



PASTA, ABER PRONTO!

Der vollautomatisierte Pasta Maker liefert Nudeln am laufenden Band – auf Knopfdruck: Eine integrierte Waage berechnet die nötige Flüssigkeitsmenge für Ihre Mehlsorte, der Teig wird in der professionellen Knetkammer mit leistungsstarkem Metallrührstab zuverlässig und exakt zubereitet und dank der speziellen Technologie mit leistungsstarkem Motor, robustem Metallrührstab und starker Metallscheibe sind, ganz nach Gusto, verschiedene Nudelsorten in zehn Minuten bereit, ins kochende Wasser zu gleiten. Zeit genug, um den Tisch zu decken. Nudelmaschine 7000 series, Philips, ca. 270 Euro, www.philips.de

Wie am Schnürchen

Weder Kabel noch Steckdose braucht der vielseitige Handrührer, um Vollgas zu geben. Sein langlebiger Akku hält bis zu drei Stunden, in denen alles möglich ist – von einem Soft-Start, ohne zu spritzen, bis zum Schlagen von Eischnee in sieben Geschwindigkeitsstufen. Und das Beste: Der Akku passt auch auf alle anderen tragbaren KitchenAid-Go-Küchengeräte. Kabelloser Handrührer mit Akku, ca. 180 Euro www.kitchenaid.de



Scharfes Gerät

Die elegante Reibe mit ihren messerscharfen Klingen schneidet nicht nur Hartkäse oder Nüsse aromaschonend und mit Leichtigkeit, sie darf auch gern, hübsch wie sie ist, mit an den Tisch. Microplane-Reibe mit Zweiwege-Schneide, ca. 43 Euro, www.microplane-brandshop.com



Tüten wie diese

Es sind die kleinen Dinge, auf die es ankommt: Wer etwa diese Müllbeutel nutzt, die aus 100 Prozent recyceltem Plastik hergestellt werden, trägt dazu bei, die Produktion von Neuplastik zu reduzieren. Auslaufsicher und reißfest sind sie trotzdem. Müllbeutel, everdrop, 3 Rollen à 25 Stck., ab ca. 10 Euro www.everdrop.de



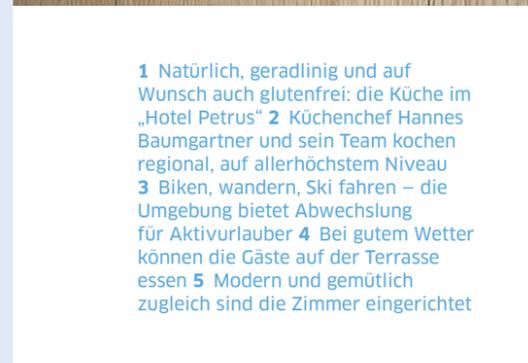
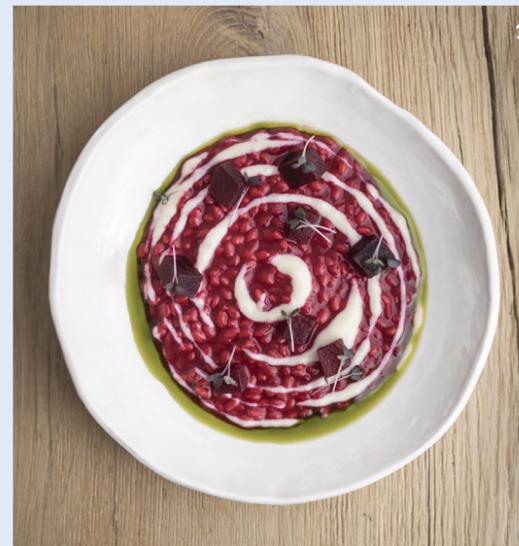
Italienische Handarbeit

Wie Sie hausgemachte Nudelspezialitäten mustergültig produzieren? Mithilfe des handgeschreinerten, unbehandelten Pasta-bretts aus heimischer Eiche, das Gnocchi oder Malloreddus hübsch in Form bringt. Ein Edelstahlstab mit rundem Querschnitt erweitert die kulinarischen Möglichkeiten und macht sogar Maccheroni und Fusilli al ferro machbar. Pastabrett Eichenholz, ca. 100 Euro, 21 x 12 cm www.manufactum.de

Text: Antje Klein; Fotos: PR (3), Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg, Hotel Petrus Andergassen (2), Harald Wisthaler (1), Hotel Petrus Andergassen (2), Manufactum, PR

STERNCHEN AM HORIZONT

Jetzt kommen die jungen Starnberger Stars an den Herd. Im Rahmen des „Azubi-Gourmet-Menüs“ übernehmen die Nachwuchsköche im oberbayerischen „Hotel Vier Jahreszeiten“ vom 29. Juli bis 27. August die Kochlöffel. Statt dem Chefkoch über die Schulter zu schauen oder nur zur Hand zu gehen, dürfen die Auszubildenden zeigen, was sie schon können: In Eigenregie konzipieren und kochen die angehenden Gastronomen ein hochklassiges Vier-Gänge-Menü, das täglich ab 18:30 Uhr im „Restaurant Oliv’s“ serviert wird. Das „Azubi-Gourmet-Menü“ kostet 59 Euro pro Person, Reservierung empfohlen. www.vier-jahreszeiten-starnberg.de



1 Natürlich, geradlinig und auf Wunsch auch glutenfrei: die Küche im „Hotel Petrus“ 2 Küchenchef Hannes Baumgartner und sein Team kochen regional, auf allerhöchstem Niveau 3 Biken, wandern, Ski fahren – die Umgebung bietet Abwechslung für Aktivurlauber 4 Bei gutem Wetter können die Gäste auf der Terrasse essen 5 Modern und gemütlich zugleich sind die Zimmer eingerichtet

Kleine Flucht in Südtirol

DIE GASTGEBER Familie Aichner tut alles, damit sich die Gäste im „Hotel Petrus“ wie zu Hause fühlen. Bei Bruneck im Pustertal liegt das elegante Holzhaus, in dem jetzt auch die drei erwachsenen Töchter mitmischen und überall kleine Wohlfühl-ecken erschaffen haben.

DAS ESSEN Vom üppigen unverpackten Frühstücksgedeck, das mit frischem Joghurt vom Bauernhof um die Ecke an den Tisch kommt, bis zum exklusiven 7-Gänge-Menü von Hannes Baumgartner. Im Mittelpunkt steht alles, was der Obst- und Gemüsegarten der Familie hergibt, ergänzt durch Produkte aus der Umgebung. Auch die vierte Mahlzeit „Maren-de“ mit Suppe und Strudel – unvergesslich gut.

DIE ZIMMER Mit viel Liebe und hochwertigen Naturmaterialien eingerichtet und mit persönlichem Gruß, fühlt man sich hier willkommen. Vor die Tür lockt auch der 25-Meter-Pool oder das schöne Spa.

DIE UMGEBUNG Schon die Gondelfahrt auf den 2275 Meter hohen Hausberg Kronplatz lohnt sich und bietet neben den Outdoor-Aktivitäten gleich drei Highlights: Reinhold Messners MMM Coronas, das Lumen rund um die Berg-Fotografie und gleich nebenan das „Bistro AlpINN“ von Sterne-Koch Norbert Niederkofler. Sein Käse-Fondue – ein kleiner Traum!

Familie Aichner, Reinthalstraße 11, I-39031 Reischach-Bruneck, Südtirol, Italien, www.hotelpetrus.com