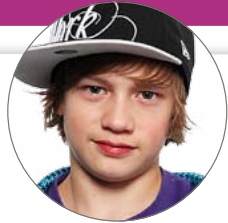


Best of Life

Nobel oder verspielt



Sven (17) beantwortet Leserfragen: sven@blickamabend.ch

Sven erklärt's

Das unlöschbare iPad-Foto-Phänomen

Lieber Sven, ich versuche verzweifelt Fotos auf meinem iPad zu löschen. Wenn ich «frische» Fotos von meiner Kamera runterlade, kann ich diese über das «Bearbeiten»-Menü ohne Probleme löschen. Ich habe aber eine grosse Anzahl älterer Fotos, bei denen der «Löschen»-Befehl deaktiviert ist. Diese Fotos nehmen mir Speicherplatz weg. Habe schon so viel versucht, leider ohne Erfolg. Kannst du mir helfen?
Karin (via E-Mail)

Sali Karin, ich bin stolz, dir wahrscheinlich bei deinem langwierigen Problem helfen zu können. Also: Du siehst es richtig – du kannst nur Fotos direkt vom iPad löschen, die du mit dem iPad aufgenommen hast. Oder vom E-Mail oder einer Kamera drauf gesichert hast. Was du nicht direkt löschen kannst, sind Fotos, die du vom Computer (Mac oder PC) auf dein iPad synchronisiert hast. Wahrscheinlich ist dies bei dir der Fall. Um die überflüssigen Fotos vom iPad wegzubekommen, musst du nichts anderes tun, als die Synchronisierung via iTunes aufzuheben.



Im Anzug zur Filmvorführung Johannes Huebl (35) im Tribeca Grand Hotel in New York.

FASHION-FORUM → Unsere drei Mode-Experten nehmen diese Woche den Look von Männer-Model und Olivia Palermos Langzeitpartner Johannes Huebl (35) unter die Lupe.

Patrizia Haller Projektleiterin Lifestyle- und Produkt-PR bei Manor

Als Model weiss Johannes, wie man sich styler. Die Kombi von smartem Dreiteiler, Hemd mit Haifischkragen, Kravatte mit asymmetrischem Knoten, Einstecktuch und Desertboots ist nobel und gleichzeitig entspannt.

Bewertung: ★★★★★



Urs Affolter Stylist & Privatshopper

Anzüge mit Glencheck-Muster sind wieder angesagt, und an Huebl wirkt der sonst so traditionelle Stoff richtig modern. Beim Dreiteiler kann Mann den Veston-Knopf offen lassen, das wirkt entspannter. Übrigens: Erfrischendes Einstecktuch!

Bewertung: ★★★★★



Ana Maria Haldimann Stil-Expertin der Blick-Gruppe

Anzug sitzt, Schuhe glänzen. Doch ich entdecke Mängel: Bei Haifischkragen Kravatte enger binden! Das auffällige Grün des Einstecktuchs ist zu verspielt. Und: Ein Gentleman präsentiert sich nie mit beiden Händen in den Hosentaschen.

Bewertung: ★★★★★



René's Favorites

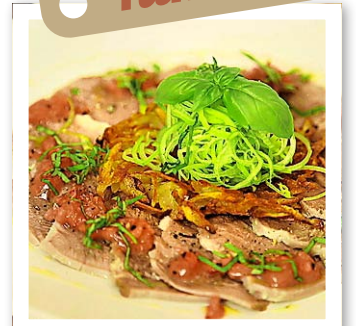


René Schudel zeigt, wie's geht: heute, 18 Uhr, ProSieben Schweiz.

Kalbszunge für Anfänger

1. Lauch und Sellerie grob schneiden, Rüeblli samt Schale scheibeln, alles mit Kalbszunge in eine Pfanne geben. Zwiebel halbieren, Nelken in die Schale stecken, in die Pfanne legen. Lorbeerblätter dazu, mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Wasser aufgiessen, aufkochen, Zunge 1 bis 1 1/2 Stunden ziehen

- lassen. Wenn sie fertig gegart ist, im Fond abkühlen lassen.
3. Haut der Kalbszunge entfernen, in feine Scheiben schneiden, auf einen Teller legen. Zitronensaft und Olivenöl darüber träufeln, Salz und Pfeffer dazugeben. Fein geschnittene Lauchringe, Basilikum, Himbeer-Radiesli-Vinaigrette und Rösti dazuservieren.



René holt die verbannte Speise in die Küche zurück.

Kalbszungen-Carpaccio

- 1 Kalbszunge ganz
- 2 Lauch
- 4 Rüeblli
- 2 dicke Scheiben Sellerie
- 1 ganze Zwiebel
- 4 Gewürznelken
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Prisen Salz
- Pfeffer
- Olivenöl
- Zitronensaft
- Lauch und Basilikum

