

Inhalt

Home Reports
News, Tipps, ...
Suche & Archiv
Die besten Events
Werbung
Über uns
Impressum
Datenschutz

Tipp

09.02.2026
BUCHTIPP: Deutsches Brot selbst zu backen, ist keine Kunst



Der Band fasst zwei auf Deutsch veröffentlichte Bücher zusammen. Herausgegeben von der Uni Hohenheim. Gratis Download.

FOKUS SÜSSWAREN

Die letzten Beiträge:

Nestlé revolutioniert die Kakaoproduktion

Edelkakaoaroma mit kontrollierter Fermentation

Konfitüren mit oder ohne Zucker do it yourself

Umstrittene Hybridprodukte mit Zucker und Süsstoffen

Kakaopreise verteuern Schokoladeherstellung

Erfolgreiche Süswarenmesse ISM 2025

Offiziell beste Süswaren 2025

Welche Zuckerart für welche Anwendung?

Proteinbasierte Süsstoffe als Zuckerersatz

Bei Marzipan und Krokant auf

News, Tipps, ...

03.03.2026

NEWS: Zürich ist offizielle Genussregion 2026

[Druckansicht](#)

Die «Schweizer Genusswoche», eine Veranstaltung der Fondation pour la Promotion du Goût, hat an der heutigen Pressekonferenz bekanntgegeben, dass Zürich Genussregion 2026 ist und Zineb Hattab Genuss-Patin 2026.

Bild: Josef Zisyadis, Direktor der Genusswoche mit Zineb Hattab, Genuss-Patin 2026

Der Kanton Zürich ist kulinarisch enorm vielfältig: Hier wird angebaut und gekocht, geforscht und gefeiert, mal laut, mal leise – in der Stadt, auf dem Land und überall dazwischen. Einiges ist bekannt, manches überraschend. Und vieles wartet noch darauf, entdeckt zu werden. Die Genussregion Zürich macht diese Vielfalt erlebbar und lädt dazu ein, den ganzen Kanton kulinarisch zu entdecken: Sie verbindet Menschen, Wissen und Orte, erzählt Geschichten aus Forschung, Landwirtschaft und Gastronomie, gibt exklusive Einblicke, teilt spannendes Wissen und macht mit einem kuratierten Veranstaltungskalender sichtbar, was Zürich kulinarisch kann.

Am 19. März 2026 beginnt die Genussregion Zürich 2026. Zehn Monate lang bis zum 31. Dezember 2026. Das erwartet dich:
Entdeckungsreise: Events in der ganzen Region - vom See bis ins Oberland.
Vielfalt: Wissenschaft, Landwirtschaft, Produktion, Start-ups, Gastronomie und mehr.
Wissen: Forschung, Innovation, Ernährung, Gesundheit und Nachhaltigkeit.
Inspiration: Menschen, Projekte, Ideen und Geschichten, die die Zürcher Kulinarik prägen.
Details: www.gout.ch

Zineb Hattab ist Genuss-Patin 2026

Mit 36 Jahren verkörpert Zineb Hattab, Küchenchefin im Züricher Restaurant KLE, die kulinarische Vielfalt und die lebendige Dynamik der Stadt Zürich. Als Genuss-Patin 2026 erweist sie sich als folgerichtige und inspirierende Wahl. Und das, obwohl ihr erster Weg ins Ingenieurwesen geführt hatte. Die junge Frau mit dem zugleich sanften und entschlossenen Blick wollte stets etwas Sinnvolles bewirken. Beim Kochen für ihre Studienfreunde erkannte «Zizi», wie sie alle nennen, dass für andere zu kochen weit mehr als eine blosser Nützlichkeit ist: «Kochen ist Liebe», sagt die talentierte spanisch-marokkanische Spitzenköchin.

So führte ihr Weg in die Küchen der Grossen. Bei Andreas Caminada, Massimo Bottura und den Gebrüdern Roca verfeinerte sie ihr Können und entwickelte ein unverwechselbares Profil. Ihre Gastronomie beruht auf Vertrauen auf die Produzenten, auf ihr Team und ebenso auf ihre Gäste.

Als Entdeckerin, Reisende und leidenschaftliche Geniesserin prägt sie eine mehrheitlich vegane, konsequent regionale Küche, die heute breite Anerkennung findet. Ihr erstes Restaurant, das KLE, wurde mit 15 Punkten im Gault&Millau sowie mit einem Stern im Guide Michelin ausgezeichnet. Ganz Zürich strömt ins DAR, schlichter und doch urban geprägt, sowie ins COR, das baskischen und katalanischen Tapas gewidmet ist. Eine wahre Liebesgeschichte. (Text: Genusswoche) (gb)

Ecke für Profis

01.03.2026

.ERNÄHRUNG: Schon zwei Tage Haferdiät senken das Cholesterin



Eine kurzzeitige Haferkur senkt bei metabolischem Syndrom den Cholesterinspiegel überraschend stark gemäss neuester Studie. Offenbar beeinflusst die Diät die Darmflora.

FOKUS BACKWAREN KONDITOREIWAREN

Die letzten Beiträge:

Weizenbrot nährstoffreicher machen

So wirken Hefe und Sauerteig

Waadtländer Bäcker gewinnt «Bäckerkrone 2025»

Vollkornbrot aus gesunden Farbweizensorten

Massgeschneiderte Geliermittel: Tipps und Trends

Über exotische Pseudogetreide Amaranth und Quinoa

Brot-Herkunftsdeklaration: Mehr Transparenz, mehr Aufwand?

Kern & Sammet gehört neu zu Romer's Hausbäckerei

Wer sollte Weizen meiden und warum?

Glutenfreier Buchweizen für Brot?

Urgetreide für Backwaren

<p>Nachhaltigkeit achten</p> <p>Hype um Dubai-Schokolade</p> <p>Schokoladen und Branchli im Kassensturz-Test</p> <p>Offiziell beste Bäcker-Konditor-Confiseur-Produkte prämiert</p> <p>Schokolade-Alternative aus Sonnenblumenkernen</p> <p>Messtipp: Int. Süswarenmesse ISM 2025</p> <p>Weihnachtsgebäck schon im Oktober?</p> <p>Schokoladeimitationen ohne Kakao im Trend</p> <p>Trends bei Röstprozessen</p> <p>«Gesunde» Süswaren weiterhin im Trend</p> <p>Gesündere, nachhaltigere Schokolade entwickelt</p> <p>Schokolade mit vollem Kakaofruchtgehalt entwickelt</p> <p>Schweizer Zuckerwaren boomen im Export</p> <p>Trends und Top-Innovationen der ISM 2024</p> <p>Comeback der Bonbon-Kunst</p> <p>*****</p> <p>Die besten Events ab 2024</p> <p>Navigations-Tipp: Für die Smartphone-Ansicht klicken Sie auf Druckansicht.</p>	<p style="text-align: center;">News, Tipps, ... – die neuesten Beiträge</p> <p>03.03.2026 NEWS: Zürich ist offizielle Genussregion 2026 d</p> <p>25.02.2026 TIPP: Wein- und Genussmesse Schlaraffia 5.-8.3.2026 d</p> <p>22.02.2026 NEWS: Milchschwemme in der Schweiz d</p> <p>19.02.2026 WISSEN: Weisskabis als Vitaminspender d</p> <p>18.02.2026 KOMMENTAR: Funktionelle Süssigkeiten im Trend aber unnötig d</p> <p>17.02.2026 NEWS: Coop wuchs im 2025 in allen Bereichen d</p> <p>16.02.2026 WISSEN: Ingwer – scharfe Knolle und Arzneipflanze d</p> <p>10.02.2026 NEWS: Migros lanciert «Save Food» gegen Food Waste d</p> <p>06.02.2026 WISSEN: Rande - gesunde Knolle mit Charakter d</p> <p>02.02.2026 TIPP: süss-säuerliche Litschi mit feiner Muskatnote d</p> <p>28.01.2026 KOMMENTAR: USA stellt Ernährungspyramide auf den Kopf d</p> <p>23.01.2026 WISSEN: die süsslichen Karotten sind beliebtestes Gemüse d</p> <p>21.01.2026 TIPP: Exotische Passionsfrucht richtig verarbeiten d</p> <p>17.01.2026 KOMMENTAR: Gibt es gesunde Zuckeralternativen und Süsstoffe? d</p> <p>16.01.2026 FORSCHUNG: Geheimnisse des Schneidens weicher Materialien d</p> <p>12.01.2026 WISSEN: Kichererbse – proteinreich aber giftig wenn roh d</p> <p>09.01.2026 TIPP: Mango gekonnt schälen und schneiden d</p> <p>07.01.2026 NEWS: Coop verzeichnet Umsatzrekord im 2025 d</p> <p>06.01.2026 FORSCHUNG: Lebensmittelverteuerung schadet Gesundheit von Kindern d</p> <p>02.01.2026 TIPP: Dreikönigskuchen do it yourself d</p> <p>30.12.2025 NEWS: Kinderwerbung für Ungesundes reduzieren - Selbstverpflichtung der Branche d</p> <p>29.12.2025 FORSCHUNG: Wie gesund sind Paranüsse wirklich? d</p> <p>26.12.2025 WISSEN: aromatische und farblich attraktive Kiwi d</p> <p>22.12.2025 SAISON: vitaminreicher Rotkohl d</p> <p>21.12.2025 TIPP: Deutsche Nährwerttabellen jetzt lizenzfrei d</p> <p>18.12.2025 TIPPS: Bei Kaki auf Reifegrad achten d</p> <p>17.12.2025 FORSCHUNG: Pilz verarbeitet Karottenreste zu schmackhaftem Protein d</p> <p>14.12.2025 KOMMENTAR: WHO auf dem Holzweg bei absoluter Alkoholwarnung d</p> <p>12.12.2025 Wissen: Vitaminreicher Rosenkohl d</p> <p>09.12.2025 TIPP: Cicorino Rosso - schmackhafter Hingucker d</p> <p>Die nächsten Beiträge zeigen ...</p>	<p>Verdauungsprobleme mit Backwaren vermeiden</p> <p>Weihnachtsguetzli mit weniger Butter und Zucker</p> <p>Top 5 Weihnachtsgewürze für Backwaren</p> <p>Füllen mit modernsten Techniken</p> <p>Welche Backwaren gesund sind und warum</p> <p>Weizen und Dinkel aber auch Gerste, Hafer, Hirse etc</p> <p>Offiziell beste Bäcker-Konditor-Confiseur-Produkte prämiert</p> <p>Weihnachtsgebäck schon im Oktober?</p> <p>Gluten – Freispruch für modernen Weizen</p> <p>Die wichtigsten Hefearten</p> <p>Glacé-Neuheiten und – Trends</p> <p>Backhefe: mehr als ein Triebmittel</p> <p>Neue Proteine revolutionieren glutenfreie Backwaren</p>
--	--	--

