



Carettis Gespür für Stil: Die Wassertränke (links unten) blieb erhalten, ebenso das «gewächshäusliche» Ambiente. Und meldet sich eine Gesellschaft an, wird eines der Häuser kurzerhand in ein unkonventionelles Sali umfunktioniert.

Bilder Alain D. Boillot

Im Zaubergarten

Das besondere Konzept Einst war es eine Gärtnerei. Heute ist es ein Lokal, das ebenso auf Lukullisches wie auf eigenwilliges Interieur setzt: das Restaurant Eisblume in Worb.

FRANZISKA EGLI

Just auf dem Weg von der Brauerei zur Kirche liegt sie, die «Eisblume». Und besonders in dieser schnee- und kerzenreichen Jahreszeit verströmt sie auch von aussen etwas Märchenhaftes. Denn das Restaurant in Worb bei Bern befindet sich in einer einstigen Gärtnerei, ge-

nauer: in deren Gewächshäusern, die des Abends erleuchtet sind und das Areal in ein fast zauberhaftes Ambiente tauchen.

Durch das angelaufene Glas erblickt man edelgedeckte Tafeln und Tische und liebevoll hergerichtete Ecken vergangener Zeiten. Drinnen dann sorgen unzählige Kerzen

sowie ausgewählte Details und witzige Elemente für eine warme Stimmung. Vor allem aber zeugen sie von einem exzellenten Stil und gemahnen an die Vergangenheit des Hauses: Da wurden Blumen-töpfe in Lampenschirme umfunktioniert und werden Einmachgläser als Kerzenhalter gebraucht. Dabei dienen die drei Gewächshäuser als «Speisesäle», während in der Gärtnerei die Bar und in einem Anbau die Küche untergebracht ist.

Mittendrin in diesem verspielten Refugium ist Mario Caretti, der mit stilsicherem Auge und hohen Ansprüchen nach dem Rechten sieht. Caretti, ein erst 28-jähriger Worbler mit italienischen Wurzeln, hat ursprünglich – wen wundert's – Dekorationsgestalter gelernt. Bald schon schwebte ihm etwas «Erlebnisreicheres» vor, erklärt er. So wurde er auf die Gärtnerei Hofmann aufmerksam, in der nur noch der Blumenladen, nicht aber die Gärtnerei in Betrieb war.

Caretti klopfte bei Hofmanns an, man wurde sich einig, er trommelte Freunde zusammen, richtete die eher rudimentären Räume so gut es ging für eine unkonventionelle

«X-mas Lounge» her und nannte sie «Eisblume»: «Weil es zur Jahreszeit passte und wegen der Vergänglichkeit», erklärt er – schliesslich war es als einmaliges, sechswöchiges Projekt für den Winter 2003/04 gedacht. Doch die «Eisblume» schlug ein und lockte innert kürzester Zeit Gäste aus nah und fern an. Heute Abend sei gar ein Gärtnerverband aus Deutschland zu Gast, weiss der Jungunternehmer zu berichten.

Und so hat Caretti das Projekt von Mal zu Mal verlängert, das Team vergrössert, die Küche ausgebaut. Heute bieten er und sein junges Team – «hier ist keiner über 30» – Platz für 50 Gäste und ein Sechsgangmenü, das monatlich ändert. Zudem verpasst er der «Eisblume» jedes Jahr ein neues Kleid, und das in einer Sommer- und einer Winterversion. Lautete das letztjährige Motto «Verwunschener Garten», so heisst das aktuelle «Aquatic». Dafür, erklärt der Gastgeber, wechsle er nicht einfach ein paar Details aus, sondern gestalte das Lokal von Grund auf neu, «und das vom Boden bis zur Decke».

www.eisblume-worb.ch



Die hellen Gewächshäuser sorgen für eine märchenhafte Stimmung.

ANZEIGE

MARKTNOTIZEN



Köstlichkeiten für die Verwöhntage – zum Beispiel schwarze Hummerravioli.

Weihnachtliche Gourmet-Genüsse für die Gäste

Damit an den Festtagen so richtig herzhaft geschlemmt werden kann, verdoppelt Le Patron die Belegschaft vor den Festtagen – denn schliesslich wird der grösste Teil der köstlichen Gourmet-Kreationen immer noch liebevoll von Hand hergestellt. Für allerhöchste kulinarische Ansprüche empfiehlt Le Patron die köstlichen Buttermilch-Pasteten. Sie sind die Krönung des «Le-Patron-Pasteten-Handwerks» und ein wahrer Augen- und Gaumenschmaus. Unter der knusprigen Kruste verbergen sich erlesene Morchel- und Kalbfleischfüllungen, verfeinert mit einem Schuss Brandy oder Rotwein. Unschlagbar frisch und ausgesprochen köstlich sind die göttlich gefüllten Ravioli. Zarter Pasteteig, gerne auch in schwarz, umhüllen feinste Hummer-, Morchel- oder Trüffel-Füllungen. Dazu passen festliche Pasta-Saucen, verfeinert mit Champagner und Rahm oder Morcheln und einem Spritzer Cognac. Oder doch lieber ein aromatisches Pesto? Das Highlight: Pesto veredelt mit Balsamico und Honig. Wer es eher traditionell mag, serviert seinen Gästen ein Filet im Teig vom Schwein. Hübsch dekoriert und schön verpackt in einem knusprigen Kuchen-Blätterteig. Die Farce besteht aus einer Mischung aus Schweine- und Kalbfleisch, bereichert mit Schinken, Champignons und Pistazien.

Das Le-Patron-Festtagsortiment ist vom 22. November bis zum 31. Dezember 2010 erhältlich. Gewisse Artikel sind das ganze Jahr über verfügbar.

www.lepatron.ch

Restaurants mit Panorama-Bildern neu entdecken

www.lunchgate.com ist das von Gastronomen entwickelte und zurzeit wohl am schnellsten wachsende Restaurant-Portal der Schweiz. Die Lösung ermöglicht erstmals eine virtuelle Entdeckungsreise mit exklusiven Panorama-Bildern durch die lokale Gastronomie und Hotellerie. Restaurants können ihre Mittagsmenüs, Events und aktuelle Informationen ohne Zusatzaufwand eingeben und mit einem Mausklick auf acht Kanälen publizieren.



Die Adresse für kulinarische Hochgenüsse unterwegs: Das Lunchgate-App.

Vor ihrem Besuch betreten Gäste auf lunchgate.com das Restaurant am Bildschirm und können sich so anhand professionell erstellter 360°-Panorama-Bildern einen guten Eindruck über das Lokal verschaffen. Gäste, die den Lunchgate Newsletter abonniert haben, erhalten die aktuellen Mittagsmenüs der Restaurants ihrer Wahl jeweils um 10.30 Uhr per Email. Das Lunchgate-Angebot ist selbstverständlich auch auf Facebook, iPhone und iPad abrufbar. So können Lokale unterwegs in einer unbekannten Stadt ausfindig gemacht und online besucht werden. Sämtliche Panorama-Bilder des Restaurants, tagesaktuelle Mittagsmenüs, Hauspezialitäten sowie Speise- und Getränkekarten können Gastronomen auch auf die eigene Homepage integrieren.

www.lunchgate.ch

Neue Standards beim Sous-Vide-Garen mit Julabo

Prorest präsentiert die neue Produktlinie «fusionchef by Julabo» für innovatives Niedertemperaturgaren in der Gastronomie. Dank technischen Neuerungen setzt Julabo mit diesen neuen Geräten welt-



Ein Gerät, tausend Möglichkeiten feine und gesunde Gerichte stressfrei herzustellen: Der «fusionchef by Julabo».

weite Standards im Premium-Sous-Vide-Garen.

Die Teams der Schweizer Kochnationalmannschaft und die Juniorenkochnationalmannschaft wurden durch Prorest mit Julabo-Geräten ausgerüstet. Spitzenköche wie Andreas Caminada, Antonio Colajanni, David Martinez, Marco Hartmann, Marcus G. Lindner, Heiko Nieder, Eduard Hitzberger, Leo Urschinger, Friedrich Zemanek und viele andere arbeiten mit einem Julabogerät. Sie werden von René Widmer, Prorest Gastronomietechnik betreut.

Schon einmal ein 60-Minuten-Ei aus dem Julabo probiert? Oder ein Rinderhaxen, der über 36 Stunden im Julabo gegart wurde? Der Sous-Vide-Profi René Widmer zeigt in seiner Prorest Koch-Akademie in Rafz wie das funktioniert.

Und das sind die ganzen Vorteile: Garantie für hohen Nährstoffgehalt, kein Auslaugen der Nährmittel, Konzentration des natürlichen Aromas, stressfreies Arbeiten durch vereinfachte und effizientere Arbeitsabläufe, Haltbarkeit bis zu 21 Tage ohne Qualitätsverluste, Optimierung des Garverlustes von 40 auf maximal 5 Prozent, der natürliche Geschmack der Speisen bleibt erhalten, geringere Warenaufgaben durch weniger Koch- und Lagerverluste, Frische, Farbe und Aussehen bleiben bis zum Verbrauch erhalten, verlässliches Endergebnis durch Temperaturkonstanz von +/- 0.01°C, kein Austrocknen der Speisen, dadurch minimale Kochverluste, minimaler Verbrauch von Zutaten wie Salz, Öl, Gewürz, verkochen nahezu unmöglich, optimal für Catering.

www.prorest.ch

Hochwertiger Teegenuss für Unterwegs

Kaffee nehmen schon alle mit. Und wie steht es mit Tee? Eilles Tee hat sein Sortiment für Teeliebhaber um hocharomatische Take-Away-Tees erweitert. «Eilles Tea To Go» heisst das neue Produkt. Das Handling ist denkbar einfach, denn der grosse Teebeutel ist in den «To-Go-Deckel» integriert, der Comfort Pack schützt das Aroma mit der hygienischen Einzelverpackung. Jetzt nur noch heisses Wasser in den Doppelwandbecher geben, Folie entfernen und Deckel aufsetzen – fertig. Nach der Ziehzeit verschwindet der Teebeutel im Deckel und kann nicht mehr weiterziehen. Zum Entfernen des Teebeutels muss der Deckel nicht mehr geöffnet werden.

Die edlen Teesorten, in Blatt-



Einfach mitnehmen und geniessen: «Tea To Go» von Eilles Tee.

und Brokenqualität, aus den bekanntesten Anbaugebieten der Welt sind servierfertig im Nylonbeutel verpackt. Das Wasser hat es mit diesem modernen, absolut geschmacksneutralen Material leicht, den Teesaft zu umspielen. Acht erlesene Teesorten stehen zur Auswahl: Grüntee Asia Superior Blatt, Darjeeling Royal Second Flush Blatt, Assam Spezial Broken, Earl Grey Premium Blatt, Rooibos Vanilla, Kräutergarten, Pfefferminzblätter und Sommerbeeren Früchte. Als Zubehör werden doppelwandige Kartonbecher, ein Thekdisplay zur Erleichterung der

Auswahl, aufmerksamkeitsstarke Postermotive und eine Fassadenfahne angeboten.

www.hochstrasser.ch

Umweltschonende und kostengünstige Handtücher

18 Prozent weniger Volumen – dank einer neuartigen Kompressionstechnik. Der Hersteller von Hygieneprodukten, die weltweit tätige Firma Kimberly-Clark Professional, bringt diese Neuheit auf den Markt. Den fertigen Papierhandtüchern wird die Luft entzogen, damit passen mehr Handtücher in eine Banderole, auf eine Rolle und in die Umverpackung. Es passen mehr Handtücher in eine LKW-Ladung, der Lagerplatz wird reduziert, die Spender müssen seltener nachgefüllt werden. Die Umweltbelastung durch den Transport wird reduziert und es fällt deutlich weniger Verpackungsmüll an. Zwölf Handtücherqualitäten der Marken Kleenex und Scott werden komprimiert geliefert. Sie sind aus dem ausserordentlich saugfähigen Airflex-Material hergestellt. Mit der Komprimierung passen je nach Artikel sieben bis achtzehn Prozent mehr Handtücher in die Verpackung ohne die Qualität der Produkte zu beeinträchtigen. Ihre Saugfähigkeit, Reißfestigkeit, Hygiene und Komfort zeichnet sie auch künftig aus.

Der Einsatz der Komprimierungstechnik beim Verpacken ist Teil der umfassenden Nachhaltigkeitsstrategie von Kimberly-Clark Professional: «Reduziere heute, respektiere die Zukunft». Im Rahmen dieses Programms strebt das Unternehmen die Reduzierung des Ressourcenverbrauchs über den gesamten Lebenszyklus seiner Produkte vom Design über die Beschaffung der Rohstoffe bis hin zur Entsorgung an.

«Unser Ausgangspunkt ist die Erkenntnis, dass unser heutiger Ressourcenverbrauch die Welt von morgen prägt. In diesem Sinne bemühen wir uns stets um die Senkung des Verbrauchs in allen Phasen des Produktzyklus. Reduzierter Verbrauch ist der Schlüssel, um die Auswirkungen unserer Aktivitäten und der unserer Kunden auf die Umwelt zu verringern» sagt Lisa Morden, Global Sustainability Manager bei Kimberly-Clark Professional.

www.kcprofessional.com/de/