



MONEYPENNY HIPPI TIPP

AUGUST 2024

Wabe 3



Nach über zehn Jahren tut sich der Zürcher Shop Hoku mit der Imkerei [Wabe 3](#) zusammen und erfindet sich unter diesem Namen neu.

Das erweiterte Sortiment beinhaltet grossartige Keramik, Köstlichkeiten wie geröstetes Granola oder den süssen Honigkuchen von Anima Pompon. Selbstverständlich darf auch das hauseigene «Bienenbräu» Honigbier nicht fehlen! Alles Produkte Made in Zürich.

Ein Traum aus Zürcher Stadthonig und Design. «In unserem Laden bieten wir den feinsten Honig unserer emsigen Stadtzürcher Bienen an sowie ausgewählte Designstücke, Schweizer Fine-Food und inspirierende Kochbücher.»

Beim ganzen Sortiment wird darauf geachtet, dass es fair und regional produziert wird. «Uns ist es ein Anliegen, Schweizer Kleinproduzenten eine Plattform zu bieten und ihre wertvollen Kreationen unter die Menschen zu bringen.»

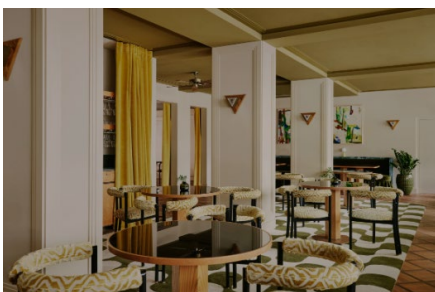
Trend.Me



Alles begann in einer kleinen verträumten Schlossstadt Namens Rapperswil-Jona. Damals konnten die beiden Schwestern, Nathalie und Céline, keinen Schmuck finden. Sie waren auf der Suche nach Schmuckstücken, die sie jeden Tag tragen konnten zu einem bezahlbaren Preis. Und so hat deren Bruder Philippe angefangen, qualitativ hochwertigen Schmuck - Semi Fine Jewelry - für seine Schwestern zu entwerfen.

Das war die Geburtsstunde von [Trend.Me](#). Nach der Ladeneröffnung vor sieben Jahren können die kleinen, feinen Schmuckstücke heute auch online erworben werden. Egal ob einzeln oder als sogenannte «Mix and Matches». Ein Besuch auf der Homepage des kreativen Familienunternehmens lohnt sich auf jeden Fall.

Choupette



"Presque une brasserie", aber dann doch wieder nicht. Geprägt und inspiriert von der traditionellen Brasserie-Küche, kreiert Chefkoch Jaco Redelinghuys moderne Gerichte mit einem ganz besonderen Twist im «[Choupette](#)». «Natürlich legen wir grossen Wert darauf, nur die besten Produkte für das Restaurant zu verwenden. Das heisst; lokal bezogene und ausgewählte Produkte, die zum Mittag- und Abendessen serviert werden». In einer gemütlichen und eleganten Atmosphäre, die an der Bar beginnt, kann sich ein Abend im Choupette in alles verwandeln, von einem gemütlichen Drink bis hin zu einem genussvollen Essen in bester Gesellschaft und wunderschönem Interieur – sozusagen ein optisches Amuse-bouche.

Echt lecker



Sie hat's wieder gemacht. An den World Marmelade Awards in England (ja, die gibt es wirklich) hat Anne-Chantal nach 2021 auch im Februar 2024 eine Goldmedaille für die Schweiz geholt! Übrigens, in der langen Geschichte der World Marmelade Awards haben weniger Menschen eine Goldmedaille gewonnen als Menschen im Weltall waren. Sie zählt damit zur absoluten Weltspitze der Marmelade-Manufakturen. Anne-Chantal verzaubert Euch mit herrlichen Gonfis und im wahrsten Sinn des Wortes, ausgezeichneten Marmeladen.

Die Idee zum Onlineshop «echt lecker» wurde bei einer Italienreise geboren. Denn wer all die fantastischen Produkte kennt, stimmt zu: Die sind alle [echtleck.ch](#).

PS: Ann-Chantal war unlängst Gast bei der SRF-Sendung «Musik für einen Gast» wer Reinhören möchte, hier der [LINK](#) dazu.