

# Magazin

INSPIRATION FÜR PROFIS

NOVEMBER | 2020

06

**Der erste Fischsommelier**  
Gutes Händchen und feine Nase

14

**Nocciola Piemonte**  
Die Königin der Haselnüsse

21

**Spirituosen**  
Swissness ist Trumpf

# Inhalt

**20** **Champagner**  
Für die Festtage



GESCHMACKSWUNDER, GOURMETHÄPPCHEN,  
GAUMENHIGHLIGHTS. ERLESENE QUALITÄTS-  
PRODUKTE AUS ALLER WELT.



**14** **Nocciola Piemonte**  
Die Königin der Haselnüsse



**22** **Herzblut und Passion für Spirituosen**  
Die Empfehlung des Spirituosen-Meisters

- 03 | METZGEREI
- 06 | FISCH & SEAFOOD
- 08 | PORTRAIT
- 10 | FRÜCHTE & GEMÜSE
- 12 | MOLKEREI
- 14 | FOOD
- 18 | WEIN
- 21 | SPIRITUOSEN



**MOLARD CÔTE DE BOEUF  
DRESSIERT VAC.**

Schweiz  
ca. 850 g

052574

Tagespreis

**MOLARD SCHWEINS KOTELETTE  
MIT SCHWARZE VAC.**

Schweiz  
ca. 400 g

052576

Tagespreis

# «Grande Boucherie du Molard»

## BESONDERER FLEISCHGENUSS EINZELN VAKUUMIERT

Bei der «Grande Boucherie du Molard» stehen das Tierwohl und traditionelles Handwerk gleichermassen im Zentrum. Auch deshalb ist die Genfer Metzgerei Ansprechpartnerin für Transgourmet/Prodega, wenn es um besonderen Fleischgenuss geht. Neu kann man sich diesen Genuss noch länger bewahren. Denn ab sofort gibt es ausgewählte Molard-Produkte auch einzeln vakuumiert. Dabei werden keine Kompromisse eingegangen: Man arbeitet ausschliesslich mit langjährigen Lieferanten zusammen, bei denen man weiss, dass die Tiere gut aufwachsen. Anschliessend reift das Fleisch traditionell über mehrere Wochen am Knochen, was ihm sein unverkennbares Aroma verleiht. Erst wenn der optimale Reifegrad erreicht ist, werden die Spezialitäten einzeln vakuumverpackt. Dies schützt das Fleisch vor Verfärbungen und Fremdeinflüssen und erhöht gleichzeitig die Lebensmittelsicherheit, Hygiene sowie Haltbarkeit im Kühlraum. Gleiche Qualität, mehr Flexibilität, gleicher Genuss – nur länger.

**MOLARD CÔTE DE BOEUF  
WIE GEWACHSEN VAC.**

Schweiz  
ca. 1kg

052575

Tagespreis

# Wagyu Beef

## Das Beste von überall

### VON JAPAN NACH CHILE

Wagyu heisst übersetzt «japanisches Rind» und ist der Überbegriff für vier japanische Zuchtrassen. Alle überzeugen mit einer ausgezeichneten Fleischqualität: Sie sind im Vergleich zu vielen anderen Rindern um einiges grösser und kräftiger, ihr Fleisch zergeht auf der Zunge, ist cholesterinarm sowie nährstoffreich und gleichzeitig besonders aromatisch. Dies auch dank des hohen Marmorierungsgrades; das Muskelfleisch ist sehr gleichmässig mit Fett durchzogen. Das wohl berühmteste Wagyu-Rind ist das Kobe-Beef, eine streng geschützte Bezeichnung. Aber auch alle anderen Wagyu-Rinder waren lange Zeit mit ganz wenigen Ausnahmen den japanischen Züchtern vorbehalten. Inzwischen jedoch profitierten zum Beispiel auch chilenische Züchter von den guten Wagyu-Genen. Sie waren sogar die Ersten in ganz Südamerika, welche das einheimische Angus Rind mit Wagyu kreuzten.



#### WAGYU BEEF FILET 8+

Chile  
ca. 2.5 kg

055470

Tagespreis



#### WAGYU BEEF ENTRECÔTE 8+

Chile  
ca. 1,5 kg

055471

Tagespreis

### VON CHILE IN DIE SCHWEIZ

So wurden in Chile die Vorzüge der Wagyu-Rinder mit den eigenen Ressourcen kombiniert. Kommt hinzu, dass das vielfältige Klima perfekte Bedingungen für die Tiere bietet: Dieses sorgt für hervorragendes Weideland im Süden, während der Norden ideal ist für den Anbau von Mais, Hafer und Weizen. Damit kommen die Rinder, wenn sie im Alter von zirka zwölf Monaten zu den Futterstellen kommen, in den Genuss von natürlichem Futter aus einheimischer Produktion. Die Tiere wachsen denn auch ganz nach europäischem Standard frei von Hormonen und weiteren Zusatzstoffen auf, umgeben von Vulkanen, Seen und kristallklaren Flüssen im Süden Chiles. Eine tierfreundliche Aufzucht, hinter der wir voll und ganz stehen können. Entsprechend stolz sind wir, dass wir das qualitativ hochwertige chilenische Wagyu Beef für Sie in die Schweiz holen dürfen.

## BEEF RIB EYE CAP STEAK

Schweiz  
ca. 1 kg

055173

Tagespreis



# Special Cuts

## RENAISSANCE VERGESSENER FLEISCHSTÜCKE

Nachhaltigkeit, Experimentierlust, Wertschätzung gegenüber dem Tier – längst wollen Gäste nicht mehr nur das Filet auf dem Teller, sondern sind bereit, Neues zu entdecken und das ganze Tier zu verwerten. Mit Fleischstücken, die nicht in aller Munde sind, liegt man also voll im Trend und kann sich trotzdem von anderen abheben. Denn die Vielfalt an Produkten ist riesig. «Special Cuts» werden diese zwischenzeitlich in Vergessenheit geratenen Fleischstücke vom Rind, Kalb oder Schwein genannt, die vom Profi richtig zugeschnitten jede Menükarte aufwerten. Bringen Sie mit unseren Special Cuts frischen Wind in Ihr Festtagsmenu, mit unbekanntem Fleischzuschnitten und damit neuen Aromen, Konsistenzen und Zubereitungsarten.



### Rezept

Duo vom Beef Rib eye Cap Steak |  
Paprika-Mayonnaise |  
Rosenkohl & Bramata

Zubereitung: [transgourmet-cook.ch](https://transgourmet-cook.ch)



# Der erste Fischsommelier



## GUTES HÄNDCHEN UND FEINE NASE

Hanspeter Schläppi ist bei Transgourmet/Prodega verantwortlich für den Gesamteinkauf Fisch/Seafood. Und er ist der erste Fischsommelier der Schweiz. Richtig: Was beim Wein weit verbreitet ist, bei Käse längst akzeptiert und bei Wasser noch etwas skeptisch betrachtet wird, gibt es auch beim Fisch. Über 200 verschiedene Gerüche und etliche Konzentrationen muss ein Fischsommelier erkennen können. Die Sensorik ist entsprechend entscheidend bei der Weiterbildung zum Fischsommelier IHK, die Hanspeter Schläppi 2017 als erster Schweizer absolviert hat. Aber auch ein umfassendes Wissen über Fisch und Seafood war Teil des Lehrgangs: Allgemeine Warenkunde, Fischfang, Aquakultur, Nachhaltigkeit, Ernährungsphysiologie und vieles mehr. Für Hanspeter Schläppi kein Problem, Fisch und Seafood sind seine Leidenschaft. Davon profitieren jetzt auch die Transgourmet/Prodega-Kundinnen und -Kunden. Dank fundierter Beratung und einem abwechslungsreichen Fischsortiment, zusammengestellt vom Fischsommelier höchstpersönlich.



## DIE EMPFEHLUNG DES FISCHSOMMELIERS: HUMMERFLEISCH HIGH PRESSURE



### HUMMERFLEISCH

High Pressure, tiefgekühlt  
Wild, FAO 21  
140 g

068371

140 g **19.40**

Hummer gehört zu den beliebtesten Meeresfrüchten überhaupt. Und zu den edelsten. Als wahre Delikatesse macht er sich besonders gut auf dem Festtagstisch. Meist begleitet von feinen Saucen und Beilagen und natürlich einem Glas Champagner. Eine besondere Spezialität ist das Hummerfleisch High Pressure. Denn das High-Pressure-Verfahren, bei dem kurzzeitig ein hoher Druck eingesetzt wird, sorgt dafür, dass sogar das Fleisch aus den feinen Beinen mühelos herausgezogen werden kann. Hier wird das hochwertige Hummerfleisch also zu 100 Prozent verwertet. Gleichzeitig hilft der Überdruck gegen Keime, so dass das Fleisch auch zum Rohverzehr als Tatar, Sushi oder Sashimi geeignet ist. Da könnte man fast auf die Idee kommen, jeden Tag ein neues Hummer-Gericht aufzutischen. Zum Glück stehen gleich mehrere Festtage an.



**DYHRBERG  
HUMMER SCHWÄNZE**

mit Schale, tiefgekühlt  
Wild, FAO 21  
500 g

068342 500 g **37.40**

**MSC KAMMUSCHELN**

ohne Rogen 10/20  
Wild, FAO 21  
1 kg

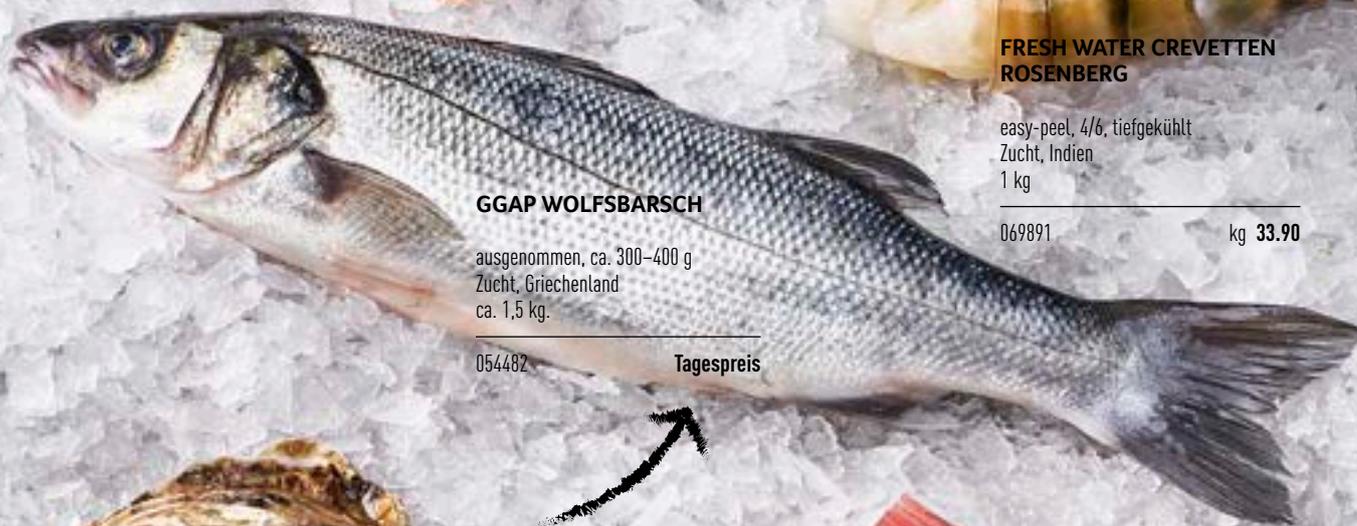
002042 kg **34.40**



**FRESH WATER CREVETTEN  
ROSENBERG**

easy-peel, 4/6, tiefgekühlt  
Zucht, Indien  
1 kg

069891 kg **33.90**



**GGAP WOLFSBARSCH**

ausgenommen, ca. 300-400 g  
Zucht, Griechenland  
ca. 1,5 kg.

054482 **Tagespreis**



**AUSTERN CREUSE, NR. 3  
SPECIAL DE CLAIRE MARENNES  
OLÉRON**

Zucht, Frankreich

002037 24 Stück **21.20**



**THUNFISCH  
SAKU**

Block, roh, tiefgekühlt  
Wild, FAO 51 / 57 / 71 / 77  
ca. 300-550 g

000505 kg **39.99**

# Portrait

## LANDGASTHOF BÄREN, UTZENSTORF/BE INHABER UND CHEFKOCH MARTIN THOMMEN 14 GAULT&MILLAU PUNKTE



**Martin Thommen, Sie führen den Bären zusammen mit Ihrer Frau Manuela in 14. Generation. Wird in Ihrer Familie das Gastronomie-Gen automatisch weitervererbt?**

Ja – in gewisser Weise schon. Ich hätte mir nie einen anderen Beruf vorstellen können. Auch meine beiden Geschwister sind in der Gastronomie tätig.

**2018 haben Sie den Betrieb von Ihren Eltern übernommen. Welche Veränderungen haben Sie seither vorgenommen?**

Ich bin hier aufgewachsen, mit den Traditionen verbunden. Ich kenne die Wünsche unserer Gäste, so dass ich Veränderungen, Ideen und Innovationen entsprechend dosiert umsetzen kann. Wir respektieren das Alte, die Tradition, mit welcher wir uns verbunden fühlen, ohne dabei stehenzubleiben. Der Spagat zwischen Tradition und Innovation ist uns gelungen, indem wir zum Beispiel den guten alten Apfelkuchen oder die Forelle blau – Gerichte, die schon mein Grossvater zubereitet hat – wie auch Sashimi vom Thunfisch anbieten.

**Der Bären ist zugleich Dorfbeiz und Gourmet-Restaurant mit 14 Gault&Millau Punkten. Wie lassen sich beide Welten unter einem Hut vereinen?**

Das Wichtigste ist, jeden Gast gleich zu behandeln. Ich freue mich über Gäste aus dem Dorf gleichermassen, wie über Gäste, die von weiter her anreisen. Zentral und unabhängig ist dabei die frische Küche, die wir für jedes Gericht anwenden, ob Schnitzel-Pommes oder Gourmetmenu.



**Bei wem möchten Sie unbedingt einmal essen?**

Spontan fallen mir Jan Hartwig vom «Atelier» im Hotel Bayerischer Hof in München ein oder Sergio Herman vom The Jane in Antwerpen. Spannend wäre auch ein Besuch eines Guide Michelin 3-Sterne-Restaurants in Asien.

**Auf welches Produkt könnten Sie in der Küche niemals verzichten?**

Auf Butter – sie ist für mich unverzichtbar.

**Welches ist Ihr Lieblingsort im Bären, abgesehen von der Küche?**

Die Gaststube ist das Herz des Hauses. Ich habe hier von klein auf sehr viel erlebt, es ist auch meine Stube.



### Landgasthof Bären

Hauptstrasse 18  
3427 Utzenstorf

**Das ganze Interview lesen Sie auf:**

[transgourmet.ch/cook-portrait-baeren](https://transgourmet.ch/cook-portrait-baeren)



## ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN MIT ROTKRAUT & EINGEMACHTEN KASTANIEN



by Landgasthof Bären

### Zubereitung

- Das feingeschnittene Rotkraut und die Äpfel mit den Marinade-Zutaten gut vermengen und drei bis vier Tage durchziehen lassen.
- Das marinierte Rotkraut abschütten und die Flüssigkeit auffangen.
- Schalotten in Butter dünsten.
- Zucker beigegeben und leicht karamellisieren.
- Rotkraut dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und bei schwacher Hitze weich schmoren.
- Verdunstete Flüssigkeit nach und nach wieder nachschütten.
- Nach 1 Stunde den Risotto Reis beigegeben und mitschmoren bis er komplett aufgelöst ist und das Rotkraut weich ist.
- Am Schluss mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und den Johannisbeergelee unterrühren.

### Vollständiges Rezept & Zubereitung:

[transgourmet-cook.ch](http://transgourmet-cook.ch)



### Rezept ROTKRAUT

#### Marinade:

Zitronensaft	25 g
Rotweinessig	20 g
Rotwein	350 g
Apfelsaft	125 g
Orangensaft	125 g
Wachholderbeeren	3 Stk.
Lorbeerblatt	1 Stk.
Nelken	1 Stk.
Zimtstange	1/2 Stk.

Rotkraut, in feine Streifen geschnitten	750 g
Äpfel, in feine Streifen geschnitten	200 g
Schalotten, in feine Streifen geschnitten	40 g
Butter	50 g
Zucker	40 g
Risotto Reis	25 g
Johannisbeergelee	10 g
Salz	
Pfeffer	
Muskatnuss	



**PREMIUM  
PAPAYA FORMOSA**

Brasilien  
ca. 1,2 kg netto

048186 Tagespreis

**PAPAYA GRÜN**

Thailand  
ca. 2 Stück

048206 Tagespreis

**MANGOSTANS**

Import  
ca. 500 g netto

047900 Tagespreis

**TAMARILLOS**

Import  
24 Stück

048507 Tagespreis

# Exotische Früchte

## GRUSS AUS DEN TROPEN UND SUBTROPEN

Litschi, Mango, Passionsfrucht & Co. sorgen für Abwechslung auf unseren Tellern. Kein Wunder gehören sie fast schon wie selbstverständlich zu unserem Alltag. Und trotzdem gelten sie als Exoten. Denn als solche werden bei uns Obst- und Gemüsesorten bezeichnet, die in den Tropen und Subtropen wild wachsen. Aufgrund des Klimas gedeihen sie meist sogar das ganze Jahr hindurch im Freien; am Boden, an Sträuchern oder an Bäumen. Auch wenn nicht von der Saison abhängig, ist der Zeitpunkt der Ernte trotzdem entscheidend. Schliesslich legen die Exoten bis zu uns einen weiten Weg zurück. Damit sie genussreif in der Schweiz ankommen, müssen manche Früchte deshalb geerntet werden, bevor sie genussreif sind. Denn anders als Ananas, Litschi oder Granatäpfel reifen Avocados, Bananen oder auch Mangos nach.

### RAMBUTANS

Import  
ca. 500 g netto.

048420

Tagespreis

## FARBE UND VITAMINE IM WINTER

In der Schweiz angekommen verbreiten die Exoten mit ihren bunten Farben und spannenden Düften gute Laune. Besonders im Winter, wenn die Tage kürzer werden, die Sonne weniger oft scheint – und vor allem auch unsere heimischen Früchte weniger auf dem Markt erhältlich sind. Dann ist hierzulande die Hauptsaison der Exoten, auch wenn sie das ganze Jahr hindurch erhältlich sind. Der absolute Nachfrage-Höhepunkt ist jeweils im Dezember, wenn sie so manchen Alltag, aber auch das eine oder andere Festtagsmenu verschönern und verfeinern und dazu auch gleich noch eine grosse Portion Gesundheit liefern. Denn Exoten enthalten wertvolle Nährstoffe und Vitamine. Und auch die Ballast- und Gerbstoffe sind dafür verantwortlich, dass die Früchte aus fernen Ländern vor allem im Winter für eine ausgewogene Ernährung sorgen.

### PITAHAYA

Import  
5 Stück

048377

Tagespreis

### PREMIUM MANGOS EXTRA

Import  
6 Stück

047898

Tagespreis

# Beppino Occelli



## KÄSE ZWISCHEN BRAUCHTUM UND INNOVATION

Seit mehr als 40 Jahren widmet sich Beppino Occelli mit Hingabe der Herstellung von Käsespezialitäten. Mit viel Kreativität interpretiert er traditionelle Rezepte neu, verbindet Brauchtum und Innovation und schafft Unikate der Käsewelt. Längst gehört er zu den wichtigsten Käseproduzenten und Affineuren. Seine Produkte finden sich in den Feinkosthäusern der Welt und werden mit den höchsten Prämierungen ausgezeichnet. Bei allem Erfolg aber ist Beppino Occelli ein Unternehmer mit Verantwortung und Weitblick geblieben und ein Unterstützer der Slow-Food-Bewegung. Diese setzt sich ein für eine nachhaltige und umweltfreundliche Landwirtschaft und den Schutz von bedrohten Tier- und Pflanzenarten. Damit die besonderen Exklusivitäten von Beppino Occelli auch in Zukunft noch Ihre Käseplatten oder Käsewagen bereichern.



### OCCELLI MALTO D'ORZO WHISKY

Italien  
1/4 Laib  
ca. 1,4 kg

014876

kg 49.90

## DER LANGE WEG ZUR OCCELLI-QUALITÄT

Die Ländereien von Beppino Occelli liegen am Fusse der Seealpen auf 600 bis 1500 Metern über Meer. Die von hohen Bergen geschützten Wiesen, Felder, Wälder und Ställe ermöglichen die Aufzucht von Ziegen, Schafen und Kühen einheimischer Rassen. Im Familienbetrieb der Occellis in der kleinen Gemeinde Farigliano im Langhe-Gebiet entstehen aus deren Milch die exklusiven Spezialitäten. Auf 900 Metern über Meer reift der Käse anschliessend in den Kellern der Steinhäuser von Valcasotto. In Dunkelheit und bei einer hohen Luftfeuchtigkeit lagern die Laibe auf ausgewähltem Holz und werden fast täglich gedreht, bis sie den perfekten Reifegrad haben. Dann kommen die besten Laibe zur Verfeinerung noch in kleinere Keller, wo ein besonderes Mikroklima die Entwicklung von weissem, rosa- und orangefarbenem oder grünlichem Edelschimmel fördert.

**FEINGOLD**

Schweiz  
1/1 Laib  
ca. 6,5 kg

014882

kg 21.90

**SCHWEIZER TRÜFFELI**

Schweiz  
1/1 Laib  
ca. 6,5 kg

014884

kg 21.90

**KLEINER HONIG NUSS**

Deutschland

014872

100 g 3.95

**MARCUS BÖHMER KÄSE**

Deutschland  
1/1 Laib  
ca. 3 kg.

014874

kg 23.90

**CASA DI PIETRO  
CAPRELLA**

Italien  
ca. 250 g

014878

kg 17.90

**BLAUES OPIUM**

Deutschland

014870

230 g 7.95



# Nocciola Piemonte

## DIE KÖNIGIN DER HASELNÜSSE

La Tonda Gentile, die sanfte Runde, wird die Haselnuss genannt, die in den Hügeln des Piemonts wächst. Seit einigen Jahren wird der Anbau streng überwacht. Die geschützte Herkunftsbezeichnung IGP sorgt für den Erhalt der Sorte und garantiert den Anbau in der Region. Schliesslich gilt die Nocciola Piemonte IGP als die unumstrittene Königin der Haselnüsse. Wieso? Zum einen bietet das hügelige Piemont das ideale Klima, beeinflusst von der warmen Luft des Mittelmeers. Sobald die Nuss reif ist, fällt sie von alleine zu Boden, von wo sie jedoch rasch eingesammelt werden muss. Zwei Wochen trocknet die Nocciola Piemonte, oder eben die Tonda Gentile, anschliessend an der Sonne, bevor sie geschält wird. Anschliessend werden die Nüsse in kleinen Mengen im Röstofen, wie er auch für Kaffeebohnen verwendet wird, schonend und bei steigender Temperatur geröstet. Wie lange? Das entscheidet allein der erfahrene Röster mit Augen und Nase.



**PREMIUM  
HASELNÜSSE PIEMONT IGP,  
GERÖSTET**

Italien

319350

3 x 200g 24.90



## MARCUS BÖHMER KÄSE | PIEMONTESEER HASELNUSS & DUNKLE SCHOKOLADE | FEIGEN & SENF

### Marcus Böhmer Käse

- Marcus Böhmer Käse 500 g

### Piemonteser Haselnuss & dunkle Schokolade

- Premium Haselnüsse  
Piemont IGP, geröstet 280 g
- Datteln 80 g
- Trockenfrüchte 420 g
- Couvertüre, dunkel,  
mindestens 70% Kakao 80 g
- Kakaopulver, ohne Zucker 20 g

### Haselnuss-Erde

- Premium Haselnüsse  
Piemont IGP, geröstet 250 g

### Feigenconfit

- Feigen 10 Stk.
- Feinkristallzucker 100 g
- Rotwein 150 ml
- Portwein 125 ml
- Grenadine 25 ml

### Senfsaat

- Senfkörner 100 g
- Lorbeerblätter 2 Stk.
- Premium Bio Apfelessig 280 ml
- Salz

### Zubereitung:

[transgourmet-cook.ch](http://transgourmet-cook.ch)



# Geschenkkörbe

## GESCHENK FÜR AUGE UND GAUMEN

Auf der Suche nach einem Geschenk für Freunde, Gäste oder Geschäftspartner? Die Transgourmet Premium Produkte aber auch zahlreiche Markenartikel eignen sich hervorragend zum Verschenken. Zum Beispiel zusammengestellt in einem Geschenkkorb. Schön arrangiert begeistern sie zuerst das Auge und später den Gaumen. Besonders einfach geht es mit unserer kleinen aber feinen Auswahl an vorgefertigten Geschenkkörben. Wer es aber ein bisschen individueller mag, kann auch selber zusammenstellen. Das ist ganz einfach: Am Anfang wählt man quasi das Gefäss. Das kann ein Korb sein, muss aber nicht. In unserer Nonfood-Abteilung finden sich auch Pfannen, Schüsseln, grosse Becher, Gläser, Waschkörbe, Fondue-Caquelons, Schneidebretter und vieles mehr, das sich als kreative Basis für einen Geschenkkorb eignet.

## INDIVIDUELL VOM INHALT BIS ZUR KARTE

Wirklich entscheidend bei einem Geschenkkorb ist natürlich der Inhalt. Dabei lässt sich wild mixen – oder passend zu einem Motto zusammenstellen. Wer es deftiger mag, wählt zum Beispiel Wurst- oder Biersträusse, während ein Piccolo-Champagner begleitet von allerlei Apéro-Häppchen etwas eleganter daherkommt. Oder wieso nicht ein Dinner zusammenstellen? Mit asiatischen Kochzutaten oder Spaghetti mit Sauce, Wein und Kerzen dazu. Die ausgewählten Produkte kommen dann – Schweres nach hinten und sortiert etwa nach Farbe – in den Korb. Kleine Löcher lassen sich mit Napolitains oder Chips-Packungen füllen. Zum Schluss den Geschenkkorb mit durchsichtigem Geschenkpapier schön umhüllen, vielleicht mit einer Karte, ein paar Weihnachtskugeln oder auch Küchenutensilien verzieren – und fertig ist das individuelle Präsent.



### PREMIUM CANTUCCI TOSCANI CLASSICI

Italien.

319320

400 g 14.95

### PREMIUM TARTUFI DOLCI BIANCHI PIEMONTESI

Italien

201130

500 g 21.50

### PREMIUM TARTUFI DOLCI NERI PIEMONTESI

Italien

201140

500 g 21.50



**ISNARDI OLIVENÖL EXTRA  
VERGINE IM TONKRUG 100%**

Italien

319020 7,5 dl **19.85**

**SAN NICASIO  
TRÜFFELCHIPS**

Spanien

101320 150 g **4.80**

**FILOTEA CHITARRA MIT  
TINTENFISCH**

Italien

306051 250 g **4.89**



**PREMIUM  
MURRAY RIVER SALZ**

Australien

101060 100 g **13.90**

**PREMIUM  
SHERRY ESSIG XÉRÈS GRAN  
RISERVA**

Spanien

100830 250 ml **5.20**

**PREMIUM  
DÄNISCHES WACHOLDER  
RAUCHSALZ**

Dänemark

101050 125 g **17.90**

**RISOTTO REIS ACQUERELLO**

Italien

319060 1 kg **13.90**

# Vignobles Jérôme Quiot



## 350 JAHRE WEINTRADITION AUS CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Bereits seit 1748 betreibt die Familie Quiot Weinbau. Alles begann in Vaucluse, wo Antoine Quiot seine ersten acht Hektare Weinreben im Gebiet Châteauneuf-du-Pape kaufte. Über die Jahrzehnte kam nicht nur das herrschaftliche Stammhaus der Familie hinzu, sondern auch stetig neues Land. Bis Mitte des 20. Jahrhunderts die Reblaus alles zerstörte. 1980 aber machte sich die Familie wieder an den Aufbau. Inzwischen ist die 13. Quiot-Generation auf der Domaine du Vieux Lazaret aktiv. Zusätzlich sind vier weitere Domaines dazugekommen, die heute allesamt von Jérôme, Jean-Baptiste, Geneviève und Florence Quiot bewirtschaftet werden. Und bei aller Tradition bleibt die Familie keinesfalls stehen. Vielmehr verstehen es die Quiots, ihre Geschichte sanft mit Innovationen zu verbinden. So werden Cinsault, Mourvèdre, Grenache und Syrah etwa langsam in temperaturkontrollierten Edelstahltanks vergoren und anschliessend in grossen Holzfässern ausgebaut. Das Ergebnis überzeugt.



**CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE  
BLANC AOC  
DOMAINE DU VIEUX LAZARET**

Frankreich

639681

75 cl. **25.90**



**CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE  
ROUGE AOC  
DOMAINE DU VIEUX LAZARET**

Frankreich

643781

75 cl. **25.90**

**BARBARESCO MANTICO DOCG  
BERSANO**

Italien

619431

75 cl 29.90

**PUGNITELLO  
TOSCANA IGT  
SAN FELICE**

Italien

622501

75 cl 41.90

**BADARINA  
BAROLO DOCG  
BERSANO**

Italien

643941

75 cl 34.90

**CAMPOGIOVANNI  
BRUNELLO  
DI MONTALCINO DOCG  
SAN FELICE**

Italien

602561

75 cl 40.35

**FINCA LA MIRA  
RIBERA DEL DUERO DO  
TAMARAL**

Spanien

635001

75 cl 29.50

**CHÂTEAU SOLEIL  
ST. EMILION AOC**

Frankreich

640841

75 cl 25.90



# Champagner für die Feiertage

## TAITTINGER BRUT RÉSERVE CHAMPAGNE AOC

Frankreich  
Dieser Champagner aus dem Traditionshaus Taittinger ist ein Klassiker im besten Sinne. Das Bouquet des Taittinger Brut Réserve wird bestimmt von Brioche-Aromen, einem Hauch Limone und einer mineralisch erfrischenden Note. Er überzeugt mit einer feinen, langanhaltenden Mousse und ist ausgewogen, mit Finesse und Eleganz am Gaumen.

650781

75 cl **36.90**



## DOM PÉRIGNON BLANC CHAMPAGNE AOC

Frankreich  
Der erste Champagner unter dem Namen Dom Pérignon kam im Jahre 1936 auf den Markt. Der Dom Pérignon Blanc ist kräftig, edel mit Finesse, quasi der Aristokrat unter den Champagnern. Er hat ein florales Bouquet, mineralische Noten und erinnert zart an Hefe. Sein Körper ist elegant flüßend, sein Aromaspiel vielfältig und die Säurstruktur lebendig.

650653

75 cl **159.00**



## LAURENT-PERRIER CUVÉE ROSÉ CHAMPAGNE AOC

Frankreich  
Dezentes Lachsrosa und eine feine Himbeernote im finessenreichen Bouquet laden ein zum ersten Schluck dieses fein moussierenden, edlen Rosé-Champagners. Im Auftakt stark moussierend zeigt er sich am Gaumen elegant und mit viel Gehalt.

650282

75 cl **79.90**



# Swissness ist Trumpf



**FASSBIND  
VIEILLE POIRE**

696581 70 cl/40% Vol. **38.90**



**SÄNTIS MALT CREAM**

667391 50 cl/18% Vol. **19.80**

**STUDER  
DRY GIN**

672351 70 cl/42.4% Vol. **35.90**



**SWISS MOUNTAIN  
SINGLE MALT**

665121 70 cl/46% Vol. **84.00**



**FASSBIND LES TROUVAILLES  
WILDKIRSCH**

685971 50 cl/44% Vol. **63.90**



**SWISS PREMIUM  
GOLD SELECTION  
VIEILLE PRUNE RESERVE  
BARON LOUIS**

604281 70 cl/42% Vol. **57.90**

## DIE VIELFALT SCHWEIZER SPIRITUOSEN

Die Schweiz das Land des Gins? Könnte man fast meinen, machten die Destillieren hierzulande die letzten Jahre doch mit zahlreichen überraschenden, hochwertigen Gin-Kreationen von sich reden. Wir haben aber noch viel mehr zu bieten: Von Kartoffelbrand über Bitter bis hin zu Whisky und Rum können unsere Brennereien alles abdecken. Und deren Tradition reicht teilweise Jahrhunderte zurück. Eine Erfahrung, die sich in der Qualität aller heimischen Spirituosen widerspiegelt. Gleichzeitig sind unsere Brennmeister aber auch gegenüber Innovationen nicht abgeneigt. Im Gegenteil: Nicht nur die grosse Flut der Gins zeugt von einer Experimentierfreudigkeit, die ihresgleichen sucht. Auch zahlreiche andere Kreationen wissen zu überraschen – und zu überzeugen. Gerne stellen wir Ihnen einige spannende Produkte aus unserem Portfolio vor.

# Herzblut und Passion für Spirituosen



## THOMAS SCHNEIDER LIEBT SPIRITUOSEN MIT GESCHICHTEN

Thomas Schneider ist als Category Manager zuständig für die Spirituosen-Sortimentsgestaltung bei Transgourmet/Prodega. «Spirituosen sind extrem vielfältig, so dass es wohl für jeden oder jede das passende Produkt gibt. Meine Aufgabe ist es, dieses zu finden», so der Marketingfachmann. Inspiration erhält er von Lieferanten, von Kunden oder auch an Messen. Dort stiess er auch auf den Turicum Gin. «Gin boomt enorm, so dass es inzwischen unzählige echt gute Variationen gibt.» Besonders spannend findet Thomas Schneider Spirituosen mit eigener Geschichte. «Als ich die Macher des Turicum Gin traf, merkte ich, wie viel Herzblut und Passion in diesem Gin steckt. Und die regionalen Botanicals machen ihn zum echten Highlight. Ein Zürcher Gin, der sogar mich als Berner überzeugt», so der Profi augenzwinkernd.



### TURICUM GIN

Schweiz

612150

50 cl/41,5% Vol. **39.90**



## DIE EMPFEHLUNG DES SPIRITUOSEN-MEISTERS: GIN TURICUM



Turicum ist der Name einer römischen Siedlung an der Stelle, wo heute das Zentrum der Stadt Zürich ist. Der Turicum Gin wird dann auch im Herzen von Zürich hergestellt. Dies im so genannten Small-Batch-Verfahren, es gibt also nur kleine Serien. Farblos ist der Gin hier nur in der Farbe. So wird er mit zwölf regionalen Botanicals aromatisiert. Einige davon, wie Salbei oder Koriander, kitzeln die Nase. Dem Gaumen wiederum schmeicheln Noten von Thymian, Orangen- und Zitronenschalen. Auch Tannenspitzen und Süssholz gehören zu den Botanicals. Nur die Zutat Nr. 3 ist bis heute ein Geheimnis. Der London Dry Stil garantiert aber, dass neben Wasser und den Botanicals keine weiteren Zusatzstoffe verwendet werden. Ein regionales Produkt durch und durch also, welches dank seiner Qualität nationalen Erfolg hat.

# Rum im Dessert



## 1653 OLD BARREL RUM & WEISSE SCHOKOLADE | MILLE-FEUILLE ANANAS & KOKOSNUSS

### Sorbet

- Noilly Prat 150 ml
- 1653 Old Barrel Rum 6 cl
- Wasser 500 ml
- Zuckersirup (450 g Zucker auf 600 g Wasser) 200 ml

### Mille-feuille Ananas & Kokosnuss

- Ananas 800 g
- Schalotten 20 g
- Weisses Portwein 50 ml

- Chili 5 g
- Kokosmilch 500 ml
- Feinkristallzucker 50 g
- Zitrone 15 ml
- Blätterteig 400 g

### Kakao-Nibs

- Kakao-Nibs 80 g

### Zubereitung:

[transgourmet-cook.ch](http://transgourmet-cook.ch)



### 1653 OLD BARREL RUM

Schweiz

Dieser fassgelagerte Rum der Traditionsbrennerei Studer wird in der heimischen Pot Still im schönen Entlebuch zweifach destilliert und danach im Eichenfass gelagert. Nach etwa 3 bis 6 Jahren werden ausgesuchte Fässer geöffnet, um den Rum zusammenzustellen und durch die Zugabe von reinem Bergquellwasser auf die gewünschte Trinkstärke zu bringen.

689470

50 cl/44,8% Vol. 39.90



**Transgourmet/Prodega**

Transgourmet Schweiz AG  
Lochackerweg 5  
3302 Moosseedorf

Telefon 031 858 48 48

[transgourmet-cook.ch](http://transgourmet-cook.ch)  
[webshop.transgourmet.ch](http://webshop.transgourmet.ch)

**Ausgabe November 2020**

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.

gedruckt in der  
**schweiz**