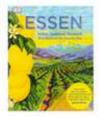
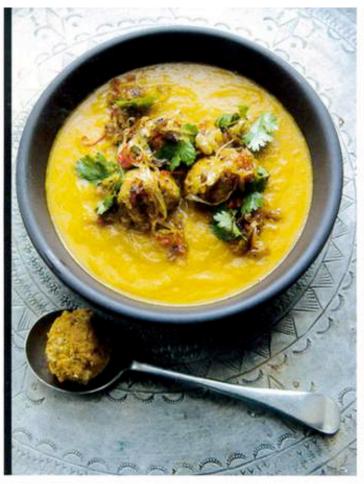
## Ankommen

### LESEFUTTER

Ein Augenschmaus ist das neue Buch Essen, das in wunderschönen Illustrationen die Geschichte, Herkunft, Kultur und Tradition unserer Nahrungsmittel erzählt, Dorling Kindersley, 30 Euro. Leicht, frisch, gesund und dabei auch noch lecker: In Eine Frage des Geschmacks zeigt Diana Henry mit Rezepten aus aller Welt, wie es geht, ars vivendi, 30 Euro







### VOLLAUF DIELÖFFEL

Das gibt's jetzt von Frau Ultrafrisch: ultragute Gerichte aus besten Zutaten zum Zeitsparen im Alltag. Ob knackige Frühstücksbowl mit Haferflocken und Obst, deftige Soja-Bolognese oder - unser Favorit - wärmende Suppen. Einfach mit heißem Wasser aufgießen und nach Belieben mit ein paar Extras aus dem Kühlschrank pimpen. Hier ist nur Gutes in der Tüte! Ab 2 Euro, ultrafrisch.de

# Food news



#### AUS DER FERNE IN DIE TASSE

Healthstyle meets Lifestyle - so das Motto der ManuTeeFaktur um Manu Kumar. Jahrelang reiste der Berliner durch ferne Länder, erkundete Plantagen, entdeckte traditionelle Rezepte und brachte sie nach Deutschland. Das Ergebnis: einzigartige und gesundheitsfördernde Teesorten, dazu leckere Kombucha-Kreationen sowie aufgebrühte und abgefüllte Tee-Mixturen wie die Sorte Lemon Grass à la Vietnam. manuteefaktur.com

### TOLLES TRIO

Leicht, lecker, vollmundig. Das sind die Pura-Vida-Weine der Jungwinzer Klara Mittrücker und Simon Müller-Oswald. Perfekt zur Einstimmung auf den Frühling. 7,95 Euro, puravidawein.de





### BERLIN TRIFFT FRANKREICH

Und zwar im KaDeWe. Dort hat Loste Tradi-France, der Traditionshersteller für hausgemachte Charcuterie, seinen weltweit ersten Food Corner eröffnet. Salami, Schinken, Pasteten und Quiche - französisch genießen in Berlin, lostetradifrance.fr

