

FASTFOOD VOM STARKOCH, GESUND UND ÖKOLOGISCH



Jan/Feb-Ausgabe jetzt am Kiosk!

[E-Paper](#) | [Mediadaten](#) | [Abo bestellen](#)

Bildergalerie



Zum Starten der Galerie auf das Bild klicken.

Wie lauten Ihre guten Vorsätze fürs neue Jahr? Etwa: Nie mehr Fastfood in den viel zu kurzen Mittagspausen. Dank **Hitzberger** können Sie diesen Punkt schon mal von Ihrer Liste streichen. Fastfood erhält ein neues Image weit weg vom Junkfood, ist dabei

aus natürlichem Schweizer Anbau und motiviert Sie zum Kalorien zählen. Der Pilotbetrieb mit dem besonderen Schnellverpflegungskonzept steht unter dem Motto «Genuss ohne schlechtes Gewissen» und war für den Milestone-Preis 2010 (Schweizer Tourismuspreis verliehen von HTR Hotel Revue) in der Kategorie Nachhaltigkeit nominiert. Die Becher, Salatschalen, Teller und das Besteck, sind allesamt aus pflanzlichen Rohstoffen und 100 Prozent kompostierbar. Das ganze Fastfoodkonzept von Eduard Hitzberger ist im Sinne unserer kostbaren Natur und einer schlanken Linie von Körper und Geldbeutel. Als mehrfacher Schweizer Koch des Jahres kreierte er zusammen mit der Ernährungsberaterin Beatrice Conrad Lightstyle-Küche nach neusten ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen. Wer die Wraps, Sandwiches, Suppen, Salate und Fruchtsmoothies noch nicht kennt oder schon davon überzeugt ist, findet das natürliche Fastfoodangebot in den Filialen im **Sihlcity Zürich** und im **Glattzentrum Wallisellen**. Mit der Wahl der Genüsslichkeiten können Sie sich durch Hilfe der Nährwertabelle auch online befassen; dann klappt es vielleicht auch mit den vorsätzlichen fünf Pfund weniger im neuen Jahr.

23.12.2010

Autor: Tanja Bernold



GEHEIMNIS FREY.

Gewinnen Sie
eine Woche
Märchenferien!



Advertorial: Glattes Wunder



Seidenglatte Haut - jeden Tag: Philips Lumea bringt das professionelle Intense