



WINTERTRÄUME – KULINARISCHES

Genussvolles – von süss bis pikant

Die Tage werden kürzer, die Temperaturen sinken und das Leben spielt sich wieder vermehrt in den gemütlichen eigenen vier Wänden ab. Nach dem Vorbild der Haute Couture hat nun auch die genussvolle Haute Cuisine ihre Winterkollektionen eingeführt.

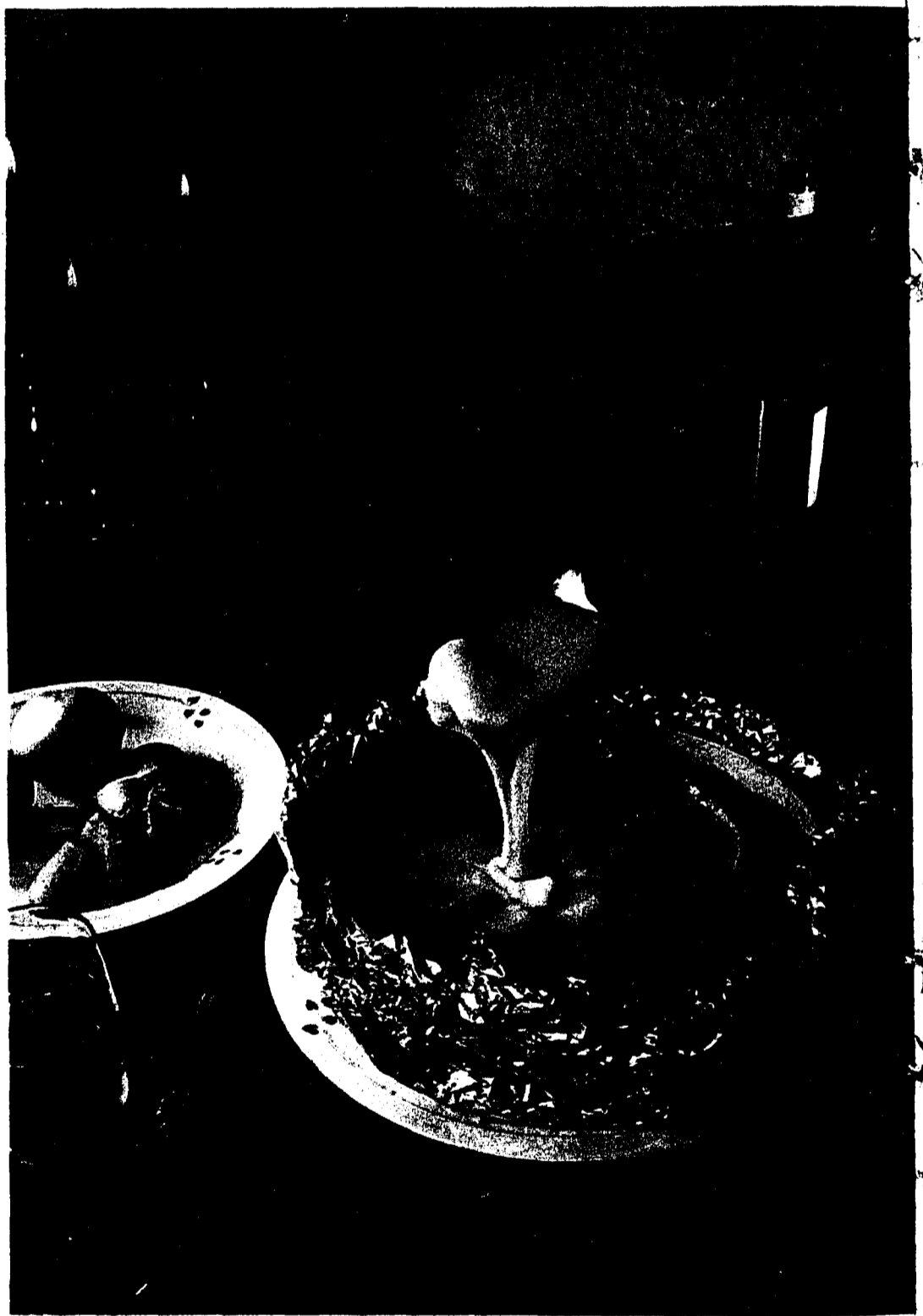
«Im Winter produzieren wir unsere Joghurts vor allem in den Geschmacksrichtungen Mandarin, Apfel und Zimt», sagt Alexandra Karpf, PR-Fachfrau bei der Emmi Schweiz AG. Saisonprodukte werden von den Konsumenten immer mehr nachgefragt, da diese nach Abwechslung suchen. Durch das besonders liebevoll und winterlich gestaltete Design lassen sich Winterprodukte deutlich vom Standardsortiment unterscheiden. Oft können Produkte mit winterlichem Geschmack auch eine Alternative zu «richtigen» Lebkuchen, Zimtsternen oder Bratäpfel sein, so die Marketingverantwortliche von Campina, Bettina Rudolph.

Wärmendes Eis im eisigen Winter

Die Wintermonate sind genau die richtige Jahreszeit, um sich zu Hause mit Familie und Freunden kulinarisch verwöhnen zu lassen. Gäste mitten im Winter mit einer wärmenden Eiskreation zu überraschen, hinterlässt oft bleibende Eindrücke. «In der Kühle des Winters favorisieren Eis-Esser vor allem nussige oder schokoladige Varianten», so Nestlé-Pressesprecherin Barbara Groll. Aber auch mit den Winterkreationen «Maroni & Creme», «Nougat de Montélimar» und «Weisse Schokolade» und «Aprikose» von Mövenpick können die gemütlichen Stunden vor dem Kamin noch mehr versüsst werden.

Zartschmelzende Verführung

In keinem anderen Land ist Schokolade so beliebt wie bei uns. «Die Winterzeit ist für uns das grösste Geschäft des ganzen Jahres. Darum erforschen wir regelmässige neue Geschmacksrichtungen für unsere Schokoladen», sagt Fabienne Hürlimann, Marketing-



Pikanter Wintergenuss: Der «Vacherin Mont-d'Or» schmeckt mit Nüssen und Bienen zum Dessert. Erwärmt mit Kartoffeln, wird er gar zu einem vollwertigen Znacht.

Bild: zvg