

Küssnacht: Dolce Amore

Selbst gemachte Glace nun auch am Stängel erhältlich

Joghurt, Pistache, Haselnuss, Ananas-Basilikum und noch viele weitere Sorten: Seit fünf Jahren – zwei Jahre bereits in Küssnacht – verwöhnen Peter von Burg und sein Team ihre Kunden mit feinsten Glace-Variationen. Ihre Philosophie: Nur die beste Qualität in Handarbeit zubereitet. Die Philosophie stösst nicht nur in Küssnacht auf grossen Anklang, sondern hat sich auch weiter rumgesprochen. Seit kurzem darf sich Dolce Amore über mehrere neue Kunden freuen, unter anderem die Restaurantkette tibits. *Frisch, genussvoll, unkompliziert* – so lautet das Credo von tibits. Hier gibts täglich über 40 hausgemachte vegetarische und vegane Leckerbissen. Und seit einem Monat auch handgemachte Stängel-Glace aus dem Hause Dolce Amore. «Wir haben im letzten Monat 5150 Stängel-Glace und Glace-Sandwiches für tibits erstellt – alles in Handarbeit», wie Peter von Burg betont.

Diverse Geschmacksnoten

Die Idee, selbst Eis am Stiel zu produzieren und zu verkaufen, war schon länger im Kopf von Dolce-Amore-Chef von Burg. Aber erst durch die Anfrage der tibits-Verantwortlichen wurde das Projekt in Gang gebracht. Während in den bald acht tibits-Restaurants der Schweiz Haselnuss-Glaces angeboten werden, kann im Café von Dolce Amore im Unterdorf aus weiteren Geschmacksrichtungen ausgewählt werden: Mango, Vanille, Schoggi und Mocca stehen im Angebot. Die Zusam-



Vom Abfüllen der Eiscrème in die Schalen, bis zum Überzug der Schokolade und Abpacken an der Vakuummiermaschine: Jede einzelne Stängel-Glace wird von Hand gefertigt. Seit zirka zwei Wochen wird die neueste Kreation in der Kühl-Vitrine bei Dolce Amore zum Kauf angeboten.

Fotos: inf

menarbeit mit tibits ist ein Glückstreffer für Dolce Amore – und seine Produkte-Lieferanten. «tibits-Kunden wollen genau wissen, woher das Produkt kommt. Deshalb ist alles klar deklariert: woher die einzelnen Produkte stammen und wo sie produziert werden.» Von dieser Werbeplattform profitieren auch die Lieferanten der Region, mehrheitlich Bio-Bauern. Von Burg setzt nämlich auf regionale Produkte. Milch, Eier, Früchte bezieht er mehrheitlich von sechs Bio-Bauern aus der Region. «Mein Herz schlägt für die Region. Ich arbeite gerne mit Leuten zusammen, denen das Produkt im Vordergrund steht», so von Burg. Und genau so wichtig wie die Herkunft ist ihm auch die Produktion selbst. In feinsten Handarbeit werden die Glaces erstellt: Von der Zubereitung der Grundmasse (als Basis dient hierfür Bio-Milch, die selbst pasteurisiert wird), übers Abfüllen in die entsprechenden Formen bis hin zum Verpacken in luftdichten Plastik-Hüllen. «Die Arbeit ist sehr zeitintensiv. Zu Beginn mussten wir zudem vieles austesten und das entsprechende Wissen erarbeiten», erklärt von Burg. Der Mehraufwand hat sich jedoch gelohnt: das neue Glace-Produkt kommt bei den tibits-Kunden sehr gut an. Innerhalb eines Jahres konnte die Glace-Produktion von 20 auf 50 Tonnen gesteigert werden. Und die Winter-Edition ist bereits in Planung. Geschmacksnoten wie Mandarin, Zimt und Baumnuß werden das Angebot ergänzen.

inf

Küssnacht: Offene Türen auf dem Golfplatz Küssnacht

Vier Mal Golf für Einsteiger

Lernen Sie die faszinierende Sportart Golf an vier Tagen der offenen Türen kennen. Der Golf Club Küssnacht freut sich auf Sie. Einfach mal spontan den Golfschläger schwingen und die Faszination von Golf live auf dem Platz erleben, das ist die Devise der vier Tage der offenen Türen.

Golf – eine Sportart für alle

Das attraktive Programm auf der Driving Range des Küssnachter Golf-

platzes wird professionell geleitet und kostenlos angeboten. Clubmanager Seppi Schuler ist überzeugt, «dass eigentlich fast jeder golfen kann. Es gibt viele Golfprojekte in der Schweiz, welche das Ziel verfolgen, den Golfsport aus der elitären Ecke herauszubekommen. Auch wir möchten unseren Teil dazu beitragen. Deshalb führen wir weitere vier Tage der offenen Türen durch, an denen das Thema Golfen für Einsteiger im Mittelpunkt steht.»

Die vier Tage der offenen Türen

- Sonntag, 6. August
- Sonntag, 20. August
- Sonntag, 17. September
- Sonntag, 22. Oktober

jeweils von 11.00 bis 13.00 Uhr auf der Driving Range.

pd

Hinweis

Weitere Informationen über den Golfsport und den Golf Club Küssnacht am Rigi erhalten Sie unter www.gck.ch



Vier Tage der offenen Türen für Einsteiger: Die Bälle liegen auf der Driving Range des Küssnachter Golfplatzes Grossarni bereit.

Foto: zvg



Maria Schilliger und Heimleiter Alfons Röthlin freuen sich über die gelungene Dessert-Idee, die bei einem Besuch in der Säge in Haltikon entstanden ist.

Foto: zvg

Weggis: Alterszentrum Hofmatt

Ein besonderes (Dessert-) Feuerwerk in der Hofmatt

Die traditionelle 1. August-Feier im Alterszentrum Hofmatt endete dieses Jahr mit einem besonderen Feuerwerk. Es war ein Dessertbuffet, zubereitet und geliefert vom Landgasthof zur Säge in Haltikon/Küssnacht. Maria Schilliger ist ein gerngesehener Gast in Weggis, hier sind auch ihre Wurzeln und sie ist Fahngotte der Feldmusik Weggis. Bei einem Besuch im Haltikon in ihrem Restaurant äusserte Maria Schil-

liger den Wunsch, die Hofmatt am Nationalfeiertag kulinarisch zu überraschen. Das ist ihr gelungen: Rhabarber- und Erdbeerencreme, frische Brombeeren und Trübeli, Lebkuchen, vielfältige Kuchen usw. – die rund 200 Bewohner/-innen, Gäste und Personal waren von den hausgemachten Dessertvariationen von Marie Schilliger begeistert. Sie hat den Landgasthof der Sägerei in Haltikon jeweils Donnerstag von 17 bis 24 Uhr geöffnet. pd

Unsere PR-Seite News & Facts informiert Sie, liebe Leserinnen und Leser, über die Neuheiten auf dem Markt im Bezirk Küssnacht. Inserenten unserer Zeitung haben hier die Möglichkeit, ihr Produkt, ihre Dienstleistung oder ihre Veranstaltung mit Text und Bild vorzustellen. Aber auch Nichtinserenten sind mit ihren PR-Texten auf dieser Seite herzlich willkommen. Verlangen Sie unsere Tarife.