

# Alles bleibt gut

— Alles muss immer höher, schneller, besser sein? Wir finden: Immer gut ist immer besser. Mit diesen Tipps geht guter Genuss ganz einfach.



TRINKFLASCHE  
GUT GEMACHT

Der bekannte Trinkflaschenhersteller aus Frauenfeld hat den weltweit renommierten iF Design Award gewonnen. Prämiert wurde die Glasflasche Star in der Disziplin Produkte der Kategorie Haushalt / Geschirr.

+ Ein Prosit, auf [sigg.com](http://sigg.com)



NEU ERÖFFNET

## GUT GEGESSEN

Anfang März hat der bekannte Gastronom Michel Péclard sein neuestes Konzept Pic Chic, eine Art Street-Food-Markthalle, an der Bahnhofstrasse in Zürich eröffnet. Von Swiss Lachs über Sushi und Sandwiches ist alles vom Feinsten; auch die Weinselektion von Smith and Smith.

GRILLIEREN

## GUT GERAUCHT

Indirektes Garen von Fleisch im Smoker ist schwer angesagt. Gut dran ist, wer sich mit den aus Kokosnussschalen beziehungsweise Bambusspänen hergestellten Kohlebriketts bereits eingedeckt hat, denn diese wärmen bis zu acht Stunden.

+ [mcbrikett.de](http://mcbrikett.de)



HOTELBAR

## GUT AUS NAH

Im Hotel Schweizerhof auf der Lenzerheide findet sich eine besondere Bar. Als erste ihrer Art werden dort ausschliesslich Getränke aus der Schweiz serviert.

+ Ein Hoch auf die Bewegung der New Swiss Cuisine: [schweizerhof-lenzerheide.ch](http://schweizerhof-lenzerheide.ch)



REISEN

## GUT VERREIST

Die Qualität dieser Gourmet-Flussreisen mit immer wieder anderen Sterneköchen hat sich herumgesprochen. Sogar der Moderator selbst, Rainer Maria Salzgeber, hat uns mehrfach davon vorgeschwärmt.

+ Schnell buchen unter [mittelthurgau.ch](http://mittelthurgau.ch)



KOCHSCHAU

## GUT ERÖFFNET

Ende Februar wurde der neue Orea-Showroom in Luzern (an der Stadthausstrasse 2) eröffnet. Wer seinen Küchenträumen freien Lauf lassen möchte, schaut am besten vor Ort vorbei. Auch in Zürich oder Rothrist.

+ [orea-kuechen.ch](http://orea-kuechen.ch)

EVENTS

## GUT GETANZT

«Beytna» heisst «unser Zuhause» und es ist eine Einladung zum Essen bei Freunden. Auf Initiative und unter Mitwirkung des libanesischen Choreografen Omar Rajeh kommen die Choreografen Koen Augustijnen aus Belgien, Anani Sanouvi aus Togo und Shang-Chi Sun aus China sowie vier Musiker aus dem Nahen Osten zusammen. In entspannter Atmosphäre wird auf der Bühne getanzt, an einer langen Tafel gekocht, musiziert und geplaudert. Und während es im Saal allmählich zu duften beginnt, erfährt das Publikum viel Persönliches aus dem Leben in verschiedenen Kulturen sowie über die Künstler selbst.

+ Tickets und Tourdaten: [steps.ch](http://steps.ch)



KÜCHENGERÄTE

## GUT GEKOCHT

Zwischen Tradition und Moderne siedelt sich dieses brandneue Gerät an, auf welches spanische Topköche gerade voll abfahren. Inspiriert wurden die Entwickler von Ocoo übrigens von der traditionellen koreanischen Küche, ideal für Fermentationsversuche, Extraktionen, Suppen, Schmorgerichte etc.

+ CHF 560.00,  
[100x100chef.com](http://100x100chef.com)



MITMACHEN

## GUT GEGART

Der Dialog-Garer ist eine Revolution. Nein, das ist kein PR-Trick, sondern ein Gerät, das durch seine neuartige Garmethode Kochprozesse ermöglicht, die bis anhin undenkbar waren. Wie das geht, können Sie am 29. Mai miterleben (siehe Seite 29). Die exklusive Veranstaltung ist für marmite-Lesende kostenlos.

+ [miele.ch/marmite](http://miele.ch/marmite)

EVENTS

## GUT INSPIRIERT

Das Programm des Schweizer Branchenanlasses Chef Alps präsentiert sich in diesem Jahr so vielfältig wie nie zuvor: Insgesamt acht Starchefs aus Europa und Asien geben am 27. und 28. Mai live auf der Bühne in der Eventhalle Stage One in Zürich Einblick in ihre kulinarischen Konzepte. Mit dabei: Titti Qvarnström (Bild rechts) aus Schweden, die sich als erste Frau Skandinaviens einen Michelin-Stern erkochte. Neu auf dem Programm stehen Masterclasses zur Vertiefung und beim «Speed-Dating: Ask the Experts!» kommt man spielerisch mit Branchengrößen ins Gespräch. Der Mix aus Bühnenkochshows, einer Markthalle mit über 30 Ausstellern und jeder Menge Gelegenheiten zum Networking garantiert auch ambitionierten Hobbyköchen neue Impulse für die eigene Küche. Was uns natürlich besonders freut: Für die Pausenverpflegung sorgt ein Team der marmite younger selection mit selbst kreierten Köstlichkeiten zum Konzept «New Swiss Cuisine». Sehen wir uns?

+ Zu den Tickets und allen Infos: [chef-alps.com](http://chef-alps.com)

