

Hotelschüler triumphieren in Italien

Erfolg für zwei Schüler des Lycée technique hôtelier Alexis Heck: Caroline Zbinden und Lucas Andrieux haben beim internationalen Wettbewerb der italienischen Hotelfachschule Bartolomeo Scappi, der vom 8. bis 11. April in Castel San Pietro Terme bei Bologna stattfand, gleich zwei Preise abgeräumt. Caroline Zbinden erhielt einen ersten Preis in der Bar-Kategorie für ihre alkoholfreie Cocktailvariation auf der Basis von Fruchtsäften und Basilikumtonic. Über einen „Prix d'excellence“ im Bereich Pâtisserie konnte sich Lucas Andrieux freuen. Er überzeugte die Jury mit einem Schokoladen-Himbert-Dessert. *mij*

Ostereier ganz natürlich färben

Das Osterfest nähert sich mit großen Schritten. Wer dem Osterhasen beim Eierfärben unter die Arme greifen möchte, kann dies am kommenden Donnerstag, dem 18. April, von 14.30 bis 17 Uhr in der Rackémillen in Enscheringen bei Wiltz tun. In einem Kurs für Kids zwischen sechs und zwölf Jahren lernen die kleinen Helfer, wie man „Zero-Waste-Ostereier“ allein mit Pflanzen färben kann. Der Kurs findet in luxemburgischer Sprache statt. Der Unkostenbeitrag beträgt 5 Euro. Anmeldung bis zum 17. April unter Tel. 98 08 188 635 oder beatrice.casagranda@naturpark-our.lu. *mij*

Neuer Look für New Yorker Kult-Deli

Der deutsche Stararchitekt Ole Scheeren hat ein neues Design für den legendären New Yorker Feinkostladen Dean & DeLuca geschaffen. Zur Neueröffnung der Kultmarke im Meatpacking District präsentiert sich das traditionsreiche Fast-Food-Restaurant mit einer neuen offenen Küche als „Bühne“ (STAGE), auf der Essenskultur mit den Köchen als Darsteller gefeiert werden soll. „Wir zelebrieren nicht nur die Zutaten und Speisen, sondern auch den Prozess und vor allem die Menschen, die daran beteiligt sind: Köche und Konsumenten“, sagt der 48-jährige Scheeren. Im Mittelpunkt des „STAGE“-Designs steht eine 45 Quadratmeter große und 3 Meter hohe, offene Kücheninsel aus zwei Blöcken, deren spiegelnde Edelstahl-Oberflächen die jeweilige Umgebung reflektieren. Die Küche soll als sozialer und visueller Magnet im Zentrum des Raumes wirken, an dem Menschen zusammenkommen, kommunizieren und konsumieren, so Scheeren. Seit mehr als vier Jahrzehnten ist Dean & DeLuca eine Anlaufstelle für Gourmets in New York und hat sich zu einer Fast-Food-Kette mit dutzenden Läden in den USA, Asien und im Nahen Osten entwickelt. Scheeren hat sich unter anderem mit dem preisgekrönten CCTV-Tower oder dem Guardian Kunstzentrum in Peking, der Wohnanlage Interlace in Singapur oder dem Hochhaus MahaNakhon in Bangkok einen Namen gemacht. Er betreibt außer in Peking auch Büros in Berlin, Hongkong, Bangkok, New York und London. *dpa*



Ab ins Nest

Fünf schokoladige Überraschungen fürs Osterfest im Geschmackstest

Dunkler Hase von Oberweis

Ein wenig verschreckt sieht er ja schon aus, der Hase mit weißem Stummelschwänzchen. Dabei muss der Hoppler eigentlich nur Angst vor einer Person haben: der Naschkatze, die ihn verspeist. Die Schokolade, mit einem Kakaoanteil von mindestens 33 Prozent, ist ein wenig herber als die der anderen Testprodukte und daher eher etwas für die, die es nicht so süß mögen. Für alle anderen hat Oberweis den Hasen auch in einer Vollmilchvariante im Angebot.

Fazit: Ein kleiner Leckerbissen für Freunde herber Naschereien. Nur der Kakaoanteil dürfte gerne etwas höher sein. *mij*



Ostereier ganz natürlich färben

Gefülltes XXL-Ei von Chocolats du Cœur

Ganz so schwer wie ein Straußenei ist es nicht, jedoch hat es das Fairtrade-Schokoei aus den Ateliers du Tricentenaire im wahrsten Sinne des Wortes in sich. In einer mit kleinen Plättchen verzierten, rund 20 Zentimeter großen Hülle, die zur Hälfte aus zart schmelzender, dunkler Schokolade und zur anderen Hälfte aus feiner Vollmilchschokolade besteht, versteckt sich ein Beutel aus Pralinen mit Karamell-, Krokant- und Marzipanfüllung. Wer sofort über die beiden Eierhälften herfällt, sei gewarnt: Man sollte sich zumindest noch ein wenig Platz im Magen für die Pralinenkreationen lassen. Im Ostersortiment von Chocolats du Cœur findet sich übrigens auch etwas für den kleineren Appetit.

Fazit: Ein Ostergeschenk für Schokoladenliebhaber mit höchsten Geschmacksansprüchen – und alle, die gerne sinnvoll schenken. *mij*



Ostereier ganz natürlich färben

Hase mit Küken von Namur

„Das Auge isst mit.“ Farbenfroh und in einer kindlichen Formgebung gestaltet, wird dieser Hase samt dem schokoladigen Küken in seinem Schlepptau aus dem Hause Namur Kinder sicher begeistern. Der Erwachsene, der vielleicht kosten darf, wird sich freuen, dass die Chocolatiers der luxemburgischen Traditionsconfiserie auch auf die Qualität der Schokolade geachtet haben. Die kindgerechte Süße ist weit weniger ausgeprägt als das bei gängigen Industrieprodukten der Fall ist.

Fazit: Optisch zum Anbeißen und eine gute (Häschen)Schule für den Kindergarten. *NW*



Ostereier ganz natürlich färben

Bunte Schokoladeneier von Neuhaus

Bunt gefärbte, hart gekochte Eier zählen zu den Standards im Osterfest. Wirkliche Geschmackserlebnisse bieten sie jedoch selten. Die Maitres chocolatiers von Neuhaus verbinden nun Tradition mit süßem Genuss: Mit einer limitierten Edition präsentiert das belgische Unternehmen Kreationen, die den Duft des Frühlings geschmacklich einfangen sollen. Unter der aquarellartig gefärbten Oberfläche der Schokoladeneier verbergen sich zwei- bis dreifach geschichtete Füllungen unterschiedlicher Konsistenz mit Noten von Orangenblüten, Jasmin, Rose, Veilchen und Lavendel.

Fazit: Ein Präsent, das für willkommene Abwechslung im Osterfest sorgt. Wohl weniger für Kinder, denn für Erwachsene mit komplexem Geschmacksempfinden geeignet. *NW*



Ostereier ganz natürlich färben

Goldhase von Lindt

Der Goldhase von Lindt gilt als Klassiker unter den Schokoosterhasen. Einzigartig ist er aber nicht: Seit einem Gerichtsurteil im Jahr 2013 dürfen Schokoladenhasen – zumindest in Deutschland – auch ein goldenes Gewand tragen, wenn ihre Geburtsstätte nicht eine Lindt-Fabrik ist. An das Original kommen die meisten Kopien zumindest geschmacklich nicht heran, denn der Schokoklassiker überzeugt nicht nur optisch. Die zart schmelzende Schokolade überrascht mit einer angenehmen Süße – könnte aber auf Dauer doch etwas langweilig werden.

Fazit: Ein Hase für alle, die es traditionell mögen. *mij*



„Goldhase“ Edition, aus Vollmilchschokolade von Lindt, 100 g, um 3 Euro.