



Laura Schälchli

In der Slow-Food-Szene
zu Hause

Nachdem Laura Schälchli ihr Studium an der Universität der Gastronomischen Wissenschaften im norditalienischen Bra abgeschlossen hatte, veranstaltete sie Räucher-Diners im Zürcher Oberland. Bekannt geworden ist sie einerseits mit dem Pop-up-Restaurant Wood Food, das sie mit Valentin Diem und Fanny Eisl (siehe Seite 88) betrieb, andererseits mit Sobre Mesa: Unter diesem Label veranstaltet sie regelmässig Nachtessen und Kurse zu Themen wie «Schöner saufen» oder «Insekten essen?». Für Globus hat Laura Schälchli ein Gericht kreiert, das im Sinne der Maxime «nose to tail» steht: Blut-Crêpes mit einheimischem Saibling. sobre-mesa.com



Yan Luong

Kulinarisches
Reisetagebuch

Seine Rezepte und Food-Geschichten findet man auf Instagram, auf der Facebook-Seite seines Pop-up-Restaurants La cantine du 56 sowie auf medium.com. Der Lausanner Yan Luong postet aber nicht nur aus der Westschweiz, sondern aus aller Welt, was ihm gerade unter die Nase beziehungsweise auf den Teller kommt. Eine besondere Vorliebe hegt er für die authentische Street-Food-Kost. Für Globus hat der sympathische Food-Blogger denn auch eine typische Street-Food-Speise aus seinem Heimatland Vietnam komponiert: knusprige vegetarische Spring- und Summer-Rolls. Mehr über Yan Luong: medium.com/@lacantinedu56

