

**VEGANE KOCHKUNST IM KIOSK**

Wie aufregend vegane Küche sein kann, zeigt der Besuch vom Ayurveda Parkschlösschen im Restaurant Kiosk, Zürich. Vom 19. bis 24. November zaubert einer der Köche des berühmten 5-Sterne Kurhotels ein mehrgängiges Feinschmecker-Menü. Ayurvedische Küche aus dem Parkschlösschen ist Gourmetküche auf Sternenniveau. Sie steht für Essen ohne Verzicht auf Genuss und 100 Prozent frische Zubereitung qualitätsvoller, möglichst regionaler und saisonaler Produkte – eine internationale Crossover-Küche mit dem Ziel, die Sinne zu öffnen, für die Vielfalt angebotener Düfte, Geschmacksrichtungen, Gewürze und Farben, und einfach gesund und fein zu kochen. Das inhabergeführte Ayurveda Parkschlösschen in Traben-Trarbach, Deutschland, ist seit 1993 der Inbegriff für ganzheitliche und authentische Ayurveda-Kuren auf hohem Niveau in Europa. Der Schwerpunkt des Hauses liegt auf der traditionellen, ayurvedischen Entgiftungskur (Panchakarma). Nach dem Grundsatz „Alles wirkt. Alles ist Ayurveda“ sind alle Angebote von der Ernährung über Therapie und Bewegung bis hin zu Yoga und Meditation auf die jahrtausende alte Lehre abgestimmt.



[www.restaurant-kiosk.ch](http://www.restaurant-kiosk.ch)



**IKEA SCHWEIZ – 40 JAHRE UND NOCH KEIN BISSCHEN MÜDE**

Seit 40 Jahren ist das schwedische Möbelhaus auf dem Schweizer Markt. 1973 war das Einrichtungshaus in Spreitenbach das erste ausserhalb Skandinaviens. Ingvar Kamprad, der Gründer wollte damals testen, ob sein Konzept von günstigen Möbeln auch ausserhalb Fuss fassen kann. Sein Plan ging auf, 40 Jahre später sind es weltweit 342 Einrichtungshäuser, 9 davon in der Schweiz [www.IKEA.ch](http://www.IKEA.ch)

**ESSHALLE, WEINHANDLUNG & BAR**

Ein zeitgemässes Gastrokonzept mit integrierter Weinhandlung, ein modernes Ambiente sowie wechselnde Kunstausstellungen sollen das Lokal an der Badenerstrasse Zürich zum Ort von Begegnungen zwischen Genuss und Kultur machen. Die helle und einladende Esshalle bietet mit Bar und Lounge Platz für bis zu 120 Personen. Auf der Terrasse im Innenhof können weitere 40 Gäste einen Sitzplatz finden. Im Zentrum steht jedoch die Küche der Esshalle mit den Küchen-Chefs Stefan Jäckel und Simon Rossmanith. [www.schmuklerski.ch](http://www.schmuklerski.ch)



**EIN SALUT AUS DEM HOHEN HAUS WEST IN ZÜRICH**

Eine Gruppe junger Gastronomen hat den SALON im Zürcher Kreis 3 eröffnet. Lebenslust, Geselligkeit und sinnliches Vergnügen sollen die neuen grosszügigen Räumlichkeiten prägen. Das kulinarische Angebot im Erdgeschoss des neu gebauten Hochhauses an der Weststrasse 23 orientiert sich an der französischen Bistrotküche. Sie besteht aus beliebten Klassikern, die Mittags und Abends serviert werden, auch kleinen Happen wie Croques, Kuchen und kalten Plättli die ganztags bestellt werden können. Werktags kann im SALON täglich gefrühstückt werden und am Wochenende lockt ein ausgedehntes Brunch-Angebot, das für Langschläfer bis spät am Nachmittag erhältlich ist. Kernprodukt der Bar ist ein frisch gerösteter Kaffee, der von einer kleinen Rösterei im Kreis 5 geliefert und nach moderner Barista-Art nur auf Espresso-Basis zubereitet wird. Ergänzt wird das Getränkeangebot von französischer Limonade, Säften, verschiedenen Tonic Waters und lokalem Bier. Klassische Cocktails, eine spannende Auswahl europäischer Weine und ein gut sortiertes Angebot an Gins und Edelbränden sorgen dafür, dass der Durst auch nach Feierabend gestillt wird. Die Lichtverhältnisse im Gastraum und auf der Terrasse, sowie die Aussicht auf den Üetliberg inspirieren zum Verweilen, Geniessen und Lesen. Nicht zuletzt steht den Gästen ein Büchergestell mit reichlich Lesestoff zur Verfügung, der zum Schmökern einladen und Gedankenfutter liefern soll.



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