

9/2012

# Lust auf Genuss

magazin

## ÄPFEL & BIRNEN

Frisch vom Blech  
am besten: Strudel,  
Apple Pie & zarter  
Biskuit – mit Nüssen,  
Schokolade oder  
luftig-leichter Creme



### Torten, Tartes und neue Lieblingskuchen

Soft und Sekt: sortenrein gekeltert • Top-Küchenmaschinen • Feinstes Porzellan zum Tee

[www.daskochrezept.de/lust-auf-genuss](http://www.daskochrezept.de/lust-auf-genuss)

Deutschland: € 3,80 Österreich, Spanien, Frankreich, Benelux: € 4,30 - Griechenland: € 5,40 - Schweiz: sfr 7,50





**ICE TO GO** Dieses faltbare Modell ist superpraktisch und passt in jede Tasche. Toll fürs Picknick mit dem Liebsten (von Veuve Clicquot, ca. 45 Euro)



**ATTRAKTION** Ob als polierte oder matte Edelstahlversion – „Bolly“ kühlt mit Stil und macht immer eine gute Figur (von Alessi, ca. 140 Euro)



**SÜDSEE-FLAIR** Noch nie war das Karibik-Feeling so zum Greifen nah. Fehlt nur noch der richtige spritzige Inhalt (von Mambo, ca. 12 Euro)



**MEISTERSTÜCK** „Bubbles“ ist mundgeblasen und wurde in Frankreichs ältester Cristallerie hergestellt (von Saint Louis, ca. 495 Euro)

## Mal schön auf Eis gelegt

So stylish, so cool: Diese Gefäße bringen alles auf die richtige Temperatur



**RAUMWUNDER** In diese Edelstahlschüssel passen bis zu sechs Flaschen. Die nächste Party kann also kommen (von Wafu, ca. 28 Euro)



**KRÖNUNG** In dem kunstvollen Geschmiede aus Edelstahl werden Flaschen majestätisch gebettet (von Kare, ca. 230 Euro)



**TRENDSETTER** Das intensive Blau strahlt alle an und macht den noblen Behälter zum Star des Abends (von l'Orfèvrerie d'Anjou, ca. 365 Euro)



**HINGUCKER** Die strukturierte Nickeloberfläche hat eine tolle Optik, deswegen ist der Kühler ein Highlight auf jeder Tafel (von Fink, ca. 100 Euro)

Tipp: Weißer Sekt soll bei 5–7, Rosé- bei 6–8 und roter bei 9–11 Grad getrunken werden.