



Bullerbü für die Küche

Kaffeekannen aus Chrom, blau-weißes Porzellan und Marmormörser mit vergoldeten Stößeln: „Artilleriet - The Kitchen“, gelegen in der Göteborger Innenstadt, ist der skandinavische Traum jeder Köchin mit stilsicherem Hang zur Nostalgie. Auf alten Küchenmöbeln sind die neuen It-Produkte von Tom Dixon, Alessi und Normann Copenhagen so ansprechend arrangiert, dass man Freunde und Familie am liebsten gleich zum nächsten Koch-Event einladen möchte.

ARTILLERIET - THE KITCHEN, Magasinsgatan 19, Göteborg, www.artilleriet.se

So easy!

Was die Kukimi-Gründer Daniel Verst und Laurent Kaestli servieren, ist so einfach wie genial – und lecker: Im Netz wählt man sich aus „Basis“ und „Intensiv“ das gewünschte Fit- bzw. Schlank-Programm aus und erhält dann für einen Zeitraum von einer bis vier Wochen eine bzw. zwei Tagesmahlzeiten. Die Lieferung erfolgt einmal pro Woche. Alle Gerichte wie Champignon-Tofu-Ragout oder Südafrikanisches Chakalaka haben weniger als 500 Kalorien, sind Sous Vide gegart und müssen nur noch im Wasserbad erwärmt werden.



Ein Tagesgericht für den Zeitraum einer Woche kostet im Basisprogramm je ca. 8,50 Euro, www.kukimi.de



Meine Freiheit, alles zu genießen. Meine Laktose-Freiheit.

probieren Sie jetzt unsere neuen Produkte

Trotz Laktoseintoleranz unbeschwert genießen mit der großen laktosefreien Produktvielfalt von MinusL.

 www.minusL.de



