

Mit oder ohne – Frau Kraus?



Sie sind ja eine begeisterte Tramperin. Nehmen Sie Ihre sexy Unterwäsche auch auf Ihre Rucksack-Reisen mit?

Aufgrund des Gepäckmangels lasse ich hier die Unterwäsche ganz weg.

Ihr Traum ist ja eine Rundreise quer durch Ägypten. Haben Sie keine Angst als sexy Blondine nie wieder zurückzukommen?

Auch im alltäglichen Leben arbeite ich stets an Tricks um mein persönliches Auftreten zu perfektionieren. Da würde mir sicherlich auch für Ägypten etwas Passendes einfallen.

Sie sind ja sehr offen im Bezug auf das äußerliche Tuning. Welche Hilfsmittel dürfen es denn bei Ihnen im Schlafzimmer sein?

Mit dem richtigen Kerl sind eigentlich ja keine zusätzlichen Hilfsmittel erforderlich ;-)

Deutschland sieht sie als blonde Sexbombe, welches kulinarische Ereignis bringt Sie zur Explosion?

Passend zu meinem Image als heißes "Babe" esse ich am liebsten Babybrei in allen Varianten.

Erlaubt Ihnen Ihre Figur auch kulinarische Exzesse?

Immer mal wieder bis der Bauchweggürtel zu platzen droht.

Haben Sie als Hobby-Handwerkerin auch irgendwelche Lieblingswerkzeuge in der Küche?

Den Schneebesen für meinen Babybrei natürlich ...

Sonya Kraus wurde 1973 in Frankfurt am Main geboren. In jungen Jahren begann bereits Ihre Bühnenkarriere an der Ballettschule. Später folgte eine kurze, dennoch erfolgreiche Karriere als Model. Heute kennt Sie jeder als Moderatorin von Talk Talk.

Geburtsdatum: 22. Juni 1973

Sternzeichen: Krebs

Körpergröße: 177 cm

Augenfarbe: grün-blau

Mag: Authentizität

Mag nicht: Stutenbissigkeit und Platzhirsch-Getue

Ärgert sich über: Neid und Missgunst

Hat Angst vor: Krankheit



Die Serie "WineStar Diamond" zeichnet sich durch besondere Eleganz und exklusives Design aus und bietet speziell dem Wein-enthusiasten höchste Qualität und stilvollen Genuss des Weines. Die Präsentation der WineStar Diamond Kristallgläser im attraktiven 2er-Hochglanzkarton ist ein stilvolles Weihnachtsgeschenk. GourmetReise-Club Mitglieder erhalten die exklusiven WineStar Diamond Kristallgläser um 20 % günstiger. Bestellen Sie unter www.winestar.at

WineStar Gläser der Extraklasse

Genuss auf Spanisch



Bei Jamon.de finden verwöhnte Gaumen den Klassiker der spanischen Küche: Leckeren Serrano Schinken aus dem traditionsreichen Hause "Redondo Iglesias", zertifiziert durch das Consorcio del Jamón Serrano Español. Ca. 7,5 Kilogramm luftgetrockneter Serrano-Hinterschinken mit einer Reifezeit von 14 - 16 Monaten, mit Knochen. Auf Wunsch auch das Schinken-set mit dem nötigen Zubehör, um den Schinken fachmännisch einzuspannen und aufzuschneiden. Das Set beinhaltet ein dekoratives Holzgestell "Jamonera" sowie ein Messerset mit Schinkenmesser und Schleifer. Genießen Sie die spanische Köstlichkeit mit purpurroter Farbe und herhaftem Geschmack! Wer lieber Stück für Stück zum Schinenfan werden möchte, bestellt den Serrano Schinken erst einmal im 100g Aufschnitt oder im 3 kg Block. www.jamon.de

Vorsicht – nur für Feinspitze



Trüffel und Trüffelöle aus Livade? Slivovic und preisgekrönte Weine aus Dalmatien und Istrien? Süße Feigen-Mandel-Spezialitäten aus Split? Zart duftendes Lavendelsalz von der Insel Hvar? Einzigartig kandierte Blumen aus Zagreb die zu Champagner genossen werden? Kroatienurlauber haben sie schon längst entdeckt: Nicht nur

die schönsten Urlaubsregionen, sondern auch die außergewöhnlichen mediterranen Köstlichkeiten und feinste Trüffelspezialitäten. Diese Spezialitäten können Gourmets, Kroatienfans und Hobbyköche nun ganzjährig unter www.gourmetroatia.de entdecken.

Verschenken Sie Ihren Liebsten einen Hauch von mediterraner Sonne und genießen Sie die köstliche Vielfalt eines der wohl schönsten Länder der Welt.

Seit etwa 25 Jahren wird auf dem Kürbischhof Koller in Fehring in Österreich Kürbis angebaut. Johann Koller setzt mit seinen innovativen Kürbiskreationen völlig neue Akzente. Die Produktpalette dieses Familienbetriebes reicht von Kürbiskernpesto, Kürbischutney, Kürbiskonfitüre, Kürbisknabbe-reien, Kürbis süß-sauer und den einzigartigen Kürbismudeln. Aber gerade für die Weihnachtszeit hat sich Johann Koller wieder etwas besonderes auf seinen Kürbischhof einfallen lassen. Er hat Schweineschmalz neu und modern interpretiert. Ab sofort gibt es ein getrüffeltes Kürbisschmalz. Dazu verwendet er ein ganz besonderes feines Schmalz mit gehackten Kürbiskernen, schwarzen Trüffeln und Gewürzen. Nach sehr langen Versuchen ist Johann Koller mit seinem Ergebnis zufrieden, und freut sich über eine für ihn schon zur Normalität gewordenen Innovation. Weitere Infos finden Sie unter: www.kuerbischhof-koller.at.

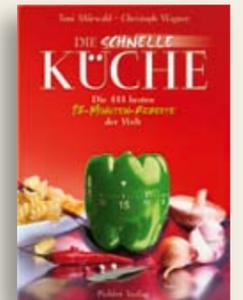
Trüffel im Kürbis?



Buchtipps



Kochen für Freunde
Johann Lafer präsentiert mit seinem neuen Kochbuch eine kleine kulinarische Weltreise.
EUR 19,95



Die schnelle Küche
Gaumenfreude aus der Turboküche von Toni Mörwald. Für alle die es nicht schnell genug haben können inklusive Basics für jeden Tag. EUR 34,90



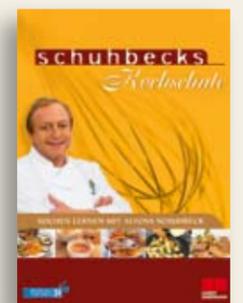
Hemmungslos Kochen lernen mit den Meisterköchen Rudi und Karl Obauer. 24 Wahrheiten über die gute Küche" und tausende Tipps und Tricks für gutes Kochen.
EUR 29,90



Tim Mälzer - Der Küchenbulle:
Die neue Koch-DVD von Tim Mälzer lädt selbst jeden Kochmuffel zum Nachkochen ein. Das ideale Weihnachtsgeschenk für alt und jung. 24,95 Euro.



Fabios - das Kochbuch für trend-bewusste Genießer. Fabios ist seit Jahren ein kulinarischer Hotspot in Wien. Die Klassiker der Szene-Gastronomie finden Sie in diesem Buch. EUR 30,-



Schubbecks Kochschule:
Kochen lernen leicht gemacht. Mit dem neuen Buch von Spitzenkoch Alfons Schubek wird kochen zu einem Erlebnis.
EUR 15,40

Alle Bücher unter www.gourmetreiseclub.de erhältlich.