

FACES[★]

06 2022 JUNI CHF 5.50

THE
BASEL
PORTFOLIOS

BUNT

...und Zähne zeigen.



9 771661 266005

EAT & DRINK SHORT CUTS

Text: Marina Warth

BOOK

Herzding

Tomate ist nicht gleich Tomate. Das weiß jeder, der schon mal ohne Barilla-Zuhilfenahme Pasta-Pomodoro gekocht oder sich über die Wässrigkeit holländischer Treibhaus-Tomaten beschwert hat. Kat Menschik muss keinen Zauber des Nachschattengewächses erklären, das in ihrem Gemüsebeet munter neben Zucchini und Paprika in die Höhe schießt. Über 10'000 unterschiedliche Sorten gibt es auf der ganzen Welt, die solche putzigen Namen tragen wie Rosa Oma, Tiflis Rosa oder Gargamel. Menschik legt sich ins Zeug, uns mit ihrer Faszination für die runde Rote zu infizieren – und das liest sich nicht nur wie der herzerwärmendste Liebeschwur, sondern ist aufgrund der hübschen Illustrationen auch noch besonders schön anzuschauen. *Kat Menschik, „Tomaten“, Galiani, ca. 32.–*

LIEBLING

Naschzeug

Die Schokotafeln von Garçoa sind wie Puzzles für Erwachsene. So hübsch, so anmutig – und dazu einfach saulecker. Wem man erklären muss, weshalb es sich lohnt, für 100 Gramm Schokolade genauso viel hinzublättern wie für einen Cappuccino an der Zürcher Bahnhofstrasse, den werden wir auch hiermit nicht bekehren. Wer ein bio-zertifiziertes, fair und transparent produziertes Produkt zu schätzen weiß, dass auch den Hunger des Auges stillt, der ist beim Zürcher Kleinproduzenten Garçoa richtig. Die



gesamte Verarbeitung der Bohne bis

zur Tafel läuft über den eigenen Tisch, ohne Zusatzstoffe und von Hand. Man könnte sagen, das schmeckt man, aber vor allem schätzt man solch eine Philosophie in einer Zeit, in der Fließband-Pralinen als Köstlichkeit durchgehen.

Garçoa Chocolate, Tafel, 85 g, ca. 11.– (garcoa.ch)

„Cold pizza is a perfect breakfast, with lots of salt.“

Lemmy

TRAVEL SHORT CUTS

Text: Marina Warth

NICE TO HAVE

Lüftchen

Büro, TV, Office-Desk. Ach ja, und ordentlich Eindruck macht das neue iPad Air übrigens auch. Apples frisch geschliffenes Küken ist der richtige Begleiter für alle, die auch fernab von Schreibtisch und Couch nicht die Finger von E-Mail- und Netflix-Account lassen können. Das stylische, dünne und leichte Teil passt in jede Handtasche und jeden Rucksack und kriegt auch an der Zollkontrolle am Flughafen grünes Licht. Die Eckdaten: M1 Chip, 5G (und damit quasi Millimeter entfernt von der Lichtgeschwindigkeit), 12 Megapixel Ultraweitwinkel-Frontkamera mit Folgemodus und ein Preis, der einen nicht gleich den Urlaub streichen lässt (ab ca. 600.–). Den Pass scannen? Kein Problem! Scharfe 4K-Videos am Kitschstrand? Nichts leichter als das.

Schwieriger zeigt sich da die Entscheidung für eine Farbe, ist das iPad Air doch in Space Grau, Polarstern, Rosé, Violett und Blau erhältlich.



WE LOVE



Che bello

Manchmal reicht es nicht für den Trip gen Süden. Bevor uns das Fernweh allerdings so sehr um den Verstand bringt, dass wir glatt zur Tiefkühlpizza greifen, holen wir uns lieber die Leckereien der Fattoria La Vialla, die uns mit ihren biodynamisch produzierten Lebensmitteln die Toskana nach Hause bringt. Zwei Jahrhunderte hat die Historie des

Familienunternehmens auf dem Buckel, 1'600 Hektar Land gehören den Lo Francos. Im Hinblick auf einen nachhaltigen bewirtschafteten, gesunden Boden wird hier hergestellt, was auf die Tafel gehört, wenn Italiener zum Festmahl laden: Antipasti, Sugo und Pasta, Prosecco über Rosé bis Rotwein, Käse und Salami, Olivenöl und Balsamico und noch viel

mehr, was aus einem gemütlichen Abend eine Notte Italiana macht. Dabei sind die Köstlichkeiten so hübsch verpackt und mit soviel Liebe und Schnörkeln beschriftet, dass man sich das Umfüllen in Schalen und Töpfe am besten gleich spart. Das ist toskanische Gastfreundschaft in all ihrer Pracht! Fehlt nur noch das karierte Tischtuch. *laviarella.com*