



# MONEYPENNY HIPP TIPP

## MÄRZ 2018



### SWISS NUGGETS

#### Swiss Nuggets

Neuer Name, vertraute Besitzerin. Unter diesem neuen Brand bietet Karin Teuffer Schweizer Präsentationen, diverse Tagesausflüge und Relocation in die Schweiz an.

Ihr Kerngeschäft sind klar die Tagesausflüge in verschiedene Regionen der Schweiz. Während den Ausflügen wird faszinierendes Anschauungsmaterial aus den diversen «Schweiz Präsentationen» eingebunden. Diese Kombination bietet den Kunden und / oder deren Partnern ein sicherlich nicht alltägliches und unvergessliches «Schweiz-Erlebnis».

Auf Anfrage bietet Karin Teuffer auch Umsiedlungen in die Schweiz, bzw. in die Zürichsee Region an. Sie verfügt, nebst jahrelanger Erfahrung über ein breites Netzwerk und arbeitet mit Freelancern sowie Partnerfirmen zusammen.

Mehr Infos sind zu finden unter: [www.swissnuggets.com](http://www.swissnuggets.com)

#### Weisse Rose



Die Weisse Rose ist eine wahre Perle. Seit 1885 ist der Betrieb einer «Wirtschaft» überliefert. Seitdem wird hier gegessen, getrunken und genossen. In der traditionsreichen, kleinen, mit Kassettendecke, Wandtäfern und barocken Elementen versehenen Stube fühlt man sich einfach wohl.

Die Speisekarte beinhaltet Gerichte, die es kaum mehr gibt. Alles ist hausgemacht und regional. Auf der Weinkarte stehen ausgesuchte Weine von kleineren Produzenten. Feine Speisen, Obstbrände oder Whiskys zu moderaten Preisen.

Ob zum Lunch, Apéro oder einem kleinen Nachtessen, die Weisse Rose ist auf jeden Fall einen Besuch wert unter dem neuen Besitzer Stefan Wieser.

Übrigens kann man das kleine Bijou auch mieten. Ganz exklusiv für eine Feier. Und zu feiern gibt es doch eigentlich immer etwas.

Weinstube Weisse Rose, Torgasse 9, 8001 Zürich – Tel 044 251 45 71 ([www.weinstubeweisserose.weebly.com/](http://www.weinstubeweisserose.weebly.com/))

#### «Création Sucrée»



Josiane Schöni ist die Gründerin von «Création Sucrée», dem Pâtisserie Atelier in Baden, welches am 10. März seine Tore öffnete.

Desserts, feine Pâtisserie und Pralinen sind die Krönung eines jeden leckeren Essens. Und genau dieser Leidenschaft hat sich Josiane Schöni verschrieben. Nach einer erfolgreich abgeschlossenen Kochlehre versuchte sie ihr Glück mit einem Bürojob. Doch 2016 hat sie sich entschieden, ihrer Leidenschaft zu folgen und hat sich an der renommierten Schule «Le Cordon Bleu» in London für das «Diplome de Pâtisserie» beworben. Um von den Besten zu lernen zog sie nach London und verwirklichte ihren Traum.

Ob vom simplen «Schoggichueche» bis zur verrückten Geschmacks-Kreation wird alles selbst gemacht. Bei Création Sucrée findet man bestimmt das richtige für jeden Anlass. Feine Pâtisserie, Pralinen, Torten oder gleich ein Dessertbuffet.

Alle süssen Infos sind zu finden unter: [www.creationsucree.ch](http://www.creationsucree.ch)

#### Das Kleiderschrank-Projekt



Sicher und entspannt zum eigenen Stil? Seit dem «Kleiderschrank-Projekt» wissen wir, dass das geht. Die Modebloggerin Anuschka Rees zeigt darin, wie man mit Hilfe einfacher, aber effektiver Strategien eine Garderobe zusammenstellt, die genau auf das eigene Leben zugeschnitten ist, wie man bisherige Shopping-Gewohnheiten durchbricht und lernt, von Anfang an bewusster auszuwählen. Mit dem ergänzenden «Praxisbuch» wird es nun noch leichter – und schöner –, die guten Vorsätze in die Tat umzusetzen. Zu jeder Übung aus dem «Kleiderschrank-Projekt» finden sich im «Praxisbuch» Zeitpläne, Fragebögen, Tabellen und Checklisten. Schritt für Schritt kann man so herausfinden, welche Schnitte, Farben und Stoffe am besten zu einem passen, wie sich Teile klug kombinieren lassen, was «Frau» wirklich braucht – und was nicht.

Bei DuMont erschien 2016 «Das Kleiderschrank-Projekt».  
[www.anuschkarees.com](http://www.anuschkarees.com)