

PASST NICHT

Schauspielerin und Frisch-Mami
Kim Kardashian beim Einkaufsbummel

Das mit den Wickelkleidern ist so eine Sache. Die meisten vollschlanken Frauen meinen, dass wer wickelt auch kaschiert. Das ist aber leider in den seltensten Fällen der Fall, ausser das Material eines Kleides ist eine schwere japanische Baumwolle und die Farbe dunkles Schwarz. Da hat ein Wickelkleid denselben Effekt wie eine Korsage. Bei einem hellgrauen Jersey-Kleid mit Stretch-Anteil passt sich der Stoff gnadenlos an jede Rundung des



Körpers an, und die optische Wirkung ist eine umgekehrte: Sie verzeiht gar nichts. Kim Kardashian, die erst kürzlich ein Baby geboren hat, ist zwar schon wieder erstaunlich schlank, aber ideal ist das alles trotzdem nicht. Die Brüste sehen vulgär drapiert aus, die Taille ist zu betont und der Po wirkt auch nicht schmaler. (MBO)

PASST

Sängerin und Schauspielerin
Jennifer Hudson an einer Film Premiere

Die Sängerin und Grammy-Gewinnerin Jennifer Hudson ist in ganz Hollywood bekannt dafür, dass sie ihre Looks im Monatstakt ändert. Sie ist eine Meisterin der Verwandlung, doch was ihren Körper anbelangt, kämpft Hudson wie viele Frauen mit ständigen Auf und Ab. So war sie vor ein paar Jahren noch viel schwerer, dazwischen superdünn und jetzt wieder kurvig, aber dennoch schlank.



Vermutlich macht es da durchaus Sinn, sich mit genügend Wickelkleidern auszustatten, und dieses Modell steht ihr wesentlich besser als bei der Trägerin oben. Das Material ist zwar nicht das idealste, wenn es heisser wird an so einem Abend (siehe Achselhöhlen), aber sonst entspricht das Hudsons Stil. (MBO)

Schluck
für
Schluck

Bei einem Tässchen Tee kommen Liebhaber voll auf ihre Kosten

1 Der Luxustee

Die 2009 lancierten Biotees des eigentlichen Kaffeespezialisten sind derart gut, dass Sirocco als erste Schweizer Teemarke überhaupt neu auch bei Harrods in London erhältlich ist. Den gehaltvollen Schwarztee «Imperial Gold» gibt es u.a. bei Globus und Sprüngli sowie online (20 Beutel für 17.20 Franken) unter www.sirocco.ch

2 Auf die Tee-Schulbank

Bei Länggass-Tee in Bern kommen Teeliebhaber voll auf ihre Kosten: In der hauseigenen Teeschule können zahlreiche Kurse zum Thema besucht und die besten Sorten natürlich auch gekauft werden. Nähere Infos und aktuelle Kurse unter www.laenggasstee.ch

3 Mit Oh-la-la-Faktor

Diese fantasievolle Kreation des Traditionsshauses Mariage Frères überrascht mit Mandelmilch und Rosenblättern, die für einen besonders lieblichen Geschmack sorgen sollen. Die Sammlerdose mit 80 Gramm Tee ist im ausgesuchten Feinkosthandel erhältlich sowie online für rund 30 Franken (zzgl. Porto) direkt in Paris: www.mariagefreres.com

4 Den Beutel einboxen

Inzwischen gibt es auch richtig gute Tees im Beutel, doch das Zubereiten fällt manchmal etwas weniger stilvoll aus. Ein Hoch auf die formschöne Teebeutel-Box von Continenta: In zwei verschiedenen Holzvariationen (Akazie und Gummibaum) für 36.90 respektive 39.90 Franken online zu bestellen unter www.haushaltsprodukte.ch

5 Stilvoll aufgegossen

Wichtig für den perfekten Tee genuss: die richtige Serviertemperatur. Stilvoll und dampfend heiss gelingt es mit der dunkelroten Porzellan-Teekanne aus der neuen Serie Tunis von Arzberg: Für 149 Franken im ausgesuchten Haushaltsfachhandel erhältlich. www.arzberg-porzellan.de

STEFFI HIDBER

Aus der Kanne in die Pfanne

Abwarten und Tee trinken war gestern: Heute wird der Aufguss als Zutat für die Küche entdeckt, zum Aromatisieren von Fleisch, Fisch und Gemüse

Als Overtüre gibt es gebratene Kohlrabistreifen in gesalzenem Schwarztee. Anschliessend ein Filet vom Kabeljau, sanft in weissem Tee pochiert, und als Hauptgang eine Poulardenbrust auf Jasminjus mit Lapsang Souchong, einem raren chinesischen Rauchtee. Alle Gerichte sehen überaus «anmähelig» aus und sind dabei so freundlich zur Figur, dass man sich ohne Reue ein süsses Finale gönnen kann – auch das aromatisiert mit Tee.

Thomas Pfister, Chef im Restaurant Pfister's Goldener Krug in der Berner Gemeinde Suberg, hat das Menü auf Teebasis kreiert. Er liebt die fruchtigen Säuren, die

Gerbstoffe und die mineralischen Noten, die den Teeblättern eigen sind. Vor allem bei Fisch, den er in einem Teefond sanft gart, kommen die Aromen optimal zur Geltung. Es sei das ideale Gericht, um den Gast für die ungewohnte Zutat auf dem Teller zu gewinnen. «In unseren Köpfen ist Tee noch immer ein Getränk», sagt Pfister, «und zwar eines, das Krankheiten lindert.» Als Gewürz sei es vielen fremd und suspekt.

Dabei wurde es hierzulande schon früh als solches entdeckt. André Jaeger, Chef des Restaurants Fischerzunft in Schaffhausen, war der erste Schweizer Spitzenkoch, der das besondere Aro-



Leicht und aromatisch: Poulet in Tie-Guan-Yin-Tee gekocht

ma der Teepflanzen für seine euroasiatischen Kreationen nutzte – vor mehr als zwanzig Jahren. Seine in Tee geräucherte Ente oder der in Tee geräucherte Lachs sind legendär. Habitués schwärmen bis heute davon.

Heute will jeder leicht,
gesund und fettarm essen

Weshalb es hierzulande immer mehr Teetrinker und Teesorten gibt, aber kaum Köche, die mit den Blättern kochen, ist auch Thomas Pfister ein Rätsel. «Die Köche sind so vorsichtig wie die Gäste skeptisch.» Dabei wolle heute jeder leicht, gesund und fettarm essen, am Abend noch

mehr als am Mittag. «So gesehen passt Kochen mit Tee optimal in die heutige Zeit.»

Ein Grund für die Zurückhaltung mag der Mangel an guten Rezepten und hilfreichen Anleitungen sein. Kochkurse sucht man vergebens. Ein einziges, eher biederes Rezeptbuch, «Köstlich kochen mit Tee» von Tanja und Harry Bischof (Sytemed-Verlag), ist auf dem Buchmarkt erhältlich. Zu wenig, um ein versierter und kreativer Teekoch zu werden. Ein Fond aus den Blättern sei zwar viel schneller zubereitet als ein Jus aus Fleisch, Fisch oder Gemüse, sagt der Suberger Spitzenkoch. Doch «wer den Aufguss zu

lange ziehen lässt, riskiert, dass nicht nur der, sondern am Ende das ganze Gericht bitter wird.»

Ebenso entscheidend für das Gelingen ist das Ausgangsprodukt. Pfister bezieht den Tee vom Familienunternehmen Dilmah aus Sri Lanka, der dank seines Kollegen, Gastronom und Teekenner Stefan Lanz, auch in der Schweiz erhältlich ist. Die Blätter, und zwar nur die obersten und besten, würden bei Dilmah noch in Handarbeit gepflückt. «Eine bessere Qualität gibt es nicht.

KARIN OEHMIGEN

www.goldener-krug.ch und www.lanzstefan.ch