



- [Home](#)
- [Film / Musik](#)
- [Bühne](#)
- [Bücher](#)
- [Tourismus](#)
- [Gastro](#)
- [Momente](#)
- [Sport](#)
- [Events](#)
- [Test](#)
- [Varia](#)

- [Piazza](#)
- [News](#)
- [Links](#)
- [Kontakt](#)
- [Banner-Partnerschaft & Wettbewerb](#)

WERBUNG

auf www.kulturonline.ch

Möchten Sie auf Kulturonline werben?

Nutzen auch Sie die preiswerte Werbeplattform für Ihr Unternehmen.

Weitere Informationen unter Kulturonline:

Helena Hohermuth

werbung@kulturonline.ch

T. +41 (0)71 910 08 00.

Zu den Aktualitäten: Link-Empfehlungen von Kulturonline ...

news.heute.ch polizei.news.ch

[«Päpstliche Schweizergarde – Buon Appetito» - feine Rezepte und mehr \(WeberVerlag\)](#)



Köstlich-feines aus der Vatikan-Küche!

Köstliche Rezepte, Geschichten und prominente Porträts.

Das neue Buch «Päpstliche Schweizergarde – Buon Appetito» (es ist in italienischer, französischer und deutscher Sprache erhältlich!) von David Geisser, der vom Tages-Anzeiger mit Jamie Oliver verglichen wurde, gibt Einblick in das tägliche Leben im Vatikan. Stimmungsvolle, exklusive Bilder begleiten hinter die Mauern der Gardekaserne. Kulturonline.ch meint: Das Buch schenkt einen herrlichen Blick hinter die kulinarischen Kulissen des Vatikans. Viele Essen bieten Anregung die Menüs selber nach zu kochen. Und mit den Rezepten erfährt die geneigte Leserschaft und die Kochexperten mehr über Geschichte und VIPs aus Rom!»

[Hier geht es zum Weber Verlag in Thun-Gwatt.](#)

Was schon Seneca, der grosse römische Philosoph, zu sagen pflegte: «Bene est homini, si palato bene est!» – «Dem Menschen ist wohl, wenn seinem Gaumen wohl ist!»

Kulinarik hat einen grossen Stellenwert

Die Kulinarik hat auch bei der ältesten Schutztruppe des Papstes, der Päpstlichen Schweizergarde, einen grossen Stellenwert. Dieses einzigartige Kochbuch begleitet die letzte Schweizer Kompanie in fremden Diensten durch das Kirchen- und Kalenderjahr und macht Bekanntschaft mit einigen hochkarätigen Persönlichkeiten des Vatikans.

Die Garde stellt die Offiziere und den Kaplan anhand ihrer Liebesspeisen vor, und kirchliche Würdenträger verraten uns ihre Leibgerichte. Als Höhepunkt des Buches findet die gespannte Leserschaft die Favoritenmenüs der letzten drei Päpste: Polen, Bayern und Argentinien lassen von einer anderen Seite grüssen. Ein Buch für alle, die gerne kochen, aber auch für jene, die neugierig auf die Päpstliche Schweizergarde, ein anderes Rom und einige besondere kleine Geheimnisse des Vatikans sind.

Informationen zum neuen Werk aus dem Weber Verlag

Autoren: [David Geisser](#) & [Erwin Niederberger](#). Herausgeber: [Oberst Daniel Rudolf Anrig](#). 1. Auflage 2014, 192 Seiten, 24 x 32 cm, gebunden. Zahlreiche farbige Abbildungen. ISBN 978-3-03818-016-6, CHF 59.–/EUR 51.50.

Kulturonline-Wettbewerb

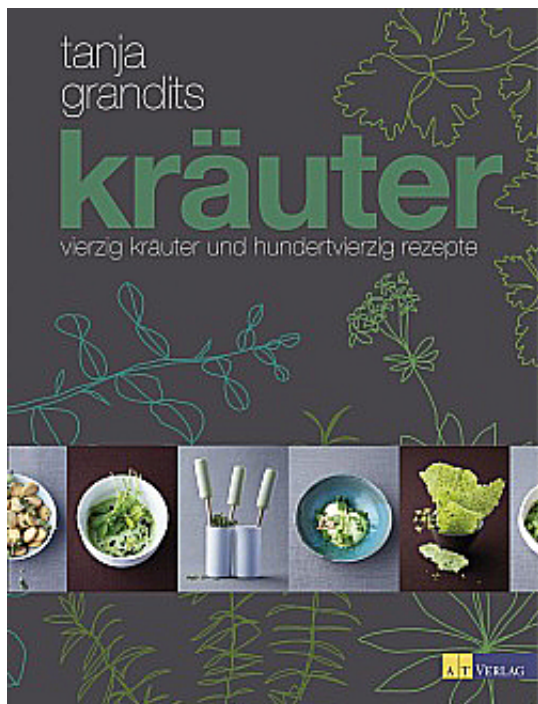
Gewinnen Sie mit Kulturonline das Buch «Päpstliche Schweizergarde – Buon Appetito» erschienen beim Weber Verlag in Thun-Gwatt. Zur Wettbewerbsfrage: Wie heissen die Autoren von diesem Werk? Antwort bis 23. April 2015 an ...

redaktion@kulturonline.ch

Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Der/die GewinnerIn wird persönlich benachrichtigt. Pro Absender gilt nur eine Person.

[Spitzenkoch Tanja Grandits mit feinem Kräuter-Buch im AT](#)

Verlag



Ausgesucht und köstlich.

Vierzig Kräuter und hundertvierzig Rezepte

Tanja Grandits, die Meisterin der Aromaküche, präsentiert in ihrem neuen Buch 140 Rezepte, in denen sich die ganze Geschmacksfülle und der Nuancenreichtum der bunten und vielfältigen Welt der Kräuter entfaltet. Rezepte, die überraschen, erstaunen und inspirieren und für alle zuhause gut nachkochbar sind.

Dazu erzählt sie viel Wissenswertes über Eigenschaften und Verwendung von 40 Kräutern, bekannten und neu zu entdeckenden - vom süssen African-blue-Basilikum über anisartigen Gewürzfenchel und wunderbar delikate Shiso-Kresse bis zum anregend frischen Verveine-Kraut.

Tanja Grandits ist ...

... Chefin des legendären, mit zwei Michelin-Sternen und im GaultMillau mit 18 Punkten bewerteten Restaurants Stucki in Basel. Vom GaultMillau ausgezeichnet als «Koch des Jahres 2014». Sie ist bekannt für ihren virtuellen Umgang mit Aromen, Gewürzen und Texturen. Kolumnistin und Autorin mehrerer erfolgreicher Bücher im AT Verlag.

Das Fazit von Kulturonline

Nicht umsonst ist Tanja Grandits eine Meisterin am Kochherd. Sie zeichnet sich durch ein grosses Fachwissen aus, doch damit nicht genug. Im Detail liegt die Kunst, deshalb das enorme Know-How im Zusammenhang mit feinen Kräutern. Dieses Buch liest man mit mehreren Sinnen!

Kulturonline-Wettbewerb

Gewinnen Sie mit Kulturonline das Grandits-Buch «Kräuter – Vierzig Kräuter und hundertvierzig Rezepte», erschienen beim AT Verlag. Zur Wettbewerbsfrage: Wo ist der AT Verlag beheimatet? Antwort bis 29. März 2015 an ...

redaktion@kulturonline.ch

Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Der/die GewinnerIn wird persönlich benachrichtigt. Pro Absender gilt nur eine Person.

[Link zum AT Verlag](#)

[Mehr zum Spitzenlokal von Tanja Grandits, das «Stucki» in Basel.](#)

«Meze in Istanbul» - ein spezielles Kochbuch vom GU-Verlag



Orientalisch und köstlich.

«Meze in Istanbul» - ein spezielles Kochbuch vom GU-Verlag

Kulinarische Spaziergänge und Originalrezepte

Mit dem neuen Kochbuch «Meze in Istanbul» können Sie die Vielfalt orientalischer Vorspeisen in der Trendcity Istanbul entdecken - mit Insidertipps, kostenloser App und Rezepten. Köstliche Gerichte für unterwegs! Das Kochbuch ist beim Verlag Gräfe und Unzer erschienen.

Istanbul ist in aller Munde - was in der Trendcity los ist, lässt uns nicht kalt. Schon gar nicht, wenn es um Meze, die angesagten orientalischen Vorspeisenhäppchen geht, die nirgendwo besser schmecken als dort! Das GU-Kochbuch «Meze in Istanbul» bringt uns direkt ins Herz der Metropole am Bosphorus. Rund 50 authentische Meze-Rezepte machen es leicht, die verführerischen Vorspeisen, Salate, Dips und Häppchen mit duftenden Gewürzen nach zu kochen.

Die Rezepte stammen direkt aus den kulinarischen Hotspots der Stadt: Streetfood-Lokalen an den Fischmärkten, Imbissständen im Basar, Restaurants mit Meerblick und Cafes und Tavernen rund um die Moscheen und Paläste. In fünf Kapiteln lädt das Buch ein, das kreative Gewimmel in Istanbul's Strassen kennenzulernen: Von der Hagia Sophia über den Topkapi Palast und Ägyptischen Basar bis zu kleinen Fischerlokalen und szenigen Altstadt-Restaurants. Sonnenuntergangs-Feeling wie am Mittelmeer - das funktioniert mit den Rezepten in diesem Buch auch zu Hause!

[Link zur Homepage vom GU-Verlag](#)

Neue und nützliche Bücher für die Küche aus dem Teubner-Verlag

Kostbare Nachschlagewerke



Kochen am offenen Feuer macht Spass!

«Grillen & Räuchern» - Originelles und gepflegtes Essen

Das ultimative Buch zum archaischen Abenteuer «Kochen am offenen Feuer». Da schlagen Männerherzen höher. Grillen, Smoken, Räuchern, die Urformen der Nahrungszubereitung, verheissen puren Spass - auch mit Hightech-Equipment. Wer jemals ein butterzartes Brisket oder ein hocharomatisches Dosenhuhn gegessen, der weiss: Spitzengastronomie und das Archaische des Kochens am offenen Feuer sind absolut kein Widerspruch! Dieses Teubner-Buch zeigt wie es geht, was man dazu braucht und wie es am besten schmeckt. Fundierte Fachinfos, hervorragende Rezepte, erstklassige Fotografie, fantastische Stimmungsbilder und Geschichten zum Mythos Grillen, Räuchern, Heldentaten servieren dem Leser zum rauchzarten, saftigen Steak das grosse Gefühl vom Abenteuer des Kochens.

«Das grosse Buch der Pasteten»

Das umfassende und opulente Pastetenbuch von Teubner. Mit ausführlicher Warenkunde zu allen wichtigen Zutaten, detaillierter Küchenpraxis rund um Pasteten, Terrinen, Sülzen und über 100 innovativen Rezepten von 8 Spitzenköchen. Das neue Teubner-Standardwerk zum Thema Pasteten ist die Neuauflage des 1980 erschienenen ersten Bandes der Reihe Teubner-Edition. Komplett neu erarbeitet bietet es eine umfassende Warenkunde, Küchenpraxis in Text und Bild sowie über 100 klassische und moderne Rezepte von acht Spitzenköchen. Die Rezepte umfassen Pasteten, Terrinen, Sülzen und mehr mit Gemüse, mit Fisch und Meeresfrüchten, mit Fleisch, mit Wild mit Käse und süsse Kreationen. Interessantes rund um das Thema und Geheimnisse unserer Spitzenköche sind auf den im Buch eingestreuten Sonderseiten zu erfahren.

«Das grosse Buch über Wild»

Eine besondere Spezialität: Entdecken Sie Wild in seiner ganzen Vielfalt. Das Standardwerk zum Thema Wild der Teubner-Edition bietet alles, was man braucht um Wildfleisch in ein besonderes kulinarisches Erlebnis zu verwandeln. In der Warenkunde erfahren Sie alles Wissenswerte über das Nahrungsmittel Wild: Woran Sie gute Fleischqualität erkennen und was Sie bei Kauf und Lagerung von Wild beachten müssen. Schritt für Schritt erfahren Sie, wie der Fachmann Wild 'aus der Decke schlägt' - also abhäutet und zerlegt. In der Küchenpraxis werden alle relevanten Garmethoden rund um das Thema Wild vorgestellt, sei es Grillen, Räuchern, Schmoren oder Pochieren. Gutes Gelingen sichern die brillanten Step-Fotos, die einzelne Arbeitsschritte veranschaulichen. Im opulent bebilderten Rezeptteil haben neun Spitzenköche Klassiker der Wildküche neu interpretiert, wie z. B. den Rehrücken im Salzteig oder die Kakao-Pappardelle mit Wildhasenragout. Das Plus in der Edition: Zahlreiche unterhaltsame Sonderseiten bieten Ihnen umfassendes Hintergrundwissen zum Thema Wild.

«Teubner Messer»

Mit Teubner die Welt der Küchenmesser entdecken: Wissenswertes und Ungewöhnliches rund um die scharfen Küchenhelfer, 30 anschauliche Schneidetechniken und ausgewählte Rezepte, die Lust machen, sie auszuprobieren. Eine opulente Ausstattung und spektakuläre Fotografie laden zum Schmökern ein. Kochmesser sind nicht nur alltägliches

Werkzeug, sondern auch Kultobjekte. Profiköche schwören auf ihr spezielles Lieblingsmesser und auch immer mehr ambitionierte Hobbyköche gönnen sich den Luxus eines oder mehrerer richtig teuren Messer. Teubner Messer ist das neue faszinierende Standardwerk zum Thema. Es zeigt die scharfen Küchenklingen zum ersten Mal in ihrer ganzen Bandbreite: opulent und brillant bebildert erzählt das Werk spannende Geschichten über Ursprung, Herstellung und Verwendung verschiedenster Kochmesser weltweit. Besonders interessant für Hobbyköche sind die 30 Schneidetechniken mit den dazu passenden Rezepten von Teubner-Spitzenköchen, mit denen man sofort loslegen kann: sei es, um Zwiebeln endlich wie ein Profi zu schneiden oder Sashimi mit einem japanischen Yanagiba-Messer fachgerecht zuzubereiten. Das alles wird durch die zahlreichen anschaulichen Stepfotos ganz einfach umsetzbar - natürlich nur mit einem richtig scharfen Messer.

«Vegetarisch» - ein genussvolles Buch vom Teubner-Verlag



Leicht und bekömmlich.

Mit allen wichtigen Infos direkt beim Rezept werden die vegetarischen Gerichte der Spitzenköche auch für Einsteiger nachkochbar - Vegetarisch einfach perfekt!

Spiegelei war gestern. Mit Teubner kochen heisst: Vegetarisch kochen jetzt auch für Einsteiger wie für die Profis. In über 60 spannenden Gerichten entdecken sie hier die Welt der Spitzenköche. Alles wird ganz einfach nachkochbar dank der wichtigen Infos direkt beim Rezept: Passende Warenkunde, grundlegende Küchentechniken oder spannende Hintergrundberichte ergänzen jedes Rezept perfekt. Und dank einer klaren Kennzeichnung ist auch sofort zu ersichtlich, wie anspruchsvoll ein Rezept wirklich ist. Das alles in ein tolles, modernes Layout gepackt macht diese Reihe zum Muss für jeden, der schonmal mit der Sternküche geliebäugelt hat. Tolles Plus: Mit der kostenlosen App lassen sich alle Rezepte auch aufs Smartphone laden.

Zweckdienlich und perfekt: «Fleisch» vom Teubner-Verlag

Die Gerichte der Spitzenköche für Teubner-Einsteiger ganz einfach nachkochbar - dank aller relevanten Infos rund um das Rezept.



Das Buch zu Teubner's «Fleisch» bietet über 50 raffinierte Rezepte von Spitzenköchen, die hier für den ambitionierten Hobbykoch nachkochbar gemacht wurden. Zu jedem Rezept liefert TEUBNER Hintergrundinformationen wie Warenkunde, relevante Küchenpraxis und spannende Reportagen rund ums jeweilige Thema. Das alles in einem frischen modernen Layout mit vielen brillanten Fotos. Ein nützliches Koch-Standardwerk!

[Mehr unter Teubner-Verlag](#)

[Gourmet-Woche im Robinson Club Schweizerhof Vulpera-Tarasp](#)



Rudolf Pazeller, Spitzenkoch und Inhaber vom Schlosshotel Chastè-Tarasp, Edelmetzger Ludwig Hatecke und TV-Sterne Koch Otto Koch (v.l.). (c) Fotos: ROPO/MuA

ARD-«Buffet»-TV-Star Otto Koch als Trüffel-Ritter

Sternenköche liessen es kulinarisch funkeln! Das geschichtsträchtige Schloss Tarasp war Schauplatz und Höhepunkt der Gourmet-Woche, welche der Robinson Club Schweizerhof Vulpera-Tarasp unter der Regie von Generalmanagerin Jutta Zimmermann mit den Spitzenköchen Otto Koch, Fernseh- und Sternekoch München, Rudolf Pazeller Schlosshotel Chastè-Tarasp, Reto Matthis, berühmter Trüffel-Experte vom Restaurant Corviglia-St. Moritz, und Dessert-Weltmeister Bernd Siefert durchführte. Ein kulinarischer Genuss der Extraklasse! Unter den Gästen war der Münchner Werbekaufmann Adi Hengstberger, seines Zeichens Doppelweltmeister im Snow-Golf, der vom 29. bis 31. Januar 2015 den Event Golf on Snow hier leiten wird.



Trüffel ohne Ende ... Die Gourmet-Woche vom Robinson Club Vulpera Tarasp erlebte im Schloss Tarasp ihren Höhepunkt mit «Trüffel & Wein». Die Bündner Weine trugen ihren Teil zum grossen Erfolg bei.

Unter dem Motto «Trüffel & Wein» wurde neben dem Gala-Menü zudem ein aussergewöhnliches Programm mit Schlossführung und Orgelkonzert im Schloss Tarasp geboten. Es war für die Gäste schon ein Privileg, dass sie im Schloss Tarasp dinieren konnten; und als dann der Musiklehrer Jörg Perron auf der alten, neu renovierten Schlossorgel im einstigen Gerichtssaal klassische und moderne Stücke in verschiedenen Tonlagen vorspielte, war die Begeisterung schon vor dem ersten Menügang gross. Moderiert wurde der elegante und genussvolle Anlass von Dieter Schenk, Regionalmanager Österreich, Italien und Schweiz vom Robinson Club.

Trüffel in allen Variationen

Apéro mit Champagner und Canapes wurden vom charmanten Service im Arvensaal dargeboten. Ansonsten eignet sich der Schlosshof, wo eine Odol-Ausstellung ergänzend bewundert werden kann.

In eindrücklicher, unkomplizierter und sympathischer Kooperation mit Rudolf Pazeller vom Schlosshotel Chastè-Tarasp konnten TV-Koch Otto Koch, Reto Matthis und Bernd Siefert mit der umsichtigen Service-Crew vom Robinson Club Schweizerhof ein unvergesslicher Abend gestalten. Mit freudigem Engagement, genialer Kochkunst, mit viel Liebe zum Detail, so war jeder Menügang ein Gedicht.

Zu Beginn wurde ein Hirschcarpaccio aus dem S-charl-Tal mit Panna Cotta mit Alba-Trüffel und Preiselbeersauce serviert. Suppenliebhaber erfreuten sich dann an einem Kastaniensüppchen mit Entenleber und Sommertrüffel. Allein schon wie die Gerichte an die schön geschmückten Tische kamen, entsprachen einem Kunstwerk und geschmacklichen Highlight.

Hausgemachtes frisch und warm serviert

Jeder Menü-Gang löste bei den Tischen angeregte Gespräche und ehrliche Komplimente aus. Immer wieder wurden

Digitalkameras gezückt, um die faszinierenden Teller-Kreationen bildlich für die persönliche Erinnerung festzuhalten. Hausgemachte Trüffel-Ravioli mit leichter Sauce, gegrillter Steinbutt, Trüffelstreifen und als Hauptgang Hohrücken vom Engadiner Milchkalb, warm aus dem Ofen mit Périgord Sauce, Plain in Pigna und Gemüse garnitur löste wiederum Entzücken aus.

Eine grosse Würdigung ...

... erfuhren Ludwig und Simone Hatecke von der Dorfmetzgerei Scuol/Schuls, die das zarte Fleisch beisteuerten und am Gala-Diner teilnahmen. Hateckers stehen eigentlich für Edelfleischerei und Edelmetzgerei. Fleisch ist für die bescheidene Unternehmerfamilie das edelste Naturprodukt, welches immer wieder besonders hergerichtet und in der Küche für das richtige, gewünschte Gericht eingesetzt wird. Zur Fleischqualität kommt zudem der marketingmässig erfolgreiche Auftritt. Berühmt ist unter anderem der patentierte dreieckige Salsiz von Hatecke.

Abgerundet wurde das Gala-Diner mit einem vielseitigen Käse-Assortiment mit einem reichhaltigen, kompakten Fruchtbrot vom Schlosshotel Chastè-Tarasp sowie einem speziellen Zwetschen-Dessert, welches der Dessert-Weltmeister Bernd Siefert zu bereitetete.



Antica Distilleria: Das Ehepaar Beretta lebt engagiert und bescheiden für natürliche Spitzenprodukte: «Bei uns gibt es nur 100%-Natur in der Schnapsflasche!».

Ein köstliches Finale bot dann die Antica Distilleria von Luciano Beretta von Tschier im Val Müstair. Ihre naturechten Edelgetränke, Liköre und Schnäpse aus biologischer Berggetreide, Heublumen, Kräuter, alpiner Moschus-Schafgarbe, Röteli aus Bündner Kirschen, Hochgebirgs-Arvenzapfen, Destillate aus Engadiner Goldmelisse, Bergblumen, Edelweiss aus Pontresina und Poschiavo, Williams mit Birnen aus alten Hochstämmen, Bündner Baumnisse, Limoncello und Engadiner Enzian fanden schnell ihre Liebhaber.



Das Schloss Tarasp eignete sich ausgezeichnet für die «Gourmet-Woche» vom Robinson Club Vulpera Tarasp. Dessert-Weltmeister Bernd Siefert servierte selbstgemachte Champagner-Trüffel. (c) Fotos: ROPO/MuA.

Bereits laufen die internen Vorbereitungen für die Neuauflage des Gourmet-Events 2015, der vom 19. bis 26. September stattfinden wird. Mit einem Grossaufmarsch wird gerechnet, eine frühzeitige Anmeldung ist empfehlenswert.

Der Robinson Club Schweizerhof Vulpera-Tarasp

Wenn man nach Scuol/Schuls fährt, entdeckt man rechts am Hang den legendären Robinson Club Schweizerhof Vulpera-Tarasp, er ist der erste Robinson Club nach jenem in Arosa in der Schweiz.

Dieses märchenhafte Jugendstilpalais fügt sich perfekt in die herrliche Gebirgskulisse des Engadins ein. Eines der höchstgelegenen nostalgischen Freibäder bietet – neben dem Hallenbad und Sauna-Wellness - viel Badespass im Sommer. Im Herbst sind eher junge Alte anzutreffen, in der jeweiligen Ferienzeit sind viele Kinder dabei und haben ihren eigenen Beschäftigungsraum und altersgerechte Betreuung.

Wandern, Golfen, Biken, Reiten oder Skifahren, Langlauf, Schlittenfahren und viele weitere Aktivitäten (je nach Saison) in der Region und in den zauberhaften Lärchenwäldern und grünen Bergwiesen decken den individuellen Freizeit-Spass ab.



Ehre, wem Ehre gebührt ... TV- und Sternekoch Otto Koch - nun auch berühmt als Trüffel-Ritter - beschützt Jutta Zimmermann, Generalmanagerin vom Robinson Club Vulpera Tarasp, beim Gourmet-Event im Schloss Tarasp.

Von Kuba, Teneriffa über Kenia bis nach Vulpera

GM Jutta Zimmermann begann ihre Karriere bei Robinson im Club Cala Serena, Mallorca, Spanien, kam dann in die Robinson Zentrale, ehe sie über weitere Stationen unter anderem in Kuba, Teneriffa und Kenia im Sommer 2009 die Leitung vom Robinson Club Schweizerhof Vulpera-Tarasp übernahm.

Das Hotel mit Vollpension verfügt über 128 Zimmer. In der Sommersaison sorgen 85 Mitarbeitende für das Wohl der Gäste, während in der Wintersaison 125 Personen beschäftigt sind, die auch für eine humorvolle Abendunterhaltung zuständig sind. Von der bisherigen Anreise Samstag zu Samstag will man für 2015 in den Rhythmus Sonntag zu Sonntag wechseln, um dem An- und Abreisestau zu entfliehen.

Links

Robinson Club Schweizerhof Vulpera-Tarasp

www.robinson-schweiz.ch

www.robinson-schweiz.ch/robinson-club-schweizerhof/events/gourmet

Rudolf Pazeller mit Ehefrau Daniela und Sohn Gian-Andrea vom Schlosshotel Chastè-Tarasp unter

www.schlosshoteltarasp.ch.

Schloss Tarasp

<http://www.schloss-tarasp.ch/>

Hatecke Dorfmetzgerei Scuol/Schuls Center Augustin

<http://www.hatecke.ch/>

Ausflugtipp von Kulturonline.ch

[Motta Naluns](#)

Adi Hengstbeger, Doppelweltmeister im Snow-Golf

www.adihengstberger.com

Spezieller Hinweis: 29. bis 31. Januar 2015 Event Golf on Snow beim Robinson Club Schweizerhof Vulpera-Tarasp!

Antica Distilleria Luciano Beretta, Tschier, Val Müstair

<http://www.distilleriaberetta.ch>

Unten die Vorschau vom Gourmet-Event ...

Spitzen Kulinarik bei der Gourmetwoche im Robinson Club Schweizerhof

Feinschmecker treffen sich im September in Vulpera

Auch dieses Jahr bietet der Robinson Club Schweizerhof in Vulpera der heimischen Gourmetszene eine grosse Bühne. Vom 20. bis 27. September 2014 interpretieren Spitzenköche unter der Schirmherrschaft von Fernseh- und Sternekoch Otto Koch die kulinarischen Highlights ihrer Region.

«Die ganze Vielfalt der Schweiz» – so lautet das Motto der diesjährigen Gourmetwoche im Robinson Club Schweizerhof, die vom Fernseh- und Sternekoch Otto Koch geleitet wird. Vom 20. bis 27. September entführen Schweizer Spitzenköche die Teilnehmer in die Genussregionen der Schweiz. Daneben wird den Gästen ein vielfältiges gastronomisches Rahmenprogramm geboten: Es stehen Kochdemos, Weinproben und eine Bündner Fleisch-Degustation auf der Karte.

Hochkarätige Koch-Experten aus der Schweiz

Rudolf Pazeller, Besitzer und Küchen-Chef im Schlosshotel Chastè in Tarasp verwöhnt seine Gäste mit traditionellen Engadiner Küchenspezialitäten auf höchstem Niveau. Kurt Röösl, Küchen-Chef im Grandhotel Waldhaus Sils, dem historischen Hotel im Stil der Belle Epoque, bringt die ganze Welt auf die Teller der Gourmands. Gustav Jantscher, Chefkoch im Hotel Paradies, dem Hideaway in Ftan, interpretiert mit eigenen Kreationen den kulinarischen Reichtum der Engadiner Berge. Othmar Schlegel, Küchenchef im Castello del Sole in Ascona und «GaultMillau Aufsteiger des Jahres 2014 im Tessin», verzaubert durch seine mediterrane Küche aus regionalen Produkten. Bernd Siefert, Weltmeister der Konditoren vom Café Siefert, Deutschland, überrascht unter anderem mit seinen Marmeladen und Chutneys.

Ein Erlebnis der besonderer Art und Weise: Die Kochprofis lassen sich bei ihrer Arbeit auf die Finger schauen! An sechs Tagen der Woche übernimmt je ein Starkoch aus der jeweiligen Region eine Spezialstation am Buffet. Die Gäste können sich nicht nur «durch die Schweiz kosten», sondern auch erstklassige Tipps holen.

Gala-Abend im Schlosshotel Chastè Tarasp

Highlight der Gourmetwoche ist der Gala-Abend «Trüffel & Wein» im legendären Schlosshotel Chastè in Tarasp. Küchen-Chef Rudolf Pazellersowie Otto Koch(Fernsehkoch in der ARD-Sendung «Buffet» sowie Gourmet-Chef und kulinarischer Berater bei Robinson) und der berühmteste Trüffel-Experte der Schweiz, Reto Mathisvom Restaurant Corviglia–St. Moritz werden gemeinsam das Trüffel-Feinschmecker-Menü mit grossen Weinen präsentieren.

Die Gourmetwoche ist für jeden Gast im Robinson Club inklusive. Der Gala-Abend ist extra zu buchen – Vorabreservierung werden bis zum 1. September 2014 entgegengenommen. Auch externe Besucher sind an allen Events herzlich willkommen.

Infos, Anmeldung und Links

www.robinson-schweiz.ch

www.robinson-schweiz.ch/robinson-club-schweizerhof/events/gourmet

Weitere Beiträge...

1. [«Das Lexikon der alten Gemüsesorten» im AT-Verlag](#)
2. [«Die Suppe lügt» von Hans-Ulrich Grimm \(Droemer-Verlag\)](#)
3. [Lecker und gesund «Smoothies, Shakes & Powerdrinks»](#)
4. [Köstliche Torten – ein neues Buch aus dem AT-Verlag](#)

Seite 1 von 3

Start [Zurück](#) [1](#) [2](#) [3](#) [Weiter](#) [Ende](#)

TV-Hinweise etc.

Informationen über Schweizer Radio und Fernsehen



www.srf.ch

- - -

Schweizer Film «Stöffitown» am Sonntag, 10. Mai 2015, 20.05 Uhr auf SRF1

«Stöffitown» erzählt von der aussergewöhnlichen Vater-Sohn-Beziehung zwischen dem geistig behinderten Stöffli und dem Gourmetkoch Zeno. Ein Film mit Humor und Herz von Regisseur Christoph Schaub.

Stöffli (Saladin Dellers) ist bald erwachsen. Aufgrund seiner geistigen Beeinträchtigung, ist er aber noch weit davon entfernt, selbstständig zu sein. Er lebt mit seiner alleinerziehenden Mutter Antonia (Regula Imboden) in Einsiedeln. Stöffli ist eine Frohnatur und vermag so manchem Kunden im kleinen Lebensmittelladen seiner Mutter mit lustigen Sprüchen und ausladenden Gesten ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern. Doch als Antonia bei der Arbeit unerwartet zusammenbricht und ins Spital eingeliefert wird, droht Stöffli in ein Heim gesteckt zu werden. Auf dem Sterbebett lüftet Antonia deshalb ein lang gehütetes Geheimnis. Zeno (Max Gertsch) – ihre Jugendliebe und Besitzer des Restaurants «Schwanen» – ist Stöfflis Vater.

Leidenschaft und Aufgabe

Anfänglich versucht Zeno, Stöffli so schnell als möglich los zu werden. Er ist überzeugt, dass er nicht der leibliche Vater ist. Stöffli selbst erzählt seit jeher von seinem Papa, der auf einer Ranch in Amerika leben soll. Und überhaupt: Zeno ist mit seinem Leben, so wie es ist, völlig zufrieden. Zusammen mit seiner Frau Romy (Delia Mayer) führt er das Restaurant

«Schwanen». Das läuft gut, sogar sehr gut. Für Kinder kam nie der richtige Zeitpunkt. Die gemeinsame Herausforderung im Restaurant war ihnen Leidenschaft und Aufgabe genug.

Ein Vaterschaftstest ...

... beweist, dass Antonia die Wahrheit gesagt hat. Wohl oder übel bricht Zeno die Suche nach Stöffis vermeintlichem Vater in Amerika ab und nimmt Stöffi zu sich ins Restaurant. Vor Romy verheimlicht er den Grund für seine neu aufkeimenden Vatergefühle. Wie bloss soll er ihr erklären, wie es damals dazu kam? Doch wo Stöffi ist, steht die Welt immer etwas Kopf, und Geheimnisse bleiben nicht lange Geheimnisse.

Für den Film konnten Mitglieder des Ensembles des Theater Hora gewonnen werden. Das Theater Hora ist das bekannteste professionelle Theater von und mit Menschen mit einer geistigen Behinderung in der Schweiz. Die Rolle der Lisa wird von Fabienne Villiger gespielt. Die Jungs, denen Stöffi während seiner Zeit im Heim begegnet, sind mit Gianni Blumer, Mattias Brücker und Noah Badir besetzt.

- - -

SRF Radio-Musiktitel gesucht ?

Suchen Sie die Musiktitel, die gerade bei einem SRF-Sender zu hören waren? Hier geht es direkt zum entsprechenden Link ...

<http://www.srf.ch/radio-srf-1/programm/musik>

<http://www.srf.ch/radio-srf-2-kultur/programm/musik>

<http://www.srf.ch/radio-srf-3/programm/musik>

<http://www.srf.ch/radio-srf-musikwelle/programm/musik>

<http://www.virus.ch/virus/ticker>

Weitere TV-Hinweise von diversen Sendern ...

Im Gedenken an Heidi Kabel - Ihre Tipps für ein glückliches Leben

http://www.youtube.com/watch?v=G-xS3v_3e-4&feature=related

Gastronomie



GastroSuisse – Für Hotellerie und Restauration

GastroSuisse ist der Verband für Hotellerie und Restauration in der Schweiz. Rund 20'000 Mitglieder (rund 3'000 Hotels) gehören dem grössten gastgewerblichen Arbeitgeberverband an. Mit 26 Kantonalverbände und vier Fachgruppen steht der Verband für Mitgliedernähe und Branchenkompetenz.

Die Mitglieder profitieren von einem umfassenden Dienstleistungsangebot und zahlreichen Vergünstigungen. GastroSuisse vertritt die wirtschaftspolitischen Interessen des Gastgewerbes, pflegt den Dialog mit Politik, Wirtschaft und Öffentlichkeit, fördert das Image der Branche und engagiert sich in der Berufsbildung.

[Link zu GastroSuisse](#)

Copyright © 2013. All Rights Reserved.