

TOP GOURMET

Ein perfektes Chateaubriand in 10 Minuten? Eigentlich unmöglich. Nicht mit dem neuen Turbo Chef 30 Double Wall Speedcook Oven. Bisher gab es die Wunderkisten für die professionelle Gastronomie - Starbucks und Subway arbeiten bereits mit der Technologie, welche auf heißer Luft basiert, die in sehr hoher Geschwindigkeit durch den Ofen bläst. Nun sollen auch Home Chefs ihren Gästen ein Sechs-Gänge-Menü bis zu 15 mal schneller kredenzen können als mit einem herkömmlichen Ofen. Und da Zeit bekanntlich Geld ist, wird der Turbo Chef trotz des stolzen Preises von 6.000 Dollar aufwärts sicher ein Verkaufsschlager. www.turbochef.com



Eine der kleinsten Kaffeemaschinen der Welt: die neue WMF 1. Kein überflüssiger Schnickschnack, kein Knopf zuviel. Für ihren puristischen Look wurde die Mini-Kaffeepadmaschine mit dem Red Dot Design Award 2007 ausgezeichnet. Doch auch die inneren Werte der kompakten kleinen Maschine überzeugen: Die WMF 1 funktioniert überall da, wo man eine Steckdose findet und brüht mit einem handelsüblichen Pad in weniger als einer Minute herrlich frischen Kaffee. www.wmf.de



Seit 1897 widmet sich die Familie Nonino aus dem Friaul der Herstellung von Grappa, dem ältesten und traditionsreichsten Branntwein Norditaliens. Die heimatverbundene Familie (unglaublich, wie toll Schnapsbrenner aussehen können!) verwendet fast ausschließlich

Trester ursprünglicher Rebsorten, die teilweise bereits vom Aussterben bedroht waren und gelten als Revolutionäre in der Produktionsweise des Grappa. Daß man Qualität und Naturverbundenheit auch schmecken kann, beweist der im Barrique gereifte Antica Cuvée mit seinem warmen und weichen Aroma. www.nonino.it



Glasweise Wein zu degustieren – leider immer noch keine Selbstverständlichkeit in der Gastronomie. Dabei gibt es von Eurocave Weinklimaschränke für jede räumliche Situation. Wie etwa das kompakte neue System Vin au Verre, welches die Qualität von geöffneten Weinen zwei bis drei Wochen erhält und sie zudem in der optimalen Trinktemperatur servierbereit zur Verfügung stellt. Auch ideal für den Hausgebrauch! www.eurocave.com



Papua Neuguinea, Madagaskar, La Réunion, Tahiti – paradiesisch wie die Herkunftsländer sind auch Duft und Geschmack der hochwertigen Vanille-Sorten von Quai Sud, einem französischen Hersteller von feinsten aromatisierten Zucker- und Salzcreations sowie Gewürz-, Kakao und Teemischungen aus aller Welt. Unwiderstehlich wie der Inhalt sind auch die bunten Verpackungen im Ethno-Look! www.quaisud.com



Die Grillsaison ist eröffnet! Luxuriös wird der Grillspaß mit dem Outdoor Chef St-Tropez 570. Nicht bloß das edle Design dieses Gaskugelgrills aus hochwertigem Granit und Edelstahl wird Ihre Familie und Gäste begeistern – auch die Vielseitigkeit dieser kleinen Komplett-Küche für Terrasse oder Garten überzeugt selbst jene, die neben Würstchen und Steaks auch mal Lust haben auf ein sommerliches Wok-Gericht oder eine leckere Paella unter freiem Himmel. Und

bleibt die Küche mal kalt, eignet sich die Arbeitsfläche auch als schicke Outdoor-Bar! www.outdoorchef.com

Sie wollen Ihre Gäste mal mit einem wirklich einzigartigen Drink beeindrucken? Dann servieren Sie doch einen Sekt oder Champagner mit einer echten Blüte darin! Lee Etherington's Wild Hibiscus-Blüten in Sirup sind in England innerhalb nur eines Jahres zum absoluten Trendprodukt avanciert und nun auch in Deutschland erhältlich. Sternekoch Johann Lafer präsentierte den exotischen Genuß aus Australien live im Fernsehen und schwört seither darauf! www.new-world-gourmet.de



Flor de Sal ist das reinste aller Salze. Man gewinnt es unter Einsatz traditioneller Erntemethoden, die ihren Ursprung in der französischen Atlantikküste haben und auch auf den Balearen praktiziert werden. Das so geerntete Salz ist 100 Prozent naturbelassen und kommt ohne jegliche Zugabe chemischer Zusatzstoffe direkt nach der Ernte in den Handel. Das Salz von Gusto Mundial de Balearides ist für viele Profiköche nicht mehr aus der Küche wegzudenken, denn sein Geschmack ist, ob pur oder aromatisiert mit Kräutern, „excelente“. www.mallorquiner.com

