

**Einfach süss****Agrano: Toblerone einmal anders**

Das neueste Kind von Agrano ist die Mousse mit 60% Toblerone, welche zusammen mit Kraft-Foods entwickelt wurde. In der zweijährigen Entwicklungsphase brauchte es dutzende Versuche und das Tüfteln an einem schonenden Herstellungsverfahren, bis das fertige Mousse auf einem First-Class-Flug der Swiss erstmals zur Anwendung kam. Die «Mousse au Toblerone» ist gespickt mit braunen Toblerone-Schokolade-Stückchen. Die Zubereitung ist einfach, das Dessertpulver in einem Verhältnis von 1:1 mit kalter Milch aufschlagen und fertig ist die Kreation. Das Mousse ist bis zu einem Monat tiefkühlstabil und exklusiv bei Agrano erhältlich.

[www.agrano.ch](http://www.agrano.ch)



**Die Zubereitung ist schnell und einfach: Toblerone-Mousse.**

**Vorbilder****Fairtrade-Produkte in den Suva-Personalrestaurants**

Seit November letzten Jahres sind in den Personalrestaurants der Suva (Schweizerische Unfallversicherungsanstalt) viele Fairtrade-Produkte wie Kaffee, Säfte, Reis, Früchte, Zucker, Honig und Schokoladenpulver im Angebot. «Die Suva nimmt mit diesem Schritt ihre soziale Verantwortung wahr», erklärt der Personalrestaurant-Manager Andreas Thomi das Engagement. «Und dies, ohne die Preise zu erhöhen.»

Das Vorbild der Suva zeigt, dass ein Engagement für den fairen Handel auch in der Gemein-

schaftsgastronomie möglich und willkommen ist. Die Fairtrade-



**Im Suva-Personalrestaurant setzt man auf Fairtrade-Produkte.**

zertifizierten Produkte lassen sich über die üblichen Kanäle in den gewünschten Mengen beziehen und sind problemlos in die tägliche Menüplanung integrierbar. Begleitend werden in den verschiedenen Restaurants Werbemittel verwendet, die von Max Havelaar kostenlos zur Verfügung gestellt werden. Wollen Sie mehr darüber erfahren, wie Sie vermehrt Fairtrade in Ihre tägliche Küche aufnehmen können? Auf der Internetseite von Max Havelaar gibt es mehr Informationen: [www.maxhavelaar.ch](http://www.maxhavelaar.ch)

# Mountain Ice Cream: Tolle Aromen aus der Region Gstaad

«Mountain Ice-Cream» ist eine Eismarke aus der Region Gstaad Saanenland, hergestellt mit viel handwerklichem Geschick vom Glacemacher Beat Locher. Für die Herstellung der Glaces werden nur Bergmilch, Butter und Rahm aus der Region verarbeitet. Die Zutaten sind regional, die Aromen exotisch.

Glacemacher Beat Locher stösst nicht nur bei der Haltbarkeit in neue Dimensionen vor. Auch bei der Aromenvielfalt gibt es fast keine Grenzen und sie reichen vom Löwenzahn-Limetten Sorbet über Veilchenglace bis zur Gänsebergglace. Der Glacemacher Beat Locher hat schon über 120 Rezepte kreiert und es entstehen immer wieder neue gewagte Kreationen in Zusammenarbeit mit der regionalen Top-Gastronomie.

**Spezialaromen werden für die Gastronomie auf Anfragen bereits ab zwölf Liter hergestellt.**

In diesem Jahr hat Mountain Ice-Cream nicht weniger als elf neue Aromen ins Sortiment aufgenommen. Eine besondere Spezialität ist «Arran Gold Single Malt Whisky Cream», hergestellt aus feinsten schottischer Sahne mit dem typischen angenehmen cremig-süssen und würzigen Inselwhisky-Geschmack aus Schottland. Der «Arran Gold Cream Liqueur» wurde 2007 mit dem Award «The World's Best Whisky Liqueur» ausgezeichnet.



**Die Kühe aus der Region Gstaad-Saanenland liefern den wichtigsten Rohstoff für die feinen Eissorten von Beat Locher.**

net. Weitere neue Rahmglaçen-Spezialitäten mit herrlichen Aromen sind «Pistache Deluxe» und «Torrone» (Nougat-Honig). Nebst Sorbets wie «Limette» und «Passionsfrucht» gibt es neu auch ein Mojito-Sorbet. Nach dem Motto «Sauter macht lustig» entstand die gewagte Kreation «Rhabarbar & Ingwer», mit zitronenartigem Duft und mild-scharfem Geschmack.

Mountain Ice-Cream produziert ausschliesslich mit natürlichen Zutaten und Aromen, welche den höchsten Qualitätskriterien entsprechen. Mit dem angewendeten Produktionsverfahren wird somit auch ohne Einsatz künstlicher Zutaten ein gutes Haltbarkeitsdatum erreicht.

[christian.greder@gastroneus.ch](mailto:christian.greder@gastroneus.ch)  
[www.mountainicecream.ch](http://www.mountainicecream.ch)

**Schokolade****Forschung für eine bessere Kakaqualität**

Der Schokoladenhersteller Barry Callebaut gab bekannt, dass er und das Malaysian Cocoa Board eine Absichtserklärung über ein Forschungsprojekt unterzeichnet haben. Den Angaben zufolge besteht das Ziel darin, die Qualität der «Superior Grade» Kakaobohnen und damit die Qualität der Schokolade zu erhöhen. Die Zusammenarbeit sei vor allem darauf ausgelegt, die geschmacklichen Qualitäten der malaysischen Kakaobohnen zu verbessern.