

DIE CRÈME DE LA CRÈME AUS SCHLEITHEIM

In einem traditionellen Bauernhaus namens Talrose im Kanton Schaffhausen stellt Heidi Guggisberg Feinkost her. Ihre Delikatess-Crèmen eignen sich zum Verfeinern von Desserts oder als Brotaufstrich.

In reiner Handarbeit und mit viel Liebe und Wissen produziert

Heidi Guggisberg verschiedene Delikatess-Crèmen, unter anderem auch eine köstliche Haselnuss-Crème. Ihr gut gehütetes Hausrezept beinhaltet ausschliesslich hochwertige Zutaten.

Neben gerösteten Haselnüssen aus dem türkischen Hochland verarbeitet sie frische Käseireibutter von einer ländlichen Käseerei aus ihrer

bernischen Heimat. Dazu kommen Vollrahm, Zucker, Glukose, ein wenig helle Schokolade, Fleur de Sel und ein eigens kreierter Kaffeeextrakt. Die Haselnuss-Crème empfiehlt Heidi Guggisberg auf einer Crêpe, zu einer feinen Vanilleglace oder als Brotaufstrich zu geniessen.

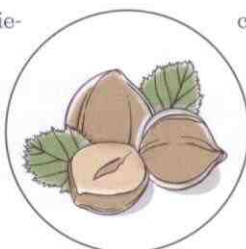
«Für Experimentierfreudige ist diese Crème mit einem Stückchen

Ur-Sbrinzkäse eine besondere Gaumenfreude», verrät die Delikatessenproduzentin.

In ihrer idyllischen Manufaktur in Schleitheim verfeinert sie zudem Honig aus der eigenen

Imkerei, räuchert Reis, Linsen und Salz, fabriziert diverse Sirups und stellt Naturkosmetik her.

talrose-manufaktur.ch



Lieblingsstück

VON
PASCAL SIGGEN
GASTGEBER
«LA GRANDE MAISON»
SAVIÈSE VS



Diesen Kühlschrank habe ich per Zufall im Internet entdeckt, als der «alte» Kühlschrank im Frühstücksraum unvermittelt ausgestiegen ist. Dieser neue «alte» Frigo verkörpert all das, was ich liebe. Er hat viele Jahrzehnte überdauert und ist immer noch funktionstüchtig. Es ist jeden Morgen eine Freude, sein Rauschen zu hören.

Aus dem Archiv

Marketing ist keine Erfindung der Neuzeit: Hotelier Anton Disler, der in Luzern das Hotel Rütli betrieb, liess nach der Eröffnung des Gotthardtunnels 1882 ein Hotel im Tessin bauen. Während der gesamten Bauphase hing im «Rütli» ein Gemälde – heute nennt sich das Rendering – des in Entstehung begriffenen Hotels im Tessin. Als dieses am 1. April 1906 in Lugano eröffnet wurde, soll die Feier grandios gewesen sein – in Anwesenheit vieler Journalisten und potenzieller Gäste aus der Deutschschweiz.



AUS DEM HOTELARCHIV SCHWEIZ

Hotelier

Das Schweizer Fachmagazin
für Hotellerie und Gastronomie

DANIEL ZELGER

Der Hotelier über Kunst,
Gastgeberqualitäten und
Mitarbeiterführung → Seite 10

RESTAURANT-RENDITE HAT POTENZIAL

Revenue Management ist
die Lösung → Seite 18

TOURISMUS-BRANCHE BRAUCHT VIELFALT

Fachschulen bieten breite
Ausbildung → Seite 22

WEITERBILDUNG IST CHEFSACHE

Weiterbildung im Betrieb
ist zwingend → Seite 24

