

Lebensart im Januar

Tipps rund um Essen, Trinken & mehr

Oschätzchen

Hobe Bleichen 26,

20354 Hamburg

Telefon 040/

35 00 47 8-0, Fax -1,

www.oschaetzchen.de

Geöffnet Montag bis

Freitag von 10 bis 19 Uhr,

Samstag von 10 bis 18 Uhr



Erlesenes für die Sinne

Schon der Name ist besonders: „Oschätzchen“ heißt das Hamburger Spezialitäten-Geschäft für Menschen, die Sinn für Schönes haben. Außergewöhnlich ist auch das Ambiente zum Schauen, Stöbern, Staunen und Schnuppern: Zwischen schwedisch-antik anmutendem Mobiliar präsentiert Peter

Oschätzchen erlesene Spezialitäten aus aller Welt; zum Kochen, Dekorieren, Genießen und Verwöhnen, darunter fast 200

verschiedene Gewürze und Kräuter, eine kleine Confiterie, handgefertigtes Geschirr aus Paris, Leinen-Tischwäsche aus Schweden oder handgemachte Messer aus Italien. „Ich möchte mit meinen Produkten die Freude an schönen Dingen wecken“, sagt der junge Unternehmer. Was ihm zweifellos gelingt.



Thüringer Klöße

Zutaten für 4 Personen:

2 Semmeln, 40 g Butter, 2,5 g mehlig kochende Kartoffeln, Salz.

Zubereitung: Semmeln in kleine Würfel schneiden, in Butter goldgelb rösten. Kar-

