Fotos: Knalle

MAIS MAIS BABY

Knalle denkt Popcorn neu. In den knusprig-erlesenen Kreationen sind unterschiedliche Aromen gekonnt miteinander verwoben. Ein neuer Geniestreich: „Trüffel Fleur de Sel"-Popkorn. Schon beim Öffnen der Tüte erreicht der Trüffelduft die Nase, getragen von einer salzigen Butternote. Und angekommen im Mund ist das Aroma so intensiv wie angenehm nussig. Wie geht das? Die Popkornkonditorei Knalle verwendet echtes Trüffelöl und Trüffelpulver. Ergänzt durch Fleur de Sel ist diese Geschmacksrichtung ein Erlebnis.

Für alle, die sich partout nicht für salziges Popcorn begeistern lassen, gibt es ebenfalls gute Neuigkeiten. Eine Kooperation verbindet das Beste aus zwei Welten, denn die Popkornkonditorei Knalle und die Walter Confiserie präsentieren Popkorn-Schokoladentafeln in gleich zwei Sorten. Beide achten auf Rohstoffe in höchster Qualität und so ergänzen sich die feinen Schokoladen und die Popkornkreationen bestens. Wählen kann man zwischen „Weiße Schokolade mit Salzbrezel und Popkorn" sowie „Edelvollmilch-Schokolade mit Ahornsirup-Popkorn und kandierter Walnuss". Hier trifft zarter Schmelz auf Knusprigkeit. Und wenn die Entscheidung schwerfällt, bietet es sich an, sich einfach einmal quer durchs Sortiment zu probieren. Aus rein wissenschaftlichem Interesse, natürlich.

Popkornkonditorei Knalle
Raumerstraße 32, Prenzlauer Berg,
www.knalle.berlin

TISCH GESCHICH

Kunst an der Wand kann ja jede*r, Kunst auf dem Tisch hat dagegen einen gewissen Überraschungseffekt. Vor allem, wenn es sich um ein Tischtuch von Sarah Espeute handelt, das in Marseille bestickt wurde. In Handarbeit setzen sie und von ihr angelernte Künstler*innen ihre Visionen um. Die fertiggestellten œuvres sensibles, die feinfühligen Werke, erzählen von kulinarischen Abenteuern und fröhlichem Beisammensein auf Servietten, Platzdecken, Tischläufern oder Tischdecken.