



Italien, Portugal Cont., Spanien € 4,30
Griechenland, Kanaren € 4,50

Belgien, Luxemburg, Niederlande € 3,60
Tsch. Rep. Kc 134

Deutschland € 3,00
Schweiz sfr 6,00
Österreich € 3,45

Januar + Februar 2007 - N°1+2



Exklusiv:

Jamie Olivers Quickies

Frikadellen mit Kartoffelsalat S. 54

Einfach gut

Zünftiges für die
kalte Jahreszeit

Saftige Rührkuchen

Herzhaftes
für Skihasen

LECKER in NY
Die besten Restaurants
und ihre Rezepte



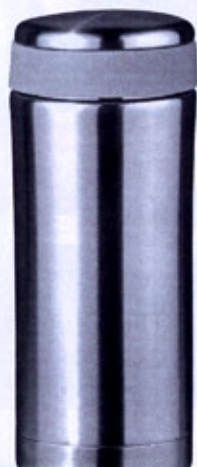
Noch'n Käffchen?

Diesmal: Käffchen unterwegs



„Pack die Thermoskanne ein“

Transportieren Sie in diesem Weidenkorb, der eigentlich eine Angeltasche ist, Ihren Proviant mit Stil. Die Tasche der Firma Behr ist 38 cm x 23 cm x 27 cm groß, hat einen stabilen Tragegurt und kostet 32,90 €. Zu bestellen bei www.fishingtackle24.de, zzgl. 3,90€ Porto.



Coffee to go

Der „Aladdin Tumbler“ ist ein Thermobecher, der Getränke bis zu sechs Stunden heiß oder kalt hält. Der schlanke Becher ist 17 cm hoch und fasst 0,35 l Flüssigkeit. Zu bestellen bei www.globetrotter.de. Der „Aladdin Tumbler“ kostet 7,95 € zzgl. 2,45 € Porto.



Mit und ohne Schuss

Nicht nur für Hochprozentiges, sondern auch für Ihren liebsten Kaffeesirup ist dieser Flachmann von WMF geeignet. Das Modell „Manhattan“ aus Cromagan fasst 15 cl, kostet 19,95 € und ist im Fachhandel erhältlich.

Coffee to drive

Dieser Becher aus doppelwandigem Edelstahl mit abgedichtetem Deckel und Trinköffnung passt in alle Standard-Autohalterungen. Ein halber Liter Guten-Morgen-Kaffee bleibt bis zu zwei Stunden warm. Den Thermo Mug von SIGG, können Sie für 17 €, zzgl. 5 € Versand, im www.sigg-shop.de bestellen.



Milli to go

Damit die Milch auch unterwegs wohltemperiert bleibt, gibt es die wärmende Filzhülle „Milchmädchen“. Sie passt auf Fläschchen von Nuk und Avent (ca. 7 cm Ø und ca. 10 cm hoch) und ist in Pink oder Blau erhältlich. Für 15,50 € portofrei zu bestellen bei www.djou-djou.de



Der kluge Kaffeesatz



Der perfekte Espresso-Genuss hängt von vielen Faktoren ab. Heute: technische Helferlein!

Der Kaffee- oder Espresso-Vollautomat hat ein integriertes Mahlwerk, das vor jeder Zubereitung die Bohnen frisch mahlt. Ein Knopfdruck, und den Rest übernimmt die Maschine.

„Gefüttert“ wird diese mit hochwertigen ganzen Bohnen.

Halbautomaten kochen Ihren Espresso, wie der Name schon sagt, halb maschinell. Da sie kein integriertes Mahlwerk haben, müssen Sie beim Kleinkriegern der Bohnen mit einer Kaffeemühle selbst Hand anlegen. Wer's einfacher mag, kann auch bereits gemahlene Kaffee (feinster Mahlgrad) verwenden.

Die Caffettiera. Der Klassiker zeichnet sich unter anderem durch einen recht günstigen Preis aus und kocht dabei einen aromatischen Espresso. Das untere Drittel der Kanne wird mit Wasser und der Metallfilter locker mit gemahlendem Espresso gefüllt. Gut verschraubt auf den Herd gestellt, zaubert die Caffettiera je nach Größe 2-8 Tassen leckeren Espresso.

Perfekt für Vollautomaten: Espresso gusto originale, Superiore und Caffè Crema als ganze Bohnen. Perfekt für Halbautomaten und Caffettiera: Espresso gusto originale gemahlen 250 g

