



MON DIEU, IST DAS GUT!

Pariser Küche ist mehr als Gänseleber, Steak Frites und Crème brûlée. Autor Daniel Couet begab sich auf kulinarische Weltreise durch die Quartiers der französischen Metropole und entdeckte afrikanische, asiatische, indische, arabische und jüdische Leckerbissen. Um € 25,60 (Gerstenberg).



ABGEBRÜHT. Weil den leidenschaftlichen Teetrinkern Esin Rager und Stefan Müller kein Tee gut genug war, haben sie einfach eigene Mischungen komponiert: *Green Chill*, *Total Reset* und *Maybe Baby*. Ab € 12,95, bei samova.net.

GOURMET CLIPS



AUS KÜHL WIRD COOL. Die *Retro Collection* von Gorenje setzt auf Kühlschränke und Gefrierkombis in zarten Brauntönen. Rein in die 1970er-Kluft und losschlemmen! Ab € 869,-, www.gorenje.at.

NEU IM REGAL



MEHL MAL WIEDER. Das oberösterreichische Traditionsmehl *Küchenperle* setzt auf eine neue Verpackung im Retrodesign. Backen war selten so chic. € 0,99.



FORTPFLANZUNG. Gute Idee: Mit jeder verkauften Schokoladentafel *Original Beans* pflanzt ein Kakaobauer in seinem Land einen neuen Baum. € 8,85.



KÖNIGLICH. Es muss nicht Hummer sein: Das Königskrabbenfleisch *Kamtschatka* von *Schenkel* ist ihm kulinarisch absolut ebenbürtig. € 15,99.

KLASSENBESTER

Der Blaufränkisch *Perwolff 2007* vom Weingut *Krutzler* ist laut aktueller *Falstaff*-Prämierung der beste Rotwein Österreichs. Um € 32,-.



KÜCHENLATEIN

Was ist ein „Bouquet garni“? Antwort: eine französische Kräutermischung aus drei Stängeln Petersilie, einem Zweig Thymian und einem frischen Lorbeerblatt. Das Ganze wird mit Küchengarn fixiert und in Schmorgerichten oder Suppen mitgegart.

LOKAL-AUGENSCH EIN

DIE UNAUSSPRECHLICHEN. Das Erfolgsrezept des *Woraczickys*? Man nehme ein altes Wiener Beisl, streiche alles Braune in feines Silbergrau um und serviere fortan herrliche Klassiker wie gebackene Leber mit Majonäsesalat oder Beef Tatar mit Avocado-creme – zu einem guten Preis-Leistungs-Verhältnis. Fazit: Wir haben selten so gut gegessen und wurden so nett bedient wie hier. **Adresse:** Spengergasse 52, Wien 5, Tel.: 0699/11 22 95 30.



REDAKTION Martina Parker FOTOS Getty Images (1), David Loftus, beige stellt