

# Wie wir arbeiten

In der Küche, im Studio und unterwegs in der Welt – spannende Begegnungen mit Menschen, denen Genuss am Herzen liegt



## Mitkochen

Kupferkern oder Gusseisen? Beim Event des Kochgeschirr-Herstellers „Olavson“ durfte »e&t«-Redaktionsleiterin **Arabelle Stieg** gemeinsam mit den Geschäftsführern Constantin Ricken (links) und Louis Mühlbeck beides testen. Das Auberginen-Tomaten-Ragout gelang in jedem Fall.



3

## Aufmalen

„Jetzt bloß nicht verschreiben!“, war das Mantra von »e&t«-Creative-Director **Elisabeth Herzl**, als sie die rund fünf Meter lange Papierrolle in Handarbeit verzerte. Zum Glück ging alles gut (inklusive Eins-a-Eiffelturm), und das Kunstwerk kam als kreativer Tischdecken-Ersatz für unseren Osterbrunch zum Einsatz. »e&t«-Koch **Maik Damerius** und die **Fotografen Tobias Pankrath** und **Florian Bonanni** (von links) setzten darauf allerhand französische Köstlichkeiten in Szene. ► **Ab Seite 20**



## Reinbeißen

Den üppig gefüllten Taco richtig greifen, den Kopf leicht schräg stellen und dann den Mund ganz weit aufmachen. So schaffte es »e&t«-Redakteurin **Antje Klein** im Rahmen des Veganuarys im Hamburger Restaurant „Maquis“, das „Vantastic“-Fingerfood elegant von der Hand in den Mund zu bugsieren und sich das knusprig-vegane Programm schmecken zu lassen.