

Inserent

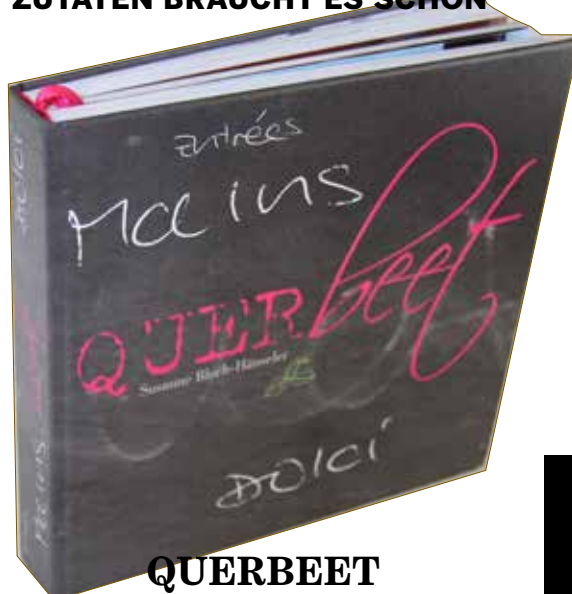
1/3 Seite, 4C, hoch

«Sujet»

SCHWEIZ KÜCHE

# GUTES GELINGEN

**MAL WIEDER RICHTIG SCHÖN KOCHEN MUSS NICHT AUFWENDIG SEIN. ABER DIE RICHTIGEN ZUTATEN BRAUCHT ES SCHON**



## QUERBEET

Man weiss gar nicht, wobei einem beim Kochbuch «Querbeet» das Wasser im Mund mehr zusammenläuft: beim attraktiven Mise en place, bei den appetitlichen Fotos oder den kreativen Rezepten der Entrées (Frischkäsepralinen mit Frühlingsalat), Hauptgerichte (Kalbshohrücken an Basler-Leckerli-Sauce), Desserts (Nougatmousse auf Rhabarber). Man schmeckts auf jeder Seite: Autorin Susanne Bloch-Hänseler ist ins Kochen leidenschaftlich verliebt. Querbeet-

Rezeptbuch von Susanne Bloch-Hänseler  
[www.susannebloch.ch](http://www.susannebloch.ch)



## SCHARFE SACHE

Für Meisterkoch Andreas Caminada ist «Essen eine Sinnesreise». Sein neustes Rezept: die eigene Caminada-Messerlinie. Handwerklich geschmiedet in der Manufaktur Güde, als käm es aus seiner eigenen Gourmetküche. Zwei Profiklingen gehören zum Set: das traditionell japanische Satoku- und das Brotmesser.  
[www.welt-der-messer.ch](http://www.welt-der-messer.ch)



## DIGITAL KOCHEN

Einfach mal kochen lassen? Das System WMF «Cook Assist» machts tatsächlich möglich. Der Glasdeckel des Kochtopfs Vitalis hat einen Sensor, Ihr Smartphone hat die nötige App und die zwei verstehen sich so gut, dass das Essen, das Sie programmierten, auf die Minute fertig ist. Zurücklehnen bitte!

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