

GOURMET NEWS



Kochte sich 2015 zum Sieg: Das Team vom «Les Gareçons» in Basel

Die grosse Küchenschlacht

Essen, darüber reden, weiteressen! Bei den Kitchen-Battles treten die Küchenteams zweier namhafter Restaurants gegeneinander an.

Die kulinarischen Events finden in vier Schweizer Städten statt, der Erlös fliesst in die Projekte von Cuisine sans Frontières, einem gemeinnützigen Verein, der sich in Krisengebieten engagiert.

Kitchen-Battles in Basel, Luzern, Zürich, Bern.

In Zürich mit Gala-Battle und annabelle-Chefredaktorin Silvia Binggeli in der Jury. Vorverkauf, Daten und Infos: cuisinesansfrontieres.ch

Fruchtig

Süsse Früchte für kräftige, farbenfrohe Gerichte: In diesem Buch sind Birnen, Quitten, Trauben und Co. die Stars. «Obst» versammelt 120 Rezepte – vom Schweinskotelett mit caramelisierten Birnen und Salbei über einen Quitten-Negroni bis zur Trauben-Frangipane-Tarte.

Bernadette Würndl: Obst. Brandstätter 2016, 240 Seiten, ca. 49 Franken



Süßes vom Volk

Im Zürcher Luxushotel Baur au Lac ist das Leben ein Honigschlecken: Seit März wohnen vier Bienenvölker im Garten. Den Gästen wird der Honig zum Frühstück serviert, es gibt ihn aber auch am Kiosk des Hotels.

bauraulac.ch (Blog)

NEUE PRODUKTE



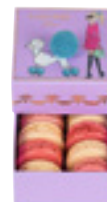
Ganz in Weiss präsentiert sich Ice, der Neue aus der Freixenet-Familie. In einem vollbauchigen Glas mit Eis wird der Cava zu einem prickelnd-fruchtigen Drink.

Beeren-Mix, Rauchsalm-
Mandeln, Erbsen-Wasabi:

Die Schweizer Edelknabberereien von

Mr. Snackins überraschen mit diversen Aromen von fruchtig bis scharf.

Bei Manor



Acht süsse Macarons in einer süßen Box: Ladurée lanciert die Limited Edition Coffret Pompon, mit Geschmácken von Caramel über Minze bis Rose.

Putzig

Das Pilzspezialmesser von Hagen Grote zum Putzen der gesammelten Schätze. Natürlich ohne Wasser, wie es die Männlein aus dem Walde am liebsten haben.

26.50 Fr., hagengrote.ch

