

NEUE PRODUKTE

Neue süsse Welle. Drei Jahre forschten die Schoggi-Experten von Cailler an der neuen Carré-Form von Sublim. Die patentgeschützte Wellenform setzt die feinen Kakao-Aromen am intensivsten in Szene.



— 100 g
2.90 Fr.,
bei Coop

Knusperbrote.

Sie heissen Struzen, und sind aus biologischen Zutaten. Die Südtiroler Spezialität ist ideal zum Aperitif oder zu Frischkäse.



— 200 g
9.50 Fr. Bezugsquellen: Tel. 0338470003, www.scalagusti.ch

Feines Süsspöchen.

Von der Stäfner Winzerin Maya Reichling stammt ein herrliches Weinsuppenrezept. Die Pulverportion gibts mit einer Flasche Wein.

— 24.50 Fr., exkl. Versandkosten, Bezugsquellen auf www.winzers-weinsuppe.ch



Harmonie

in der Küche garantiert gutes Gelingen: Kuhn Rikon hat drei Kochgeräte passend zum Topfsortiment entwickelt: Indu Wok Plus (Induktionsfeld mit Wokmulde), Indu 4 (vier Kochzonen mit Sensorbedienung) und Geniussteam Pro (Combisteamer mit Turbo-Dampf).

— WWW.UPGRADE-YOUR-COOKING.CH, WWW.KUHNRIKON.CH

Cheers!

Die Cocktailkultur wird in der Zürcher Kronenhalle-Bar mit ihren dunkelgrünen Ledersesseln und der Mahagoniverkleidung liebevoll gepflegt. Die besten Rezepte und jede Menge Geschichten drum herum gibts jetzt in einem wunderbaren Nachschlagewerk. — Carlo Bernasconi, Peter Roth: Kronenhalle-Bar. Drinks and Storys. Verlag Orell Füssli, ca. 49 Fr.

Hoch dekoriert

Sie sehen aus wie Miniaturkuchen und -Torten: Petits fours. Einfache Rezepte laden zum Nachbacken ein. — Adelheid Schmid-Thomé und Cornelia Klaeger: Macarons und Petits Fours. GU-Verlag, ca. 15 Fr.



Exotica

NUSSMEHL. Die Kochrezepte werden immer professioneller. Die Tools und Zutaten auch – dank den Wälzern der Starköche und -confiseure, die uns (fast) nichts mehr verheimlichen. Gebäckspezialitäten wie die begehrten Macarons oder Visitandines? Kein Problem mehr, wenn man die richtigen Zutaten findet. Die Nüsse für solche Teige müssen nämlich von puderfeiner Mehlqualität sein, damit die Teigstruktur zart bleibt und nicht den rustikalen Biss bekommt. Genau so ist das Haselnussmehl von Gobbino aus dem Piemont, das es nun in ausgewählten Schweizer Delikatessengeschäften zu kaufen gibt.

— Bezugsquellen: Tel. 033 847 00 03, www.scalagusti.ch



BESTE TROPFEN

Die Region Bordeaux ist bekannt für ihre edlen – und entsprechend teuren – Tropfen. Doch auf den rund 10 000 Weingütern im grössten Anbaugebiet Frankreichs gibts noch Trouvaillen zu entdecken, die durchaus bezahlbar sind: Weine für jede Gelegenheit, die nicht jahrelang in einem speziellen Weinkeller gelagert werden müssen. Und damit man die Weingüter jetzt nicht einzeln abklappern muss, gibts auf www.bordeaux.com eine Liste mit hundert ausgewählten Bordeaux zwischen 8 und 30 Fr. – inklusive Kurzbeschreibung und Bezugsquelle in der Schweiz. — www.bordeaux.com



Schmuck verpackt

Die neue Kollektion der Cupcake-Wrappers ist da: Die filigranen Scherenschnitt-Papierverkleidungen gibt es in Silber, Rot und Blau mit einem zarten Perlmuttschimmer. Das fertige Portionenküchlein samt Backhülle umwickeln – und fertig ist das süsse Geschenk.

— Packung à 12 Stück
12 Fr., exklusive
Versandkosten;
www.back-art.ch



update

ENTSPANNT FEIERN

Die beliebten Truthähne und Gänse aus der Küche des «Park Hyatt» in Zürich gibts dieses Jahr schon ab Ende November und nicht erst zu den Festtagen. — Tel. 043 883 10 21, www.parkhuus.ch

FAIR KOCHEN

Etwa 700 Fairtrade-zertifizierte Produkte gibt es heute. Bei einem Wettbewerb von Fairtrade-Pionier Max Havelaar gibts nun viele kulinarische Preise zu gewinnen. — www.maxhavelaar.ch