

Schaufenster



Hanf per Kurier

Nach dem gleichen Prinzip eines Pizzaservices gestaltet sich der Lieferservice durch einen Hanfkurier für CBD-haltige Hanfprodukte. Rohstoff als Hauptprodukt zur Weiterverarbeitung sowie Wachs und Öle werden angeboten. CannasBest.ch greift einen neuen Trend auf und bietet sorgfältig sortiertes CBD-Hanf an mit Lieferservice ausschliesslich innerhalb der Stadt Zürich. Gemäss Geschäftsführer Nedzad Osmanbasic vertriebt Cannasbest nur Produkte, die einen THC-Gehalt von unter 1 Prozent aufweisen und damit gesetzlich legal sind.

Weitere Informationen:
www.cannasbest.ch

Erster Food Court

Nach der Eröffnung des Holy Cow!-Restaurants an der Langstrasse lanciert Parsaco Consulting seinen ersten Food Court in der Deutschschweiz. Seit dem 1. Dezember können Kundinnen und Kunden eine Vielfalt an neuen internationalen Restaurantkonzepten an der Löwenstrasse 51 geniessen. Denn nicht nur Holy Cow!, sondern auch die Burrito Brothers sowie die Funky Chicken bieten dort frische und regionale Zutaten aus der Schweiz an. Red

Dinner mit einer Prise Exotik

Festtagsmenü Ein neuer Foodtrend ist das Shabu Shabu, eine Art japanische Variante des Fondue Chinoise. Darauf spezialisiert ist die Zürcher Metzgerei Keller. PD

Im Kreis der Familie essen, trinken und vielleicht sogar «Stille Nacht» oder «O Tannenbaum» singen. Die Schweizer lieben Rituale an Weihnachten – allen voran das gemeinsame Dinner.

Dieses Jahr weht an Weihnachten ein exotischer Wind. Ein neuer Foodtrend ist das Shabu Shabu, eine Art japanische Variante des beliebten Fondue Chinoise. Die Traditionsmetzgerei Keller hat für Weihnachten das Rundum-Relaxpaket im Angebot. Und so kann man den Lieben ein edles Dinner auf-tischen, ohne dass die Hausfrau oder der Hausmann an Heiligabend am Herd stehen muss.

Was ist Shabu Shabu?

Das Shabu Shabu ist in der japanischen Küche das, was bei uns das Fondue ist. Beim Shabu Shabu werden frische Gemüse und Pilze zusammen mit Nudeln auf dem Tisch in einer Gemüsebouillon gekocht. Sobald das Gemüse anzieht und wieder Platz im Topf ist, wird fein geschnittenes Wagyu oder US Beef darin kurz durchgezogen (20 bis 30 Sekunden). Würzige Saucen runden die Speise ab. Die Leichtigkeit des Dinners sollte nicht durch fettige Saucen aufgehoben werden. Nachfolgend drei Saucen- und Dip-Rezepte von Urs Keller für leichte Saucen.

Erdnüsse mit Curry:

Rohe geschälte Erdnüsse
Currypulver
Die Erdnüsse in einer beschichteten



Die Metzgerei Keller aus Wiedikon hat für die Festtage das Rundumpaket Shabu Shabu im Angebot: Fleisch, Gemüse, Bouillon und Saucen. Bild: PD

ten Pfanne ohne Öl rösten. Erkalten lassen und im Mörser zerkleinern. Dann mit scharfem Currypulver abschmecken.

Kräuter-Knoblauch-Sauce:

1 grosser Becher Magerquark
1 Bund Petersilie
1 Bund Schnittlauch
2 bis 3 Knoblauchzehen
Streuwürze, Pfeffer, Salz
Petersilie, Schnittlauch hacken. Knoblauchzehen pressen. Alles mischen und mit den Gewürzen abschmecken.

Wasabi-Joghurt-Dip:

1 Becher Naturjoghurt/Blanc battu
1 Tube Wasabi-Paste
Mischen. Achtung die Wasabi-Paste ist sehr scharf! Diese Sensorten passen zu Shabu Shabu: Apfelsenf, Feigensenf, Ananas-Curry-Senf und roter Feigensenf.

Die Metzgerei Keller bietet zwei verschiedene Shabu-Shabu-Pakete mit Wagyu- und US-Beef mit sehr gutem Preis-Leistungs-Verhältnis an. Zusätzlich können auch Mungo-Glasnudeln, Wasabipaste, Sojasauce und die Schweizer Sirocco-Gemüsebouillon von Kuster bestellt werden. Bei Abholung im Detailhandelsgeschäft an der Manessestrasse in Zürich kann auch eine garnierte Gemüseplatte, bestehend aus Chinakohl, Sojasprossen, Karotten, Brokkoli und Champignons, bestellt werden. PD

Weitere Informationen:

Metzgerei Keller AG, Urs Keller
Manesseplatz, 8045 Zürich
Telefon 044 462 00 80
Online bestellen und abholen oder liefern lassen:
www.metzgerei-keller.ch/festtagsbestellung.html

Faire Geschenke im House of Fairtrade

Wer hat die Baumwolle für den Cardigan gepflanzt, den ich meiner Tochter schenke? Waren es Kinder, die den Fussball für meinen Göttibuben nähten? Fairer Handel ist vor den Festtagen ein wichtiges Thema, denn wer will schon unter dem Weihnachtsbaum Geschenke haben, für deren Produktion andere Menschen ausgebeutet wurden? Wer am Zürcher Weihnachtsmarkt im House of Fairtrade einkauft, muss sich darüber keine Sorgen machen. Denn Ukuva und der Fairshop von Helvetas verkaufen dort Produkte, die unter garantiert fairen Bedingungen hergestellt wurden. So dürfen sich denn alle uneingeschränkt an den Geschenken freuen – am afrikanischen Ge-



Das House of Fairtrade ist mit einem Stand am Weihnachtsmarkt. Bild: PD

würzset ebenso wie am Silberschmuck aus Nepal, der von der Zürcherin Ma Schellenberg entworfen wurde. PD

Weitere Infos: www.ukuva.ch
www.fairshop.helvetas.ch

Adventsfahrten mit Oldtimertram

Adventsfahrten mit dem Oldtimertram in der Zürcher Innenstadt sind am Verkaufssonntag vom 18. Dezember möglich. Der Extrazug, der aus dem «Elefant» Be 4/4 1350 und einem Anhänger besteht, fährt die Innenstadtrunde Hauptbahnhof–Bahnhofstrasse–Bürkliplatz–Bellevue–Stadelhofen–Bellevue–Limmatquai–Central.

Mit einem gültigen Ticket der Zone Stadt Zürich (Zone 110) darf man einfach mitfahren und mitgeniessen. Es ist also kein Extrabillet nötig. Der Tramzug fährt alle 25 Minuten ab 13.30 Uhr und bedient jede Haltestelle auf dem beschriebenen Rundkurs (letzte Fahrt gegen 18 Uhr). Der Verein Aktion Pro Sächsitram lädt alle,



Nostalgie-Erlebnis mit den Sächsitram-Fahrten in Zürich. Bild: PD

die Freude an einer unvergesslichen nostalgischen Tramfahrt haben, zur Mitfahrt in den über 80-jährigen Tramwagen ein. PD

Weitere Informationen:
www.6-tram.ch