



Eine Anleitung zum perfekten Genuß. In **Genießen – Eine Ausschweifung** beschreibt **Gero von Randow**, gewohnt wissenschaftlich fundiert und dennoch persönlicher und verspielter als sonst, Augenweiden, Ohrenschaus und Gaumenkitzel, es geht um körperliche Lust und geistige Höhenflüge, um gemeinsame und stille Freude – kurz: um *Savoir-vivre*. WWW.HOFFMANN-UND-CAMPE.DE

Pfefferkenner **Gérard Vives** vom **Comptoir des Poivres** weiht Sie mit diesem exklusiven Sortiment ein in die Welt der **besten Pfeffer Asiens**. Sie enthält neun ausgewählte Sorten, unter anderem Lampung aus Sumatra und Malabar aus Indien. So erlesene Pfeffer sollten niemals mitgekocht werden, da sie sonst alle aromatischen Essenzen verlieren - einfach fein gemahlen beim Servieren über den Speisen zerstäuben. WWW.GOURMANTIS.DE



Die Tajine stammt ursprünglich aus Marokko und wurde dort gerne unterwegs in der kargen, sandigen Landschaft auf offenen Feuerstellen genutzt. Damit der Rührlöffel sauber blieb, wurde er, ganz praktisch, in der Mulde an der Spitze des zeltförmigen Deckels abgelegt. Auch wenn heute in sandfreien Küchen geschmort und gegart wird, ist die **Tajine** von **Emile Henry** ein echtes Highlight für Fans mediterraner Speisen mit arabischem Touch und ein Hingucker für jede Tafel! WWW.EMILEHENRY.COM

Öko ist in, auch beim Anstoßen! **Reyka Vodka** wird in der einzigen Destillerie Islands hergestellt. Gemäß dem altisländischen Wort Reyka für Dampf wird die Destillerie mit geothermischem Dampf angetrieben. Das Wasser wird von 4.000 Jahre alten Lavafeldern gewonnen und ist so rein, daß es keiner Behandlung bedarf. Nach der Herstellung wird der Wodka durch Lavagestein gefiltert, welches auf den Vulkanfeldern gesammelt wurde. Dies gibt Reyka Vodka seinen einzigartigen Geschmack und seine Reinheit.



Fotos: Hersteller

WWW.REYKAVODKA.COM



Ein wahres Geschmacksfeuerwerk ist die Kombination von Saporoso, dem kostbaren Balsamico-Essig aus Modena, und reifem Käse oder Gänsetopfleber. Praktisch also, daß die bereits fünfte Generation der Hersteller-Familie Malpighi zusammen mit den Chefköchen des Restaurants **Acetaia Malpighi** eine streichfähige Version kreiert haben: **Saporina**, ein schnittfester Balsamico mit einzigartig intensivem Geschmack.

WWW.ACETAIAMALPIGHI.IT



Wollten Sie Ihr Bier auch schon immer mal selbst brauen? Mit dieser **Bierbrauanlage Speidel** kein Problem! Sie wurde speziell für ambitionierte Heimbrauer entwickelt, ist aber so perfekt geraten, daß sie heute auch von Brauereien zum Probebrauen und Entwickeln neuer Rezepte genutzt wird.

WWW.MANUFACTUM.DE

Der legendäre elektrische Vakuumbrüher **Santos** von **Bodum** hat einen Look: Der durchsichtige Kunststoffkrug der Kanne wurde durch rostfreien Chromstahl ersetzt. Das wichtigste bleibt jedoch beim Alten: Der Santos braucht nach wie vor keinen Papierfilter und bewahrt somit den vollen Geschmack des Kaffees!

WWW.BODUM.COM



Seit 1812 stellt die **Woodford Reserve Distillerie** in Kentucky einen der besten Whiskeys der USA her, den **Woodford Reserve Distiller's Select**. Seinen vollen Körper und die angenehme Milde verdankt er dem dreifachen „Pot Still“-Verfahren, welches die traditionsreiche Destillerie heute noch als einzige in den USA anwendet, sowie dem hohen Maisanteil und der langen Reifezeit in ausgewählten Eichenfässern. Die zahlreich verliehenen Auszeichnungen zeugen von der Qualität dieses Premium-Whiskeys.



Fotos: Hersteller

Gewinnen Sie...

TOP Magazin Frankfurt verlost ein Set der besten **Premium US-Whiskeys** (Jack Daniel's Gentleman Jack, Jack Daniel's Single Barrel und Woodford Reserve).

Das Gewinnspiel finden Sie unter WWW.TOP-FRANKFURT.DE