

PLACES TO BE ...

KITCHEN AND MORE



Small Luxury Hotel Ambassador Zurich

Genusshoch12, Freitag, 14. September, ab 18.00 Uhr

Feuer, Wasser, Luft, Erde. Diese vier Elemente bestimmen den Event Genusshoch12. Unser Küchenchef und Star des Hauses, David Krüger, verwöhnt Sie kulinarisch mit den Gastköchen Eric Glauser, BBQ-Weltmeister Alex Kunert und Pascal Kleber, Hotel Belvoir Rüslikon. Miss Marshall, Zürcher Glace-Königin, kreiert eine fruchtige Erfrischung als Zwischengang. Den krönenden Abschluss bietet Jumikäse und süsse Versuchungen von Food-Bloggerin @frei_style Verena Frei. Für Weingenuß sorgen Andreas Stössel, Weingut Höcklisten, Patrick Thalmann, Winzerei zur Metzg Zürich, Giovanni Campodonico und Massimo Casagrande aus Italien.

Diesen einzigartigen Event können Sie buchen unter:

www.Genusshoch12.ch

www.restaurantopera.ch – Tel. 0041 (0)44 258 98 99



Steigenberger, VIVUS Restaurant & Bar, Zürich ZH

Die Sicht auf den Zürichsee aus der ersten Etage des Bellerive au Lac ist unverändert unübertroffen. Mit klassisch-französischer Gourmetküche auf höchstem Niveau überraschen die Küchenhelden um Steffen Mutzberg ihre Gäste.

Dafür gab es schon 14 Punkte vom Gault-Millau. Highlights zum ZFF im Herbst: Hummerkarte und grosses Seafood-Buffer für sFr. 79.– am 3. Oktober 2018.

Bon Appétit.

www.steigenberger.com/vivus – Tel. 0041 (0)44 254 40 00



Schloss Falkenstein, Niedergösgen SO

La Tavola gratuliert dem Gewinner der beliebten TV-Sendung «Mini Beiz, dini Beiz»! Gastfreundschaft, hervorragende Kulinarik und Innovation wurden honoriert. Das Schloss Falkenstein hat seinen Charme nach dem sanften Facelifing behalten. Besonderes Highlight ist der neu gestaltete Karussellsaal. Die historische Schiessbude wurde zur Bar, der antike Dorfbrunnen zum Bierbrunnen. Schlossrestaurant, Schlossstube, Wintergarten und Karussellsaal warten in ihrer Vielfalt auf Gäste und Feste. **Save the Date – Bierbrunnenfest am 28.09.2018.**

www.schloss-falkenstein.ch – Tel. 0041 (0)62 849 11 26



Restaurant Thai Kitchen, Lachen SZ

Im Spezialitätenrestaurant Thai Kitchen in Lachen SZ heisst Sie ein neues Pächterpaar willkommen: Tipsuda Tongyoo und Frédéric Urech verwöhnen am oberen Zürichsee mit einer authentischen thailändischen Aromenküche. Damit wollen die jungen Gastro-nomieprofis auf den guten Ruf, den das Lokal bis weit über die Region hinaus genießt, verstärken: «Wir freuen uns, unsere hohen Qualitätsansprüche in allen Bereichen einfließen zu lassen und neue Ideen für unsere Gäste umzusetzen», sagt Frédéric Urech.

www.thai-kitchen.ch – Tel. 0041 (0)55 442 25 85



Scalottas, Hotel Schweizerhof, Lenzerheide GR

Im Restaurant Scalottas in Lenzerheide pflegt Hansjörg Ladurner eine konsequent alpine Kochkunst, nachhaltig und umsichtig. Wenn der umtriebige Küchenchef nicht kocht, dann steht er auf Bauernhöfen, Weiden oder Äckern oder streift durch Wald und Flur. Nose to Tail ist in seiner Küche kein Trend, sondern Ausdruck von Respekt vor der Natur. Mit seinem attraktiven Menüangebot mit vielen kleinen Gerichten in höchster Qualität begeistert Ladurner die Gäste. Das Scalottas macht alle glücklich: Gaumenspass für Gäste und Schongang für die Natur.

www.schweizerhof-lenzerheide.ch – Tel. 0041 (0)81 384 21 48



Oh, là là Orea, Luzern

Die Küchenherstellerin Orea AG eröffnete an zentralster Lage in Luzern ihren neuen Showroom. Sie zeigt eine beeindruckende Auswahl von Küchenlösungen wie die «Orea X» und die «Orea +». Unübersehbar die Kompetenz von Raumkonzepten. Die Küchenlinie «Orea X» erscheint in einer geradlinigen, reduzierten Formsprache vor einer Chalet-Altholzwand, präsentiert setzt die «Orea X» puristische Kontraste. In der X-Cube-Kollektion spielen kostbare Materialien wie Eiche mit schwarzem Stahl eine wichtige Rolle.

www.orea-kuechen.ch – Tel. 0041 (0)41 455 46 06



Wiesmann Küchen, Zürich

Das Herz von Thomas Wiesmann, Chef und Inhaber der Küchenbaufirma an der Dufourstrasse, schlägt für kompromisslose Qualität. Atemberaubend schön und überzeugend in der Funktionalität ist sein neuester Entwurf, die kubusförmige Kochinsel «Everest Sky». Die Weltneuheit ist eine komplett fugenlose Keramikabdeckung aus Ceran. *«Eine gute Küche muss schön, funktional und ergonomisch sein und vor allem: auf Sie persönlich zugeschnitten. Nicht mehr und nicht weniger.»* Zitat, Thomas Wiesmann

www.wiesmann-kuechen.ch – Tel. 0041 (0)44 383 45 00



SieMatic am Schiffbau, Zürich

Der neue Flagship Store von SieMatic repräsentiert zeitlose Eleganz und Qualität von beständigen Werten.

Zwischen Schiffbau und Limmat, der Hochschule der Künste und der Kunsthalle Zürich zeigt SieMatic Küchenlösungen für höchste Ansprüche. Auf 320 m² zeigen sechs individuelle Küchenplanungen der SieMatic-Stilwelten PURE, URBAN und CLASSIC Küchen, die Freude bereiten. Im Fokus steht die höchste Funktionalität. In unserer industrialisierten und auf höchste Effizienz fokussierten Welt entsteht der Wunsch, dem Genuss mehr Raum zu geben. Die Küche ist der Ort, der durch diesen Zeitgeist im Zentrum des Alltags steht. SieMatic-Küchen verkörpern zeitlose Eleganz und haben den Anspruch, den individuellen Lifestyle ihrer Besitzer zu repräsentieren. Die Linie PURE verkörpert Ruhe und Harmonie und zeichnet sich durch die Reduktion auf das Wesentliche und dadurch minimalistische Formsprache aus. Die Werkstoffe sind edles Holz, kostbarer Stein, schimmerndes Metall, hochwertiger Kunststoff oder exklusiver Lack. URBAN steht für Design und den Wunsch nach Planung ohne Grenzen: **«Do it yourself, do it together.»** Die flexible solitäre Planung spielt in der Stilwelt URBAN eine prägende Rolle. Dieses Konzept wurde 2016 mit dem German Design Award in Gold ausgezeichnet. CLASSIC ist ein Küchenkonzept, das Tradition und Moderne vereint. Diese Küche erlaubt mit unterschiedlichen Stilen zu spielen und die Detailverliebtheit der Klassik mit der Klarheit der Moderne zu verbinden. Für den kreativen Materialmix zeichnet der US-amerikanische Designer Mick De Giulio verantwortlich. In dieser Küche setzen Glas und Metalle glänzende Akzente.

«Frage dich immer: Wie kann man das besser machen?» Zitat, der Gründer August Siekmann

www.siematic.com – Tel. 0041 (0)79 603 62 98

