

Markt- platz

Unsere Favoriten
zum Knabbern, Kochen
und Anstossen



Ein Prosit auf Schweizer Reis

Reis aus der Schweiz? Ja, das gibt's! Und man kann sogar ein vorzügliches Bier daraus brauen, wie die Appenzeller Brauerei Locher mit der glutenfreien Spezialität «Birra da Ris – Nostrana Ticinese» beweist. Der Reis stammt von den Terreni alla Maggia bei Ascona, dem nördlichsten Anbaugebiet der Welt. Das Reisbier bringt es auf 5 Volumenprozent Alkohol und 16 IBU-Bittereinheiten.

6 x 33 cl, CHF 9.90
appenzellerbier.ch



Bester Kakao, sonst nichts

In der neuesten Schokolade des Zürcher Labels La Flor steckt die ganze Kraft des Kakaos der Kooperative Tesoro Escondido in Ecuador. Die exklusive Spezialität ist herausfordernd, aber längst nicht einfach bitter, sondern herb, beerig und geschmeidig. Zwischen der Ernte der Kakaofrüchte in Südamerika und der fertigen Tafel liegen neun bis zwölf Monate.

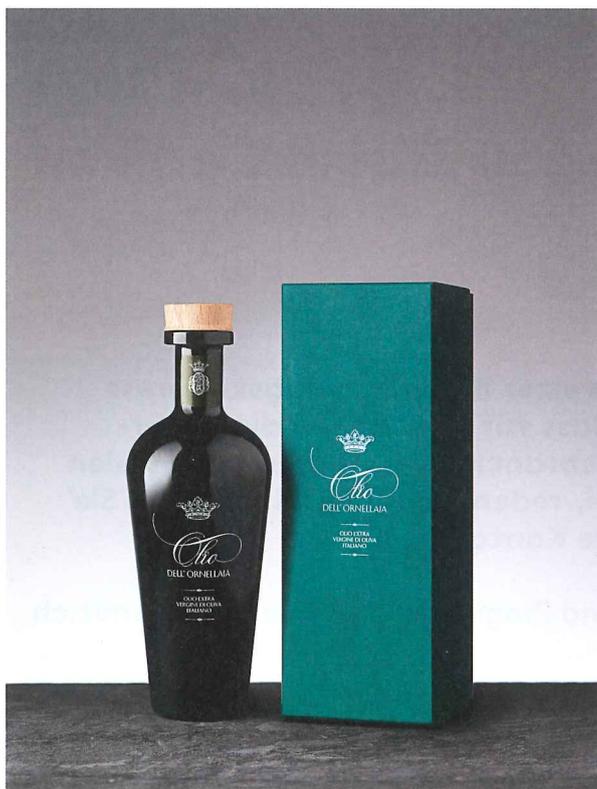
70 g, CHF 10.-
laflor.ch



Alte Sorte, neuer Kirsch

Stolze 39 Positionen umfasst das Angebot an sortenreinen Bränden aus dem Hause Humbel inzwischen. Der jüngste Streich des Traditionsunternehmens aus Stetten AG ist ein Kirsch aus Basler Langstielern von der Familie Zwyszig in Arth SZ. Frisch und fruchtig, intensiv und leichte Mandeltöne in der Nase, am Gaumen volumniös mit ausgeprägtem Fruchtroma, vielschichtig, weicher Abgang.

50 cl, CHF 50.-
humbel.ch



Ein Öl so edel wie guter Wein

Auch das Olivenöl von Ornellaia lässt Geniesserinnen und Geniesser mit der Zunge schnalzen. Es punktet mit vollem, harmonischem Geschmack, Mandelaromen, leichter Schärfe und edlen Bitternoten. Gewonnen wird es ausschliesslich aus erstklassigen Oliven berühmter Sorten wie Frantoio, Moraiolo oder Leccino. Die 2000 Bäume auf dem Gut sind zum Teil über 100 Jahre alt.

50 cl, CHF 29.50
bindella.ch