

## Tequila – das blaue Wunder aus Mexiko

Sierra «Mixto», der Tequila mit dem roten Hut, steht in fast jeder Bar. Ebenfalls von Sierra sind die Elixiere aus blauen Agaven.

Pure Tequilas in den Variationen blanco, joven, reposado añejo und extra-añejo – mit aufsteigender Reifezeit im Fass – avancierten in den vergangenen Jahren zu einem globalen In-Getränk. Auch in der Schweiz steigt die Nachfrage nach solchen Super-Premium-Tequilas weiterhin überdurchschnittlich. Dies zeigen die positiven Absatz-

zahlen. Über eine viertel Million 70-cl-Flaschen Tequila werden hierzulande pro Jahr getrunken.

So erlebt der neue Sierra Milenario Tequila Fumado im Top-Segment eine grosse Nachfrage. Das spezielle Räucherverfahren mit mexikanischem Mesquite-Holz, das auch zum «Smoken» von Fleisch oder Whiskey verwendet wird, verleiht dem Fumado eine intensive Agavennote, rauchige Töne sowie Noten von geröstetem Holz. Entwickelt wurde er speziell für Tequila-Liebhaber sowie für die internationale Barszene.

Neben beliebten Shots mit Zitronen und Salz verwenden Bar-



Tequila «Fumado» im neuen Look. ZVG

keeper für die Zubereitung von Drinks zunehmend hochwertige Tequilas. Sierra gilt als Treiber dieser Entwicklung. Bereits seit zehn Jahren sind deren pure Tequilas auf dem Markt. Nun wurde die Premium-Reihe überarbeitet.

Agaven werden als Jahrhundertpflanze bezeichnet, da sie nur einmal blühen und bis zur Ausbildung eines Blütenstands mehrere Jahrzehnte vergehen können. Für den Menschen sind aber nicht die Blüten von Interesse, sondern die Fasern und der Zuckergehalt der Blätter. Während die Fasern zu Sisal gesponnen werden, entsteht aus den zuckerhaltigen Blättern Mezcal und Tequila.

Die Destilerias Sierra Unidas gehören zu den bekanntesten Tequila-Produzenten. Für ihren «Mixto» – so schreibt es das mexikanische Gesetz vor – müssen mindestens 51 Prozent der Zuckermenge von Agaven stammen. Der Schnaps aus 100 Prozent Agavenzucker wird Mezcal genannt. Doch nur ein Destillat, das ausschliesslich aus Saft der blauen Agaven gewonnen wird, darf als Tequila vermarktet werden.

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



ZVG

### Erdbeer-Croissant

Eine Liebesgeschichte für die Ewigkeit. So beschreibt Hiestand das ofenfrische Croissant au beurre, gefüllt mit Erdbeerkonfiture von Bonne Maman. Beide Unternehmen stehen in ihrer Branche für hochwertige Produkte, Qualität und Geschmack. Das neue Erdbeer-Croissant Bonne Maman eignet sich sowohl zum Verkauf über die Gasse als Zmorge für unterwegs als auch fürs Frühstücksbuffet. Wie jeder Hiestand-Gipfel wird das Croissant vor Ort ofenfrisch gebacken und am besten noch leicht warm genossen.

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

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



ZVG

Die Beiträge auf den Produktseiten werden von Gabriel Tinguely zusammengestellt und redigiert. [gabriel.tinguely@hotellerie-gastronomie.ch](mailto:gabriel.tinguely@hotellerie-gastronomie.ch)

### Go In gestaltet die Gastronomie

Soeben ist der Katalog 2017/18 erschienen. Darin präsentiert Go In auf 400 Seiten neue Möbel für drinnen und draussen. Go In liefert zahlreiche Anregungen für ein Auffrischen des Ambientes ohne grossen Aufwand. Ob italienisches Design oder der skandinavische Stil – Go In bietet unendlich viele Gestaltungsmöglichkeiten. Dies dank edler Hölzer, trendstarker Farben und Materialien wie Kunstleder, Echtleder und über 90 Stoffarten. Wer nicht auf die Papierversion warten mag, kann bereits online darin blättern.

[www.go.in.ch](http://www.go.in.ch)

### Ur-Kaffee-Kultur

Desta Daniel Kebede, 28, Sohn eines Äthiopiens und einer Schweizerin, war Hockey-Spieler bei den Kloten Flyers und studierte an der Uni St. Gallen. Die Abschlussarbeit schrieb er unter dem Titel «Das integrale Unternehmensmodell der DDKgroup». Heute handelt Kebede mit Kaffee. Es war schon immer ein Ziel, sein Vaterland Äthiopien zu unterstützen. So machte er dort eine Gemeinschaft ausfindig, die Heirloom-Pflanzen, so genannte Urvarietäten des Kaffees, anbauen. Die Ernte importiert, röstet und vertreibt Kebede in der Schweiz. Pro Kilo verkauftem Kaffee lässt er vor Ort Brote backen. Damit hat er zehn Arbeitsplätze geschaffen und über 400 Kinder können dank der Brot-Initiative weiterhin die Schule besuchen.

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

**MEHR ALS NUR VERSICHERT.**  
Das Beste für Sie ist das Wichtigste für uns.

## Denken Sie an Ihr Pensionskassenguthaben!

Wenn Sie einen Stellenwechsel vornehmen, dürfen Sie Ihr angespartes Guthaben bei der Pensionskasse nicht vergessen. Folgende Situationen sind denkbar:

**Situation 1** Sowohl Ihr bisheriger als auch Ihr neuer Arbeitgeber sind bei der GastroSocial Pensionskasse versichert: Sie müssen nichts unternehmen.

**Situation 2** Ihr neuer Arbeitgeber ist bei der GastroSocial Pensionskasse versichert, Ihr bisheriger jedoch nicht: Informieren Sie Ihre bisherige Pensionskasse über den Stellenwechsel und veranlassen Sie die Überweisung von Ihrem Pensionskassenguthaben an die GastroSocial Pensionskasse.

**Situation 3** Ihr bisheriger Arbeitgeber ist bei der GastroSocial Pensionskasse versichert, Ihr neuer Arbeitgeber jedoch nicht: Teilen Sie uns schriftlich mit, welches Ihre neue Pensionskasse ist, damit wir Ihr Pensionskassenguthaben dorthin überweisen können.

**Situation 4** Ihr bisheriger Arbeitgeber ist bei der GastroSocial Pensionskasse versichert. Sie treten bei Ihrem jetzigen Arbeitgeber aus und haben keine neue Arbeitsstelle. Teilen Sie uns schriftlich mit, wo Sie ein Freizügigkeitskonto eröffnet haben, damit wir Ihr Pensionskassenguthaben dorthin überweisen können.

Alle notwendigen Formulare für die Überweisung Ihres Pensionskassenguthabens finden Sie auf unserer Website [www.gastro-social.ch](http://www.gastro-social.ch).

### Zentralstelle 2. Säule

Nur Sie selber können sicherstellen, dass Ihr angespartes Guthaben immer bei Ihrer aktuellen Pensionskasse ist. Falls Sie unsicher sind, ob alle Ihre Pensionskassenguthaben an einem Ort sind, hilft Ihnen die Zentralstelle 2. Säule (T 031 380 79 75, [info@zentralstelle.ch](mailto:info@zentralstelle.ch)) weiter. Sie hat den Überblick über sämtliche Pensionskassenguthaben.

GastroSocial

Buchserstrasse 1 | 5001 Aarau | T 062 837 71 71 | F 062 837 72 97  
[info@gastro-social.ch](mailto:info@gastro-social.ch) | [www.gastro-social.ch](http://www.gastro-social.ch) | Institution GastroSuisse

 GASTROSOCIAL