

Seite 66. **KOCHSCHULE.**
Im Herbst ist Schlachtpartie-Saison.

Seite 68. **TREFFPUNKTE.**
Die coolsten Firmen-Events.



HÖCHSTGENUSS.

Herbstzeit ist Genießerzeit.

Foto: Moelle Susanne

Reicher Ernteseegen

Jetzt kann geerntet werden, was während des Jahres gepflanzt, ausgesät oder auch aufwendig eingelegt wurde.

SCHWARZE NÜSSE – eigentlich eine uralte, heute fast vergessene Konservierung von Walnüssen. Die noch unreifen, grünen Nüsse werden geerntet, müssen dann unzählige Male eingestochen, über Wochen gewässert,

aufgekocht, gewürzt und eingelegt werden. Die nun schwarzen Früchte werden in dünne Scheiben geschnitten. Sie passen vor allem zu Käse, Wildgerichten aber auch hervorragend zu den verschiedensten Dessertvarianten. ●

WEEK-TICKER

Nüsse sind kleine Kraftpakete!

KNACKIG.

Der Drosselmeyer Nussknacker überzeugt mit schwedischen Design und überragender Funktionalität – er reduziert den Kraftaufwand um ca. 80 Prozent. Super-Nikolo-Tip: Gesehen für € 36,90 im www.kuechenreich.at



FRUCHTIG.

Trockenfrüchte sind kleine Vitaminbomben und sollten am besten zusammen mit Nüssen genossen werden. Erst durch die Verbindung mit den Inhaltsstoffen der Früchte kann unser Körper die Mineralstoffe der Nüsse optimal aufnehmen.



ELEGANT.

Die Eva Solo Porzellan-schüssel mit Griff (0,5 Liter) ist auch praktisch zum Ernten von Obst und Gemüse im Garten. Aus glasiertem, ofenfestem Porzellan mit Edelstahlgriff hergestellt. Spülmaschinenfest. Gefüllt mit Nüssen ist sie ein schönes Geschenk. Für € 19,95 im www.kuechenreich.at



Fotos: Hersteller, Shutterstock