

TRENDS

Graubünden geht aus!
Es tut sich was
im Bündnerland!



Die Bündner Gastroszene ist sehr dynamisch und vielfältig. Im neuen Graubünden geht aus! 2011 werden insgesamt 125 empfehlenswerte Restaurants vorgestellt. Das Durchblättern und Lesen des neuen Graubünden geht aus! 2011, ist wie immer lesefreundlich und übersichtlich strukturiert, macht Appetit auf die gastronomischen Highlights in Graubünden, auf Neuentdeckungen, auf einen feinen, kulinarischen Abend.

Preis: CHF 27.50

Buchbestellung: GastroEdition, Tel. 044 377 52 27

E-Mail: info@gastroedition.ch, www.gastroedition.ch

Alipro Marmeladen

Direkt im Dressiersack



Alipro liefert ihre fruchtige Back- und Füllmarmelade neu im Dressiersack.

Mit dieser Verpackung erleichtert Alipro den Alltag von Bäckern, Konditoren und Gastronomen. Dank einer kürzlich gekauften Anlage füllt Alipro ihre hochwertige Marmelade neu direkt in sterile Dressiersäcke ab. Die Säcke fassen praktische zwei Kilogramm und sind so beschaffen, dass weder Licht noch Sauerstoff eindringen kann. www.alipro.ch

FBK 2011 in Bern

Alle sind zufrieden



Die 30. Schweizer Fachmesse für Bäckerei-, Konditorei- und Confiseriebedarf fand vom 23. bis 27. Januar 2011 in der BEA Bern expo statt. Die 30. Fachmesse für Bäckerei-, Konditorei- und Confiseriebedarf wartete mit attraktiven Ständen und wertvollen Anregungen für die Branche auf. Die rund 28 500 Besucherinnen und Besucher zeigten sich sehr interessiert für die vielseitigen Angebote und Begleitveranstaltungen. www.fbk-messe.ch

Cave de Genève SA

Drei Mal ausgezeichnet



Drei Weine von Cave de Genève SA sind am 1. Concours International du Gamay, welcher Ende Januar in Lyon stattfand, mit zwei Gold- und einer Silbermedaille ausgezeichnet worden. www.cavedegeneve.ch

Der perfekte Kaffee von Howeg für die besten Gastronomen der Schweiz

Kaffeegenuss pur

Caffè Libretto, die Kaffee-Eigenmarke von Howeg, ist in der Gastronomie sehr beliebt und ist aus unzähligen Hotels, Restaurants und Heimen nicht mehr wegzudenken. Die vier Bohnenmischungen und zwei gemahlene Mischungen von Caffè Libretto sind speziell auf die Bedürfnisse der Gastronomie zugeschnitten.

Kaffeegeniesser profitieren dabei von einer exzellenten Auswahl verschiedenster Kaffeebohnen in höchster Qualität. Die Kaffeesorten werden nach Herkunftsländern einzeln geröstet. Denn um aus jeder Provenienz den optimalen Charakter im Aroma herauszuholen, braucht es je nach Sorte verschiedene Rösttemperaturen und unterschiedlich lange Röstzeiten. Geröstet werden die Bohnen schonend im Langzeitverfahren, damit sich die Aromen voll entwickeln können.

Das **Caffè Libretto**-Sortiment wird laufend auf die aktuellen Bedürfnisse in der Gastronomie abgestimmt. Der neuste



Zuwachs der Caffè Libretto-Familie ist der Caffè Libretto Otello. Die 100-prozentige Arabica-Mischung in Premiumqualität bietet Kaffeegenuss auf höchstem Niveau. Dank einer sehr dunklen Röstung bekommt diese Bohnenmischung einen sehr kräftigen und vollaromatischen Ge-

schmack und eignet sich hervorragend für einen vorzüglichen italienischen Espresso oder Ristretto. Bei Caffè Libretto zählt aber nicht nur der Genuss, auch die Nachhaltigkeit nimmt einen wichtigen Stellenwert ein. So hat Howeg auch einen Caffè Libretto mit dem Max Havelaar Gütesiegel

im Angebot – den Caffè Libretto Don Carlos. Die Auszeichnung des Kaffees mit dem Max Havelaar-Gütesiegel garantiert für fair gehandelten Kaffee, kontrolliert durch die Max Havelaar-Stiftung. Die Stiftung fördert den fairen Handel von Produkten aus wirtschaftlich benachteiligten Regionen. Dabei erhalten Fairtrade-zertifizierte Bauern für ihre Produkte einen garantierten Mindestpreis, der ein stabiles Einkommen gewährt – so auch für den Caffè Libretto Don Carlos.

Caffè Libretto

Die erfahrenen und kompetenten Kaffee-Spezialisten von Howeg stehen Ihnen bei Fragen jederzeit beratend zur Seite und unterstützen Sie in der täglichen Arbeit mit dem Kaffee.

Deutschschweiz: Eric Peeters, Tel. 079 300 95 74

Westschweiz: Jean-Michel Haffen, Tel 079 436 55 75

www.caffelibretto.ch, erhältlich bei Howeg, www.howeg.ch

local.ch

Eingangstüre zu Restaurants

Wer ein Restaurant sucht, findet dieses bei local.ch. Neu heisst auch das bekannte Telefonbuch und die Gelben Seiten local.ch. Ein Vorteil – auch für Restaurantbesitzer –, ist Edi Bähler, Geschäftsführer von local.ch überzeugt.

Edi Bähler, Wie finden Sie persönlich Ihr Restaurant?



Ich glaube so, wie die meisten anderen auch. Es gibt Restaurants, in die ich immer wie-

der gehe. Wenn ich aber an einem Ort bin, den ich nicht gut kenne oder einmal etwas anderes suche, dann verwende ich die Verzeichnisse von local.ch. Toll finde ich die local.ch Anwendung auf dem Handy. Damit kann ich auch unterwegs nach einem Restaurant suchen und das Gerät führt mich bis vor die Türe.

Neu heissen alle Verzeichnisse local.ch. Was hat ein Restaurateur von dieser Marke? Erstens werden dadurch alle Verzeichnisse bekannter und

mehr genutzt. Was dazu führt, dass Restaurants häufiger gesucht und gefunden werden. Wir konnten dadurch den Service verbessern, unsere Dienstleistung kommt nun aus einer Hand.

Wie verhilft local.ch einem Restaurant zu neuen Gästen?

Wer in einem Verzeichnis nach einem Restaurant sucht, will etwas Essen. Wer bei local.ch präsent ist, kann ge-



fundet und kontaktiert werden. Und wer sich die Mühe macht, ein Restaurant zu kontaktieren, will konsumieren.

Enomatic Wine serving system

Weine geniessen

Im Herzen von Basel befindet sich das Noohn mit Bar, Lounge, Sushi Bar, Restaurant, Garten und Dachterrasse. In der Weinbar sind zwei Enomatic-Systeme installiert, die es erlauben 16 verschiedene Spitzenweine im Offenausschank anzubieten.



Für den Geschäftsführer, Bastian Isaak ist Enomatic die ideale Lösung um eine breite Auswahl von Weinen glasweise in Top-Qualität anzubieten. Die lange Haltbarkeit der Weine ist ein grosser Vorteil von Enomatic. So kann man Spezialitäten und Raritäten anbieten, die der Gast sonst nicht findet. Die Gäste schätzen die Qualität der Weine und bestellen gerne ein Glas Wein oder zwei...

Enomatic hat die Mitarbeitenden und die Gäste des Noohn überzeugt und sie empfehlen Enomatic gerne weiter. Enomatic ist in über 70 Ländern weltweit die Nummer 1 bei den Systemen für den automatisierten Offenausschank. www.enomatic.ch

«Schweizer Fleisch» – Proviande

Guter Zweck



Dr. Regula Kennel, Proviande Schweizer Fleisch; Sven Epiney.

«Schweizer Fleisch» hat auf dem Waisenhausplatz in Bern die Grillsaison, mit etwa 7000 Besucherinnen und Besuchern, offiziell eröffnet. Das Wintergrillfest findet jeweils am letzten Januarsamstag auf dem Waisenhausplatz in Bern statt. Für kulinarische

Höhepunkte sorgen die Schweizer Fleisch-Spezialitäten vom Grill und aus dem Smoker. Dabei gab es Tipps zur korrekten und genussvollen Fleischzubereitung.

Sänger Gustav, Skicross-Olympiasieger Mike Schmid und Trainer-Ikone Gilbert Gress grillierten eine Stunde lang um die Wette. Dabei galt es, so viele Grilladen wie möglich an die Besucherinnen und Besucher zu bringen. Der eingekommene Betrag kam der Stiftung «Denk an mich – Ferien und Freizeit für Behinderte» zugute. Die drei ergrillten die Summe von CHF 1400.–, welche von Proviande/«Schweizer Fleisch» auf CHF 3000.– erhöht wurde. www.schweizerfleisch.ch

NOTIZEN

10_Meldung Obertitel

10_Meldung Titel

10_MeldungText Flattrter

Mehr Infos: 10_Infos Ohne

10_Meldung Obertitel

10_Meldung Titel

10_MeldungText Flattrter

Mehr Infos: 10_Infos Ohne

10_Meldung Obertitel

10_Meldung Titel

10_MeldungText Flattrter

Mehr Infos: 10_Infos Ohne