



WEINTIPP

Infini 2018

«Genfer Weine bieten enorm viel Genuss für sehr wenig Geld.»

GABRIEL TINGUELY, JOURNALIST UND WEINEXPERTE

Region

Auf Moränenhügeln rund um die Stadt Genf gedeihen auf 1400 Hektaren eine Vielzahl verschiedener Rebsorten. Daraus keltern gut 100 Winzer elegante, süffige, fruchtbetonte oder kräftig-würzige Weine. Weil der Kanton Genf nur sechs Kilometer Grenze mit der Schweiz hat, jedoch deren 120 mit Frankreich, orientieren sich die Preise an der Kaufkraft der Franzosen. So kostet der «Infini» als höchstbewerteter Wein der kantonalen Weinsammlung 2020 nur knapp 25 Franken.

Rebsorten

Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc werden separat vinifiziert und in Barriques ausgebaut.

Wein

Die Assemblage spiegelt die Charaktere der drei Rebsorten. So bringt Cabernet Sauvignon Cassisnoten und feste Tannine ein. Merlot trägt Brombeerdüfte und den fleischigen Körper bei. Vom Cabernet Franc hat der Wein subtile Düfte und Heidelbeeraromen. Der Ausbau im Holz unterstützt die würzigen Komponenten. Zusammen ergibt dies einen grosszügigen, fülligen und harmonischen Wein mit geschmeidigen Tanninen und einem schönen, nachhaltigen Abgang. Passt ideal zu Wild und Geflügel.

Produzent

La Cave de Genève SA entstand 2007 als Nachfolgeorganisation der Genfer Weinbaugenossenschaft. Auf Qualität gesetzt wurde jedoch bereits 1988. Damals führte Genf als erster Schweizer Kanton AOC-Regeln ein. Heute steht der Önologe Florian Barthassat an der Spitze der Produktion. Er präzierte die Profile der Weine, die an Wettbewerben regelmässig ausgezeichnet werden.

Adresse: La Cave de Genève SA
Rue du Pré-Bouvier 30
1242 Satigny/GE
www.cavedegeneve.ch



Viele Nüsse sind mit Kartonreiter erhältlich, ideal für den Eigengebrauch. ZVG

Nüsse und Gewürze aus dem Orient

Die Firma Hayat bringt mit ihren Produkten ein Stück orientalische Gastfreundschaft in die Schweiz.

Ayse Poffet, die Gründerin von Hayat, spannt mit den allerbesten Händlern und Produzenten der Türkei zusammen. Sie wählt ihre Produkte vor Ort aus und bringt so eine neue, aussergewöhnliche Qualität gerösteter Pistazien, Piccola Haselnüsse, Erdnüsse sowie Weichselkirschen, Oliven und Gewürzen in die Schweiz. Das Highlight ist jedoch eine hochwertige Granatapfelsensenz. Der dickflüssige Veredler von Gerichten und Getränken ist DER neue Balsa-

mico. Die Granatapfelsensenz wird im Vakuum bei tiefen Temperaturen hergestellt. Dadurch bleiben alle wichtigen Vitamine erhalten. Der Granatapfelbalsamico kann vielseitig eingesetzt werden. Zum Beispiel für Crudités, Apérohäppchen, Desserts und Grilladen oder als Zusatz im Champagner. Alle Nüsse sind vakuiert in wiederverschliessbaren Beuteln und werden in farbenfrohen Kartonschachteln angeboten.

«Auf Wunsch importiere ich zudem Tomaten- und Peperoni-mark, grüne, kleine Oliven sowie Gewürze wie Sumak und die Sesampaste Tahine. In der zweiten Jahreshälfte bieten wir zudem Aprikosen mit Mandeln an», führt Ayse Poffet aus. SARAH SIDLER

Terroir-Kaffees mit Geschichte

Blasercafé präsentiert die zwei neuen Kaffees «Terroir Kawa Kabuya» aus dem Kongo und «Terroir Bynemara» aus Indien.

Jeder Kaffee hat seine eigene Geschichte. Das Aroma wird massgeblich von der Anbauregion, Anbauhöhe, Erntemethode sowie der Aufbereitungsart bestimmt. Die neuen Kaffees von Blasercafé stammen aus zwei äusserst unterschiedlichen Regionen. Der «Terroir Kawa Kabuya» stammt aus dem Ostkongo und wächst auf bis zu 1800 Metern über dem Meeresspiegel. Als Filterkaffee oder mit der French Press zubereitet, entwickeln die hell gerösteten Kaffeeirschen ein seidiges Mundgefühl mit einem blumigen Aroma, begleitet von Himbeer-, Hibiskus- und Zi-



ZVG

trusfruchtnoten. Der «Terroir Bynemara» weist die Grundeigenschaften von indischem Kaffee auf: kräftiger Körper, milde Säure und würziges Aroma. Durch eine schonende Röstung entfaltet er zudem Geschmacksnoten von Schokolade und Zedernholz. (AHÜ)



ZVG

Die Königin der Herbdesserts

Wenn die Tage wieder kürzer werden, schlagen die Herzen der Vermicelles-Freunde höher. Bald füllt die südschweizerische Spezialität aus Esskastanien wieder die Verkaufsvitrinen und Dessertkarten

in Cafés und Restaurants. Das Hero-Vermicelles gibt es als gebrauchsbereite Masse mit und ohne Kirsch. Es ist ungekühlt haltbar und in der praktischen Stange erhältlich, welche bequem in die Vermicelles-Pressen passt. Neu gibt es das tiefgekühlte Confiseur Maronenpüree im praktischen 1-kg-Block mit einem Maronenanteil von 75 Prozent. Die dafür verwendeten Maronen stammen zu 100 Prozent aus Italien. Das Produkt kommt ohne Zusatz von Aromen, Farbstoffen und ohne Konservierungsmittel aus. Durch den geringen Schalenanteil hat das Püree eine natürliche, helle Farbe und ist dank der praktischen Verpackung ideal für die Weiterverarbeitung geeignet. www.gastro.hero.ch

Die Terrassen-Saison verlängern

Durch die Corona-Krise sind die Aussenbereiche der Gastronomie noch stärker als Umsatzträger in den Fokus gerückt. Die Firma Hein Feuerkonzepte hat sich auf den Bereich von Outdoorfeuer spezialisiert und hilft, die Terrassen-Saison zu verlängern. So zum Beispiel mit dem Pellet-Heizstrahler. Dank der wohligen Wärme können die Gäste rund um die schöne Flamme auch bei kälteren Temperaturen noch draussen essen, trinken und plaudern. Dafür werden die Pellets einfach in die Kassette gefüllt und mit Holzwoollanzünder entzündet. In kürzester



ZVG

Zeit entwickelt sich ohne Rauch eine grosse Flamme. Die Betriebskosten belaufen sich auf nur einen Franken pro Stunde. Weiter bietet Hein verschiedene Holzfeuer ohne Rauch, diverse Pelletfackeln, Solar-Sonnenlichter sowie innovative Schmelzfeuer an. www.feuerkonzepte.ch



ZVG

Knuspermüesli ohne Zuckerzusatz

Das neue Knuspermüesli Familia Nature Crunch mit Urgetreide und wertvollem Vollkorn-Hafer ist reich an Nahrungsfasern und enthält von Natur aus nur 1,5 Prozent Zucker. Das vegane Knusper-

müesli ist die ideale Basis für einen genussvollen Start in den Tag und kann nach Belieben mit frischen Früchten, Nüssen und Naturjoghurt ergänzt oder pur genossen werden. Das Müesli enthält keine künstlichen Süßungsmittel, Zuckerzusätze, Konservierungsstoffe, Palmöl, künstliche Aromen oder Farbstoffe. So ist es die ideale gesunde Ergänzung für jedes Frühstücksbuffet. Wer sich zusätzlich inspirieren lassen will, findet auf der Webseite von Familia viele feine Rezeptideen. So zum Beispiel eine Apfel-Aprikosen-Bowl aus frischem Apfel-Aprikosen-Kompott, selbstgemachtem Datteljoghurt und dem Knuspermüesli Familia Nature Crunch. www.bio-familia.com

Süffig-leichter Whisky-Aperitif

Der Stork Club Rosé-Rye verbindet zwei Themen miteinander, die auf den ersten Blick nicht allzu viel gemeinsam haben: aromatisch-vollmundigen Rye Whiskey und frisch-fruchtigen Rosé-Wein. In enger Zusammenarbeit mit dem badischen VDP-Weingut Markgraf von Baden ist ein Aperitif entstanden, der bewusst provozieren will. Die volle Frucht des Spätburgunder Rosé trifft auf kernigen Brandenburger Roggen mit Noten von Sherry, Dörrobst und Nüssen. Das ganze verbindet sich zu einem süffig-leichten Aperitif. Aufgegossen mit Soda oder



ZVG

Tonic ergibt sich ein ganz neuer Whisky-Longdrink, der sich um keine Konventionen schert. Der Stork Club Rosé-Rye ist das erste limitierte Produkt der Stork Club «Experimental Series» und ist in kleiner Auflage unter anderem im Onlineshop erhältlich. www.spree-wood-distillers.com

Die Beiträge auf den Produktseiten werden von Angela Hüppi zusammengestellt und redigiert. angela.hueppi@hotellerie-gastronomie.ch

Mehr Informationen unter: www.hayat-trading.com