

«Der Combi-Steam SL von V-ZUG verbindet die Qualität von Grossmutterns Küche mit den Anforderungen der heutigen, schnelllebigen Zeit.»

# FRISCHE IDEEN

Bei Stefan Meier gehen die Gault-Millau-Punkte morgens um fünf ins Netz

## DER STARKOCH

Die kulinarischen Spitzenleistungen von Stefan Meier haben das Gasthaus Rathauskeller in Zug zu einem der berühmtesten Treffpunkte von Connaisseurs und Geniessern gemacht. Neben 15 Gault-Millau-Punkten erhielt Stefan Meier zahlreiche internationale Auszeichnungen. Zudem ist er Autor verschiedener Kochbücher.

Ist er nun Koch, Philosoph, Landwirt oder Geschichtenerzähler? Eines ist Stefan Meier ganz bestimmt: eine der eigenwilligsten und beeindruckendsten Persönlichkeiten der Kochgilde.

Stefan Meier besitzt ein besonderes Gespür für Qualität. Er weiss nicht nur, was gut ist, sondern auch, wo er das Beste findet. Wenn es um seine Fischspezialitäten geht, lässt es sich der 15 Punkte-Koch nicht nehmen, frühmorgens mit dem Fischer auf den Zugersee hinauszufahren. Stefan Meier kennt den Weg seiner Gerichte von der Natur bis zum Teller. Jedes Menü hat eine Geschichte, die er im Rathauskeller erzählen kann: «Diese Geschichten machen die Art meiner Küche besser erlebbar und meine Gerichte authentisch. Die Gäste sehen darin plötzlich mehr als nur einen kulinarischen Genuss.»

V-ZUG hat Stefan Meier in der Natur und in der Küche begleitet. Besuchen Sie das neue Online-Portal und sehen Sie jetzt den Film und das Interview dazu. Tauchen Sie ein in eine faszinierende Welt, lernen Sie weitere Schweizer Spitzenköche näher kennen und lassen Sie sich von exklusiven Rezepten und nützlichen Tipps inspirieren [www.vzug.ch/lifestyle](http://www.vzug.ch/lifestyle)



## SO EINFACH KANN KOCHEN SEIN: COMBI-STEAM SL VON V-ZUG

Für Stefan Meier haben die Steamer von V-ZUG die Welt des Kochens verändert: Sie lassen Grossmutterns Küche wieder aufleben, nur geht es heute mit dem Combi-Steam einfach und schnell. Und mit der Weltneuheit GourmetDämpfen lassen sich Stefan Meiers Rezepte sogar auf Knopfdruck in fertige Gerichte verwandeln.

**Mehr darüber erfahren Sie auf dem Online-Portal [www.vzug.ch/lifestyle](http://www.vzug.ch/lifestyle)**

## DER STAR AUS DER FUTURELINE VON V-ZUG

Ob in der professionellen oder privaten Küche: Der Combi-Steam bietet modernste Technologie in hochstehender Qualität. Seine vielen Funktionen machen das Kochen schnell und einfach und inspirieren zu neuen Kochideen.