



# MONEYPENNY HIPPIE TIPP

November 2016



## Tablerockers.ch GmbH

Sie sind DIE Spezialisten, wenn es darum geht die perfekten DJs und Livemusiker aus allen Musikbereichen für Firmenevents, themen-inszenierte Kundenveranstaltungen oder lockere Sommerfeste zu buchen. Mit jahrelanger Event Management- und Booking-Erfahrung sowie grossem Engagement machen sie aus jedem Event ein unvergessliches Erlebnis, über das man noch lange spricht. Die DJs und Livemusiker von [tablerockers.ch](http://www.tablerockers.ch) sind allesamt Profis - ob gemütliche Lounge Music, grooviger Funk, gefühlvoller Soul, melodioser Deep House, die neusten Chart Tunes, satte House Beats bis hin zu Live-Saxophon-Performances oder heissen Latin Rhythmen!

Die Künstler sind meist lange im Voraus gebucht, eine frühe Organisation lohnt sich also! Mehr Infos unter: [www.tablerockers.ch](http://www.tablerockers.ch)

## Hous of Chocolate



Im Zürcher Hauptbahnhof wurde ein ganz besonderes Haus eröffnet, das «House of Chocolate». Ein altmögiger, klassischer, prunkvoller Shop, der hochwertige sowie prämierte Schokolade aus aller Welt, genauso wie auserlesene Schokoladenfabrikate aus kleinen Manufakturen verkauft. Die meisten Produkte sind handgefertigt und werden biologisch angebaut und unter fairen Arbeitsbedingungen produziert.

Der bezaubernde und süsse Shop hat aber noch ein weiteres Extra im Regal, ein luftiges Macaron, das auf den illustren Namen «Schwiizerli» getauft wurde. „Entworfen“ hat das süsse Gebäck der Berner Patisserie-Weltmeister Rolf Mürner, natürlich exklusiv für das «House of Chocolate».

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

## 3. Edition CaviArt Saison 2016 / 2017



Unter dem Label Edition CaviArt eröffnet das Tropenhaus Frutigen die Kaviar-Saison 2016/2017. Dabei wird die Kaviar Selektion „Oona N°103 –traditionnel“ für die gesamte Wintersaison in einem speziellen Design für die 50g Dose präsentiert und mit einer Persönlichkeit verbunden. Diese Person (2016/2017 ist es Ernst Opliger) vereint jeweils die gleichen Werte wie Oona, nämlich Swissness, Authentizität und Nachhaltigkeit.

Das einmalige Tropenhaus Frutigen im Berner Oberland betreibt die erste Schweizer Aufzucht von Sibirischen Stören und produziert den echten Schweizer Kaviar unter dem Namen Oona – echter Berner Alpen Kaviar. Das klare Bergwasser der Lötsche trägt zur Reinheit und dem ausdrucksvollen Geschmack des einzigartigen Kaviars bei. Auf Konservierungsmittel und künstliche Aromastoffe wird konsequent verzichtet.

Weitere Infos sind zu finden unter: [www.oona-caviar.ch](http://www.oona-caviar.ch)

## „Freilager“

Das Restaurant Brasserie Freilager befindet sich an der Feilagerstrasse in den ehemaligen Lagerräumen der Zürcher Handelskammer wo einst (1923) das Zollfreilager Albisrieden war. Hier lagerten die noch unverzollten Güter. Das ganze Areal wurde 1926 zum Freilagergebiet erklärt. Mehrheitlich wurden die damaligen Lager zur Einlagerung von Automobilen genutzt – jedoch auch für andere Güter wie zum Beispiel Kartoffeln.

Kulinarisch wird man mit regionalen, lokalen und vor allem auch saisonalen Produkten verwöhnt. Die Speisekarte ist klein aber fein. Legendär ist die hausgemachte „Pasta Costa D'Oro“ und natürlich das Rindfleisch von Dieter Meier, aus seiner Estancia in Argentinien.

Ein Besuch lohnt sich. Alle Infos unter: [www.restaurant-freilager.ch](http://www.restaurant-freilager.ch)

