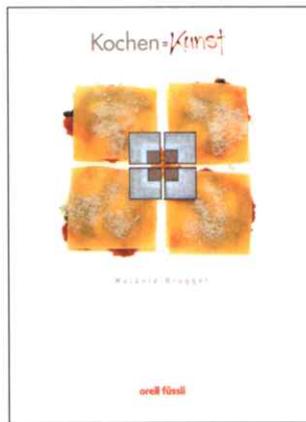


**VON DER KUNST ZUR KÜCHE**

Sie ist 1976 in Bangladesch geboren und im sankt-gallischen Bronschhofen aufgewachsen. 21-Jährig stellte sie die ersten Bilder aus. Mit Erfolg. Dann absolvierte sie den Vorkurs an der Schule für Gestaltung in St. Gallen, Ausbildung zur Textildesignerin, Grafikerin, berufsbegleitendes Studium der Visuellen Gestaltung an der Höheren Fachschule für Gestaltung in St. Gallen. Ihre Bilder sind regelmässig an Kunstausstellungen zu sehen. Was das mit Salz&Pfeffer zu tun hat? Melanie Brugger hat ihre Kunst für einmal kulinarisch umgesetzt und zu einem Kochbuch zusammengefasst. Heute lebt sie in Zürich, ist als Störköchin tätig und kreiert exklusive Kunst-Dinners und Apéros. Das Buch wird von Orell Füssli verlegt und ist in deren Filialen erhältlich. Bestellt werden kann das Buch auch direkt bei Melanie Brugger: [info@mel-b.ch](mailto:info@mel-b.ch)



**KUBAKAFFEE**



Neben Zigarren bietet Kubas Planwirtschaft auch Kaffee an. Geschmacklich unterscheidet sich der in Kuba dunkel geröstete Kaffee jedoch deutlich von den bei uns handelsüblichen Sorten. Er ist geprägt von intensivem Röstaroma, ist etwas dumpf im Geschmack und weist wenig Säure auf. Begleitet wird er dafür von einer ausgeprägten Schokoladen-Note.

[www.cubita.ch](http://www.cubita.ch)



**GOURMESSE**

7. bis 10. Oktober 2005

«Du bist geboren, heran-gewachsen. Habe dich mit Liebe begleitet und gepflegt, mit allen Aufmerksamkeiten wie ein Erstgeborenes. Tage, Monate, Jahre. Bist gereift, erwachsen und schliesslich alt geworden. Jetzt gibst du den besten Teil von dir her.»  
Balzebú – Aceto Balsamico di Modena. Hergestellt aus den Trauben Trebbiano und Lambrusco, gelagert in Barrique. Erhältlich in Einzelflaschen mit Dosierer aus Glas. 250 ml CHF 35.–

**PAVIN**, Winterthur  
052 238 03 10  
[www.pavin.ch](http://www.pavin.ch)

empfehl:



**KIDS KOCHEN MIT PROFIS**

Die Gilde etablierter Köche engagiert sich nicht nur mit Risotto für Multiple Sklerose-Patienten. Ein neues Projekt will Kinder in der Küche für den Umgang mit natürlichen Zutaten sensibilisieren. Dazu hat sich die Gilde mit den Oskis I und II zusammengeschlossen. Das ganze fusst auf der Figur Cocolino, dem Kinder-Koch- und Comic-TV-Star, der seinerseits aus der Küche von Oski I alias Chrüter Oskar Martin stammt und von Oski II alias Oskar Weiss inszeniert wird. Die Aktion läuft unter dem Titel «Kids kochen mit Profis». Das Engagement geht dabei weit über einen einfachen Kochkurs hinaus: Kinder und Jugendliche von sechs bis fünfzehn Jahren, aber auch ganze Schulklassen können sich anmelden und bei den Profis in der Küche stehen, in die Töpfe blicken und mitkochen. Nebenbei bemerkt: Oskar ist gerade daran, in einem Baumhaus ein Kinder-Koch-Paradies zu realisieren.  
[www.gilde.ch](http://www.gilde.ch), [www.cocolino.ch](http://www.cocolino.ch)



**Veranstaltungen**

**TESSIN VIA ZURIGO**

Die Wirtschaft Neumarkt & Freunde zelebrieren gemeinsam mit Ticinowine in Zürich das Tessin. In elf Restaurants sind bis Mitte Juni Köstlichkeiten aus Tessiner Küchen und Kellern zu erleben und geniessen. Mit von der Partie sind: Alpenrose, James Joyce Pub, Kaiser's Reblaube, Tessinerkeller, Wolfbach, Florhof, Adlisberg, Neumarkt inklusive Destithek, sowie Helen Faigle's Quartierladen am Neumarkt und das Limmatlädeli. Wir ziehen den Hut vor der gelungenen Umsetzung und Vermarktungsidee. (Salz&Pfeffer hat eine Auswahl von Tessiner Weinen degustiert: siehe Seite 17) [www.ticinowine.ch](http://www.ticinowine.ch)

**WEIN AUS AUSTRIA**

Sechzig Händler, über hundertfünfzig Weingüter und mehr als tausend Spitzenweine aus Österreich. Wie die Schweiz ist auch Österreich ein kleines Weinanbaugbiet. Doch die Winzer haben in den letzten Jahren bewiesen, dass sie international keinen Vergleich zu scheuen brauchen. Am 2. Mai findet im Kongresshaus Zürich eine Degustation der grossen österreichischen Weine statt. Von 13 bis 20 Uhr fürs Fachpublikum, von 17 bis 20 Uhr für alle Weinliebhaber. Durchgeführt wird der Anlass von Andreas Keller, Weininformation, 01 389 60 40. [info@weininfo.ch](mailto:info@weininfo.ch)

**WILDKRÄUTER-KOCHKURS**

Im wunderschönen Malcantone, am Fusse des Monte Lema, organisiert Erica Bänziger, vom 7. bis 8. Mai, einen Tessiner Wildkräuter-Koch- und Kennenlernplausch. Erica Bänziger ist Kochbuchautorin und ihr neuestes Kochbuch über die Tessiner Küche kann man bei ihr direkt bestellen. 091 796 28 61 [www.biogans.ch/erica](http://www.biogans.ch/erica)

**MATINÉE**

Am 22. Mai zelebriert das Restaurant Eichmühle in Wädenswil eine Matinée in der Neuguetscheune mit Apéro und anschliessendem Lunch, inklusive Wein. Der Anlass findet auch am 10. Juni und am 11. September statt. 044 780 11 35. [www.eichmuehle.ch](http://www.eichmuehle.ch)