



WÄDENSWIL / ZÜRICH

## «Chumm, bring an Dessert hei»

Der Wädenswiler Premium-Tiefkühl-Backwaren-Hersteller Kern & Sammet nimmt den EM-Ball auf und hat ein Euro-Dessert aus Marzipan, hausgemachter Vanillecrème und luftigem Biscuit kreiert, das aussieht wie ein Fussballfeld. Das perfekte Mitbringsel für jeden Fussballfan.

Erhältlich ist die EM-Schwedentorte bei Globus delicatessa und Jelmoli (500g, Fr. 24.90). Sie ist nach einer Halbzeit aufgetaut und stärkt mit Fairplay aufgeteilt sechs Fans.



PFÄFFIKON/SZ

## Sardinien im Seedamm Plaza

Noch bis am 10. September ist der sardische Sommer im Restaurant Punto im Seedamm Plaza zu Hause. Küchenchef Heinz Brassel und Restaurantleiter Vito Corrado haben sich auf der italienischen Insel umgesehen und Feines vom Land und der Küste nach Hause gebracht. Als Einstimmung steht das hauchdünne Pane Carasau, auch «carta di musica» (Notenpapier) genannt, mit Olivenöl und Meersalz auf jedem Tisch. Klassische Vorspeisen sind die Miesmuscheln mit Tomaten und Kräutern oder die Fregola Sarda – kleine Teigwaren mit Miesmuscheln, Tomaten und Pecorinokäse. Es locken danach das Wildschweinrack mit Salbei oder das Kalbsschnitzel mit Kapern und Zitrone. Die Dolci sind eine Gaumenfreude für sich: Ricotelle, kleine Ricottatörtchen oder die Crostata die visciole, ein Sauerkirschenkuchen mit Gewürzen, sind typische Schleckereien von Sardinien. Fehlen darf auch der Mirto nicht, der heimische Likör aus den blauschwarzen Beeren des Myrtenstrauches. Begleitet werden die Speisen von Weinen aus den autochthonen Sorten wie Cannonau, Carignano, Vermentino di Sardegna oder Torbato und Nuragus.

Restaurant PUR, Seedamm Plaza, Seedammstrasse 3, Pfäffikon/SZ.  
Tel. 055 417 17 17, [www.seedamm-plaza.ch](http://www.seedamm-plaza.ch)

**DAS TOP WELLNESS-ANGEBOT!**

**GOURMET-WEEKEND MIT 2 ÜBERNACHTUNGEN**

Arrangement-Preis Freitag bis Sonntag  
Pro Person im Standard-DZ mit Balkon  
**CHF 499.-**

„Hier stimmt einfach alles! Von der grosszügigen Architektur über ein Top-Team bis zur erstklassigen Gourmet-Küche und dem modernst eingerichteten Wellnessbereich mit dem besonderen Ambiente. Erholung pur!“ *Gafo - Golfreport.ch*

**WELLNESSHOTEL \*\*\*\*\*  
GOLF PANORAMA  
LIPPERSWIL THURGAU**

Wellnesshotel Golf Panorama  
Golfpanorama 6  
CH-8564 Lipperswil  
T+41 (0)52 208 08 08  
F+41 (0)52 208 08 09  
[info@golfpanorama.ch](mailto:info@golfpanorama.ch)

**[www.golfpanorama.ch](http://www.golfpanorama.ch)**

WÄDENSWIL / RICHTERSWIL

## Die besten Extra Vergine Olivenöle der Welt



Zum elften Mal wurden Ende April am «International Olive Congress – Zurich» an der ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Wädenswil die besten Extra Vergine Olivenöle ausgezeichnet. Dazu wurden 113 Olivenöle aus 13 Ländern eingereicht: Dabei waren die klassischen Produktionsländer Italien, Spanien, Griechenland und Portugal vertreten. Durch die Teilnahme von Olivenölen aus Ländern wie Frankreich, Kroatien, Slowenien, Türkei, Marokko, Israel, Syrien und aus Übersee (USA und Uruguay) konnte die Internationalität des Events unterstrichen werden. Vier dieser Produkte erhielten die höchste Auszeichnung, die «Goldene Olive». Die Beurteilung der Olivenöle bestand aus der Intensitätsbewertung (Paneltest) von neun Kriterien, die das International Olive Council definiert. Zunächst wurde festgestellt, ob das Öl frei von negativen Eigenschaften ist, was eine Grundvoraussetzung für die Klassifizierung von Olivenöl auf «Extra Vergine»-Stufe darstellt. Ausserdem wurden die Fruchtigkeit (spezifiziert als «grün-fruchtig», «reif-fruchtig» oder mit «grün und reif-fruchtigen Aspekten»), die Bitterkeit und die Schärfe der Öle beurteilt, allesamt positive Attribute für Olivenöl. Diese drei positiven Attribute sowie die Erfassung positiver Aromen, welche insbesondere die sensorische Komplexität der Öle ausmachen, bildeten dann die Grundlage für die Bewertung des harmonischen Gesamteindrucks und dessen Dauerhaftigkeit in Nase und Gaumen – und damit für die Prämierung der besten Öle. Der Wettbewerb fand aber nicht nur am Zürichsee statt, sondern brachte auch einen Gewinner von hier hervor: Der Epheser vom Richterswiler Olivenöl-Spezialisten Deli & More ist einer der vier Goldgewinner.

Gewinner: [www.deliandmore.com](http://www.deliandmore.com), Liste der Gewinner: [www.oliveoilaward.ch](http://www.oliveoilaward.ch)