

Pressemitteilung

Liebe Freunde, Berufskollegen, Lieferanten und Pressevertreter,

seit dem 1. Mai stelle ich mich der neusten Herausforderung. Als **Gastroberater für Kaninchendelikatesen** möchte ich das Interesse am gesündesten Fleisch der Welt verstärken und mit diversen Aktivitäten nachhaltig vermitteln. „Maagisch“ eben.

Wussten Sie, dass Kaninchenfleisch dank seiner biologisch interessanten Zusammensetzung gerade für Kinder und ältere Menschen besonders vorteilhaft ist? Ich entwickle und präsentiere eine Vielfalt von Möglichkeiten, aus gesundem und fettarmem Kaninchenfleisch. Neue, zeitgemässe Gerichte zaubere ich maagisch auf den Tisch. Unter dem Namen **delikantessa.ch** entstehen kreative Variationen sowie auch klassische, einfache und schmackhafte Produkte oder Gerichte, neu interpretiert.

Gastronomen wie auch Hobbyköche beflügle ich mit neuen Rezepten – maagisch frech eben, wie man mich kennt. Zusammen mit Berufskollegen aus der Gastronomie organisiere ich Degustationen für Kaderleute der Lebensmittelbranche und der Presse. Ich präsentiere als Fingerfood kleine Kaninchen-Häppchen in ungezwungener Atmosphäre in ihren eigenen Restaurants oder Hotels.

Das Credo ist klar, aus Kaninchenfleisch kann man einfach mehr hervorheben und es ist einfacher zuzubereiten, als man denkt... Das zarte, hell rosa Fleisch ist schlicht und einfach schmackhaft, eben - MAAGisch - leicht und bekömmlich im Genuss. Die öfters verlautete Abneigung gegen das Kaninchenfleisch ist unbegründet. Zu viele Knochen - zu aufwendig - zu lange Garzeiten etc., tönt es bei Skeptikern. Die Vielfalt der Produktpalette ist riesig und lässt fast keine Wünsche offen. Blitzschnell zubereitete Gerichte sind das Resultat. Überzeugen Sie sich selbst.

Der erste Anlass findet am Dienstag, den 5. Juli 2011, von 14 bis 18 Uhr im Restaurant Villa Vilette bei Marianne und Turi Thoma (ehemals Restaurant Muggensturm, Bischofszell, 16 Gault-Millau-Punkte) statt. Idyllisch direkt am Zugersee, auf der traumhaften Gartenterrasse mitten im geschichtsträchtigen Park, verwöhnen beide **T(h)uris** Sie im Doppelpack.

Weitere Anlässe sind in verschiedenen Regionen der Deutschschweiz organisiert. Unter www.delikantessa.ch sehen Sie alle geplanten Events.

Mit Chrüter Oski wird ein Gipfeltreffen auf dem Pilatus stattfinden, und weitere befreundete Berufskollegen versuche ich für meine Ideen zu begeistern.

Auch die privaten Gourmets vergesse ich nicht. Wir lernen in Kochkursen wie man auch ohne Convenience-Food schnell und effizient etwas auf den Tisch zaubern kann.

Bei weiteren Fragen, für Interviews, Beratungen oder was auch immer – einfach anrufen!
Es grüsst Sie freundlichst, Ihr Thuri Maag.

Pressemitteilung

Seite 2

Was mache ich sonst noch, und wie war das nochmals....

Nach meinem Weggang vom Restaurant Paul's in Widnau versprach ich, mich zu gegebener Zeit wieder zu melden, um Euch über meine nächste Herausforderung zu informieren. Die Zeit habe ich genutzt, um diverse Projekte zu realisieren.

Dank dem Erfolg meiner Bücher „Maagische Carpaccios“ und „Maagische Momente“ wurde mir bewusst, wie gut meine Rezepte bei den Leuten ankommen. Die Gerichte werden mit Produkten zubereitet, die einfach zu beschaffen sind, und die Rezepte sind einfach nachzukochen – dachte ich! In einer Morgensendung meines Lieblingsradiosenders erzählte ein Anrufer letzten Herbst, er liebe die Herbst- und Wildsaison in der Küche sehr, vor allem Spätzli und Rehschnitzel. Der Moderatorin gestand er jedoch etwas kleinlaut, die Spätzli selber zu machen habe er sich noch nie getraut. Ich war wie vom kulinarischen Blitz getroffen und fand die Antwort sehr ernüchternd: Wenn sich jemand nicht mal an so ein einfaches Rezept heranwagt – wie soll er dann Pfannkuchen, eine Mayonnaise oder etwas noch „Schwierigeres“ ausprobieren?!

Mir wurde klar: Ich musste nochmals eine Stufe herunterfahren und Gerichte kreieren, die so einfach sind, dass sie fast jedes Kind nachkochen kann. Die geschmackliche Genialität und die verblüffende Wirkung müssen aber erhalten bleiben. Noblesse oblige, oder, frei übersetzt: es muss eben „maagisch“ sein! Entsprechend heisst der Arbeitstitel meines neuen Buches: „**Maagisch einfach – einfach maagisch!**“

Über die Hälfte der 60 Rezepte habe ich schon ausgetüftelt und aufgeschrieben. Das Buch wird voraussichtlich auf Weihnachten 2012 erscheinen.

Als erstes Standbein habe ich mich aber für eine Tätigkeit als Gastroberater in der Welt des Geniessens und der gesunden Ernährung entschieden. **Thuri's Gastro-Coaching** bietet die lösungs- und zielorientierte Begleitung von Betrieben im Gastgewerbe, zur Förderung und Verbesserung der Wahrnehmung in der Bevölkerung, in der Presse und in Fachkreisen. Als Gastro-Coach begleite ich den Klienten bei der Realisierung eines Anliegens oder der Lösung eines Problems. Ziel des Coachings im beruflichen Kontext ist vor allem die Verbesserung der Lern- und Leistungsfähigkeit unter Berücksichtigung der Ressourcen des Klienten. Eine enge Zusammenarbeit mit den Führungskräften eines Betriebes ist mir sehr wichtig. Mein Coaching ist dabei nicht nur theoretischer Art, sondern beinhaltet auch das praktische Training in Küche, Service, Weinkeller, Gästebetreuung und das Vermitteln von Kontakten zur Fachpresse. Als selbständiger Wirt, Küchenchef, Kochbuchautor und langjähriger Spitzengastronom mit einem Michelin-Stern und 17 Gault-Millau-Punkten, ehemals in Thuri's Gourmet-Tempel im Rössli in Lindau, in Thuri's Blumenau in Lömmenschwil und im Restaurant Paul's in Widnau, habe ich die nötige Erfahrung, um mein Wissen einem breiten Publikum weiterzugeben – nicht nur in der Spitzengastronomie.

Bei weiteren Fragen, für Interviews, Beratungen oder was auch immer – einfach anrufen!
Es grüsst Sie freundlichst, Ihr Thuri Maag.