

Junger Kreativkopf gibt Gas

Glace Das Zürcher Traditionsunternehmen Honold lanciert Glace aus rein natürlichen Zutaten. Chef-Konditor Patrick Beereuter mag die Herausforderung. **Von Ginger Hebel**

Die süsse Welt ist das, was ihm gefällt. Der 28-jährige Patrick Beereuter ist Chef-Konditor des Traditionshauses Honold. Im Stammhaus am Zürcher Rennweg, wo die Confiserie 1905 gegründet wurde, hat er seine Lehre gemacht. Seine Mutter, eine Köchin, weckte in ihm die Neugierde für verschiedene Lebensmittel. Er schätzt die Abwechslung und Kreativität, die sein Beruf mit sich bringt. «Als Konditor hat man die Möglichkeit, bei Produkte-Entwicklungen dabei zu sein und neue Ideen einzubringen, was toll ist.» Patisserie, Torten und Glace sind die Spezialität des sechsköpfigen Teams.

In den sechs Honold-Filialen (Rennweg, Zürichberg, Witikon, Enge, Küsnacht und Herrliberg) wurden soeben neue Glacen lanciert – Sorbet in den Sorten Erdbeere, Passionsfrucht und Schokolade. Rahmglace in den Geschmacksrichtungen Vanille, Mokka, Caramel à la Fleur de Sel, Stracciatella und Grand Cru Chakra. «Die Sorbets und Rahmglacen bestehen ab sofort nur noch aus rein natürlichen Zutaten», erklärt Beereuter. An der neuen Rezeptur habe er mehrere Monate gefeilt. Alle Glacen werden in der Produktion von Honold in Küsnacht hergestellt. Auch das beliebte Praliné «Lotti's Best» ist neu in Glace-Form erhältlich. «Das Praliné besteht aus mürbem, blättrigem Nougat, einer Prise



«Wir setzen nach wie vor auf Handwerk»: Der 28-jährige Patrick Beereuter ist Chef-Konditor beim Zürcher Traditionsunternehmen Honold. PD

Fleur de Sel und geraffelter Tonka-Bohne», sagt Beereuter. Es sei Lotti Honold, der letzten Besitzerin des Unternehmens, gewidmet.

Patrick Beereuter mag die Herausforderung. Letztes Jahr nahm er in der RTL-Sendung «Master of Sweets» teil und belegte den zweiten

Platz. Das Schönste an seinem Beruf? «Wir setzen nach wie vor auf Handwerk. Auch die Glacen füllen wir bei Honold alle einzeln von Hand ab.»

Weitere Informationen: honold.ch



Bar am Wasser

Die «Flussssbar» in der Badi Unterer Letten ist bis August jeden Dienstagabend und bei jeder Witterung ab 20.15 Uhr geöffnet. Sie ist romantisch beleuchtet, serviert werden feine Drinks. Im Hochsommer laufen Filme über die Kinoleinwand direkt am Fluss. **RED**

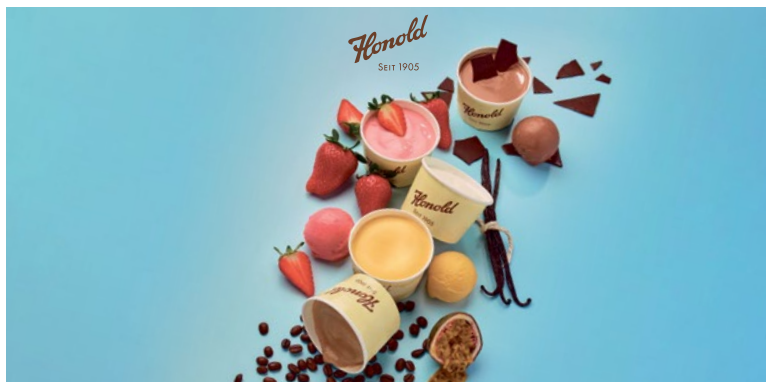
Weitere Informationen: flussssbar.ch



Sommer-Grillbox

Die neue Grillbox von Cheezy umfasst eine Auswahl von sechs exquisiten Käsesorten. Diese Zusammenstellung ist von Juni bis August erhältlich und umfasst Grillkäse Natur, den würzigen Monsieur Lardon, den cremigen Scamorza, Hirtenkäse mit Olivenkräutern, Hirtenkäse mit Peperoncini und einen schmackhaften Olivenmix. **RED**

Weitere Informationen: cheezy.ch



Wirtshaus
zum
WYBERG

...so richtig herzlich!

Costa Rica's Sommer-Küche
So fern und doch so nah ... ohne Jetlag!
Schwertfisch, Jakobsmuscheln, Rind, Hummer und vieles mehr ...
Familie Aeschlimann-Mathiuot
Oberteufenerstrasse 1
CH-8428 Teufen ZH
www.wyberg.ch
044 865 49 72

Mittwoch bis Sonntag geöffnet
Samstag und Sonntag durchgehend warme Küche (Wirtsstube und Terrasse)



PS: Neu: Cocktail-Zigarre- und Bier-Karte



AKARAKA
Korean Restaurant

Bäckerstrasse 30
Zürich 8004
T 043 538 30 85
M 079 689 56 77
www.akaraka.ch
restaurant.akaraka@gmail.com

DIE KOREANISCHEN
GERICHTE
WERDEN MIT LIEBE UND
SORGFALT
GEKOCHT – LIVE MUSIK

