

Nr. 16
MI 19. 7. 2017 / DEUTSCHLAND 3,20 €
ÖSTERREICH 3,40 €

Brigitte

Sommer im Glas

Tolle Rezepte für
Kompott, Konfitüre & Co.

Mode

Das kommt,
das bleibt

Liebe

Den Partner
ändern - doch eine
gute Idee?

Start
der neuen
BRIGITTE-
Serie:

DAS LEBEN AUFFRÄUMEN

Weil Ordnung mehr ist als ein gut sortierter
Kleiderschrank **PLUS:** Großer Persönlichkeitstest

Südenland
Wandern
an der
wilden Küste

Reportage
Eine Ärztin
rettet
Äthiopiens
verstoßene
Mütter

Martin Schulz
ganz persönlich
Ein Gespräch
über Liebe,
Schokolade - und
Angela Merkel



genuss trends



INSPIRATION

Ein Pflänzlein steht im Walde ...

...oder auf der Wiese: Zutaten in der Natur statt im Laden zu suchen, wird immer beliebter, und ein Buch zum Trend hat die Fürther Kräuterpädagogin Marion Reinhardt veröffentlicht. In „Fränkisch Kochen mit wilden Kräutern“ verbindet sie die Begeisterung für die aromatischen Gewächse ihrer Heimat mit der Leidenschaft für die handfeste Küche der Region zu **80 nach Jahreszeiten gegliederten Rezepten** wie Karpfenfilet mit Brennnesselpanade, Löwenzahnsalat, Wildes Schaufele oder Hollerblüteneis mit Kirschoße (großes Foto). Jeder der kleinen Protagonisten wird selbstverständlich auch vorgestellt, dazu gibt's einen Saisonkalender sowie Tipps und Tricks etwa zum Suchen und Finden. (216 S., 25 Euro, ars vivendi)

KÜCHENHELFER DAS ENDE DER FRAGEN

1 Umheben? Unnötig: Die „La Forme Plus“-Springform von Kaiser hat eine integrierte Servierplatte. Den Ring lösen, Kuchen oder Torte eventuell dekorieren - und dann ab auf den Tisch. Ø 26 cm ca. 80 Euro, Infos: www.wmf.com
2 Heiß? Ist die Brattemperatur erreicht, verschwinden bei der „SensoRed“ von Fissler die Sprengel auf der Innenfläche - und kommen beim Abkühlen wieder. Mit Antihafversiegelung und ergonomischem Griff, ab Ø 20 cm ca. 70 Euro, Infos: www.fissler.com



Schlaues Design macht das Leben leichter

WEIN

Vom Ländle

Beim Anbau von **Schwarzriesling** sind die Württemberger vorn dran und machen aus der roten Rebe ganz unterschiedliche Weine. Vielfältig bestückt ist denn auch das **Probierpaket** der Württemberger Weingärtnergenossenschaften mit sechs feinen Sachen von Rosé-Sekt bis zum Weißgekelterten. Übrigens: Schwarzriesling (auch Pinot Meunier genannt) gehört zur Familie der Burgunder. Mit dem Riesling gemein hat er lediglich die Traubenform. 37 Euro inkl. Versand über www.weinheimat-wuerttemberg.de

Die Weine (von links) • 2016 „SchwarzWeiss“ Schwarzriesling weißgekeltert QBA trocken • 2015 Schwarzriesling Kabinett • 2015 Schwarzriesling Weißherbst • 2014 Pinot Meunier QbA trocken Edition „Schwarzer Rappe“ • Schwarzriesling feinhoerb • 2015 Pinot Meunier Rosé Sekt trocken



GO GREEN

DIE TOSKANA LÄSST SCHÖN GRÜSSEN

Bei Arezzo im Chianti liegt die Fattoria „La Vialla“, der **ökologisch-nachhaltige Bauernhof** der Familie Lo Franco mit Olivenhainen, Weiden, Gemüsegärten, Weinbergen und Äckern. Und weil hier wie in alten Zeiten von Anbau und Viehzucht bis zu Verarbeitung und Verkauf alles selbst gemacht wird, gehören auch Werkstätten wie Bäckerei,

Ölmühle und Käserei zum Betrieb. Selbst die Energieversorgung durch Solarstrom liegt in eigener Hand, und das Wasser wird in einer Pflanzenkläranlage wiederaufbereitet. Die Produkte? Top! Pasta, Olivenöl, Essig, Schafskäse, Salami oder Antipasti können Sie bestellen oder direkt im Hofladen kaufen. Weitere Infos zur Fattoria auf www.lavialla.it

