

Oscar Wilde kultivierte den Lebensstil des Dandys wie kein Zweiter und inspiriert mit seiner Liebe zu allem Schönen und Kostbaren noch heute viele Designer und Künstler. So auch **Gian Battista Vanzo**, der für die Porzellan-Manufaktur **Richard Ginori** das Bone China Service **Dandy** kreierte. Besonders raffiniert: die elegante Verzierung aus echtem Platin, welche den Schattierungen von Stoffen nachempfunden ist.



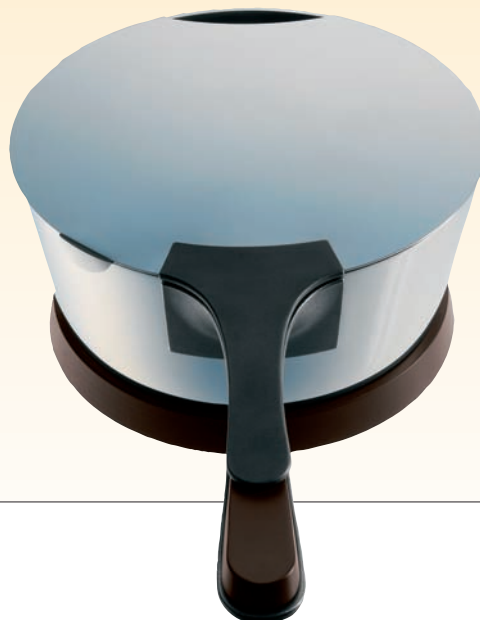
# top gourmet



Frühlingszeit, Spargelzeit! **Tyrrells Potato Chips**, ein kleiner Produktionsbetrieb im englischen Herfordshire, der noch selbst anbaut und immer wieder neue, außergewöhnliche

Geschmacksrichtungen lanciert, bringt nun die Saison-Sorte **Asparagus & Crushed Pepper**. Eine echte Alternative zum Spargelgenuß mit Sauce Hollandaise und Schinken, wenn auch nicht unbedingt kalorienärmer.

Nicht immer wurden Nudeln separat gekocht und dann mit Soße serviert! Eine echte italienische Nonna weiß noch, wie in Zeiten, in denen man draußen auf dem Feld nur wenig Wasser zu Verfügung hatte, alle Zutaten gemeinsam in einem Topf garte - wie beim Risotto. Designer **Patrick Jouin** und Sternekoch **Alain Ducasse** haben gemeinsam für **Alessi** den **Pasta Pot** kreierte. Eine Hommage an die hohe Kunst der einfachen Küche! Bravissimo!



Wasserflaschen stören meist auf der elegant gedeckten Tafel. Das dachte sich auch der französische Designer **Serge Mansau**, der schon für viele renommierte Marken Parfümflakons entworfen hat. Er kreierte für **Christofle** zwei Kristallkaraffen, deren Formen an Wassertropfen erinnern: die Karaffe mit der oberen Wölbung für kohlensäurehaltiges Wasser und die mit der unteren Wölbung für stilles. Da sagt man doch gerne mal: Un verre d'eau, s'il vous plaît!

Sakura, die Zeit der Kirschblüte, wird im Land des Lächelns jedes Jahr zelebriert, indem die Japaner mit Bento-Boxen, Bier und Sake im Park picknicken. Eine schöne Tradition, welche auch bis Anfang Mai in der Sachsenhäuser **Konditorei und Confiserie Jamin** Einzug hält: Dort gibt es **Süße Sushi in der Bento-Box mit Stäbchen** - Nougaträdchen mit Pistazie, Nüssen, kandierten Kirschen und Marzipan.



Was brauche ich für einen Wodka-Martini? Wird ein Manhattan gerührt oder geschüttelt? Ein Blick auf den **Barnavigator** aus dem Hause **Carl Mertens** genügt und Charles Schumann kann sich warm anziehen! Der schicke „Drink-Kompaß“ aus Edelstahl wurde mit Hilfe führender Barchefs konzipiert und verrät Ihnen die Rezepte und Zutaten für 14 verschiedene Cocktails.

Wollen auch Sie bei der nächsten Wein-Degustation mal so richtig glänzen und mit fachkompetenten Statements auftrumpfen? Dann schulen Sie Ihre Nase mit dem **Pulltex Wine Essences Set**. Es enthält im Wein enthaltene Aromen und macht Sie zum *Connaissanceur de vin!*



Sein Korn ist klein und rund wie bei Risotto-Reis und auch er wird erst in Öl angebraten und dann nach und nach unter Zugabe von Flüssigkeit fertig gegart: Roter Reis, eine Seltenheit aus dem Himalaya-Königreich Bhutan, zählt zu den erlesensten Reissorten der Welt. Nicht bloß optisch macht sich **Thunder Dragon Red Rice** auf dem Teller gut - sein Geschmack ist herzhaft-nussig und er ist besonders reich an Ballaststoffen, Proteinen und ungesättigten Fettsäuren.