



ZVG

Akzente setzen mit Tischleuchten

Die Leuchten von Villeroy & Boch sorgen für angenehme Lichtverhältnisse. Eine davon ist die kabellose Leuchte der Linie «Neapel». Sie zaubert ein dezentes Licht auf jeden Tisch und macht ein Dinner zum besonderen Erlebnis. Kontrastreich präsentiert sich die dimmbare Tischleuchte der Linie «Seoul». Allein oder in Kombination mit weiteren Leuchten ist sie ein wortwörtliches Highlight auf dem Esstisch.

villeroy-boch.de



ZVG

Räume zur Geltung kommen lassen

Der Click-Designboden «Mico-dur» von Naturo Flooring basiert auf einer mineralischen Trägerplatte. Diese wird mit einer speziellen Oberfläche versehen. Dank der Oberflächentechnologie Korus und der Möglichkeiten des modernen Digitaldrucks können verschiedenste natürliche Oberflächen abgebildet oder gemäss individuellen Wünschen realisiert werden. Dank des Click-Systems lässt sich der Boden einfach und zeitsparend verlegen.

naturoflooring.ch



ZVG

Bemerkenswerter Marinadenpinsel

Der «Oxo Good Grips Marinadenpinsel» von Oxo mit geschichteten, stark hitzebeständigen Silikonborsten nimmt Grillsaucen und Marinaden auf und ermöglicht ein gleichmässiges Auftragen. Die Löcher in den breiten, mittleren Borsten nehmen extra viel Sauce auf, so dass kein Tropfen verschwendet wird. Der abgewinkelte Pinselkopf und der lange, rutschfeste Griff erleichtern das Auftragen. Ausserdem ist der Pinsel spülmaschinenfest.

www.oxo.de.com



Hug veredelte den Zwieback fortlaufend und machte daraus eine Spezialität. ZVG

Ein Zwieback mit langer Geschichte

Vor 145 Jahren entstand der «Hug Zwieback». Auch heute noch ist das Gebäck sehr gefragt.

Am 1. August 1877 übernahm der damals 26-jährige Bäckermeister Joseph Hug-Meyer die Bäckerei Zumbühl in Luzern. Erzählungen zufolge soll er eines Morgens versehentlich geschnittenes Brot anstelle von Brotlaiben in den Ofen geschoben haben. Damit legte er die Basis für die Erfolgsgeschichte von Hug und des «Hug Zwiebacks». Als schonende Ballaststoffquelle und dank der einzigartigen, luftig-zarten Beschaffenheit entwickelte sich der Zwieback schnell

zu einem beliebten Kultgebäck. Den «Hug Zwieback» gibt es nun schon seit 145 Jahren. Der Zwieback kommt mit natürlichen und nachhaltigen Zutaten und ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe aus. Seit Mai zeigt sich die Verpackung in einem neuen Look. Der beige Karton steht nicht nur optisch für Natürlichkeit, die überarbeitete Verpackung ist dank CO₂-Kompensation auch klimaneutral. Um noch besser auf die Bedürfnisse der Kundschaft einzugehen, plant Hug die Lancierung des Verpackungsformats «Snack Pack». Die voraussichtlich ab Anfang 2023 erhältliche Packung besteht aus sechs Scheiben Zwieback und eignet sich ideal für die Zwischenverpflegung. (CHS)

Verleihen Salaten das gewisse Etwas

Die «My Style»-Dressings von Hero Gastronomie verfeinern Salate. Das Balsamico-Dressing ergänzt die Produktlinie.

Hero Gastronomie bietet eine vielfältige Auswahl an Dressings. Ob französisch, italienisch oder so gut wie hausgemacht – jedes «My Style»-Dressing ist sorgfältig abgeschmeckt worden, enthält erlesene Zutaten und keine Geschmacksverstärker. Neu erhältlich ist das würzig-aromatische «My Style»-Balsamico-Dressing. Es beinhaltet hochwertiges Olivenöl, Rapsöl, Aceto Balsamico di Modena IGP, Meersalz, Gewürze und Kräuter. Das Dressing eignet sich optimal für Gourmets und all jene, die bei Salaten für Abwechslung sorgen möchten. Ein



Die Dosierflaschen sind praktisch in der Handhabung. ZVG

Salatbuffet ohne Salatsaucen ist kaum vorstellbar. Die hygienischen und praktischen Dosierflaschen finden am Salatbuffet ein ideales Plätzchen. So kommen Gäste ganz einfach zu ihrem Lieblingsdressing. (CHS)

Die Beiträge auf den Produktseiten werden von Chantal Somogyi zusammengestellt und redigiert. chantal.somogyi@hotellerie-gastronomie.ch



Mehr Informationen unter: hug-familie.ch



Mehr Informationen unter: gastro.hero.ch



ZVG

Eindrucksvolle Dauerausstellung

Kunstwerke setzen besondere Akzente in Räumlichkeiten. Durch die langjährige Tätigkeit als Antiquitäten- und Kunsthändler hat sich bei Roland A. Petitjean unter anderem einiges an Bildern ange-

sammelt. Ein Besuch der Dauerausstellung bei R. A. Petitjean Antiquitäten ist empfehlenswert. In der Ausstellung können sich Interessierte von über 200 hochwertigen Gemälden, Aquarellen, Zeichnungen und Stichen von den Schweizer Alpen und dem Jura faszinieren lassen. Diese stammen von einigen bekannten Malern, Kleinmeistern und anonymen Künstlern. Den Jura mit Blauen und Gempfen, dem Passwang und dem Roggen bei Oensingen sowie diverse Hügel im Mittelland gibt es auf den Bildern zu entdecken. Auch Ölgemälde und Aquarelle der Berner Alpen mit Eiger, Mönch und Jungfrau, das Wetterhorn und viele weitere Werke sind zu finden.

petitjean-antiquitaeten.ch

Die Dessertkarte aufpeppen

Mithilfe des Dessertkonzepts der Marke Carte D'Or Professional erhalten Köche und Gastronomen eine Anleitung, wie sie Desserts einfach und doch raffiniert anbieten können. Das Konzept ist so ausgelegt, dass eine Nachspeise als Dessert im Glas, als Glace-Dessert und auch als Dessert-Teller angeboten werden kann. Die Zubereitungszeit der drei Varianten ist dementsprechend unterschiedlich. Dadurch ist das Konzept für jede Art von Restaurant, für jede Personalsituation und Betriebsgrösse geeignet. Die verschiedenen Varianten enthalten



ZVG

jeweils eine oder mehrere Kugeln Glace der Marke. Dazu gehören unter anderem fruchtige Sorten wie Erdbeer-, Himbeer-, Zitronen- und Kirsch-Sorbet.

ufs.com



ZVG

Ausgezeichnete Käsespezialitäten

Seit knapp 160 Jahren stehen das Unternehmen Lustenberger & Dürst und die Marke Le Superbe für feinste Schweizer Käsekunst. Ende Juni erzielten die Käsespezialitäten des Unternehmens an

den International Cheese & Dairy Awards in der englischen Kleinstadt Nantwich Glanzresultate. Gleich sechs Goldmedaillen holten die Käsespezialitäten von Lustenberger & Dürst. Dazu gehören unter anderem der «Lustenberger 1862 cremig extra-würzig», der als bester Bergkäse und Halbhartkäse ausgezeichnet wurde, und der «Château Heitenried». Dieser wurde zum besten gewaschenen Rindenkäse gekürt. Mit vielen anderen Käsespezialitäten holte das Unternehmen Silber und Bronze. Juroren, unter anderem Köche, Sommeliers, Lebensmittelwissenschaftler und Käseverkäufer, beurteilten Aussehen von Käse und Rinde sowie Gefühl, Geruch, Geschmack und Textur der Käse.

le-superbe.com

Rot, scharf und echt schweizerisch

Seit zehn Jahren wird die «Baergfeuer Chilisauce» in der Schweiz produziert. Dabei handelt es sich nun um ein hundertprozentiges Schweizer Produkt. Dies wurde möglich durch die Zusammenarbeit der Gossauer Lebensmittelhändlerin Delico mit einem Gemüsebauern und einer Mosterei im Kanton Aargau sowie einer Bildungsstätte im Kanton Thurgau. Nebst Schweizer Brantweinessig und Salz werden neu auch Chilischoten aus der Schweiz verwendet und zwar nur frische Chilischoten der Sorte Habanero. Diese hat eine besonders fruchtige



ZVG

Schärfe, ein intensives Chiliroma und eine kräftig rote Farbe. Zudem wird die Sauce als klimaneutral künftigt mit dem entsprechenden Label gekennzeichnet.

baergfeuer.com