



In der Leibacher Biber Manufaktur werden Schweizerische Lebkuchenspezialitäten gefertigt. © Regina Jäger

Top 12 Schweizer Manufakturen

Diese Schweizer Feinkost-Manufakturen stehen nicht nur für Qualität und Genuss, sondern auch für kreatives Handwerk.

19. April 2019

Leibacher Biber

Hier lässt man zwei fast ausgestorbene Schweizer Handwerke wieder aufleben: das des Modellschnitzers und jenes des Biber-Bäckers. In Handarbeit werden dekorative Motive in Birnbaumholz geschnitzt, um damit die «Biber» – eine typisch schweizerische Lebkuchenspezialität – mit Modelbildern zu schmücken. Die kleinen Kunstwerke mit Mandelfüllung sind klassisch oder vegan erhältlich.

www.biber-manufaktur.ch

Le Saucier



Foto beigestellt

Spitzenkoch Fabian Lange hat hier ein Fertigprodukt der Extraklasse entwickelt. Unter dem Namen «Le Saucier» vertreibt er Jus im Glas – gänzlich ohne künstliche Zusatzstoffe. Für die hochwertigen Saucen werden die Zutaten 35 Stunden lang gekocht, bis nur noch deren Essenz übrig bleibt. In vier Geschmacksrichtungen erhältlich.

www.le-saucier.ch

Seri Backhandwerk



Foto beige stellt

Seri Wada hat die Finanzbranche hinter sich gelassen und es sich zur Lebensaufgabe gemacht, das beste Baguette Zürichs zu backen. Dass er mit seinem Vorhaben äusserst erfolgreich ist, zeigt die enorm positive Resonanz: Mit seinen köstlichen Baguettes und Croissants au beurre aus besten Zutaten kann Seri Wada die Brotliebhaber für sich begeistern und liefert seine Backwaren auch in Zürcher Cafés und Restaurants. Neuerdings verführt er seine Kunden jeden Sonntag in seinem «Seri Sunday Bake Shop».

www.seri.li

Züri Fondue



Foto beige stellt

Reich im Aroma, geschmeidig im Genuss: So muss ein echtes Zürcher Käsefondue schmecken. Und so schmeckt auch das fixfertig verrührte «Züri Fondue»: Hinter der Idee stecken Nicolas Haerberli und Thomas Meyer, da sie kein Fondue mit echten Zürcher Zutaten finden konnten. Ausschliesslich hergestellt aus regionalen Spezialitäten wie Sternenberger Käse aus dem Zürcher Oberland und Riesling-Sylvaner, eignet es sich ideal für den gemeinsamen Fondueplausch oder auch als Geschenkidee für Käseliebhaber. www.zuerifondue.ch

DasPure



Foto beige stellt

Weit mehr als nur feines Essen: Räuchermeister Patrick Marxer hat sich Delikatessen verschrieben, die sorgfältig, ökologisch und mit Respekt vor der Natur hergestellt werden. Das inkludiert auch die artgerechte Haltung der Tiere. Marxers einzigartiges Sortiment an geräucherten Qualitätsprodukten umfasst neben Biolachs, Schinken und Perlhuhnbrust natürlich auch seine ausgezeichneten Würste.

www.daspure.ch

Mikks



Foto beige stellt

Drei Freunde hatten die Idee, alle Zutaten eines frischen Cocktails in eine Flasche zu packen. Das Ergebnis ist «Mikks», eine Art Fruchtsaft, der mittlerweile in sieben verschiedenen Geschmacksrichtungen erhältlich ist. Frei nach dem Motto «mikks it» lassen sich 4 cl des handgemachten Fruchtgetränks mit derselben Menge einer beliebigen Spirituose zu einem köstlichen Drink shaken oder auch gänzlich ohne Alkohol und mit Sodawasser zu herrlich fruchtigen Limonaden veredeln.

www.mikks.ch

Tsüri Sauce



Foto beige stellt

Kreativer Kopf und Erfinder der «Tsüri Sauce» ist Christian Heusser. Ursprünglich als Sauce zum handgemachten Burger im «Café des Fleurs» kreiert, entstand daraus eine Leidenschaft, die zur Geschäftsidee wurde. Die vielseitige Sauce passt hervorragend zu Fleisch, Fisch oder Gemüse und hat als spannende Ergänzung das Potenzial dazu, den Einzug in die Zürcher Küchen zu finden.

www.tsürisauce.ch

Gents



Foto beige stellt

Das Tonic Water mit «Schweizer Wurzeln»: Denn es sind vor allem die Schweizer Enzianwurzeln, die dieser chininhaltigen Limonade den blumigen und doch herben Ton verleihen. Die Rezepturen des «Gents Swiss Roots Tonic Waters» stammen von Kulinariker Hans Georg Hildebrandt und basieren auf seinem umfassenden Kräuterkundewissen. Neben den Tonics gibt es ausserdem Bitter Lemon mit Mädesüss, Ginger Ale aus zwei afrikanischen Ingwersorten sowie ein spezielles Ginger Brew mit Peru-Ingwer und Bierwürze.

www.gents.ch

Umami



Foto beige stellt

Sie sind jung, knackig und würzig: Bei den Microgreens von «Umami» handelt es sich um zarte Pflänzchen aus Gemüse- und Kräutersamen, die nicht nur geschmacklich eine Wucht sind, sondern auch reich an Vitaminen und ätherischen Ölen. Die raffinierte und ressourcenschonende Produktionsweise kommt ohne chemische Zusatzstoffe aus und beruht auf den Prinzipien der Aquaponik und des Vertical Farmings. Die Grünlinge peppen mit ihrem kräftigen Aroma wunderbar Salat, Sandwiches sowie Fisch, Fleisch und Käse auf. www.eat-umami.ch

AlpenPionier



Foto beigestellt

Hanf als Lebensmittel: Das ist die Vision von Emanuel Schütt und Carlo Weber, die hinter AlpenPionier stecken. Das ambitionierte Duo aus dem Bündnerland will mit Hanf-Öl, Hanf-Tee und Co. zeigen, wie vielseitig die Nutzpflanze in der Küche eingesetzt werden kann. Im Mittelpunkt steht dabei die Hanfnuss. Die Samen enthalten kein THC, sind dafür aber reich an Protein und gesunden Fettsäuren.

www.alpenpionier.ch

Mikas Stadtjaeger



© Lorenz Cugini

Seit 2011 veredelt der Autodidakt und ehemalige Kameramann Mika Lanz bestes Fleisch in der Stadt Zürich: Der «Stadtjaeger» avancierte rasch zur wohl beliebtesten Wurst Zürichs und wird zu hundert Prozent aus Zürcher Bioschweinen hergestellt. Mit seiner vielfältigen Produktpalette, die neben hochwertigen, luftgetrockneten Spezialitäten auch delikate Grillwürste wie den «Stadtwicker» oder das «Lammzwickerli» umfasst, ist seine Wursterei definitiv auf Erfolgskurs. Auf Zusatz- und Konservierungsstoffe wird verzichtet.

www.mikas.ch

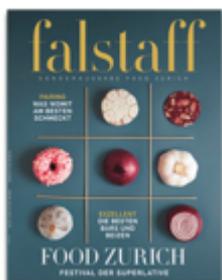
Haltbarmacherei



Foto beigestellt

Mitten im hippen Zürich Wipkingen zaubert Roman Treichler in seiner «Haltbarmacherei» aus Früchten und Beeren köstliche Sirups, Konfitüren und Gelees. Mit so wenigen Zutaten wie möglich und in traditioneller Handarbeit holt der ausgebildete Koch aus seinen Zutaten das Maximum heraus. Jedes Aroma ist unverfälscht und auf den Punkt gebracht – ganz ohne Chemie oder irgendwelche Tricks.

www.haltbarmacherei.ch



ERSCHIENEN IN
Falstaff Special FOOD ZÜRICH
[Zum Magazin](#)

MEHR ENTDECKEN



12.04.2019
Food-Festival der Superlative

Vom 16. bis zum 26. Mai 2019 findet die vierte Austragung des Festivals