

ALTES PORZELLAN UND FRECHE SPRÜCHE

Es war einmal eine edle Dame, „Lady Jane Frogham-Rickman XVII. Sie weigerte sich, denselben Tand wie andere adeligen Damen zu tragen. Ihr erlesener Geschmack sträubte sich dagegen. So fing sie an, ihre eigenen Accessoires herzustellen. Den Palastschlüssel zierte sehr bald ein bunter Schlüsselanhänger, die güldenen Taler wurden in einer bezaubernden Börse verstaut ...“ Die Geschichte hinter Froschhimmel, einem kleinen Berliner Accessoire-Unternehmen, liest sich so zauberhaft wie die Produkte aussehen. Da gibt es Schlüsselanhänger mit verschnörkelter Metalleinfassung oder Preziosen-Schmucksets mit Blumenmotiven. Oder auch dies: Omas Porzellanservice neu belebt. Altmodische Teller sind mit Sprüchen wie „No bitchin' in my kitchen“ oder „Wer sich nicht wehrt, landet am Herd“ verziert und mit Haken versehen. So werden sie zum unerwarteten Deko-Element an der Küchenwand.

Froschhimmel

erhältlich bei Heimat Berlin, Niederbarnimstraße 17, Friedrichshain, Tel. 030 74 69 99 14, www.froschhimmel.de



AROMA OHNE SCHLECHTES GEWISSEN

Von Aromastoffen weiß man mittlerweile, dass verschiedene Geschmacksnuancen zum Beispiel mit Sägespänen und diversen Chemikalien nachgebaut werden. Wer seine Backwaren und Gerichte ohne schlechtes Gewissen mit Aromen veredeln will, sollte die Bio-Aromen der Marke Baldini versuchen. Dahinter steckt Axel

Meyer, der in den 70er Jahren das erste Vollkornbackbuch Deutschlands herausbrachte und auch mit seiner Raumduft- und Essensaroma-Firma auf rein biologische Inhaltsstoffe setzt. Viele der Bio-Aromen von Anis bis Zimt stammen sogar aus Demeter-biologisch-dynamischem Anbau. So auch der Aromastoff Zitrone, mit naturreinem Aroma aus rein ätherischen Ölen aus Italien.

Citrus limonum

von Baldini, www.baldiniduft.de, erhältlich z. B. in der Apotheke Q205, Friedrichstraße 68, Mitte Tel. 030 20 94 58 60, Flasche (5ml) 12,90 €



Foto: Jule Frommet/HPI

KEIN RAUSCHMITTEL

Die Aufklärung gehört zum Geschäftsmodell. „Nein, um einen Rausch geht es ganz und gar nicht“, sagt Mitinhaber Thomas Wodarsch ziemlich oft. „Hanfsamen eignen sich perfekt als Nahrungsmittel und besitzen entgegen allen Klischees eine hohe ernährungsphysiologische Wertigkeit.“ Mit ihrem biologischen Brotaufstrich HanFu beliefert die kleine Firma Hempwood seit knapp vier Jahren zahlreiche Berliner Bio-Märkte. Fünf Geschmacksrichtun-

gen, darunter Waldbeere/Waldmeister, Dattel und Knoblauch/Bärlauch, gibt es bereits. Ende des Jahres sollen weitere folgen. „Wir vergrößern unsere Produktion“, denn gerade in der Gastronomie sind die hochwertigen Aufstriche zunehmend gefragt.

HanFu Brotaufstriche

erhältlich z. B. bei der Bio Company, Veganz, Denn's Biomarkt oder im Onlineshop, www.hempwood.de, Preis: 2,69 € pro Glas

HOCHHACKIGE OBSTSCHALE

Vom 8. bis zum 13. Juli ist Fashion Week in Berlin, und die Modekünstler zeigen ihre Kollektionen auf dem Laufsteg. Stammgast auf dem Laufsteg der Berliner Mode-woche ist Lena Hoschek, die auch einen Flagshipstore in Mitte betreibt. Die gebürtige Österreicherin spielt gerne mit 50ies Anleihen: schwingenden Röcken, betonten Taillen und verspielten Prints. Für die aktuelle Sommerkollektion hat sie unter anderem Himbeeren, Erdbeeren und alles, was sich sonst noch in der Obstschale finden lässt, in ein sommerleichtes Muster verwandelt. Der Tutti Frutti Print findet sich auch auf Kleidern und Röcken, uns gefallen aber die Pumps am besten! Mit einem weißen Sommerkleid kombiniert, sind diese Schuhe perfekt für laue Abende - nur das Kopfsteinpflaster in einigen Straßen sollte man besser umgehen. Dafür hinterlässt man auf

weicherem Boden Eindrücke der ganz besonderen Art: Auf den Sohlen sind nämlich Kussmünder ins Profil eingebettet.

Pumps Tutti Frutti

von Lena Hoschek, erhältlich im Flagshipstore Berlin, Kastanienallee 18, Westend, Tel. 030 58 58 13 30, oder im Onlineshop: www.lenahoschek.com, Preis: 285 €

Lena Hoschek

auf der Fashion Week

Am 8. Juli zeigt Lena Hoschek ihre neue Kollektion bei der Berliner Fashion Week, Erika-Hess-Eisstadion, Müllerstraße 185, Mitte



TIPP

Eisiger Luxus

Jil Neumann, Fachfrau an der Bar des Hyatt Hotel, erklärt Ausmaß und Wirkung von Eiswürfeln

Es sieht ein wenig posh aus, das geschliffene Glas mit einem einzigen großen Eiswürfel darin. Und wenn man dann noch sieht, wie vorher in einer Apparatur das viereckige Eisstück zu einem Ball geschmolzen wurde, macht es noch mehr Eindruck. Jil Neumann, unter anderem Fachfrau für die Open-Air-Bar im Hyatt, ist davon überzeugt, das sich dieser Aufwand lohnt. Denn wer einen guten - sprich auch nicht ganz kostengünstigen - Whisky bestellt, kann den eben auch eisgekühlt genießen. Und die Größe des Eiswürfels garantiert, dass der Drink nicht verwässert, weil das Eis in dieser Form eben nicht so schnell schmilzt. „Die Aufmerksamkeit der anderen Gäste ist dem Whisky-Trinker außerdem sicher“, lacht Neumann.

Eiswürfelform

für extra große Eiswürfel (5x5 cm) oder runde Silikonform (6 cm), erhältlich z. B. im Onlineshop www.11cl.de, Preis: ab 7,49 €



Open-Air-Vox-Bar im Hyatt Hotel

Marlene-Dietrich-Platz 2, Tiergarten, Tel. 030 25 53 17 72, www.berlin.grand.hyatt.de

Fotos: Friederike Gockeler/HPI (oben), www.11cl.de (Produkte)

GRILLSAUCEN OHNE ZUSATZSTOFFE



Die Grillsaison ist in vollem Gange. Doch bevor das Steak auf dem Rost zwischen darf, treibt es den Grillmeister erst einmal zum

Saucenregal

des nächst-

gelegenen Supermarktes -und das bereitet Kopfzerbrechen: meterlange Regale voller Saucen, doch nichts Essbares dabei, meint Thomas Eckart. „Mir ist Qualität wichtig. Warum soll ich

zu einem guten Stück Fleisch eine schlechte Sauce voller Zusatzstoffe essen?“ Sein Wunsch nach Qualität und Natürlichkeit trieb den Chili-Fan vor sechs Jahren schließlich selbst in die Küche, um die perfekte, kompromisslose Sauce zu machen. Ein

Tomatenketchup machte den Anfang einer Reihe von Saucen. Es folgten Steak- und Grillsaucen, eine Mangosauce und in diesem Jahr eine fruchtige Pflaumenvariante. Die verschiedenen Kreationen werden von der ersten Idee bis hin zum fertigen Fläschchen mit hochwertigen, natürlichen Zutaten und der richtigen Mischung aus Würze und Schärfe vollendet. „Die Sauce mache schließlich den Geschmack“, so Eckart.

Soßen Eckart

erhältlich z. B. im Pfefferhaus, Dircksenstr. 94, Mitte, Tel. 030 20 21 53 46, www.pfefferhaus.de, oder im Onlineshop: www.sossen-eckart.de



Fotos: Friederike Gockeler/HPI