

## V-ZUG AG

Industriestrasse 66, Postfach 59, 6301 Zug  
Telefon 041 767 67 67, Fax 041 767 61 67  
vzug@vzug.ch, www.vzug.ch



### MARKETING-SERVICES

Jasmin Riesen  
Direktwahl 041 767 64 56  
Direktfax 041 767 94 56  
jasmin.riesen@vzug.ch

29. Oktober 2010 DH

## PRESSEMITTEILUNG

### Tanja Grandits – Ihre Küche ist ein genussreicher Aromacocktail!

Glücklich satt sein schmeckt köstlich, weil es im Bauch ein wohlige Gefühl auslöst und der Gaumen noch entzückt die letzten Bissen geniesst. Ein Essen bei Tanja Grandits schafft es, dieses wohlige Behagen auszulösen. Ihre Küche ist frisch, verspielt und zaubert eine fröhliche Farbenpracht auf den Teller. Das Menü ist der Saison entsprechend auf eine Farbe abgestimmt, welche sich dann bei jedem Gang in verschiedenen Nuancen wiederholt. Dabei spielt die Spitzenköchin virtuos mit Aromaessenzen aus verschiedenen Gemüse- und Fruchtsäften sowie Kräutern, die ein Hauptaroma unterstreichen und dadurch einen prickelnden Gegenpol setzen. Sie selbst sagt, dass bei ihr Harmonie durch Gegensätze entsteht. Wie erdig – spritzig, scharf – milde, süss – sauer, kalt – warm, überraschend kombiniert mit verschiedenen Konsistenzen setzt sie wohltuende Kontrapunkte.

Dieses mutige Zusammenspiel macht Tanja Grandits Küche unverwechselbar und unterscheidet sie. Sie hat ihren eigenen Stil gefunden, den sie mit viel Leidenschaft, Freude und Liebe lebt, das schmeckt der Gast. Sie sagt, «Die wichtigsten Zutaten beim Kochen sind Hingabe an das, was man gerade tut und Liebe.»

Oft sind es die einfachen Dinge, die den Alltag verzaubern. Ein tröstlicher Geschmack an unsere unbeschwerte Kindheit oder ein selig machender Duft von frischem Gebäck. Die Spitzenköchin Tanja Grandits ist überzeugt von dieser Kraft der einfachen Dinge. Von den Glücksmomenten, die sich in einem einzigen Aroma bündeln können.

### **Das neue Online-Portal [www.vzug.ch/lifestyle](http://www.vzug.ch/lifestyle)**

Die interaktive Plattform «Lifestyle by V-ZUG» feiert ihren 1. Geburtstag. Vor einem Jahr haben wir sie zusammen mit Andreas Caminada erfolgreich lanciert. Während dieser Zeit ist es uns gelungen, den grossen Maître der Schweizer Spitzengastronomie, Philippe Rochat aus Crissier sowie den Food Journalist und Sensoriker Patrick Zbinden dazuzugewinnen. Die Online-Welt für Geniesser hat eine Fan-Community gewonnen, welche wir im 2-Wochenrhythmus mittels Newsletter auf dem Laufenden halten. Wir informieren Sie über die neusten Rezepte, Tipps und Tricks sowie über Filme, in denen die Spitzenköche mit internationalen Stars wie z. B. Cecilia Bartoli zusammenkochen.

### **Tanja Grandits und V-ZUG – ein kreatives Duo**

Dass wir nun das einjährige Bestehen mit Tanja Grandits feiern können, freut uns ganz besonders. Fast ein bisschen stolz macht es uns, als wir hörten, dass der Combi-Steam von V-ZUG sie und ihr gesamtes Küchenteam zu neuen Ideen inspiriert. Es sei während einer Woche ein richtiges Happening gewesen, als der Combi-Steam angeliefert wurde. Jeder wollte mit ihm arbeiten und Neues ausprobieren. Grosse Begeisterung lösten die verschiedenen Programme sowie die einfache Bedienung aus. Mit Schalk in den Augen sagt sie lächelnd: «Inzwischen bin ich auch noch zum Bäcker geworden, das Programm Profi-Backen ist wirklich super, die Kruste wird einfach toll! Oder das Confieren mit Öl bestrichenem Fisch bei 80 Grad sowie das Trocknen von Gemüsechips im Combi-Steam vereinfachen mir diese Arbeiten.»

Sie ist beeindruckt von der Vielfältigkeit dieses kompakten Helfers und freut sich zusammen mit ihrem Team neue Rezepte zu kreieren, die wie Haute-Couture auf das Gerät zugeschnitten sein werden. Unsere Benutzerinnen und Benutzer dürfen sich freuen!