

# Heimlicher Star unter dem Christbaum

Es darf ruhig ein bisschen mehr sein: Der «Sonntag» hat sich nach den luxuriösesten Geschenkkörben umgeschaut

Dem Geschenkkorb haftet der Ruf der Biederkeit an. Grundlos, wie ein Blick ins grosse Angebot zeigt.

VON TERTIA HAGER

Möchte man seine Liebsten mit Leckereien beschenken, könnte man so richtig protzen – vorausgesetzt, Geld spielt keine Rolle. Bei Globus findet der Feinschmecker zum Beispiel ein goldenes Büchchen mit 50 Gramm Kaviar vom iranischen Oscietre-Stör. Die Auflage ist limitiert, der Preis heiss: 1300 Franken blättert man für die Delikatesse hin. Inbegriffen: zwei Hornlöffel, um die Fischereier stilecht zu schnabulieren.

«Bling H20» ist da ein Schnäppchen: 99 Franken kostet die mit Svarovski-Steinen verzierte Mineralwasserflasche aus Tennessee. Wem jedoch ein Luxus-Geschenk zu wenig ist, lässt sich einen Korb zusammenstellen. 500, 1000, 2000 Franken: Die Skala nach oben ist offen.

**MANCHE LEUTE SCHIMPFFEN** den traditionellen Geschenkkorb bieder, doch das grosse Angebot sagt etwas anderes: Der klassische Früchtekorb mit Teigwaren, Wein, Ananas, Kaffee und Pastetli-Füllung entwickelte sich und glänzt heute als Geschenkkorb mit exklusiven Inhalten. Dafür muss man nicht mehr zum Comestibles gehen. Auch Migros, Coop und Manor bieten Geschenkkörbe mit Produkten ihrer Premium-Linien an. «Es gibt einen Trend hin zu hochpreisigeren Produkten», bestätigt Daniel Kunz, Verkaufsleiter bei Globus. Zudem verlange die Kundschaft vermehrt nach Artikeln mit Geschichten.

Schön zu wissen, dass der Reis im Korb aus dem nördlichsten Reisanbaugebiet kommt, dem Tessin. Und gut zu wissen, dass sich der verstaubte Früchtekorb zum heimlichen Liebling unter dem Weihnachtsbaum gemauert hat. Firmen wissen das schon länger und kaufen Geschenkkörbe als Kundenpräsenten. Wer trotz dem grossen Angebot nicht fündig wird, lässt sich einen Korb nach eigenem Gusto und Budget zusammenstellen. Je nach Geschäft kostet das nichts oder ein paar zusätzliche Franken.

## Wettbewerb

Gewinnen Sie einen der hier gezeigten **Premium-Geschenkkörbe**. Schicken Sie entweder eine Postkarte an: «Sonntag», Stichwort: Weihnachten, Postfach 1864, 5401 Baden. Oder ein E-Mail an: [wettbewerb@sonntagonline.ch](mailto:wettbewerb@sonntagonline.ch) (Stichwort Weihnachten). Absender und Stichwort Weihnachten nicht vergessen. Einsendeschluss: Mittwoch, 5. Dezember. Die Gewinner werden telefonisch oder schriftlich benachrichtigt.



494.-

**LUXUS IST TRUMPF.** Geniessen wie James Bond: Den Bollinger-Champagner im Geschenkkorb «Spezialitäten» trank auch der Agent im Film «Casino Royale». Bei Globus.



199.-

**VIelfalt ist TRUMPF.** Geniessen nach Lust und Laune. Der Korb «Fine Food» lockt mit Spezialitäten wie der karamelligen Milchkonfitüre und dem hauseigenen Champagner Charles Bertin. Bei Coop.



140.-

**Geschichten sind TRUMPF.** Leckereien für die ganze Familie. Nussstängel nach dem Rezept von Adele Duttweiler und Arganöl aus Marokko hat es im Geschenkkorb «Sélection». Bei Migros.



149.-

**URSPRÜNGLICHKEIT ist TRUMPF.** Schlemmen wie in den letzten Ferien. Crema di Carciofini und traditionelle italienische Pasta hat es im Korb «Gran Deliza». Bei Manor.

## AUFGETISCHT

### Italienische Küche, toller Einstand

Osteria Tre, Bad Bubendorf, Bubendorf

Noch keine drei Wochen ist die Osteria Tre im Haus Bad Bubendorf geöffnet und schon praktisch jeden Abend ausgebucht. Es lässt sich eben köstlich speisen im neuen italienischen Restaurant und seinem mediterranen Ambiente. Die Gerichte tragen die Handschrift von Küchenchef Gianluca Garigliano, der die italienische Küche kreativ zelebriert. Ob Menü Degustation (Fr. 105.-) oder à la carte, der Gast begibt sich auf eine spannende Entdeckungsreise in die Welt der Genüsse und raffinierten Geschmackskombinationen. Eine authentische Note zeichnet das Safran-Risotto mit Limonen, den gebratenen Wolfsbarsch mit geräuchertem Aal oder die Ravioli mit karamellisierter roter Chicorée-Ricotta-Füllung aus. Eine Überraschung bildet das Halbgefrorene mit würzigem Basilikum-Pesto oder das Safran-Vanille-Eis in Kombination mit Mangofrüchten und einer moussierten Karamellcreme. Die von WineSpectator und Weinwissen ausgezeichnete Weinkarte lässt auch bei den edlen Tropfen keine Wünsche offen. JEAN-MARC PACHE



Gianluca Garigliano, Küchenchef in der Osteria Tre. Kantonsstrasse 3, Bubendorf. [www.badbubendorf.ch](http://www.badbubendorf.ch), Tel. 061 935 55 55. Öffnungszeiten: Di-Sa 18-24 Uhr (letzte Bestellung 21.30 Uhr). So und Mo geschlossen.

**KÜCHE** Raffinierte italienische Gourmet-Küche  
**SERVICE** Sehr aufmerksame und kommunikative Bedienung  
**AMBIENTE** Bequemes und grosszügiges Design-Interieur  
**PREISE** Dem Gebotenen angemessen, obere Mittelklasse



## SO STIMMTS

Corinne Staub ist Image-Beraterin in Zürich und Mitautorin des Buches «Dressguide».

Darf man einen Rechtsanwalt während einer Party um eine rechtliche Auskunft fragen?

**LERNT MAN AUF EINER PARTY** einen Rechtsanwalt, einen Arzt oder einen anderen potenziellen Ratgeber kennen, beansprucht man bitte keine kostenlosen Privatkonsultationen. Dies gilt übrigens ebenso für Schnäppchenjäger, die beim Jura-Vertreter eine neue Kaffeemaschine zum halben Preis erschleichen wollen. Auch Leute solcher Berufsgruppen haben Anrecht auf Freizeit und sind auf privaten Veranstaltungen grundsätzlich «ausser Dienst». Werden Sie dennoch angesprochen, machen Sie Ihr Gegenüber darauf aufmerksam, dass es nicht seriös wäre, diese Frage ohne Hintergrundwissen und in so kurzer Zeit zu beantworten. Verweisen Sie auf Ihre Bürostunden oder nennen Sie Adressen, wo die Person die gewünschte Auskunft bekommt.

Aus diesem Grund rate ich, bei einem Smalltalk nicht gleich den Beruf zu erfragen. Wählen Sie ein Thema, bei dem alle mitreden können. Es sollte ja ein unterhaltsamer und

Stellen Sie Ihre Fragen unter [sostimmts@sonntagonline.ch](mailto:sostimmts@sonntagonline.ch)