

Süddeutsche Zeitung

Wohlfühlen

2.2017



LICHT

Sonnenbaden auf den Malediven

LUFT

Kunst und Kultur als beste Kur

LEICHTIGKEIT

Was Kopf und Knie beflügelt

Grill Royal

Gegen die Norm: Barbecue mit Anspruch? Aber klar. Hier einige Anregungen und Beispiele für ein gelungenes Freiluft-Dinner

Von Nadja Tadjali



Drei gewinnt

Laternen und Kerzen spenden Licht und verbreiten eine magische Atmosphäre und angenehmes Flair. Dieses goldene Trio heißt „Frit“ und existiert in drei Größen. Es kann somit nach Bedarf platziert werden. Die Kleine misst 15, die Mittlere 35 und die Große 55 Zentimeter, ihre Rahmen sind aus lackiertem Edelstahl.

Über www.brostecopenhagen.com



Edel-Werkzeug

Wer Einladungen zum Grillen immer noch mit praktischer Tupperware, Plastik oder Pappbechern verbindet, liegt falsch. Ein gutes Beispiel dafür liefert „Siena“. Das Edelstahlbesteck ist mit einer 24-karätigen Hartgoldauflage verarbeitet und verwandelt jeden Gartentisch zur Tafel. Besonders angenehm: Sein Design ist puristisch modern und passt somit zu fast allen Tafelservice. Es stammt aus der deutschen Manufaktur Carl Mertens in Solingen. Über www.carl-mertens.com



Geschüttelt, nicht gerührt

Kaum ein Getränk genießt so einen Kultstatus wie ein guter Martini. (Berühmt auch durch James Bond, den sein Autor Ian Fleming in „Casino Royale“ 1953 einen bestellen ließ.) Zu dem schicken Feierabend-Drink gehört entsprechendes Zubehör. Die berühmte Kristallglas-Manufaktur Waterford im Südosten Irlands hat eine besonders stilvolle Serie geschaffen: „Lismore Diamond“ aus geschliffenem Bleikristall. Neben Martini-Krug mit Tumbler und Glas umfasst sie schöne Champagnerflöten und Weingläser. Cheers! Über www.artedona.com



Formschön

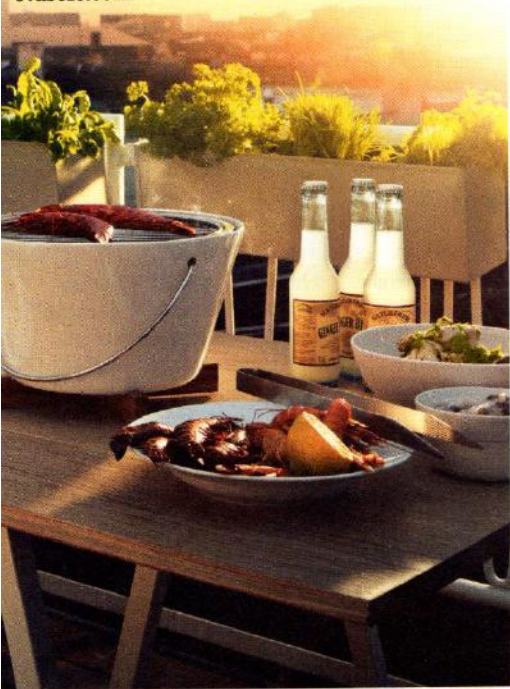
Tablets sind praktische und unentbehrliche Helfer der Outdoor-Saison. Und im besten Fall so hübsch wie dieses Exemplar mit der Doppelfunktion Servieren und Schneiden. Das Holztablett auf Füßen stammt aus der neuen Junto-Kollektion von Rosenthal und ist aus amerikanischer Weißleiche. Es misst 40 x 18 Zentimeter und ist in zwei weiteren Größen erhältlich. www.rosenthal.de

Eleganter Hochstapler

Zum Auftakt eines Barbecues gehören Fingerfood und andere kleine Köstlichkeiten, die zum Aperitif passen. Ideal dafür: die Etagere „Deco Leaves“ von L'Objet. Ihr poliertes Edelstahl-Konstrukt wird von vergoldeten Elementen aus 24-karätigem Gold umrankt, die an Blütenblätter erinnern. Diese Ausführung misst 18 x 20 x 36 Zentimeter, es gibt auch eine größere Variante. **Über www.artedona.com**

Heißer Helfer

Für einen Grillabend mit Freunden und Familie braucht man einen entscheidenden Begleiter: Bei dieser Variante steht der Grill nicht als Solist neben dem Tisch, sondern mitten darauf. Das Gute daran: Jeder kann sein Grillgut selbst zubereiten, niemand wird unfreiwillig zum Grillmeister im Abseits. Und das Beste: Dank seines weißen Porzellan-Gehäuses ist der Grill so schön, dass man ohne Weiteres zwei davon auf den Tisch stellen kann! **Über www.evasolo.com**



Gegrillte Ananas mit Pfefferbeeren-Rosmarin-Vinaigrette und Vanilleeis

Platz für Süßes ist immer! Hier landet die süße Ananas auf dem Grill und wird später mit einer fruchtigen Rosmarin-Vinaigrette, rosa Pfefferbeeren und Vanilleeis verspeist.

Für 4 Portionen:

- 1 Bund Minze (ca. 40 g)
- 2 Limetten (ca. 70 ml Saft)
- 7 EL Ahornsirup
- 2 TL rosa Pfefferbeeren, ganz
- 1 TL Rosmarin, gemahlen
- 1 kleine frische Ananas (ca. 500 g)
- 500 ml Vanilleeis

Minze waschen und trockenschütteln. Einige Stiele der Minze zum Verzieren beiseitestellen. Restliche Minze grob schneiden. Limetten auspressen, rosa Pfefferbeeren im Mörser grob zerstoßen. Geschnittene Minze, Limettensaft, Ahornsirup, zerstoßene Beeren und Rosmarin in eine Schüssel geben und verrühren.

Die beiseitegelegten Minzblätter von den Stielen zupfen. Ananas schälen, in 2,5 cm dicke Scheiben schneiden, den Strunk in der Mitte der Scheibe mit einem Messer entfernen und die Scheiben in 5 cm breite Stücke schneiden. Auf Spieße geben.

Auf dem heißen Grill oder in der heißen Grillpfanne von beiden Seiten jeweils ca. 2 Minuten grillen. Anschließend mit der zubereiteten Vinaigrette beträufeln, mit Vanilleeis und abgezupften Minzblättern servieren.

Tipp: Wenn Holzspieße verwendet werden, sollten diese 2 bis 3 Stunden vor der Verwendung in Wasser eingeweicht werden. Sonst besteht die Gefahr, dass sie beim Grillen verbrennen.

Weitere Anregungen für Grillrezepte unter www.fuchs.de

Ice Ice Baby

Zu jedem guten Essen gehören gute Getränke – und im Sommer vor allem kühle. Um Schlimmstes zu verhindern, zum Beispiel warmen Wein oder Champagner, ist ein Eiskühler unverzichtbar. „Smokey Blue“ heißt die Farbe dieses Modells, es stammt aus der 50er-Jahre-Linie „Cylinda“ von Arne Jacobsen für den dänischen Hersteller Stelton. Jedes Produkt ist limitiert und mit farbiger Emaille beschichtet. **Über www.stelton.de**



Die Teller-Kunst

des zeitgenössischen französischen Künstlers Cyril Destrade sorgt für genug Gesprächsstoff. Das Fayence-Service „Jardins Extraordinaires“ aus dem Hause Gien in Frankreich entführt den Betrachter in die schönen

Welten orientalischer Gärten. Fayence ist eine feine, poröse Tonware, die mit einer Glasur überzogen wird – eine tausend Jahre alte Kunst der Porzellanherstellung, die im Jahr 1821 von Gien aufgenommen wurde. **Über www.artedona.com**

