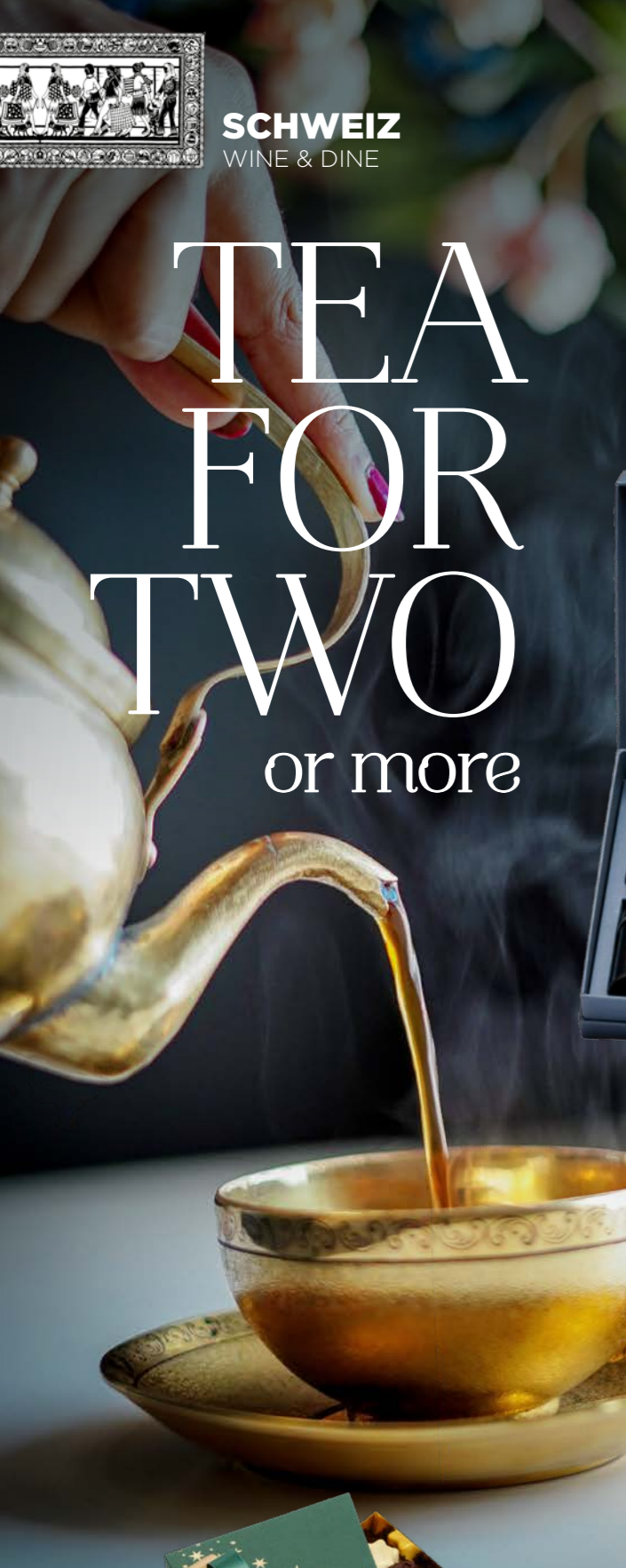




SCHWEIZ
WINE & DINE

TEA FOR TWO or more



CHANOYU CELEBRATE TEA

Die Chanoyu-Bio-Tee-Set Swiss-Box: «Wild White Mountains», «Alpine Dream», «Peaceful Prairies» und «My Cosy Chalet». Die vier Kautertees in der Box sind wie eine Reise in das Herz der Schweizer Alpen und Täler. Die Blüten und Pflanzen werden im Wallis von Hand gepflückt und mit Sorgfalt verarbeitet. Schweizer Know-how für authentischen Geschmack mit 100 % natürlichen Zutaten.
www.chanoyu-tea.ch



FOTOS: ZVG, Prichi Palwe

WHITE CHRISTMAS LIMITED EDITION

Ein Wintermärchen auf dem Gaumen. Weihnachtstee aus feinem, weissem Bio-Tee, mit Apfelstücken, Kardamom, Zimt und Vanille.
www.sirocco.ch



SWEET CHRISTMAS TREE

Die Bonbonnière «Funkelnder Weihnachtsbaum» ist mit 28 Pralines und Truffles gefüllt.
www.spruengli.ch



ANZEIGE



SCHWEIZ
WINE & DINE

WORLD'S BEST SOMMELIER



Im Rahmen eines Galadiners in Salzburg wurde Christoph Kokemoor, der Sommelier des Restaurants Cheval Blanc by Peter Knogl (3 Sterne im Guide Michelin, 19 GaultMillau-Punkte) im Basler Grand Hotel «Les Trois Rois» die Auszeichnung «World's Best Sommelier Les Grandes Tables du Monde Award 2022» verliehen. Mit der Preisverleihung würdigt die Jury die Leistungen, die Arbeit und den Werdegang sowie die Managementfähigkeiten von Sommelier Christoph Kokemoor im Gourmetrestaurant. Christoph Kokemoor, der bereits 2012 in der Schweiz zum Sommelier des Jahres gewählt wurde, ist nach namhaften Stationen wie dem «Waldhotel Sonnorax» in Deutschland und dem «Château St. Martin» in Frankreich seit 2008 an der Seite von Peter Knogl im Les Trois Rois der Garant für eine exzellente Weinkarte und die herausragende Beratung seiner Gäste. Die Vereinigung «Les Grandes Tables du Monde» wurde 1954 von sechs befreundeten Gastronomen ins Leben gerufen, mit dem Ziel, die Werte der Spitzengastronomie hochzuhalten und Tradition und Qualität zu verteidigen. 1956 hatte die Vereinigung 19 Mitglieder. Heute zählt «Les Grand Tables du Monde» 178 Restaurants in 23 Ländern. Den Hahn im Logo der Vereinigung zeichnete übrigens Jean Cocteau 1959 im historischen Restaurant «Le Grand Véfour» in Paris auf eine Tischdecke. www.chevalblancbasel.com

FOTOS: Z/V.G. Marcus Lenk on Unsplash, Ben Keschlin

ANZEIGE



CAVIART NO.9

Die 9. CaviArt bildet den Auftakt zur Saison 2022/2023. Wie in jedem Jahr lanciert das Tropenhaus Frutigen eine Dose mit einer speziell designten Verpackung. Das Design 2022 wurde nicht wie üblich von einem Künstler/einer Künstlerin oder einer prominenten Person entworfen, sondern vom Leiter der Fischzucht, Martin Jeremias, kreiert. Der passionierte Jäger und Angler und ausgebildete Fischmeister ist von klein auf künstlerisch tätig. «Die Faszination für unseren Kaviar war eine grosse Inspiration bei der Gestaltung, beschreibt Martin Jeremias.

www.oona-caviar.ch

