

TRENDS

Für Sie gelesen

Christian Henze: Ich koch' einfach



Christian Henze geht der neuen Lust auf heimattypische Gerichte nach und bereitet

einfach-raffinierte Gerichte, die jedem schmecken. Der Starkoch hat Rezepte für Braten, Suppen und Desserts gesammelt und mit den Mitteln der modernen Küche neu interpretiert. Kosten: 27,90 Franken.

Buchbestellung:
édition gastronomique
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich
Tel. +41 44 377 52 27
E-Mail: info@gastroedition.ch

Le Creuset Swiss AG

Korkenzieher mit Kultcharakter

Mit dieser Innovation unterstreicht Screwpull seine Kompetenz beim Entkorken erlesener Tropfen. Der Leverpull Geo LM-G10 besticht durch eine klare Formensprache. Dank der sanft abgerundeten Kanten liegt der aus Metall gefertigte Korkenzieher gut in der Hand und die Gummierung an der Innenseite garantiert ein sicheres Aufsetzen auf der Flasche.

www.lecreuset.ch

Rivella International AG

Mittermeier wirbt für Rivella



Zum ersten Mal in seiner Karriere wirbt Michael Mittermeier für ein Produkt, und zwar ausgerechnet für das Schweizer Nationalgetränk Rivella. Die Kampagne von Michael Mittermeier für Rivella läuft ausschliesslich in Deutschland. Für Schweizer Fans stehen der erste TV-Spot, die Radio-Beiträge sowie der Making-of-Film ab sofort auf der Homepage und Youtube bereit.

www.rivella.de

Alape GmbH

Einzigartige Ästhetik



Die neue Linie Inside.S umfasst geometrisch gestaltete Waschplätze, die durch ihre Funktionalität und ihr klares Design überzeugen. Mit Inside.S stehen bodenstehende Varianten zur Verfügung, die modellabhängig über einen seitlichen Auszug oder ein offenes Regal verfügen.

www.alape.com

Mit Einsatz der Regulatoren von Beerwaiter Kosten reduzieren

Optimal gezapft

Innovationen werden oft nicht immer für glaubwürdig gehalten. Deshalb lassen wir heute hier die Branchen-Vertreter zu Wort kommen, die bereits davon profitieren.

Im Restaurant Hiltl in Zürich wurden die Schaumprobleme dank Beerwaiter endgültig behoben und in den Fässern ist keinerlei Restbier mehr.

Beim Restaurant Oberes Triemli Zürich hat vor allem beim Containerwechsel die Schaumbildung abgenommen. Das Gas wurde wieder auf reines CO₂ ausgewechselt, welches zusätzlich zu Kosteneinsparung führt, da CO₂ günstiger im Einkauf und auch der Verbrauch geringer ist.

Das Restaurant Sonne in Hittnau hat keine Schaumbildung infolge der Temperaturschwankungen im Keller mehr, dadurch ist ein schnelleres und verlustfreieres Zapfen endlich möglich.

Im Restaurant Rathauskeller in Zug ist neben dem Schank-



Kein Verlust beim Zapfen mehr und eine top Bierqualität im Glas.

verlust und der besseren Qualität auch der effizientere und verbesserte Serviceablauf entscheidend. Denn ohne die Schankprobleme geht nun beim Zapfen keine Zeit mehr verloren.

Im Sams Pizzaland in Zürich musste man früher beim Anstich jeweils bis zwei Liter

Schaum wegschütten, jetzt fließt das Bier nach dem Anstich schneller, und der Verlust ist weg.

Im Restaurant Mövenpick Luzern ist das Problem der Schaumbildung und schwankenden Qualität im Offenshank endgültig behoben. Einfaches Installieren dank

einmaliger Montage, keine Wartung und das perfekt gezapfte Bier für die Gäste.

Das Restaurant Mürset in Aarau hatte regelmässig die Servicetechniker und die Leute von der Brauerei im Hause, aber niemand konnte das Problem lösen. Heute existiert das eingangs erwähnte Zapfproblem nicht mehr.

Auch die Brauereien erkennen langsam die Vorteile von Beerwaiter. Die WädliBrauerei ist so zufrieden, dass sie alle ihr Gastronomiekunden mit dem Regulator ausstattet hat. Bei WädliBrauerei ist die Qualität vom Fass bis ins Glas nicht nur Gerede, sie machen auch alles Nötige dafür.

Zusammengefasst: Kein Verlust beim Zapfen mehr. Kein Restbier wenn das Fass leer ist. Kosteneinsparung durch reines CO₂. Optimaler Serviceablauf. Top Bierqualität im Glas. Einfache Montage und keine Wartung.

www.beerwaiter.ch

NOTIZEN

Emmi Schweiz AG
Entwicklung der Marken



Emmi erzielte im Geschäftsjahr 2010 einen Nettoumsatz von rund 2,7 Milliarden Franken, eine Zunahme von 2,5 Prozent gegenüber 2009. In der Schweiz stieg der Nettoumsatz um 0,4 Prozent auf rund 1,9 Milliarden Franken. Positive Auswirkungen hatten die gute Entwicklung der Markenkonzepte wie Emmi Caffé Latte, Kaltbach und Luzerner sowie die Akquisition Formalp und Nutrifrais.

www.emmi.ch

Champagner-Konsum
Import erfährt eine Steigerung

Die Schweizer haben 2010 wieder mehr Champagner konsumiert. Der Import von Champagner verzeichnete 2010 eine Steigerung von mehr als 12 Prozent. Mit rund 5,4 Millionen importierten Flaschen sichern sich die Eidgenossen den siebten Rang im weltweiten Champagner-Exportmarkt. Nach jährlichem Pro-Kopf-Verbrauch ausserhalb Frankreichs belegt die Schweiz nach Belgien den zweiten Rang mit 0,7 Flaschen pro Person. Bei einer Gesamtmenge von rund 320 Millionen verkaufter Flaschen in 196 Länder erzielte die Champagne ihr vierbestes Resultat in der Geschichte.

Hero Schweiz

Hero ist umgezogen



Der weltweit tätige Lebensmittelkonzern war seit 1886 am Niederlenzer Kirchweg zu Hause. Ab dieser Woche werden die Konfitüren-Portionen in der neuen Fabrik im Lenzburger Hornerfeld produziert. Mit dem Bau der neuen Produktionsstätte und dem Verwaltungsgebäude hat die Hero-Gruppe den Marktanforderungen und den Konsumentenbedürfnissen Rechnung getragen. Am neuen Standort stehen rund 220 Personen für Hero im Einsatz.

www.heroch.ch

Edelbrand-Aroma

Geschmack wird verändert

Experten der Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil ACW haben bewiesen, dass Hefepilze einen wichtigen Beitrag zu einem guten Edelbrand-Aroma leisten. Je nach Reinzucht-Hefe weisen die Brände ein anderes Aromaprofil auf. Mit diesem Wissen wird das Handwerk jeden Brenners um eine Möglichkeit reicher, die Qualität des Endprodukts positiv zu beeinflussen.

RILA GmbH: Kassen- und Küchenmanagement-Software

Innovatives Infotickersystem

RILA GmbH ist ein Unternehmen Nähe Küssnacht am Rigi, welches seit 15 Jahren in der Kassenbranche tätig ist. Erich Troehler, Geschäftsführer des Unternehmens, hat für die Gastrobranche das «Küchenmoni» entwickelt, das in jeder Küche die Bestellabläufe erleichtert.

Die Software ist mit fast allen Kassensystemen vernetzbar. «Küchenmoni» liefert Bestell-Coupons virtuell von der Kasse auf den Bildschirm. Mittels Fingerdruck können



Der «Küchenmoni» erleichtert die Bestellabläufe in jeder Küche.

die Produkte in Ansage- oder Erledigt-Status versetzt werden. Mit der Systemsteuerung von «Küchenmoni» kann zudem ein individueller Coupon

gestaltet werden. Jederzeit kann auch in die Detailsicht des Coupons gewechselt werden, um den Status einer Bestellung einzusehen. Mit

tels Coupon-Selektor kann ganz einfach der gewünschte Tisch angewählt werden und schon erhält man die Infos über die Bestellungen.

Das Infotickersystem von «Küchenmoni» informiert über die neuen Bestellungen oder Änderungen, welche an anderen Arbeits-Stationen getätigt wurden. Im Restaurant Pfenniger aus Goldau ist das «Küchenmoni» (der Betrieb ist mit 3 Monitoren vernetzt) seit über 3 Jahren erfolgreich im Dauereinsatz.

www.rila.ch

Rapelli SA: der Geschmack des Südens

Traditionelle Küche

Rapelli und Tradition, das ist eine unendliche Geschichte, die wieder ein Stück weiter erzählt wird – mit den neuen Crespelle. Aus hochwertigsten Zutaten werden sie von Hand und mit all der Liebe und Sorgfalt des traditionellen Handwerks zubereitet und gefaltet. Die kleinen gefüllten

Taschen aus Frischeierteig sind ein typisches Gericht der mediterranen Küche. Die Crespelle von Rapelli werden ohne Konservierungsstoffe hergestellt und sind mit köstlicher Ricotta-Spinat-Füllung oder würziger Steinpilz-Füllung erhältlich.

Im Ofen oder in der Mikrowelle in wenigen Minuten zubereitet, lassen sie sich mit einer Sauce, wie einer Béchamelsauce, einer Tomatensauce, einer Sauce Bolognaise oder mit Beurre Noisette ergänzen.

Die Crespelle von Rapelli begeistern den verwöhnten Gaumen.

www.rapelli.com

Unilever Food Solutions

Exotischer Genuss

Knorr Professional heisst das Sortiment für Köche, die den Anspruch Qualität «wie hausgemacht» haben. Das Sortiment umfasst Bouillons, hochwertige Gewürze und Kräuterpasten, Saucen und Vinaigrettes.

Eine ausgewogene Kombination feiner Essige mit abgestimmten Fruchtessenzen zeichnet das Sortiment der Knorr Professional Vinaigrettes aus. Es gibt sie in klassischer Form mit Balsamico, fruchtig mit Himbeeren, säuerlich herb in der Variante Zitrus und asiatisch anmutend mit Sesam und Soja. Sie werden aus besten Zutaten und ohne Aromastoffe und Konservierungsmittel hergestellt.

Mit dem Sortiment der Knorr Professional Vinaigrettes kann der Koch besonderen Geschmackswünschen seiner Gäste nachkommen. Die Vinaigrettes sind in praktischen und sehr handlichen 1-Liter-PET-Flaschen erhältlich. Auch optisch sind sie wie hausgemachte Dressings.

Gekühlt sind die Knorr Professional Vinaigrettes nach dem Öffnen länger haltbar als selbstgemachte Vinaigrettes.

www.unileverfoodsolutions.ch



Inspiration. Tag für Tag.