

Brighton ^{England}

Von Sylvia Sommer (Text und Fotos)

Das erklärte Ziel unserer ersten Englandreportage: Den rampo- nierten Ruf der britischen Küche aufpolieren. Dieser Versuch ging in der Studentenstadt Brighton über die Bühne. Ein Städtchen, das von kleinen Shops, bunten Häuserfassa- den, einer erfreulich gepflegten und üppigen Kaffeekultur und einer spürbar kreativen Atmosphäre geprägt wird. Diese Kreativität zeigt sich auch in der Gastronomie. Junge Küchenchefs peppen die Fish-and-Chips-Einöde zünftig auf, wagen sich an Neues oder verleihen Bestehendem einen modernen Touch. Kurzum: Die britische Küche ist weit besser als ihr Ruf. Bloss um etwas sollten Sie einen weiten Bogen machen: Um den weltberühmten Brighton Pier, der aus Distanz zwar eine Augenweide ist, beim Betreten aber mit einer wenig gelungenen Mischung aus Grand Casino und Rummelplatz nervt.



Jamsession mit Glenn Miller

Diese Adresse ist ein absolutes Must: In einem liebevoll überdeko- rierten Lokal aus einer stilvollen Porzellantasse einen Earl Grey Tea – (der in der Kanne dank handgestricktem Überzug schön warm bleibt) schlürfen, dazu ein ofenfrisches Scone mit «double cream» und «homemade jam» geniessen, im Blick die Royal Family zu ungeschie- denen Zeiten, im Ohr Glenn Miller und im Kopf die Frage, weshalb der «Prince Harry's Tea» nur von 12.00–14.00 Uhr erhältlich ist. Don't miss it!

Tea cosy, 3 George Street, Montag und Dienstag geschlossen, www.theteacosy.co.uk

So weit das Auge reicht ...

Sitzt man im Coffee @ 33 auf den gepolsterten Kaffee- säcken am Fenster, ist Entscheidungsfreude gefragt. Soll man das bunte Treiben auf der belebten Trafalgar Street beobachten, die paradiesische Auslage an Gebäck, Sandwiches und Croissants (die wohl besten in ganz Brighton!) ins Auge fassen, sich konzentriert dem feinen Cappuccino und der Zeitung widmen oder den umwerfend schönen Holzboden bewundern? Zu erwähnen, dass auch der Barista hinter der Theke einen Blick wert war, wäre etwas gar unkorrekt. Daher: Gehen Sie hin und machen Sie sich selber ein Bild. Wovon auch immer.

Coffee @ 33, 33 Trafalgar Street, täglich geöffnet



The best sausages in town

Zu unchristlich früher Tageszeit bei den Würstchen tüchtig zulangen ist Zeichen gelungener Integration einer Touristin. Glück gehabt, wenn die Gastgeber die Wurstwaren fürs Breakfast bei der Brighton Sausage Company beziehen; die wissen nämlich, was sie tun. «Blue cheese sausa- ges», Entenwürste, Wildschweinwürste und eine erfreuliche Käseauswahl obendrein ersticken aufflackerndes Heimweh nach helvetischen Charcuteriewaren und «chüschtigen» Käsesorten im Keime.

Brighton Sausage Company, 28a Gloucester Road, www.brightonsausageco.com

Pretty british

Richtig britisch essen sei in Brighton schwierig, liess man mich wissen, empfahl mir als «pretty british» das Seafood-Lokal Riddle & Finns in einem schmucken Gässchen mitten in Brightons Kern. Fürs Tête-à-tête wärs hier nicht superromantisch, zu hoch der Lärmpe- gel, zu gross die Tische und zu knoblauchlastig die Küche, aber als Alleinreisende unterhält man sich in dieser geselligen Atmosphäre bestens. Der servierte Seafood ist im Italian- bis Malaysianstyle erhältlich; wirklich british ist das halt nicht, aber vielleicht grad deswegen so fein??

Riddle & Finns, 12b Meeting House Lane, täglich geöffnet, www.riddleandfinns.co.uk





Bio ohne Ende

Brighton hat, was Bern auch mal hatte: einen Bio-Supermarkt. Zwar riechts bei Infinity Foods etwas gar penetrant nach whole grain und political correctness, aber die gigantische Auswahl von Bio-Tofu bis Fairtrade-Cola begeistert auch die manchmal politisch Unkorrekte, die Preise sind ebenfalls fair und das Personal ist auffallend nett und hilfsbereit. Go in!

Infinity Foods, 25 North Road, www.infinityfoodsretail.co.uk

Der beste Inder

Kein Engländeraufenthalt ohne indisches Essen. Der angeblich und wohl tatsächlich beste Inder der Stadt befindet sich in den Lanes, in Brightons buntem, quicklebendigem Zentrum. Zur Mittagszeit gibts im «Indian Summer» streetfoodmässig kleine Häppchen nach Wahl (4 £/Stück), daneben und abends auch grössere Gerichte. Man wartet zwar etwas lange aufs Essen, was aber in der Regel und hier mit Sicherheit Zeichen für frische Zubereitung ist. Nebst einer reichen Auswahl an exotisch Klingendem bietet die Karte auch eine Orientierungshilfe für Allergiker/-innen diversester Ausprägung.

Indian Summer, 69 East Street, 0044 1273 711001, täglich geöffnet, Montag ab 18 Uhr, www.indian-summer.org.uk



Weitere Tipps:

Angel Food Bakery, 20 Meeting House Lane, www.angelfoodbakery.co.uk: Cupcakes, Cupcakes, Cupcakes! Stüss fürs Auge, noch süsser im Gaumen.

Real Patisserie, 43 Trafalgar Street, www.realpatisserie.co.uk: Der Laden mit den angeblich besten Quiches der ganzen Stadt.

Bill's, 100 North Road, www.bills-website.co.uk: Restaurant und Tante-Emma-Laden in einem. Urgemütlich und super freundlich.

Farm, 99 North Road, www.farmsussex.co.uk: Lokales, teils von eigenen Bauernhöfen, wird hier zu feinen Breakfasts, Sandwiches, Pies und anderem verarbeitet.

The Coal Shed, 8 Boyces Street, www.coalshed-restaurant.co.uk: DAS Steakhouse in Brighton. Das Fleisch in teils atemberaubender Grösse isst man in urchig-schönem Interieur.



The chocolate road

Brightons Chocolate Nirvana, das bezüglich Serotoninversorgung die stadtweltweit zahlreich vorhandenen Alternativtherapie-Praxen in den Schatten stellt, liegt an der Duke Street. Hier setzen diverse Geschäfte auf edel dezente bis auffallend quere Art auf die süssigen Gelüste von Passantinnen und Passanten. Der schrägste und schrillste Shop, gemäss eigenen Aussagen auf der dekadenten Welle Brighthons reitend, ist Choccywooccydoodah (den Namen kreierten die Gründer angeblich unter Einfluss eines besorgniserregenden Alkoholpegels). In dessen Bar du Chocolat (27 Middle Street) gleich um die Ecke wird die vielleicht weltbeste heisse Schokolade ausgeschrieben. Angesichts Englands rauhen Wetters umso erfreulicher.

The place to sleep

Es ist ein Segen, sich in einem Hotel wie bei Freunden zu fühlen. Genau dieses Heimatgefühl vermitteln einem Dan und Mardi – in ihrem früheren Leben Lehrer und Coiffeuse –, die das kleine, liebevoll eingerichtete Guesthouse «Guest and the city» mit viel Herzlichkeit, Umsicht und Charme führen. Als bekennende «Foodlovers» servieren sie ein herrliches Frühstück und haben jegliche Geheimtipps auf Lager, wo man unbedingt essen sollte – und wo besser nicht.

Guest and the city, 2 Broad Street, www.guestandthecity.co.uk



Eat french

Als ein Ort, um alles zu vergessen und komplett in lukullische Genüsse einzutauchen, beschrieb mein Gastgeber Dan das französische Restaurant «Plateau» und beknetete mich, unbedingt dort zu essen. Zum Glück! Ein sehr persönlicher und liebevoller Service, eine wunderbar entspannte Atmosphäre und ein herrliches Nachtessen, vom prickelnd-feinen englischen Schaumwein zum Apéro bis zur unvergesslichen «Orange blossom Crème brûlée» als Abschluss, haben sich fest in meiner Erinnerung eingepägt. Thanks Dan!

Plateau, 1 Bartholomews, 0044 1273 733 085



The royal souvenirs

1) Organic Rooibos Earl Grey tea, 1.99 £, 2) Organic lemonade «White boar», 1.33 £, 3) Cashew butter, 2.99 £, alle von Infinity Foods, 25 North road, www.infinityfoodsretail.co.uk, 4) Blue cheese sausage, 4.50 £, 5) Smoked cheddar, 19.50 £/kg, 4) und 5) von Brighton Sausage Co., 28a Gloucester Rd, www.brightonsausageco.com, 6) Cadbury Caramel, 140 g, 1 £, 7) Orange curd with cointreau, 200 g, 2.05 £, 8) Ovaltine, 300 g, 2.09 £, 6)–8) von Mulberrys, 32 Upper St. James Street, www.mulberrystores.co.uk, 9) Bill's Milk Chocolate, 100 g, 2.50 £, von Bill's Restaurants LTD, 100 North road, www.bills-website.co.uk, 10) The Queen's Diamond Jubilee, 1952–2012, Schokolade-Kronjuwelen, 35 g, 2.50 £, von Hotel Chocolat, 11 Duke Street, www.hotelchocolat.co.uk





Traditionelle Gurkensandwiches

Ergibt 12 Stück

Kein high tea ohne Gurkenbrötchen! Damit sie auch wirklich gelingen, muss man die klein geschnittenen Gurkenwürfelchen salzen, um ihnen das Wasser zu entziehen. Sonst läuft man Gefahr, dass die Füllung verwässert wird und zerläuft.

1 Nostrano-Gurke oder ½ Salatgurke
Salz
½ Bund Dill
6 Scheiben Toastbrot
100 g Crème fraîche
einige Tropfen Zitronensaft
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

- ❶ Die Gurke schälen, der Länge nach halbieren und die Kerne ausschaben. Die Gurkenhälften in kleinste Würfelchen schneiden. In ein Sieb geben und nicht zu sparsam mit Salz bestreuen. Gut mischen. Mindestens 15 Minuten Wasser ziehen lassen.
- ❷ Inzwischen den Dill hacken. Das Toastbrot entrinden.
- ❸ Die Gurkenwürfelchen kurz unter kaltem Wasser abspülen und auf Küchenpapier gut trockentupfen.
- ❹ Crème fraîche, Zitronensaft, Pfeffer und Dill verrühren. Dann die Gurkenwürfelchen unterziehen und erst jetzt wenn nötig mit Salz abschmecken.
- ❺ Die Gurkenmasse gleichmässig auf 3 Toastbrot-scheiben streichen und jeweils mit 1 weiteren Scheibe Brot decken. Die Brote mit einem scharfen Messer in 4 Schnittchen schneiden.

Die Gurkensandwiches schmecken auch gut zum Aperitif.

Pro Stück 1 g Eiweiss,
 4 g Fett, 6 g Kohlenhydrate;
 66 kKalorien oder 277 kJoule

Purinarm

Warme Käse-Kräuter-Scones

Ergibt etwa 22 Stück

Die kleinen Teebrötchen Scones werden immer noch leicht warm genossen. Es gibt sie als neutrale Variante, die traditionell mit Erdbeer- oder Orangenkonfitüre sowie Clotted Cream – eine Art englischer Mascarpone – serviert werden. Aber auch pikant schmecken sie ausgezeichnet, oft auch als Begleiter zu einer Suppe oder zu Salat. Weitere Scones-Rezepte finden Sie unter www.wildeisen.ch (Stichwort: Scones).

450 g Mehl, 1½ Päckchen Backpulver
1 gehäufte Teelöffel Salz
50 g geriebener Gruyère AOC
3 Teelöffel getrocknete italienische Kräuter (z.B. Oregano, Thymian, Rosmarin usw.), 50 g kalte Butter
1½ dl Milch, ¾ dl Wasser
Mehl zum Auswallen
 Zum Fertigstellen:
etwas Milch zum Bestreichen
50 g geriebener Gruyère AOC

- ❶ Den Backofen auf 230 Grad vorheizen. Ein grosses Blech mit Backpapier belegen.
- ❷ In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Salz, Gruyère und Kräuter gut mischen. Die kalte Butter in Flocken dazuschneiden. Alles zwischen den Fingern bröselig reiben. Dann Milch und Wasser beifügen und die Zutaten rasch zu einem weichen Teig kneten.
- ❸ Auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche den Teig knapp 2 cm dick auswallen. Mit einem runden Ausstecher Rondellen von etwa 5 cm Durchmesser ausstechen. Auf das vorbereitete Blech legen.
- ❹ Die Scones mit Milch bestreichen und mit dem Käse bestreuen.
- ❺ Die Scones sofort im 230 Grad heissen Ofen in der Mitte 13–15 Minuten golden backen. Noch warm servieren.

Tipp Die gebackenen Scones können gut tiefgekühlt werden: auskühlen lassen, dann gut verpackt einfrieren. Vor dem Servieren im noch gefrorenen Zustand im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen 7–8 Minuten aufbacken.

Pro Stück 4 g Eiweiss,
 4 g Fett, 15 g Kohlenhydrate;
 109 kKalorien oder 458 kJoule

Purinarm



ZWILLING
 J.A.HENCKELS



Beachten Sie
 das Leseringangebot
 auf Seite 66

★★★★® **VIER STERNE**
 SICHERHEIT IM BEWÄHRTEN DESIGN



DER KLASSIKER VON ZWILLING

★★★★ VIER STERNE Messer – das klassische Meisterstück an Sicherheit, Ergonomie und Komfort ist bis heute die meistverkaufte ZWILLING Messerserie weltweit.

ZWILLING. Passion for the best.
 Since 1731.

An Edwardian Christmas

Von Andreas Keller (Text) und Susanne Scholl (Degustationsnotizen)



Weihnachten ist zwar noch weit weg. Aber bis zum 1. Advent dauert es doch nicht mehr allzu lange. Also heisst es nach dem reizenden Bilderbuch von John S. Goodall zu suchen, das sich übers Jahr immer irgendwo verschlauft und unauffindbar bleibt. «An Edwardian Christmas» erzählt ohne Worte, dafür mit umso beredteren Bildern die kindlichen (und auch erwachsenen) Freuden zwischen Weihnachten und Neujahr in Good Old England zur Zeit Edward VII. während der vorletzten Jahrhundertwende. Nostalgie pur, zugegeben, aber doch immer wieder ein schöner Adventskalender.

Natürlich wird in Goodalls Weihnachtsbuch auch tüchtig gegessen und getrunken. Die Identifikation der Speisen überlasse ich gerne meiner Kollegin Sylvia Sommer, denn die Getränke geben schon genug Rätsel auf. Neben Tee, Punsch und Bier wird natürlich auch Wein getrunken. Allerdings kaum englischer. An der Weihnachtstafel wird wohl Claret kredenzt,

also Rotwein aus Bordeaux, das von 1152 bis 1453 zur englischen Krone gehörte. Seltsamerweise wird aber nicht einmal am Silvesterball Schaumwein ausgedient, obwohl doch die Engländer Champagner schätzen.

Heute wäre das anders. Als Folge des Klimawandels erzeugt England neuerdings Sparkling Wines, die Champagner kaum nachstehen. Wir konnten das nicht glauben, bis wir im vergangenen Sommer einige Weingüter in Sussex und Kent besuchten, darunter auch die hervorragende Ridgeview Estate Winery in der Nähe von Brighton. Seither sind wir nicht nur von Englands selbst bei Regen bezaubernder Countryside angetan, die wir ja schon ein wenig aus Goodalls Bilderbüchern kannten, sondern auch von den dortigen Sparkling Wines, die wir nicht mehr im Keller missen möchten.

Ausgesuchte Sparkling Wines der Ridgeview Estate Winery

1 Bloomsbury 2009

(Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier) Helles, kupfriges Gelb; lebhaftes Perlage; dezente Aromen von roten Beeren mit Toastnoten; mittelgewichtig, frische Säure, rassige Kohlensäure, passende Dosage; cremiger, charmanter Wein, passt zu Austern, Krustentieren (12.5% Vol.)

17 Punkte, Fr. 34.90

2 Cavendish 2009

(Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay) Mittleres, kupfriges Gelb; lebhaftes Perlage; Aromen von Johannis- und Himbeeren; mittelgewichtig, schöne Säure, feine Kohlensäure, dezente Dosage, lang; eleganter Wein mit Schmelz, passt zu Linsen, Huhn an Estragonsauce (12.5% Vol.)

17 Punkte, Fr. 34.90

3 Grosvenor 2009

(Chardonnay) Helles, grünliches Gelb; lebhaftes Perlage; Aromen von Agrumen, Toast; vollmundig, frische Säure, präzise Kohlensäure, passende Dosage, langer Abgang; feingliedriger, finessenreicher Wein mit Stil, passt zu grünem Spargel, delikatem Fisch (12.5% Vol.)

17,5 Punkte, Fr. 39.90

4 Knightsbridge 2008

(Pinot Noir, Pinot Meunier) Mittleres Goldgelb; lebhaftes Perlage; florale Aromen mit Noten von Brioche; mittelgewichtig, saftige Säure, passende Kohlensäure, trockener Abgang; kräftiger, eleganter Wein mit Charakter, passt zu Federwild, Stilton mit Nüssen und Birnen (12% Vol.)

17,5 Punkte, Fr. 37.90

Ridgeview Estate Winery Ltd.,

Fragbarrow Lane, Ditchling Common, Sussex BN68TP, United Kingdom (GB), Tel. +44 1444, 241 441, www.ridgeview.co.uk; Bezugsquelle: Magazine zum Globus AG, Industriestrasse 171, 8957 Spreitenbach, Tel. 058 455 21 87, www.globus.ch

Ridgeview-Degustationen im Globus:

Am 7./8. Dezember 2012 präsentieren Repräsentanten von Ridgeview ihre Sparkling Wines in folgenden Globus-Filialen: Zürich Bahnhofstrasse, Zürich Bellevue und Glattzentrum.

Information zu English Sparkling Wine:

www.englishsparklingwine.co.uk

Cider-Apfel-Cake

Ergibt etwa 12 Stück

Englische Cakes sind oft feucht und schwer und bleiben dadurch lange frisch. Dies gilt auch für diesen Apfelcake, der nicht nur mit der Frucht selber, sondern auch mit vergorenem Apfelsaft – bei uns besser bekannt als saurer Most – zubereitet wird. Cider ist übrigens in England neben Bier eines der beliebtesten Getränke.

Butter für die Form

1 grosser, säuerlicher Apfel

50 g Sultaninen

1½ dl saurer Most

125 g weiche Butter

125 g brauner Zucker

3 Eier

250 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

1 Teelöffel Zimtpulver

1 Eine Cakeform von 25 cm Länge mit Backpapier auslegen und dieses mit Butter bestreichen. Die Form kühl stellen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

2 Den Apfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Schnitzreibe an der Röstiraffel in eine Schüssel reiben. Sultaninen und sauren Most beifügen.

3 In einer anderen Schüssel die weiche Butter und den Zucker mindestens 6 Minuten zu einer luftigen Masse aufschlagen. Dann das erste Ei unterschlagen und gut 1 Minute weiterschlagen. Erst dann das zweite Ei begeben und alles nochmals gut 1 Minute schlagen.

4 Mehl, Backpulver und Zimt gut mischen. Zur Eicreme geben und rasch unterziehen. Zuletzt die Apfel-Most-Mischung unterrühren. Den Teig in die vorbereitete Form füllen.

5 Den Cake im 180 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 50 Minuten backen. Unbedingt die Nadelprobe machen. Herausnehmen, 5 Minuten in der Form ruhen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

Pro Stück 4 g Eiweiss, 10 g Fett, 30 g Kohlenhydrate; 236 kKalorien oder 987 kJoule

Lactosearm Purinarm



Haferflockenguetzli

Ergibt etwa 70 Stück

Nicht nur das englische Müesli, der Porridge, wird mit Hafer zubereitet, sondern auch süsses Gebäck, wie diese unkomplizierten und herzhaft-würzigen Guetzli. Da bei uns getrocknete Preiselbeeren höchstens im Reformhaus erhältlich sind, kann man gut auf gedörrte Cranberries ausweichen, die auch weniger herb und fein-säuerlich im Geschmack sind. Auch getrocknete Aprikosen, die man fein hackt, passen ausgezeichnet in dieses Guetzli.

- 3 Esslöffel Butter**
- 150 g grobe Haferflocken**
- 3 Esslöffel Zucker**
- 150 g gedörrte Preiselbeeren oder Cranberries**
- 200 g Butter**
- 80 g Puderzucker**
- 1 Päckchen Bourbon Vanillezucker**
- 1 grosse Prise Salz**
- 1 Teelöffel gemahlener Zimt**
- 1 Ei**
- 300 g Mehl**
- 2 Esslöffel Milch**

1 In einer beschichteten Bratpfanne die Butter erhitzen. Die Haferflocken hineingeben, mit dem Zucker bestreuen und alles unter Rühren knusprig rösten. Abkühlen lassen.

2 Die Preiselbeeren oder Cranberries fein hacken.

3 Den Backofen auf 180 Grad Heissluft oder 200 Grad Unter-/Oberhitze vorheizen. 2 Bleche mit Backpapier belegen.

4 In einer Schüssel die weiche Butter, Puderzucker, Vanillezucker, Salz und Zimt mit den Quirlen des Handrührgerätes 6 Minuten aufschlagen. Dann das Ei beifügen und 2 Minuten weiterrühren.

5 Das Mehl und die Milch mit dem Gummischaber untermischen. Zuletzt je ein Drittel der gehackten Dörrbeeren und Haferflocken dazugeben.

6 Die restlichen Haferflocken und Dörrbeeren in einem tiefen Teller mischen.

7 Den Teig zu kleinen Kugeln formen, in der Haferflockenmischung wälzen und mit etwas Abstand voneinander auf die vorbereiteten Bleche setzen.

8 Die Guetzli im heissen Ofen mit 180 Grad Heissluft oder 200 Grad Unter-/Oberhitze auf der zweituntersten Rille 13–15 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. In einer gut verschlossenen Dose aufbewahren.

Pro Stück 1 g Eiweiss,
3 g Fett, 7 g Kohlenhydrate;
62 kKalorien oder 261 kJoule

Purinarm



1. RECHTEN UND LINKEN DAUMEN AUFSETZEN 2. TEXT LESEN 3. NICHT LOSLASSEN

Die Nacht ist noch jung. Der Nebel so dicht, dass er mein Scheinwerferlicht verschluckt. In den drei Jahren habe ich noch nie so dichten Nebel erlebt, und ich fahre die Strecke täglich. Trotzdem presche ich jetzt mit hohem Tempo über die Strasse. Warum bin immer ich der letzte, der das Büro verlässt? Etwa wegen der Bemerkung, die ich neulich über Monsieur Montaigne gemacht habe? Aber bitte, er sieht ja wirklich wie ein Flusskrebs aus. Verdammt, die Sicht wird immer schlechter. Zum Glück kenne ich die Strecke wie meine Hosentasche. Gleich hier rechts kommt der Stumpf eines grossen Tiers aus. Doch die Strasse ist feucht und unglaublich glitschig. Ich versuche die Kontrolle über mein Auto zu gewinnen, um nicht in einen Baum zu raser. Im letzten Moment trete ich mit aller Kraft aufs Bremspedal. Die Räder quietschen, das Auto bleibt stehen. Ja wirklich! Was für ein Spass, mit der Vielfältigkeit eines Inserates zu experimentieren.



Die Nacht ist noch jung. Der Nebel so dicht, dass er mein Scheinwerferlicht verschluckt. In den drei Jahren habe ich noch nie so dichten Nebel erlebt, und ich fahre die Strecke täglich. Trotzdem presche ich jetzt mit hohem Tempo über die Strasse. Warum bin immer ich der letzte, der das Büro verlässt? Etwa wegen der Bemerkung, die ich neulich über Monsieur Montaigne gemacht habe? Aber bitte, er sieht ja wirklich wie ein Flusskrebs aus. Verdammt, die Sicht wird immer schlechter. Zum Glück kenne ich die Strecke wie meine Hosentasche. Gleich hier rechts kommt der Stumpf eines grossen Tiers aus. Doch die Strasse ist feucht und unglaublich glitschig. Ich versuche die Kontrolle über mein Auto zu gewinnen, um nicht in einen Baum zu raser. Im letzten Moment trete ich mit aller Kraft aufs Bremspedal. Die Räder quietschen, das Auto bleibt stehen. Ja wirklich! Was für ein Spass, mit der Vielfältigkeit eines Inserates zu experimentieren.

Inserate bewegen.

Dieses Inserat macht Werbung für Werbung in Zeitungen und Zeitschriften. Der Verband SCHWEIZER MEDIEN schreibt dazu jedes Jahr einen Wettbewerb für junge Kreative aus. Dabei siegte auch diese Arbeit – kreiert wurde sie von Gaël Tran und David Moret, Werbeagentur Euro RSCG, Genf. www.das-kann-nur-ein-inserat.ch