



WÜRZEN

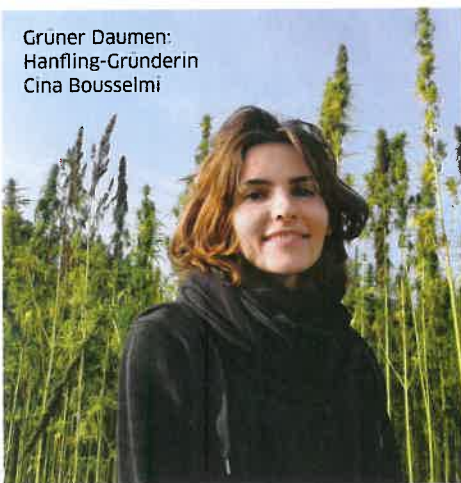
SCHÖN VERSCHÄRFT

In den drei hübschen Dosen versteckt sich geräuchertes Paprikapulver. Es wird in der Extremadura aus sonnengereiften Piquillo-Paprikaschoten gewonnen und über Eichenholz geräuchert. „Hijos del Salvador López“ in drei Schärfegraden – von dulce bis picante. 75 g, ca. 3 Euro, über [www.tapasion.com](http://www.tapasion.com)

KNABBERN

HANF VERLESEN

Zwei Studenten eine Vision: Cina Bousselemi und Florian Herm wollten die Welt mit Nutzhanf ein Stückchen besser machen. Die „Hanflinge“ verkaufen Hanfprodukte online oder auf Märkten. Ihre nussig-herben Hanfsamen enthalten jede Menge Eiweiß und Vitamine und können Salate, Gemüse oder Müsli toppen (siehe auch „Superfoods“, Seite 102). 150 g, ca. 4 Euro. [www.hanflinge.de](http://www.hanflinge.de)



Grüner Daumen:  
Hanfling-Gründerin  
Cina Bousselemi



Sieht aus wie Holz,  
ist aber Porzellan:  
Teller der Serie  
„Arborescence“

Organisch gewachsen

— Hier stand wohl der Wald Modell: Eine reliefartige Baumstruktur ziert die Teller der Porzellanserie „Arborescence“. Bereits seit elf Generationen baut die französische Traditionsmarke Revol alle zur Herstellung von Porzellan benötigten Materialien selbst ab und stellt daraus in feinsten Handarbeit Geschirr her – stets ungewöhnlich, stets harmonisch. Teller 28 cm, ca. 50 Euro, über [www.jaehn.org](http://www.jaehn.org)



Doppelfunktion:  
Tablet-Halter und  
Topfuntersetzer

WISCHEN

GUT GEHALTEN

Beim Kochen schnell noch mal auf [www.essen-und-trinken.de](http://www.essen-und-trinken.de) das Rezept nachlesen. Diesen kleinen Luxus macht jetzt die „SmartMat“ des dänischen Designunternehmens Eva Solo möglich. Einfach Tablet oder Smartphone in die Rillen der Silikonscheibe stellen. Und nach dem Kochen? Abwischen und als Topfuntersetzer benutzen! In drei Farben, ca. 40 Euro. [www.evasolo.com](http://www.evasolo.com)



ERKENNTNIS AUS  
DER KÜCHE

„Ist Ihnen schon mal aufgefallen, dass wir zum Backen gern Konditorsahne verwenden? Damit gelingt nämlich das Aufschlagen besser, weil sie dank ihres recht hohen Fettgehalts von immerhin 35 Prozent schön fest wird.“

Jürgen Büngener, Koch in der »e&t«-Küche.  
19. 1. 2016, 11.16 Uhr