



GASTKOLUMNE

Bedeutung der Entwicklung neuer Produkte

Laura Meister, Bäckerin-Konditorin,
Junior-Brotchefin 2017

Food Pairing, Wine Matching oder Creation sind Begriffe, die in der letzten Zeit immer häufiger in Medien zu lesen sind. Es gibt Veranstaltungen, an welchen es ausschliesslich darum geht, die perfekte Zutat in perfekter Zubereitung und in perfekter Kombination mit Beilagen und Getränken zu servieren. Doch was steckt dahinter? Wird wirklich das Rad neu erfunden, um uns ein Geschmacksfeuerwerk zu ermöglichen oder wird Altbekanntes einfach nur neu verpackt? Genau diese Frage stelle ich mir häufig. Wenn man genau hinschaut, bleiben die Rohstoffe meist dieselben. Was sich jedoch ändert sind meist die Zubereitungsmethoden und die Art der Vermarktung, die uns ein neues oder innovatives Geschmackserlebnis bereiten. Durch die Sprache der Sensorik wird dem Konsumenten eine Welt eröffnet, um das Gericht auf andere Art und Weise wahrzunehmen und zu schmecken. Von Köchen und ihren Restaurants kennen wir dies schon seit längerem, aber auch in der Bäckerbranche gewinnt es zunehmend an Bedeutung. Brot wird vom Grundnahrungsmittel zum Genussmittel, welches immer mehr in Szene gesetzt wird und immer mehr Aufmerksamkeit erlangt. Meiner Meinung nach zu Recht, denn die Facetten im Geschmack des Brotes sind zu wertvoll, als dass sie nur zum Zweck der Sättigung hinuntergeschluckt werden. Dies ist eine schöne Form der Wertschätzung gegenüber den Produkten und den Bäckern, die jede Nacht in der Backstube diese tollen Genussmittel herstellen.



Die Weine im Kanton Waadt werden in sechs Weinregionen angebaut, wobei jede Region ihre Unterschiede kultiviert. ZVG

Der Kanton Waadt zelebriert sechs Monate Offene Weinkeller à la carte

Die Winzer des Kantons Waadt erfinden sich neu: Von Oktober bis März können die Degustationen bei Winzerinnen und Winzern zum ersten Mal online gebucht werden.

Eine Wein-Degustation in persönlichem Rahmen? Kein Problem. Zumindest im Kanton Waadt. Hier können Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber auf meineoffenweinkeller.ch von Oktober 2020 bis mit März 2021 einen Tisch bei ihrer Lieblingswinzerin oder ihrem Lieblingswinzer buchen. «Man reserviert online einen Tisch im Restaurant oder macht einen Termin beim Coiffeur. Warum also nicht auch online einen Termin beim Winzer reservieren?», fragt Benjamin Gehrig, Direktor des Office des Vins Vaudois, rhetorisch.

Ein Festivalpass für 200 verschiedene Orte

Mit der Online-Reservation bei einem der gut 200 teilnehmenden Weingüter tragen die Veranstalter der Corona-Pandemie

und der damit verbundenen Ansteckungsgefahr in engen Räumen Rechnung.

Um am Event «Offene Weinkeller à la carte» teilzunehmen, braucht es nebst der Tischreservation auch einen Festivalpass. Dieser kostet rund dreissig Franken und umfasst ein Waadtländer Weinglas, einen Drop Stop sowie einen Bon für eine Ermässigung von 30 Franken beim Kauf von sechs Flaschen Wein. Bezogen werden kann der Pass ebenfalls auf der Plattform meineoffenweinkeller.ch, die eigens für das diesjährige Festival entwickelt wurde.

Der Tourismus wird direkt miteinbezogen

Das Projekt der Offenen Weinkeller à la carte im Kanton Waadt wird vom Office des Vins Vaudois durchgeführt und mit der Unterstützung des Waadtländer Tourismusverbands umgesetzt. Dieser nimmt das Projekt als Teil von «Vaud à la carte» ins Programm auf. Dabei handelt es sich um eine Prepaid-Karte mit einem Wert von 100 Franken, die Hotelgäste bei der Buchung von zwei oder mehr Nächten erhalten. Die Karte kann als Zahlungsmittel bei 646 touristischen Betrieben genutzt werden. (DKL)



Mehr Informationen unter:
www.meineoffenweinkeller.ch

Die Gastköche für das St. Moritz Gourmet Festival 2021 stehen fest

Vom 29. Januar bis zum 6. Februar findet das kulinarische Spektakel im Engadin statt. Mit Heiko Nieder und Markus Arnold ist die Liste der Gastköche komplett.

Feinschmecker erwartet während der 28. Festivalausgabe Schweizer Spitzenküche auf dem Niveau von insgesamt 22 Michelin-Sternen und 261 Gault-Millau-Punkten, mit denen die zehn Gastköche und zehn Local Chefs der Partnerhotels ausgezeichnet sind.

Die Premiere dieser Starchef-Konstellation verspricht einzigartigen Hochgenuss. Und dies wohl gemerkt während neun Tagen an über 40 verschiedenen Genuss-

events in der Oberengadiner Winterwelt auf 1856 Meter über Meer.

Alle Spitzenköche an einem Ort versammelt

Nebst den Spitzenköchen Markus Arnold aus der Steinhalle in Bern (1 Michelin-Stern, 16 Gault-Millau-Punkte) und Heiko Nieder von «The Dolder Grand» in Zürich (2 Michelin-Sterne und 19 Gault-Millau-Punkte) sorgen auch Grössen wie Tobias Funke (17 Gault-Millau-Punkte) aus dem «Incantare» im Gasthaus zur Fernsicht in Heiden/AI oder Zwei-Sterne-Koch Stefan Heilemann (18 Gault-Millau-Punkte) vom Widder Hotel Zürich für das leibliche Wohl der Gäste.

Anfang November wird das Detailprogramm bekanntgegeben. Zur selben Zeit startet auch der Ticketverkauf. (DKL)



Mehr Informationen unter:
www.stmoritz-gourmetfestival.ch

PRESESPIEGEL

Neue Zürcher Zeitung

Berner Barbesucher sind in Quarantäne

Erneut ist es in der Schweizer Bar- und Klubszene zu einem sogenannten Superspreader-Fall gekommen. Diesmal betroffen ist der Kanton Bern. Aufgrund eines positiv auf Covid-19 getesteten Gasts mussten zunächst 1394 Personen, welche die Berner Klubs Taxiclub, Cuba Bar Bern und Kapitel-Bollwerk besucht hatten, in Quarantäne. Dies hatte die Berner Gesundheits-, Sozial- und Integrationsdirektion am Freitag mitgeteilt. Die hohe Personenzahl war fehlerhaften Gästelisten geschuldet. Inzwischen wurden die Daten nachgebessert. Für 374 Gäste der Cuba Bar Bern gebe es Entwarnung, 635 Personen seien weiterhin auf der Liste.

Luzerner Zeitung

Reisebüros werben mit Corona-Selbsttests

Wer seine Herbstferien in Ägypten, Dubai oder auf den Malediven verbringen will, muss dort einen negativen Covid-19-Test vorweisen. Für Reisende heisst das: planen, packen, fliegen, sich bei der Einreise noch am Flughafen testen lassen und dann ab in Quarantäne bis die Ergebnisse da sind. Ein erholsamer Start in den Urlaub sieht anders aus. Hotelplan, Tui und Kuoni bieten neu Reisenden die Möglichkeit, bei ihrer Buchung ein Selbstentnahmekit kaufen zu können. So müssen sie vor Ort keinen Corona-Test machen. Partner ist die Schweizer Firma Viselio.

20 Minuten

«X-tra» muss wegen Sanierung ausziehen

Die Rollschuh-Disco im «X-tra» in Zürich ist legendär. Doch damit ist bald Schluss. Ende 2022 muss das Konzert- und Clublokal nach 25 Jahren aus den Räumlichkeiten an der Limmatstrasse ausziehen. Grund ist ein Entscheid der Eigentümerin. Die Stiftung Limmathaus Zürich will das denkmalgeschützte Gebäude ab 2023 sanieren, wie es in einer Mitteilung heisst. Deshalb wurde der Pachtvertrag nur bis dann verlängert. Die Sanierung soll etwa eineinhalb Jahre dauern. Betroffen davon sind auch das Pub Green Room, eine Kampfsportschule und ein Yogastudio. Die Poststelle bleibt geöffnet, auch die Mieter dürfen bleiben.



ANZEIGE