

Wie wir arbeiten

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



Aufmalen

„Jetzt bloß nicht verschreiben!“, war das Mantra von »e&t«-Creative-Director Elisabeth Herzel, als sie die rund fünf Meter lange Papierrolle in Handarbeit verzierte. 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



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.



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.