

BETTY BOSSI

Hauchdünne und endlos lange Blätter aus Gemüse und Obst gelingen ab sofort ganz einfach mit dem Gemüseblatt-Schneider. Die Gemüseblätter entstehen durch leichtes Drehen wie durch Zauberhand und sorgen für überraschende Effekte auf dem Teller. Die Idee für das Gerät stammt aus Japan, wo kunstvoll geschnittenes Gemüse zur Esskultur gehört. www.bettybossi.ch



DER SWISS GOURMETBOOK AWARD

Wer in einer Buchhandlung vor dem Regal mit den Kochbüchern steht und ein passendes Werk sucht, ist bei dieser Vielfalt rasch überfordert. Ein Koch- oder Genussbuch ist dann gut, wenn es in Text und Bild sachlich richtig ist. Der praxisnahe Nutzwert zeichnet sich dadurch aus, wenn es eine wirkliche Hilfe ist und am heimischen Herd nicht zu Frustrationen führt. Durch die korrekte Gliederung, sowie die starke Ausdrucksform und präzise Sprache, wird das Buch verstanden. Für den Betrachter eines Buches sind eine optisch ansprechende Gestaltung sowie eine exzellente Bildqualität und Illustration wichtig. Das Resultat auf dem Teller soll ans Foto im Buch erinnern. Eine feierliche Preisverleihung am internationalen Tag des Buches, im Rahmen des swiss gourmetbook award wurde erstmals durchgeführt, Autoren, Fotografen und Verleger haben den Lohn für die prämierten Koch- und Genussbücher in Zürich entgegengenommen. Zahlreiche deutschsprachige Koch- und Genussbücher aus Europa wurden eingereicht und ein fachkundiges Gremium hat die Bücher beurteilt und in 13 Kategorien wurden einmal Gold und einmal Silber vergeben. www.swissgourmetbookaward.com

FRISCHER WIND IM L'O IN HORGEN

Michel Péclard macht aus dem L'O wieder einen Biergarten mit regionaler Küche – auch kleine Kinder sind auf der vergrösserten Terrasse willkommen. An einer schönen Lage am Zürichsee, mit Lounge und Cheminée ist das Lokal schick, strahlt aber auch Gemütlichkeit aus. Die Speisekarte wird einfacher, aber nicht weniger hochwertig. Geschäftsführer Fabio Tripolt setzt auf Regionales. So kommt der legendäre Fleischkäse der benachbarten Metzgerei Grond auf den Tisch, das Bier sprudelt aus der Brauerei Rosengarten in Einsiedeln und das Gemüse liefert Landwirt Simon Müller aus Steinmaur. Fleisch und Fisch kommt vom Grill. Natürlich werden auch Fischknusperli serviert – garantiert frisch aus dem Zürichsee, gefangen vom hauseigenen Fischer Adrian Gerny. Die schönste Anreise führt übrigens übers Wasser. Das Kursschiff legt ganz in der Nähe an. Und noch ein spezieller Tipp: Beim Sonntags-Brunch sorgen DJs für Stimmung. www.peclard.net www.lo-horgen.ch



DAS WARENHAUS MANOR IN BERN

Der Standort liegt mitten in der Berner Altstadt an der Marktgasse 10 und bietet neben einem umfangreichen Non-Food-Angebot ein Manora Restaurant und eine einzigartige Dachterrasse mit Blick auf Bundeshaus und Zytglogge-Turm. Manor bietet auf 4'500 Quadratmetern schweizweite Exklusivitäten an, wie Sephora im Beauty-Bereich, HKT by Hackett oder die beliebten Eigenmarken Manor Man und Manor Woman im Fashion-Bereich. Im 4. Obergeschoss, mit der italienischen Marke «il Viaggiator Goloso», steht ein ausgesuchtes und für die Schweiz exklusives Kolonialwarensortiment für die Fans der italienischen Lebensart bereit. Ein besonderes Highlight ist das 680 Quadratmeter grosse Manora Restaurant mit Dachterrasse. «Auf diese Terrasse sind wir besonders stolz. Hier können wir den Bernerinnen und Bernern etwas ganz Besonderes bieten», sagt Kathrin von Arx, Direktorin von Manor Bern. Manor Bern bietet auch einen Lieferservice der besonderen Art. Kundinnen und Kunden können sich ihre im Laden gekaufte Ware in weniger als einer Stunde nach Hause oder an eine Adresse ihrer Wahl liefern lassen. Diese Sofortlieferung wird durch eine Kooperation mit dem Startup Annanow möglich gemacht und wird damit zum schnellsten Warenhaus der Schweiz. www.manor.ch

