

Wiederholung des Erfolgskurses vom Herbst 2012

Easy Baking Fr. 150.-

Dieser Kurs ist nicht nur für Leute, die gerne wieder einmal etwas Neues backen würden oder für solche, die zwar gerne backen, aber dabei nicht allzu viel Zeit investieren wollen. Er ist auch für Leute gedacht, die Gebackenes lieben, aber mit dem Backen selber nicht viel anfangen können. Für sie alle hat **Annamarie Wildeisen** ein abwechslungsreiches Backprogramm zusammengestellt, das von herzhaft-pikanten Knabereien und originellen Guetzlis über unkomplizierte Kuchen bis zur saftigen Tarte reicht. Dazu gibt es viel Know-how rund ums Backen und jede Menge Selbstgemachtes zum nach Hause tragen, um in den darauf folgenden Tagen den Kurs noch einmal nachgeniessen zu können!

Der Longseller unter unseren Kochkursen:

Schokoladenwerkstatt 1 Fr. 150.-

Alle, die diese süsse Reise in die Welt der Schokolade bisher verpasst haben, dürfen sich freuen: Florina Manz wiederholt den Grundkurs zum Thema Schokolade ein weiteres Mal. Sie erklärt Ihnen in diesem Kurs alles, was Sie im Umgang mit Schokolade wissen müssen und zeigt Ihnen die Tipps und Tricks der Profis zum erfolgreichen Herstellen eigener Pralinen. Und das Tüpfelchen auf dem i: Die sieben Pralinsorten, die Sie im Kurs herstellen, können Sie als hübsches Paket mit nach Hause nehmen.

Neues Programm!

Die grosse Pralinen-Party Fr. 150.-

Viele, die sich in den vergangenen Jahren von **Florina Manz** vom Schokoladenvirus infizieren liessen, haben seither immer wieder nach einem «Auffrischkurs» und neuen Rezeptideen zum Thema gefragt. Nun hat die kreative Confiseurin ein Programm ausgearbeitet, in welchem sie nicht nur die «Best of ...» aller Kurse, sondern neue Pralinenrezepte vereint, unter dem Motto: Viele Hände bringen auch viele Pralinen hervor! Und so ist es auch das Ziel des Kurses, dass jede(r) eine grosse Auswahl an Pralinen nach Hause tragen kann, die ganz bestimmt über die gesamten Festtage ausreichen werden. Übrigens: Wer an diesem Kurs teilnimmt, sollte bereits einen Schokoladenwerkstatt-Kurs besucht haben, da ein Grundwissen vorausgesetzt wird.

Di	26. November	10.30 Uhr
Do	28. November	10.30 Uhr
Sa	30. November	10.30 Uhr
Di	3. Dezember	10.30 Uhr
Fr	6. Dezember	10.30 Uhr
Sa	7. Dezember	10.30 Uhr
Di	10. Dezember	10.30 Uhr
Mi	11. Dezember	18.15 Uhr
Do	12. Dezember	10.30 Uhr
Fr	13. Dezember	10.30 Uhr
Di	17. Dezember	18.15 Uhr
Mi	18. Dezember	10.30 Uhr

Di	12. November	10.30 Uhr
Fr	15. November	10.30 Uhr
Sa	23. November	10.30 Uhr
Mi	4. Dezember	10.30 Uhr
Do	5. Dezember	18.15 Uhr

Sa	14. Dezember	10.30 Uhr
Di	17. Dezember	10.30 Uhr
Do	19. Dezember	10.30 Uhr
Sa	21. Dezember	10.30 Uhr

Cocktail

Alpen-Mojito

Ein Rezept von Simon Schmidlin

- 1 Teebeutel Zitronenthymian
- 2 dünne Scheiben Ingwer
- 1 Stück Zitronengras, ca. 2 cm lang
- 4 cl No. 3 St. James London Dry Gin
- ca. 8 cl Tonic, z. B. Thomas Henry Elderflower

- 1 Alle Zutaten ausser dem Tonic in ein passendes Glas geben. Mit einem Löffel gut verrühren. Je länger der Teebeutel gerührt wird, desto intensiver das Aroma.
- 2 Das Glas mit Eis füllen und mit Tonic auffüllen. Nochmals kurz umrühren und den Drink mit Zitronengras und Ingwer dekorieren.

Zur Person:

Der 30-jährige Simon Schmidlin ist Barman aus Leidenschaft. Wenn er für einmal nicht an neuen Drinks tüftelt, hält er sich mit Golf oder Polo fit oder widmet sich seinen anderen drei Hobbies, die unterschiedlicher kaum sein könnten: Autos, Speedboat-Rennen und die Zucht von Bonsai-Bäumchen!



Das Stichwort zum Wein

Die Fünfte Schweiz an Mémoire & Friends

Der Ausdruck «Fünfte Schweiz» bezeichnet die Auslandschweizer, die zurzeit rund einen Zehntel aller Schweizer Staatsangehörigen ausmachen. Im Zusammenhang mit Wein tauchte der Begriff erstmals im Jahr 2011 auf, als Mémoire & Friends, die grösste Ausstellung von Schweizer Weinen, ihre Tore auch für Schweizer Spitzenproduzenten im Ausland zu öffnen begann.

Die seit 2009 alljährlich am letzten Montag im August im Kongresshaus Zürich durchgeführte Ausstellung Mémoire & Friends hat sich innerhalb von nur vier Jahren zu einem der landesweit wichtigsten Anlässe der Schweizer Weinszene entwickelt.

Seit zwei Jahren sind ein Zehntel der über 160 Aussteller Schweizer Produzenten aus Italien, Frankreich, Spanien, Portugal, Ungarn, Südafrika und aus den USA. Nicht alle inländischen Winzer sehen diese ausländische Konkurrenz sehr gerne. Aber Mémoire & Friends ist keine Verkaufsmesse, sondern eine Leistungsschau des weltweiten Schweizer Weinschaffens. Mit dabei am diesjährigen Mémoire & Friends ist auch das Weingut Vallocaia aus Montepulciano in der Toskana. Vertreten wird es durch die junge, talentierte Schweizer Önologin Christin Rüttsche, die seit einiger Zeit auf dem Weingut des Schweizer Weinhändlers Rudolf Bindella arbeitet und damit geradezu prädestiniert ist als Botschafterin der Fünften (Wein-)Schweiz.

Andreas Keller

Mémoire & Friends

Kongresshaus Zürich
Montag, 26. August 2013, 11.00–19.00 Uhr
Informationen:
www.memoire-and-friends.ch

Botschafterin der Fünften Schweiz an Mémoire & Friends: die Schweizer Önologin Christin Rüttsche vom Weingut Vallocaia in Montepulciano



Aus dem
Kräutergarten
der Schweiz

SWISS
ALPINE
HERBS

Tee aus Schweizer Alpenkräutern – auch im Sommer ein Genuss!



E-Shop: www.swissalpineherbs.ch