Kulinarischer Beizen-Bummel

Essen und Trinken Die «Winterthurer Zeitung» testete drei Lokale. Die erste Etappe war bei Anita's Event am Winterthurer Neumarkt angesagt. Kulinarisch ein Höhepunkt: das brasilianische Nationalgericht. Auf dem Menüzettel stand ein Feijoada-Zmittag. Den Apéro, einen exzellenten, selbstgemachten Caipirinha, servierte Matthias Ziltener. Dies ist ein typischer Cocktail aus Cachaça, Limette, Zucker und Eis. Die Köchin Pamela De Simone hat schon vor Tagen die Feijoada vorbereitet. Der Eintopf aus Bohnen, Schweinefleisch und zahlreichen weiteren Zutaten war ein Hit. Geschäftsinhaberin Anita Reinhart servierte den passenden Wein dazu. Nach dem Dessert wurde die Wintialp besucht. Cüpli, Glühwein und Jagertee schmeckten vorzüglich. Schliesslich ging der Bummel im Restaurant Obergass zu Ende, wo der Weinclub 77 seinen Stamm abhielt.

- 1 Matthias Ziltener von Anita's Event ist der Caipirinha-König. Seine Kreation ist einmalig, kreativ und süffig.
- 2 Hier sind die typischen Zutaten für eine Feijoada zu sehen. In Brasilien und Angola gilt die Feijoada als Nationalgericht.
- 3 Köchin Pamela De Simone und Geschäftsinhaberin Anita Reinhart zeigen sich als tolle und aufmerksame Gastgeberinnen (v.l.).
- **4** Kurt Rohner und Marcel Traber essen erstmals das brasilianische Nationalgericht und loben die Köchin in höchsten Tönen.
- 5 Laura Brahner und Samanta Zoschg von der Wintialp sind nicht nur sympathisch, sie haben den Ser-vice jederzeit im Griff (v.l.).
- **6** Carola Schärer geniesst draussen die vorweihnachtliche Stimmung der Wintialp.
- **7** Die gemütliche Runde des «Wein-club 77» im Restaurant Obergass: Kassier Walter Staufer, Event-Manager Hanspeter Bianchet und Präsident Peter Heller (v.l.
- 8 Wirtin Katrin Hunold serviert ihren durstigen Gästen den passenden Wein und Bier.
- 9 Wolfgang Günther, Peter Schaub und Beat Isler kosten einen Weisswein (v.l.).
- 10 Koch Daniel Hunold hat das passende Gebäck zu Wein und Bie

Text und Bilder: Robert Blaser

