

# \*\*\*delicatessa

## Spitzengastronomie in der Deli

**Im Schlemmerparadies \*\*\*delicatessa geben sich die Schweizer Spitzenköche ein Stelldichein. Zu Ehren des Geburtstagskind Globus kreieren sie köstliche Menus, signieren ihre Kochbücher oder präsentieren ihre Produkte.**

Ab dem 30. August bis 24. Dezember sind Gerichte von acht Spitzenköche im Angebot. Fertig verpackt, müssen sie zu Hause nur noch kurz aufgewärmt werden. Und so speist man in den eigenen vier Wänden wie bei Horst Petermann in der Kunststuben oder bei George Wenger in Le Noirmont. Markus Neff vom Fletschhorn in Saas Fee hat ein Ragout vom Eringer Rind mit Thymian-Spätzle und Rahmkolrabi kreiert. André Heiniger vom Restaurant Ilge in Arnegg bei Gossau kredenzt eine asiatische Gemüseterrine mit Wasabi und Soja dazu pochierte Crevetten und eine süss-saure Sauce. Philippe Rochat kocht ein Kalbs-Frikassee mit Oliven aus Ligurien, Ratatouille und kleinen Kartoffeln. André Jaeger von der Fischerzunft in Schaffhausen empfiehlt exotisch gewürzte Maispouardenbrust, die von asiatischem Gemüsereis und einer Curryvinaigrette begleitet wird. Ein geschmorter Entenschenkel aus der Landes mit Morcheln an einer Sauce mit „Vin Jaune“ kreiert Philippe Chevrier vom Domaine deChateauvieux in Satigny. Horst Petermann von der Kunstube in Küsnacht kocht Lachs auf Kartoffeln an Anissauce mit Salsa verde. Selbstverständlich darf der berühmte Fleischvogel von Stefan Meier aus dem Rathauskeller in Zug, begleitet von Tessiner Bramata-Polenta und Herbstgemüse, nicht fehlen. Von Georges Wenger aus Le Noirmont wird eine geschmorte Kalbshaxe mit Gemüse, begleitet von Gremoux à l'ail sauvage zubereitet. 144 Gault – Millau – Punkte

kochen für die Kunden der \*\*\*delicatessa: Spitzenküche „take away“ ist für die Gastroszene und den Detailhandel ein absolut einzigartiges Projekt.

## **Diese Spitzenköche kochen für Globus**

Horst Petermann von der Kunststuben in Küsnacht (19 Punkte im Gault-Millau)  
André Jaeger von der Fischerzunft in Schaffhausen (19 Punkte im Gault-Millau)  
Philippe Rochat vom Restaurant de l'Hôtel de Ville in Crissier (19 Punkte im Gault-Millau)  
Markus Neff vom Hotel Fletschhorn in Saas Fee (18 Punkte im Gault-Millau)  
Philippe Chevrier vom Domaine de Chateauvieux in Satigny (19 Punkte im Gault-Millau)  
Stephan Meier vom Rathauskeller in Zug (17 Punkte im Gault-Millau)  
Georges Wenger aus Le Noirmont (18 Punkte im Gault-Millau)  
André Heiniger vom Hotel und Restaurant Ilge in Arnegg (16 Punkte im Gault-Millau)

## **Spitzenküche “take away”. Wer garantiert für die Qualität?**

Damit das, was zu Hause auf den Teller kommt, auch den hohen Kriterien der Spitzengastronomie genügt, werden höchste Anforderungen an Qualität, Hygiene und Professionalität gestellt. Dies gewährleistet die Firma RSH Quality Food Concept S.A. in Crissier. Die Firma von Philippe Rochat, Lazare Saguer und Michel Hug ist berühmt für ihren Luxus-Partyservice. In ihrer Produktionsküche auf höchstem Niveau werden die Menus der Spitzenköche umgesetzt, haltbar gemacht und verpackt. Eine nicht immer leichte Aufgabe: „Wir tragen eine grosse Verantwortung, dass die Rezepturen perfekt umgesetzt werden“, sagt Michel Hug.

## Die Menschen hinter den Produkten

**Wie findet ein Produkt den Weg in die \*\*\*delicatessa? Zum Geburtstag treten die Menschen, die für das \*\*\*delicatessa-Sortiment verantwortlich sind vom Schatten ins Rampenlicht.**

Die Globus-Einkäufer und –Einkäuferinnen\* präsentieren ihre Lieblingsprodukte, erzählen über ihre Philosophie und ihr Wissen bezüglich Nahrungsmittel. Die Geschichte eines Produktes wird so transparent gemacht, denn die Globus Einkäufer finden die Trouvaillen in der Toskana, in der Provence, in Australien oder auch in Indien. Auf der ganzen Welt besuchen sie kleine, feine Produktionsbetriebe, Bäcker, Käser, Weingüter und Bauern. Sie degustieren, testen, prüfen und verkosten die Delikatessen bevor sie in das Globus-Sortiment aufgenommen werden. Ob Fromage de chèvre oder Foie Gras aus Frankreich, handgefertigte Pasta aus Italien, Vanille aus Tahiti oder schmackhaft frischen Fisch aus den sieben Weltmeeren hinter jedem Produkt, das in der Globus \*\*\*delicatessa verkauft wird, tüfteln innovative Menschen mit Herzblut an einer herausragenden Qualität.

Die Einkäufer werden während den Jubiläums-Wochen in den Filialen vereinzelt anwesend sein. Christian Baur von der Frischwaren-Einkauf präsentiert viereckige Melonen, die ursprünglich von den Japanern gezüchtet wurden, damit sie nicht aus dem Kühlschrank rollen. Ursula Baldinger erzählt über die piemontesische Traditions-Schokoladen-Manufaktur, die das beliebte Tartufi dolci herstellt. Michael Wedemeyer präsentiert seinen Lieblingsrohschinken aus dem Bündnerland, welcher ein einzigartiger Geschmackserlebnis und Natur pur verspricht. Aus der Welt der guten Tropfen wartet David O'Halloran mit einem speziellen Etter Kirsch „Hommage 1907“ auf und für die Kolonialwaren-Abteilung hat Richard Kägi eine Box mit 100 verschiedenen Gewürzen konzipiert.

*\* Globus beschäftigt insgesamt sieben Einkäufer sowie einen Angebotsplaner. Bei den Frischwaren ist Simon Günther für Käse, Molkerei und Brot zuständig. Christian Baur für Früchte & Gemüse. Michael Wedemeyer für die Charcuterie, Fleisch- Fisch-Einkauf. Bei den Trockenwaren ist Richard Kägi verantwortlich für Länderwaren & Tiefkühlprodukte. Ursula Baldinger für Süßwaren, Apéritif-Bereich sowie*

*für den Geschenkservice und David O'Halloran für Wein und Getränke. Beim Herzstück Traiteur ist Thomas Schütz für den Einkauf verantwortlich. Er sucht den besten Kaviar und Lachs, die schönsten Trüffel, oder die leckersten Pasteten. Carlo Ruess ist eigentlich der "oberste Küchenchef" der Globus Traiteur-Abteilungen, Er ist verantwortlich für die gesamte Angebotspalette, welche täglich frisch in den Globus Küchen für unsere Kunden mit Liebe zubereitet wird.*

## **Weitere Produkte-Highlights**

Jubiläums-Weine: „Edition Plozza“, „Telmo Rodriguez“ mit einem Wein aus 100jährigen Reben und einem „Degustations-Set von Cédric Flaction“.

Jubiläums-Spirituosen: Portwein „100years Taylors-Port“, es gibt 100 Flaschen der weltweiten Rarität „Black Bowmore“ und eine Glenfidich Spezial Edition.

Jubiläums-Produkte: 100kg Torrone am Stück, Enric Rovira mit seinem Praliné, das man riechen kann. Aceto balsamico tradizionale Cesare aus 400jährigen Holzfässchen. Naturluft getrocknetes Bündnerfleisch, nach wie vor von Hand hergestellt wie vor 100 Jahren

28. August 2007