

Lust auf Genuss

magazin

DAS WÄRMT DIE SEELE

Von Rinder-Bouillon
und Safranschaumsuppe
über Pilz-Consommé
bis zu delikaten Eintöpfen:
zauberhafte Kreationen
für unsere Lieben



Edel fürs Fest: Suppen fein gemacht

Charmant: Winzerinnen • Individuell: Grandhotel oder Hütte • Würzig: Salzkunde

www.daskochrezept.de/lust-auf-genuss



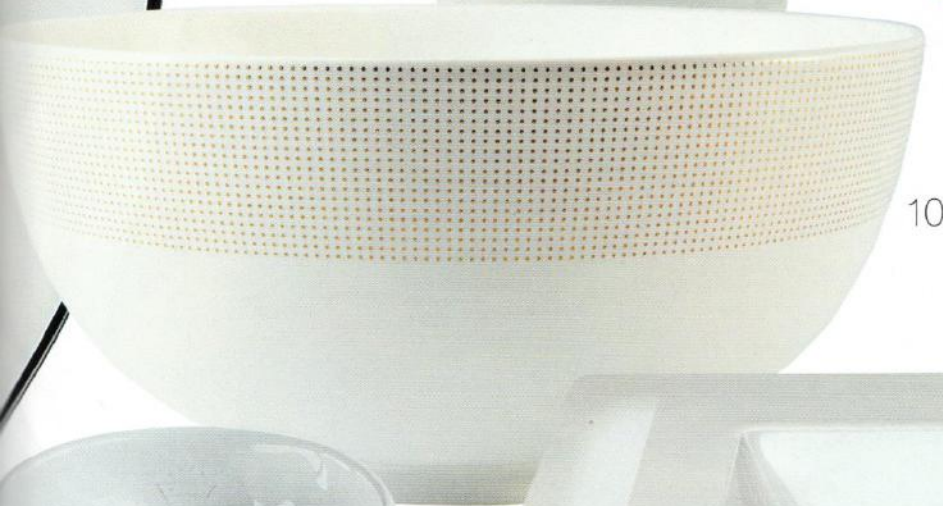
SO STILVOLL SERVIERT

Ob Terrine, Schälchen oder tiefer Teller: Hinter vielen dieser dekorativen Stücke steckt eine eigene kleine Geschichte. Was gibt es jetzt also Schöneres, als mit lieben Menschen etwas Warmes zu löffeln und darüber in Ruhe zu plauschen?



1. TRADITIONELL Den Klassiker ziert ein feiner Rand – so steht der Inhalt garantiert im Mittelpunkt („Brilliance d’argent“ von Rosenthal, Ø 23 cm, um 22 Euro) **2. MINIMALISTISCH** Der Genuss vieler kleiner Köstlichkeiten liegt nicht nur in Asien, sondern auch bei uns im Trend – am liebsten aus hübschen Schälchen („East meets West“ von Maxwell & Williams, 10 x 10 cm, um 8 Euro) **3. MEISTERHAFT** Die zauberhaften handgefertigten Unikate gehören zu den Ur-Entwürfen der Künstlerin Sandra Haischberger. Ihr Arbeitsmotor: „Die pure Lust am Experimen-

tieren.“ („Pure“ von Feinedinge, Ø 15 cm, Set um 80 Euro) **4. BERAUSCHEND** Die Serie erinnert jeden Tag an die Schönheit des Meeres. Das Limoges-Porzellan mit Feingold erfordert allerdings besondere Pflege („Cristobal Marine“ von Raynaud, Ø 29 cm, um 735 Euro) **5. BEKENNEND** Als Hommage an das Design der 50er-Jahre schuf der Luxemburger Christophe de la Fontaine das geradlinige Service („Format“ von Rosenthal, Ø 27 cm, um 120 Euro) **6. FÜRSTLICH** Inspiriert von den Farben indischer Saris und von goldgeschmückten Tempelanla-



gen entstand dieses Dekor („Rajasthan“ von Fürstenberg, Ø 21 cm, Set um 175 Euro) **7. ZEITLOS** Bereits 1888 entwarf der damalige Chefdesigner Arnold Krog das schlichte und doch verspielte Geschirr, das 1987 neu aufgelegt wurde („Weiße Halbspitze“ von Royal Copenhagen, 2 l, um 250 Euro) **8. ÜBERRASCHEND** Fein und festlich anmutend ist die ovale Terrine, die jedoch satte drei Liter fasst („Aureus“ von Villeroy & Boch, um 360 Euro) **9. LEUCHTEND** Dieser Suppentopf wärmt schon beim reinen Ansehen und könnte im Winter zum Dauer-
BEZUGSADRESSEN finden Sie auf Seite 83

einsatz kommen (von Impressionen, Ø 23 cm, um 40 Euro) **10. FÜHLBAR** Ein Fest für die Sinne sollte dieses Modell werden. Deshalb sind die goldenen Punkte erhaben und werden so zum haptischen Erlebnis („Golden Points“ von Giltzer, Ø 23 cm, um 38 Euro) **11. RITTERLICH** Tongeschirr im Stil des 17. Jahrhunderts diente als Vorlage für die hübsche Schüssel („Regina“ von Torquato, Ø 13 cm, um 15 Euro) **12. VARIABEL** Nicht nur Suppen haben in diesem Teller ihren ganz großen Auftritt („à Table“ von Asa Selection, 29 x 29 cm, um 16 Euro)