

Wohnen&Garten

Feste & Gäste

www.wohnen-und-garten.de

Herbst · Advent
Weihnachten

2/2011
Deutschland 4,90 €
Österreich 5,50 €
Schweiz 9,80 €
Benelux 5,70 €
Italien 5,70 €



**Stimmungsvoll
in den Herbst**
*Naturschätze und
eine gute Tasse Tee*

Adventsglück
*Plätzchen, Punsch
und winterliche
Spaziergänge*

Marzipan
*Ein himmlischer
Genuss*



Weihnachtlich geschmückt



Erntedank

Der Garten deckt den Tisch

China trifft Frankreich

Dieses Service der französischen Manufaktur „Gien“ ist eine farbenfrohe Hommage an die Anmut der asiatischen Teeceremonien („Teatime“ über Artedona)



ERLEBNISWELT MIT PIANOKLÄNGEN

Das „Meßmer Momentum“ in der Hamburger Hafency ist die richtige Adresse für alle Wissensdurstigen in puncto Tee. Auf über 600 m² erkunden die Besucher ein Tee-Museum, dürfen bei der gläsernen Entwicklung zuschauen und entspannen anschließend in der Lounge, wo regelmäßig Konzerte oder Lesungen stattfinden. Möchte man auch anderen die Freude am wärmenden Getränk vermitteln, könnte man eine Teeschulung inklusive eines britischen Teatime-Menüs verschicken. www.messmer.de



Aus silbernen Dosen werden lose Teesorten im Meßmer-Shop angeboten. Wer Teebeutel bevorzugt, findet auch davon eine große Auswahl

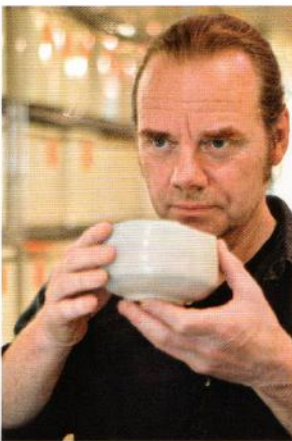
Hamburgs kulinarische Seiten und eine wohltuende Einkaufsoase in Köln



Madeleines mit Matcha-Tee

Helmut Volkmann

eröffnete seinen Laden vor 23 Jahren. Seine Erfahrung bezüglich Wirkung und Zubereitung verschiedenster Teesorten gibt er gerne an seine Kunden weiter



MEDITATIVER ORT

Nur wenige Gehminuten vom trubeligen Kölner Rudolfplatz taucht man in eine andere Welt: Feinwürziger Duft empfängt den Gast in der asiatisch anmutenden Einrichtung des „teehaus. köln“. Von seinen Reisen nach Japan, China und Taiwan bringt Inhaber Helmut Volkmann einige

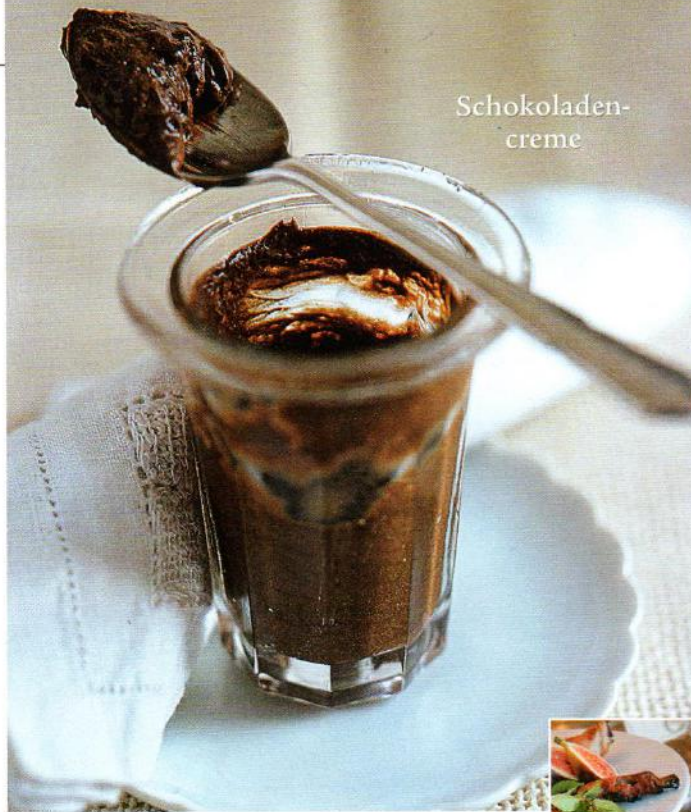
der hochwertigsten Teesorten mit, die es in Deutschland zu kaufen gibt.

Schon seit Langem gehört auch Matcha – mittlerweile ein Modegetränk – zu seinem Sortiment: „Seine Zubereitung bedarf etwas Geduld und das gefällt mir. Beim Teetrinken sollte man wenigstens für einen Moment zur Ruhe kommen.“ www.teehaus.com

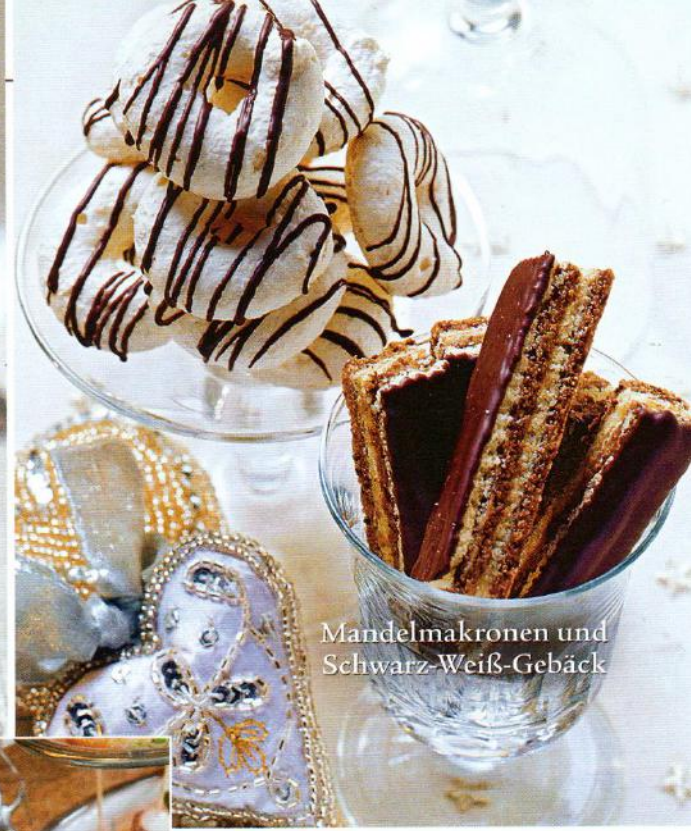
Weitere Informationen und Rezepte finden Sie ab Seite 94

Im Schälchen angerührt Matcha-Tee besteht aus Grüntee, der zu feinstem Pulver zermahlen wurde. Das jahrhundertealte Getränk wird vor der Verkostung mit einem Bambusbesen schaumig geschlagen





Schokoladen-
creme



Mandelmakronen und
Schwarz-Weiß-Gebäck

wunderbare Aura von Luxus, wenn unzählige kleine „Sterne“ perlend und funkelnd

im Glas emporsteigen und

mit ihnen Geschmack,

Finesse und Eleganz zur

vollen Entfaltung kommen.

Sachte stellt sich eine belebende

und inspirierende Wirkung ein.

Charaktervolle Champagner können nicht nur

als Aperitif, sondern auch, je nach Gericht, zum

Essen getrunken werden. Wir haben Ihnen dazu

ein Menü zusammengestellt: asiatische Garnelensuppe,

Meeresfrüchte, geschmorter Kalbsschwanz

in Champagnerschäum und ein Zanderfilet auf

Champagnerkutteln. Genießen Sie die Vielschichtigkeit

dieses wunderbaren Getränks – „Rennfahrermanieren“

können Sie getrost anderen überlassen, denn beim Öffnen sollte der Korken niemals knallen,

sondern nur leise „seufzen“.



Heike Behrens

Mit zartem Schlift

Champagner liebt die Schönheit als Begleiter: Flöten aus Kristallglas, handgearbeitet und vergoldet, „Splendid Gold“ und „Paula“ aus der Kristallglasmanufaktur Moser (über Artedona)

Feines Naschwerk

zum Dessert: gefüllte Datteln, Konfekt mit Physalis, Makronen und Schwarz-Weiß-Gebäck zur Schokoladencreme werden funkelnd in Szene gesetzt

Gefüllte Datteln und Physalis-Konfekt

Für die Datteln: 50 g weiße Kuvertüre, 75 g Marzipanrohmasse, 30 g Puderzucker, 1 EL Orangenlikör, 250 g Datteln, 2 EL gemahlene Mandeln.

Zubereitung: Kuvertüre schmelzen, Marzipanrohmasse mit Puderzucker und Orangenlikör zu einer glatten Masse rühren, zuletzt die Kuvertüre unterziehen. Datteln der Länge nach aufschlitzen, den Kern entfernen und die Datteln mit der Marzipanmasse füllen. Die gemahlene Mandeln als Garnitur auf die Datteln streuen.

Für das Physalis-Konfekt: 175 g weiße Kuvertüre, 50 g Sahne, 2 EL Vanillezucker, 50 g Butter, ca. 20 Physalis.

Zubereitung: Kuvertüre hacken. Sahne aufkochen, Kuvertüre und Vanillezucker hineingeben, unter Rühren schmelzen, dann auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Butter schaumig rühren. Abgekühlte Kuvertüremasse löffelweise unterziehen. Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, in Pralinenkapseln spritzen. Mit einer Physalis garnieren.

