

Lebensart im November

Tipps rund um Essen, Trinken & mehr



Hotel-Trio in antiker Schönheit

Kunstvolle Stuckdecken, antikes Mobiliar, Kronleuchter, alte Schrankkoffer, historische Badewannen und verträumte Himmelbetten: Die 34 teils sehr weitläufigen Zimmer im „Großen Haus“ des Hotel Orphée inmitten der Regensburger Altstadt sind wahrlich bezaubernd! Von jenen in der 4. und 5. Etage bietet sich zudem ein hübscher Ausblick über die Dächer der Stadt. Im Erdgeschoss des Hauses liegt das Bistro und Restaurant Orphée, dessen Innenraum mit seinem französischen Flair seit 1896 fast unverändert geblieben ist. Sehenswürdigkeiten wie der Dom und die Steinernen Brücke liegen nur wenige Gehminuten entfernt. Auch eine „Außenstel-

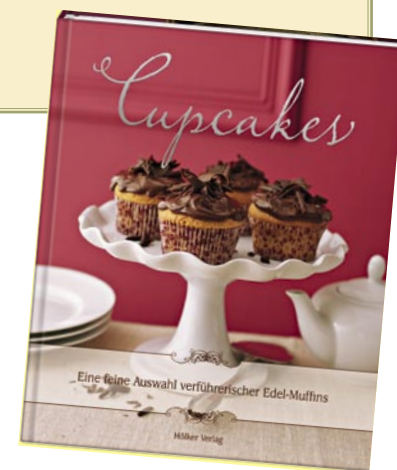


HOTEL ORPHÉE
Regensburg
Reservierungen:
Hotel-Telefon
09 41/59 60 20
Restaurant: 52 97 7
www.hotel-orphee.de

le“ des Hotels mit 15 weiteren Zimmern, das „Kleine Haus“, liegt nicht weit, ebenso wie das dritte im Bunde, das „Hotel Orphée Andreasstadel“ mit seinen 10 Zimmern, einige mit eigener Terrasse zu den Donau-Auen. Sie haben die Wahl!

Für Sie gelesen

Cupcakes gelten als die vornehmen Schwestern der Muffins. So finden sich in diesem Buch imposante kleine Kunstwerke in Form von verlockend kreierten, liebevoll dekorierten Mini-Küchlein: mit Champagner-Gelee, Basilikum-Topping, Ingwer-Glasur, Orangen-Buttercreme oder Lemoncurd-Füllung. 70 tolle Ideen für verträumte Nachmittagsstunden oder festliche Anlässe (Verlag Hölker, 14,95 Euro)!



Kleine Schatzkisten

Schon bald geht es los mit der Weihnachtsbäckerei – sind Sie gewappnet für die Aufbewahrung Ihrer köstlichen Naschereien? Falls nicht: Diesen hübschen Dosen ist doch kaum zu widerstehen – wie wird es einem dann erst mit ihrem Inhalt ergehen!? (Von Lisbeth Dahl, Händlerliste im Internet: www.lisbethdahl.dk).

*„Essen ist ein Bedürfnis,
Genießen ist eine Kunst.“*

La Rochefoucauld

Herbstliche Magie

„Schokolade hat etwas höchst Magisches“, sagen Christine und Hubert Berger, Inhaber von „Bergers Feinste Confiserie“ im österreichischen Lofer. Die Begeisterung, die in ihrer exquisiten Manufaktur für die süße Materie herrscht, schmeckt man in jeder der fein komponierten Tafeln. Die diesjährige Herbst-/Winter-Kollektion wartet u.a. mit Verlockungen auf wie „Pflaume Piment gefüllt“ (Foto), Birne-Caramel oder Edelbitter-Pfeffer-Krokant (100-g-Tafel zwischen 4 und 5 Euro, Verkaufsstellen über www.confiserie-berger.at).



Fotos: Berger Feinste Confiserie, Lisbeth Dahl, Hölker Verlag, Hotel Orphée, Dr. Oetker



Unser Geniebertipp

■ **Gewürze**, die zwar mitgekocht, jedoch nicht mit verspeist werden – wie Lorbeerblätter oder Nelken – möchte man Gästen ungern auf dem Teller servieren. Sie aus Suppen, Soßen oder anderen Gerichten nach dem Garvorgang heraus zu nehmen, erweist sich jedoch oft als nicht ganz einfach. Unser Tipp: Füllen Sie entsprechende Gewürze einfach in ein Tee-Ei, bevor Sie sie in den Topf geben. Unter www.tortissimo.de finden Sie sogar spezielle Gewürzkugeln. So lassen sich die Aromengeber nach Fertigstellen des Gerichts ganz unkompliziert entfernen, ohne dass Sie lange suchen müssen.

Frische Kartoffelsuppe mit Dip

Zutaten für 12 Portionen:

750 g mehlig kochende Kartoffeln, 1,5 l Brühe, etwa 200 g Salatgurke, 2 Tomaten, Salz, frisch gemahlener Pfeffer. Dazu beispielsweise 150 g Dip légère Paprika-Chili, 150 g Dip légère Aioli (beides Dr. Oetker).
Zubereitung: Kartoffeln schälen und würfeln. Die Kartoffelwürfel in der Brühe für etwa 15 Min. gar kochen. Dann die Suppe pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gurke waschen, zuerst in Scheiben, dann in Streifen schneiden. Jetzt die Tomaten waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Gemüseeinlage unter die Suppe rühren. Zum Servieren je einen Klacks Dip légère pro Portion in die Suppe geben. Sie kann auch, ganz nach Geschmack, mit jedem anderen Dip verfeinert werden.



Renaissance des Chinesischen Porzellans

Bamboo Song Bird



www.franzcollection.de

Möchten Sie Franz Porzellan kennen lernen? Füllen Sie bitte den nachstehenden Coupon aus und schicken Sie ihn an:
Franz Collection GmbH, Spitalgasse 1, 90403 Nürnberg

Name, Vorname _____

Straße, Nr. _____

PLZ _____ Ort _____

E-Mail _____

Telefon _____ Fax _____

(Ich bin damit einverstanden, dass Sie mich telefonisch, per Fax oder E-Mail über interessante Angebote informieren.)