

TRENDS

tibits
Jeder ein tibits-Koch



Schweizer lieben Vegi-Rezepte! So viel steht seit der Lancierung des tibits-Kochbuchs «tibits at home» fest. Die erste Auflage war in kürzester Zeit ausverkauft. Jetzt sind 15 der beliebtesten tibits-Rezepte aus dem Kochbuch «tibits at home» auch in Form einer iPhone App erhältlich. Die iPhone Application ist bis zum 13. März zu einem Einführungspreis von 2,20 Franken erhältlich. Anschliessend kostet der Download der tibits-App 4,40 Franken.

www.tibits.ch

Alape GmbH
Für eine kreative Raumgestaltung



Die Anpassung von Produkten nach Kundenwunsch hat bei Alape Tradition. Ergänzend bietet der Hersteller von Badausstattungsprodukten nun neue Systeme, mit denen Architekten und Planer bestehende Komponenten des Alape Produktprogramms gezielt um einzelne Funktionen oder ganze Funktionspakete erweitern können. Das Resultat ist ein auf das Raumkonzept abgestimmter Waschplatz.

www.alape.com

Stutz Grossküchen
Jubiläums-Hausmesse



Stutz Grossküchen lädt vom 26. bis 29. März 2011 (täglich von 10 bis 18 Uhr) mit ihren Partnern zur Gastronomie-Jubiläums-Hausmesse. Neben kulinarischen Leckerbissen wird an der Hausmesse auch die Weltneuheit, der Steamer von Stutz, präsentiert.

www.stutz-grosskuechen.ch

Emmi Ice Cream: Produkteneuheiten für einen heissen Sommer

Eiskalte Swissness

Immer öfter wird die Herkunft von Produkten zum Thema. Emmi Ice Cream produziert das gesamte Sortiment in der Schweiz und auf Basis von Schweizer Milch. Die hohen Ansprüche an die Qualität sind dabei ebenso wichtig. Emmi Ice Cream erfüllt diese Ansprüche und bietet neu den Wirten zusätzliche Profilierungsmöglichkeiten an und thematisiert Swissness in diesem Jahr auch verstärkt auf der Verpackung.

Wie gelingt es, seinen Gast zu überraschen, so dass er sich an den Aufenthalt erinnert und wiederkommt? Hilfe bietet hier Emmi Ice Cream mit seinen Erweiterungen der erfolgreich eingeführten 2-Liter-Edizione-Linie! Im Vordergrund steht die Kreativität. Die Sorten sind exquisit und mit auserlesenen Rohstoffen hergestellt: Rosen-Himbeer, Zitrone-Basilikum, Ecuador Choco-Chili, Choco-Brownies, Popcorn sind nur einige der Variationen, welche sich als überraschendes Menü-Dessert eignen. Neu in diesem Jahr kann der Gast Pfefferminz-Choco-Split oder Melonensorbet entdecken.

Im Impulsbereich baut Emmi Ice Cream sein Sortiment mit dem CREMA DI LATTE Lutscher Fragola aus: Feinstes Erdbeer-Rahmeis mit frischen Erdbeeren, überzogen mit dunkler Schokolade, ein wahrer Genuss!

Noch mehr Genuss kann der Gast mit den neuen, grösseren Emmi Ice Cream Cornets 145 ml in den Sorten Vanille, Erdbeer und Schokolade erleben. Auch hier sorgen beste Zutaten für den authentischen Geschmack ab dem ersten Biss: Echte Bourbon-Vanille-Schoten werden in der Milch ausgekocht, Schweizer Schokolade wird eingesetzt und erntefrisch gefrorene Erdbeeren werden direkt in die Glace püriert.

www.emmi.ch



NOTIZEN

Ethical Coffee
Der Kampf geht weiter



NESPRESSO.
Nespresso hat einen weiteren Konkurrenten. Die Westschweizer Firma Ethical Coffee will ab September ebenfalls Kaffeekapseln für Nespresso-Maschinen verkaufen, und das rund 20 Prozent günstiger als das Original. Laut NZZ am Sonntag soll es sich beim Vertriebskanal um Detailhändler Coop handeln. Ethical Coffee produziert zurzeit in zwei Fabriken in Frankreich. Zwei weitere Werke in Frankreich und der Schweiz sind in Planung.

www.ethicalcoffee.net
www.nespresso.com

Oswald
Ein Weltrekord zum Jubiläum



Die Firma Oswald feiert 2011 ihren 60. Geburtstag. Um dieses

Jubiläum zu feiern, erweitert Oswald sein Sortiment um zwei weitere Produkte: Backmischungen für Cakes und Muffins. Mit den neuen Muffins schaffte Oswald am letzten Samstag den Eintrag ins Guinness-Buch der Rekorde. Oswald verkaufte innert einer Stunde am Bahnhof in Luzern 6060 Muffins. Der gesamte Erlös der Aktion von 15 000 Franken geht an das Kinderdorf Pestalozzi in Trogen.

www.oswald.ch

Österreich Wein
Österreichs Weinjahr 2010



Der geringe Traubenbehang hat

2010 zur geringsten österreichischen Erntemenge seit 25 Jahren geführt. Mit nur 1,737 Millionen Hektolitern deckte die Erntemenge 2010 nicht einmal den Inlandkonsum von rund 2,5 Millionen Hektolitern ab.

www.oesterreichwein.at

Impressum



Gegründet/Fondation 1895
Gastrojournal
Blumenfeldstrasse 20, Postfach, 8046 Zürich
Telefon: +41 (0)44 377 53 05, Fax: +41 (0)44 377 50 70
Gastrojournal
42, ave. Général-Guisan
case postale 169, 1009 Pully
tél. +41 (0)21 711 45 58, fax +41 (0)21 711 45 57
www.gastrojournal.ch
Herausgeber/Editeur
GastroSuisse Verband für Hotellerie und Restauration/
Fédération de l'hotellerie et de la restauration
Herausgeber/Conseil d'éditions
Jürg Ingold, Tobias Zbinden, Gabriele Beltrami,
François Gessler, René F. Maeder
Auflage/Tirage 2010
Verkaufte Auflage WEMF/SW-Beglaubigung/
Tirage vendu certifié REMF/FRP: 23 242
Druckauflage/Tirage imprimés: 25 000
Erscheint jeden Donnerstag/paraît tous les jeudis

Vizedirektor/Leiter Verlage GastroSuisse
Directeur adjoint/Responsable des Editions GastroSuisse
Romeo Brodmann
Redaktion/ Rédaction
Chefredaktion/Rédaction en chef
Romeo Brodmann (bro), Matthias Nold (mn)
Redaktion Deutschschweiz
Peter Mathias Grunder (pg), Marco Moser (mm),
Daniela Oegerli Müller (doe)
Redaktion Suisse romande
Jasmina Sacchini (js)
Freie Mitarbeiter/Collaborateurs free-lance
Laurence Carducci (lc), Martina Gradmann (mg),
Karin Huber (kh), Luzia Hug (lh), René Hug (rh), Michael
Hutschneker (hu), Elizabeth Kaufmann, Paris (ek), Nicolas
Michel (nm), Jacques Stadelmann (stad), Jo Steimen (js),
Pierrette Weissbrodt (pw), André Winkler (aw),
Silvan Wegmann (Kartikaturist/Carcaturiste)
Produktion/Layout
Olga Krejci (okr)
Redaktionsschluss/Clôture rédactionnelle
Montag/lundi 12.00 Uhr/heures
Kontakt Redaktion/Contacts Rédaction
redaction@gastrojournal.ch
redaction-romande@gastrojournal.ch

Verlag/Éditions
Verlagsleiterin/Responsable des éditions
Nadia Eizweller
Assistentin/Assistante Anthéa Mpongo
Anzeigeleiterin/Responsable des annonces
Claudia Antener
Disposition/Abonnements
Carmen Weidmann
Anzeigen Deutschschweiz
Verkaufsleiter/Responsable des ventes Sandro Carena
Geschäftsanzeliger/Annonces commerciales
Danilo Daniele
Annonces Suisse romande Tina Bickel
Anzeigenschluss/Clôture des annonces
Montag/lundi 11.00 Uhr/heures
Kontakt Verlag/Contact éditions
verlag@gastrojournal.ch, anzeigen@gastrojournal.ch,
annonces@gastrojournal.ch
Abonnements
Zeitungssubscription/Abonnement journal
12 Monate/mois CHF 165.–
Einzelnummer/exemplaire CHF 4.30
Onlineabonnement e-Paper/
Abonnement en ligne e-Paper
12 Monate/mois CHF 115.–
Einzelnummer/exemplaire CHF 4.–
Kontakt abo@gastrojournal.ch

Druckerei/Imprimerie
Ringier Print Adligenswil AG, 6043 Adligenswil
Assistentin/Assistante Anthéa Mpongo
Die redaktionelle Seite für unsere Kunden. La page rédactionnelle pour nos clients.
Offizielles Organ/Organs officielle
Gilde etablierter Schweizer Gastronomien/Guide Suisse des
Restaurateurs-Cuisiniers/Gilda svizzera dei Ristoratori-Cuochi
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich, Tel. +41 (0)44 377 52 90,
Fax +41 (0)44 377 55 14, gilde@gastrouisse.ch, www.gilde.ch
Qualitätszertifikate/Certificats de qualité
WEMF/REMP
LESER-ANALYSE
FACHPRESSÉ
CODE OF CONDUCT
WIRTSCHAFTS-
MAGAZIN
PubliMedia
Quality
Our Passion
Der Abdruck von Artikeln aus dem GastroJournal ist nur nach Rücksprache mit der Redaktion gestattet. Für unverlangte Manuskripte und Bilder wird jede Haftung abgelehnt. Honoriert werden nur publizierte Berichte. Die im GastroJournal publizierten Inserate dürfen von Dritten weder teilweise noch ganz kopiert und in Print- oder anderen Medien weiter verbreitet werden.
La reproduction d'articles du GastroJournal n'est permise qu'après autorisation expresse de la rédaction. Le journal decline toute responsabilité pour les textes et illustrations non commandés. Seuls les textes publiés seront honorés. Les annonces parues dans le GastroJournal ne peuvent être ni copiées ni reproduites sous quelque forme que ce soit.