

# 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](http://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](http://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 Edel-  
knabberereien 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 Pilzspezial-  
messer 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](http://hagengrote.ch)

