

Mit dem Dezember kommt auch der Geschenkestress. «Wir schenken uns nichts dieses Jahr», lautet die Maxime in vielen Familien. Man bringt dann trotzdem «nur etwas Kleines» mit. Doch was soll die Beschenkte von den praktischen Skisocken halten? Und wird der Beschenkte die ironischen Hosenträger je tragen?

Naheliegender und besser sind Präsente, die man essen oder trinken kann. Erstens müssen diese nicht bis zum nächsten Besuch in der Wohnung sichtbar aufgestellt oder gar getragen werden. Und zweitens bereiten sie in den allermeisten Fällen eine Gaumenfreude – und dabei eine schöne Erinnerung an die Schenkenden.

Wenn die Ess- und Trinkgeschenke dann auch noch aus unserer unmittelbaren Umgebung kommen, wird es geradezu heimelig. Aus dem immer weiter wachsenden Angebot der vielen Zürcher Foodproduzenten stellen wir Präsente vor, die unter dem Weihnachtsbaum Freude bereiten. Guten Appetit!



## Zürcher Nusstorte

Bernd Ackermann kochte 15 Jahre in den besten Hotels von St. Moritz. Ins Unterland brachte der Küchenchef ein leicht abgewandeltes Nusstortenrezept mit: mit mehr Baumüssen, dafür etwas weniger Zucker, Rahm und Butter – also fast schon ein Taillenschmeichler. Seine Zürcher Nusstorte bäckt Ackermann an seinem neuen Arbeitsplatz, in der Backstube der Schweizerischen Epilepsie-Stiftung, welche ihren Sitz im Quartier Riesbach am östlichen Stadtrand hat.

9.50/26 Fr. (170/850 g)  
[swissepi-shop.ch](http://swissepi-shop.ch)



## Zürigurke

In Handarbeit werden die kleinen Gurken jeweils von Juli bis September im Kanton Zürich und Umgebung von einem Team um Sanne Eisenring geerntet. Daraus macht die Osso-Küchenchefin sorgfältig abgeschmeckte Pickles in den Varianten Dill, Knobli & Thymian sowie Apfel. Auch zwei Relishes, süß-saure Gurkengewürzsaucen, gehören zum Sortiment. Insgesamt ergibt das eine knackige Geschenkpalette für Fans von Saurem.

8.90 Fr., [zuerigurke.ch](http://zuerigurke.ch)



Von salzig  
bis süss:  
Stadthäger,  
Züri Senf  
und Zürcher  
Nusstorte.

