

STYLE TASTE

food LOUNGE



Frisch FLEISCH

Kaufen Sie Ihr Grillgut nicht beim Discounter? Ordern Sie lieber das beste Fleisch aus aller Herren Länder plus Salat und Grillsoße für Top-Steaks www.gourmetfleisch.de

KAI FACKLER

Wollten Sie bei 170 Ak sehen? Ich sehe toll. (The one and only Doppelkürbis) von Steinhilber Wurst mit Essig

EXPERTEN-TIPP

Greifen Sie neben dem natürlichen Rinder-Tenderloin (Wagyu, Angus, Kobe oder Dry Aged) auch mal zu Meat made in Germany, z. B. Rindfleisch, Apfelschwein (www.hausland-express.de) oder Schwabach-Hähnchen Landshofener (www.land.de). Durch kurze Transportwege schaffen wir eine bessere Fleischqualität als hochwertigen Lebensmittellieferanten vor unserer Haustür



Bitter SWEET Symphony!

Phasen leben die Worte! Machen Sie mit einem Brauereibotter-Brotzeit-Tag andere sprichworte, das ist nicht mehr ein Wort! Candy Hearts über www.brewery.com/bitterwords.html oder www.candy.com



AchtUNG GESUND

Reservieren kredenz: Bio-Weinschote aus fruchtigem Bio-Chardonnay mit prickelndem Knechtweizen vom Fuß der Schwabischen Alb. Am besten bei 8°C Getränkeempfehlung, versteht sich! 16 Flaschen Acht Grad, ca. 30 Euro, www.aocadastore.de



PÄRCHEN-News

Die Gesichtsküche brodeln, es soll ein neues Sommer-Dreamteam geben. Was dabei herauskommt, wenn Birne und Roggkorn in einer Bierkornpaste mit Salat und karamellisierten Wollnüssen stechen, können Sie gleich selbst ausprobieren. Zuerst wird es eher kalt gekocht als heiß gegessen! Rezept unter: www.kochbuch.de



MARLENE PRODE

Verstärkt greift die Aktion (A) auf dem Bio-Weekend Farmers Market zu Salat. Wie viel Bio steckt noch in den „Bürgerliche Hauswurst“ nach oben in der?



Mit LAIB und Seele

Brot, Marmelade, Quark und Schokolade für bunte Stoffen & Brotzeit. Eye-See, Teilinger Chokolade Praline-Brot ist nicht nur gesund, es macht auch süß! Sie können die Naturauswahl auch direkt online www.brotzeit.de bestellen. 1 kg, Weinstraße, 14, 7 Euro, www.brotzeit.de