

## GOURMET NEWS

# Sterne leuchten

Alljährlich warten die Feinschmecker und die gesamte Kochwelt auf die »Rote Bibel der Kochkunst«, den Michelin 2012.

Fakt ist, dass 13 Sterne aus der deutschen Kochwelt gestrichen wurden, entweder weil die Lokale geschlossen wurden oder aber die Kochkünste nicht mehr Sternewürdig waren. Besonders bitter ist dies für Nils Henkel, Schlosshotel Lerbach in Bergisch Gladbach, der seinen dritten Stern abgeben musste. Dafür wurde Thomas Bühner vom Restaurant La Vie in Osnabrück für seine Kochkünste mit dem begehrten dritten Stern gekrönt.

Berlin bleibt die Stadt mit den meisten Sternere-restaurants (13), vor München (11) und Hamburg (9). Baiersbronn im Schwarzwald ist nach der Abwertung Henkels wieder der einzige Ort in Deutschland mit zwei Drei-Sterne-Restaurants. Dabei stellt Harald



Wohlfahrt in der Schwarzwaldstube einen neuen Rekord auf: Seit über 20 Jahren hält er ohne Unterbrechung seinen 3-Sterne-Status. Von einer Krise spricht in Baiersbronn keiner: »Wir machen seit jeher das beste Geschäft.« In Baden-Württemberg gibt es mit 58 Sterne-Restaurants die meisten Stars, gefolgt von Bayern (40), Nordrhein-Westfalen (38) und Mecklenburg-Vorpommern (7).

## Lebensfreude zum Rauchen!

--- De Olifant Soft Touch ---



Ein Besuch bei De Olifant versetzt den Gast auf den ersten Blick zurück in das Gründungsjahr 1832. Hinter der historischen Fassade steckt jedoch ein innovativer Geist namens Thomas Klaphake, Inhaber der niederländischen Premium-Manufaktur, der dem lieben Gott bei der Verteilung von Talenten besonders sympathisch gewesen sein muss.

Sein neuestes Werk ist die Soft Touch-Serie. Verpackt in vier schlanke Etuis, kann sich der Aficionado auf zwei Formate wahlweise mit Sumatra- oder Mata Fina Brasil-Deckblatt freuen. Die komplexe Natursüße der beiden Brasil-Varianten ist ein absolutes Highlight, das man in dieser Form selten erlebt. Dazu gesellen sich fruchtige und schokoladige Noten mit einer grandiosen Aromafülle. Die beiden Formate mit Sumatra-Deckblatt offenbaren ein dichtes Aroma und einen fülligen Rauch mit würzigen Kräuternoten. Der Preis pro Etui liegt bei 6,30 Euro (Sumatra) bzw. 6,65 Euro (Brasil). Und was viele nicht wissen: Die Lagerung dieser Serie bedarf keines Humidors!

## Teppan Yaki Grill – GM-770

Der edle elektrische Grill besteht komplett aus Edelstahl und hat aufgrund seiner Temperaturregelung auf zwei Heizzonen (50 bis 250 Grad mit Überhitzungsschutz) einen geringen Energiebedarf. Auf seinen vier Rollen (zwei Stopprollen) ist er sehr stabil und sowohl für drinnen als auch draußen geeignet. Unter der oberen gelochten Platte befindet sich eine weitere Platte zum Ausziehen. Am unteren Ablageblech sind drei Flaschenhalterungen angebracht. Mit Hilfe des seitlich verlaufenden Griffs lässt sich der Wagen leicht bewegen.



Maße: 66 x 57 x 80 cm

Preis für den Servierwagen: 650 Euro inkl. MwSt.

Preis für den Teppan Yaki: 2.125 Euro inkl. MwSt.

**AKTIONSPREIS FÜR PC LIFE-LESER:**

**Servierwagen plus Teppan Yaki zusammen:  
2.525 Euro inkl. MwSt.**