

## Gourmesse-Tipp



Simona Ninni, Gourmesse-Projektmanagerin

### Heimisch und doch exotisch

Spricht man von Zug, denkt man gleich an Zuger Kirsch. Nun kann man aber aus weit mehr Fruchtsorten Edelbrände erzeugen. Aus der Quitte hat die Familie Etter eine aussergewöhnliche Spezialität kreiert.

Die Quitte wurde schon 4000 Jahre vor Christus angebaut, und auch heute findet man sie in Grossmutter Rezepten – man denke nur an den Quittengelee.

Christine Etter, Gattin des heutigen Geschäftsführers Hans Etter, hat die prachtvolle Birnenquitte eher zufällig wiederentdeckt. Da man die Frucht nicht roh essen kann und die Verarbeitung schwer fällt, wollten viele Gartenbesitzer ihre Quittenbäume fällen. Dem kam die Distillerie Etter zuvor, indem sie 1993 erstmals einen hochkarätigen Edelbrand aus den unerwünschten Früchten brannte. Seither radelt Christine Etter jedes Jahr durch die Dörfer des herbstlichen Zugerlands und nimmt den Hausgärten diese Früchte ab. Nach einem speziell für Quitten entwickelten Einmisch- und Destillationsverfahren gewinnen Ethers aus der Birnenquitte einen eleganten, zartfruchtigen und sortentypischen Fruchtbrand.

«Eau-de-vie» – das «Lebenswasser» war für die Familie Etter seit jeher Beruf und Berufung, und das seit vier Generationen.

[www.etter-distillerie.ch](http://www.etter-distillerie.ch)

**gourmesse**

5. bis 8. Oktober 2012



### Fruchtige Süsse

Eine mit dem Extrakt aus Stevia-Blättern gesüsste Schokolade bietet Barry Callebaut bereits an. Jetzt folgt mit «Sweet by Fruits» eine weitere Süssigkeit, die der wachsenden Nachfrage nach Produkten ohne raffinierten Zucker gerecht wird. «Sweet by Fruits» ist – wie es der Name verspricht – die erste Schokolade, die mit natürlichen Fruchtzuckerarten gesüsst wird, welche etwa aus Äpfeln oder Trauben gewonnen werden.

[www.barry-callebaut.com](http://www.barry-callebaut.com)

### Stilvoll

Jetzt kommen neue Akzente auf den gedeckten Tisch: Die stilvolle Besteck-Kreation Toccata von Berndorf Luzern ist eine gelungene Symbiose aus Design und Funktionalität. Die Griffflächen sind gehämmert, eine alte Machart, die einerseits eine gewisse Noblesse ausstrahlt und andererseits die äusserst lästigen Fingerabdrücke vermindert.

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



### Avocado statt Olive

Das Olivado-Avocadoöl bietet in der kalten und warmen Küche eine echte Alternative zum Olivenöl. Im Vergleich zu anderen kaltgepressten Ölen kann es bis auf 250 Grad Celsius erhitzt werden und eignet sich daher ideal zum Braten und Backen. Ob für Salate und Gemüse, Fleisch, Geflügel oder Fischgerichte – das Avocadoöl ist dank seinem dezenten Geschmack vielseitig einsetzbar. Übrigens: In einer Halbliterflasche steckt das Öl von 40 Avocados. Erhältlich ist das Olivado-Avocadoöl bei CCA Angehrn, Hovweg, Prodega und TopCC.

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