

GASTROSOPHINNEN STELLEN SICH VOR

Die Gastrosophinnen verbindet die Begeisterung für das Kochen und die Freude am Genuss.



Sara Hochuli,
Café Miyuko



Marbella
Hagmann,
Chiliwerk



Melanie Brugger,
Mel B. Catering

Bereits seit 1988 bietet der Verein der Gastrosophinnen für die derzeit über 270 Mitglieder Raum zum Kulinarischen Austausch. Was alle Gastrosophinnen miteinander verbindet, ist die Begeisterung und Freude am Kochen und Essen. Einige der 270 Gastrosophinnen haben ihre Leidenschaft sogar zum Beruf gemacht.

SARA HOCHULI – CAFÉ MIYUKO
Hinter «Miyuko» stehen die kreativen Köpfe Sara Hochuli und Dominik Grenzler – Gastro-Querdenker, Gestalter und Marketingbegeisterte. Das Café wurde im Frühling 2011 in einer unscheinbaren Nebenstrasse eröffnet und steht als Synonym für ein Schlaraffenland, das von japanischen Einflüssen inspiriert wurde. «Für uns ist es die Liebe zum Detail, Genuss & Vielseitigkeit der süssen, verführerischen Welt. Einer Welt, die von Grund auf eigenhändig kreiert und umgesetzt worden ist. Wir sind ein kleines, eigenständiges Unternehmen. Die Wertbeständigkeit liegt uns besonders am Herzen.» Nähere Informationen zum Schlaraffenland von Sara Hochuli findet man unter miyuko.ch.

MARBELLE HAGMANN, CHILIWERK

«Ich bin Gastrosophin geworden, weil ich leidenschaftlich gern koche und mit Geschmäckern experimentiere.» Diese Passion hat sich die Gastrosophin zum Beruf gemacht. Die Chili-Saucen gibt es von scharf (Aji Picante) bis mild (Marbella's Best). «Ich liebe es, in der Küche zu stehen, zu schälen, zu schnipseln und neue Gerichte auszuprobieren. Meine Produkte entfalten ihr volles Aroma ohne Zusatzstoffe – alleine durch das harmonische Zusammenspiel der Zutaten. Dieser Moment, wenn süss, sauer, salzig, bitter und umami eine perfekte Symbiose eingehen, ist einfach einmalig.» Nähere Informationen unter chiliwerk.ch.

FINE DINING BY MEL B. CATERING

Das Kürzel für Melanie Brugger bildet den Namen ihrer Firma. Sie ist seit ihrer Kindheit leidenschaftliche Köchin. «Nichts ist zentraler für mich als ein ausgezeichnetes Essen, ein Glas Champagner und ein edler Tropfen Rotwein.» Nach ihrem künstlerischen Werdegang tauschte die Gastrosophin 2004 den Pinsel gegen den Kochlöffel – der Karriere von Mel B. Catering stand

so nichts mehr im Weg. «Meine Passion ist nach dem Bauchgefühl zu kochen und neue, kreative Gerichte zu kreieren. Viele kreativen Rezepte und weitere Informationen unter mel-b.ch.

JETZT MITGLIED WERDEN UND FALSTAFF-ABO SICHERN!

Frauen, die Freude am Kochen und am Essen, an schön gedeckten Tischen und am Ausprobieren und Austauschen von Rezepten haben, sind herzlich willkommen.

Alle Mitglieder kommen in den Genuss folgender Vorteile:

Teilnahme an exklusiven Anlässen und Kochkursen / Spezialangeboten,
Austausch mit Gleichgesinnten,
Freundschaften knüpfen und pflegen,
Jahresabonnement von Falstaff Schweiz
Kosten: CHF 200.– pro Jahr zuzüglich einmaliger Eintrittsgebühr von CHF 70.–

GASTROSOPHINNEN
SCHWEIZ

Weitere Informationen unter:
gastrosophinnen.ch