

## Urs Hochstrasser



[1]

Urs Hochstrasser gehört zu den Pionieren in der Rohkost-Küche. Als gelernter Koch hat er es sich zur Aufgabe gemacht, nicht nur gesundes für den Gaumen, sondern auch erfreuliches für's Auge zu kreieren.

[Chlorophyll](#) [2]

Chlorophyll oder Blattgrün ist ein wahrer Power-Nährstoff. Wie kann man sich die Kraft zu nutze machen?

[Mandelmus: Ein Joker in der Rohkost-Küche](#) [3]

Mandelmus in Rohkostqualität ist vielseitig einsetzbar – und schmeckt himmlisch.

[Rohkost im Winter](#) [4]

Sie denken, dass Ihnen ohne warme Mahlzeiten im Winter etwas fehlen wird? Urs Hochstrasser erklärt, weshalb es keinen Grund für diese Bedenken gibt.

[«La Haute Cuisine Crue»](#) [5]

Rohkost ist mehr als nur Salat. Der Gourmet-Koch verrät seine Geheimnisse aus der Hohen Schule der Rohkost.

Letzte Aktualisierung: 02.07.2015

**Source URL (modified on 02.07.2015 - 19:01):** <https://www.swissveg.ch/node/227>

### Links

[1] <https://www.swissveg.ch/node/227>

[2] <http://swissveg.ch/node/231>

[3] <http://swissveg.ch/node/229>

[4] <http://swissveg.ch/node/230>

[5] <http://swissveg.ch/node/228>