

# Saison-Stars

Exquisite Süßigkeiten, ein ganz besonderer Teekessel, ein Fond fürs Festmenü und mehr, damit der Winter köstlich schmeckt

## Britisch brunchen

Mit diesem Set wird es ein Genießerfrühstück: „Winter Fruits“ bietet schottisches Shortbread, Haferflocken-Cranberry-Cookies und zwei verschiedene Beeren-Marmeladen. Bei [crabtree-evelyn.de](http://crabtree-evelyn.de), 24,50 Euro



## Rosige Teatime

Schwarzer Keemun, ein weicher, leicht süßlicher Schwarztee aus China, wurde mit zarten Rosenblättern versetzt: „China Rose“ mit 90 Grad warmem Wasser aufgießen, 3 Minuten ziehen lassen und pur trinken. Dann entfaltet sich sein blumiges Aroma am besten. Bei [seasonstea.com](http://seasonstea.com), 15 Euro

## So bleibt der Tropfen edel

Eine gute Flasche Wein geöffnet, aber nicht alles getrunken? Die Weinpumpe „WA-137“ rettet den Geschmack. Denn zum Aufbewahren muss die Luft aus der Flasche, sonst oxidiert der feine Reben-saft zu stark. Von [Screwpull](http://Screwpull.com), 30 Euro



## Stilvoll kalt gestellt

„Moon Bar“ hat die Designerin Miriam Mirri ihren Weinkühler aus Edelstahl genannt. Die roten Griffe sind aus thermoplastischem Harz und werden nicht frostig, wenn Eiswürfel den Champagner temperieren. Von [Alessi](http://Alessi.com), 120 Euro

## Kreationen nach eigenem Gusto

Bei „The Cereal Club“ können Sie selbst entscheiden, was in Ihr Müsli kommt. Den Mix einfach online zusammenstellen. Zur Auswahl stehen über 80 Zutaten, neu sind z.B. Quinoaflöckchen und Aloe-vera-Stückchen. Bei [cereal-club.de](http://cereal-club.de), ab 3 Euro



## Ein süßer Winter

Die Verpackung ist zauberhaft, der Inhalt auch: „Snowfood“ ist in Handarbeit hergestellte Edelschokolade, z. B. in den Sorten Vollmilch-Zimt oder Gewürzshane. Bei [ocafe.de](http://ocafe.de), 6 Euro

## Multifunktional

Praktisch: Erst wird das Wasser darin erhitzt, dann das zugehörige Sieb mit Tee hineingehängt. Und schon wird aus dem gusseisernen Kessel eine Kanne, die den Tee warm hält. Von [Staub](http://Staub.com), verschiedene Farben, 140 Euro



## Das Geheimnis einer guten Soße...

... ist die Basis, aus der sie zubereitet wird. Mit dem „Hummer Fond“ gelingt das Festmahl extrafein. Besonders wenn, wie hier, Sternekoch Alfons Schuhbeck an der Rezeptur beteiligt war. Von [Escoffier](http://Escoffier.com), 3 Euro