



## MARTINI HOUR

Kein Drink fängt die Aperitivo-Hour besser ein als der geschmeidige Martini aus Turin. Die Rezepturen für den Rosso & Co. kennen nur wenige: Sie werden in einem Tresor in Genf aufbewahrt. Es sind etwa 40 natürliche Ingredienzen, die dem Martini den einzigartigen Geschmack geben. Neu im Sortiment ist Fiero, der Martini mit reifen Blutorange und Zitrusfrüchten. — [www.martini.ch](http://www.martini.ch)



## Wasser —

Quell allen Lebens!  
Und damit besser mundet, reduziert Elemaris von Brita den Kalkgehalt und filtert Stoffe wie Chlor oder Metalle aus. Erhältlich in zwei Grössen, für 1.4 bzw. 2.2 Liter gefiltertes Wasser. — AB 49.90 FR.



## Wussten Sie...

**... dass es nun auch flüssigen Zucker aus Schweizer Zucker gibt?** Hergestellt wird er aus normalem Kristallzucker, ohne Zusatzstoffe: Der pH-Wert der Saccharose (Fachausdruck für den Kristallzucker) wird gesenkt und durch Erhitzung in Glukose und Fructose (Einfachzucker) gespalten. So bleibt der Zucker flüssig und büsst etwas an Süßkraft ein.



Flüssiger Zucker ist ideal zum Süßen von kalten und warmen Getränken (siehe auch Seite 134) und eignet sich hervorragend zum Backen und Kochen. 1 TL entspricht einem Würfelzucker von 3.7 g. Man bewahrt ihn ganz normal im Küchenschrank auf. Hitze und Kälte beeinträchtigen das Fließverhalten. Sucrisse, pur oder mit Vanille-Aroma, ist bis Herbst ausschliesslich in der Migros erhältlich. — 250 ml 3.95 Fr.

## NEUE PRODUKTE

**HERB.** Nur knapp 500 Liter Olivenöl gibt es pro Jahr von den 90 Bäumen der Familienplantage auf Zakynthos in Griechenland — nach alter Tradition kaltgepresst. — 5 dl 24.50 Fr., [www.toula.ch](http://www.toula.ch)

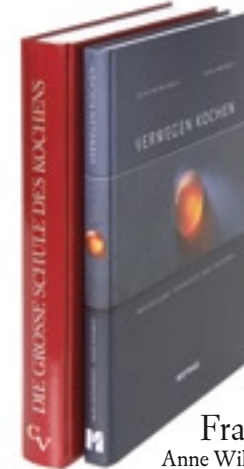


**SÜSS.** Die einmaligen Sorbets von Giolito (Glacemarke aus Bern) gibts neu mit Papaya, Zenzero (kandierter Bio-Ingwer), Passione (Maracuja/Passionsfrucht) und Litschi. — 500 ml 9.80 Fr. bei Globus Delicatessa



## MARINIERT.

Verdure grigliate von Saclà mit in Öl-Marinade eingelegtem Gemüse (rote und gelbe Peperoni, Zwiebeln und Zucchini) passt zu Mozzarella, Oliven oder Sardellen in Essig. — 420 g 7.10 Fr.



## Französisch

Anne Willan gründete 1975 in der Nähe von Paris die berühmte Kochschule La Varenne. Die Engländerin kennt die klassische französische Küche aus dem Effeff. Sie hat Chefs ausgebildet, Bücher und Kolumnen geschrieben und die französische Küche nach Amerika exportiert. Ihr Klassiker wurde überarbeitet. — Anne Willan: *Die grosse Schule des Kochens*. Christian-Verlag, München 2009, 528 Seiten, ca. 50 Fr.

## Aus dem Labor

Die Molekular-Köche des 21. Jahrhunderts kreieren neue Gerichte mit ungewöhnlichen Genussmomenten. Dieses Nachschlagewerk ist auch ein Koch-, Lehr- und Lesebuch. Mit leicht verständlichen Informationen zu Texturgebern, Grundrezepten, den wichtigsten Geräten und Rezepten (auch für molekulare Cocktails). — Antoniewicz/Dahlbeck: *Verwegen kochen. Molekulare Techniken und Texturen*, Matthes-Verlag, 2008, 240 Seiten, ca. 115 Fr.

## update

**Tägliches Brot** Brotmuseen und alte Mühlen geben einen Einblick in die Schweizer Bäckerkunst. — [www.schweizerbrot.ch](http://www.schweizerbrot.ch)

## Offene Gärten

Noch bis September können die Bio- und Naturgärten von Bioterra-Mitgliedern in der ganzen Schweiz besucht werden. — [www.bioterra.ch](http://www.bioterra.ch)

## Rare Sorten

Helfen Sie mit, alte Gemüse- und Kartoffelsorten zu retten und unterstützen Sie die Kampagne «Vielfalt für alle» von Pro Specie Rara. — [www.vielfalt-fuer-alle.ch](http://www.vielfalt-fuer-alle.ch)

Redaktion: Karin Messerli; Fotos: Fotostudio annabelle (3); Illustration: Lizzie Roberts



## Honig aus der Stadt

Die Stadtzürcher Imkerin Helena Greter liess im Frühling ihre acht Völker losschwärmen: auf die Obstblüten im Rieterpark, in die Quartiergärten oder auf die Blumen an der Seepromenade. Die idealen Bedingungen im Frühling ergaben eine wunderbare Ernte und daraus einen fein schmeckenden Blütenhonig. — 270 g 9 Fr. oder 500 g 18 Fr. (ausserhalb Zürichs plus Porto): [www.imkerin.ch](http://www.imkerin.ch)

ANZEIGE

## Damit Sie wirklich alle Blicke auf sich ziehen.



Das weisse iPhone 3G 16 GB erhalten Sie mit Optima 100 für 24 Monate für nur CHF 99.-. Mit Optima rufen Sie Ihre drei Lieblingsnummern gratis an. Zusätzlich schenkt Ihnen annabelle die exklusive Lash Queen Feline Blacks Mascara von Helena Rubinstein sowie einen iWalk (externe Batterie für Ihr iPhone).



Jetzt in Ihrem Orange Center. Mehr Infos unter [www.annabelle.ch/orange](http://www.annabelle.ch/orange)



Preis inkl. MwSt. (für iPhone 3G 16 GB). Angebot gültig bei Neuausschluss eines iPhone Optima 100 Preisplans für 24 Monate (CHF 61.-/Mt.). Exkl. SIM-Karte CHF 40.-. Ohne Preisplan CHF 999.-. Preise inkl. MwSt. Die Lieblingsnummern können Mobiltelefonnummern von Orange und Schweizer Festnetznummern sein. Solange Vorrat. TM & © 2008 Apple Inc. All rights reserved.

**annabelle**  
Frauen sind so.

ANZEIGE

## MIT CARPE DIEM ZU SCHÖNEN BEINEN



Cellulite muss nicht sein. Carpe Diem zeigt, wie man den ungeschönen Dellen Beine macht.

Eine der wirkungsvollsten Massnahmen gegen Cellulite ist ein angemessener Flüssigkeitskonsum. Trinken Sie täglich mindestens 1,5 Liter Wasser. Zur Abwechslung ist das 100 % natürliche Enzymgetränk CARPE DIEM Kombucha ideal. Die darin reichlich vorkommende Milchsäure fördert das Wachstum gesunder Darmbakterien, beschleunigt die Passage des Nahrungsbreis durch den Darm und regt dadurch die Verdauung an.

Gönnen Sie sich täglich ein Glas Wohlbefinden — CARPE DIEM!



Erhältlich bei Migros, Coop, Globus, Gourmet Factory, Manor, Spar, LeShop etc. à 1,80 CHF. [www.carpediem.com](http://www.carpediem.com)