

NEWS  
&  
TERMINE

**SLOW-FOOD-PREIS**

Nachhaltige Ernährung fördern und deren Protagonisten auszeichnen – das ist das Ziel des Ursula-Hudson-Preises, den Slow Food Deutschland ab 2021 auslobt. Die Auszeichnung erinnert an die jüngst verstorbene Vorsitzende, die den Verein von 2010 bis 2020 geprägt hat. Die Preisträger setzen sich in herausragendem Maß für eine nachhaltige Weise ein, Lebensmittel zu erzeugen, zu verarbeiten, zu genießen und damit zu handeln. [www.slowfood.de](http://www.slowfood.de)

**OTTOLENGHI ONLINE**

Dem israelischen Küchenstar Yotam Ottolenghi und Kochbuchautor kann man jetzt über die Schulter schauen: Mit der App Masterclass gibt er 26 Lektionen seiner modernen Levante-Küche, insgesamt fünfeinhalb Stunden. Von Hummus über Auberginensalat bis Lachs. € 16,67 (Monat), [www.masterclass.com](http://www.masterclass.com)

**SACHER-TORTE PER POST**

Eine Reise nach Wien ist derzeit schwierig, aber eine Ikone der Stadt können wir uns nach Hause bestellen: Die Original Sacher-Torte (mit Schokolade und Marillenkönfitüre) wird vom Hotel in einer edlen Holzschatulle verschickt. Nur die Sahne müssen Sie selbst schlagen. In drei Größen, ab € 42,90, [shop.sacher.com](http://shop.sacher.com)



**Diese Küche rockt!**

Komplett aus massivem Naturstein und handmade in Germany: Die Steinexperten der Thüringer Manufaktur MCR präsentieren ein Unikat: n'Stee Granat bietet drei Module – Hochschrank mit Kühlschrank und Ofen, Block mit Spülbecken, Insel mit Kochfeld und Arbeitsplatte. Verwandt wurde Passeier Gneis aus Südtirol, Preis (ohne Geräte) um 85 000 Euro, jeder Block ab etwa 28 000 Euro. [www.mcr-stein.de](http://www.mcr-stein.de)

**BURGER IM BÖRSENFIEBER:** Kaum ein anderes (veganes) Lebensmittel beflügelt die Aktionäre so sehr wie das von Beyond Meat aus Kalifornien. Die Aktie des Unternehmens, das Fleischersatz aus Erbsenprotein herstellt, ging 2019 mit umgerechnet 36 Euro an die Börse und landete nach einem Höhenflug jetzt bei rund 157 Euro. Guten Appetit!



**BEST-OF-PRALINEN IN EINER BOX**

Andreas Muschler, Konditormeister aus Freising, arbeitete bei Demel und Gerstner in Wien, bei Pierre Hermé und Jean-Charles Rochoux in Frankreich, längst führt er seine eigene gläserne Chocolaterie. Seine bei den internationalen Chocolate Awards mehrfach preisgekrönten Pralinen sind in einer Box versammelt, feinste Leckerbissen aus Kuvertüren von Valrhona und Felchlin mit Himbeeren, Orange, Passionsfrucht, Kokos oder Salzkaramell, die bei Bestellung frisch hergestellt werden. € 39,90 über [chocolats-de-luxe.de](http://chocolats-de-luxe.de)

FOTOS: ANDREA ARTZ/LAIF, GETTY IMAGES/ISTOCKPHOTO



„Es bricht mir das Herz, wenn ich bei Google Anfragen lesen muss: Wie lange braucht ein Pudding in der Mikrowelle?“

NIGEL SLATER, BRITISCHER STARKOCH UND KOCHBUCH-AUTOR IN „SPIEGEL WISSEN“



501 000

Suchanfragen zielen monatlich auf die grüne Frucht ab. Die Avocado ist damit das am meisten im Internet gesuchte Trendfood des Jahres.

QUELLE: WWW.VERGLEICH.ORG



**EINE KLASSE FÜR SICH**

100 Jahre Kochleidenschaft. Die Sterneköche **JOHANN LAFER** und **ECKART WITZIGMANN** blicken auf ihre gemeinsame Zeit zurück und gewähren erstmals Einblicke in ihre gemeinsamen Küchegeheimnisse.

**GRÄFE UND UNZER**