

TOP GOURMET

Schon viele glaubten, die Kunst des Aufrollens von Spaghetti allein mit der Gabel am Tellerrand – eine Kunst, die den Italienern in die Wiege gelegt zu sein scheint – könne ja nicht so schwer sein, und mit Stäbchen zu essen sei viel komplizierter. Häufig hinterläßt diese Selbstüberschätzung häßliche Soßenflecken auf der Kleidung. „No Spoon, just pleasure“ verspricht jetzt eine Schweizer Erfindung: der **Doc'spag-Teller**. Ein kurzer Dreh mit der Gabel in der Tellermitte und schon hat man eine mundgerechte Portion. Che buono! [WWW.DOCSPAG.COM](http://www.DOCSPAG.COM)



Es gab mal eine Zeit, in der galt Butter noch als Geschmacksträger und keiner dachte daran, wie viele Kalorien er auf dem Laufband verbrennen muß, wenn es bei Oma sonntags Kuchen gab. Und zu jener Zeit waren auch die Waffeln besser: dicker, fluffiger, fast wie Kuchen. Wer statt der herzförmigen, flachen Variante aus heute üblichen Waffeleisen diesen himmlischen Genuß von einst bevorzugt, sollte zum Klassiker greifen: dem **Clor Waffleisen 110 Premium** im Originaldesign der 60er Jahre. WWW.CLOER.DE

Ein wahres Traumeiland – die geschwungene **Kücheninsel Agreste** für **La Cucina Alessi** von **Alessandro Mendini**, welche optisch vor allem durch die gelungene Kombination von Edelstahl für Arbeitsfläche und Waschbecken und Ebenholz furnier für den Eßbereich, Hochschränke und Schiebetüren besticht. „Alessi will in die Heime mit einem Küchenambiente einziehen, das technisch hochwertig ist, aber den Hightech-Aspekt nicht zu sehr herauskehrt. Ein Ambiente, das auf Ästhetik, Wohngefühl und Wohlgefühl aufbaut“, definiert der Star-designer den Anspruch der in Zusammenarbeit mit Valcucine entstandenen „cucina meravigliosa“. WWW.ALESSI.IT/AZIENDA/LICENSING_CUCINA.JSP



Es ist wohl eine der schönsten Figuren der griechischen Mythologie: Pegasus, das geflügelte Pferd. Diesem Thema widmet sich **Villeroy & Boch** mit der luxuriösen **Besteckserie Pegasus Aureus**. Außergewöhnlich gestaltet sind insbesondere die dreizinkige Gabel und das Messer mit geschmiedeter Klinge und Hohleiftgriff, bei dem das Flügelmotiv vom Kropf zur Klingenspitze weitergeführt wird. Auch die markante, geschwungene Stufe im Vorderteil von Gabel und Löffel verleiht dem Besteck eine unverkennbare Ausstrahlung. WWW.VILLEROY-BOCH.COM



Hatte Aladin gleich mehrere Wunderlampen? Nicht ganz! Doch der Gedanke an 1001 Nacht ist beim Anblick der **Tea & Coffee Collection Creamy** von **Gaia & Gino** unvermeidlich. Einmal mehr ein Zeugnis dafür, daß Stardesigner **Karim Rashid** etwas davon versteht, modernes Design auf unwiderstehliche Weise mit den Formen des Orients zu vereinen – und natürlich Kaffee- und Teegenuß: „The British in me always loved tea, the Egyptian in me always loved coffee. And I love both when they are creamy.“ WWW.GAIAANDGINO.COM



Wer glaubt, es handle sich bei Risotto um ein bloßes Reisgericht, irrt gewaltig. Nur beste Zutaten, die richtigen Utensilien und natürlich viel Liebe und Geduld ergeben ein „risotto perfetto“. Bestes Equipment bietet die Kollektion **I Love Cooking Risotto** vom italienischen Traditionsunternehmen **Ballarini**, samt patentiertem Topf, Meßbecher, Holzlöffel und zwei Kilogramm Riso Gallo (in jedem italienischen Haushalt so unerlässlich wie die Pasta von Barilla).

WWW.BALLARINI.IT



Wer das Besondere liebt, sollte allerdings zu Italiens Spitzenreis greifen: **Riso Acquerello**. Er wird seit drei Generationen von der Familie Rondolino in der Provinz Vercelli angebaut: Nicht der Po, sondern

Wasser aus eigenen Bergquellen bewässert die Felder, es wird nur die beste Sorte Carnaroli angebaut und keinerlei Chemie verwendet. Der Bio-Reis wird 12 bis 36 Monate bei 10 Grad Celsius gelagert, bevor er in den Verkauf kommt. Das macht ihn sicher teurer als andere Sorten, doch die Liebe zur Natur ist in jedem einzelnen Korn zu schmecken. WWW.ACQUERELLO.IT

In den **Coltellerie Berti** im toskanischen Städtchen Scarperia ist seit 1895 industrielle Fertigung ein Fremdwort. In der Manufaktur entstehen Europas wohl beste Taschen- und Küchenmesser. Besonderes Merkmal: der konvexe oder ballige Anschlag im, wie die Messermacher sagen, „gotischen Bogen“. Dieser Schliff, von Andrea Berti „un taglio dolce“ (ein süßer Schnitt) genannt, ist im übrigen maschinell nicht realisierbar. Der Schneidbereich hat die Geometrie eines gotischen Spitzbogens, was gegenüber dem üblichen Flachschliff zu weniger Flächenreibung führt, so daß die Klinge auch durch weichstes Schneidgut wie durch Butter gleitet – oder wie mit diesem Messerset durch verschiedene Käsesorten. Auch heute noch werden die Messer von Berti hauptsächlich mit handgemachten Griffen aus Buchsbaum oder Büffelhorn versehen, die Klingen tragen die Initialen des Coltelliere, der das Messer gefertigt hat.

WWW.COLTELLERIEBERTI.IT

