



«Es ist meine Leidenschaft, Neues zu entdecken und mit Freude unerwartete Genuss-erlebnisse für den Alltag zu kreieren.»

Dr. Susanna Hug-Iten
Leiterin Entwicklung und Qualitätssicherung, Mövenpick Fine Foods

Mehr als nur fein.

Als im Jahre 1948 das erste Mövenpick Restaurant in Zürich eröffnet wurde, kam dies einer kulinarischen Revolution gleich. Immer mehr Gäste fragten nach den raffinierten Rezepten von ungewohnt hoher Qualität. Dies animierte die Gastronomen, auch Produkte unter der Marke Mövenpick im Detailhandel anzubieten. Seither sind die original Schweizer Rezepturen für den Genuss zu Hause nicht mehr wegzudenken.



Mövenpick zu Hause geniessen.

Seit der erfolgreichen Lancierung des Mövenpick Kaffees «Der Himmlische» im Jahre 1963 wurden im Laufe der Jahre weitere Produkte entwickelt, welche neue Trends aus der Gastronomie aufnahmen. Aus der Mövenpick Entwicklungsküche stammen beliebte Klassiker wie die gekühlten Salatsaucen oder das Beefsteak Tatar ebenso wie überraschende, saisonale Neukreationen wie ein mit bestem Single-Malt-Whisky veredelter Rauchlachs aus Schottland. Unser erfahrenes Team aus Lebensmitteltechnologien und Produktentwicklern sorgt dafür, dass Sie auch in Zukunft neue Produkte von Mövenpick geniessen können. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

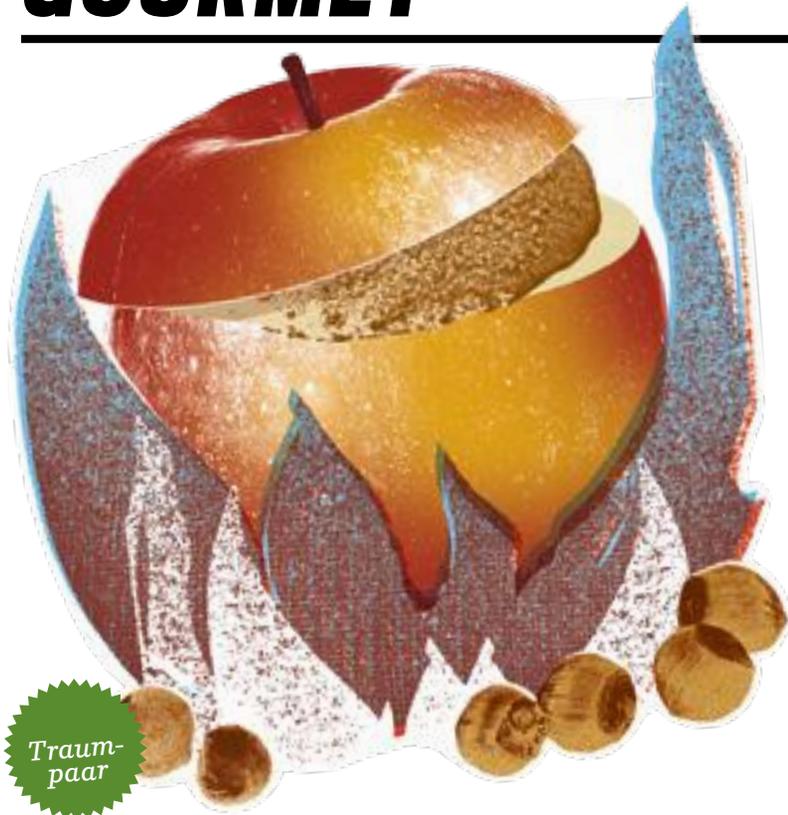
Jetzt mitmachen. Auf moevenpick.com/gewinnen warten viele genussvolle Preise auf Sie.

1 Woche Dubai für 2 Personen in den Mövenpick Hotels Deira und Ibn Battuta Gate, 2 x 6 Flaschen Mövenpick Wein des Jahres, 4 x 1 Customer Card von Marché® im Wert von je CHF 150, 1 Mövenpick Feinschmecker-Geschenkkorb.

Über Mövenpick Fine Foods

Unter dem Markennamen Mövenpick werden rund 100 Premium-Produkte angeboten, die in Europa, Asien und in Kanada erhältlich sind. In der Schweiz sind die Mövenpick Produkte im gut sortierten Lebensmittel-Detailhandel erhältlich.

GOURMET / News



Traum-
paar

Apfel & Haselnuss

Die beiden können seit je gut zusammen. Im Backofen hats nun so richtig gefunkt.

Bei so manchen kulinarischen Gelegenheiten haben Äpfel und Haselnüsse ihre Freundschaft gefestigt, doch selten zeigen sie sich so heiss verliebt wie in der Gratinform als Ofenäpfel. Ein Klassiker – und leider fast vergessen: Für 4 Personen ca. 2 Handvoll ganze Haselnüsse bei 180 Grad knapp 10 Minuten im Backofen rösten. Grob hacken. Von 4 Boskop-Äpfeln beim Blütenansatz den Boden abschneiden, Kerngehäuse entfernen,

Äpfel etwas aushöhlen. Fruchtfleisch klein schneiden und mit den Nüssen, 2 EL Zucker, 1 Handvoll Weinbeeren und 1 EL Zitronensaft vermischen. Mischung in die Äpfel füllen, in die Gratinform setzen und mit 2 dl Süssmost umgiessen. Im unteren Teil des Backofens bei 180 Grad ca. 40 Minuten backen. Mit einem Klacks Crème fraîche servieren – als süssen Abschluss einer wärschaft-wärmenden Fleischsuppe zum Beispiel.

UPDATE

Ein Gourmetmenü ganz ohne tierische Produkte: Das zaubern die Köche des 5-Sterne-Kurhotels Ayurveda Parkschlösschen im Zürcher Restaurant Kiosk vom 19. bis 24. November. Das vegane Vergnügen startet mit einem Yogi-Champagner zum Apéro, gefolgt von vielen ungewöhnlichen Geschmackskombinationen.

– Jeweils um 19 Uhr, Reservation Tel. 076 270 60 09, Restaurant Kiosk, Seefeldquai 51, 8008 Zürich, www.restaurant-kiosk.ch