

**FACES\***



**B O I L D**





„I love carbs,  
but denial is good  
training for the mind.“  
*Jason Momoa*

*New Product*

## READY FOR TAKE OFF

Heute hier, morgen dort und dazwischen auf 10'000 Metern Höhe. Petra Hochstätter entdeckt als Flugbegleiterin die Welt – auch kulinarisch. Unterwegs lässt sie sich besonders von den Gewürzen inspirieren, die von Delhi bis San Francisco im Kochtopf

landen. Zurück zuhause tüftelt Hochstätter an ihren eigenen Gewürzdosens. Das Ergebnis: Fliegerlust, ein Sortiment aus mittlerweile neun Gewürzmischungen, die alle im poppigen Sixties-Look und mit passendem Rezept als Bordkarte daherkommen.

Fliegerlust, Gewürzmischung,  
ca. 8.- (fliegerlust.de)



*Liebling*

## WOGEN UND WELLEN

Die Servietten von Matilda Goad & Co. sind nichts für jene, die beim Dinner aus Überzeugung die Küchenrolle auf den Tisch stellen. Aber sehr wohl für alle, die dem Auge genauso Gutes tun wollen wie dem Bauch. Deshalb legen wir vergnügt die minimalistischen Leinenservietten des Londoner Labels neben jeden Teller und erfreuen uns an den fröhlichen Farben und der gewellten Kante.

*Matilda Goad & Co.,  
„Scallop Linen Napkins“;  
Set aus vier Servietten,  
ca. 75.- (matildagoad.com)*



*Cooperation*

## CHEERS TO ART

Wer einmal bei der Herstellung von Champagner dabei war, der weiß: Das ist große Kunst! Jeppe Hein hatte die Gelegenheit, durch die Rebgrärten von Ruinart bis tief in den Weinkeller zu gehen und dort nach Inspirationen für seine Kunst zu suchen. Jedes Jahr vergibt Ruinart seine Carte Blanche an eine KünstlerIn, die tief in die Geschichte des Maison Ruinart eintauchen darf. Das Werk „Right Here, Right Now“ des dänischen Bildhauers wurde an der diesjährigen Art Basel präsentiert und ist auf [ruinart.com](http://ruinart.com) für alle zu entdecken, die die Kunstmesse verpasst haben.

