



Editorial

Haben wir im Sommer eigentlich mehr Zeit oder weniger, um uns dem Kochen und Essen zu widmen? Endlich können wir wieder so viel im Freien machen und verschieben Schmoren und Backen in den Herbst. Dafür wird draußen angefeuert, was das Zeug hält. Mit vielseitigen Rezepten für Marinaden, vegetarischen und Fisch-Gerichten wollen wir Sie überzeugen, das schnöde Würstchen an den Rost-Rand zu drängen. Viel Aufwand braucht man für eine genüssliche Grill-Sause trotzdem nicht zu treiben – und das erleichtert ja immer die Entscheidung, Gäste einzuladen. Wenig Arbeit, schmackhaftes Ergebnis: Das war bei den meisten Gerichten – den schönsten sommerlichen, die in den vergangenen Jahren im Magazin erschienen – die Grundformel. Sie sind einfach zu realisieren, kommen ohne exotische Zutaten aus und werden Ihnen viel Spaß machen.

Die Magazin-Redaktion ist immer hoch erfreut, wenn regionale Spitzenköche wie Nils Henkel (Gourmetrestaurant Lerbach, Bergisch Gladbach), Jean-Claude Bado (La Poêle d'Or, Köln), Jean-Marie Dumaine (Vieux Sinzig, Sinzig) oder Marc Flogaus (Flogaus, Köln) besondere Speisefolgen für die Leser zum Nachkochen gestalten. Trauen Sie sich ruhig ran! Die Köche bereiten Ihre Anleitungen stets so auf, dass auch Hobby-Herkünstler mit Spitzenköche glänzen können. Die Grundhaltung der Profis sollte sowieso jeder für das eigene Küchenleben übernehmen: Ihre Liebe zum Produkt und die Sorgfalt, mit der sie damit umgehen.

Lieben Sie auch Genuss-Geschenke und bringen selbstgekochte Marmelade, Marinade oder Backwerk Ihren Freunden mit? Im Mittelteil finden Sie in diesem Rezept-Heft die persönliche Deko für Ihr Give-away, denn unsere Grafikerin Melanie Grob hat sich etwas besonders charmantes einfallen lassen. Schneiden Sie die hübschen Geschenkanhänger einfach aus und binden Sie sie an Ihr Mitbringsel – ein besonderer Gruß oder ein kleines Dankeschön wird so noch persönlicher. Oder teilen Sie – ganz analog – Ihr Lieblingsrezept mit einer besten Freundin oder dem tollsten Freund der Welt mit einer persönlich und handschriftlich verfassten Kochkarte. Was Sie auch immer damit anstellen: Genießen Sie es!

Maria Dohmen (Redaktion)



BILD: CROLIQUE – SHUTTERSTOCK.COM

Spargel im Grünen: Packen Sie den Picknick-Korb mit vielen Leckereien

Anhänger zum Ausschneiden!
Für Ihre selbstgemachten Genuss-Geschenke.



Rezeptkarten zum Verschenken: Lieblingsrezepte für Lieblingsfreunde



Lernen vom Chef – Maria Dohmen und Nils Henkel

