

MACHT FREUDE!

WER ZUM ESSEN EINGELADEN IST, BRINGT DEN GASTGEBERN DOCH GERNE EIN KLEINES, KULINARISCHES PRÄSENT MIT. AUSGESUCHTE DELIKATESSEN KOMMEN IMMER AN. MIT DIESEN GESCHENKTIPPS LIEGEN SIE GOLDRICHTIG.



93.00

GOLDREGEN Die Destillerie Studer in Escholzmatt räumt für ihre Edeldestillate verdientermassen eine Auszeichnung nach der anderen ab. Die Vieille Poire aus dem Barrique-Fass ist ein fabelhaftes Geschenk. Geschmackssache ist die etwas arg touristisch geglättete Matterhorn-Flasche (Swiss Prime Gold Selection) inklusive Goldflitter, aber ein bisschen Kitsch muss sein. Vieille Poire Barrique 40% Swiss Prime Gold Selection | 70 cl | distillery.ch



131.00

DELIKAT Es muss nicht immer Kaviar sein, denn gerade im Sommer, zu einem kleinen Kräutersalat, schmeckt das zart geräucherter Fleisch des Störs hervorragend. Das 18 Grad warme Bergwasser, das im Kandertal vom Bau des Lötschberg Basistunnels anfällt, schafft ideale Bedingungen für die erste Störzucht der Schweiz. Oona geräucherter Frutiger Stör, pariert, ohne Haut und Gräte | 1 kg tropenhaus-frutigen.ch



6.50

AUFGEPEPPT «Feurig-rassige Mischung aus Alpen-Chili ohne Salz», so beschreibt man bei Swiss Alpine Herbs diese aromatische-peppige Kombination. Wir haben zwar noch nicht herausgefunden, was Alpen-Chili sein soll, denn in der Glas-Mühle befinden sich «nur» Cayennepfeffer, Zwiebeln, Thymian, Knoblauch, Paprika und Lauch, aber ausgewogen und aromatisch ist die Kräutermischung alleweil. Alpenkräuter-Chili ohne Salz | 100 ml Mühle aus Glas | swissalpineherbs.ch

HONIG FÜR LOVER Dunkler Kastanienhonig ist ein Liebhaberhonig. Er hat einen starken, eigenwilligen Charakter und sein Geschmack ist zartbitter, intensiv und herb. Die Farbe ist rotbraun, die Konsistenz flüssig und der Genuss unvergesslich. Aus dem Veltlin, aber auch aus dem Tessin immer ein sehr gefragtes Mitbringsel. Kastanienhonig aus dem Tessin 500 g | schwarzenbach.ch



18.00

KIRSCH IM STENGELI Bei Schwermann werden Kirschstengeli ohne Kristallzucker-Innenmantel von Hand gefertigt. Die Röstaromen der Schokolade verschmelzen so mit dem Kirschgengeschmack zu einer exklusiven Spezialität. Die traditionsreichen Stengeli sind bei Globus, Schwarzenbach, Jelmoli, Loeb und Merkur erhältlich. An der Rössligasse 9 im Zürcher Oberdorf werden sie direkt verkauft und produziert. Schwermann Kirschstengeli | 200 g | kirsch-stengeli.ch



22.50

WIESENKAPERN Die zarten, jungen Blütenknospen des Löwenzahns werden im Frühling von erfahrenen Wildpflückerinnen und Wildpflückern auf saftigen, ungedüngten Wiesen gesammelt und anschliessend liebevoll zur Delikatesse verarbeitet, respektive eingemacht. Eine ausgemachte Köstlichkeit der Natur. Löwenzahnknospen in Essig Abtropfgewicht | 40 g | altaterra.ch



21.50

SOMMERFONDUE Bierfondue – eine Schnapsidee? Nein, denn das Foodü schmeckt leicht und frisch, und irgendwie bietet es sogar für kühle Sommerabende eine willkommene Abwechslung. Die Idee dazu hatten die Berner Jumi-Jungs. Wir würden dennoch kein Bier, sondern ein gut gekühltes Glas Eyholzer Roten von der Kellerei Chanton aus Visp dazu empfehlen. Hopfen Foodü für zwei Personen 400 g | swissprimebox.com



14.50



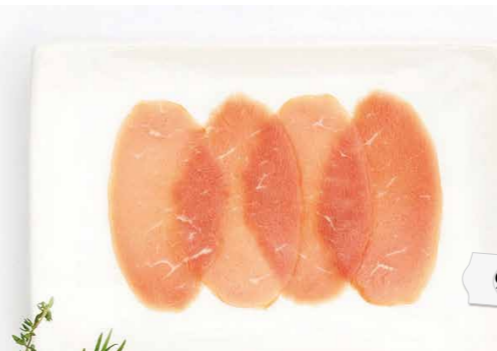
11.00

DER BERG RUFT Die Auszeichnung zum besten Bäckereiprodukt der Schweiz kommt nicht von ungefähr: Nach altem Rezept wird das Bergführerbrot mit frischen Äpfeln, Feigen, Nüssen, Sultaninen, Zimt, Kakao und einer geheimen Mehlmischung von der Familienbäckerei Fuchs in Zermatt von Hand und mit viel Hingabe hergestellt. Nicht nur für Bergsteiger und Wanderer eine Freude. Bergführerbrot | 400 g | fuchs-zermatt.ch



78.50

KOMPROMISSLOS Wenig andere Schweizer Winzer haben das burgundische Lagen-Denken so konsequent für sich adaptiert, wie der Neuenburger Pinot-Freak Jacques Tatasiore. In seinem Pinot gehen Aromawelten von frischen roten Beeren, Noten von Kräutern, Trockenblumen, Unterholz, Veilchen und Erde auf. Im Gaumen vielschichtig, mit feinkörnigem Tannin und präsender Säure. Neuchâtel Pinot noir Les Rissieux 0,75 l | studer-vinothek.ch



9.45

GUT GERÄUCHERT Dieses Carpaccio vom Schweizer Kalb wird akkurat gewürzt, gebeizt und danach leicht angeräuchert. Wie das genau geht, verrät natürlich niemand aus dem Familienbetrieb Salmo Fumica. Aber ein Besuch im Comestible Geschäft, also in der ehemaligen Metzgerei, lohnt sich, weil man immer wieder von Neuem überrascht wird. Kalbs-Carpaccio geschnitten 100 g | salmo-fumica.ch

SCHARFER DIENER

DIE HEISSESTEN EISEN KOMMEN AUS JAPAN UND SIND STAHLHART.



332.00

Wenn man jemandem ausnahmsweise eine kleine, grosse Freude bereiten möchte, so liegt der Griff zu einem Küchenmesser nahe. Ein regelrechter Hype wird derzeit um japanische Messer gemacht. Nur – weil ein Messer aus Japan stammt, heisst das noch lange nicht, dass es sich dabei automatisch um eine Qualitätsarbeit handelt. Dieses Messer ist aus Tamahagane gefertigt. Aus diesem 63-lagigen Nickel-Damast-Stahl werden Schwerter, Dolche oder eben solche Hocho-Messer geschmiedet. Sehr robust. Die Silbe «Ho» steht für Küche, «Cho» für Diener, üblicherweise meint man jedoch damit ein Allzweckküchenmesser. Die Tamahagane-Kyoto-Damast-Serie ist das Aushängeschild der Messerschmiede Kataoka in Tsubame, eine Stadt im Landesinneren der Präfektur Niigata. Ein gutes Werkzeug für jeden Tag, somit auch ein unvergessliches Geschenk für den Meisterkoch, der es jeden Tag in Händen hält. Chef-Messer | 210 mm | kitchentable.ch