

TAVOLA



Tischgespräch

Das sorgt für Furore

Delikatessen

Ganz in der Nähe

Kunstwerke

Neues Design für Porzellan

Kochen

Es gärt in der Küche

PRO TABLE

GLAS UND PORZELLAN

NEUGASSE 51
ST. GALLEN
TEL. 071 223 41 61





«Entdecken Sie eine Welt voller Genuss und Leidenschaft – an 28 Standorten und in unserem Onlineshop.»

Patrizia Treyer, Geschäftsführerin
Mövenpick Wein Oftringen

Titelbild:

Neue Kollektion: MY CHINA! Paraiso, Service mit 35 Teilen.

Design: Michael Sieger (SIEGER). SIEGER by FÜRSTENBERG

Naheliegende Schätze



Ihr Team von Pro Table v.l.n.r.: Christine Wehrle, Alessia Nogueira (Lernende), Roman Wehrle (Inhaber), Francine Leemann, Cyrill Wehrle.

TAVOLA wird Ihnen offeriert von:

Pro Table

Neugasse 51
St.Gallen
www.protable.ch

IMPRESSUM TAVOLA

Erscheint 1x jährlich

Chefredaktion

Brigitte Kesselring
8700 Küsnacht
b.kesselring@bluewin.ch

Redaktionskommission

Roman Wehrle, St. Gallen

Gestaltung und Umsetzung

Heussercrea AG, St. Gallen
www.heussercrea.ch

Druck

BULU – Buchdruckerei Lustenau GmbH
A-6890 Lustenau

Verlag

KünzlerBachmann
Verlag AG, St. Gallen
Tel. 071 314 04 44
info@tavola.ch
www.tavola.ch

Backoffice

Igor Molinario

Projektleitung

Olaf Aperdanner, St. Gallen
o.aperdanner@kueba.ch

Liebe Leserin

Lieber Leser

«Herkunft hat Zukunft» heisst es so schön – und das schon seit Jahrhunderten. Doch wie steht es darum? Über die letzten schnelllebigen Jahrzehnte hinweg scheint die Frage nach Herkunft oft vergessen gegangen zu sein. Erst mit den Corona- und Transportbedingten Lieferschwierigkeiten und Unterbrüchen und den immer sichtbarer werdenden Folgen des Klimawandels ist vielen wieder bewusst geworden, woher das, was sich in unseren Wohnungen, Kleiderschränken, Küchen und Kühlschränken befindet und auf unseren Tischen landet eigentlich kommt. Nachhaltigkeit hin oder her? Für uns ist Herkunft die naheliegendste Antwort darauf und bedeutet seit jeher auch Zukunft. Mit Herkunft verbinden wir Geschichte, Tradition, Qualität, Nähe, Verbundenheit, Vertrauen, Erfahrung. Werte, die in unserem Fachgeschäft zählen, wenn es um die Auswahl unserer Lieferanten und Produkte geht. Die wahren Schätze liegen nicht selten vor unserer Haustüre: Regionale Spezialitäten und Raritäten, die auch in unserer Kochschule in den Pfannen brutzeln und auf schönen Tellern kredenzt werden. Unternehmen, Manufakturen und Marken mit Tradition und Geschichte – aus der Schweiz und dem nahen Ausland – die seit Jahrzehnten, oft Jahrhunderten, ihre Qualität, ihr Handwerk pflegen und es verstanden haben, immer wieder mit der Zeit zu gehen. Und die vielen jungen, engagierten Macherinnen und Macher, die mit Herzblut ihre Leidenschaft zum Beruf gemacht haben, die für das Echte und Neue stehen, für Kreativität und Klasse. Diese Ausgabe ist den vielen naheliegenden Schätzen gewidmet, die nachhaltig und mit positivem Nachhall neu entdeckt werden wollen. Wir laden Sie ein, sie im Original kennenzulernen: zum Anfassen und Ausprobieren. Versprochen, das ist besser als jede Online-Show.

1 FATTO A MANO
Gläser mit farbigem
Stiel. RIEDEL

2 CUSHION
Champagnerkühler, SIP
of Gold Becher. SIEGER
by FÜRSTENBERG.

3 BRILLANCE GRAND
AIR. ROSENTHAL



Ihr Pro Table Team



1

Das sorgt für *Furore*

1 Neue Ikone

Dieser Barwagen wird zu einem aussergewöhnlichen Blickfang und zum Gesprächsstoff, ob zuhause oder in einem Restaurant. Robbe & Berking hat ein Möbelstück kreiert, das in den vergangenen Jahren weltweit ein grossartiges Comeback feierte. Der doppelstöckige Servierwagen thront auf grossen, hölzernen Rädern und wird von Hand von den Bootsbaumeistern der Robbe & Berking Classics Werft in dunkler Thermoese gefertigt. Das obere Tablett weist schwarze Fugen auf, wie das Teakdeck einer eleganten Yacht. Ein ganz besonderer Glanz geht von der mittleren dieser Fugen aus, die aus Neusilber hergestellt wird. Der Servierwagen setzt sich mit Kunstbüchern, Design-Accessoires, Geschirr oder Desserts ebenso in Szene, wie mit edlem Whiskey, Cognac und den entsprechenden silbernen Gefässen. Masse (in mm): 920 (L) x 576 (B) x 885 (H).

robberberking.com

2 Tequila

Die 2014 gegründete Super Premium Tequila-Marke Padre Azul aus Österreich hat mit ihren Destillaten den Trend mitgeprägt. 100 % Agave, 100 % Handarbeit und 100 % Mexiko stecken in diesem Tequila, der aus der blauen Weber-Agave hergestellt wird. Produziert wird im traditionellen, aufwendigen Herstellungsverfahren und nur in kleinen Chargen. Insbesondere tragen auch die längeren Reifezeiten im Eichenfass zur Güte dieses mexikanischen Tequilas bei. Ein besonderes Detail sind die kultigen mundgeblasenen Flaschen mit Totenkopf-Verschluss. Mehrfach ausgezeichnet und ein Lifestyle-Drink der Stunde.

padreazul.com

3 N°9 der Collection

Dieses Prachtstück ist das 9. Objekt der «100 Values Collection», die Alessi zum 100-jährigen Firmenjubiläum zwischen 2021 und 2022 herausgibt. Gefeierte werden dabei bislang unveröffentlichte Designs wie diese neapolitanische Kaffeemaschine von Designer Riccardo Dalisi. Die «Caffettiera con cuore e stelle», Kaffeemaschine mit Herz und Sternen, ist ein besonderes Kunstwerk, realisiert in Kupfer und gesprenkelt mit Messingsternen, unter denen ein kleines einzelnes Herz hervorsteht. Sie wird von den Handwerkern der Rua Catalana, einer historischen neapolitanischen Strasse, die seit 1300 Werkstätten von Zinnschmieden beherbergt, handgefertigt.

alessi.com

4 Eklektischer Mustermix

Der neue Dekor Paraíso der Kollektion MY CHINA! von SIEGER by FÜRSTENBERG weckt eine neue Lust am Sammeln und Arrangieren und zeigt sich dabei in immer wieder neuen Facetten. Paraíso ist mit seinen fantasievollen Formen und seiner Vielfarbigkeit eine Hommage an die Schönheit der Erde, den Reichtum der Natur und die Vielfalt der Kulturen. Exotische und grafische Motive wechseln sich dabei in spannenden Kontrasten ab. Das Manufakturservice bringt Impressionen verschiedener Kontinente auf den Tisch und umfasst 35 Teile, die von Hand in der Porzellanmanufaktur FÜRSTENBERG präzise gefertigt und dekoriert werden. Michael Sieger und sein Team haben mit viel Feingefühl und grosser Aufmerksamkeit für kleinste Details einen Dekor kreiert, der fantastische Welten auf den Tisch zaubert.

sieger-design.com

fuerstenberg-porzellan.com



2



3

18  60

SONJA QUANDT

SILBERMANUFAKTUR

*Ein Tag ohne Champagner
ist möglich – aber sinnlos.*



4



5



6a



6b



6c

**5 Rosenthal Minivasen
Mini-Vasen in Farbe**

Verschlungene Form, fließende Linien, softes Porzellan: das sind die Zutaten für die Vase Node der Rosenthal Studio-line. So simpel sich das anhört oder liest, so spektakulär ist das Ergebnis – ein Bild von einer Vase! Designer Martin Hirth zählt zu den talentiertesten deutschen Newcomern der letzten Jahre. Er hat mit Node eine Skulptur kreiert, die ebenso faszinierend wirkt, wie die weiteren, in mattem Porzellan, starken Farben und mit seidigem Touch produzierten farbigen Minivasen.
rosenthal.de

6a-b-c Versace

Medusa Amplified Golden Coin heisst die neue Weihnachtskollektion 2022 von Rosenthal meets Versace, die ihren Glamour selbstverständlich weit über das Fest hinaus ausstrahlt. Sie hebt das ikonische Medusa-Medaillon in edlem Rot und Gold hervor. Gleiches gilt für die Klassiker-Serie Medusa Colours: Charakteristisch für diese Kollektion ist ein zentrales Medusa-Motiv, um das sich Barock-Bordüren in Gold ranken. Zu den Farben gehört unter anderem Medusa Celeste (Brotteller li und Platzteller re).
rosenthal.de



www.sonja-quandt.com



1 Geometrie und Funktionalität

Die Porzellanmanufaktur FÜRSTENBERG präsentiert in ihrem 275. Jubiläumsjahr die neue Geschirrserie DATUM, entworfen von Foster + Partners, einem der bekanntesten Architekturbüros der Welt. Das Design folgt einer reinen und strengen Geometrie. Die Abmessungen der Teller, Tassen, Becher und Schalen sind so sorgfältig innerhalb einer Gittermatrix kalibriert, dass ein direktes Zusammenspiel zwischen ihnen entsteht. Dadurch ergeben sich vielfältige Nutzungsmöglichkeiten, individuelle Kombierbarkeit und eine effiziente Stapelbarkeit. Alle Teile besitzen millimetergenaue Radien und hauchfein ausgearbeitete Stufungen an der Unterseite, die das Stapeln in fünf verschiedenen Produktgruppen ermöglichen. So kann z. B. ein Teller als Deckel einer Schüssel verwendet werden, um Speisen warm zu halten oder sie aufzubewahren.

2 Herausforderung der Manufakturproduktion

Das Erreichen einer reinen Geometrie ist eine der technisch anspruchsvollsten Herausforderungen bei der Bearbeitung von Porzellan. „Gerade Geometrien und rechte Winkel sind bei Porzellan äusserst schwer zu erreichen. DATUM war eine grosse Herausforderung für unsere Modellbauer. Mit viel Leidenschaft für die Porzellankunst haben sie es geschafft, das Unmögliche möglich zu machen. Dafür stehen wir als echte Manufaktur“, erklärt Stephan Hofmann, Bereichsleiter Produktion bei FÜRSTENBERG, den Entwicklungsprozess. Das anspruchsvolle Design von Foster + Partners wird in der Porzellanmanufaktur FÜRSTENBERG mit viel Handarbeit, Know-how und einem Maximum an Präzision in einzigartiger Produktqualität umgesetzt.

3 Modulare Ästhetik für heute und morgen

In der Porzellankollektion DATUM verschmelzen zukunftsweisendes Produktdesign und leidenschaftliche Handwerkskunst zu etwas Neuem: Einer exklusiven, funktionalen und in ihrer Form einzigartigen Porzellanserie, die das Potential zum Klassiker hat. DATUM ist in zwei Varianten in Weiss erhältlich: klassisch mit glänzender Glasur innen und aussen sowie mit Aussenseiten matt satiniert/Innenseiten glänzend glasiert.

Fotos: Aaron Hargreaves Foster + Partners

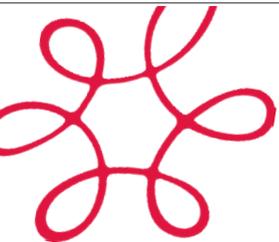
fuerstenberg-porzellan.com



275 Jahre Porzellanmanufaktur FÜRSTENBERG

Die Traditionsmanufaktur aus Niedersachsen präsentierte im Jubiläumsjahr nicht nur exklusive Neuheiten, sondern feierte das Jubiläum auch mit einer Sonderausstellung im MUSEUM SCHLOSS FÜRSTENBERG und einem Tag der offenen Manufaktur im August. Die Erfolgsgeschichte von FÜRSTENBERG begann 1747, als Herzog Carl I. von Braunschweig-Wolfenbüttel auf dem Jagdschloss Fürstenberg eine Porzellanmanufaktur gründete. Zu dieser Zeit blühte der Porzellanimport aus Ostasien. Könige und Fürsten sammelten Porzellan und wollten unbedingt ihr eigenes Weisses Gold herstellen, um von den asiatischen Importen unabhängig zu werden. Wie sehr sich die Zeiten doch ähneln, wenn auch unter anderen Gegebenheiten. Die Gründung der Porzellanmanufaktur in Fürstenberg war aber auch Wirtschaftsförderung und neue Arbeitsplätze wurden geschaffen. Über die Jahrhunderte entstanden in Fürstenberg viele Porzellanklassiker zeitgemässer Tischkultur, die bis heute nichts an Faszination verloren haben. Zum Teil werden sie immer noch in ihrer ursprünglichen Form produziert. FÜRSTENBERG gehört zu Deutschlands ältesten Porzellanmanufakturen und steht mit ihrem Markenzeichen, dem gekrönten blauen «F» international für anspruchsvolle Porzellankunst «Made in Germany».

fuerstenberg-porzellan.com



WIR DECKEN IHRE FESTLICHE TAFEL



GMUNDNER
KERAMIK

HANDGEFERTIGT SEIT 1492





Das schönste Besteck 2022 kommt aus Biel

Unter über 220 Einsendungen renommierter Besteckhersteller hat das sknife Besteck in London das Rennen gemacht.

Das sknife Besteck ist Gewinner des renommierten «TableWare International Award of Excellence 2022». Damit ist sknife mit 4 herausragenden internationalen Designpreisen ausgezeichnet. In der Schweiz ist sknife der einzige Besteckhersteller, der hochwertige Gabeln und Löffel produziert, die aus einem Stück Stahl produziert werden. Weltweit ist sknife einer der wenigen Hersteller für Damast-Bestecke in Kleinstserien. Geschmiedet wird im Emmental, die Feinverarbeitung, die über 40 Arbeitsschritte erfordert, erfolgt in der sknife Manufaktur in Biel.

Das Masterpiece: Taschenmesser aus Volldamast mit Diamanten

Aufgrund der grossen Nachfrage nach immer höherwertigen Varianten hat sknife das wie ein präzises Uhrwerk funktionierende Taschenmesser mit Gleitlager aus High-Tech Keramik entwickelt. Die exklusive Ausführung in Voll-Damast aus über 1'600 Lagen korrosionsbeständigem Damaststahl mit einem mit 51 Diamanten besetzten Klingenrücken ist die Vollendung dieses komplexen Messers.

SKNIFE.CH



Mit Spitzenköchen entwickelt

Das einzigartige Messerdesign wurde in engem Austausch und intensiver Zusammenarbeit mit Spitzenköchen entwickelt. Ziel: Ein Schweizer Produkt von höchster Qualität und Perfektion. 2015 hat sknife das erste Steakmesser ausgeliefert. Heute sind die Schweizer Messer in den weltbesten Restaurants mit über 100 Michelin-Sternen eingedeckt.



1 Ausgezeichnet mit dem «TableWare International Award of Excellence 2022»: sknife, CHF 757.00 **2** Eine eigene Messerform aus der Schweizer Messerschmiede für 3-Sterne Spitzenkoch Franck Giovannini. **3** Exklusives Kunstwerk und Masterpiece: sknife Taschenmesser in Volldamast mit 51 Diamanten, CHF 5'990.00

SWISSSHRIMP⁺



Schweizer Crevetten? Ja, aus Rheinfelden.

SwissShrimps werden ressourcenschonend in Rheinfelden (AG) aufgezüchtet. Auf den Einsatz von Antibiotika wird konsequent verzichtet. Die Shrimps und weitere Delikatessen sind im Webshop erhältlich und werden direkt nach Hause geliefert. Webshop: swissshrimp.ch/shop

1 Regula Stüdl: Vor einigen Jahren hat sich die Textildesignerin mit einem eigenen Atelier in der Ostschweiz selbstständig gemacht. «Wir entwickeln massgeschneiderte Kreationen für Interiordesign-Produkte wie Tapeten, Vorhangstoffe, Bettwäsche, Teppiche, Glasspiegelbilder, Vasen und Porzellan. In Zusammenarbeit mit renommierten Firmen, Museen, Architekten, Restaurants und privaten Kunden begleiten wir unsere Projekte vom Entwurf bis zum fertigen Produkt.»

atelierstuedli.ch @atelierstuedli

2-4 Brillance Grand Air Bone China, 2022. Rosenthal **5** Dekor Fleurs Sauvages: Das filigrane Wildblumen-Dekor für Rosenthal auf Bone China zaubert sommerliche Blumenwiesen auf den Tisch. Farbintensiv und brillant lassen sich die dekorativen Geschirrtteile ideal mit den weissen, undekorierten Stücken kombinieren. **6** Dekor Fleurs des Alpes: Die malerischen Bergwiesen der Schweizer Alpen leuchten in frischen, kräftigen Farben. Enzian und Akelei, Alpenkrokus und Anemone und viele mehr geben sich ein Stelldichein. Rosenthal.de



Regula Stüdlis Blütenzauber:

FARBGEWALTIG, INTENSIV, kreativ



Die Ostschweizer Designerin und Künstlerin streut Blumen auf Porzellan und hält sie für immer fest.

Das ihre Kunst einmal auf schönem Porzellan verewigt sein würde, hat sich Regula Stüdl wohl nie gedacht. Aber was lässt sich schon vorhersehen. Nach ihrem Studium an der Hochschule für Gestaltung und Kunst Zürich wandte sich Regula Stüdl der Welt edler Stoffe zu und war als Textildesignerin bei renommierten Schweizer Unternehmen wie Jakob Schlaepfer und Christian Fischbacher tätig. In dieser Zeit lebte sie nicht nur Ihr Faible für Florales aus, sondern entwickelte auch eine Kompetenz für Dekore, die im Digitaldruckverfahren auf Textilien appliziert werden. Ihre Designs, die sich auf Kleidern, Möbeln und Tapeten finden, tragen dadurch eine ganz besondere Handschrift.

Digitale Druck-Kunst

Regula Stüdl liebt die Natur, liebt Gräser und Blumen, die Vielfalt der Arten, die Intensität der Farben, die immer wieder neue, kreative Auseinandersetzung, diese zu einzigartigen Arrangements zu kombinieren und festzuhalten. Jede einzelne Blume, Blüte und Pflanze wird dazu in der Natur fotografiert. Am Computer übernimmt sie Regula Stüdl, übersetzt sie in ihrer charakteristischen Art und komponiert daraus fantastische, moderne Bilder von überwältigender Poesie. Über Digitaldruck gelangen sie schliesslich auf Stoffe, Papier - und in Inglasurtechnik auf Porzellan, seit ihr aussergewöhnliches Talent den Trendscouts von Rosenthal aufgefallen ist. Das traditi-



onsreiche und zugleich modernste Markenunternehmen Deutschlands entwickelt seit über 140 Jahren Porzellanprodukte, die durch ihre Qualität, ihre Handwerkskunst und ihre kreative Ästhetik überzeugen. So wurde die Textildesignerin mit der Entwicklung eines floralen Dekors für die Geschirrkollektion Brillance in Bone China beauftragt. 2013 feierte Brillance Fleurs Sauvages Premiere und begeisterte auf Anhieb. Fünf Jahre später folgte die Linie Fleurs des Alpes. Jetzt präsentiert sich mit Brillance Grand Air ein neues Meisterwerk aus Regula Stüdlis Atelier. Die Designerin ist fasziniert vom Herstellungsprozess des Porzellans - trotz und wegen der besonderen Herausforderungen: «Das Spezielle am Porzellan ist das Entwickeln der Dekore und das Verfahren, diese in ihrer ganzen Farbenpracht und Detailfinissee auf Porzellan zu bringen.» Dass sie diese «Prozedur» vollendet beherrscht, ist aus jeder einzelnen Blüte zu lesen.

Brillance Grand Air

«Frische Kräuter und essbare Blüten: Wir pflückten Blüten der Cosmea, Malve und der Kapuzinerkresse und streuten sie mit Salbei, Thymian und Lavendel auf die Teller und Tassen des Service Brillance von Rosenthal. Voller Leichtigkeit und Leuchtkraft entstand unser neues Design Grand Air.» Regula Stüdl



1 «Pâtisserie»: TRÉSOR FLEURI verzückt mit intensiven Farben und fantasievollen Dekoren. Grandiose Kunstwerke ergeben sich da unter anderem in Kombination mit feiner Pâtisserie. RAYNAUD **2** «To Share»: JUNTO entspricht dem Zeitgeist und verbindet Menschen aus aller Welt. Die Kollektion greift den Trend fürs miteinander Teilen auf. Viele Schalen in unterschiedlichen Grössen bieten sich der Tischrunde an. Unverwechselbar ist der natürliche, handwerkliche Look aus gedeckten Farben und organischen Formen. Die Farbe Rose Quartz ist ein faszinierendes und lebendiges Wechselspiel von Rosetönen. ROSENTHAL **3** «Amuse-Gueule»: Für alle Gaumenfreuden und in immer wieder neuen Kombinationen sind sie eine wahre Augenfreude, die Teller, Tassen und Schalen der Kollektion PARAÍSO. Die insgesamt 35 Teile werden von Hand in der Porzellanmanufaktur FÜRSTENBERG gefertigt und dekoriert. Die aussergewöhnliche Qualität zeigt sich in den Dekoren selbst sowie im Porzellan mit einer Wandstärke von gerade einmal rund zweieinhalb Millimetern. PARAÍSO ist wie die anderen Dekore des ManufakturSERVICE MY CHINA! spülmaschinenfest. Designer: Michael Sieger (SIEGER). SIEGER by FÜRSTENBERG

Kunstwerke

**Die neuen Geschirrkollektionen bieten Farbe und Vielfalt wie noch nie.
Im Anrichten und Kombinieren liegt die Kunst.**

Währschaftes, Fingerfood, edle Gourmetküche, Heisses vom Grill, Buntes vom Buffet, Zmorge am Sonntag, Elegantes zum Kaffee, Schnelles zwischendurch: Wie schön, wenn da unterschiedliche Teller und Tassen bereits Appetit machen. Die Vielfalt war noch nie so gross, ebenso die Freude am Kombinieren und am Experimentieren beim Anrichten. Als Einzelstücke in kreativem Mix, als Serie in durchgehender Linie oder in konsequenter Grafik komponiert eröffnen die neuen Porzellan-Kollektionen individuelle Tischinszenierungen, die für Überraschung sorgen. Der Gestaltungsmöglichkeiten sind grenzenlos. Der Fantasie und Kreativität stehen Tür und Tor für neue Kunstwerke offen. Worauf warten Sie noch?!





4



4 «Festmahl»: Ein Gedeck mit Brotteller, Speiseteller, Terrine und mehr – die traumhafte Porzellan-Kollektion LES RÉVES BYZANTINS lässt für ein gediegenes Dinner keine Wünsche offen. Dekor: Donatella Versace. ROSENTHAL MEETS VERSACE **5** Ercuis macht Bestecke zum dekorativen Objekt und zu einem herausragenden Blickfang jeder Tafel. GUIRLANDE aus der Besteckkollektion Arts Décoratifs in Silber und Farbe. ERCEUIS **6** «To Go»: Schnell Zeit für eine Kaffeepause? Mit diesem Ensemble wird die Pause zum Fest. Für das 2-teilige Becherset PERLEMOR coral geht man gern ein paar Schritte. VILLEROY & BOCH **7** «Dessert»: Eine zarte Farbgebung und 11 aussergewöhnliche Blüten verleihen der Porzellanlinie GIANT BLOOM Frische und Extravaganz. Die Palette der Sujets reicht von der Tigerlilie über Islandmohn und Hibiskus bis hin zu Gerbera, Pfingstrose und Pfirsichblüte. Farbtiefe, Lebendigkeit und Ausdruckskraft erhalten sie durch die aufwendige, über viele Jahre perfektionierte Maltechnik mit perforierter Oberfläche: akribische Handwerkskunst der Manufaktur Meissen. MEISSEN **8** «Hauptgang»: Tiefgrün oder Sonnengelb – die La Table En Couleurs Collection und das MAZURKA Décor bieten sich für den grossen Auftritt an. MAZURKA Or fond Vert Style. RAYNAUD



6



5



7



8

Glücklich
schenken



ROSE GARDEN
Collection

Romantik,
die verführt

Rose Garden im Vintage-Landhausstil vereint florale Muster mit zarten Aquarelltönen auf feinstem Premium Porcelain made in Germany. Inspiriert von englischen Rosengärten bringt diese verspielte Kollektion einen ganz eigenen Zauber in das Zuhause. Perfekt für schöne Momente!





1a

1a Wie gewebt: Der neue, elegante Dekor TESSUTO der Geschirrkollektion Carlo stammt von der französischen Designerin Sylvie Langet. Nahezu stofflich fügen sich feine Linien in kontrastreichen Farbabstufungen zu einem harmonischen Gesamtbild. Zarte Goldränder setzen glänzende Akzente. TESSUTO ist neben Oro, Este, Rajasthan und Zigrino bereits der fünfte Dekor auf der Geschirrserie Carlo des italienischen Designers Carlo Dal Bianco. FÜRSTENBERG **1b** Farbenspiel: TESSUTO spielt mit Farben und Kontrasten. FÜRSTENBERG **2** Geflammt: Liebe zum Handwerk und Tradition spricht aus den geflammten Keramikstücken. Typische Muster, die in Flammentechnik auf die weiße Keramik gemalt werden, sind Schleifen, Schlingen, Streifen, Wellen oder Bögen. GMUNDNER KERAMIK **3** Mehrwert: Mit der Becherserie BEAUTIFUL CREATURES erhalten Elefanten, Tiger, Eisbären, Blauwale und Oktopusse einen farbenfrohen Auftritt auf hauchdünnem und innen vergoldeten Porzellan. Die Botschaft: Wildtiere sind in ihrem Lebensraum bedroht und benötigen unseren Schutz. So kommt ein Teil des Erlöses der Tierrettungs-Organisation National Park Rescue zugute. Die Becher entstehen in filigraner Handarbeit. Designer: Michael Sieger (SIEGER). SIEGER by FÜRSTENBERG



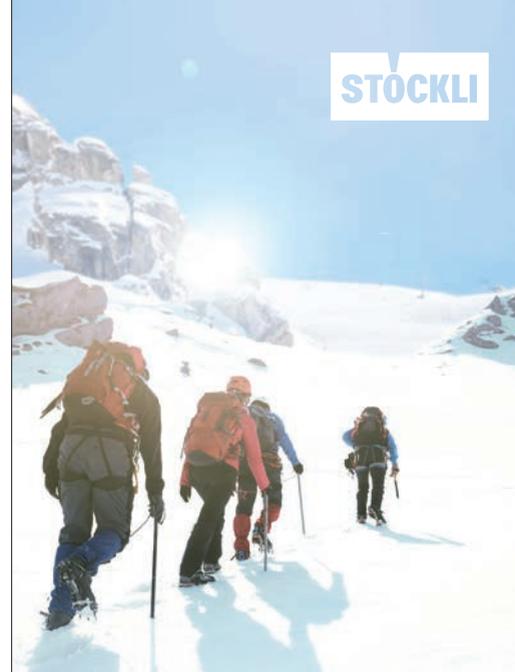
1b



2



3



TITLIS BIG
für den perfekten
Käsefondue Abend



TITLIS
für Käse- und
Fleischfondue

MADE FOR SPECIAL MOMENTS

Titlis Gusseisen-Set für Käse- und Fleischfondue

Zeitloses Design,
felsenstarkes Material
und hohe Qualität.

kompakt
verstaubar



4



5



6

4 Designklassiker in Farbe: Die Kaffeetasse und der Platzteller blau gehören zur KPM Berlin URBINO Multicolore Porzellan Serie. 1929 entwickelte Trude Petri das Service URBINO, das auf ornamentalen Zierrat verzichtete und deren absatzlose Tellerform, auch Coupe-Teller genannt, und die typischen kugelförmigen Gefäßformen zu mehrfachen Auszeichnungen führten. Heute ist das Geschirr sogar im Museum of Modern Art sowie im Metropolitan Museum of Art in New York ausgestellt. KPM Berlin

5 + 6 Prachtvolle Renaissance: Die Schönheit der mit Gold- oder Silberfäden bestickten Seidenteppiche der Renaissance inspirierten Raynaud, eine der bedeutendsten Porzellan-Manufakturen der französischen Porzellanstadt Limoges, sich für die neue gravierte Kollektion mit der englischen Marke Lincrusta zusammen zu schließen. Die Kollektion ITALIAN RENAISSANCE verführt mit poetischen und sinnlichen Akzenten. Sie besteht aus etwa dreissig Teilen, in denen sich die zarten Arabesken des Designs verflechten. Die elegante Gravur wird mit mattem Pearl und Moiré hervorgehoben. RAYNAUD



SCAN MICH
UM MEHR ZU ERFAHREN



1



1 Architektur: Das Design der Geschirrsreihe DATUM folgt einer reinen und strengen Geometrie. Es ist die erste Porzellangeschirrsreihe, die von Foster + Partners in Zusammenarbeit mit der Porzellanmanufaktur entworfen wurde. Teller, Tassen, Becher und Schalen von DATUM sind in ihren Dimensionen miteinander verbunden, so dass ein individuell kombinierbares und stapelbares Geschirr entsteht. Das modulare System bietet neben einer klaren Designsprache eine aussergewöhnliche Funktionalität und zeitgemässe Flexibilität. Die Porzellanserie ist in zwei Varianten in Weiss erhältlich: zum einen klassisch mit glänzender Glasur innen und aussen sowie in einer Variante, bei der die Aussenseiten matt satiniert und die Innenseiten glänzend glasiert sind. FÜRSTENBERG



3



4



4



4



4



4



4



4



4



4



4



4



4



4



4



4





2



6



2 Designstück: Das von Stephane Rambaud entworfene Buttermesser ist ein kleines Wahrzeichen auf dem Tisch. Klinge und Messerende sind aus Edelstahl (RVS) gefertigt. Der Griff ist aus schwarzer Büffelhornspitze, dem härtesten Teil des Horns. Das Messer steht aufrecht auf dem Tisch und muss nicht auf dem Teller liegen. Einfach sauber und perfekt. FORGE DE LAGUIOLE **3** Puristisch: Mit VITRUV definiert die renommierte Porzellan Manufaktur eine neue Formensprache für Tisch und Tafel. Geradlinig und von äusserster kunsthandwerklicher Raffinesse. GRAPHIC ist ein eigens entwickeltes Relief, welches die architektonische Formensprache in ein grafisches Muster übersetzt. MEISSEN **4** Barock: Der erfolgreiche Dekor VIRTUS GALA präsentiert sich neu als komplette Dining Collection. Elegantes Schwarz, Weiss und Gold spielen die Barocco-Ästhetik von Versace auf der ganzen Linie aus. Inspiriert von den ikonischen Designs der Marke, verweist VIRTUS GALA auf elegante Abendkleider und die raffinierten Virtus-Handtaschen. Das ikonische Barocco V steht im Mittelpunkt. ROSENTHAL MEETS VERSACE **5** Art Déco: Die wichtigsten Zutaten für ein Festtagsgeschirr wie MetroChic aus der SIGNATURE Kollektion sind feinstes Premium Porcelain in den klassischen Farben Schwarz, Weiss und Beige, edles Kristallglas und glänzende Akzente in Kupfer und Gold. VILLEROY & BOCH **6** Signalwirkung: SIGNATURE ist eine Liebeserklärung an das Besondere. Neben MetroChic verleiht Anmut Gold der Tafel Eleganz und Extravaganz. Die Kollektion wird aus feinstem Premium Bone Porcelain gefertigt und erhält mit kostbaren Echtgolddekorationen unvergleichlichen Glanz. VILLEROY & BOCH

MADE FOR GENERATIONS

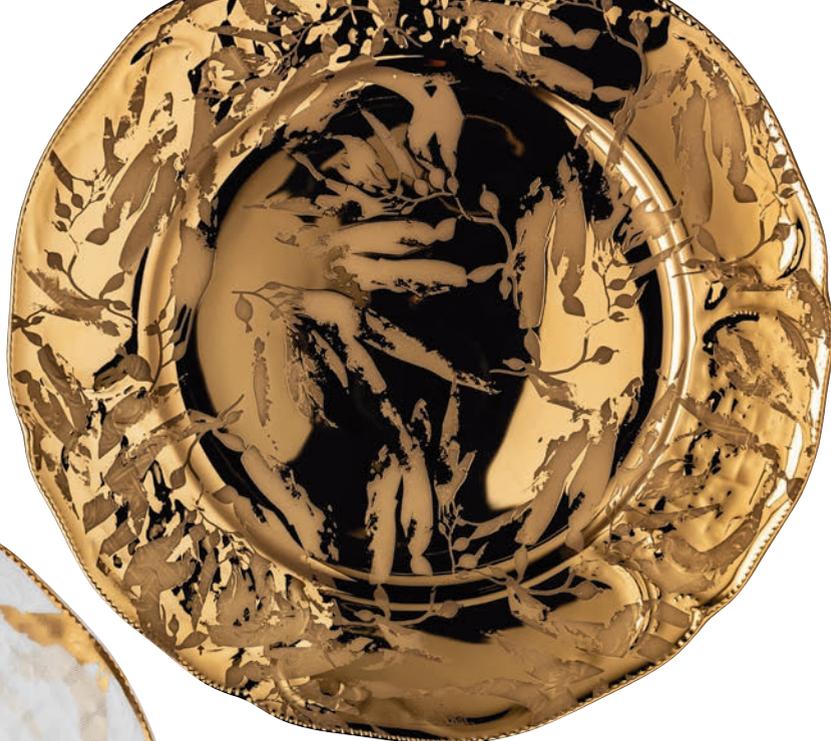


ROBBE & BERKING
SILBER

www.robbeberking.com



7



9



10



8

7 Verspielt-barock: Die Rosenthal-Form SANSSOUCI bildet die Bühne für den Dekor MIDAS, der monochromatisch in Gold gehalten ist. Während die einen Kollektionsteile ganz in Gold getaucht sind, zeigen sich andere mit feinem Goldrand oder mit aparten Mustern aus Zweigen und Blättern. Übrigens: Die Kollektion ist nach dem mythologischen König Midas benannt, dem Dionysos einen Wunsch erfüllt hatte: Alles, was er berührte, verwandelte sich in Gold. ROSENTHAL MEETS VERSACE **8/9** Silberbesteck: Ob Erbstück oder selbst gekauft – ein Silberbesteck ist immer eine gute Investition und erfreut über Generationen hinweg. Ob in klarem Design oder in klassischer Verspieltheit, wie EREMITAGE oder STRASSBURGER EMPIRE, ist eine Frage des Anlasses oder des Stils des Hauses. WILKENS **10** Pures Weiss: Bei WELLEN-SPIEL verleiht ein apartes Relief der weissen Fläche Kraft und Ausdruck. MEISSEN

Die Perle aus Zamora

Via Cenit Colección

Ein spanisches Weinbauggebiet,
das man sich merken sollte.



2

Es liegt in einer ursprünglichen und verträumten Gegend Spaniens, das Weinbauggebiet Zamora im Westen des Landes. Abseits der weltbekannten grossen Weinregionen Rioja, Ribera del Duero und Toro sorgt dieses Anbauggebiet zunehmend für Aufsehen in der Weinwelt – und lässt erstklassige Weine wie den Via Cenit Colección entstehen. Inmitten unberührter Natur mit über hundert Jahre alten Reben liegt das Weingut Viñas del Cenit. Olivenhaine, Mandel- und Baumnussbäume soweit das Auge reicht – und uralte Buschreben, welche auch Trauben für den Via Cenit Colección, Mövenpick Wein des Jahres 2022, hervorbrachten.

Tradition und Moderne

So ursprünglich das Anbauggebiet sein mag, so gross ist das Erstaunen beim Betreten der Kellerei von José Manuel Benítez: Einrichtung und Gerätschaften sind alle auf dem neusten Stand der Technik. Der Winzer stammt aus der Region Zamora, kennt die lokalen Bedingungen bestens,

bringt aber auch neue Erfahrungen ein, die er auf Weingütern rund um die Welt gesammelt hat. Schon in jungen Jahren hat er mit seinem offenen Künstlergeist viel bewegt und die Bodega zur renommiertesten der Gegend ausgebaut. Seine Weine sind geprägt von der Finesse der Ribera del Duero, tragen aber auch die einzigartige Wärme des Weinbaus Toro in sich.

Raffinierter Speisebegleiter

Dem Winzer liegt es am Herzen, ehrliche Weine zu produzieren, die nicht nur den Charakter des Terroirs widerspiegeln, sondern auch zu den Traditionen und der Kultur passen. In Zamora ist der Genuss in geselliger Runde Ausdruck der Lebensfreude. Für solche Erlebnisse hat José Manuel Benítez diesen reinsortigen Tempranillo kreiert. Alle Parzellen werden separat vinifiziert, die besten Partien schaffen es schliesslich in den Colección. Nach fast einem Jahr Ausbau im Barrique zeigt sich der Rotwein in bester Balance, füllig, weich und geschmeidig.

Jetzt entdecken an allen Standorten von Mövenpick Wein und im Onlineshop.

[MOEVENPICK-WEIN.CH](https://www.moevenpick-wein.ch)



3

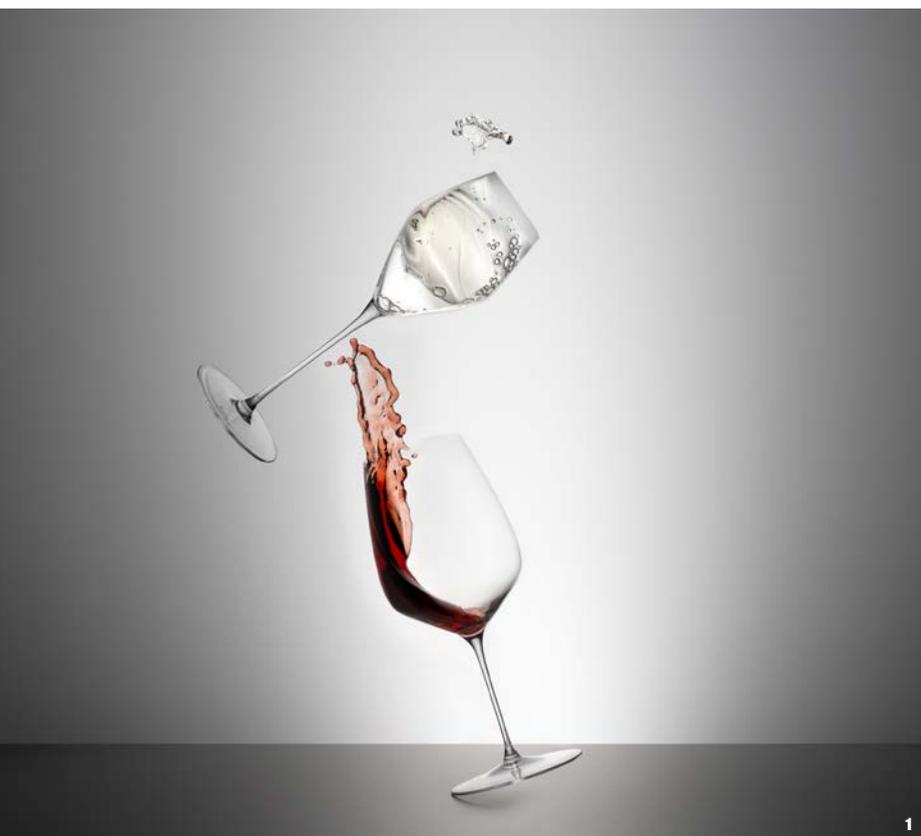


4

1 Dem Winzer José Manuel Benítez aus der Region Zamora liegt es am Herzen, ehrliche Weine zu produzieren. Mit dem Via Cenit Colección ist ihm eine Perle gelungen. 2 Inmitten unberührter Natur mit über hundert Jahre alten Reben liegt das Weingut Viñas del Cenit. 3 Abseits der weltbekannten grossen Weinregionen Rioja, Ribera del Duero und Toro sorgt das Anbauggebiet Zamora zunehmend für Aufsehen in der Weinwelt – und lässt erstklassige Weine wie den Via Cenit Colección entstehen. 4 Mövenpick Wein des Jahres 2022: Via Cenit Colección, 2019, Tierra del Vino de Zamora DO Bodegas Cenit. Erhältlich auch in der Magnumflasche sowie in der 3- und 6-Liter-Flasche. Trinkreife: Jetzt bis 2032

Glas, Kunst und Genuss

Farbe, Form und mehr machen die Kunst eines Glases und den Genuss des Getränkes aus.



Jeder kennt und weiss es aus Erfahrung: Ein Glas kann den Genuss eines Getränkes vervielfachen oder zunichte machen. An der Grösse und Form liegt es, wie sich die Aromen eines Weines oder einer Spirituose für die Nase entfalten. Am Klang des Glases hat das Ohr seine helle Freude. An der Haptik, der Leichtigkeit oder der Schwere, der Wärme oder Kühle lässt sich der Genuss des Inhaltes erahnen. Am Design, der Ästhetik ergötzt sich das Auge. Kurz: Alleine das Glas oder Gefäss wird schon zum sinnlichen Schlüssel-erlebnis. Und sogar Wasser – und selbstverständlich auch Champagner – werden aus einem Silberbecher zum Hochgenuss. Was woraus am besten mundet und welchen Unterschied es macht, ob ein Glas mundgeblasen oder maschinell hergestellt wird, kann man zwar nachlesen. Viel aufschlussreicher und eindrücklicher ist es jedoch, wenn man diese Unterschiede direkt anfassen, spüren, hören und sehen kann. Dann wird es zu einer echten persönlichen Erfahrung. Für ein Erlebnis, das nachhallt, führt der Weg am besten zum naheliegenden Fachgeschäft.

1 Riedel Veloce: Die maschinell gefertigten Gläser zeichnen sich durch grosse Kelchformen, einen filigranen Stiel und eine ausladende Plattform aus. Modernes Design für Tischkultur und Trinkgenuss. Spülmaschinenfest. RIEDEL **2** Riedel Fatto a Mano und Dekanter Amadeo: Die Gläser mit den farbigen Stielen sorgen für Überraschung und werden zum Tischgespräch. Rot und Weiss und Pink können zudem signalisieren, welcher Wein gefragt ist. Handgefertigt und spülmaschinenfest. RIEDEL **3** Carlo Moretti QuaTo: Diese Kollektion von Gläsern zaubert in insgesamt 6 Farben, Grün, Rot, Blau, Amethyst, Kristall, Stahl, und in 6 verschiedenen Dekorationsglanz auf den Tisch. Aus Muranoglas, mundgeblasen und von Hand veredelt. CARLO MORETTI **4** Riedel Wings to Fly: Die Kollektion lehnt an die RIEDEL Winewings an. Diese stiellose Kreation besteht aus drei Weinbechern, die von Georg Riedel in der 10. Generation entworfen wurde. Maschinengefertigt und spülmaschinenfest. RIEDEL





3

5 Riedel Winewings: Im Sommer 2018 wurde Georg Riedel von einem Kunden gebeten, das "ultimative Glas" für Cabernet Sauvignon zu entwickeln. Dieses Projekt lieferte die Inspiration für die Entwicklung von RIEDEL Winewings. RIEDEL **6** Riedel Dekanter Mosel: Der neue Dekanter verbindet Funktionalität mit unkompliziertem Design und findet in jedem Külschrank problemlos Platz. Für sanftes Dekantieren von Weinen jeden Alters, Stils oder jeder Farbe. RIEDEL **7** Riedel Performance: Als weltweit erste Weinglasserie werden mit dieser Kollektion Kelche mit einem leichten Farbeffekt geboten. Entworfen von Georg und Maximilian Riedel, präsentiert sich eine innovative und benutzerfreundliche Kollektion von Rebsorten-spezifischen Gläsern. RIEDEL



4



5



7



6

CRISTEL[®]
FRANCE

HIGH-END
STAINLESS STEEL COOKWARE

fabriqué en France





1



2



3



4



5

1 Robbe & Berking Belvedere: Die Longdrinkbecher der Bar Kollektion erinnern in ihrer Form an die Optik antiker Säulen. Modern, zeitlos, edel und ganz schön trendy. **ROBBE & BERKING 2** Sonja Quandt Karaffen: Dekanter, Krüge und Karaffen von Kühn Silber wirken durch die Kombination von Glas mit 925 Sterling Silber sehr edel. **SONJA QUANDT/KÜHN SILBER 3** Sonja Quandt Kristallglas: Elegante Gläser mit Silberrand oder hochwertigen Gravuren sind Highlights, die als Geschenk oder für sich privat zu einer zeitlos schönen Begleitung besonderer Stunden werden. Sie überzeugen mit klassischer und edler Optik ebenso wie mit erstklassiger

Qualität. **SONJA QUANDT/KÜHN SILBER 4** Riedel Dekanter Mamba: Der unverwechselbare Klassiker bezaubert mit Haptik und farbiger Ästhetik. **RIEDEL 5** Riedel Fatto a Mano, Pink: Der pinke Kristallstiel macht dieses Glas zu einem absoluten Eyecatcher. Fatto a Mano, handgemacht, ist eine bestechende Kollektion, die einen Schluck Wein in ein farbenfrohes Fest verwandelt. Die in Handarbeit finalisierte Stielglas-Kollektion trägt die typischen Attribute eines klassischen Rebsorten-spezifischen, dünn geblasenem Glas, kombiniert mit einem schlanken und farbigen Stiel. **RIEDEL**

Handgemalt:

Klassiker im Trend



1

Gmundner Keramik rückt den Hirsch in Szene und verführt zum Mix & Match mit Grüengeflammt.

Seit 1492 kreiert Gmundner Keramik im österreichischen Salzkammergut einzigartige Objekte. Das älteste Design - Grüengeflammt - behauptet sich seit über 300 Jahren als zeitloser Klassiker. Die Keramikstücke sind zu Ikonen geworden, und die UNESCO deklarierte 2021 die Kunst des Flammens zum immateriellen Kulturerbe. Ebenso zum Klassiker geworden und nicht mehr aus dem Sortiment wegzudenken ist das handgemalte Hirsch-Motiv.

Handmade in Austria

Jedes Stück wird auch heute noch per Hand abschliesslich in der Manufaktur in Gmunden hergestellt und bemalt. Insgesamt 60 Handgriffe sind nötig, um aus dem Rohmaterial das fertige Keramikstück zu kreieren. Jedes einzelne wird so zu einem unvergleichlichen Unikat, das von der hohen Handwerkskunst und Geschichte zeugt. Das Flammen bezeichnet das Aufbringen eines wiederkehrenden Musters auf Keramik und die ersten Dekorelemente, aus denen sich die heute typische Dekortechnik entwickelte, wurden bereits um 1600 rund um Gmunden umgesetzt. Bei der Flammentechnik wird mit einem Malhorn in einem bestimmten Rhythmus direkt auf die weisse Grundglasur gemalt. Typische Muster sind Schleifen, Schlingen, Streifen, Wellen oder Bögen. Es dauert rund 2 Jahre, die Fertigkeit zu erlernen und das Handwerk zu beherrschen. Die Flamme-

rinnen und Flammer geben ihr Wissen jeweils persönlich und direkt weiter.

Kultiges Hirsch-Motiv

In den klaren Grundfarben Grün, Rubinrot, Bordeauxrot, Grau und Rosa gibt sich ein weiterer Klassiker aus der Manufaktur die Ehre, bereit für ein trendiges Mix & Match mit den «Geflammten»: der Hirsch. Das trifft genau den Zeitgeist und ist eine erfrischende Neuentdeckung der Tischkultur.

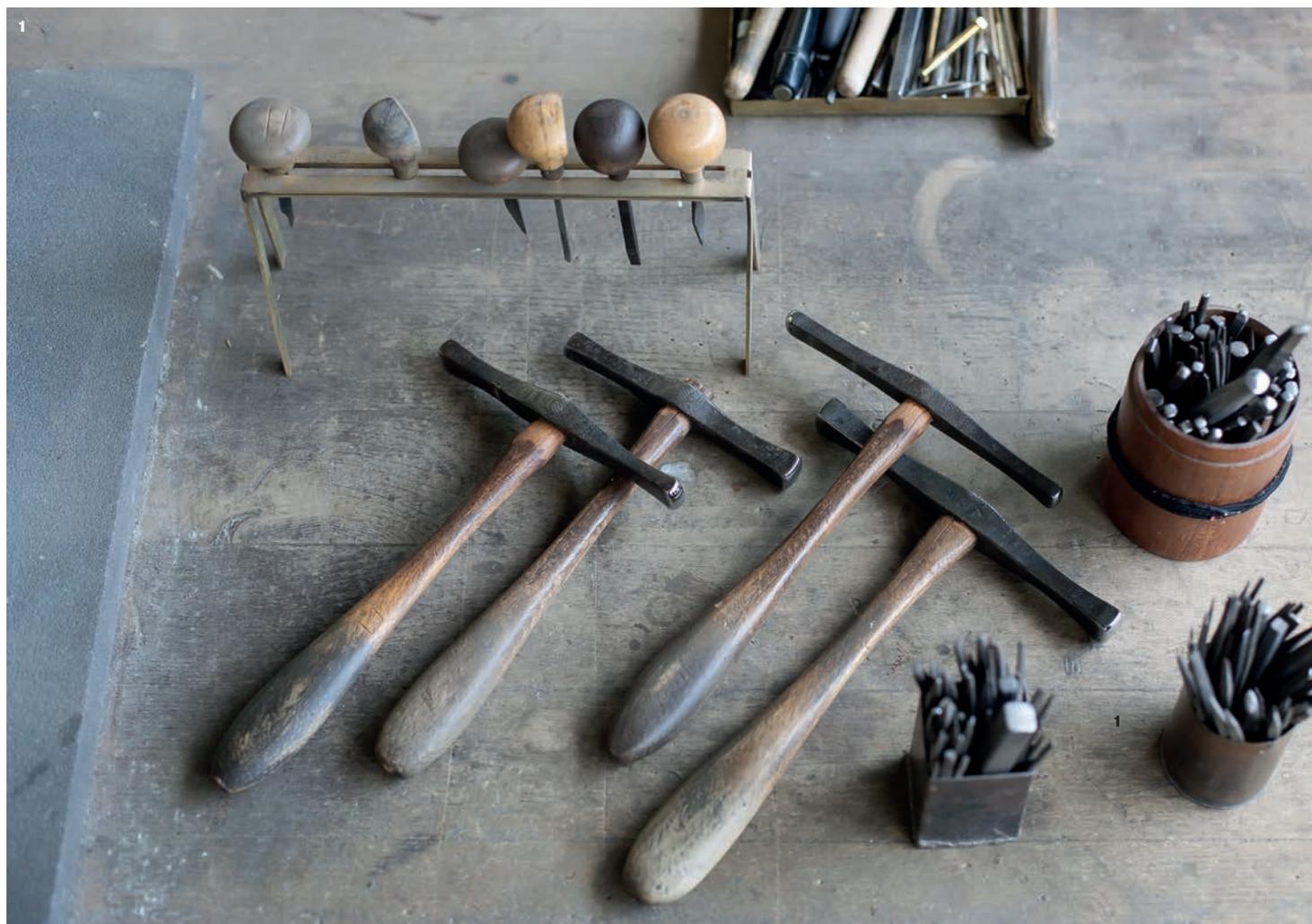
GMUNDNER.AT

2



3

1/3 Der Hirsch ist ein beliebtes Sujet, das vor allem zur Jagd- und Winterzeit Hochsaison hat. Das Motiv ist nicht nur auf allen Teilen der Keramikkollektion zu finden, sondern auch auf den Gläsern der Manufaktur. 2 Das Design geflammt hat Kultstatus. Formen und Farben lassen sich trendigem Mix&Match immer wieder neu kombinieren. Auch mit dem Hirsch-Motiv.



Nachhaltig und zeitlos wertvoll: *Silber*

Edelmetalle, insbesondere Silber, verkörpern unvergängliche Werte – materiell und immateriell.

Gold und Silber sind und bleiben feste Werte, allen grösseren und kleineren Wertschwankungen zum Trotz. Über Jahrhunderte hinweg haben sie ihre Anziehungskraft, ihre Kostbarkeit, ihren Reiz und ihre Wertigkeit behalten. Ob ein prachtvolles Schmuckstück aus Gold einst zum Familienerbstück avancierte oder das exklusive Silberbesteck von Generation zu Generation weitergegeben wird: beides besass und besitzt über seinen materiellen Wert hinaus eine unschätzbare ideelle Wertschätzung, verbunden mit individuellen Erinnerungen, Traditionen, Ritualen. So erweist sich Edelmetall in vielerlei Hinsicht als äusserst nachhaltig. Ein Silberbesteck, durch und durch Naturmaterial, und mit hoher Handwerkskunst in Form gebracht, passt perfekt in unsere Zeit.

Bewahren oder neu interpretieren

Bestecke aus Silber werden oft über Generationen weitergegeben. Mit den Jahrzehnten weisen sie dabei Gebrauchsspuren oder Defekte auf, oder ihre Form und Funktionalität fallen einfach einmal aus der Mode. Selbst dann ist nichts verloren: Das Edelmetall kann jederzeit repariert oder sogar eingeschmolzen werden und in neuer Interpretation wieder auferstehen. Ausgewiesene Manufakturen wie die Sonja Quandt Silbermanufaktur Gebr. Kühn GmbH & Co. KG bieten sich dafür an. «Unser Reparaturservice arbeitet Silber markenunabhängig auf. Das ist ein vielgefragter Service, der von Privatkunden ebenso geschätzt wird, wie von Hotels und Restaurants. Doch unsere Manufaktur kann altes Silber auch einschmelzen, um daraus neue Sonderanfertigungen





gen nach Kundenwunsch zu kreieren. Der Silberwert wird dabei als Gutschrift direkt vom Wert des Neuproduktes abgezogen», erklärt Unternehmerin Sonja Quandt. Nachhaltigkeit nimmt bei ihr einen hohen Stellenwert ein. So wurde letztes Jahr auf das komplette Dach der Manufaktur eine Solaranlage gebaut, welche umweltfreundlich den gesamten Energiebedarf der Silbermanufaktur deckt.

Silber – sinnlich

Der warme Glanz und die Haptik von Tafelware aus Silber ist unerreichbar und besitzt eine unvergleichliche Ausstrahlung und sinnliche Anmutung. Darüber hinaus glänzt Silber mit herausragenden Eigenschaften, was Geschmackswiedergabe und Hygiene angeht. Wein, Was-

ser, ein Cocktail oder Champagner aus einem Silberbecher/Silberkelch getrunken, wird zu einem ungeahnt frischen, reinen kulinarischen Erlebnis. Da Silber nicht nur geschmacksneutral, sondern auch ein exzellenter Wärmeleiter ist, reagiert ein Silberlöffel sensibel auf Heiss und Kalt und vermag authentischen Geschmack und Temperatur der Speise zu bewahren. Ein weiteres Plus: Silber wirkt antiseptisch, sodass Keime auf der Oberfläche keine Chance haben. Wie schön das aussehen kann, zeigen die Klassiker und neuen Designs der Besteck- und Tafelsilber-Kollektion aus der Sonja Quandt Silbermanufaktur.

SONJA-QUANDT.COM

1 Handwerk und Kunst seit 1860: Sonja Quandt Silbermanufaktur Gebr. Kühn GmbH & Co. KG. **2** Komplettes Bestecksortiment Waves, in 925 Sterling oder versilbert. Der Hammerschlag ist eine Handgeschmiedetechnik des 16. Jahrhunderts und trifft heute wieder den Zeitgeist. Die hundertfache Reflexion erinnert an das Spiel des Lichts auf den Wellen des Ozeans. **3** Kinderbesteck Waves in 925 Sterling oder versilbert. Das Besteck ist in Hammerschlag-Technik sowie mit glatter Oberfläche erhältlich und kann mit persönlicher Gravur versehen werden. Weit über das Kindesalter hinaus bleibt das Besteck ein Leben lang in Verwendung: Der Löffel für Joghurt/Müsli, das Messer als Obst- oder Buttermesser, die Gabel als Kuchengabel. Einzeln sowie als 3- oder 4-teiliges Set bringt es Nachhaltigkeit auf den Punkt. **4** Besteckklassiker Bauhaus: Nach einem Originalentwurf aus dem Jahr 1930 spiegeln sich die klaren Linien des Bauhausstils (1919-1930) wider. Besteck in 925 Sterling sowie versilbert, umfassende Serie, vom Menübesteck über Dessert, Fisch inkl. viele Vorlegeteile. **5** Tafelsilber wird komplett von Hand gehämmert und ist reinste Manufakturarbeit. Das Design kehrt in vielen Produkten und Serien der Silbermanufaktur wieder. So im Becher Ocean aus 925 Sterlingsilber oder versilbert; erhältlich in 3 verschiedenen Größen sowie mit glatter Oberfläche. **6a/b** Kavierschalen: in 925 Sterling sowie versilbert, gehämmert oder glatt, in 2 Größen mit und ohne Fuss.



Schon probiert?

Delikatessen ganz nah

Was liegt näher, als hervorragenden Rauchlachs, Shrimps, Kaviar und Käse aus der Schweiz in der Schweiz zu geniessen!

Keine Flugstunden, keine unnötigen Kilometer, keine unsicheren Kühlketten und keine anonyme Industrieproduktion wären ja bereits Argumente genug, die für den Kauf inländischer Produkte sprechen. Wenn dann noch ausgezeichnete und sogar prämierte Qualität, voller Geschmack und Genuss dazu kommen, gibt es eigentlich keine Argumente mehr dagegen. Und das bei exklusiven Delikatessen wie Rauchlachs, Shrimps, Kaviar und Käse. Wir haben die Geschichten bereits in vergangenen Tavola-Ausgaben schon einmal ausführlich ausgebreitet – aber sie sind es allesamt wert, immer wieder neu entdeckt zu werden.

Rauchlachs von Weinfeldern

Der Rauchlachs, den wir meinen, kommt zwar aus reinen Gewässern von weiter her (Norwegen), aber er wird in erstklassiger und sorgfältiger Handarbeit im Letzitobel bei Weinfeldern im kal-

ten Rauch verfeinert und veredelt. Ausserdem wird hier eine Fischfarm unterhalten, in der Forellen langsam und stressfrei gross werden und dabei ihren feinen, köstlichen Geschmack entwickeln. Das Label: NORWYK. Mehr zur Geschichte der Lachsräucherei und Fischfarm unter NORWYK.CH

Kaviar von Frutigen

Feinster Schweizer Kaviar von Stören, die in natürlich warmem Bergquellwasser in den Schweizer Alpen aufwachsen und für ganz besondere Genussmomente sorgen: Wer hätte das gedacht? Zur Idee, in Frutigen Störe zu züchten und Kaviar zu produzieren, hat mit dem Bau des NEAT-Basistunnels zu tun. Damals stellte sich die Frage, wohin man mit den 50 Litern glasklarem Wasser sollte, das pro Sekunde auf der Nordseite bei Frutigen ungehindert aus dem Tunnel fliesst. Das 18 Grad warme Wasser direkt in die Gewässer abzu-



2



3

leiten, hätte die einheimischen Fischbestände, insbesondere die Seeforelle, gefährdet. Statt das Tunnelwasser kostspielig und energieverwendend abzukühlen, wird die Wärme heute im Tropenhaus Frutigen sinnvoll und nachhaltig genutzt. Das Tropenhaus züchtet Fische und Pflanzen, die dank der gegebenen Wärme wachsen und gedeihen, darunter auch Störe - und damit Kaviar. Das Label: OONA. Mehr zur Geschichte von OONA - übrigens steht der aus dem Keltischen abgeleitete Name für das Einzige, das Wahre - unter

OONA-CAVIAR.CH

Shrimps von Rheinfelden

Wie frische Shrimps tatsächlich schmecken, ist im Zuge von Massenzucht und -produktion untergegangen. 2008 machte sich deshalb der Solothurner Thomas Tschirren zusammen mit Freunden auf die Suche nach einer Möglichkeit, Shrimps lokal und auf schonende Weise aufzuzüchten. Mit Hartnäckigkeit und Kreativität hat er seine Idee realisiert. Heute werden seine Schweizer Shrimps in einer geschlossenen Salzwasser-Kreislaufanlage in Rheinfelden gezüchtet, aufgezogen und geerntet. Von der Aufzucht über die Logistik bis hin zum Recycling der Verpackungen setzt das Unternehmen auf einen schonenden Umgang mit Tier und Umwelt. Die frischen Shrimps haben einen hervorragenden Geschmack, sind unvergleichlich knackig, feinfaserig und saftig. Und kommen per Post direkt und ohne Umwege ins Haus. Das Label: SwissShrimp. Mehr zur Geschichte, die Auszeichnungen, die Menschen dahinter unter

SWISSSHRIMP.CH

Käse von Boll

Ein Bauer und ein Käser, Juerg Wyss und Mike Glauser, suchten nach neuen Geschmackserlebnissen und gründeten 2006 ihr Unternehmen



4

JUMI. Auf den hügeligen Wiesen im Emmental züchten sie mit einer Handvoll Bauern das Omo-so-Jungrind und in der Familien-Käserei entstehen verschiedene Käse aus Rohmilch, die so besonders sind, dass sie inzwischen internationales Renommee erreicht haben. «Von hart bis weich, von blau über rot bis weiss und von schüch bis wild, hat es für jeden etwas mit dabei.» Jeder Käse wird mit Liebe gemacht, jedes Anke-Mödeli wird von Hand geformt. Geschmack: unerreicht. Das Label: JUMI. Mehr zur Geschichte und den Produkten der wilden Truppe des Jumiversums unter JUMI.LU

- 1 Feinster Lachs - in der Schweiz geräuchert: NORWYK
- 2 Ausgezeichneter Kaviar - aus den Schweizer Alpen: OONA
- 3 Frischeste Shrimps - in Rheinfelden aufgezogen: SWISSSHRIMP
- 4 Käse von internationalem Ruf und mehr - aus dem Emmental: JUMI

Das Wahre zählt

Nur das grüne «Big Green Egg» ist das echte Original und wahrhaftig das Beste.

Das «Big Green Egg» ist der Original Holzkohle Keramikgrill, ein Outdoor-Steinofen vom Besten. Seit 40 Jahren ist dieses Original, das es in 7 Modellen gibt, unübertroffen. Doch worin liegt der grosse Unterschied zu herkömmlichen Grills? Die Antwort liegt in der Raumfahrt!

Heisse Schale

Der Gründer von «Big Green Egg», der Amerikaner Ed Fischer, nutzte die Erfahrungen, die mit der für das Space Shuttle Programm entwickelten Hightech-Keramik gemacht wurden. Diese Keramik absorbiert Hitze und gibt die gewünschte Kochtemperatur konstant und harmonisch wieder ab. Dank diesem Römertopf Prinzip (Garen im Keramikklima) bleibt das Gargut zart und saftig und trocknet nicht aus.

Harte Facts

Schnell aufgeheizt – wenig Rauch: Obwohl es ein Holzkohle Grill ist, ist er in 10 – 15 Minuten mit wenig Rauchbildung angezündet und die Kochtemperatur kann auf den Punkt genau eingestellt werden. Es kann 4 – 12 Stunden gekocht, grilliert und geräuchert werden, ohne dass Holzkohle nachgelegt werden muss. Ist fertig gekocht, wird die Holzkohle gelöscht und kann am nächsten Tag wieder verwendet werden!

Das ganze Jahr

Das Big Green Egg kann das ganze Jahr über benutzt werden. Die unempfindliche Hightech-Keramik, die schadlos eine Erhitzung auf 1000 °C übersteht, widersteht ebenso Minustemperaturen bis -25 °C. Ed Fischer ist von dieser Materialqualität derart überzeugt, dass er eine 25-jährige Garantie auf alle geothermischen Belastungen gewährt. Das «Big Green Egg» ist primär ein Outdoor Steinofen und somit eine super Ergänzung zum Gasgrill. Ideal zum Backen von Holzofenbrot und Pizza. Perfektes Niedergaren



bei 80 – 90 °C für einen wunderbar saftigen Braten. Und auch Apfelstrudel und Schoggikuchen auf Holzkohle zu backen, macht riesig Freude! Die gute Nachricht für alle, die ihren Grill nicht gerne putzen: Das «Big Green Egg» reinigt sich selbst.

BIGGREENEGG.CH



1 «Big Green Egg» ist das Original: Hightech-Keramik aus der Raumfahrt macht ihn zum unerreichten Meisterstück. **2** Der Holzkohlegrill heizt schnell auf, ohne dabei viel Rauch zu entwickeln. Ideale Ergänzung dazu ist die richtige Kohle der Marke. **3** Die Basics: Das Big Green Egg in richtiger Grösse, Anzündwürfel, Gusseisenrost, Ascheschieber, Back- und Pizzastein, 100% naturbelassene Holzkohle. **4** Insgesamt stehen sieben Modelle in diversen Grössen und Ausführungen zur Wahl. Ein «Big Green Egg» ist ein Ganzjahresgrill. Die Hightech-Keramik widersteht Hitze (bis 1000 °C) und Minusgraden (bis -25 °C).

ENTDECKT

1 ...die neue schwarze Serie Black Sheep mit den schärfsten Klingen der Welt. Die revolutionären Reiben gibt es in fünf Klingenvarianten: Zester, Fein, Grob, Sehr Grob und 2-Wege-Schneide. MICROPLANE **2** ...den ofenroten Kürbis-Bräter: Schöner kann man keine Kürbissuppe servieren. LE CREUSET **3** ...das Kochmesser Janus mit einem Griff aus Mooreiche – schnittig und rasiermesserscharf. NESMUK **4** In der Schweiz ist sknife heute der einzige Besteckerhersteller für von Hand gefertigte Kleinserien und weltweit einer der wenigen Hersteller für Damast-Bestecke in Kleinstserien. Der Gourmet-Löffel gesellt sich neu zum Steak-Besteck aus Damaststahl. Für Messerliebhaber. SKNIFE **5** ...den Thermo Whipper, mit dem sich herrliche Saucen aufschäumen lassen und mehr. Es gibt nahezu nichts, was er (kalt oder heiss) in standfeste Schäume verwandeln kann. KISAG



1



2



5



3



4



FÜRSTENBERG
Foster + Partners



datum.fuerstenberg-porzellan.com

DATUM

Gute Küche braucht gutes

Werkzeug



Exzellente Pfannen und Messer sind die wichtigsten Zutaten für gutes Kochen.

Eine Pfanne, in der nichts anbrennt und nichts kleben bleibt. Ein Messer, das mit exaktem, sicherem und leichtem Schnitt die Zwiebel hackt, die Tomaten schneidet, das Steak zerteilt. So unterschiedlich die Aufgaben sein mögen: Beides sind unentbehrliche Helfer in der modernen Küche, die Tag für Tag zuverlässig und einwandfrei funktionieren müssen. Dazu braucht es vor allem eines: Qualität. Seit 1888 ist die Marke RÖSLE in der Küche zu Hause. In jedes Produkt fließen die Erfahrungen rund um Funktion, Ergonomie, Design sowie der Anspruch an beste Qualität und Verarbeitung ein – und das spürt man in jedem Detail. Davon zeugen (und überzeugen) die neuen Pfannen der Serie CADINI. Eine Besonderheit: Ein zweites Leben für altes Aluminium. Für die Produktion wird 100 % recyceltes Aluminium eingesetzt: umweltfreundlich, nachhaltig, qualitativ hochwertig.

Aluminium recyclet

Für die Pfannen und Töpfe der Serie Cadini wird für die Produktion 100 % recyceltes Aluminium verwendet. Der Energieaufwand für die Verarbeitung von recyceltem Aluminium ist deutlich niedriger, als Rohmaterial neu zu gewinnen. Doch Aluminium kann noch mehr. Die perfekten Wärmeleiteigenschaften des Materials sparen beim Kochen Zeit und Energie.

Allrounder mit Antihftversiegelung

Die hochwertige Antihftversiegelung verspricht Freude am Kochen und ein genussvolles Gelingen aller Lieblingsgerichte. Vom luftigen Omelette bis zu Gemüsereis oder Hähnchenbrust ermöglicht die Premium-Antihftversiegelung eine schonende Zubereitung von leicht haftendem Bratgut. Genauso zuverlässig und erstklassig gelingt damit das krosse Anbraten von Fleisch oder Bratkartoffeln; trotz hoher Temperaturen brennt nichts an. In der Wok-Pfanne werden mageres Fleisch, frische Scampi oder knackiges Gemüse durch ständiges Rühren hin- und hergeschoben, so dass beim Braten Vitamine und Nährstoffe erhalten bleiben. Die hohe Temperaturbeständigkeit der Pfannen – auf dem Herd bis 260 °C und im Backofen bis 220 °C – spricht für die hohe Qualität.

1 Die Premium-Pfannen mit Antihftbeschichtung aus recyceltem Aluminium eignen sich für alle Kochkünste und Leckerbissen: CADINI von Rösle. **2** Die neuen CADINI Pfannen gibt es in 4 Grössen mit Ø 20 cm, Ø 24 cm, Ø 28 cm und Ø 32 cm. **3** Die handgeschmiedeten Messer Artesano von Rösle werden aus einem Stück gefertigt und eisgehärt. Gemüsemesser: Klinglänge ca. 9 cm. Fleischmesser: Klinglänge ca. 20 cm. Made in Solingen. **4** Messerserie Artesano: Der Olivenholzgriff ist nicht nur schöner Blickfang. Das Holz liegt angenehm warm und sicher in der Hand und die natürlichen Säuren des Holzes wirken antibakteriell.



Messer: Handgeschmiedet

Die neue Küchenmesser-Serie Artesano fällt mit ihrem schönen Olivenholzgriff sofort ins Auge und trifft vom ersten Schnitt an ins Schwarze. Jedes Messer schmiegt sich angenehm warm und sicher in der Hand, lässt sich präzise führen und schneidet äusserst scharf, einfach genial. Die kleine gerade Klinge des Gemüsemessers gleitet wie von selbst durch das Gemüse allerlei und zerteilt Feigen, Pflaumen, Früchte, dass es eine Freude ist. Das grosse Fleischmesser schneidet und tranchiert mit seiner mittelspitzen, stabilen, schlanken Klinge Fleisch und Braten leicht und zuverlässig und macht auch vor Fleischersatz keinen Halt.



Nachhaltig

sparsam

Hervorragendes Pfannenmaterial hält die Wärme besser, schneller, länger – und hält jahrzehntelang.

Eine Eisenpfanne wird im Nu heiss, verspricht beste Bratergebnisse, wird mit der Zeit immer besser und hält, bei richtiger Behandlung, ein Leben lang. Hochwertige Qualitätspfannen aus Edelstahl, Made in France, gehören zum Besten und auch sie sind nach Jahrzehnten so gut wie am ersten Tag. Gebrauchsspuren in beschichteten Pfannen aus Schweizer Produktion werden mit einer Neubeschichtung wieder wie neu. Dampfkochtöpfe garen Kartoffeln und Co. in wenigen Minuten und Wasser in Wasserkochern wird schneller heiss, als auf dem Herd – und verbraucht dafür nur einen Bruchteil an Energie. Strom sparen im Küchenalltag ist in vielen Teilen einfacher als man denkt, und das bei grossem Komfortgewinn.



1 Es grünt so grün: Erstklassiges Kochgeschirr aus Gusseisen und Aluminium-Antihaf sowie Poterie aus ofenfestem Steinzeug und stilvolle Messer gehören zur Grundausstattung einer guten Küche. Die Serien von LE CREUSET werden höchsten Qualitätsansprüchen jahrzehntelang gerecht. Tolle Rezepte und Masterclass-Videos für das Fine Dining-Erlebnis zuhause sowie Farbe, die ästhetisch-moderne Akzente setzt, gehören dazu. LE CREUSET **2** Langlebig, nachhaltig, legendär: In den Eisenpfannen MINERAL B liegt das Geheimnis eines saftigen Steaks, knuspriger Bratkartoffeln und perfekter Spiegeleier. Die klassische Eisenpfanne gehört zu den wichtigsten Kochutensilien und ist ein wahrer Allrounder in der Küche. Bei richtiger Benutzung wird das Material immer besser: und bildet mit der Zeit eine Patina, die als natürliche Antihafbeschichtung fungiert. Eisenpfannen eignen sich für alle Herdarten, inklusive Induktion. Mit lebenslanger Garantie. DE BUYER **3** Grillpfannen aus Edelstahl wie GRATELLE eignen sich für alle Herdarten. Die Grillpfanne mit Stiel und Gegengriff wird aus hochwertigem Edelstahl 18/10 hergestellt. Sie verfügt über einen dicken, mehrschichtigen Wärmeleitboden, welcher eine optimale Wärmeaufnahme, -verteilung und -speicherung garantiert. Der gerillte Boden verleiht dem Fleisch beim Braten eine schöne Rillenstruktur. NOSER-INOX **4** Ebenfalls aus Frankreich kommen die Pfannen STRATE® der Marke CRISTEL. Die Pfannen gibt es mit festen oder abnehmbaren Stiel- und Seitengriffen. Sie sind ineinander stapelbar und sparen Platz und Stauraum. Die Kasserollen, Fleisch- und Suppentöpfe, Pfannen, Crêpepfannen und Sauteusen besitzen einen Topfkörper



4



5

aus Edelstahl 18/10 mit gebürsteter, matter Oberfläche. Der hoch effiziente, angesetzte Thermodiffusionsboden gewährleistet eine Wärmeverteilung vom Boden bis zum Rand; die im Inneren des Topfbodens eingeschlossene Aluminiumschicht sorgt für die gleichmässige Wärmeverteilung. Pfannen mit Antihafbeschichtung können neu beschichtet werden. Design Paul Dodane. CRISTEL 5 Die Lyonerpfanne BLACK STEEL aus Eisen ist, wie alle Bratpfannen der Schweizer Marke, äusserst langlebig und robust und bietet sich für vielseitige Verwendungen an. Zur Wahl stehen Edelstahl-Bratpfannen mit glatter oder strukturierter Oberfläche für Fleisch und scharfes Anbraten. NOSER-INOX 6 Der ROASTER ist ein Bräter für grosse Stücke und gutes Gelingen passt genau in den Backofen. Die Abmessungen haben die maximale Grösse, die gerade noch in einen klassischen Backofen passt (Mindestbreite des Backofens: 43,5 cm), da es keine seitlich überstehenden Griffe gibt. Die Form ist aus dickem 3-Schicht-Material Edelstahl / Aluminium / Edelstahl und kann auch auf einer Induktionskochplatte verwendet werden. CRISTEL 7 Die beschichteten Bratpfannen TITAN für fettarmes Braten ohne Ankleben sind in verschiedenen Formen und Höhen erhältlich. Für jeden Geschmack und Einsatzbereich die richtige Bratpfanne. NOSER-INOX 8 Ganz in Weiss: Die neue Olive Branch Collection stellt eine exklusive Auswahl an gusseisernem Kochgeschirr und Poterie-Produkten aus offenstem Steinzeug zur Wahl, das sich mit einem liebevoll gestalteten 3-D-Relief aus Olivenzweigen abhebt. Eine limitierte Kollektion. LE CREUSET 9 Die Grillplatte aus Gusseisen zaubert mit kleinem Aufwand grossartigen Geschmack und Röstaromen hervor wie vom Grill im Garten. Die grosse quadratische Fläche der Grillplatte eignet sich ideal zum Grillen verschiedener Speisen, wie Hähnchen, Steaks, Fisch und sogar Gemüse. LE CREUSET



6



7

WIEDER-BESCHICHT-BAR



9



8

10 Alle Schnellkochtöpfe der Reihe ALTO sind aus gebürstetem Edelstahl 18/10 und garen Gerichte unter Druck, was die Garzeit und damit auch den Energiebedarf markant reduziert. Speisen lassen sich darin auf vielfältige Weise zubereiten: Dampfaren für gesunde Gerichte und vollen Geschmack, Schmoren für Traditionelles oder Kochen in Wasser. Alle Schnellkochtöpfe sind für Gas-, Induktions-, Elektro- oder Glaskeramikherde geeignet. CRISTEL

10



MEINE WELT. MEIN LE CREUSET.



Tradition seit 1925.

Seit über 90 Jahren steht die französische Traditionsmarke Le Creuset für Design, Qualität und Innovation. Auf die erstklassige Qualität unserer Produkte und unser langjähriges Know-how sind wir zu Recht besonders stolz, daher gewähren wir 30 Jahre Garantie auf unser gusseisernes Kochgeschirr. Ein besonderes Stück Kochgeschichte, das Sie ein Leben lang begleiten wird. www.lecreuset.com



 **LE CREUSET®**



1



2

4



3

1 Die Wasserkocher EM77 bringen nicht nur Wasser im Nu zum Kochen, sondern lassen auch Designerherzen höher schlagen. Die im Jahr 1977 auf den Markt gebrachte EM77 Isolierkanne ist mit ihrer unverwechselbaren Form und Funktionalität zu einer Designikone geworden. Mittlerweile gibt es auch den Wasserkocher im gleichen Design. Zum 45. Geburtstag der Markteinführung der ersten EM77 Isolierkanne wird eine Ausführung der Serie in der ursprünglichen Stahloptik auf den Markt gebracht. Design: Erik Magnussen. STELTON 2 Auch EMMA ist als Wasserkocher, Isolierkanne und Wasserkanne erhältlich und in unverwechselbarem Design und in vielen Farben ein energiesparender Augenschmaus. STELTON 3 Die EM77 Isolierkanne in feurigem Rot. STELTON

NOSER INOX



4 Tischgrill mit Holzkohle, geht das? Und wie! Der neue OFYR Tabl'O ist ein kompakter, effizienter und eleganter Holzkohle-Tischgrill für gesundes Kochen für 2 - 6 Personen. Er passt überall hin - auf die Terrasse, den Balkon oder den Garten. Die 40 cm grosse Grillplatte aus Gusseisen ist beidseitig verwendbar, flach oder gerillt. Die Kokosbriketts Tabl'O lassen sich schnell anzünden und sind im Handumdrehen einsatzbereit. OFYR **5** Fonduezeit - Zeit für TITLIS BIG, die Fonduegarnitur aus emailliertem Eisen-guss, mit 2 Holzgriffen und Holzsockel. Gute, schwere Qualität, robust, induktionsfähig, mit Pasten-Sicherheitsbrenner und Holzbeschlägen. Geeignet für 6 Personen (Fleischfondue) oder 2 - 3 Personen (Käsefondue). Zum Set gehören sechs Fleischfonduegabeln mit Holzgriffen. Design: Nina Dettwiler, Tobias Jenni. STOECKLI **6** THERMOS® Isoliergefässe sind Klassiker, vor allem die Originale. Seit 1904 sind sie ständige Begleiter im Alltag und in der Freizeit. ALFI **7** Wenn das elektrische Licht ausgeht, fängt SPIN mit seinem Feuerlichtspektakel an. Das Tischfeuer brennt natürlich und geruchslos und kann Indoor und Outdoor sicher eingesetzt werden. Es lodert dank Bioethanol, einem reinen Alkohol, der aus nachwachsenden Rohstoffen und biologischen Abfällen gewonnen wird. HOEFATS



DIE PFANNENMANUFAKTUR

Alles für Ihren perfekten Küchenalltag

Seit über 70 Jahren produzieren wir das Kochgeschirr NOSER-INOX in der Schweiz.

Wir legen grossen Wert auf Qualität und Nachhaltigkeit. Deshalb können Bratpfannen mit Antihaftbeschichtung wiederbeschichtet werden.

Kochgeschirr NOSER-INOX begleitet Sie ein Leben lang!



Noser-Inox AG
5452 Oberrohrdorf

noser-inox.com

Es gärt in der Küche



Spitzenköche und -köchinnen haben das Fermentieren neu entdeckt – das gelingt auch zuhause.

Bei Fermentieren denken viele zuerst an Sauerkraut, doch da gibt es noch viel anderes Genussvolles zu entdecken. Zuerst aber: Was ist eigentlich Fermentieren und was passiert da genau? Gezieltes Vergären wird seit Jahrhunderten zur Haltbarmachung bestimmter Lebensmittel genutzt. Bakterien, Salz, Wasser und der Faktor Zeit wandeln dabei Kohlenhydrate zu Milchsäure um. Was dabei herauskommt ist überaus schmackhaft, reich an Aromen und vor allem sehr vitaminreich und gesund. Man nehme also ein Gemüse und Gewürze, Salz oder Salzlake, schichtet es in einen Gärtopf und lässt das Ganze unter Luftausschluss an einem kühlen Ort ein paar Wochen vor sich hin blubbern. Damit nichts schiefgeht, sind ein paar Tipps und Details zu beachten, die man am besten den Rezepten* entnimmt.

Wie es geht

Nehmen wir doch einfach das Erstbeste und gehen Schritt für Schritt vom Weisskabis zum Sauerkraut. Auf 1 kg Weisskohl braucht es 20 g Meersalz oder Steinsalz (wichtig: nur Natursalz ohne Zusätze verwenden). Den Weisskohl vierteln und fein hobeln, in einer grossen Schüssel mit dem Salz und, je nach Geschmack, mit einem kleinen Löffel Kümmel vermischen und fest kneten, bis es schön saftet. Dann drittelseite in die bereitgestellten Gläser oder Topf/Töpfe füllen und fleissig feststampfen. Das geht am besten mit einem Keramik- oder Holzstößel oder Kartoffelstampfer. Auf jede Lage ein paar Wacholderbeeren und Lorbeerblatt verteilen und schauen, dass schön Saft darüberliegt. Wenn das Glas 2/3, maximal 3/4 voll ist und das Gemüse vollständig mit Saft überdeckt ist, das Ganze abschliessend beschweren. Mit einer passenden Keramikscheibe, einem mit Wasser gefüllten Glas oder dicht verschlossenen Gefrierbeutel oder anderem. Dabei sollte genügend Platz zum Verschlussdeckel gelassen werden. Verschlussdeckel locker verschliessen, damit das entstehende Gas entweichen kann. Jetzt mit einem sauberen Tuch bedecken und bei Zimmertemperatur 1 bis 2 Wochen stehen lassen. Immer wieder kontrollieren, damit nichts schief läuft. Danach am besten im Kühlschrank oder im kühlen Keller aufbewahren – sofern es nicht gleich «ratzputz» gegessen wird.



1 Fermentier-Sets von Kilner gibt es in verschiedenen Grössen. Im 5-Liter-Set lassen sich zum Beispiel grosse Mengen fermentieren. Die Ventile im Deckel des Glases unterstützen das Gären, da die Gase entweichen können. Foto: Kilner® **2** Zu einem Fermentier-Set sollten Glasbehälter, wie hier das 3-Liter-Glas, mit Deckel, Luftventil und zum Beispiel Keramikplatten zum Beschweren gehören. Foto: Kilner® **3** Nicht nur der Kraut-Klassiker, auch Spargel lässt sich fermentieren – ein köstliches Gedicht. Foto: Kilner® **4** Weck-Gläser sind ideale Einmach- und Fermentier-Gefässe. Foto: Weck



WILKENS
Silbermanufaktur seit 1810

30 JAHRE PALLADIO

Das beliebte WILKENS Besteckdesign PALLADIO feiert in diesem Jahr sein 30-jähriges Jubiläum.

Die Bremer Silbermanufaktur offeriert das bereits mehrfach prämierte Design in hochwertigem 18/10 Edelstahl, in der einzigartigen 180g ROYAL Versilberung und in 925 Sterlingsilber.



Als eine der traditionsreichsten Silbermarken der Welt fertigt WILKENS bereits seit 1810 Bestecke und Accessoires.

www.wilkens-silber.de



1 Gute, grosszügig bemessene Schneidbretter aus bestem Holz, mit oder ohne Auffangschale. Welt der Messer **2** Sparschäler, die etwas taugen – wie diese mit Keramik Klinge von Kyocera. **3** Keramikmesser von Kyocera. **4** Scharfe Messer, die gut in der Hand liegen. Kochmesser von Kai. **5** Geschmiedet in Japan: Messer von Shizu.

6a-b-c-d Die allerbesten Hobel für den Feinschnitt:

- a** Mit Keramikschneide von Kyocera.
 - b** Mit sicherem Griff von Triangle.
 - c** V-Hobel von Microplane.
 - d** Vielseitiger Alleskönner und Best of: Mandoline von De Buyer
- 7** Für die Feinessen sind die Besten gefragt: Microplane in Black.

Was es dazu braucht

Rohes Gemüse: zum Beispiel Weisskabis, Rotkabis, Peperoni, Rüebli, Blumenkohl, Kohlraben, Randen, Einlegegurken etc. Zum Würzen, je nach Gemüse und Rezept: Knoblauch, Chili, Wacholderbeeren, Lorbeer, Ingwer, Pfefferkörner, Kümmelsamen, Dill... Gutes Werkzeug: ein grosses Schneidbrett, das genügend Platz zum Säubern und Zerkleinern des Gemüses bietet. Zum Schälen ein Sparschäler und ein Gemüsemesser von einer Schärfe und Qualität, die Freude macht. Ein ausgezeichnetes Kochmesser mit scharfer Klinge, das gut und sicher in der Hand liegt, sich mühelos führen lässt und fast wie von alleine das «Material» zerkleinert. Für den Feinschnitt eignen sich Hobel mit unterschiedlichen Schnittbreiten und auch hier gilt es, auf die Güte zu achten. Sie alle sind Garanten für eine saubere Arbeit. Dann braucht es natürlich Schüsseln, Siebe, Messbecher, Trichter, Stampfer – je nachdem, was auf dem Programm steht. Der Fermentierungsvorgang selbst erfordert geeignete verschliessbare Gefässe aus Glas oder Steinzeug; zum Beschweren eignen sich eine Keramikscheibe, ein Stein oder etwas anderes Schweres. Welche Bretter, Messer, Werkzeuge, Gefässe und weiteren Hilfsmittel sich empfehlen und zu den Besten gehören, wissen und zeigen die Expertinnen und Experten im naheliegenden Fachgeschäft; vielleicht haben sie sogar noch einen Geheimtipp zum Weitersagen.



*Literaturtipp: Einmachen & Fermentieren, Petra Casparek, Gräfe und Unzer Verlag, ISBN 978-3-8338-5650-1
 *Webseite: nachhaltigleben.ch/food/fermentieren-4948

Ikonen aus besonderem Stahl

Laguiole-Messer mit der ikonischen Biene sind wohl die berühmtesten Messer Frankreichs.

FORGE DE
LAGUIOLE



W eil viele es nicht wissen, das Wichtigste zuerst: Nur die wenigsten Laguiole Messer auf dem Markt haben ihren Namen wirklich verdient und bewahren das Erbe der echten französischen Ikonen. Als eine der letzten Firmen stellt die Messerschmiede Forge de Laguiole ihre Messer noch immer vollständig und von Hand im französischen Dorf Laguiole her. Hier trifft Tradition auf Zeitgeist.

Altes Wissen – echtes Handwerk

In der eigenen Schmiede stellen die rund hundert Mitarbeiter noch heute jedes Messer in Handarbeit her – nach einer Tradition, die bis ins Jahr 1828 zurückreicht. Die authentischen Techniken wurden über die Jahre weiter perfektioniert. Eine einzigartige Symbiose von eigener, jahrzehntelanger Erfahrung und dem Wissen, das über Generationen weitergegeben wurde zeichnet die Produkte aus. Wahre Handwerkskunst, die weder kopiert, noch durch Maschinen ersetzt werden kann.

Spezieller Stahl

Für die Messer wird französischer Stahl verwendet, der ausschliesslich für Forge de Laguiole gefertigt wird. Das besondere Zusammenspiel von Kohlenstoff und Chrom sorgt für eine herausragende Schärfe – wieder und wieder. Denn die Klingen sind besonders widerstandsfähig und

lassen sich einfach schärfen. Auch die Griffe der Messer werden den hohen Standards der Schmiede gerecht. Ihre schlichte Eleganz rührt nicht zuletzt von edlen Materialien wie Holz, Horn oder Knochen her. Die Messerschmiede wählen sie selbst mit aller Sorgfalt aus, um die schönsten Maserungen zu erhalten.

Unikate

Damit die ganze Schönheit zum Vorschein und zur Geltung kommt, werden die Messer von Hand poliert. Das Schärfen bringt schliesslich den ausgezeichneten Schnitt der Messer hervor. Präzision in jedem Schritt der Herstellung: Am Ende steht ein Unikat, das höchsten Ansprüchen gerecht wird. Das Portfolio der Forge de Laguiole ist vielfältig und reicht vom klassischen Taschenmesser über Sommelier-Messer bis hin zu edlen Tafelmessern – stets «Made in France».

Ein Messer – ein Statement.

Tafelmesser von Forge de Laguiole sind mehr als ein Werkzeug zum Essen. Sie sind ein perfektes Zusammenspiel von Schnittperfektion mit ästhetischer Eleganz für ein gelungenes Essen. Die Messer schneiden widerstandslos, anstatt zu reissen – das sorgt für ein intensiveres Geschmackserlebnis. Viele Michelin-Restaurants setzen deshalb auf Forge de Laguiole-Messer.

1a Kennzeichen der Ikonen: Die Biene. Forge de Laguiole ist eine der Messerschmieden, die ihre Messer noch immer vollständig und von Hand im französischen Dorf Laguiole herstellt. Selbst die Biene wird nach altem Vorbild ziseliert. **1b** Die Griffe der Messer werden aus edlen Materialien wie Holz, Horn oder Knochen hergestellt. Die Messerschmiede wählen sie selbst mit aller Sorgfalt aus. **2** Gabeln und Löffel in der gleichen Qualität wie die weltberühmten Messer sorgen für ein harmonisches Gesamtbild auf dem gedeckten Tisch. **3** Bestecke von Forge de Laguiole sind ein Statement – für die besonderen Momente im Leben.



1

Made for *special moments*

Fonduezeit – Genussvolle Momente am Tisch

Fondue: Ob zu zweit, mit Freunden oder mit der Familie, es macht immer Freude! Inzwischen ist Fondue, ob Käse, Chinoise oder Bourguignonne, aus keinem Geniesser Haushalt mehr wegzudenken. Die unkomplizierte Zubereitung ermöglicht gesellige Runden, die lange in Erinnerung bleiben. Für diese speziellen Momente hat Stöckli die besondere Fonduegarnitur Titlis kreiert. Minimalistisches Design, durchdachte Funktionalität, traditionelle Materialauswahl mit modernem Touch, vielseitig im Gebrauch und kompakt auf kleinster Fläche. Dies sind nur einige der besonderen Eigenschaften die Titlis zum treuen Begleiter für viele Jahre macht. Das felsenstarke Material lässt einen nie im Stich und begeistert Gross und Klein.

Inspiziert von der Bergwelt

Die Fonduelinie ist inspiriert von der puren Schönheit der Bergwelt des Titlis. Der robuste Topf aus schwarzem Gusseisen zieht die Blicke auf sich. Die seitlichen Griffe und der runde Rechaudsockel aus massivem Buchenholz setzen einen harmonischen Kontrast zum eleganten Schwarz. Sie geben der Fonduegarnitur einen unverwechselbaren Charakter sowohl in der rustikalen Berghütte als auch im eleganten Wohnzimmer.



2

3

Für alle Fondue-Arten die passende Garnitur

Die Titlis Fonduegarnitur eignet sich für alle Fondue-Arten: Käse, Chinoise, Bourguignonne und weitere Kreationen. Der Titlis BIG ist der perfekte Begleiter für den Käsefondue Abend. Das Gusseisen speichert die Wärme hervorragend und verteilt diese gleichmässig. Bei den Titlis Garnituren sitzt mittig im Rechaud der Pasten-Sicherheitsbrenner, der sich mit Hilfe des Schiebers fein regulieren lässt. Der Gusseisentopf besitzt innen eine glatte, reinigungsfreundliche Oberfläche und ist induktionstauglich. Titlis gibt es in zwei Grössen. Das Rechaud lässt sich platzsparend im konisch geformten Topf unterbringen – bis zum nächsten «special moment».

STÖCKLI.SHOP

1 Im Mittelpunkt: Titlis-Fonduegarnitur. 2 Titlis BIG für den perfekten Käsefondue Abend. 3 Titlis für Käse und Fleischfondue. 4 Modernes, zeitloses, funktionales und platzsparendes Design: Das Rechaud lässt sich im Topf verstauen.



4

News



Assistent Original: Seit den 1940er Jahren wird die robuste Küchenmaschine in Schweden hergestellt und leistet zuverlässig Schwerstarbeit in der Küche. 16 verschiedene Zubehörteile unterstützen beim Zubereiten von Würsten, Burgern, Brot, Pasta, Kompott, Smoothies und mehr. Die Assistent Original wird im eigenen Werk in Schweden von Hand gefertigt und montiert. **ANKARS-RUM**
CHF 899.00



SwissPeaks Fonduegabeln: 4 Gabeln mit Bergpano-ramen der Schweiz für Fondue Chinoise oder Käsefondue. Wählbar aus verschiedenen Alpenregionen. Chromnickel-stahl, rostfrei, Griff aus Nussbaum. Handgefertigt und hergestellt in der Schweiz. **SWISSPEAKS**
CHF 90.00



MOOD Coffee: Sechs versilberte Espressolöffel verber- gen sich in einem edlen Ei aus Chromstahl: für wahre Lieb- haber besonderer Tischkultur. **CHRISTOFLE**
CHF 436.00



Tesoro: Der filigrane Deckel Tesoro konserviert nicht nur die flüchtigen Aromen im Glas. Er dient auch als idealer Träger für köstliche Tapas (Deckelchen). Geniale Idee. **ZIE- HER**
CHF 27.50



Verreaux: Das Küchensieb wird vom ersten Gebrauch an zum unersetzlichen Utensil in der Küche. Es passt auf jede Pfannen- und Topfgrösse, der starke Clip hält es sicher und fest. Zum Versorgen macht es sich dünn, ist schnell zur Hand und immer sauber: Da es keine Hohlräu- me für Schmutzansammlung besitzt, können sich keine Bakterien festsetzen. Spülmaschinenfest. **VERREAUX SWISS**
CHF 52.00



Moscardino: Das Multifunktionsbesteck ist zum Löffeln, Aufgabeln oder Zerteilen kleiner Häppchen gedacht und macht dies bravourös. 4-teilig. **ALESSI**
CHF 35.00



Veloce: Die beeindruckende Neuentwicklung dieser Glä- serserie basiert auf modernster Technologie aus der RIE- DEL-eigenen Fabrik. Die Gläser fühlen sich wie handgefer- tigt an und stehen auf einem Boden von 100 mm Ø, auf dem die jeweilige Rebsorte eingraviert ist. **RIEDEL**
CHF 35.00 je Glas



Römertopf Brick: Sieht aus wie ein Backstein und eignet perfekt zum Dämpfen, Braten, Kochen, Grillen und vielem mehr. Ab damit auf den Herd, in den Backofen, die Mikrowelle oder auf den Grill. **RÖMERTOPF**
CHF 52.00



Lucie Windlicht: Charakteristischen Farben und die schlichte Form des Glases lassen die Kerzenflamme tanzen und es entsteht ein schönes und stimmungsvolles Licht im Raum. Für drinnen oder draussen. Als Leuchtquelle für das Windlicht Lucie sind 100 % pflanzliche Ölkernen separat erhältlich. Design: Francis Cayouette. **STELTON**
CHF 48.00



Miyako-Messer: Diese herausragenden japanischen Messer gehören zur Spitzenklasse. Sie werden in Japan in einer Messermanufaktur aus 33 Lagen in Damaszenerstahltechnik gefertigt. Der Kern besteht aus hartem Karbonstahl.

CHF ab 169.00



Eco Energy Digital-Waage: Sie funktioniert ohne Batterie dank eingebautem Dynamo. Durch Betätigung des Drehknopfes wird Bewegung in elektrische Energie umgewandelt - Drehen und Wiegen, so einfach funktioniert.

ZASSENHAUS
CHF 59.00



The Tending Box: Zu diesem speziellen, 5-teiligen Set für das Mixen von Cocktails gehören ein Sieb, ein Rührglas, ein Mass für Cocktails, ein Rührlöffel und ein Schneebesen. Das aufregende Design ist ein Entwurf von Giulio Iacchetti, der von Oscar Quagliari, einem renommierten Bartender, beraten wurde. **ALESSI**
CHF 232.00



FBG Datum: Die moderne, modulare Porzellangeschirrschere ist in Zusammenarbeit mit Foster + Partners entstanden. Das Design folgt einer reinen und strengen Geometrie, die bei Porzellan besonders schwierig zu erreichen ist. Foto: Aaron Hargreaves_Foster+Partners.

FÜRSTENBERG



Enjoy: Die Champagnerkelche von Sonja Quandt machen den Genuss des edlen Getränkes zum grossartigen Erlebnis. Der Champagnerkühler ist das gediegene Pendant dazu. **SONJA QUANDT SILBERMANUFAKTUR**
CHF 490.00



Brot Bräter: Durch die spezielle Form des Gusseisen-Deckels erhält Brot einen unvergleichlichen Geschmack, der flache Boden fördert eine gleichmässige Bräunung und Kruste. In Ofenrot, Kirschrot und Schwarz. **LE CREUSET**
CHF 275.00



Tabl'O Tischgrill: Rund, heiss, ideal für zwei bis sechs Personen für gemeinsames Grillieren am Tisch auf der Terrasse, dem Balkon oder im Garten. Der Grill aus schwarzem Stahl wird mit Kokosnuss-Briketts und Quickstarter schnell und weitgehend ohne Rauchentwicklung erhitzt. **OFYR**
CHF 449.00



Trommelreibe Alu: Zur Tomco Trommelreibe gehören verschiedene Original-Raffeltrommeln aus hochwertigem, rostfreiem Edelstahl zum Reiben oder Schneiden, auch für Rösti. Swiss Made. **TOMCO**
CHF 139.00



Torchon Slow life mini: Die 60x80 cm grossen Geschirrtücher von Le Jacquard Français aus 89% Baumwolle und 11 % Leinen gehören zu den Besten. Unvergleichlich in Qualität und Designvielfalt. **LE JACQUARD FRANÇAIS**
CHF ab 25.00



Camper: Das Sujet auf dem mundgeblasenen Rotweinglas mit 925 Sterling Silberrand aus der Sport Collection wurde mit einem Camper verziert. Es gibt auch weitere Sujets wie Skifahrer, Kletterer etc. **SONJA QUANDT SILBERMANUFAKTUR**
CHF 240.00



Gocce: Zu den Besonderheiten der quadratischen Käseglocke gehört der Porzellanboden, auf dem sich alle Käsesorten wunderbar schneiden lassen. **GUZZINI**
CHF 75.00



Unikate: Die Steinschalen auf einem Fuss aus Sterlingsilber sind Kunstwerke und Wertobjekte fürs Leben. **SONJA QUANDT SILBERMANUFAKTUR**

Echt gut

Karbon- und Edelstahl glänzen mit hoher Funktionalität und Langlebigkeit.

Schleuder-Klassiker

1978 brachte Zyliss seine erste Salatschleuder aus Edelstahl auf den Markt, die zu einem Inbegriff für beste Technologie wurde. Seit Jahren ist die Salatschleuder aus Kunststoff ein Verkaufsschlager – doch jetzt hat Zyliss die altbekannte Edelstahl-Salatschleuder wieder auf den Markt gebracht. Die Zyliss Easy Spin 2 aus Edelstahl ist alles, was es braucht, um frischen Salat oder Gemüse im Nu zu waschen und zu trocknen: 4-6 Portionen Salatblätter und grünes Gemüse in Sekunden. Das formschöne Edelstahlgefäß eignet sich gleichzeitig als Servierschüssel für den fertig zubereiteten Salat.



2



3



1

1 Klassiker und Inbegriff für beste Technologie: Salatschleuder Easy Spin aus Edelstahl. **2** Im patentierten AquaVent-Korb wird der Salat beim Drehen sanft in der Schüssel geschleudert, um die Luftzirkulation und den Wasserabfluss zu maximieren. **3** Die Easy Spin 2 Salatschleuder aus Edelstahl ist ausgesprochen leicht zu reinigen. Schüssel und Korb sind spülmaschinenfest. Der Deckel (nicht spülmaschinenfest) lässt sich für eine gründliche Reinigung auseinandernehmen. **4** Für alles zu haben: Die neuen Zyliss-Backformen aus Karbonstahl mit doppelter Antihafbeschichtung.

Bereit zum Backen?

Mit qualitativ hochwertigen Backformen macht Backen vom ersten Tag an Freude und noch viele, viele Jahre mehr. Die neuen Zyliss-Backformen bestehen aus strapazierfähigem Karbonstahl mit einer doppelten Antihafbeschichtung, die für eine hervorragende Backleistung sorgt. Sie leiten die Wärme während des Backens gleichmäßig ab und gewährleisten so jedes Mal ein wunderbar gleichmäßiges Backergebnis. Zyliss-Backformen sind für Temperaturen bis zu 240 °C ausgelegt, verformen sich nicht und liefern sowohl Anfängern als auch professionellen Bäckern viele, viele Jahre und unzählige Kuchen, Torten, Brote und Gebäckstücke lang gleichbleibend ausgezeichnete Ergebnisse.



4



1

Guter Geschmack zählt in der Küche und bei Tisch bis ins Detail.

2



3

Pfeffer- & Salzmühlen Derwent Gunmetal

Eine perfekte Mischung aus stilvollem Zeitgeist und klassischer Eleganz verleiht diesen Mühlen von Cole & Mason Zeitlosigkeit. Kristallklares Acryl und Edelstahl in trendiger Gunmetal-Optik prägen das ästhetische Design und gleichzeitig deren hohe Funktionalität. Der Acrylkörper sorgt dafür, dass man stets die Füllmenge im Blick hat; zum Nachfüllen lässt sich der Deckel aus Edelstahl einfach abziehen und gibt eine grosszügige Öffnung frei. Als Teil der Cole & Mason Gourmet Precision Reihe bürgen die Mühlen für vollendete Nuancen beim Würzen. Der Präzisions-Pfeffermechanismus besteht aus gehärtetem Karbonstahl, der die Pfefferkörner nicht zerkleinert, sondern abstreift, so dass sie ihre natürlichen Öle freisetzen und bei jeder Umdrehung für mehr Geschmack sorgen. Die Mahlgradauswahl von fein bis grob basiert auf bewährten, vorgewählten Einstellungen und beide sind sofort einsatzbereit: Die Pfeffermühle ist mit schwarzen Pfefferkörnern in Premiumqualität aus Vietnam gefüllt, die Salzmühle mit grobem Meersalz aus Belgien. Für alle Mühlen von Cole & Mason gilt eine lebenslange Garantie auf das Mahlwerk.



4

Vorrats-Gefässe

Gutes Design und Stapelbarkeit zeichnet die Vorratsdosen aus Keramik von Cole & Mason aus. Die glatte, satinierte Keramik in der Farbkombination Schwarz/Anthrazit wird mit dem hochwertigen Deckel aus nachhaltigem Akazienholz zum Blickfang. Er schliesst mit seiner Silikondichtung die Gefässe sicher ab und hält den Inhalt frisch. Die Vorratsdosen sind komplett stapelbar, wobei jeder Boden in die Deckelaussparung passt, um Platz und Stauraum in der Küche voll auszunutzen. Geeignet für alle trockenen Vorräte wie Mehl, Zucker, Kaffee, Reis und vieles mehr.

COLEANDMASONCH.COM

1 Zeitloses Design für perfektes Würzen: Pfeffer- & Salzmühlen Derwent Gunmetal.

2 Perfekter Mahlgrad: Die Pfeffermühle verfügt über 6 Einstellungen, die Salzmühle über 3. 3 Mit dem Präzisions-Pfeffermechanismus aus gehärtetem Karbonstahl werden die Pfefferkörner nicht zerkleinert, sondern abgestreift, so dass sich ihre natürlichen Öle entfalten. 4 Die handgefertigte Geschenkbox macht die Mühlen zum perfekten Geschenk. 5 Vorrats-Gefässe Hixton von Cole & Mason aus Keramik schwarz/anthrazit. 6 Der schöne Deckel aus Akazienholz ist gleichzeitig ein sicherer Boden zum Stapeln der Gefässe.



6



5

Grosses Kochen am Tisch

Einzigartiger Kombi-Grill Pizza/Raclette 4-in-1 für jeden Gusto.

KÖENIG
PREMIUM



1



Vegetarische Halloween-Pizza mit Outlawz-Speckwürfeli

Rezept für 16 Stück, Pizza/Raclette-Grill
4-in-1 von Koenig Premium
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

- 1 Dose gehackte Pelati,
ca. 400 g
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- ½ TL Zucker
- ½ TL Salz, Pfeffer
- 1 rechteckig ausgewallter Pizzateig,
ca. 570 g, in 16 x 6 cm grossen
Stücken
(mitgelieferten Pizzausstecher
verwenden)
- 60 g Federkohl, in feinen Streifen
- 2 EL Olivenöl
- 100 g Kürbisfleisch, z. B. Oranger Knirps,
an der Röstiraffel gerieben
- 200 g Mozzarella, zerzupft
- 50 g Sbrinz AOP, gerieben
- 110 g Vegane Speckwürfeli
von OutlawzFood



Zubereitung

Pelati, Knoblauch, Zucker und Gewürze in einer weiten Pfanne unbedeckt 20-25 Minuten dicklich einköcheln. Federkohl mit Öl mischen. Teigstücke in die Pfännchen legen. Zuerst Tomatensauce, dann Kürbis, Mozzarella, Federkohl, Speckwürfeli und Sbrinz auf dem Teig verteilen.

Backen

Pizza/Raclette-Grill auf höchster Stufe vorheizen und Pizzen 7-10 Minuten backen.

Quelle: Rezept von Le Menu

Dieser Tischgrill ist wirklich einzigartig und weltweit ein Exklusivmodell von KOENIG Premium. Er kann praktisch alles, was zur Topliste der trendigen Liebesspeisen gehört, und jede und jeder darf auswählen, was sie/er gerade mag. Eine knusprige Pizza zum Beispiel? Ein feines Raclette, das zart im Pfännchen schmilzt? Oder doch lieber Fleisch oder Fisch oder Gemüse vom Grill? Kein Problem für das Multitalent. Der Pizza/Raclette-Grill 4-in-1 macht alles mit. Wer Lust auf Pizza hat, nimmt sich eine Portion Teig und belegt sie von Margherita bis Quattro Stagioni oder einfach nach Belieben, zum Beispiel vegetarisch mit Outlawz-Speckwürfeli (siehe Rezept). Raclette? Pfännchen aus der Parkette, Käsescheibe drauf und unter die Oberhitze. Ist einmal nur die Grillfunktion oder nur die Pizza/Raclettefunktion gefragt, dann kann stromsparend auch nur diese Funktion gewählt werden. Und dem feinen Dessert zum Schluss kann wohl niemand widerstehen: Köstliche Crêpes lassen sich schnell zubereiten und sind mit frischen Früchten oder einer Kugel Glacé ein Hochgenuss!



2

1 Pizza/Raclette-Grill 4-in-1 von KOENIG Premium. 2 Pizza, Raclette, Grilladen und Crêpes: Vier Liebesspeisen zum Kochen am Tisch. 3 Ausstattung: 8 Pfännchen für Raclette, 6 Pfännchen für Pizza, dazu 8 Schaber sowie 1 Teigausstecher. 4 Flexibel: Grillplatte aus Druckguss mit Antihafbeschichtung, 42 x 21 cm gross. Gerippte Seite für Grilladen, glatte Seite mit zwei Einteilungen für Crêpes.



3



4

Die Details

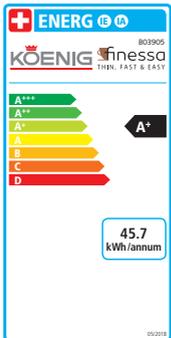
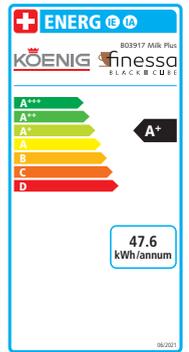
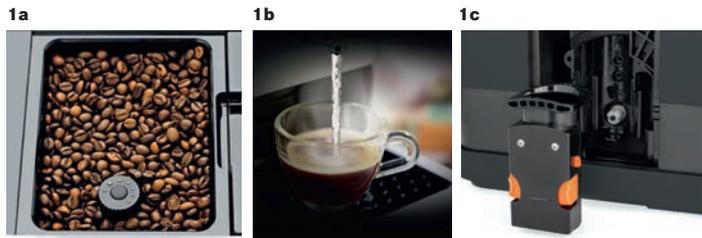
Der Kombigrill Pizza/Raclette 4-in-1 besteht aus einer 42 x 21 cm grossen, wendbaren Grillplatte aus Druckguss mit Antihafbeschichtung. Die eine Seite mit Grillrippen ist für Fleisch/Grilladen, die andere flache Seite besitzt eine Einteilung für zwei Crêpes. Die Kochzone darunter verfügt über Ober- und Unterhitze; die unterste Kaltzone wird als Pfännchenablage genutzt. Die präzise, stufenlose Temperatureinstellung mit Thermostat unterstützt perfektes Kochen, Grillieren, Backen. Die Funktionen für Raclette/Grill und Pizza sind separat bedienbar. Die verschiedenen grossen Pfännchen können variabel eingesetzt werden: Nur Raclette, nur Pizza oder beides. Zur Ausstattung gehören 8 Pfännchen für Raclette, 6 Pfännchen für Pizza, 8 Schaber sowie 1 Teigausstecher.

Vollendeter Kaffeegenuss



Finessa von KOENIG – über 40 000 x verkauft in 6 Jahren: Der weltweit kompakteste Kaffeefullautomat.

Trotz seinem kleinen Format sorgt der weltweit kompakteste Kaffeefullautomat KOENIG Finessa für grössten Kaffeegenuss: Immer frisch gemahlen und gebrüht. Jetzt setzt die sympathische Maschine ihren Siegeszug in neuem Design und attraktiven Varianten fort. Der Kaffeefullautomat Finessa ist bereits ein Klassiker. Mit Finessa Black Cube zeigt er sich in edlem schwarzem Styling. Und die Ausführung Finessa Black Cube Milk Plus verführt mit Cappuccino und Latte Macchiato auf Knopfdruck. Da bleiben keine Wünsche offen.



1 Finessa Black Cube Milk Plus – Cappuccino und Latte Macchiato auf Knopfdruck. Dank Heisswasserfunktion auch für Café Americano geeignet. Tassenmenge programmierbar von 25 bis 250 ml. **1a/b** Tasse für Tasse wird der Kaffee frisch gemahlen und gebrüht. **1c** Patentierte Brüheinheit: Die Vorbrühfunktion sorgt für ein perfektes Crema. Herausnehmbar zur einfachen Reinigung. **2** Finessa Milk – Der kompakteste und energieeffizienteste Kaffeefullautomat mit Milchschaumdüse. Den Lieblingskaffee gibt's für jeden auf Knopfdruck: Espresso, Doppel-Espresso, Café Crème, Cappuccino, Latte Macchiato oder Café Americano. **2a** Der energieeffizienteste (A+) Kaffeefullautomat auf dem Markt mit einer Milchlösung. **3** Kaffeefullautomat Finessa: In 15 Sekunden einsatzbereit! Der Klassiker wurde bereits über 30 000 x verkauft. **3a** Der energieeffizienteste und kompakteste Kaffeefullautomat auf dem Markt.



SWISS BRAND OF THE YEAR

Das Schweizer Institut für Qualitätstests (SIQT) eruiert im Rahmen der Studie SWISS BRAND OF THE YEAR jedes Jahr, welche Marken aktuell in der Gunst der Verbraucher am höchsten stehen. Basierend auf mehr als 265000 Kundenurteilen zu 1186 Marken werden die besten Brands prämiert. Die Marke KOENIG wurde auch in diesem Jahr wieder in 9 Kategorien ausgezeichnet! Unter anderem in den Kategorien Top-Qualität im Produktsegment Kaffeemaschinen, Herausragende Kundenzufriedenheit (segmentübergreifend) und Top Qualität im Produktsegment Küchengeräte.

