sinne. Glauben Sie nicht? Achten Sie mal auf die feinen Marmorierungen, die das Fleisch durchziehen, riechen Sie am Fett, das nach Milch und Heu duftet. Georg Sostmann und Oliver Winter fanden, man bekomme diese Qualität zu selten, und eröffneten im Hamburger Stadtteil Hohe-
luft den „Meat Market“. In dessen Kühlschränken findet man edle Ware aus Uruguay und den USA (Nebraska), aus Deutschland, Irland und weiteren Ländern. Vendée-Geflügel, Lamm und Ibérico-Schwein bekommt man auch. Alle Tiere sind nach Auskunft der Betreiber artgerecht aufgewachsen, der Weg vom Stall ins Geschäft lässt

sich per QR-Code nachverfolgen. Hungrige Käufer können an Ort und Stelle essen, das kleine Menü konzentriert sich auf Fleisch, es gibt Brot vom Bäcker Gaus nebenan. Gegen ein „Gabelgeld“ von acht Euro kann man sich sein Wunsch-Steak braten lassen. www.meat-market.de



„ES KANN NICHT SEIN,
*dass die Skandinavier so tun,
als hätten sie das Räuchern und Einwecken
erfunden. Da haben unsere Vorgänger
in den Alpen wohl mehr Erfahrung.“*

Rudolf Obauer, Chef des Restaurants „Obauer“ (Werfen), im Magazin „Bergwelten“



GETRÄNKE *in Bewegung*

Dondolo heißt der Schaukelstuhl auf Italienisch. Davon ist der Name für diese Gläser abgeleitet, die auf halbrundem Fuß sanft schaukeln, aber nicht kippen: Die Serie „Dondolino“ der Manufaktur Maruyoshi Kosaka ist von Hand mit geometrischen Mustern verziert,

und zwar aus traditionellem Urushi-Lack. Der wird aus dem Harz des ostasiatischen Lackbaums hergestellt und sonst zur Dekoration von besonderen Holzobjekten verwendet. Die japanischen Designer Setsu und Shinobu Ito haben diese Technik nun erstmals auf Gläser übertragen. Die gibt es in den Farben Rot, Grün und Goldbraun, sie sind 5 cm hoch. Preis pro Glas etwa € 130, www.handsomdesign.it

