

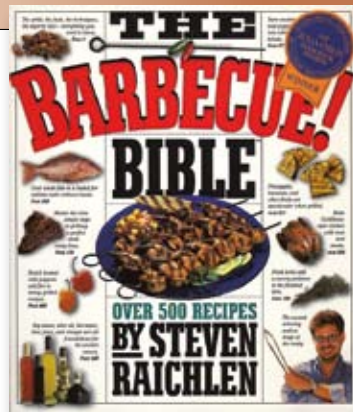


Wer sich die Mühe macht, beim besten Metzger Rippchen, Würstchen und Co. für das Grillfest zu bestellen, sollte beim Marinieren dann nicht schlampfen. Mit hochwertigen Ölen, frischen Kräutern und edlen Gewürzen eingelegt schmeckt alles gleich doppelt so gut. Und wer's feurig mag, sollte unbedingt die erlesenen Chili-Sorten von der Gewürz-manufaktur **Spirit of Spice** ausprobieren. Perfekt wird's in Kombination mit Honig! [WWW.SPIRITOFSPICE.DE](http://WWW.SPIRITOFSPICE.DE)

Wer beim Picknick oder Grillen nicht einfach bloß eine schnöde Dose Hansa Pils öffnen möchte, sondern lieber einen edlen Wein, der sollte auch beim Werkzeug auf Qualität setzen. Sinn für Stil beweist, wer ein Sommelier-Messer aus der **Forge de Laguiole** zückt. Weltweit schwören Profis und Weinconnaissseure auf die Meisterwerke aus Südfrankreich, die übrigens nur dann echt sind, wenn sie das Herkunftssiegel „Laguiole Origine Garantie“ tragen. [WWW.LAGUIOLE-MESSER.DE](http://WWW.LAGUIOLE-MESSER.DE)



Er ist der Guru der Grillzange in den USA: **Steven Raichlen**. Auf allen Kontinenten der Erde hat er die weltbesten Rezepte für seine **Barbecue Bible**



gesammelt. Das unangefochtene Standardwerk für alle Grillbegeisterten enthält über 500 Rezepte sowie Tricks und Kniffe für einen gelungenen Abend im Zeichen von perfekter Holzkohle, zarten Spare Ribs und magischen Marinaden. Erhältlich bei [WWW.AMAZON.DE](http://WWW.AMAZON.DE)

# TOP GOURMET

Da beginnt die Vorfreude auf das Steak schon beim Anblick des Grills! Das fesche Gerät mit dem Namen **Longhorn** funktioniert wie alle Grills von **Traeger** mit Holz-Pellets für den einzig wahren Holzkohlegeschmack und ist ein echter Hingucker – selbst für Vegetarier!

[WWW.GRILLKATALOG.DE](http://WWW.GRILLKATALOG.DE)





Der Romantiker von Welt zeigt seiner Liebsten in lauen Sommernächten die Sterne und hat im Kofferraum seiner Pagode natürlich immer eine edle Picknickdecke und das passende Getränk dabei! Stilvoller als mit einem Gläschen **Dom Pérignon Rosé** aus diesem eleganten Verführer-Koffer geht es kaum. Immerhin war es Dom Pierre Perignon, der Benediktiner-Mönch, der den edlen Schaumwein einst erfand, der sagte: „Komm schnell, ich trinke Sterne!“

[WWW.DOMPERIGNON98.COM](http://WWW.DOMPERIGNON98.COM)

Lust auf Picknick im Stil der Royals? Dann brauchen Sie den luxuriösen **Picknickkorb Hookers Fruit**, der im Jahr 1815 von dem Botaniker Sir William Hooker entworfen wurde. Er gehört mit echten Wedgwood Porzellantellern, feinsten Baumwolltextilien, Weingläsern aus Kristall und Sommerbesteck zu den edelsten Picknickkörben des britischen Traditionshauses Optima. [WWW.GOURMANTIS.DE](http://WWW.GOURMANTIS.DE)



Was gibt es schöneres als Genießen unter freiem Himmel? Doch meist ist derjenige, der die Speisen oder Cocktails kredenzt, dazu verdonnert, ab und zu durch das Küchenfenster zu winken, während die Gäste es sich im Garten gutgehen lassen. Warum also nicht die Küche samt Arbeitstisch, Spüle mit Wasseranschluß via Gartenschlauch und japanischem Teppan Yaki-Grill nach außen verlagern? Mit der **Outdoor Kitchen** des österreichischen Herstellers **Viteo** kann der Sommer kommen!

[WWW.VITEO.AT](http://WWW.VITEO.AT)



Endlich gibt es ihn: den Espresso für unterwegs! Und zwar nicht zu Apothekenpreisen im Pappbecher „to go“ serviert, sondern selbst gebrüht – mit der ersten tragbaren Esspressomaschine. Genießen Sie mit **Handpresso** ihren kleinen Schwarzen wo und wann sie wollen – ob drin oder draußen, im Stau, im Büro oder beim Picknick!

[WWW.HANDPRESSO.COM](http://WWW.HANDPRESSO.COM)

