

annabelle

5/10

10. März 2010
6.20 Fr. 4.80 €

Fifties!

Das
Comeback des
Looks, mit dem
Brigitte Bardot
allen den
Kopf verdrehte

MAKE-UP:
BUNTE
FRÜHLINGS
BOTEN
Das sind die Farben
der Saison

**DIE
SCHLUMMER
MUTTER -**
ein neu entdecktes
Wohnmodell

**Flug-Sex,
Toys, Orgien**
Im Reich der
Tiere ist
tierisch was los!

Sind wir alle
essgestört?

Der ganz
normale
Schlankheits-
wahn



**FÖRDERN
IST GUT,
Quote
ist
besser**
Norwegen zeigt,
wie einfach
Gleichberechtigung
sein kann



NOW OPEN



Trendig,
urban, swiss:
Das Label
Kleinbasel

BASEL

KLEINBASEL, ABER OHO!

Sie zählt zu den erfolgreichen Basler Designerinnen und hat vor ein paar Jahren sogar den Wettbewerb für ein Schweizer Schuluniformprojekt gewonnen. Tanja Klein entwirft seit über acht Jahren Mode für urbane Frauen. Nun ist sie vom Kleinbasel an die Schneidergasse umgezogen. Lichtdurchflutet und grosszügig gehalten ist ihr Atelier, klar und trendy ihre Kleinserie in den aktuellen Sommerfarben Koralle und Blau, Grau und Grün. Das Label Kleinbasel umfasst Jupes, Blusen, Jacken, Mäntel, Hosen und Accessoires, die sich clever miteinander kombinieren lassen. — Kleinbasel, Schneidergasse 24, 4051 Basel, Tel. 061 322 44 82, www.kleinbasel.net

ONLINE

HEISSE SOHLE

Weil es so schwer war, glamouröse Tanzschuhe zu finden, kam Marianne Bürgin auf die Idee, selbst welche kreieren zu lassen. So entstand ihre Kleinkollektion im Stil der Golden Twenties. Die Modelle werden in Spanien hergestellt, sind aus weichem Kalbsleder und teilweise mit Swarovski-Steinen verziert. Die Absatzhöhe zwischen 45 und 65 Millimeter bietet Stand auf jedem Parkett. Fürs Design zuständig ist Tamara von Arx, die ihr Handwerk bei Bally lernte und schon für Chanel und Prada arbeitete. Bestellt wird übers Internet oder direkt ab Lager. — Glam o Rosa, www.glamorosa.ch



Lokaltermin

CAFFÈ BAR SOLAZZO, ZÜRICH



MEIN KLEINER ITALIENER

Die Caffè Bar von Salvatore Solazzo im Zürcher Chreis Cheib ist kaum grösser als ein Schaufenster. Die sieben Tische hinter der Panoramasscheibe sind über Mittag meistens bis auf den letzten Platz besetzt, im Fernseher läuft Eurosport und im Hintergrund klassische Musik. Salvatore summt leise mit, huscht von einem Gast zum andern, lächelt, hilft einer Dame in den Mantel, winkt einer vorbeigehenden Stammkundin zu. Espresso? Subito. Zahlen? Sofort.

Der flinke Chef hat sein Beizli vor drei Jahren eröffnet. Der Klassiker auf der Menükarte des «Solazzo» ist die Tagespasta. Für nur gerade 14 Franken tischt Salvatore einfache, gute Teigwaren mit einem Sugo aus frischem Gemüse auf. Ausserdem gibts täglich Lasagne, Gnocchi und Polpettone (Fleischkügelchen). Heute wollen meine Kollegin und ich uns einmal etwas anderes gönnen: Sie bestellt den Tunfisch (39.50 Franken) und ich den Lachs (29 Franken). Der Tunfisch ist so gross wie ihre beiden Hände. Zu gross, findet sie und isst nur die Hälfte. Diese schmeckt dafür wie eben aus dem Meer gezogen. Frisch ist auch mein Lachs – halb so gross, ganz gegessen. Das Saisongemüse dazu ist knackig, gut gewürzt und mit reichlich Olivenöl beträufelt. Weil wir einen leichten Hauptgang hatten, essen wir zum Dessert eine grosszügige Portion Profiteroles (10.50 Franken). Die mit Vanillecrème gefüllten, mit Schokoladensauce überzogenen und Schlagrahm garnierten Brandteigkügelchen schmecken wie aus dem Schlaraffenland importiert. Dazu trinken wir je zwei Espresso Zicaffè, den Salvatore direkt aus Sizilien bezieht. Grande!

— Solazzo, Hallwylstrasse 24, 8004 Zürich, Tel. 043 243 83 10

Ausprobiert von Barbara Achermann



Küche: ★★★★★
Ambiente: ★★★★★
Service: ★★★★★
Preis/Leistung: ★★★★★
Interieur: ★★★★★