



ZVG

## Rational setzt auf Standort Landsberg

Ende November fand der Spatenstich für den weiteren Ausbau des dritten Rational-Werks am Konzernstandort Landsberg am Lech/DE statt. Mit einem neuen Versandzentrum sollen die globale Logistik erweitert und weitere Büroarbeitsplätze geschaffen werden. Aus dem neuen Distributionszentrum werden alle Produkte rund um den Combi-Dämpfer in über 120 Länder versandt. [www.rational-online.com](http://www.rational-online.com)



ZVG

## Wein glasweise ausschenken

Coravin ist das einzige Wein-System, mit welchem alle Weine glasweise ausgeschenkt werden können, ohne dass der Korken gezogen wird. Dadurch bleiben die Weine frisch bis die nächste Bestellung erfolgt. Eine dünne Nadel durchdringt den Naturkorken, das geruchlose Gas Argon strömt ein und verhindert eine ungewollte Oxidation. Der Wein fliessen durch die Nadel in das Glas. Im Kassensturz-Test geht das «Coravin Model 2» als klarer Testsieger hervor. [www.coravin.ch](http://www.coravin.ch)



ZVG

## Feine Spezialitäten für den Winter

Mit seinen Saisonhits sorgt Birschofszell für Abwechslung in der kalten Jahreszeit. So zum Beispiel mit den saisonalen Bircher Müsli mit Apfel-Haselnuss oder Sauerkirschen. Und auch Salat-Liebhaber kommen auf ihre Kosten, etwa mit dem rassigen Farfallesalat mit Poulet, dem Zuckerrübensalat Asia oder dem thailändischen Gemüse-salat. Zum Festtagsmenü passen die Safran-Spätzli sowie die neuen Fiori al Formaggio Blu mit Käse ohne tierisches Lab. [www.bms.ch/culinarium](http://www.bms.ch/culinarium)



Mehr Informationen unter:  
[www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch)

## So gut schmeckt Bio

Bio Suisse verlieh kürzlich die Bio Gourmet Knospe. 37 Produkte der Kategorie Backwaren und Milchprodukte wurden ausgezeichnet. Sechs von ihnen erhielten einen Sonderpreis.

Die Bio Gourmet Knospe ist die Leistungsschau für verarbeitete Schweizer Knospe-Produkte. Im jährlichen Wechsel verleiht Bio Suisse den Preis in drei Produktkategorien: Milchprodukte (ohne Weich- und Hartkäse) und Backwaren, Brote und Fleischprodukte sowie Obst, Gemüse, Getreide- und Ölsaatenprodukte. In diesem

Jahr warben 68 Lebensmittelproduzenten um die Gunst der Jury unter Leitung des Food-Journalisten und Lebensmittelenscrikers Patrick Zbinden. Die Jury, bestehend aus 15 Sensorkern, bewertete die Produkte hinsichtlich Aussehen, Aroma, Geschmack, Textur, Harmonie und Abgang.

### Köche und Pâtisseries in Jury

«Es war ein sehr starker Jahrgang mit vielen guten Produkten», bilanziert Jury-Präsident Patrick Zbinden. 37 Produkte wurden mit der Note fünf oder besser bewertet und dürfen sich mit der Bio Gourmet Knospe rühmen. 17 davon erhielten die Note sechs. Sie qualifizierten sich für die zweite Verkostung im Hotel Artist in Biel durch



Der Dinkelvollkorncracker mit Sesam gewann einen Sonderpreis. ZVG

eine Fachjury, bestehend aus Spitzenköchen und Pâtisseries. Zu ihnen zählten Jörg Slaschek, Restaurant Attisholz, Solothurn, Tilo Herber, Pastry Chef «Park Hyatt Zürich», Esther Gurtner, Sieglin Marmite Youngster, Kategorie Pâtisserie 2019, aus Glümligen/BE und Norman Hunziker, «Culinary

Artist», Biel. Sechs der degustierten Knospe-Produkte bieten gemäss der Jury ein unverwechselbares Geschmackserlebnis, das in Erinnerung bleibe. Sie erhielten deshalb die Note sechs. Folgende Produkte dürfen sich mit dem Sonderpreis auszeichnen:

- Cuchaule au safran, Boulangerie Saudan
- Dinkelvollkorncracker mit Sesam, Hug AG
- Petit Beurre Honduras, Kamby SA
- Erdbergglace, Ottilio's farm fresh!
- Doppelrahmfrischkäse mit Meerrettich, Willy und Lucia Schmid-Zwimpfer
- Ziegenquark nature, Ziegenhof Elfingen, Karin und Thomas Wüthrich

0380

Alle 37 ausgezeichneten Produkte findet man online unter [www.hotelserie-gastronomie.ch](http://www.hotelserie-gastronomie.ch)



GastroSocial wünscht Ihnen  
bezaubernde Festtage.

 GASTROSOCIAL