



MONEYPENNY HIPPTIPP

NOVEMBER 2022



Café 1842

Einfach mal die Zeit vergessen und in eine andere Welt eintauchen, das gelingt einem vortrefflich im [Café & Confiserie 1842](#) im historischen Haus der ehemaligen Conditorei Schober. Seit jeher werden an dieser traditionsreichen Adresse hausgemachte Patisserie, feinste Schokoladenprodukte, diverse Kaffee- und Teespezialitäten angeboten. Auch für den kleinen Hunger gibt es eine leckere Speisekarte und wer keine Zeit findet sich im Café verwöhnen zu lassen, der bekommt hier auch ofenfrische Quiche, Sandwiches und hausgemachte Canapés zum Mitnehmen.

Wer Süssigkeiten liebt, der ist hier im siebten Himmel: Die Schoggi zum Trinken mit Schlagrahm ist eine Spezialität und ein Klassiker. Nicht minder berühmt ist auch der hausgemachte Apfelstrudel mit Vanillesauce.

Wer ein Fest plant und noch eine einzigartige Torte sucht, dem erfüllen die Konditorinnen und Konditoren im Café & Confiserie 1842 fast alle Wünsche und lassen auch ausgefallene Träume wahr werden.

TRIXMIX

Seit über 22 Jahren importiert [«Trixmix»](#) Perlen, sprich Salzwasserperlen wie Tahiti-, Südsee- und Akoya, auch Süsswasserperlen und Edelsteine aus aller Welt. Hier findet sich eine der grössten Auswahl der Schweiz und beliefert den Gross- und Einzelhandel, sowie Endkunden.

Hier finden sich einzigartige Kreationen für den Alltag wie auch für den speziellen Anlass. Zudem verhelfen sie älteren Lieblingsstücken zu neuem Glanz. Änderungen und Reparaturen von Perlen- und Edelsteinschmuckstücke sind für Trixmix eine Freude.

Wer gerne einmal seine ganz persönliche Perlenkette knüpfen möchte, wie ein Profi, dem sei der Perlenknöpfkurs empfohlen, wo man lernt, wie eine Perlenkette geknüpft wird und wie einen Verschluss optimal angebracht wird. Gezeigt wird auch das Aufziehen auf Draht und für Armbänder auf japanischen Elast. Gearbeitet wird ausschliesslich mit hauseigenen Perlen, Fäden und Verschlüssen, die für die Kursdauer zur Verfügung gestellt werden.



Truffino

Trüffelöl, Trüffel-Pasta, Trüffel fondue, Trüffel alles: Diese kleine Wunderknolle macht einfach alles besser. Wir freuen uns wie Trüffelschweine über die diesjährige Saison und bei [Truffino](#) bekommt man die besten Trüffel-Produkte.

Das wunderbare Truffino-Team möchte ein Luxusprodukt einfach zugänglich machen. Trüffel für alle! Dabei machen sie jedoch keine Abstriche bei der Qualität und der Auswahl der Lieferanten. Durch ihre italienischen Wurzeln und beste Kontakte, können sie die frischesten Trüffel anbieten, so wie man sie ganz selten findet.

Vom 11. bis zum 24. Dezember öffnet Truffino zum dritten Mal wieder die Türen zu ihrem Pop-Up-Shop am Idaplatz, dem Platz wo man die frischesten Trüffel der Stadt bekommt.



LOCAL MINDS

Die Gründerinnen von LOCAL MINDS, sind zwei Marketing-Expertinnen, welche sich für lokale Labels stark machen. Hinter den Power-Frauen steckt ein Experten-Team, welches sich für kreative Newcomer, Produkt-Design-Labels und Manufakturen einsetzen. LOCAL MINDS steht für Produkte mit Sinn und Qualität und vertreibt ausschliesslich Produkte von lokalen DesignerInnen und Manufakturen. Dabei achten die Gründerinnen auf einen nachhaltigen Herstellungsweg. Sie wollen mehr Wertschätzung für lokales Produkt-Design und haben es sich zum Ziel gesetzt, lokale Labels zu fördern.

Hier finden sich einzigartige Geschenke im Bereich Wohnen, Bekleidung, Accessoires, Schönheit, Papeterie, Spiele, Kulinarik und alles für Babys und Kinder. Ein Besuch auf der Homepage von Lilian und Olivia lohnt sich auf jeden Fall, mehr Infos unter: www.localminds.ch

