

Essenziell anders

Trotz zwei Michelinsterne ist Sebastian Koch vom Berliner Restaurant Horváth ein leiser Koch – mit grosser Wirkung. Der gebürtige Österreicher referiert bei den Rezepten stark an seine Heimat, verbunden mit einem Faible für Vegetarisches. Sein Stargemüse ist der Knollensellerie, den er seit Jahren erforscht und adelt. Wie durch seine Küche zieht sich seine Philosophie auch durch sein erstes Buch: unaufgeregt, aber voller Überraschungen. Frank stellt mit Lebensmit-

teln alles an, um die geschmackliche Essenz herauszuarbeiten. Das Buch ist in Kapiteln wie Tierisches Fett, Magics, Wurzelgemüse, Pilze oder Korn & Co. gegliedert, aber auch Vergorenes, Fermentiertes und Asche sowie die alkoholfreie Getränkebegleitung finden Platz. Auf den 240 Seiten ist alles anders als in üblichen Kochbüchern – und genau dies macht es so stark.

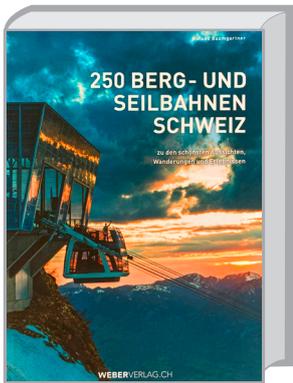
cn

«kuk [Cook]»

von Sebastian Frank, Matthes Verlag

ISBN 978-3-87515-432-0

85.60 Franken bei Ex Libris



Zu Berg und Tal

Die Schweiz ist schön, erst recht aus Seil- und Bergbahnen betrachtet, diesen Meisterleistungen der Technik. Die rund 150 Porträts von 250 Berg- und Seilbahnen beschreiben und illustrieren nicht nur den Weg zu den schönsten Aussichtspunkten unseres Landes. Sie informieren auch über Baujahr und Funktionsart. Knapp und klar sind Wander- und Bikerouten sowie Attraktionen und Infos zu eventuellem Winterbetrieb erläutert.

Bei jedem Porträt werden zudem Höhenunterschiede, Distanzen, Fahrtdauer und GPS-Koordinaten angegeben und wie gut die Anlage und das Terrain mit Kinderwagen oder Rollstuhl begehbar sind. Ein touristisches Standardwerk nicht nur für Seil- und Bergbahnbegeisterte, sondern auch für Ausflügler, Wanderer und Naturliebhaber.

cn

«250 Berg- und Seilbahnen Schweiz»

von Roland Baumgartner, Weber Verlag

ISBN 978-3-03818-213-9

49 Franken

Marktplatz

EINE DIENSTLEISTUNG FÜR KUNDEN VON GASTROJOURNAL

Take-away und Auslieferung mit System

Der Trend hin zu immer kleineren Haushalten prägt die Art, wie wir essen. Homeoffice nimmt zu und wird sich vielerorts etablieren.

Kunden möchten an Werkzeugen nicht mehr selbst kochen, sich aber trotzdem schnell, gesund, abwechslungsreich und lokal verpflegen. Zahlreiche Gastronomen haben kurzerhand ein Take-away-Angebot ins Leben gerufen – und – sind gescheitert. Allzu schnell wird das warme Take-away zur Rentabilitätsfalle. Warum? Das Geschäft ist schwer planbar, Lebens-

mittelverschwendung und Fehlverkäufe die Folge. Die Produktion ist aufwendig und ineffizient. Daraus resultiert eine fehlende Rentabilität.

«Cool to go», die modulare Starthilfe für ein rentables Take-away-Angebot, umgeht die Probleme der warmen Linie und nutzt die zahlreichen Vorteile der kalten Linie. Damit generieren Gastronomen sofort Zusatzumsätze. Einige Module des Angebots: Entwicklung der Take-away-Gerichte, digitale Rezepturen, Etikettierlösungen, Anleitungen für Kunden, massgeschneidertes Coaching, Verpackungen für

kalte und warme Ausgabe, Webshop-Lösung und mehr. Mehr Infos unter

www.cool-to-go.ch



Mit «Cool to go» schaffen Gastronomen ein Take-away-Angebot, das rentieren kann.