



Untierisch gut

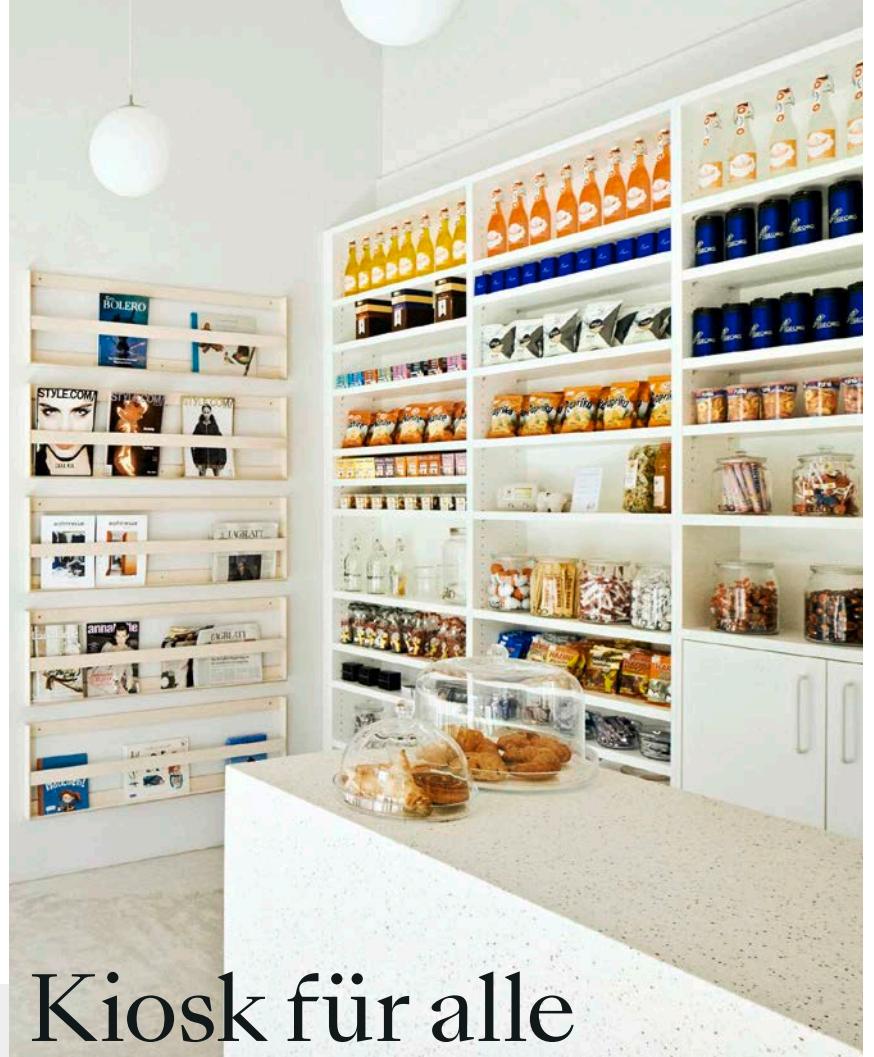
Nur weil Gebäck vegan ist, muss es noch lange nicht mager ausfallen. Weder in der Verzierung noch im Geschmack. Das zu beweisen, daran hat sich die gebürtige Hamburgerin Allegra Wolff mit ihrem Donut-Shop Mystifry gemacht. Mit saisonalen Rezepten, in monatlich wechselnden Variationen, aber immer von Hand gebacken und glasiert. Im neuen Shop in Basel werden auch Nichtveganer rundum glücklich.

Mystifry, Rheinsprung 4, Basel. mystifry.com



Bock uf Geisseschoggi

Hoch über Schwyz auf 1200 Meter sind die Blüemlisberg-Geissen daheim, aus deren Milch Fine-Food-Produkte und Naturkosmetik entstehen. Neu im Sortiment: die erste Schweizer Schokolade, komplett aus Ziegenmilch, veredelt von Felchlin in Ibach. Es gibt sie online oder vor Ort im Hofladen mit der Aussicht, die die Geissen täglich geniessen. bluemlisberg.swiss



Kiosk für alle

In St. Gallen steht der erste inklusive Kiosk: Menschen mit und ohne Beeinträchtigungen arbeiten Seite an Seite. Zudem ist er barrierefrei zugänglich und ausgestattet mit Symbolen für jene, die nicht in der Lautsprache kommunizieren können. Die Macher von Workaut, Lebens- und Arbeitsbegleitung für Menschen mit Autismus, betreiben das Lokal. Sie legen besonderen Wert auf hochwertigen Kaffee sowie saisonale Produkte aus der Region. kioskgeorg.ch



Die Poké-Bowl mit Tuna für Fischfans. Auf der Karte gibts auch vegetarische und vegane Gerichte.

Lago mio in Lugano

Mutig, jetzt eine Beiz aufzumachen! Das Team vom Luini 6 Bistrot in Lugano wagt es, im spektakulären Schwebebau des LAC (Lugano Arte e Cultura). Im Musentempel, der wie ein Schiff gleich in See zu stechen scheint, kann man sich mittags zwischen dem Kulturgenuß stärken mit allerlei mediterranen Köstlichkeiten im Bistro-Stil und mit dem Dolce-Vita-Feeling, für das unser Little Italy berühmt ist. Von Donnerstag bis Samstag ist das Restaurant auch abends geöffnet. luini6.ch

Mein Leckerbissen

«Das dunkle, schwere Holsteiner Brot aus Albert's Backstube in Uster ist der Hit. Es bleibt tagelang frisch und schmeckt auch getoastet absolut traumhaft.»

Michel Gammenthaler, Komiker (auf Tournee mit «Blöff»)

REDAKTION Nina Huber, Anita Lehmeler, Rahel Zingg FOTOS Paul Seewer (1)