



KINOTICKETS GEWINNEN!

Jetzt mitmachen und gratis an die exklusive Schweizer Premiere von HOME

www.ockk-cinema.ch



HAMMERPREIS FÜR GALAXY S5

Das Samsung Galaxy S5 für nur CHF 397,- statt CHF 619,-.

Mit jedem Sunrise Freedom Abo.

APP

Anmelden | Newsletter / RSS | Quiz | Wettbewerbe | Angebote

annabelle



ABO
BESTELLEN

AKTUELLES HEFT

**Interview mit
o.- Shootingstar Ella
Rumpf**

MODE BEAUTY LIEBE KOCHEN LERNEN REISEN SHOPPING HOROSKOP DOSSIERS BLOGS

Suche



LOOKS & STYLES

Street Style

DESIGNER

Cinderella
Schuh-

DIGITAL

Dans
Quiz: App der

IHRE STERNE /
heute



**Horoskop vom 18.
Februar**

» Alle Artikel

HEUTE / finden wir unsere Mitte



**I Love My Guru: Die
Verehrung für den Yogalehrer**



**Pilates: Tipps zum effizienten
Krafttraining von
annabelle.eBalance**

DIE NEUESTEN / Artikel



Kein Pelz mehr bei
Charles Vögele

[Mehr...](#)



Fab Four: Die
fantastischen Vier der
Modesezene

[Mehr...](#)



Ein neuer Look für
Brigitte Tschui-Pfister:
Für alle Fälle

[Mehr...](#)



Wien für Women only:
Neuer Städteführer

[Mehr...](#)

» alle neuen Artikel

Blogs

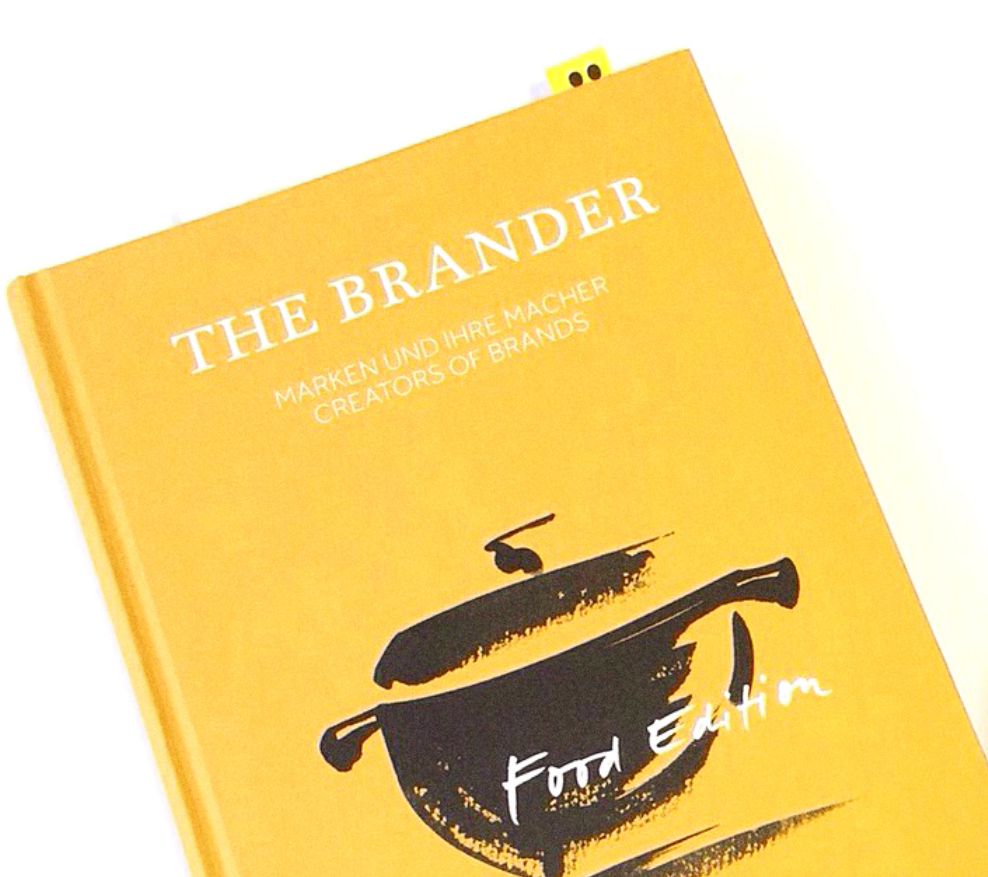
GOURMISTAS



18. Februar 2015

Auf kulinarischer Weltreise mit «The Brander – Marken und ihre Macher – Food Edition»

Das Online-Magazin «The Brander» der Zürcher Branding-Agentur brachte im vergangenen Herbst ihr zweites Buch «The Brander – Marken und ihre Macher» heraus. Das Buch widmet sich in dieser Edition außergewöhnlichen Food-Marken und stellt ihre Story und die Macher dahinter vor.



Die 17 selektierten Brands, unter anderem aus London, Los Angeles, Stockholm und aus dem benachbarten Süden Deutschlands, werden auf 256 Seiten präsentiert, die vor allem Lust auf eines machen: Essen! Neben der Story zum Brand gibts als Goodie ein Rezept der Porträtierten obendrauf.

Warum dieses Buch nicht verdammt ist zu einem weiteren Coffee Table Book: Unter den vorgestellten Marken findet sich die ein oder andere Perle wieder, deren Namen einem schon begegnet ist. Wie zum Beispiel dieser hier: **Yotam Ottolenghi**: Der 46-Jährige Israeli ist bekannt für seine moderne orientalische Küche. Die wunderschönen Kochbücher, wie zum Beispiel «Jerusalem» oder zuletzt erschienen «Vegetarische Köstlichkeiten» verleitet sowohl Hobby- als auch Profiköche auf neuen Pfaden der Koch-Kunst zu wandern.



Rudi Bindella: Das Zürcher Familienunternehmen **Bindella** betreibt neben Weingüter auch vierzig italienische Restaurants in der ganzen Schweiz. Darunter finden sich circa zwanzig Adressen im Herzen der Schweiz: Zürich. Eines sogar in Tel Aviv.

David & Charlotta Zetterström: Das Paar verdient seine Brötchen mit Sauerteig-Gebäck. Sie sind mittlerweile so erfolgreich, dass sie zwölf Steinofen-Bäckereien in Stockholm und eine in London eigen nennen dürfen. Für den nächsten Städtetrip nach Stockholm ist diese Adresse gespeichert!



Die behind-the-scene Stories zu verschiedenen Marken aus der Food-Szene sind eine willkommene Abwechslung im Bücherregal oder auf dem Küchentisch. Neben Inspiration bekommt man einen Einblick in die Welt der Gastronomen, die spannender nicht sein kann. Vergleichsweise wie die Erkenntnis, dass nach jahrelanger Ablehnung, Calamaris doch ganz fantastisch schmecken!

Oldie but Goldie: Das Rezept «Spaghetti Datterini» von Rudi Bindella von Seite 39 «The Brander – Food Edition»:

Für dieses Rezept schneidet Rudi Bindella einige Tomaten in kleine Würfel, halbiert manche längs und lässt ein paar ganz.



Hartweizengriess-Spaghetti

*Pomodori Datterini, geschnitten
Olivenöl extra vergine
Knoblauchzehen
Basilikum, frisch
Salz und Pfeffer*

Für die Spaghetti viel Wasser nehmen. Ein paar Tropfen Olivenöl und Salz zum Wasser geben. Die Pasta erst dazugeben, wenn das Wasser siedet. Bis das Wasser kocht, mit der Zubereitung des Sauce beginnen. Die Knoblauchzehen halbieren, im Olivenöl erhitzen und goldgelb andünsten. Die gewürfelten, halben und ganzen Tomaten beigegeben. Erhitzen, dann die Temperatur etwas reduzieren. Salz und Pfeffer und später etwas Spaghettiwasser dazugeben.

«Matrimonio»: Zwei Minuten bevor sie al dente sind, die Spaghetti aus dem Wasser nehmen. Das Wasser bis auf einen kleinen Rest aus der Pfanne ableeren. Etwas Sauce beifügen und die Spaghetti zurück in die Pfanne geben. Pasta und Sauce vermählen. Nochmals ganz kurz auf den Herd stellen und schliesslich servieren. Die Sauce darüber geben und mit den Basilikumblättern anrichten. Wer mag, kann etwas Parmesan darüber reiben.

Und die Verführung kann beginnen.

Online-Magazin www.thebrander.com