

••• **Guten Morgen:** Am 11. September wird das größte Bio-Frühstück der Welt serviert, kostenlos und gentechnikfrei. Es werden 5000 Gäste erwartet. Bitte Geschirr und Besteck zum Schloßplatz in Mitte mitbringen.



Garten der Sinne

Man möchte mindestens eine zweite Nase haben. **Ali Moshiris Kräutergarten ist ein Paradies der Düfte und Gerüche.** Kaum hat man eines der Gewächshäuser betreten, schon glaubt man sich in anderen Ländern und Kontinenten. Afrikanische Minze ist nur eine von zig Minzesorten. Kaum zu begreifen, dass Basilikum weltweit in Hunderten von Sorten wächst und immer anders riecht und schmeckt. Auch Estragon oder Oregano kultiviert der Mediziner in verschiedenen Variationen. Und kleine Wunder wie den Baumspinat gibt es auch. Das kann man nur vor Ort bestaunen.

☞ **Exotischer Kräutergarten** Lichterfelder Allee 47c, Teltow, Anmeldung unter 0171-890 48 08 oder exotischer-kraeutergarten@web.de

Treffpunkt Küche

Es war schon immer so. Bei privaten Partys trifft sich alles in der Küche, weil es dort so gemütlich ist. Also lädt Christian Lohse, Chef de Cuisine von Fischers Fritz, gleich zur Küchenparty. Die Gäste können ihm und fünf weiteren Köchen auf die Finger und in die Töpfe gucken. Gegessen und getrunken wird selbstverständlich auch – vom Feinsten und eben in der Küche.

☞ **Küchenparty** am 11.9. ab 18 Uhr im The Regent, Charlottenstraße 49, Mitte, Anmeldung unter Tel.: 20 33 63 63

Tafelspitzen

Wild gewedelt wird derzeit an den Tischen der Straßenlokale. Die Wespen sind wie jedes Jahr zu dieser Zeit hungrig. Ob Getränke oder Speisen – alles ist ihnen recht. Nur eines nicht: der Geruch von Nelken. Ein kleiner Tipp: Einfach einige Nelken in eine Schale mit Wasser oder in eine halbe Zitrone geplekt – und die Gäste sind wieder ganz entspannt.



Trash Food im Selbstversuch:

Fluff

Es ist unglaublich weiß, unglaublich süß und unglaublich klebrig. Geschmacklich ist nichts zu erkennen außer Zucker und einem Hauch von Vanille – doch das setzt sich am Gaumen, im Hals urid auf der Zunge penetrant fest. Die Konsistenz ist so zäh, dass beim Bestreichen des Weißbrotes größtes Fingerspitzengefühl gefragt ist.

Fazit: Für Geschmackstaube und unterzuckerte Diabetiker der nötige Kick, um wieder zu sich zu kommen.