

..... *Beilage* .....

THE CIRCLE - WINTER 2021/22

EDITION NO 02



«Elements» by Atelier Barbara Milo

## LOTS OF GOOD NEWS

**BREAKFAST:** Montag bis Freitag von früh bis Mittag - Good Morning Everybody • **APÉRO & AFTERWORK:**

Greetings from the Bartender - Negroni and family • **LEON'S GRILL:** Special Cuts - Blackened and Flank Steaks •

**CLOSE-UP:** Portobello Burger - The Vegetarian • **COFFEE & AFTERNOON SWEETS:** Cake Breaks - at work & at home • **MENTAL FOOD:** Served with a Smile - Have a nice day! • **INSIGHT:** Behind the scenes - Andy Oggier (WfW)

# Breakfast

- Montag bis Freitag von früh bis Mittag -

## SLOW DOWN FOR A MORNING PRAYER

**GLAD  
YOU'RE  
HERE!**

**WENN DIE TAGE KÜRZER  
UND DIE TEMPERATUREN  
RAUER WERDEN, IST'S  
AN DER ZEIT, SICH NOCH  
MEHR GUTES ZU GÖNNEN:  
OB VERLÄNGERTES FRÜH-  
STÜCK, ENTSPANNTER  
LUNCHBREAK ODER ETWAS  
SÜSSES ZWISCHENDURCH -  
FEEL WELCOME AND COM-  
FORTABLE WITH US.**

Es gibt satt-gute Neuigkeiten über den ganzen Tag! Zum Beispiel das Beste aus allen Welten zum Frühstück für zwei, Special Cuts vom Grill, den neuen vegetarischen Portobello-Burger und ein erweitertes Angebot an unseren hausgemachten Kuchen.

Enjoy your time in Leon's Loft - we are happy to have you with us!

**Adjani & Ihr Team  
vom Leon's Loft**

Augen zu - und wünsch dir was! Das ist ganz einfach und das geht so: Das Frühstück im Leon's nehmen, sich um nichts kümmern müssen und rundum mit Liebe verwöhnt werden. Der Kaffee wird subito gereicht - und das in unübertrefflicher italienischer Barista-Qualität. Ein Lächeln gibt's obendrauf. Unsere ganz spezielle Empfehlung dazu ist unser Frühstück für zwei - eine Etagere, die das Beste aus allen Welten vereint. Weil ein perfekter Start in den Morgen jedem Tag entspannt und gelassen begegnen lässt. Komme, was wolle - here comes the Sun!

.....  
**KÜNSTLICHE ZUSATZSTOFFE? NICHT BEI UNS!  
UNSERE BACKWAREN SIND TAGESFRISCH,  
TRADITIONAL HANDMADE UND GÄNZLICH FREI  
VON KÜNSTLICHEN KONSERVIERUNGSMITTELN,  
FARBSTOFFEN ODER GESCHMACKSVERSTÄR-  
KERN. ES GEHT AUCH OHNE - UND  
SO SCHMECKT'S UNS DEUTLICH BESSER.**



### **GOLDEN MÜESLI FRUITY CRUNCH**

.....  
Birchermüesli, Früchte, Granatapfel, leicht gewürzt veredelt mit Kurkuma - unser Golden Müesli ist gewiss keine «Apfeldiätspeise», aber so was von lecker und raffiniert, dass dieser Aspekt unversehens an Gewicht verliert.

### **GRIECHISCHER JOGHURT HONEY SPOON**

.....  
Was unterscheidet unseren griechischen Joghurt von anderen? Die feine Melange von Honig, Granola und Pink Grapefruit. Cremig, vollmundig, feinfruchtig - der Himmel auf Erden.

### **CHAI PORRIDGE ORIENTAL TASTE**

.....  
Auch als Haferbrei oder Oatmel bekannt, trifft bei uns auf orientalische Gewürze und Früchtekompott. Das ist nicht nur Soulfood, das ist auch Superfood und genau das Richtige an nasskalten Tagen. Schmecken tut's immer.



# APÉRO & AFTERWORK

- Greetings from the Bartender -

## NEGRONI THE UNFORGETTABLE ITALIAN

.....

**DRY GIN, VERMOUTH, CAMPARI, ORANGENZESTE – DAS IST DER KLASSIKER, DAS IST DIE BASIS. ETWAS EIS DAZU IST CHIC, ABER DA GEHT'S SCHON LOS MIT DER GESCHMACKSSACHE.**

Der Negroni hat uns beim Team-Tasting in Vorbereitung der neuen Cocktail-Karte in jeder Hinsicht überzeugt. Das mag an der hübschen Geschichte des adeligen Camillo Negroni liegen, die man sich gern erzählt, hier aber soll es einmal nicht um die Legenden, sondern um die substanziellen Stärken gehen: Charakter. Wärme. Tiefe. Eigenart. Originalität. Der Negroni bringt einfach alles mit, was einen echten Verführer ausmacht – und zu alledem auch noch eine illustre Verwandtschaft, deren Gesellschaft sich als ebenfalls durchaus bereichernd erweist. Dürfen wir bekannt machen?



## AMERICANO

**Campari | Red Vermouth | Soda | Orange**  
Lange Zeit auch als Mailand-Turin – und damit nach der ursprünglichen Herkunft seiner Protagonisten bezeichnet: Gaspare Campari höchstselbst, so sagt man, stand Pate bei dieser Kreation, die – wenn man so will – drei gelungenen Nachkommen zur Welt verhalf.

## NEGRONI

.....

Was drin ist, haben wir oben beschrieben – und das macht den Negroni stärker als den zuvor präsentierten Americano. Das Sodawasser wurde durch einen charakteristischen London Dry Gin ersetzt. Obwohl 100 Jahre alt, ist er topaktuell und extrem beliebt.

## SBAGLIATO

.....

**Campari | Red Vermouth | Prosecco | Orange**  
Obgleich seine Entstehung auf ein Versehen beruht, ist der Sbagliato alles andere als ein Fehler – und keinesfalls ein unerwünschtes Kind, selbst wenn er eher eines des Zufalls ist. Die Ladies lieben ihn – einfach aufgegossen, bloss nicht geschüttelt.

## BARONI

**Dry Gin | Vermouth Rosso | Amaro | Orange**  
Bei uns eine Spur würziger, einen Hauch kräftiger, leicht bitter und kantig, anders eben – als Querschläger dieser Familie würden wir ihn dennoch nicht bezeichnen, ganz im Gegenteil, er ist über jeden Zweifel erhaben.

## Tasty Companions

### KOREAN FRIED CAULIFLOWER KNUSPRIGER BLUMENKOHL

.....

Dieser frittierte Blumenkohl zählt bei unseren Gästen zu den beliebtesten Vorspeisen oder Zwischendurchsnacks und er ist vegan. Koreanisch daran sind die Gewürze, geschmacklich geht es in Richtung asian-sweet – mit aromatischen Röstaromen, knuspercross ummantelt. We love it!



### SWEET POTATOS SÜSSKARTOFFELN MIT SOJA-JOGHURT

.....

Kam, sah und siegte: Seit die Süsskartoffel hierzulande Einzug hielt, ist sie in nahezu allen vegetarischen Kochbüchern zu finden – und nicht nur deshalb jetzt auch auf unserer Speisekarte. Diese süsslich-pikanten Spalten sind unkompliziert gut – in Soya-Joghurt gedippt allerdings gleich noch besser.



# LEON'S GRILL

- Special Cuts - Blackened and Flank Steaks -

## A REDISCOVERED DELICACY



Am Anfang war das Feuer und das hat sich so sehr in die Seele des Homo carnivorus eingebrannt, dass nahezu jeder und jede bis heute das Grillen liebt. Anderes ist über die Zeit verloren gegangen – und dazu zählen die Special Cuts, die keinesfalls eine neue Erfindung sind. Dies gilt jedoch für ihre heutigen Namen, deren Modern Groove sie uns vermutlich etwas schmackhafter machen sollen als die fachlich korrekten Bezeichnungen.

Zugegeben, Bauchlappensteak oder Schlossbeindeckel gehen etwas schwerer von der Zunge als Flank Steak oder Araigène. Wir meinen, was mit wirklich exzellentem Geschmack daherkommt, hat diesbezüglich durchaus Grosszügigkeit verdient. Nicht zuletzt – und ohne in diesem Punkt missionarisch wirken zu wollen – weil sich in dieser Form von Ehrlichkeit und Korrektheit auch der Nose-to-Tail-Gedanke deutlicher widerspiegelt.



### Sneak a peak

TEAM SUGGESTION

#### BLACKENED STEAK «CAJUN»

CH-Rind – Special Cut (Schlossbeindeckel)  
Chimichurri | Haus-Brot

#### FLANK STEAK

CH-Rind – Special Cut (Bauchlappensteak) |  
Süßkartoffel | Soja-Joghurt | Pimientos | Haus-Brot  
Die Beilagen dazu werden nach Gusto von der Karte gewählt.

Dazu empfehlen wir ein cooles gold-blondes **Doppelleu Belgium Triple**. Mit belgischer Triple-Hefe nach überlieferter Rezeptur der Trappistenmönche gebraut und für seine würzige, fruchtige Eigenart geschätzt.



### LEON'S CHIMICHURRI



- 1 Bund glatte Petersilie, fein gehackt
- 6 Blätter Basilikum, fein gehackt
- ½ Bund Oregano, gehackt
- 4 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 3 EL Weissweinessig
- 6 EL Pflanzenöl
- 1 TL Chilipulver
- Salz/Pfeffer

Essig, Öl und Chilipulver miteinander glattrühren, Kräuter und Knoblauch unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bestenfalls 2 bis 3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Mit einem «Öldeckel» versehen, hält sich das Chimichurri gekühlt 1 bis 2 Wochenn.

### Good to know



SPECIAL CUTS WERDEN GEGEN DIE FASERN GESCHNITTEN UND DIE SEHNEN WERDEN ENTFERNT, SO WIRD DAS KRÄFTIGE MUSKELFLEISCH ZART UND ERZEUGT SPÄTER IM GAUMEN EIN ANGENEHMES MUNDGEFÜHL: INTENSIV AROMATISCH, MIT GENAU DEM RICHTIGEN BISS.

DAS FLANK STEAK STAMMT AUS DEM BAUCHMUSKEL, DER SCHLOSSBEINDECKEL AUS DER HÜFTPARTIE DES RINDS.

SPECIAL CUTS WERDEN AUCH ALS SECOND CUTS BEZEICHNET, WAS SICH DARAUS ABLEITET, DASS DIESE STÜCKE ANDERS ALS DIE HERKÖMMLICH BEKANNTEN EINEN TIEFEREN, ZWEITEN SCHNITT ERFORDERN.

# Close-Up

- Portobello Burger - The Vegetarian -

## DER SIEGESZUG DES CHAMPIONS ALLER CHAMPIGNONS

.....

Der «Neue» in der Meisterklasse unserer Burger ist erneut ein Veggie: Er verdankt seinen Namen den feinen Pilzen, die frisch grilliert aufgeschnitten und wunderbar saftig in seinem Herzen liegen. Diese sind mit unseren Champignons verwandt, jedoch deutlich grösser und fester in der Konsistenz. In Amerika sind sie allerorten und eigentlich schon immer zuhause. Warum sie ihren Weg zu uns nicht wirklich finden, ist noch schwer zu sagen, bisher aber Fakt.

Grösse. Textur. Geschmack. Volle Punktzahl – und der kleinen knubbeligen Verwandtschaft deutlich vorzuziehen. Eine wirklich ernstzunehmende fleischlose Alternative und eine gesunde Portion pflanzliches Eiweiss, die bei uns als genussvolles Ganzes mit hausgemachter Zwiebellade, Süsskartoffel und Soja-Yoghurt ganz einfach zu haben ist. Now – or later?

### NO ADVERTISING – LET'S FACE FACTS

- Der Portobello-Champignon ist ein Riesen-Champignon mit kapitälem Schirm und kurzem Stiel.
- Raffiniert mariniert bleibt er selbst gegrillt herrlich saftig.
- Er lässt sich in der Küche zuhause auch prima füllen; also unbedingt mal auf die Suche gehen.

ÜBRIGENS:  
UNSERE PATTIES UND  
SAUCEN SIND ALLESAMT  
HAND- UND HAUS-  
GEMACHT.



100%  
VEGGIE

100%  
GESCHMACK



«Der Portobello-Champignon ist dank seiner festen Konsistenz und des Mundgefühls ein idealer Fleischersatz.»

BASTIAN, CHEF

# Coffee & Afternoon Sweets

- Cake Breaks - at work & at home -

.....

Lauter feine süsse Sachen zum Gepflegt-bei-uns-Vernaschen, zum Kaffee im Büro oder auch zum Zuhause-Geniessen. Unsere hausgemachten Kuchen sind täglich frisch aus besten Zutaten hergestellt. Dies heisst konkret: die besten Rezepte aus aller Welt, ausschliesslich Gutes hinein – und unser Bestes hinzu: viel Liebe und die bescheidene Preise unserer Passion. Unser Küchenchef ist in seinem Zweitwesen ein Patissier – und ein begnadeter noch dazu. Das hat zwar einen gefährlichen Suchtfaktor, dieser ist aber durchaus gesund: Sie machen Pause, kosten mit jedem Bissen ein Stück vom Glück und sind rundum zufrieden für diesen köstlichen Moment.

Unsere Kuchen schmecken so unbeschreiblich – das muss man sich nur einmal auf der Zunge zergehen lassen und will es wieder haben. Wir sagen nur eines dazu: Immer wieder sehr gerne – bei uns am Tisch oder als Take-away!

«Time for a Break is time for a Cake.»



## LECKER AUF NUMMER SICHER

.....

**NACHMITTAGS-MEETING?  
AFTERNOON EVENT?  
STRESSBEDINGTER UNTERZUCKER?**

Früher gab es im Office noch richtige Kaffeerunden – wir meinen, man sollte dies wieder einführen und überzeugen Sie jederzeit gern mit einem unwiderstehlichen Kuchentablett. Abgesehen davon helfen wir auch aus der Frische-Theke aus und verwöhnen Sie mit Sandwiches, knackigen Salaten und vielen anderen kleinen Snacks.

Delivery – innerhalb des Circles kein Problem:

**mail@leonsloft.ch**

oder direkt anrufen:

**+41 43 816 20 80**



## LEON'S Empfehlung

Stoll Kaffee – Premium-Qualität, röstfrisch direkt aus Zürich – mit bester Empfehlung eines gewachsenen Familienunternehmens. 1936 gegründet im Seefeld, mit dem Erfolg und der Zeit gewachsen,

heute mit Sitz am Manesseplatz. Gibt's hier bei uns – und wenn Sie mögen auch für Sie privat. Mehr darüber zum Einlesen:

**WWW.STOLL-KAFFEE.CH**



# Insight

- Behind the Scenes -



## ANDY OGGIER WASSER FÜR WASSER (WFW)

.....

ANDY OGGIER IST UNSER MANN BEI WASSER FÜR WASSER (WFW); DIESE UNABHÄNGIGE NON-PROFIT-ORGANISATION SETZT SICH IN MOSAMBIK, SAMBIA UND DER SCHWEIZ FÜR EINEN NACHHALTIGEN UND FAIREN UMGANG MIT DER RESSOURCE WASSER EIN. SIE INITIIERT KOOPERATIONEN UND PARTNERSCHAFTEN MIT GASTRONOMIE, BÜROUNTERNEHMEN SOWIE SCHULEN UND KOORDINIERT DEN TRANSFER DER DARAUS RESULTIERENDEN SPENDENGELDER; ES WIRD ALSO NICHT IN DIE EIGENE TASCHE, SONDERN IN HÖCHSTEM MASSE GEWISSENHAFT SOZIAL GEWIRTSCHAFTET UND UMVERTEILT. EINE RICHTIG GUTE SACHE, DIE WIR GENERELL UND DESHALB AUCH MIT DIESEM BEITRAG UNTERSTÜTZEN. WIR HABEN UNS MIT ANDY AN EINEN TISCH GESETZT UND IHN ERZÄHLEN LASSEN, WARUM GEMEINSCHAFTLICHES ENGAGEMENT UND UMDENKEN NICHT NUR SINNVOLL, SONDERN INSGESAMT SEHR GESUND SIND.

**Primarlehrer, Radio- und Fernsehmacher, Film- und Videoproduzent, Weltreise, ein Bildungsprojekt mit Kindern und mehr – du hast privat und beruflich schon einiges gemacht – jetzt ist es «WASSER FÜR WASSER» – wie seid ihr zusammengekommen?**

Ich hatte das Gefühl, noch etwas anderes machen zu müssen, und habe beruflich nach einer neuen Herausforderung gesucht. Zu WfW bin ich über einen Kollegen gekommen, der dort arbeitet; er hat es angestossen, ich bin dem nachgegangen – und nach einem Business-Lunch mit den beiden Gründern war es beschlossene Sache, wir haben uns auf Antrieb super verstanden. Seither bin ich Projektleiter WfW GASTRO und sehr glücklich. Dieser Job vereint alles, was ich gut kann und gerne mache. Ich habe viel mit Menschen zu tun und es ist eine sinnstiftende Beschäftigung. Das ist das Wesentliche, dass es Spass und Sinn macht!

**«DIE SCHWEIZ IST DAS WASSERSCHLOSS EUROPAS: 5 % DES SÜSSWASSERS DES GESAMTEN EUROPÄISCHEN KONTINENTES STAMMT VON HIER, DAS IST ENORM VIEL, WENN MAN BEDENKT, WIE KLEIN DIE SCHWEIZ EIGENTLICH IST.»**

### DER VIRTUELLE WASSERVERBRAUCH

Der virtuelle Wasserverbrauch oder auch Wasserfussabdruck bezeichnet den Verbrauch an Süßwasser, der in der Produktion von Sach- und Konsumgütern anfällt, berechnet also, wie viel Wasser beispielsweise es braucht, damit ein Handy vom Hersteller in unsere Hand geht.

1 l Mineralwasser	4 Liter
Baumwoll-T-Shirt	6'200 Liter
Computer	20'000 Liter



**Es gibt heute bereits über 530 Partnerbetriebe. Wie erlebst du die Entwicklung und die Resonanz deiner Arbeit?**

Vor neun Jahren ist WfW an den Start gegangen, zwei Brüder, eine grosse Idee – heute sind wir 20 Leute im Büro in Luzern, eine Person fix in Sambia und haben über die Zeit bereits für über 110'000 Menschen einen sauberen und bezahlbaren Wasserzugang geschaffen sowie über 470 Personen eine Ausbildung im Wassersektor ermöglicht. Wenn man diese Kurve anschaut, ist das sensationell, und ich erlebe seitens der Betriebe eine unglaubliche Solidarität.

**«DER GRUNDGEDANKE IST, MIT UNSEREM WASSERKONSUM ORTE AUF DER WELT ZU UNTERSTÜTZEN, IN DENEN DIE SITUATION NICHT SO PRIVILEGIERT IST WIE HIER BEI UNS.»**

**Erläuterst du uns kurz, wie die Zusammenarbeit funktioniert?**

Wir statten unsere Partner mit Karaffen aus, in denen sie das Leitungswasser ausschenken, seit 2016 gibt es zusätzlich auch Wassersprudler, sofern dies gewünscht wird. Die Gastronomen geben einen Teil der Einnahmen aus dem Verkauf von Leitungswasser an uns ab, die Bürobetriebe verzichten auf Flaschenwasser und zahlen einen monatlichen Beitrag pro Mitarbeiter. Für sie ist es eigentlich sogar noch interessanter, da sie im Gegensatz zur Gastronomie noch mehr Kosten einsparen. Die Be- und Entsorgung der PET-Flaschen entfällt – und das Wasser selbst kostet sie ja fast nichts mehr. Das Geld aus der Gastronomie fließt bei uns zu 100 % in die Projektarbeit in Sambia und Mosambik, unsere Infrastruktur wird aus anderen Töpfen finanziert.

**Mineral- versus Leitungswasser; wie ist es um die Qualität des Schweizer Hahnenwassers bestellt?**

Schweizer Leitungswasser ist wahnsinnig gut und es ist wohl eines der am strengsten kontrollierten Lebensmittel überhaupt. Und ja – es hat auch Schadstoffe darin, aber diese Grenzwerte sind präventiv extrem tief angesetzt. Dass dies immer wieder zum Thema wird, hat mit den wachsenden technologischen Möglichkeiten und der Neubewertung von Schadstoffen zu tun. Das eine ist der Messwert, das andere die korrekte Einordnung im Gesamtkontext.

**Kannst du uns dies anhand eines Beispiels veranschaulichen, das ein Bild im Kopf schafft?**

Um eine bedenkliche Menge an Chlorothalonil über das Trinkwasser zu sich zu nehmen, müsste ein Mensch bei einer 100-fachen Überschreitung des Grenzwertes 100 Liter am Tag davon trinken. Ich denke, das macht niemand – und es fragt sich auch keiner, warum der Grenzwert für einen Apfel um das 20.000-fache höher liegt. Die Vorschriften für das Trinkwasser sind viel strenger. Es wird regelmässig von staatlicher und von kantonaler Seite kontrolliert und dies sehr, sehr engmaschig. Ein Mineralwasserproduzent wird dagegen eher turnusmässig überprüft.

**«WIR GEBEN DEM LEITUNGSWASSER EINEN WERT, IN DEM WIR ES IN SCHÖNEN KARAFFEN PRÄSENTIEREN, DIE EINE WICHTIGE BOTSCHAFT TRAGEN. JEDER UNSERER PARTNER TRÄGT DIESE WEITER UND LEISTET DAMIT WERTVOLLE SENSIBILISIERUNGSARBEIT.»**

**Welche Botschaft möchtest du hier noch gern platzieren?**

Es hört sich immer ein wenig wie schon zu oft gehört an, aber jeder kann viel bewegen und mit jeder Entscheidung im Alltag einen Beitrag leisten. Das soll gar nicht heissen, auf alles verzichten, kein Fleisch mehr essen oder keine Schuhe kaufen, es lohnt sich aber, sich über das eigene Handeln Gedanken und sich dies immer wieder bewusst zu machen. Das Wasser beim Zähneputzen abzustellen, ist gut und richtig, aber es ist nur ein Tropfen auf den heissen Stein.

Übrigens: Dass unsere Gäste diesen Weg mitgehen und die gute Sache mittragen, finden wir grossartig und deshalb an dieser Stelle durchaus auch lobens- und erwähnenswert. Und eines noch – da die Karaffen offenbar gefallen und immer wieder verschwinden: Es gibt sie auf Anfrage auch hier zu kaufen ...

## WASSER FÜR WASSER WIR SIND DABEI!

.....

Wer sich ebenfalls engagieren oder **WfW-Freund\*in** werden, mehr erfahren oder auch einfach direkt spenden möchte,

ruft einfach an: **+41 76 218 63 80**

schreibt: **andy.oggier@wfw.ch**

oder bedient sich der folgenden Kontodaten:

Spendenkonto **WASSER FÜR WASSER (WfW)**

Luzerner Kantonalbank

IBAN: **CH03 0077 8191 0881 1200 1**

Postkonto: **60-41-2**

