

DER FEINSCHMECKER

DAS LEBEN GENIESSEN: REISEN + ESSEN + TRINKEN

EMILIA- ROMAGNA

Schinken, Parmesan,
Pasta, Wein: Frühlingstour
durch Italiens schönste
Genussregion



50 Tipps für
Restaurants,
Hotels, Winzer,
getestet
und bewertet

EIERLIKÖR IM TEST

Herrlich nostalgisch:
Unsere Favoriten zu Ostern

OPEN AIR

Neue Outdoorküchen
für die Gartensaison



Zeit für Gemüse

EXKLUSIV: Geniale Rezepte von Spitzenkoch Nils Henkel

GRUSS AUS DEM URWALD



Affenstarker Kaffee

Der „Orang-Utan-Kaffee“ der Hamburger Speicherstadt-Rösterei wird von Kleinbauern in Sumatra geerntet, die sich einer naturnahen Bewirtschaftung verpflichten und den Lebensraum der Orang-Utans im Regenwald erhalten. Auch ein Tierschutzprojekt für die bedrohten Affen wird finanziert. Noten von Orangen, Ananas, Kakao.

250 g, € 8,20, www.speicherstadt-kaffee.shop



EXOTISCH SPEISEN

Die Geschirrserie „Passifolia“ von Hermès entführt uns farbstark und mit beinahe dreidimensionalem Dekor in den Dschungel. Ein herrlicher Vorgeschmack auf den Sommer.

Ø 22 CM, PORZELLAN, 2ER-SET € 122, WWW.HERMES.COM



Schwarze Perlen

Feiner Malabar-Pfeffer aus dem Hinterland der indischen Pfefferküste gehört zu den besten der Welt. Für diese Bioqualität werden die grünen Früchte kurz vor der Reife geerntet und in der Sonne getrocknet, bis sie klein, schwarz und schrumpelig sind. Eine lange Reifung sorgt für vielschichtigen fruchtigen Geschmack mit subtiler Schärfe.

250 g, € 16,25, www.delidia.de

SCHOKOLADE, DIE SCHÜTZT

Chocolatier Eberhard Schell vereint beim Projekt #Urwaldschokolade sein Handwerk mit Naturschutz. Für die feinen Bean-to-Bar-Tafeln, die es mit 71 % und 75 % Kakao oder als Milkschokolade gibt, werden nur Kakaobohnen von indonesischen Kleinbauern verarbeitet, die durch den Verkauf unterstützt werden – genauso wie der Schutz der letzten Orang-Utans auf Borneo unterstützt. 50-g-Tafel € 5,95, www.urwaldschokolade.org