



Die perfekte Mischung: Tradition, Innovation und jede Menge Geschmack

Tom Heinzle

WENN PERFEKT WERDEN MUSS

Tom Heinzle ist Grillmeister durch und durch. Der Vorarlberger ist mehrfacher Vize-Weltmeister und österreichischer Staatsmeister. Mit dem Appenzeller Alpenbitter hat er die Komponente gefunden, die seine Grillkreationen auf das nächste Level heben.

Wer mit dem smarten Österreicher über das Grillieren spricht, merkt sofort, mit wie viel Herzblut er seinen Beruf ausübt. Tom Heinzle ist ein Tüftler, stets auf der Suche nach neuen, innovativen Grillrezepten. Dass er dabei auf den Appenzeller Alpenbitter gestossen ist, ist kein Zufall. «Ein Getränk mit dieser Einzigartigkeit musste früher oder später den Weg in meine Kreationen finden», schwärmt Heinzle.

Die Dosis macht's

Der Grillchampion weiss diese einzigartige Gewürzmischung denn auch gekonnt einzusetzen. «Ich bin überzeugt, dass mein zweiter Platz an der Grillweltmeisterschaft 2011 auch auf den intensiven und der Jury neuen Appenzeller Geschmack meiner Poulet-Brüstchen zurückzuführen ist.» Genauso stolz ist er auf seine Appenzeller Ribs, mit denen er eine Brücke zwischen amerikanischem Barbecue und europäischer Grillkunst schlagen will. «Die Herausforderung liegt darin, die

richtige Dosis zu finden, damit die starken Kräuter auch schön zur Geltung kommen.»

Qualität vor Quantität

Der Tausendsassa beschränkt sich aber nicht nur auf das Grillieren. Das Multitalent Alpenbitter hat es ihm so angetan, dass er zum Beispiel einen Apfelkuchen mit einer Füllung aus Apfelmarmelade und Appenzeller kreierte. «Qualität steht bei mir im Vordergrund – ich bin erst zufrieden, wenn es perfekt ist.» Bleibt zu hoffen, dass uns der Perfektionist und sein Liebeshelfer noch viele weitere Köstlichkeiten bescheren.

APPENZELLER HÜHNCHEN-MARINADE

- 10cl Apfelsaft
- 3cl Appenzeller Alpenbitter
- 2 EL Honig
- 2 TL Gewürzmischung

KRÄUTER-SPARERIBS-GLASUR

- 3 EL Honig
- 1 TL frischer Ingwer, gerieben
- 4 EL Appenzeller Alpenbitter
- 4 EL Apfelsaft



Brücken schlagen: Die Appenzeller Ribs vereinen Esskulturen



Ein Hochgenuss: Appenzeller-Marina-de macht den Unterschied



Aufpumpen und ablegen!

Im Gummiboot unterwegs zu sein, ist ein heiteres Sommervergnügen. Das Plätschern des Wassers, das glitzernde Lichtspiel auf den Wellen, die üppig grüne Natur. Dazwischen Kulturperlen wie Klöster und Schlösser. Zur Abwechslung ein Sprung ins kühle Nass – oder am Ufer ein Feuer machen! Der Sommer lässt sich kaum intensiver geniessen. Dieser einmalige Führer präsentiert die 22 lohnendsten Flusstouren der Schweiz. Er wendet sich an Natur- und Wasserfans jeden

Alters für Fahrten mit der Familie oder Freunden. Eine einfache Ausrüstung genügt. Alle Ein- und Ausstiege sind mit dem öffentlichen Verkehr bequem erreichbar. So heisst es nur noch: Aufpumpen und ablegen!

Autorin: Iwona Eberle // 248 Seiten, 14 x 21 cm, broschiert // Zahlreiche farbige Abbildungen. // ISBN 978-3-85932-742-9 // CHF 39.90

www.werdverlag.ch



Der grosse Alpbeizli-Führer

Die 100 schönsten Alp- und Bergwirtschaften der Schweiz zusammengefasst in einem Bildband.

1. Auflage 2015 // 224 Seiten, 28 x 28 cm, gebunden // ISBN 978-3-03818-045-6 // CHF 49.00

www.werdverlag.ch

Anzeige