MADAME®

FEBRUAR 2017 | DEUTSCHLAND € 6
ÖSTERREICH € 6 | SCHWEIZ SFR 10

BLEIBEN SIE DRAN!
WARUM GEDULD GLÜCKLICH MACHT

GEHEIMES PARADIES
DIE SCHÖNSTEN SPOTS DER KARIBIK-INSEL ANGUILLA

VERLOCKEND
Dauerwelle reloaded

FASHION REVOLUTION

NEUE FORMEN:
VON SKINNY BIS XL-OVERSIZED

TREND-FARBE LILA:
WIE MAN SIE JETZT STYLT

BEST OF ACCESSOIRES:
RASANT & SPEKTAKULÄR

FÜR CONNAISSEURE DAS „ALBA"- WHISKY-SET VON JOE DOUCET ERINNERT MIT DEN AM GLASBODEN EINGRAVIERTEN TARTAN-MUSTERN AN SCHOTTLAND, HEIMAT DES WHISKYS. ORIGINELL IST AUCH DER MARMOR-STÖPSEL. VON **NUDE GLASS,** DEKANTER UM 230 EURO, ZWEI GLÄSER ALS SET UM 70 EURO

— We love … —

MAGIC MIX VIER BASIC-FORMEN ZUM KOMBINIEREN BIETET DIE „OMNIA"-SERIE AUS DOPPEL-WANDIGEM PORZELLAN. IN NATURTÖNEN ODER, WIE HIER, ALS LUXUS-VERSION MIT 24-KARAT-GOLD-AUFLAGE, VON **FÜRSTENBERG,** AB 370 EURO

GLASKLAR DER GROSSE „TANK CAKE STAND" IST DER BLICKFANG AUF JEDER KAFFEETAFEL ODER, MIT KÄSE BE-STÜCKT, AUF EINEM BUFFET. MIT CLOCHE AUS MUNDGEBLA-SENEM GLAS, MIT KUPFERDEKOR, VON **TOM DIXON,** UM 155 EURO

NOBLES TOOL EXTREM ROBUST UND ARO-MASCHONEND DURCH IHRE SPEZIALBESCHICH-TUNG IST DIE ALU-„WOK/PASTA-PFANNE". MIT ABNEHMBAREM GRIFF UND IN DER FARBE „OLD GOLD", VON **KNINDUSTRIE,** UM 160 EURO

TOP 3

Neue Gourmetadressen und Foodkonzepte

RESTAURANT SPINDLER

1 **COSY & HIP** *Die Gründerzeiträume des Berliner Restaurants „Spindler" hat Interiordesignerin Karolina Preis so behutsam wie chic im modernen Industrial Style gestaltet. Hier speist man vom Frühstück bis zum Dinner, im Sommer auch auf der Terrasse am Landwehrkanal. Die kreative Küche erweist Frankreich ihre Reverenz.* **spindler-berlin.net**

2 **FEINE KNOLLE** *Die italienische Trüffel-Kette hat nun auch in Frankfurt ein „Tartufi & Friends" eröffnet. Auf der Basis frischer Trüffeln genießt man extravagantes Italo-Food, Desserts und Cocktails. Zum Restaurant gehören eine Bar (siehe oben) und eine Cigar Lounge.* **tartufiandfriends.it/de**

3 **GARDEN GOES GREEN** *Interiordesigner Axel Vervoordt hat nicht nur das „Garden Restaurant" im Münchener Hotel „Bayerischer Hof" konzipiert, die Besuche bei ihm inspirierten Hotelchefin Innegrit Volkhardt auch zu kulinarischen Neuerungen: zu leichten Gemüsegerichten à la carte mit vielen Kräutern und einem „Sunday Light Lunch".* **bayerischerhof.de**

EVENT-TIPP

Auf in die Schweizer Berge – zum Gipfel der Genüsse!

ST. MORITZ IM WINTER

Das ***ST. MORITZ GOURMET FESTIVAL*** *vom 30.1. bis 3.2.2017 bringt Las-Vegas-Feeling in den Schweizer Wintersportort. Die Kooperation zwischen amerikanischen und Schweizer Partnerhotels und ihren Top-Küchenchefs macht Feinschmecker zu kulinarischen Entdeckern: Unter dem Motto „Discover The Best from the West" verwöhnen zehn* ***SPITZENKÖCHE AUS DEN USA*** *die Besucher. Infos & Tickets:* **STMORITZ-GOURMETFESTIVAL.CH**