

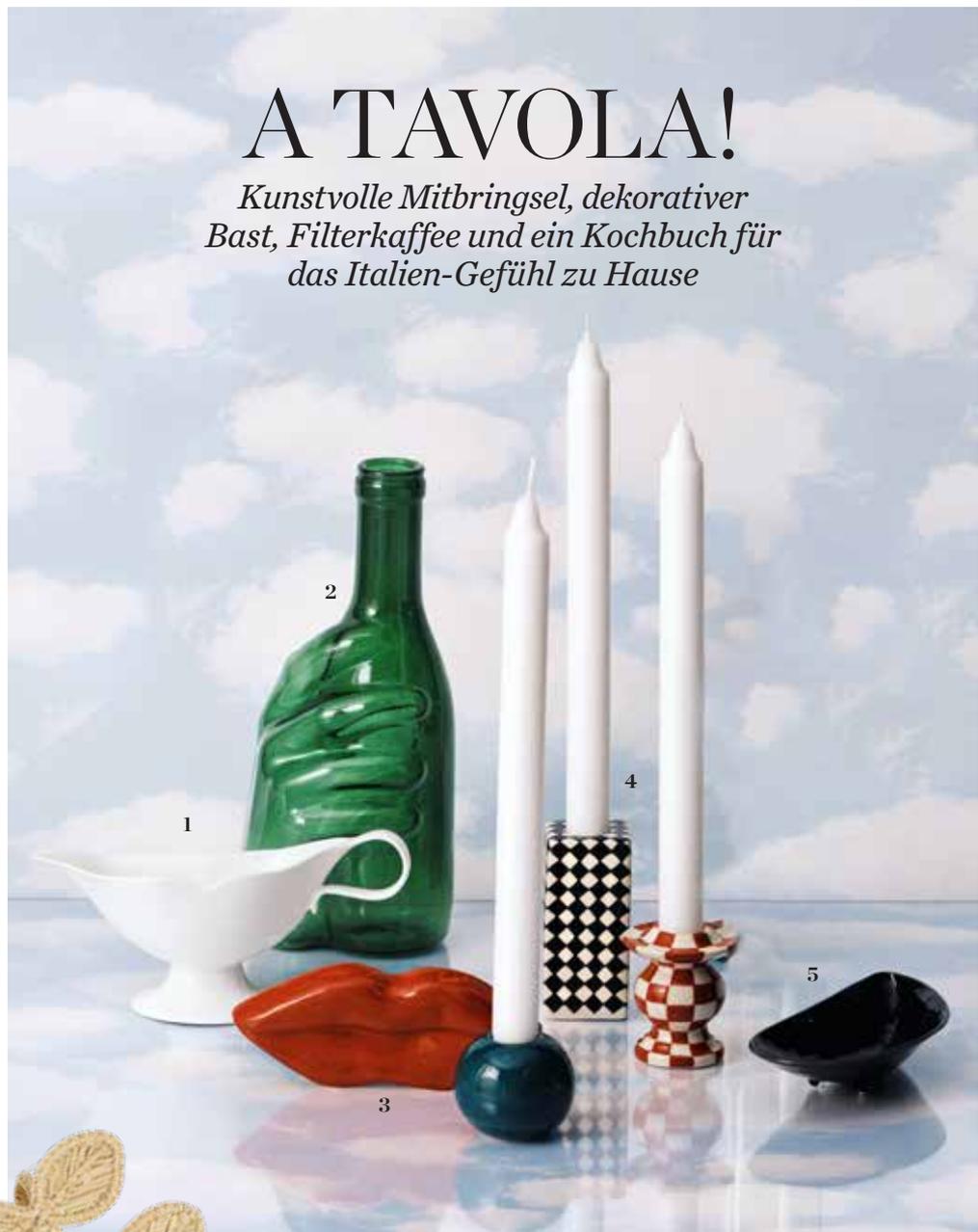
A TAVOLA!

Kunstvolle Mitbringsel, dekorativer Bast, Filterkaffee und ein Kochbuch für das Italien-Gefühl zu Hause

TISCH-JUWELEN

Inspiziert vom Surrealismus, entwarf das belgische Schmuck-Label Wouters & Hendrix eine Kollektion von Schmuckstücken für den Esstisch. Die außergewöhnlichen „Les Objets Mouleversants“ sind perfekte Gastgeschenke und sorgen garantiert für Gesprächsstoff...

- 1. Sauciere „Lips“, um 55 €.
 - 2. Karaffe „Edward“, um 50 €.
 - 3. Servierschüssel „Lips S“, um 20 €.
 - 4. Kerzenhalter „Set/3“, um 55 €.
 - 5. Muschelschüssel „Marcel“, um 45 €.
- Alles von Wouters & Hendrix, über serax.com



STROH-SCHMUCK

Auf einer Sommertafel im Freien kommt Tisch-Dekoration aus Stroh und Bast besonders schön zur Geltung. Denn ihr sanftes Blond passt wunderbar zu grünen Wiesen und weißer Tischwäsche.

- 1. Blumenförmiges Tischset aus Ramie, von Zara Home, um 13 €.
- 2. Flaschenhalter „Sandra“ von The Colombia Collective, um 71 €.
- 3. Handgemachter Serviettenring aus Palmstroh, von Artesanías del Atlántico über abask.com, 4er-Set um 56 €.
- 4. Strohkorb von H&M Home, um 60 €



COMEBACK DES FILTERKAFFEEES

Kaffeeliebhaber kehren zur traditionellen Brühmethode zurück. Filterkaffee überzeugt mit Einfachheit, Tiefe und Reinheit, steht wieder auf den Karten hipper Cafés – und schmeckt auch zu Hause!

1. Schmuckstück für die Küche: Coffee Maker von Aarke, um 350 €. **2.** Zum hübschen „LAB Kaffee-filter“ gibt es auch eine minimalistische Station, von KPM Berlin, Set um 300 €. **3.** Retro-Design trifft auf modernste Technologie und Langlebigkeit: „Melitta One“ von Melitta, um 170 €

MOHNROT ...

...Lavendel oder Lemon. Die außergewöhnlich schönen Farben des Lübecker Keramikstudios Schneid verschönern den Tag schon beim Frühstück. Zeitlos, elegant – und für Puristen natürlich auch in Weiß zu haben.

Porzellan-Serie „Facet“ von Schneid Studio, ab 22 €



ICE CREAM COLOURS

Die verspielten Designs der italienischen Keramikerin Arianna De Luca machen gute Laune. Neueste Idee: eine Eiscreme-Karussell-Kollektion für Eleit. Mit Waffel-Karussell, Schälchen und Löffeln.

1. Eislöffel, Duo um 100 €. **2.** Eisschalen, Duo um 110 €, über eleit.it



WIE SCHMECKT ITALIEN, MERCEDES LAUENSTEIN?

Gemeinsam mit Partner Juri Gottschall macht die Schriftstellerin die allerschönsten Kochbücher über die Küche Italiens.

Was lieben Sie an Italien?

Die herausragende Küche, die ihre Kraft aus lokalen Zutaten, dem Prinzip „Weniger ist mehr“ und aus kompromissloser Produktqualität bezieht.

Der beste Aperitivo?

Ohne Alkohol: „Crodino“ zu Chips und Oliven. Mit Alkohol: „Milano-Torino“ (Campari, Wermut) zu Farinata (Pfannkuchen aus Kichererbsenmehl).

Ihr bestes Go-to-Gericht?

Ein großer Teller Spaghetti mit Butter und Sardellen.

Ihr Comfort Food?

Parmigiana di melanzane. Wenig übertrifft die Tröstlichkeit von im Ofen gebackenen butterweichen Auberginen, geschichtet mit Tomatensugo, Mozzarella, Parmigiano, Semmelbröseln und frischem Basilikum.

Was macht eine gute Gastgeberin aus?

Bedingungslose Großzügigkeit, gute Laune, Improvisationsfähigkeit und radikale Lässigkeit im Umgang mit allem, was nicht perfekt geworden ist.

Was gehört nicht auf den Esstisch?

Bevormundung.



Kochbuch von Mercedes Lauenstein & Juri Gottschall: „Splendido. Primavera/Estate“ (Dumont, 32 €)