

**EDEL DESIGNT**  
Andrea Kramer, 39,  
Marktverantwortliche  
Schweiz, präsentiert  
stolz die neuen  
Mövenpick-Glaces.



## Vanille ist die Nr. 1

**Die Glaces von Mövenpick gibts in neuem Design. Und in neuen Sorten. «Am begehrtesten ist nach wie vor Vanille», sagt Andrea Kramer, Marktverantwortliche Schweiz.**

**Andrea Kramer, was hat die Sorte Vanille, was andere nicht haben?**  
Für unser Vanilla Dream verwenden wir feinste Madagaskar-Vanille; diese Rezeptur ist offenbar unschlagbar im klassischen Sortiment. Bei den grossen Packungen führt sie die Hitliste an.  
**Und welches Aroma ist bei den Kübelchen Trumpf?**  
Caramelita – ebenfalls ein Klassiker.  
**Als 1972 die ersten Mövenpick-Restaurants eröffnet wurden, war der Coupe Tête-à-Tête der absolute Hit. Kein Thema im XXL-Zeitalter?**  
Von unserer Seite aus nicht. Wir machen Vorschläge für Ice-Cream-Kreationen, von traditionellen bis ausgefallenen Coupes, aber schliesslich entscheiden die Gastronomen selber über ihr individuelles Coupe-Angebot.

**Wo geht der Trend hin? Eher zu kalorienarmen Light-Versionen oder zu Doppelrahm?**  
Ein Light-Eis wird es bei Mövenpick nie geben. Steht der Name doch für Genuss pur. Deshalb sind wohl auch unsere klassischen Ice-Creams absolute Bestseller. Aber natürlich sind Wellness und Balance ein Thema, das auch an Glace-Schleckmäulern nicht vorbeigeht. Im Trend liegen wir da mit unseren Plaisir de Yoghourt – mit nur vier Prozent Fett.  
**Wie muss denn das perfekte Eis schmecken?**  
Das Wichtigste ist die cremige Textur. Die ist übrigens auch bei unseren Sorbets garantiert, dank schonend pürierten Früchten. Die Konsumenten staunen immer wieder, wie cremig ein Sorbet schmecken kann.  
**Wie entstehen neue Sorten?**  
Ein Team von reisefreudigen und kompetenten Köchen, Patissiers und anderen Food-Spezialisten tüftelt in unserem Entwicklungs-Center laufend an neuen Sorten.  
**Welches sind die neuesten Kreationen?**  
Ice Cream Absinthe & Amaretti, Swiss Apple & Edelweiss, Almond & Vanilla, Lam Dong

Green Tea & Jasmine Flowers und Sorbet Rhubarb & Strawberry.  
**Klingt alles sehr exotisch.**  
Ausgefallene und überraschende Zutaten zu Eis zu verarbeiten und zu kombinieren, ist eine Spezialität von Mövenpick.  
**Ihr ganz persönlicher Favorit?**  
Das kommt auf meine Laune und die Tageszeit an. Immer schmecken mir aber die Plaisir de Yoghourt.  
**Welches Glace der Konkurrenz schmeckt Ihnen?**  
Habe ich Lust auf ein Cornet, gönne ich mir ein Extrême von Frisco. Aber da es auch zu Nestlé gehört, bleibt es ja sozusagen im Haus. *Isabel Notari*

[www.moevenpick-icecream.com](http://www.moevenpick-icecream.com)  
im Fachhandel, 175 ml ab CHF 3.50

## OUTPRESSO Der Kapsel-Killer

**Die Rezyklierpresse** Outpresso trennt die Kapsel vom Kaffee. Die durch den Druck gepresste Kapsel kann so in jeder Aluminiumsammelstelle entsorgt und zu 100 Prozent wiederverwertet werden. Der Kaffeesatz kommt auf den Kompost. Umweltfreundlicher kann man Nespresso-Kaffee nicht geniessen.

[www.outpresso.ch](http://www.outpresso.ch)  
von Insent,  
im Fachhandel  
CHF 29.80



## KAFFEE Maschine mit Musik

**Von Amici ist neu Good News** – die einzigartige Kaffeemaschine mit eingebautem Radio – auf dem Markt. Da werden zum Espresso oder Cappuccino gleich noch die Nachrichten oder die neuesten Hits am Morgen geliefert. Good News ist in neun frischen und fröhlichen Farben wie Pink, Himmelblau, Sonnengelb, Orange und Feuerrot erhältlich. Das Fassungsvermögen des Wassertanks beträgt einen Liter.

[www.amici.ch](http://www.amici.ch)  
Amici Caffè AG  
6330 Cham  
Kaffeemaschine,  
41,5 x 26,5 x  
26,5 cm,  
CHF 169.–

