

Buntes Grün

INSPIRATION & VIELFALT – FÜR PROFIS

OKTOBER | 2024



04

Mischsalat

Vielfalt richtig eingesetzt

06



Zehn Salat-Toppings

mit Wettbewerb

12

Einmachen

Für das besondere Topping

Inhalt

Seite 4



- 04 Von Kopfsalat bis Chicorée**
So werden Salate richtig gemischt
- 06 Zehn Salat-Toppings**
Für schnelle bis aussergewöhnliche Salate
- 08 Tricks für Salatsaucen**
Mit inspirierenden Rezepten
- 10 Porträt**
Umami Microgreens
- 12 Zucchini, Gurken & Co.**
Ideen für eingelegte Toppings
- 14 Ponthier**
Fruchtpürees
- 16 Fruchtige Vinaigrette**
Der etwas andere Hummer-Salat
- 17 Fruchtpüree für Desserts**
Bananen-Sponge-Cake schnell gemacht
- 18 Cocktails**
So macht mixen Spass



Seite 10



Seite 18



Seite 12

So vielfältig ist Grün



In vielen Speisekarten wird ihnen eine eigene Seite gewidmet und kaum ein Menu kommt ohne sie aus. Trotzdem erhalten Salate oft nur wenig Aufmerksamkeit in der Profi-Küche. Dabei bieten sie viel Spielraum, um sich ohne grossen Aufwand abzuheben.

Die Welt der Salate ist bunt und vielfältig. Weit über 1000 verschiedene Salatsorten soll es geben, mit unterschiedlichsten Farben, Texturen und Aromen. Zusätzlich lassen sich mit variantenreichen Salatsaucen geschmackliche und visuelle Akzente setzen, Microgreens sorgen für aromatische Farbtupfer und Toppings, von knusprig bis eingemacht, setzen dem Salat die Krone auf. Wir zeigen in dieser Cook-Ausgabe, wie sich alle diese Elemente zu einem individuellen Gericht vereinen lassen, ob einfach oder exquisit, harmonisch oder überraschend. Wir erklären, worauf es bei Mischsalaten zu achten gilt, liefern Inspiration für Salatsaucen und Toppings und stellen Produkte vor, die den Profi-Alltag erleichtern. Viel Spass beim Eintauchen in die bunte Welt des Salates!



Wettbewerb
auf Seite 7



Mischsalate für jeden Einsatz

Chicorée, Eisbergsalat, Batavia und viele weitere Blattsalate fertig gerüstet und bereit für den Einsatz in der Profi-Küche: Das ist praktisch, zeit- und kostensparend – und in der richtigen Mischung alles andere als langweilig!

Jede einzelne Salatsorte begeistert mit ihrer eigenen Charakteristik. Sei es der milde Lollo Rosso mit seinen roten, gekrausten Blättern, der zarte, nussige Nüsslisalat oder der leicht bittere, knackige Radicchio beziehungsweise Cicorino rosso. Entsprechend spannend ist es, diese Vielfalt in einem Mischsalat zusammenzubringen. Aber auch anspruchsvoll. Denn: Welche Salate passen zusammen? Und welche Salatmischung eignet sich für welchen Einsatz? Gut, dass es fertig zusammengestellte Mischsalate abgestimmt auf die unterschiedlichsten Bedürfnisse in der Gastronomie gibt. Das spart Zeit und Kosten in der Profi-Küche und ermöglicht gleichzeitig eine grosse Vielfalt auch bei kleinem Gästeaufkommen, wie unsere drei Beispiele zeigen.

Der Premium-Salat mit Nüsslisalat, Kopfsalat, Endivie, Frisée und Red Chard

Die knackige Endivie ist leicht bitter, der feine Nüsslisalat nussig, der weiche Kopfsalat bringt ein wenig Süsse mit ein, während die jungen Randleblätter für einen schönen Farbaspekt und leicht erdige Aromen sorgen. Der Mischsalat Prima Vista ist Salatkunst auf hohem Niveau, die sich auch als warmes Topping zum Beispiel auf einem Risotto gut macht.

QUALITY MISCHSALAT PRIMA VISTA

5 verschiedene Sorten
650 g

043571 8.50



ECONOMY CALIFORNIA SALATMISCHUNG

1 kg netto

040919

5.40

Der Basis-Salat mit Eisberg, Cicorino rosso und Rübli

Die California-Mischsalat vereint zwei Salate, die auch am nächsten Tag noch frisch bleiben: Perfekt für einen Menu- oder Tagessalat bei volatiler Gästefrequenz. Die leichten Bitterstoffe des Cicorino rosso passen zudem hervorragend zum Eisbergsalat. Zusammen mit den Karotten entsteht eine bunte Mischung, die dank grobem Julienne-Schnitt schön voluminös ist.



Der Standard-Salat mit Zuckerhut, Endivie, Cicorino rosso und Frisée

Der Quality-Mischsalat ist ein echter Allrounder! Kombiniert werden die nussigen Aromen des Zuckerhutes mit weiteren leicht bitteren Salaten wie Endivie. Auch die Optik kommt unter anderem dank dem Cicorino rosso oder dem Frisée nicht zu kurz. Der einfach zugängliche Standard-Salat kann perfekt kombiniert und wahlweise auch sautiert werden.

QUALITY MISCHSALAT STANDARD

1 kg netto

043566

7.24



Diese Toppings setzen jedem Salat die Krone auf

Mit dem richtigen Topping wird auch der einfachste Salat zum Highlight. Wir zeigen zehn Toppings und wie man damit im Handumdrehen Salate für die unterschiedlichsten Segmente zaubert.



Profi-Tipp:

Toppings für den schnellen, preiswerten Salat

Für den kleinen Menu-Salat am Mittag, das Salatbuffet oder den Beilagen-Salat eignen sich Croûtons sehr gut (140 bis 180 °C im Ofen). Oder Nüsse, die 6 bis 10 Minuten bei maximal 160 °C im Ofen geröstet werden. Auch geröstete Kerne bieten sich an oder gegrillte und anschliessend in Olivenöl marinierte Peperoni.

Profi-Tipp:

Klassische und trotzdem wertige Toppings

Für den Salatteller oder zum Vorspeise-Salat bieten sich Brot-Chips an, die dünn aufgeschnitten bei maximal 160 °C im Ofen gebacken werden. Ein beidseitig gebratenes, mit Kräutern mariniertes Ei sorgt für Abwechslung, gleich wie Kichererbsen-Crème aus pürierten, gekochten Kichererbsen und geräuchertem Paprikapulver.

Profi-Tipp:

Aussergewöhnliche Premium-Toppings in hoher Qualität

Für die Salat-Bowl darf es besonders aussergewöhnlich sein. Von der Pinienkernen-Crème aus den mit Mandelwasser gemixten Pinienkernen (maximal 68 °C) über die halbierte, warm marinierte Honigtomate (2 bis 4 Stunden im Ofen bei 130 °C) bis hin zum sous-vide gegarten, dünn aufgeschnittenen Rindsfilet im Kräutermantel.

Wettbewerb*

Wir suchen das kreativste Topping!

Jetzt kreative Toppings inklusive kurzem Zubereitungsbeschrieb bis am 15. November 2024 an foodtrends@transgourmet.ch senden und einen Prodega-Einkaufsgutschein im Wert von CHF 500.- gewinnen.



ROYALE PORCELAIN
UNI 09 SCHALE

16 cm

990997

Stück 4.95

BONBISTRO
CIRRO SCHALE

16 cm

989802

Stück 7.95

F2D
USKO GREEN TELLER

tief
22 x 6 cm

989865

Stück 14.95

Mit diesen Tricks werden Salatsaucen zu Stars

Französisch oder italienisch? Individuell! Wer sich abheben will, kann die Klassiker mit einigen Tricks zu Hausdressings verfeinern, die bleibenden Eindruck hinterlassen. Oder gleich ganz auf eine neu kreierte Vinaigrette setzen.

PREMIUM
MURRAY RIVER SALZ
FLAKES

120820 80 g 11.95

QUALITY
PFEFFER

schwarz
gemahlen

512630 355 g 9.80



NATURA
BIO
BALSAMICO WEISS

411560

5 dl 4.90

Rezepte



Wenn Gäste nach zusätzlichem Brot fragen, um auch den letzten Tropfen Salatsauce nicht zu verschwenden, hat man etwas richtig gemacht. Dafür braucht es aber mehr, als das Alltägliche. Die klassische französische oder italienische Salatsauce kann zwar eine Grundlage bieten, mit kleinen Kniffs verwandelt man diese aber zu individuellen, hauseigenen Salatsaucen. Besonders einfach geht das über verschiedene Öle, bei denen das Spektrum von geschmacksneutral – wie beim Sonnenblumenöl – bis zu geschmacksvoll – wie beim Chili-Öl – reicht. Auch mit Essig lässt sich experimentieren: Ein Kräuterweinessig sorgt für würzige Säure in der Vinaigrette, der Apfelessig oder ein Essig mit Orangenzusatz verhelfen zu fruchtigen Aromen. Frucht- und Gemüsepürees anstelle von Essig bieten sich hierfür ebenfalls an, sofern sie ungesüsst sind und ein wenig Säure enthalten.

Noch nicht genug Individualität? Dann haben wir vier Rezepte zur Inspiration – viel Spass beim Ausprobieren!

Profi-Tipps:

Öl und Essig richtig kombinieren

Achten Sie bei der Zubereitung von Salatdressings darauf, dass sich die Aromen von Öl und Essig nicht gegenseitig die Show stehlen: Soll der Himbeeressig im Zentrum stehen, wird dazu ein neutrales Öl kombiniert, zu einem kräftigen Haselnussöl hingegen ein Basic-Essig.

Wenn sich die Vinaigrette trennt

Wenn sich die Vinaigrette trennt, hilft Hitze: Durch das Erhitzen wird die Stärke im Senf aktiviert, wodurch sich die Vinaigrette stabilisiert. Wer ohne Senf arbeitet, dem hilft ein wenig Soja-Lezithin zum Binden.

RANDEN-BUTTERMILCH-DRESSING

Dass Mayonnaise als Basis für dieses Dressing dient, verrät bereits einiges. Zusammen mit Buttermilch und Randen entsteht ein geschmackliches wie auch optisches Highlight.

Zutaten für 10 Portionen

1	Ei
150 ml	Distelöl
1	Zitrone
30 ml	Apfelessig
8 g	Salz
2 g	Pfeffer
100 ml	Randensaft
100 ml	Buttermilch

Zubereitung

- Mit Ei, Distelöl, Abrieb und Saft der Zitrone, Apfelessig sowie Salz und Pfeffer eine Mayonnaise herstellen
- Mit Randensaft und Buttermilch aufmontieren
- Dressing für 30 Minuten kühlen, temperiert servieren

PREMIUM
BIO KNOSPE
APFELESSIG

Schweiz

235261

200 ml 9.95



Umami Porträt

Diese Microgreens wachsen in der Grossstadt

Seit bald zehn Jahren wachsen in Zürich die Microgreens von Umami. So wie es die Natur vorgesehen hat.

MICROGREENS WIE AUS DER NATUR

Eigentlich wollten die zwei Gründer von Umami einst zusammen ein Restaurant gründen. Daraus geworden ist ein Dschungel inmitten von Zürich. Hier werden nun zwar keine Gäste bewirtet, aber trotzdem Genuss produziert. In einem einfachen Industriegebäude wachsen auf übereinander angeordneten Gestellen kleine Pflanzen, so genannte Microgreens: Erbsen, Radieschen, Sonnenblumen, Rettich, Rucola und vieles mehr, das bereits in Kleinformat geerntet wird und vor Kraft und Aroma nur so strotzt. Die Nährstoffe dazu erhalten die Microgreens aber nicht einfach künstlich beigefügt. Denn im Industriegebäude in Zürich sind auch Pilze, Algen, Schnecken, Muscheln, Garnelen und Fische zuhause. Sie sorgen für nährstoffreiches Wasser, mit denen die Microgreens versorgt werden. Diese wiederum reinigen das Wasser zusammen mit weiteren Pflanzen, so dass es wieder parat ist für die Tiere. Ein natürlicher Kreislauf.



«WIR FÜGEN NIEMALS ETWAS KÜNSTLICHES HINZU»

An der richtigen Mischung von Pflanzen und Tieren haben die Visionäre von Umami lange herumgetüftelt. Dabei geht es auch darum, von der Natur zu lernen und sie zu verstehen. «Wir wollen ihre Prozesse nachbilden und Nahrungsmittel so anbauen, wie es vorgesehen ist: als Teil eines komplexen Systems vieler Pflanzen und Tiere», so Denis Weinberg, Co-Geschäftsleiter und einer der Gründer von Umami. Das Ziel war ein nährstoffreiches, so dass der geschlossene Kreislauf ohne künstlichen Dünger, Pestizide oder Antibiotika auskommt. Und tatsächlich sei heute die einzige Kreislauf-Zugabe das bio-vegetarische Futter für die Fische. «Wir fügen niemals etwas Künstliches hinzu!» Reguliert werden jedoch Klima und Beleuchtung, auch dies natürlich innovativ und mit niedrigstem Energiebedarf. So lebt der Dschungel das ganze Jahr hindurch unter gleichbleibenden Bedingungen, auch in einem Innenraum inmitten von Zürich.



Robin Bertschinger & Denis Weinberg

Microgreens: Kleine Pflanzen mit grossem Effekt

Längst haben die kleinen Pflänzchen aus Zürich die Schweizer Gastroszene schweizweit erobert. Kein Wunder: Die Microgreens von Umami sind nährstoffreich, geschmacksintensiv, optisch spannend und einfach im Handling.

Das Team von Umami ist stolz darauf, dass ihre Microgreens vom Gourmet-Restaurant bis zum kleinen, lokalen Café zum Einsatz kommen. Und tatsächlich bieten die kleinen Pflänzchen ein riesiges Spektrum an Einsatzmöglichkeiten. Geerntet werden sie bei einer Grösse zwischen 2,5 bis 7,5 Zentimetern, also irgendwo zwischen Sprossen und ausgewachsenen Pflanzen.

UMAMI
MICROGREEN
QUERBEETMIX

80 g

043522

NEW

7.75

UMAMI
MICROGREEN
ERBSEN

80g

043520

NEW

8.50

UMAMI
MICROGREEN
PROTEINMIX

80 g

043521

NEW

8.50

UMAMI
MICROGREEN
RADIESCHEN

80 g

043523

NEW

7.75

UMAMI
MICROGREEN
SONNENBLUMEN

80 g

043524

NEW

8.50

Profi-Tipp: So werden Mikrokräuter richtig eingesetzt

Die Mikrokräuter können gezielte Geschmackspunkte auf einem Gericht setzen, man kann sie aber auch für das Finish oder als Topping für Salate oder andere Gerichte verwenden.

Toppings aus dem Einmachglas

Herbst ist Einmachzeit! Wobei die typischen Weck-Gläser längst das ganze Jahr hindurch zum Einsatz kommen, um neue Texturen und Aromen zu kreieren. Auch für Salat-Toppings.



Früher wurde Gemüse wie Weisskabis vor allem für eine länger Haltbarkeit eingemacht. Dass sich beim Einlegen auch dessen Geschmack und Textur verändern – Sauerkraut ist das beste Beispiel –, war eher eine Nebensache. Heute steht genau das oft im Vordergrund: Durch das Einmachen von Zucchini, Gurken & Co. entstehen neue kulinarische Erlebnisse. Das lässt sich auch für Salat-Toppings nutzen. Denn Essig und Gewürze verleihen Gemüse einen kräftigen, leicht sauren Geschmack, der einen spannenden Kontrast zum Salat schafft. Dabei darf durchaus auch mit Geschmackskomponenten experimentiert werden, zum Beispiel Chili für etwas Schärfe. Gleichzeitig erhält Gemüse durch das Einlegen einen überraschenden, neuen Biss – perfekt für Toppings. Selbst die Haltbarkeit wird hier wieder zum echten Plus: Einmal eingemacht hat man Toppings auf Vorrat, für das schnelle Finish von Salaten im Alltag.

Profi-Tipps:

Pickles kombinieren

Eingelegtes Gemüse lässt sich in einem Salat auch hervorragend kombinieren mit frischem Gemüse oder zum Beispiel Käse, für besonders abwechslungsreiche Salate.

Die richtige Balance der Einlegeflüssigkeit

Säure, Salz und Süsse müssen bei der Einlegeflüssigkeit gegenseitig gut ausbalanciert sein, damit das Gemüse eine ideale Geschmacksergänzung erhält.

So halten Pickles lange

Eingelegtes Gemüse lagert man am besten dunkel, kühl und trocken. Im Kühlschrank hält es mehrere Wochen bis Monate. Einmal geöffnet sollte es aber innerhalb von ein bis zwei Wochen aufgebraucht werden.



BIO
FENCHEL

Inland/Import
ca. 700 g netto

041754

Tagespreis



Fruchtpürees von Ponthier

Über 40 Früchte von überall aus der Welt führt Ponthier im Sortiment. Dies hauptsächlich in Form von Fruchtpürees, was der Natürlichkeit aber keinen Abbruch tut. Im Gegenteil.

FRÜCHTE REIF GEPFLÜCKT UND SCHNELL VERARBEITET

Alles begann mit einem Fruchthandelsunternehmen und Apfelbäumen, Maulbeerbäumen und Himbeersträuchern auf rund 80 Hektar Land. Heute, fast 80 Jahre später, ist Ponthier noch immer in Objat, im Südwesten Frankreichs beheimatet. Inzwischen umfasst das Sortiment aber eine erlesene Sortenvielfalt mit über 40 verschiedenen Früchten von überall aus der Welt, von den Bananen aus Costa Rica bis zu den Sauerkirschen aus Serbien. Dabei steht der natürliche Geschmack immer an erster Stelle für das Familienunternehmen. Entsprechend sollen Früchte möglichst reif gepflückt und nahe am Ort des Anbaus so schnell und sanft wie möglich verarbeitet werden, zu Coulis und Pürees.

FRUCHTPÜREES FÜR DIE GASTRONOMIE

Mit den Fruchtpürees hat sich das Unternehmen inzwischen international einen Namen gemacht und exportiert über 70 Prozent seiner Produkte in 65 Länder weltweit. Sie erleichtern den Gastronomiealltag enorm, ohne Kompromisse bei Geschmack und Qualität zu machen. Im Gegenteil: Gerade die Verarbeitung zu gekühlten Pürees ermöglicht es dem Unternehmen, den natürlichen Geschmack der Früchte quasi direkt vom Feld in die Küche zu transportieren. Und von dort auf die Teller der Gäste.



**PONTHIER
PASSIONSFRUCHT
PÜRÉE**

Ecuador
1 kg

521630

13.50

**PONTHIER
HIMBEER PÜRÉE**

Serbien
1 kg

521601

13.60

**PONTHIER
BROMBEEREN PÜRÉE**

Frankreich, Serbien
1 kg

520318

10.95



**PONTHIER
MANGO PÜRÉE**

Indien
1 kg

521621

11.30

**PONTHIER
ROTE FRÜCHTE COULIS**

Polen, Marokko, Spanien,
Serbien, Frankreich
1 kg

094933

10.95

**PONTHIER
PFIRSICH PÜRÉE**

Frankreich
1 kg

094931

9.30

Fruchtpürees für Salate und mehr

Fruchtpürees von Ponthier bieten intensiven, natürlichen Fruchtgeschmack kombiniert mit langer Haltbarkeit und lassen sich vielfältig einsetzen. Entsprechend gut eignen sie sich für den Einsatz in der Profi-Küche.

Die fruchtige Vinaigrette zum Hummer-Salat



So verschieden Hummer und Kopfsalat sind – aufgrund ihrer leichten Süsse harmonieren sie in einem Gericht sehr gut miteinander. Richtig spannend aber wird es erst, wenn etwas Säure hinzukommt. Mit Sauerkirschenpüree kein Problem.

Hummer-Salat ist ein echter Klassiker und ein spannender Mix zwischen Meer und Erde. In der Cook-Variante gehen wir aber noch einen Schritt weiter: Wir ergänzen die milde Süsse des Hummerfleisches mit Grillaromen, während wir dem Kopfsalat Tomaten und Pinienkerne zur Seite stellen und durch Schmoren neue Texturen schaffen. Der krönende Abschluss bildet eine Sauerkirschen-Vinaigrette, die das spannende Duo mit einer herrlichen Säure ergänzt und zeigt: Frucht-pürees eignen sich auch für Salatsaucen.



**PONTHIER
SAUERKIRSCHEN PURÉE**

Serbien
1 kg

520323

9.50

Dieses Dessert ist schnell gemacht

Bananen-Sponge-Cake mit Cashew-Glace und Kaffee-Kakao-Gel – klingt kompliziert? Geht aber ganz einfach, dank den richtigen Küchenhelfern und einem fixfertigen Bananenpüree.

Desserts sind quasi die Paradedisziplin für Frucht-pürees: Ob Sorbets, Torten, Crèmen oder Puddings – fruchtige Pürees erleichtern die Arbeit und sorgen für garantiert intensives Fruchtaroma. Zum Beispiel bei diesem Bananen-Sponge-Cake: Kein Risiko, ob die Bananen noch zu wenig reif oder bereits überreif sind, kein Schälen und Pürieren. Stattdessen kommt das fixfertige Püree direkt mit den restlichen Zutaten zuerst in den Mixer und anschließend in die Kisag-Flasche. Das Resultat ist ein luftig-fruchtiger, einfach und schnell gemachter Cake, den man so noch selten serviert hat und der sich variantenreich kombinieren lässt. Unser Serviervorschlag dazu: ein paar Cashew-nüsse und einen Espresso. Natürlich im Cook-Style.

BANANEN-SPONGE-CAKE MIT CASHEW-GLACE UND KAFFEE-KAKAO-GEL

Zutaten für 10 Portionen

Bananen-Sponge-Cake

200 g	Bananenpüree
2	Eier
100 g	Eiweiss
60 g	Mehl
50 g	Zucker

Cashew-Glace

200 g	Cashewnüsse, ganz
400 g	Wasser
50 g	Agavendicksaft
5 g	Vanille

Kaffee-Kakao-Gel

200 g	Espresso
125 g	Wasser
80 g	Zucker
30 g	Kakaopulver
5 g	Agar-Agar



**PONTHIER
BANANEN PURÉE**

Costa Rica
1 kg

521361

9.40



• MARTINI

• CUBA LIBRE

• MANHATTAN

cheers

BÉATRICE BARON
PRESTIGE BRUT
CHAMPAGNE AOC

Frankreich
Champagne

637771

75 cl. 22.90

BÉATRICE BARON
PRESTIGE ROSÉ BRUT
CHAMPAGNE AOC

Frankreich
Champagne

655641

75 cl. 18.80

So macht mixen Spass

Fruchtcocktails gehören auf jede Bar-Karte und sorgen für Ferienfeeling pur. Damit auch hinter der Bar kein Stress aufkommt, kann ganz einfach mit Fruchtpürees gemixt und geschakt werden. Ob mit Passionsfrucht-, Himbeer- oder Blackberrypüree: Unsere fünf Tipps für fruchtige Cocktails und Mocktails – ein erfrischender Genuss und ein krönender Abschluss.



Absolut Passion



Sunny Mango



Royal Raspberry



Sweet Berry 0,0 %

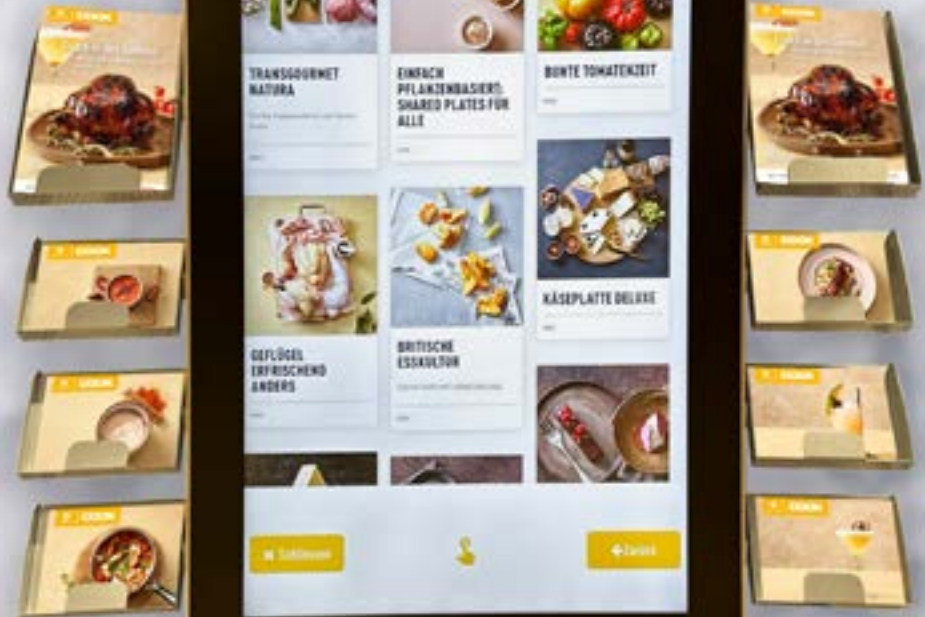


Black Berry Kiss



Rezepte

Touch me



Cook erleben!

Ab sofort ist die Marke Cook in den Märkten erlebbar – und das schweizweit in allen Sprachregionen!

Was bietet die Stele? Auf dem **Touch-Screen** werden wöchentlich inspirierende Reels zu den Themen Sortiment, innovative Kochtechniken und Rezepte gezeigt. Haben Sie etwas verpasst oder keine Zeit vor Ort? Kein Problem! Alle Inhalte sind jederzeit auf cook.transgourmet.ch oder auf Instagram abrufbar. Nutzen Sie diese Gelegenheit und testen Sie die neue Stele direkt in Ihrem Markt!

Transgourmet/Prodega
Transgourmet Schweiz AG
Lochackerweg 5
3302 Moosseedorf

031 858 48 48

cook.transgourmet.ch
webshop.transgourmet.ch

14.10.–21.12.2024

Preisänderungen und Mengenbeschränkungen vorbehalten. Bei den abgebildeten Preisen handelt es sich um Abholgrosshandelspreise. Die aktuellen Belieferungsgrosshandelspreise finden Sie in unserem Webshop. Alle Angebote exkl. MwSt. in CHF.

*Mit der Teilnahme an diesem Gewinnspiel akzeptieren die Teilnehmenden die nachfolgenden Teilnahmebedingungen.

Berechtigt zur einmaligen Teilnahme am Gewinnspiel sind ausschliesslich aktive Kunden der Transgourmet Schweiz AG mit Wohnsitz in der Schweiz, ausgeschlossen sind Personen die bei der Transgourmet Schweiz AG arbeiten. Die Ziehung erfolgt am 20.11.2024 mittels Zufallsprinzip unter Ausschluss der Öffentlichkeit durch die Transgourmet Schweiz AG, der/die Gewinner:in wird anschliessend persönlich kontaktiert. Eine Barauszahlung, Umtausch oder entgeltliche sowie unentgeltliche Übertragung (wie Weiterverkauf, Versteigerung, Verschenkung, etc.) des Gewinns oder Teilen davon ist nicht möglich bzw. nicht gestattet. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Es gilt ausschliesslich materielles Schweizer Recht. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Es gelten die Datenschutzbestimmungen der Transgourmet Schweiz AG (www.transgourmet.ch/datenschutz).

gedruckt in der
schweiz