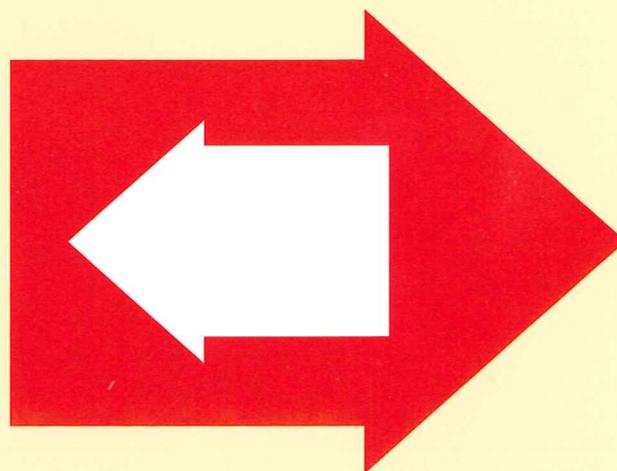




Lufthansa

exclusive



Wie denn nun?

Oft lässt Technik uns ganz schön dumm dastehen. Aber wenn ein Kopf und ein Gerät zusammenstoßen, und es klingt hohl, liegt es selten am Kopf. Experten für Usability trimmen Technik aufs Menschenmaß

Web-Communities: Der neue Markt für Fotokunst • Klaus M. Leisinger: Der Manager der Moral

Essentials

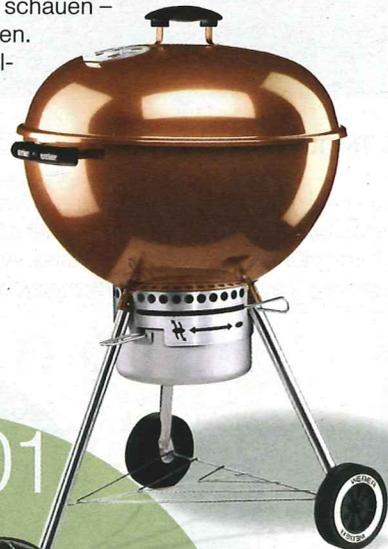
Bratmaxes Lieblinge

Ohne solides Equipment kein anständiges Grillfest – ist ja klar. Nachfolgende Produkte machen zwar noch lange keinen Sommer, aber in jedem Fall warm ums Herz.

01 Im goldigen Kugelgrill von Weber kommen Würstchen und Steaks unter die Haube. Preis: ca. 270 Euro. www.weber-grill.de

02 In dem Werkzeugtäschchen von Alessi warten Bürste, Pinsel, Wender, Gabel und Zange auf ihren Einsatz, zusammen ca. 180 Euro. www.alessi.com

03 Grillen und dabei ins Feuer schauen – bisher zwei getrennte Vergnügen. Mit der Feuerschale von Möbel-Liebschaften ist jetzt beides zeitgleich möglich. Ausgezeichnet wurde sie zudem mit dem red dot design award als „best of the best“. Preis: ca. 860 Euro. www.moebel-liebschaften.de



03



Small Talk – drei Fragen an ...

... Sven Dörge, 48. Es gibt kaum etwas, was der zweifache deutsche Profigrillmeister und Vizegrillmeister im Speedgrillen nicht auf den Rost legt. Soeben ist sein erstes Buch erschienen: „Grillen – Techniken, Tricks & Rezepte“ (südwest, 12,95 Euro). www.bbqc.de

Sie haben ein Unternehmen rund ums Grillen aufgebaut. Was sind Ihre Spezialitäten?

Hauptsächlich natürlich das Barbecue-Catering. Firmenfeiern, Hochzeiten, Messen: Bei mir kommen sämtliche Gerichte vom Grill. Darüber hinaus trete ich mit einer Grillshow auf, gebe Grillseminare und veranstalte Grillmeisterschaften für Firmen oder Handelsunternehmen.

Wann wird bei Ihnen im Jahr angegrillt?

Silvester gehen bei mir Ab- und Angrillen nahtlos ineinander über!

Welches sind die drei größten Irrtümer beim Grillen?

1. Dass Fleisch vom Holzkohlegrill besser schmeckt als vom Gasgrill. Holzkohle gibt keinen eigenen Geschmack an das Fleisch ab, denn beim Verglühen entsteht nahezu ausschließlich Kohlendioxid. 2. Dass Fleisch ständig gewendet werden muss. Es genügt, das Fleisch von jeder Seite so lange anzubraten, bis an der Oberseite Saft austritt. 3. Dass durch Ablöschen mit Bier ein besserer Geschmack entsteht. Das Fleisch bekommt beim Ablöschen maximal zwei Sekunden Bierkontakt, was soll das für ein Geschmack entstehen?



At the heart of the image

Die Überflieger.



Die Nikon FX-Sensor-Familie.

45
million
NIKKOR
EXPEED

D700

D3X

D3