



ZVG

Pascal Schmutz übernimmt die «Blaue Ente»

Kulinarisches Handwerk und Innovation haben in der Mühle Tiefenbrunnen eine lange Tradition. Darum ist es Michael Wehrli, Verwaltungsratspräsident und Mitinhaber der Mühle Tiefenbrunnen AG, ein grosses Anliegen, diese zu bewahren und gleichzeitig mit einem Gesamtkonzept in der Gastronomie neue Wege zu beschreiben. Dafür hat sich Michael Wehrli zwei absolute Profis und Gastronomie-Persönlichkeiten in die Mühle geholt: «Zusammen mit Pascal Schmutz und Andrin Willi werden wir im Frühjahr ein neues Kapitel in der kulinarischen Geschichte der Mühle Tiefenbrunnen wie auch in der Zürcher Gastronomie schreiben. Die Gäste dürfen gespannt sein: Erwartet das Unerwartete!» Nach vier Jahren Selbständigkeit freut sich Pascal Schmutz sehr über das neue Engagement: «Es ist Zeit für mich, wieder Wurzeln zu schlagen und diese Umgebung passt perfekt zu mir. Ich liebe die Tradition und Geschichte der Mühle. Dieser Ort ist durch und durch ehrlich und authentisch – ein Spielfeld ganz nach meinem Geschmack.» (GAB)

Kleinröstereien im Aufwind

Die Nespresso-Kapselmaschinen erleben seit 2005 einen Boom. Doch Nespresso hat die kleinen Röstereien im Land nicht verdrängt. Im Gegenteil, sagt François Trottet, der die 1947 gegründete Genfer Familienrösterei Trottet in dritter Generation führt. «Nespresso verdanken wir das grosse Interesse der Schweizer Konsumenten am Kaffee.» Von diesem Interesse profitieren auch artisanale Kleinröstereien, etwa Torpedo Coffee in Freiburg, Zermatt Kaffee Rösterei oder Freshcoffee in Thalwil/ZH. (GAB)

Erster Wein des neuen Jahrgangs

Am Mittwoch und Donnerstag, 15./16. Januar, wird in Neuchâtel und La-Chaux-de-Fonds der «Non Filtré» präsentiert. Diesen ersten, natürlich trüb abgefüllten Chaselas erwarten die Neuenburger seit über 30 Jahren mit grosser Freude. So gibt der erste abgefüllte Wein des neuen Jahres einen spannenden Ausblick auf das, was Weinliebhaber vom 2019er erwarten dürfen. Auch in der Deutschschweiz stösst der «Non Filtré» auf grosses Interesse. (GAB)



Mehr Informationen unter:
www.muehle-tiefenbrunnen.ch

Junioren-Kochnati trifft auf Landfrauen

Im Final von «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche» stellt sich das Team zur besten Sendezeit einem speziellen Wettstreit.

Samstag, 28. Dezember, ab 20.05 Uhr, ist es so weit: Auf SRF1 wird die Siegerin der 13. Staffel von «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche» gekürt. Mit von der Partie ist die Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft. Und die gratuliert in der Show den sieben Kandidatinnen nicht nur zu ihren Leistungen, sondern fordert die Landfrauen gleich zu einem lockeren Kochwettstreit heraus.

Aus einem Warenkorb, der sowohl den Landfrauen als auch den Junioren erst einen Tag vor der Sendung bekannt gegeben wird, müssen beide Mannschaften innerhalb der zweieinhalbstündigen Sendung ein Dreigangmenü

zaubern. Dabei bereiten je zwei Teammitglieder die Vorspeise, je drei den Hauptgang und wiederum je zwei Mannschaftsmitglieder das Dessert zu.

Gewinnen ist zweitrangig, wichtig ist die Aufmerksamkeit

Am Schluss wird jenes Team gekrönt, das die meisten Punkte hinsichtlich Geschmack, Aussehen und Innovationsgehalt der Gerichte sammeln konnte. Bewertet werden die Speisen von einer Prominentenjury, deren Zusammensetzung bis zur Sendung geheim gehalten wird. Nur so viel verrät Martin Boner vom Schweizer Fernsehen: «Kochstars sitzen nicht in der Jury.»

Egal, wer gewinnt, für die Junioren-Kochnationalmannschaft ist der Fernsehauftritt eine besondere Gelegenheit, auf sich, die kommende Olympiade und den wunderbaren Kochberuf aufmerksam zu machen. JÖRG RUPPELT

Günstige Übernachtung für lokale Bevölkerung

Mit der Aktion «Erläb dis Züri» bedanken sich Zürich Tourismus und die Zürcher Hoteliers bei Einwohnerinnen und Einwohnern.

Die Bevölkerung der Grossregion Zürich ist an zwei Wochenenden im Januar 2020 eingeladen, zu Spezialpreisen in Zürcher Hotels zu nächtigen. Eine Übernachtung im «Dolder» für zwei Personen zum Beispiel kostet 140 Franken.

An der Aktion nehmen 62 Hotels teil. Darunter auch einige ausserhalb des Kantons Zürich wie das «Marina» in Lachen/SZ am Zürichsee. Die Aktion sei eine gute Möglichkeit, für die Erlebniswelt des Hotels zu weiblern, sagt Sonia Kümmin, Leiterin Marketing. «Selbst wenn ein Gast «nur» übernachtet, können wir das ganze Angebot des Hotels zeigen.



Auch das «Dolder» macht bei der Aktion «Erläb dis Züri» mit. ZVG

So entdeckt der Gast beim Frühstück zum Beispiel das Restaurant The Steakhouse», sagt sie. Das «Marina» macht zum zweiten Mal mit und konnte 2019 einige der Hotelgäste als Restaurantgäste für sich gewinnen. «Erläb dis Züri» findet zum dritten Mal statt. Unter dem Titel «Nicht daheim und doch Zuhause» wird dasselbe auch in Luzern angeboten. (DKL)

20 Jahre SV Stiftung: Spende zum Jubiläum

SV Stiftung und SV Group setzen sich verstärkt gegen Food Waste ein.

Seit 20 Jahren fördert die SV Stiftung Projekte, die der breiten Bevölkerung Ernährungsthemen näherbringen und ihr ausgewogenes, preiswertes Essen ermöglichen. Die Stiftung ist Hauptaktionärin der SV Group. Anlässlich ihres 20-jährigen Bestehens hat die Stiftung nun beschlossen, die Organisation und Durchführung von

Food-Save-Banketten mit einem Beitrag in der Höhe von 100 000 Franken zu unterstützen. Die SV Group wiederum konnte in ihren Gastronomiebetrieben in der Schweiz den Food Waste um 40 Prozent reduzieren: Von 64 Gramm pro Mahlzeit im Jahr 2006 auf 36 Gramm im Jahr 2019. Zum Vergleich: In der Gastronomie werden im Schnitt 124 Gramm pro Mahlzeit weggeworfen. Das entspricht 290 000 Tonnen pro Jahr. Davon wären laut Bundesamt für Umwelt 200 000 Tonnen vermeidbar. (DKL)



Mehr Informationen unter:
www.bafu.admin.ch

LATEST NEWS

Gerettet

Seit Ende Juni ist das Tropenhaus in Wolhusen geschlossen. Die exotischen Pflanzen vegetieren vor sich hin – doch nicht mehr lange. Eine Gruppe um den Gastronomen Gregor Vörös übernimmt den Betrieb. Das genaue Eröffnungsdatum steht aber noch nicht fest.

Geplant

Die Fachmesse für das Bäckereigewerbe FBK wird zum Branchentreffpunkt der gewerblichen und industriellen Lebensmittel- und Getränkeproduktion und heisst neu «FBKplus». Der Anlass findet im Zweijahresturnus auf dem Gelände der Bernexpo statt, erstmals vom 16. bis 19. Januar 2021.

Gestartet

Hiltl und Planted gehen zusammen in die pflanzliche Zukunft. Gepflanzt, nicht geschlachtet – das gemeinsame Credo für die zukunfts-trächtige Kooperation von Hiltl, dem ältesten vegetarischen Restaurant der Welt, und dem mehrfach ausgezeichneten Schweizer ETH Spin-off, Planted.

ZAHL DER WOCHE

9,8

Millionen Logiernächte wurden im Sommer 2019 von inländischen Gästen generiert. Das sind 2,8 Prozent mehr als im Vorjahr. Zugelegt haben auch die Logiernächte von ausländischen Gästen. Dabei gab es interessante Unterschiede. Mit einer Zunahme von 9,5 Prozent waren die Vereinigten Staaten für das deutlichste Plus verantwortlich. Die Nachfrage bei Gästen aus den Golfstaaten nahm dagegen um fast 12 Prozent ab. Diskussionen um heisse Sommer dürften abschreckend gewirkt haben.

Bäcker blicken nach Paris

Vom 11. bis 14. Januar findet auf dem Messegelände Porte de Versailles der Salon Européen statt. 469 Aussteller präsentieren ihre Neuheiten, und die Organisatoren erwarten 52 000 Besucher aus ganz Europa und Übersee. Seminare bieten Weiterbildung zu Themen wie Bäckerei und Snacking, süsse Kunst oder Innovationen, die die Bäckereien von morgen revolutionieren werden. Während der vier Tage findet in Paris auch die Weltmeisterschaft der Bäcker und die Europameisterschaft der Pâtisseries statt. Informationen gibt es unter europeain.com. (GAB)

Cava versus Corpinnat

Cava ist die Bezeichnung, die verschiedene Weinregionen Spaniens umfasst, die unterschiedlicher kaum sein könnten. Das ist bei den Produkten nicht anders: Einfachste Getränke laufen genauso unter dem Label Cava wie höchst anspruchsvolle Schaumweine. Dazu kommt, dass beinahe 90 Prozent aller Cavas, die jährlich auf den Markt gelangen – insgesamt 250 Millionen Flaschen –, von zwei grossen Unternehmen hergestellt werden, die nicht mehr in spanischer Hand sind. Ein Zustand, mit dem sich Traditionshäuser aus Katalonien nicht länger identifizieren konnten. So gründeten Gramona (Schweizer Importeur: Smith & Smith), Llopart (Vinumworld), Nadal (Landolt), Recaredo (Brancaia), Sabaté i Coca (Spanienwein), Torello (Reichmuth), Can Feixes (Spanienwein), Júlia Bernet (Q&D Fine Selection) und Mas Candí (Persovino) die Kollektivmarke Corpinnat. Nachhaltigkeit, soziale Verantwortung, Qualität und tiefe Verbundenheit mit der Region Penedès sind deren Eckpfeiler. (GAB)

Schweizer Pinot sind spitze

Im Jahr 1976 organisierte der britische Weinhändler Steven Spurrier in Paris eine Weidegustation, die als Judgement of Paris in die Geschichte einging. Er stellte beste Bordeaux besten Kaliforniern gegenüber. Zur Ernüchterung der bordelaiser Château siegte ein Kalifornier. Zweimal wurde die Verkostung mit den Original-Weinen wiederholt und immer hatten die Kalifornier die Nase vorne. Nun hat Alain Kunz, Weinkenner und Sportredaktor beim «Blick», das Tschierschen-Tasting initiiert. Im Bündner Bergdorf spielte er zusammen mit einer hochkarätigen Expertenrunde die weltbesten Pinot-Noir-Weine gegeneinander aus. Vertretern waren Crus aus der Schweiz, dem Burgund (F), Deutschland, Österreich, dem Südtirol (I), Neuseeland, den USA, Chile und Argentinien. Mit 18,25 Punkten gewann der Churer Blauburgunder Gian-Battista von Tscharner. Vier weitere Schweizer «Pinots» schafften es unter die ersten Zehn. (GAB)