

Neuheiten, Trends & Termine Für Sie ENTDECKT

Feines für den Sommer:
Eine orientalische „Liegewiese“,
Kartoffelgenuss am Fluss und
japanische Schärfe



Rachinger tischt auf

Im Mühlviertel im Norden Österreichs liegt der Mühlthof. „Genießerhotel“ nennt er sich, wofür hauptsächlich Küchenchef Helmut Rachinger (rechts) verantwortlich ist, der eine Vorliebe für die heimischen „Erdäpfel“ hat. Kaum eines seiner Menüs kommt ohne die Knolle aus. Darüber hinaus zelebriert er eine reine Regionalküche: Lediglich Produkte aus der näheren Umgebung kommen auf die Teller, die anschließend im gläsernen Veranda-Restaurant (oben) serviert werden. Das angegliederte Hotel verfügt über 23 Zimmer und Suiten, einen „Strand“ am Ufer der Großen Mühl direkt vor der Tür sowie einen kleinen Wellness- und Beautybereich

www.muehlthof.at



Picknick wie in 1001 Nacht

An die prachtvoll verzierten Stoffe in den Reisezelten orientalischer Fürsten erinnern diese von Hand mit Seidengarnen bestickten Baumwoll-Kissen. Ihre Rückseiten wurden wie auch die Decke aus Leinen gefertigt, hinaus ins Freie lassen sich die edlen Textilien im passenden Säckchen

transportieren
www.strigo.de



TERMINE

Ausstellung

Noch bis zum 1. Juni zeigt die Schirn Kunsthalle Frankfurt „Esprit Montmartre – Die Bohème in Paris um 1900“. Mit 200 Gemälden u. a. von Degas, Picasso, Toulouse-Lautrec und van Gogh www.schirn.de

Festival

Kunst, Antiquitäten, Schönes für Haus und Garten sowie genussvolle Lebensart hat das Düsseldorfer Herbstfestival auf Schloss Eller zu bieten – vom 12. bis 14. September www.renomueller.de

Park-Konzert

Am 23. August spielt im Berliner Britzer Garten (Bild unten) das Sinfonische Konzert-Orchester Berlin: Mozart unter freiem Himmel. „Feuerblume und Klassik Open Air“ heißt die Veranstaltung – auch wegen des eindrucksvollen Feuerwerks nach Einbruch der Dunkelheit www.britzer-garten.de



Alle Angaben ohne Gewähr

Scharfer Schnitt

Auf die Namen „Usuba“ (unten) und „Yanagiba“ hören diese beiden Messer des mehr als hundert Jahre alten japanischen Traditionsherstellers „Kai“. Das „Usuba“ besitzt eine kürzere Klinge (16,5 cm) und wird für Gemüse verwendet, allerfeinste Scheiben lassen sich mit der langen, schlanken Klinge (21, 24, 27 cm) des „Yanagiba“ schneiden. Die Griffe bestehen aus Holz www.kai-europe.com

