

KÜCHEN

ZU BESUCH
Individuelle Häuser
und ihre Küchen mit
Persönlichkeit

ZUTATEN
Küchenmöbel, Geräte,
Spülen, Armaturen,
Abzüge und Accessoires

PLANUNG
Tipps für Materialien
und Beleuchtung
sowie den Grundriss
der Küche



HERZ DES HAUSES

TREFFPUNKT, SPEISEKAMMER UND
ARBEITSBEREICH: DIE KÜCHE ALS LEBENSRAUM



Gereift: Seit 230 Jahren verbindet das Schlossgut Bachtobel Wald, Reb- und Wiesland.

Weinprofis:
Ines Rebentrost, Johannes Meier, Fazli Lolluni (v.l.) kelttern mit Leidenschaft und viel Sinn für Nachhaltigkeit.



Schlossgut Bachtobel, Weinfelden, Schweiz



Das Fass macht: Aufmerksamkeit gilt auch der Auswahl, Trocknung und Verarbeitung der Hölzer für die Barriques.

Wenn bei Kennern der Weine vom Schlossgut Bachtobel die Rede von No. 1, 2, 3 und 4 ist, wissen alle, es geht um Pinot noir. Seit zig Jahrgängen nun schon werden Selektionen und Klone der wertvollen Burgundertraube auch im Schweizer Thurtal kultiviert.

Gutsherr Johannes Meier führt in achter Generation den Bachtobler Weinbau und erhielt gemeinsam mit seiner Equipe für seine Pinot-Typen viel Anerkennung in Fachkreisen. So wird ihr Wein «zum Glück sehr auf Finesse und Eleganz hin vinifiziert und nicht auf Wucht und Konzentration. Fabelhaft.» (Peter Rüedi, «Weltwoche», 19.6.2014). Seit den 1970er-Jahren hat der Schlosskeller ein Archiv aller seither gekelterten Weine. Hier können Reifungen begutachtet und

Juwelen ausfindig gemacht werden. Wohl-gemerkt verdienen die «Weissen» vom Bachtobel, wie Müller Thurgau und andere, nicht weniger Beachtung.

Das Gut mit seinen historischen Gebäuden lädt ausserdem zu Führungen ein und übergibt sogar einmal den Schlüssel an «Schlossherren für einen Tag». Von Juni bis Ende September sind die Keller immer samstags von 10 bis 14 Uhr für Degustation und Verkauf geöffnet. Ausserhalb dieser Zeiten bittet das Team um eine Terminvereinbarung. AH

*Schlossgut Bachtobel, Bachtobelstrasse 76
8570 Weinfelden, T 071 622 54 07
www.bachtobel.ch*

Klein, aber fein: Der Laden in Aarau bietet eine grosse Auswahl an Produkten.



Für Salat & Co.: Auch verschiedene Öle und Essig-sorten sind beim Gewürz Profi im Angebot.



Kreiert: Die Gewürzmischungen werden alle von Urs Schüpfer hergestellt.

Rarität: Der Japanische Zitronen-bergpfeffer ist hocharomatisch.



Gewürz Profi, Aarau, Schweiz

Kochen und Essen sind eine Leidenschaft. Eine Leidenschaft, die beim Gewürz Profi überall zu spüren ist. In den Produkten, im Auftritt und in den Personen. Der gelernte Koch Urs Schüpfer und sein Partner Mirco Chierchia betreiben ihr Geschäft in Aarau und ihren Internetshop mit viel Liebe und persönlichem Engagement. Sämtliche Gewürzmischungen stellt Urs Schüpfer selbst her – ganz ohne Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker. Ausserdem gibt es reine Gewürze von A wie Ajowan bis Z wie Zimtblüten. Und auch Ra-

ritäten sind zu finden, etwa der japanische Zitronenbergpfeffer oder ein Quellsalz aus Peru. Ergänzt wird das Sortiment durch Lebensmittel wie Pasta, Olivenöl, Aceto & Balsamico oder Pestos. Mirco kennt sämtliche Produzenten, meist Familienbetriebe oder Kleinproduzenten, persönlich. Beim Gewürz Profi stimmt einfach alles. Von den Produkten bis zu persönlichen Betreuung und Beratung. BL

*Gewürz Profi, Graben 24, 5000 Aarau
T 062 822 35 14, www.gewuerzprofi.ch*

Küchen Spezial — Unterwegs