

## Gebratene Quitten und Eyserspeiß

Zu einem kulinarischen Ausflug in die Vergangenheit lädt Kerstin Lück ein. Die Archivarin hat ein ungewöhnliches Hobby: Sie beschäftigt sich in ihrer Freizeit mit Geschichte und speziell dem Mittelalter in all seinen Facetten. Dazu zählen authentische Kostüme, Bräuche und historische Personen ebenso wie überlieferte Kochrezepte. Auf ihrer Homepage sind unter dem Menüpunkt „Historische Küche“ jede Menge Links zum Thema zusammengestellt. Beginnend in der Vorzeit über das frühe Mittelalter bis zu Barock und Renaissance bündelt sie viele interessante Surftipps. Unter „Rezept des Monats“ stellt Kerstin Lück auch selbst Anleitungen zum Nachkochen vor. Und hier tummelt sich allerhand Ungewöhnliches: gedünste-

So deftig aßen die alten Rittersleut



tes Zicklein, Holunderöl, Eyserspeiß. Die Site könnte etwas besser gepflegt sein: Einige der angegebenen Links funktionieren leider nicht mehr.

Engagiertes Projekt, das Einblicke in die mittelalterliche Küche eröffnet



### Design-Klassiker

Edle Küchen-Accessoires aus den vergangenen Jahrzehnten hat der Anbieter Markanto für Ästhetikverliebte im Repertoire – vom Kaffee-Service im Stil der „Wiener Secession“ über den Eierkocher im Bauhaus-Design bis zum Sechziger-Jahre-Tafelbesteck.



### Trostpflaster für die Seele

Saure Bonbons in den Farben der Regierungskoalition, der Uli-Stein-Maus-Laptop mit Schokoladen-Tastatur – Süßwarenhersteller Hussel verkauft immer wieder neue exklusive Leckereien. Im Netz werden sie vorgestellt, dazu gibt's eine Filialsuche.



### Schlemmer-Guide

Knapp 300 Restaurants in Schleswig-Holstein lassen sich jetzt unter einer gemeinsamen Internet-Adresse finden. Der Location-Führer listet Adresse, Preiskategorie, Ambiente und Öffnungszeiten und informiert über die Spezialitäten der jeweiligen Küche.



### Pfanne mit Grips

Die einen machen Schuhbeck Konkurrenz, den anderen brennt selbst das Spiegelei noch an. Letzteren Zeitgenossen soll jetzt geholfen werden – mit der cleveren Pfanne der amerikanischen Firma Wireless Alarm Products. Sie hat einen in den Stiel eingebauten Minicomputer,



der die richtigen Temperaturen und Garzeiten für diverse Speisen kennt. Diese vergleicht er während des Bratens mit der Hitzeentwicklung in der Pfanne. Wird's zu heiß, schlägt die Digital Smart Pan Alarm. Der Küchenhelfer ist im „Online-Store“ des Herstellers erhältlich.

Werden mit dem Pfannenstiel-Computer aus Küchenmuffeln passionierte Köche?