

Gutes Karma dank Chakra

Ostern steht vor der Tür und in den Läden lachen uns seit Wochen unzählige Variationen von Schokoladenhasen und Ostereiern an. Die Dorfpost hat bei Janine Karin Giger, Leiterin Marketing bei der Confiserie Honold, nachgefragt, was denn dieses Jahr ins Osternest gehört.



Handgemacht und nachhaltig: Ostern bei Honold.

Gibt es Schokoladen-Trends?

Vegan und auch Bio-Schokolade ist ein sehr aktuelles Thema. Als vegane Produkte gelten unsere dunklen Schokoladenhasen und Tafeln. Manchmal ist ein Dekorationselement nicht vegan und deshalb wird das Produkt nicht als vegan deklariert. Allgemein findet die Nachhaltigkeit grosse Beachtung bei den Konsumenten. Die Confiserie Honold versucht wo immer möglich, regionale Lieferanten zu berücksichtigen sowie eine hauseigene Couverture zu haben.

Diese heisst Grand Cru Chakra und wird in Ecuador von der indigenen Bevölkerung der Kichwa in der traditionellen Anbaumethode namens Chakra gewonnen. Chakra bedeutet Waldgarten. In diesem werden über 100 verschiedenen Pflanzenarten im Einklang mit der Natur des Amazonas angebaut. Eingeauft und verarbeitet werden die Kakaobohnen von unserem Partner, der Max Felchlin AG mit Sitz in der Innerschweiz. Dabei werden faire Preise bezahlt und die Kultur und die traditionellen sozialen Strukturen der indigenen Bevölkerung gewahrt. Unser ganzes Ostersortiment ist aus den Couverturen Grand Cru Chakra Lait 40% und Noir 70% von Hand in Küssnacht hergestellt. Für unsere Produkte aus weisser Schokolade verwenden wir die bio-zertifizierte Couverture Grand Cru Dominicaïn Blanc 36%.

Was darf neben den Schoggihasen im Osternestli nicht fehlen?

Neben den klassischen Schokoladenhasen bieten wir exklusiv auch Frucht-Hasen an. Das sind Osterhasen aus Grand Cru Dominicaïn Blanc 36% mit prickeln-

der Knallbrause und Fruchtaroma von Limetten, Heidelbeeren, Erdbeeren und Passionsfrüchten. Umhüllt sind alle mit Zitronenzucker. Diese besondere Komposition hat unser Chef-Chocolatier Ivo Jud kreiert, dabei verbindet sich die Süsse der weissen Schokolade optimal mit der Säure der Früchte für ein erfrischend prickelndes Genusserlebnis. Ganz beson-

ders ist auch das Chocolate Scotch Egg. Dabei wird das beliebte Picknick-Ei von England als süsse Variante mit Gianduja als Eiweiss und Passionsfruchtganache als Eigelb kreiert. Abgerundet wird das Geschmackserlebnis von einer Hülle aus geröstet und karamellisierten Haselnussstückchen.

Regula Wegmann

Seebar eröffnet für Cocktail-Fans

Am 15. April eröffnet die Seebar im Lager der Casa del Mas an der Seestrasse 175. Die neuen Betreiber Ravi, José und Lorenzo werden gemeinsam mit Sarah, Nico, Giorgio und Fabio hinter der Theke der Seebar stehen und die Gäste mit ihren Cocktails begeistern.

Die drei Küssnachter Ravi, José und Lorenzo waren letzten Herbst selbst Gäste in der Seebar und kamen mit dem damaligen Besitzer ins Gespräch. Nach vier Jahren wollte dieser die Seebar in neue Hände geben. Die drei Jungs waren sofort begeistert. Für Ravi Böhler, Der Cocktail-Alchimist bei «Bartender on Duty», war sofort klar, dass in der Seebar in diesem Sommer die besten Cocktails der Goldküste gemixt werden sollen.

Mit dem Asia-Interieur der Purpur Bar, die anfangs Jahr ihre Tore für immer schloss, und den vielen Palmen auf dem Vorplatz der Seebar, kommt garantiert Sommerfeeling auf. «Wir schaffen eine Oase des Genusses», meint dann auch

Ravi, der gemeinsam mit dem Personal von «Bartender on Duty» die Gäste mit auserlesenen Cocktails verwöhnen wird.

Regula Wegmann

Öffnungszeiten: ab 15. April bis Sommerende, immer Dienstag bis Sonntag von 16 bis 24 Uhr. Casa del Mas, Seestrasse 175.



Schöne Aussichten: Zwei Wochen vor Eröffnung können sich die Palmen schon mal eingewöhnen.

UNICOVINO

Geschenkideen für Geniesser.

Kommen Sie vorbei, wir beraten Sie gerne.

Dorfstrasse 11
8700 Küssnacht
Tel. +41 (0)43 277 99 00
www.unicovino.ch

Di – Fr 9.00 – 12.00 Uhr
14.00 – 18.30 Uhr
Sa 10.00 – 17.00 Uhr

Der 4x4 für Ihren Rasen!

Brauchli Rasenmäher
Gewerbstrasse 16 · 8132 Egg · T 044 912 16 17
www.brauchli-rasenmaeher.ch

OBERLE AG

HEIZUNG • SANITÄR • GAS-/ÖLFEUERUNG
Beratung • Planung • Installation und Service

Alte Landstrasse 174
Postfach
8700 Küssnacht ZH
Tel. 044 910 02 26
Fax 044 910 39 75

Bodmerstrasse 5
Postfach
8002 Zürich-Enge
Tel. 044 201 68 10
Fax 044 202 94 39

www.oberle.ch info@oberle.ch

WASSER

EAU

ACQUA