



# MONEYPENNY HIPPTIPP

## APRIL 2024

### Länggass Tee seit 1983



Wer Tee liebt, der ist im bezaubernden Laden an der Länggass in Bern genau richtig. Hier finden sich erlesene, hochwertige Tees aus berühmten Gärten, die aber dennoch einfach in der Handhabung sind und das Produkt zu etwas ganz Besonderem machen, sowohl für den privaten Geniesser wie auch für die gehobene Gastronomie. Die Tees sind durch höchste Qualität an keine Ziehzeit gebunden und bleiben so konstant gut. Der Teebeutel kann beliebig lange in der Tasse oder Kanne belassen werden.

Ob vom klassischen Schwarztee, Grüntee bis hin zu wunderbaren Früchtetees oder gar erfrischenden Eistees findest du hier alles. Ein absolutes Highlight ist der wunderbare Berner Rose Tee. Und wer unschlüssig ist, für den warten kleine Probier-Böxchen, damit in Ruhe jede Sorte verkostet werden kann.

Erhältlich bei Globus, Loeb oder direkt bei [Länggass Tee](#).

### Zürischum



[ZÜRISCHUM](#) ist ein Schaumwein auf Basis der «Méthode Traditionelle» – analog der Champagnerherstellung – gekellert. Ganz nach der Devise «Klasse statt Masse»: ein feines, und elegantes Produkt aus 100% Zürcher Trauben. Im Kanton Zürich gepflanzt, gekellert und abgefüllt.

Mit einem Winzer, einem Lebensmittelingenieur, einer Marketing-Expertin und Zweien für die Geschäftsabwicklungen sind sie nicht nur fünf gute Freunde, die gerne die Gläser heben, sondern auch ein sich ideal ergänzendes Team das Freude daran hat ein erstklassiges, regionales Produkt herzustellen, welches mit inneren und äusseren Werten überzeugt. Die fünf Geniesser werden sicher noch für das eine oder andere feine Tröpfchen verantwortlich sein. In dem Sinne geniessen wir unser Züri: chin-chin!

### Meine Nudelwerkstatt



Regional, saisonal, Bio – das sind die Schlagwörter der Zeit. Nicht aber bei der Nudelwerkstatt.

Daniela Heuberger zaubert wundervolle kleine, handgemachte Nudelkunstwerke in ihrer kleinen Nudelwerkstatt zum Verschenken oder selbst geniessen. Sie verwendet ausschliesslich Schweizer Zutaten aus biologischem Anbau die sie dann mit viel Liebe und Herzblut verarbeitet und verpackt.

Die Nudeln werden unter anderem mit Alpkräutern der umliegenden Bergbauern oder frischem Gemüse von den Nachbarshöfen verfeinert und bekommen so ganz wundervolle Geschmacksrichtungen und bezaubernde Namen wie etwa «Müettis und Ättis Sunnignudle», «Glücksmomente» oder «Füür u Flamme». Wer jetzt Hunger bekommt, einfach bei der [Nudelwerkstatt Homepage](#) reinschauen und bestellen.

### OPPO



Eiscreme mit wenig Zucker die auch noch schmeckt? Ja, das gibt es tatsächlich. Sie heisst [OPPO](#) ist von den beiden Brüdern Harry und Charlie aus England kreiert worden. Voller Genuss und halb so viele Kalorien.

Die preisgekrönte Eiscreme von Great Taste hat bis zu 60 % weniger Kalorien und Zucker als herkömmliche Eiscreme, ohne Kompromisse beim Geschmack.

Angefangen hat alles bei einem Sonnenuntergang in Brasilien, bei welchem die beiden englischen Brüder Charlie und Harry der Küste entlangliefen und nach wilden Früchten und Kokosnüssen suchten. Diese schmeckten fantastisch und waren gleichzeitig nahrhaft. Das war ihr Aha-Erlebnis. Warum kann nicht jedes Nahrungsmittel so sein? Die Idee für OPPO war geboren.

Nach dem Start bei Waitrose in England erobert OPPO nun die ganze Welt und macht auch Halt in der Schweiz. Erhältlich ist das wundervolle Eis neu bei der Migros. Probieren lohnt sich!