

GASTON LE GOURMET MEETS KERNSER



*Sieht einfach aus –
Bloggerin und
Foodstylistin
Magdalena von
Gaston Le Gourmet
realisiert Bildserie
mit anspruchsvoller
Kernser Pasta*

Die Herausforderung Foodstyling – vor allem mit Kernser Äpler-Magronä

Äpler-Magronä, Sbrinz-Käse, Kartoffeln und Rahm sind allesamt beigefarben Ton in Ton, ohne grosse Kontraste: Ein Foodstyling mit Kernser Äpler-Magronä ist kein Kinderspiel. Die Bloggerin Magdalena Raselli von Gaston Le Gourmet stellt sich der Aufgabe und meistert sie mit Bravur.

Das Menu auf dem Teller genuss- und kontrastvoll anrichten, die Zutaten so wählen, dass Sie dem klassischen Engelberger Äpler-Magronä Rezept entsprechen und trotzdem eine frische Bildkomposition umsetzen – zudem penibel darauf achten, dass die Röstzwiebeln goldbraun und knusprig anzusehen sind, die Anforderungen von Kernser an das perfekte Äpler-Magronä-Bild sind hoch.

Mit dem einen Rezept ist es jedoch nicht getan. Die feinen Walz-Nüdelis von Kernser verdienen auch eine neue Gesamterscheinung. Eigens für die Tagliatelline Zitrone kreiert Magdalena ein feines Rezept. Die Zutaten

sollen die Pasta vor allem untermalen und den frischen Zitronengeschmack unterstützen. Keine Komponente soll vorherrschen: «Runder Genuss – blendend inszeniert», heisst das Motto.

«Die violetten Randensprossen geben den Tagliatelline Zitrone das gewisse Etwas und ein kontrastreiches Farbenspiel» Magdalena Raselli





Unser Fazit: Eine rundum gelungene Arbeit. Die Kernser Äpler-Magronä sehen zum Anbeissen aus.

Magdalena widmet sich als Bloggerin fast ausschließlich Süßspeisen und Torten. Die Kreationen sind mit ruhiger Hand und künstlerischem Talent gefertigt. Jeder Beitrag wirkt mit eigener Persönlichkeit und Raffinesse: Ein Feuerwerk an kleinen Kunstwerken, die nicht nur einfach hübsch ausschauen, sondern himmlisch schmecken.

«Die Mischung aus traditionell und innovativ funktioniert bei Kernser Hand in Hand. Schweizer Produkte sind voll im Trend und Ihre Qualität spricht für sich.»
Magdalena Raselli.

Das Foodstyling für Kernser Pasta ist eine komplett andere Geschichte. Die Zubereitung der Hauptakteure und das Styling geht etwas zackiger als bei einer Hochzeitstorte. Die Zeit läuft dann umso rasanter beim Anrichten und Ablichten. Warme Speisen – mit Käse – sehen erkaltet einfach nur plump und geschmackslos aus. Timing spielt eine eminent wichtige Rolle und jeder Handgriff muss sitzen. Die Ergebnisse sprechen für sich und zeigen viel Engagement und Detailtreue. Man darf

sich hoffentlich zukünftig auf viele weitere herzhaftere Speisen von Gaston Le Gourmet freuen.

Magdalenas Bildserie für Kernser Pasta wird es zukünftig auch in Gross zu sehen geben. Das Menu der Äpler-Magronä und der Tagliatelline Zitrone wird auf Stoff gedruckt und hinterleuchtet. Diese Leuchtdisplays sind Teil des neuen Kernser Messestandes. Ein Besuch an der diesjährigen Luga vom 28. April bis 7. Mai lohnt sich somit umso mehr.



Magdalena Raselli ist Gaston Le Gourmet und umgekehrt. Die multitalentierte und kreative Luzernerin ist in Obwalden aufgewachsen und hauptberuflich Musikerin. Mehr unter: gastonlegourmet.blogspot.ch