



Offener Empfang: In den Manufakturen kann man die Solinger Messermacher kennenlernen



„Solinger Schneidwaren-Samstag“
am 2. September

BESUCHEN

Für Messer-Wisser

— Überlegen Sie bitte kurz oder schauen Sie doch eben mal nach: Haben Sie ein Messer oder eine Schere aus Solingen in Ihrer Küche? Vermutlich ja, die Wahrscheinlichkeit ist ziemlich hoch. Viele traditionsreiche Unternehmen wie Niegeloh, Windmühlmesser, Güde und Kretzer befinden sich in der Klingenstadt, die für ihre hervorragenden Messer und Scheren auch über Deutschland hinaus bekannt ist. Am 2. September öffnen diese und noch andere Hersteller von 9 bis 16 Uhr ihre Türen und gewähren am „9. Solinger Schneidwaren-Samstag“ Einblicke in ihre Produktionen. Informationen unter www.solingerschneidwarensamstag.de



KNABBERN

LUFT UND LIEBE

Beim Reinbeißen knuspern die Tomaten fein. Kaum im Mund, breitet sich der intensive Geschmack der roten Frucht aus. Die Berliner Manufaktur Dörrwerk kauft Tomaten, die wegen ihrer Schönheitsfehler nicht im Supermarkt landen, lässt sie an der Luft trocknen und macht so ihre Chips ganz ohne Fett. „Tomaten-Chips pur“, ca. 3 Euro www.doerrwerk.de

AUFKLÄREN

GANZ REIN

Viele Reissorten weisen Rückstände von Arsen, Schwermetallen und Pestiziden auf. Rii-Jii bietet unbelasteten Reis an – und den kompletten Prüfbericht dazu. Ca. 5 Euro, www.rii-jii.de



GRILLEN

ALLES IM KASTEN

Hinter dem schicken Gewand steckt deutsche Ingenieurskunst. Das Gas bringt die Keramikplatten der Brenner zum Glühen und ermöglicht ein Grillen bei 100 bis 900 Grad. Ein Liebhaberstück für Vielgriller. „Block D“ von Flammkraft, in acht Farben, ab ca. 5400 Euro, www.flammkraft.de

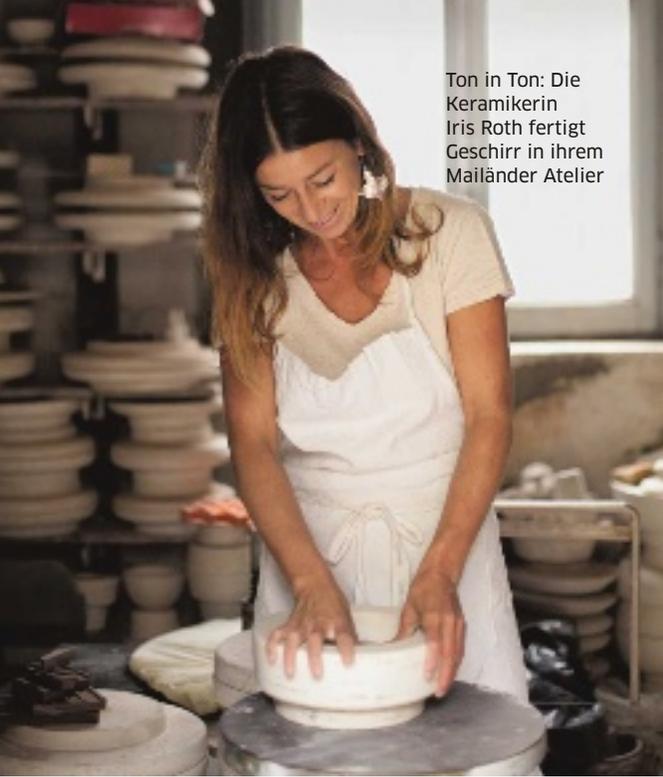
ERKENNTNIS AUS DER KÜCHE



„Jakobsmuscheln kann man auch braten, wenn man keine gute beschichtete Pfanne hat. Dann einfach ein Stück Backpapier unter die Muscheln in die Pfanne legen. So kann man sie wenden, ohne dass sie zerreißen.“

Jan Spielhagen, »e&t«-Chefredakteur,
12. 7. 2017, 15.12 Uhr

Ton in Ton: Die
Keramikerin
Iris Roth fertigt
Geschirr in ihrem
Mailänder Atelier



SERVIEREN

Ein Gruß aus dem Süden

— Als junges Mädchen hat Iris Roth ihren Vater, einen Bildhauer, gern in seinem Atelier besucht. Wie er Skulpturen formte, sich seiner Arbeit hingab – das hat sie so fasziniert, dass sie schon früh den Wunsch hatte, auch kreativ zu arbeiten. Ihr eigenes Atelier hat Iris Roth in einem alten Mailänder Fabrikgebäude eröffnet. Darin macht sie keine Skulpturen, sondern Teller und Schalen. Was sie dabei inspiriert? Die Vasen der Etrusker. Von ihnen übernimmt sie die schlichten runden Formen und verleiht ihnen mit modernen Lacken einen mediterranen Anstrich, der wahlweise an Meer, Sand oder blauen Himmel erinnert. So kommt mit jedem ihrer Produkte ein Stück Urlaub auf den Tisch. www.irisroth.com



Frische Farben:
Becher ab ca.
9 Euro, Teller
ab ca. 21 Euro,
aus der Kollektion
„Earth“

Foto: Debora Mittelstaedt für Salon (1), David Maupilié (1), Mauritius Images/
Alexander Scheible/Alamy (1), Windmühlmesser-Manufactur Robert Herder (1)

NASCHEN

SÜSSE SACHE

In dieser Tafel treffen gleich mehrere Versuchungen aufeinander: dunkle Vollmilchschokolade, Erdbeercrème und Gebäckstückchen. Die französisch inspirierte Kombination hat einen herrlich zarten Schmelz. „Maracons“ von Lindt, ca. 2 Euro, www.lindt.de



FEIERN

À LA VÔTRE

Kein Farbstoff, keine Aroma-Schummelei: Die rotfleischigen Äpfel vom normanischen Schloss Sassy ergeben einen mild-süßen, intensiv duftenden Cidre der Extraklasse. 0,75 l, ca. 8 Euro www.viani.de



Was ist eigentlich...

...Kampot-Pfeffer?

— Sein Name verrät eigentlich schon alles, denn es handelt sich um Pfeffer aus der Region Kampot in Kambodscha. Und er darf wirklich nur so heißen, wenn er aus diesem kleinen Gebiet stammt. Die schwarze Variante schmeckt nach Kräutern, die weiße ist zitronig, die rote süßlich-fruchtig. Empfehlung aus der »essen&trinken«-Küche: Für einen besonderen Dreh die roten Körner in süße Milchspeisen geben.

