



# Food

Food-Redakteurin **Yasmina Fiege** schaut gerne über den Tellerrand. Diese Trendprodukte hier sind ganz nach ihrem Geschmack.



## FRISCH AUF DEN TELLER

Über 80 leichte und sommerliche Rezepte wie Salate im Glas, Frittata, knuspriger Flammkuchs bis hin zu luftig-leichten Desserts rüsten mich perfekt für die nächste Gartenparty mit Freunden oder laue Sommerabende mit der Familie.

**SOMMERKÜCHE** von **DR. OETKER**, um 23 Euro



## SOMMER IN DER FLASCHE

Mein Favorit! Kalt gepresst, zuckerfrei und nur mit natürlichen Inhaltsstoffen: Die neue Sommer-sorte ist dank Wassermelone, Kiwi, Agave und einem Spritzer Zitrone herrlich erfrischend.

**THE WATERMELON** von **FRANK JUICE**, um 4 Euro



## GUTE LAUNE SCHLUCK FÜR SCHLUCK

Aus der Rubrik „eigentlich viel zu schön, um sie zu benutzen“ sind diese filigranen Gläser mit bunten Farbklecksen. Handgefertigt in Portugal und jedes Glas ein Unikat – I love!

**ALEGRIA BIG DROPS** von **MOTEL A MIIO**, 18 Euro



## FRAUENPOWER

Nachhaltig angebaute Bohnen, fairer Handel, milde Säure, fabelhafter Geschmack. Das Beste am Wachmacher aber ist: 54 Prozent des gesamten ALRIGHTY-Kaffees kommen aktuell von von Frauen geführten Farmen!

**TRUE CREMA** von **ALRIGHTY**, um 9 Euro



## STREICHZART

Nicht nur auf frischem Sauerteigbrot ist der Bio-Aufstrich mit gegrillter Paprika ein Genuss. Eignet sich auch super als Ravioli-Füllung oder Pizzabelag.

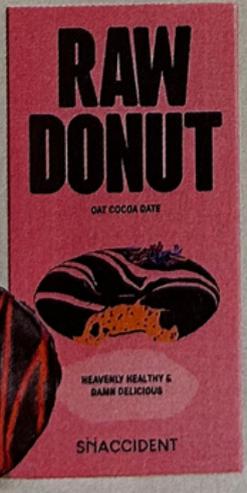
**GEGRILLTE PAPRIKA CASHEW** von **NABIO**, um 3 Euro



## SÜSSE SACHE

Der Raw Donut ist aus glutenfreien Haferflocken und Datteln, umhüllt mit einer knackigen Glasur aus Kakaobutter und Kakao und dann auch noch getoppt mit essbaren Blüten – sieht nicht nur unwiderstehlich aus, sondern schmeckt auch so.

**RAW DONUT** von **THE SNACCIDENTS**, um 9 Euro



FOTOS: SANDRA BIRKNER (1), SIMONE HOERMANN (1), PR