

# GOURMET – NEWS

## update

### Küchenmiss

Christa Rigozzi kocht, moderiert und empfängt Gäste in der Sendung «I Cucinatori» auf RSI. — *Dezember, Mo bis Fr, 17.15 bis 18 Uhr*

### Festmahl

Irma Dütsch kocht ein weihnächtliches Menu surprise im Kiosk-Restaurant am See in Zürich. — *1. bis 22. Dezember, Di bis So; pro Person 180 Fr.; www.restaurant-kiosk.ch*

### Dolder Cuisine

Neu gibts Kochkurse im Hotel Dolder Grand in Zürich unter der Leitung von Executive Chef à la carte Claudio Schmitz. — *Pro Person ab 290 Fr.; www.thedolder-grand.com*

### Speis & Spass

Essen und Spektakel: Geniessen im Casinotheater Winterthur. — *Pro Person 175 Fr.; www.casinotheater.ch*

## NEUE PRODUKTE

### Der Mix macht's.

Japanisch, orientalisches, karibisch, europäisch: Anspruchsvolle Köchinnen lieben die edlen Würzmischungen des Onlineshops Raffinessen.ch – natürlich ohne Zusatzstoffe. — *www.raffinessen.ch*



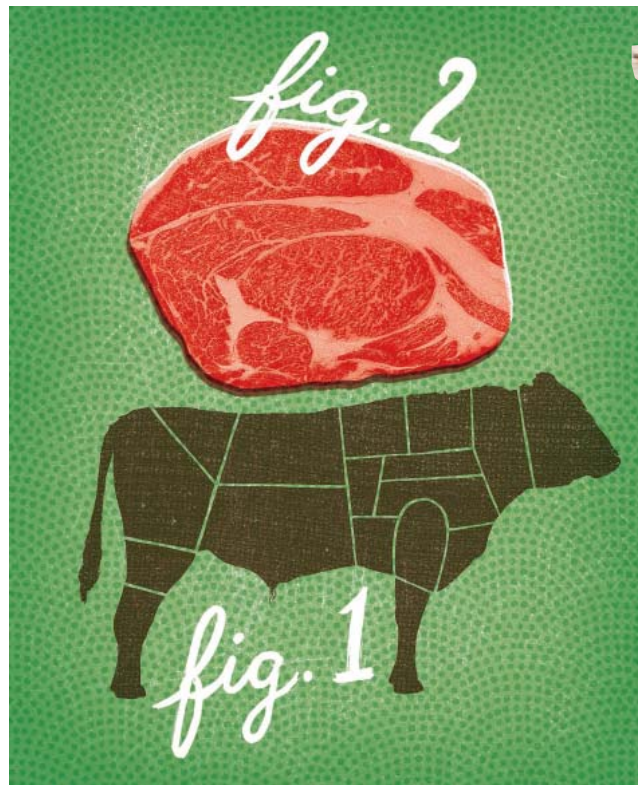
**Lockstoffe.** Die neuen Kreationen von Le Carré des Chocolatiers heissen Maharani und Saracena und verfügen mit Noten von Ylang-Ylang und Jasmin oder Zedern- und Rosenholz mit Orange. — *120 g 17.95 Fr.; www.lecarredeschocolatiers.ch*



## Exotica

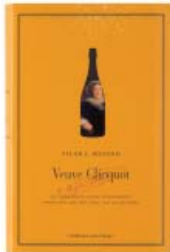
Das Fleisch der japanischen Rinderrasse Wagyu ist eines der zartesten und geschmackvollsten der Welt. Dafür verantwortlich sind die Gene, das Futter und das Klima. Das Fleisch ist weder optisch noch geschmacklich mit herkömmlichem Rindfleisch zu vergleichen. Idealerweise wird es auf Holzkohle grilliert oder in einer auf-geheizten Bratpfanne ohne Fett rosa gegart. Gewürzt wird spärlich mit Salz (unmittelbar vor dem Braten) und frischem Pfeffer (erst auf dem Teller).

— *Probiererset mit je 2 portionierten Steaks (insgesamt 400 g) von Filet, Entrecôte und Hohrücken, ab 120 Franken, www.gaucho.ch*



### Erfolgsgeschichte

Die Geschichte der Madame Clicquot Ponsardin, die mit 27 Jahren das Geschäft ihres verstorbenen Mannes übernahm und es zu einem der wichtigsten Champagnerhäuser machte. — *Tilar J. Mazzeo: Veuve Clicquot. Verlag Hoffmann und Campe, Hamburg 2009, 320 Seiten, ca. 35 Franken*



### Mit Laib und Seele

Längst war es fällig, nun gibt es endlich das Buch zum Schweizer Käse. Dominik Flammer (Autor) und Fabian Scheffold (Fotograf) haben ein sinnliches Schlemmerbuch und gleichzeitig ein Inventar des kulinarischen Käse-Erbes gemacht. Damit bekommt der Schweizer Rohmilchkäse die Öffentlichkeit, die er verdient. Ein Standardwerk über das grossartige Käseland Schweiz, seine besten Käser und die Vielfalt ihrer Produkte. Kein Wunder, hat Slow Food das Patronat für das Buch übernommen. — *Dominik Flammer, Fabian Scheffold: Schweizer Käse. AT-Verlag, 2009, 343 Seiten, ca. 98 Franken*



**Brut Bollywood**  
Das Champagnerhaus Pommery liess den indischen Couturier Manish Arora die diesjährige «Robe» für den berühmten Royal Brut massschneidern. Ein humorvolles, farbiges Œuvre mit romantischen Details! — *220 Franken, limitierte Auflage*



Süss, wie die Models in Schokoladenroben über den Laufsteg stöckeln: Am jährlichen Salon du Chocolat in Paris designen Modemacher die Roben fürs Defilee. Für den Schweizer Barry Callebaut entwarf Designerin Aurélie Chérèll ein Brautkleid mit Hunderten von Schoggi-blüten und -blättchen.



**Klein und scharf**  
Profimesser in Kleinformat: Die Kochmesser von Windmühle mit rostfreien Klingen im Solinger Dünnschliff liegen dank längerem und etwas schwererem Griff gut in der Hand. — *Ab je 79 Fr. bei Sibler, Zürich*

Redaktion: Karin Messerli; Fotos: Fotostudio annabelle (4); Illustration: Lizzie Roberts