

TAVOLA



Tischgespräch

Das gewisse Etwas

Tischkultur

Klassiker, Jubiläen, Neuheiten

Kochen+Grill

Heisse Sachen

Backen

Lust auf Süsses?

PRO© TABLE
GLAS UND PORZELLAN

NEUGASSE 51
ST. GALLEN
TEL. 071 223 41 61





Einmal bestellen, das ganze Jahr über geniessen

Sie möchten die Vielfalt der Weinwelt in Ruhe zu Hause kennenlernen, ohne sich um die Auswahl der einzelnen Flaschen kümmern zu müssen? **Mit den Weinabos von Mövenpick Wein erhalten Sie alle drei Monate ein exklusives Überraschungspaket nach Hause geliefert.**

Wählen Sie Ihr Wunschabo: Weisswein, Rotwein Selection, Rotwein Premium, Italien oder Spanien. Als Vorgeschmack hier das Startpaket des Abos Rotwein Selection:



Jetzt scannen und direkt bestellen unter
moevenpick-wein.ch/weinabo

99.– statt CHF 132.10 1L CHF 22.–
Startpaket mit 6 Flaschen à 75 cl



Exklusive Auswahl

Von unseren Expertinnen und Experten für Sie ausgewählt.



Gratis Lieferung

4 Weinpakete pro Jahr direkt zu Ihnen nach Hause geliefert.



Preisvorteil

Sparen gegenüber dem Kauf von Einzelflaschen.

Titelbild:
ROSENTHAL: TAC Allround

Next Generation



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
Carole Soltermann, Sissach

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 Molinaro

Projektleitung

Olaf Aperedannier, St. Gallen
o.aperdannier@kueba.ch

Liebe Leserin

Lieber Leser

Landauf, landab rumort es in den Geschirrschränken: irgendwie passen viele Teile nicht mehr zusammen und nicht mehr zu dem, was und wie man heute so isst. Viele neue Arten des Kochens und Zubereitens sowie ein internationales Rezept-Mix rufen nach Veränderungen. Dazu verbünden sich Klassiker mit Newcomern, Tradition mit Moderne, Erfahrung mit Innovation. Da kommen Speiseteller, die sich mit leicht erhöhtem Rand für alles offen zeigen, genau richtig. Oder Schalen, die sich fürs Müsli am Morgen ebenso gut eignen wie für den bunten Salat am Mittag, die warme Suppe am Abend oder den Dip zum Apéro und dabei jedes Mal das Auge und den Gaumen aufs Neue erfreuen. Bowls und Allround-Talente sind der absolute Trend und sorgen für frischen Wind. Apropos Allround-Talente: Auch in unserem Fachgeschäft sind ganz unterschiedliche Talente gefragt, wenn es um Wissen, Beratung und Tipps rund um unsere vielfältigen Sortimente geht. Wir bauen dabei auf über 40 Jahre Erfahrung und vieles testen und probieren wir seit bald 25 Jahren in unserer Kochschule cook&eat selbst aus. Die Begeisterung für Tischkultur, Kochexpertise und Genuss ist dabei ungebrochen und hat bereits die nächste Generation voll und ganz gepackt. «Next Generation» ist somit auch ein Stichwort für uns selbst: Mit Cyrill Wehrle steht der Zukunft von Pro Table nichts im Wege. Doch mehr dazu gerne ganz persönlich demnächst.

Wir freuen uns auf Sie

Roman Wehrle

1 Dekanter aus Murano-Glas. carlomoretto.com

2 Besteck Versace vergoldet. Rosenthal Meets Versace. rosenthal.de

3 Junto Stoneware Dune. rosenthal.com

4 Le Jardin de Versace Suppenteller, Rosenthal meets Versace. rosenthal.com



2



3



4





1

Das gewisse Etwas

Produkte, die auffallen, weil sie das gewisse Etwas haben:

1 Lightness

Ob mit oder ohne Kerzen, als Duo, Trio oder mehr – oder einfach als Unikat: die Kerzenhalter aus farbigem Borsoligtglas sind einfach ein Muss für alle, die ihrem Interior einen beschwingt romantischen Look verleihen möchten. Die Wohnaccessoires von like. by Villeroy & Boch sind mit ihren trendigen Farbtönen und Formen etwas Besonderes und eignen sich als Party-Highlight ebenso wie als Geschenk oder für jeden Tag. Das Design der Kerzenhalter reicht von kettenförmig aufgereihten organischen Rundungen bis hin zur puren, glatten Form und fordert zu individuellen Mix & Match-Inszenierungen auf. Magisch: die von der Natur inspirierten Farben Clay, Grape, Ice, Sage, Apricot und Lavender. villeroy-boch.com



2

2 Wasserkocher-Ikone 9093, 1lt

1985 entwickelte Alessi mit dem amerikanischen Architekten Michael Graves zusammen den legendären Wasserkocher 9093. Jetzt präsentiert sich das weltbekannte Objekt mit dem kleinen Vogel in einer neuen, kleineren Grösse und in zwei neuen Farben, welche direkt aus der historischen Palette seines Schöpfers übernommen wurden. Es gibt ihn mit hellblauem oder gelbem Griff und rosafarbener Pfeife. Entworfen in den frühen 1980er Jahren, hat die Ikone vier Jahrzehnte überdauert und wurde immer in neuen Versionen präsentiert. Sie wurde zu einem Objekt, das immer wieder aufs Neue überrascht und den Geschmack der Verbraucher auf eine Art und Weise trifft, wie es nur Klassiker dieser Art können. alessi.com

3 Marmorstein + Silber

Überraschend anders und unikat ist die neue Marble Cut Edition von Robbe & Berking. Nach der Bar-Kollektion, dem Barwagen, The Box Besteckbox und den Frozen Black, anthrazit-schwarz-beschichteten Messerklingen, setzt die renommierte Silbermanufaktur erneut Trends. Mit modernster Lasertechnologie werden die Frozen Black Messer zu echten Unikaten. Einzigartig wie echter Marmor gleicht in der Marble Cut Edition keine Messerklinge der anderen. Und auch die dazugehörige Besteckbox The Box ist im trendigen Marmordesign ein echter Blickfang. Ihr eleganter Inhalt: je sechs versilberte oder silberne Menüöffel, Menügabeln, Menümesser und Kaffeelöffel der Kollektion. robbeberking.de



3

4 Einfach cool!

Wer denkt bei dieser heissen Tasche schon an eine Kühltasche – aber genau das ist sie wirklich. Sie heisst City Basket, ist ein Designprodukt der Marke BE Cool/Wunasia und kommt nicht nur in Gold, sondern auch in Silber oder Roségold und sommerlichen Farben daher. Der neue City-Basket ist durch die hochwertige Isolierung eine zuverlässige Kühltasche, die beim Einkaufen, Picknicken und auf Ausflügen alles frisch hält. Passt auch ideal in den Velokorb, somit ist der Einkauf umweltschonend erledigt und die Lebensmittel sicher und kühl nach Hause transportiert. Gesehen bei muff-haushalt.ch



4



5 Tiefgründig

Mit einer Vielfalt an Motiven und Farben zaubern die Dekanter von Carlo Moretti Kreativität auf den Tisch. In Kombination mit Bora-Gläsern oder anderen Accessoires der Kollektion bieten sich unendliche Möglichkeiten, einen eigenen und einzigartigen Stil zu prägen. Die vielfach nutzbaren Dekanter sind aus mundgeblasenem Muranoglas, das von Hand bearbeitet und mit grosser Erfahrung und Kunstfertigkeit mit Spiralen, Streifen, Punkten und viel Fantasie verziert wird. Wie alle Produkte von Carlo Moretti ist jedes Exemplar ein Einzelstück, nummeriert und signiert: authentische Meisterwerke der Murano-Glaskunst. Gesehen bei Pro Table St. Gallen.

6 Tierisch schön

GARÇON s'il vous plaît heisst die Futterbar mit hochwertigen Porzellangefässen, die sieger design für die Marke LucyBalu entworfen hat. Schliesslich legen Menschen, die ihrem Interieur und Wohnambiente viel Wert beimessen, auch bei ihren Haustieren Wert auf ästhetisch gestaltete Dinge. Für alle Katzenliebhaber hat Michael Sieger 2022 die Futterbar GARÇON s.v.p. entworfen, mit der sich Porzellanschalen leicht im Stehen servieren lassen. Das Set umfasst eine flache zylindrische Porzellanschale, eine Schale mit Griff, einen «slow feeder» mit Reliefstruktur und eine Cloche, um das Futter abzudecken. sieger-design.com



Modulare Ästhetik

Handwerkskunst trifft auf zukunftsweisendes Produktdesign.



In der Geschirrsreihe DATUM der Porzellanmanufaktur FÜRSTENBERG verschmelzen zukunftsweisendes Produktdesign und leidenschaftliche Handwerkskunst zu einer aussergewöhnlichen Einheit. Die Porzellanserie wurde von dem Londoner Architektur- und Designbüro Foster + Partners entworfen. Die konzeptionelle Grundidee: Die Abmessungen der Porzellanteile sind so sorgfältig innerhalb einer Gittermatrix kalibriert, dass ein direktes Zusammenspiel zwischen ihnen entsteht. Diese formale Geometrie und ihre präzise Ausführung erlauben vielfältige Nutzungsmöglichkeiten und eine effiziente Stapelbarkeit. «Die Idee war, eine elegante Geschirrsreihe zu entwerfen, deren Teile sich für die Aufbewahrung und den Transport auch gut stapeln lassen. Wir wollten, dass die Menschen diese Stücke auf ihrem Esstisch präsentieren und mit

dem gleichen Geschirr Lebensmittel im Kühlschrank oder im Schrank aufbewahren können, ohne Plastikbehälter zu verwenden», sagt Mike Holland, Senior Partner and Head of Industrial Design, Foster + Partners zur Entwicklung der Geschirrsreihe DATUM. Für die hohe Designqualität erhielt DATUM den Red Dot Award: Product Design 2023.

DATUM ist in zwei Varianten in Weiss erhältlich: zum einen klassisch mit glänzender Glasur innen und aussen sowie in einer weiteren Variante, bei der die Aussenseiten matt satiniert und die Innenseiten glänzend glasiert sind.

WWW.FUERSTENBERG-PORZELLAN.COM





Die Besteck-Manufaktur
The Flatware-Manufactory

Pott 35 by Carl Pott 1979

Since 1904 Made in Germany

www.pott-bestecke.de

7 Für Grill-Enthusiasten

Seit 2018 bietet Robbe & Berking extrascharfe Steakbestecke und ein edles Tranchierbesteck an. Die edlen Steakbestecke können dank modernster Lasertechnologie zu echten Unikaten gemacht werden. Was Graveure auf den silbernen Stielen umsetzen konnten, kann die neue Technologie auf den Messerklingen umsetzen: Initialien, Wappen, Text, Logos – alles detailliert und scharf. Die High-End Steakbestecke bringen Stil und Tischkultur an den Grillplatz. Diamond Like Carbon (DLC) heisst das Rezept der Manufaktur aus Flensburg: Eine anthrazit-schwarze Beschichtung Frozen Black aus der Materialklasse der diamantähnlichen Kohlenstoffe verbinden herausragende mechanische Eigenschaften mit einem sehr edlen technischen Look. Ein Must-have für Grillenthusiasten. Bild: Alt-Spaten Grillset Frozen Black, 8tlg. robbeberking.com

8 Stimmung überall

Die Kooduu Synergy ist eine dimmbare Design-LED-Lampe mit vier Lichtstärken, ein Bluetooth-Lautsprecher und ein Getränkehalter oder Weinkühler in einem. Dank des eingebauten Akkus ist er 100% tragbar und bringt perfekte Stimmung überall hin. Das Modul Bright Sound Technology™ kombiniert warmes Licht mit ausgewogenem Audio. Der Lautsprecher des Kooduu Synergy klingt so gut, wie er aussieht. Und in drei verschiedenen Grössen passt Synergy auf den kleinen Balkon und die grosse Terrasse. Alle Kooduu Synergys können über Bluetooth mit einem anderen Synergy- oder Kooduu-Lautsprecher gekoppelt werden, um True Wireless Stereo-Sound zu erhalten. Entworfen in Dänemark. Hergestellt in Europa. Gesehen bei muff-haushalt.ch kooduu.com

Cooler Wassersprudler

Gutes Design macht den Unterschied und schenkt puren Genuss: brrruuuus...

Mit diesem Wassersprudler kann man sich mit einem einfachen Dreh schnell sein eigenes, köstliches Sodawasser mit so viel oder so wenig Kohlensäure herstellen wie man will. Oder die selbst kreierte Limonade – beides direkt frisch in der dazugehörigen Flasche. Das Design von Brus, so heisst der neue Wassersprudler von Stelton, ist so elegant, dass er zum Schmuckstück jeder Küche, Bar oder Büro wird. Designer Søren Refsgaard ist bekannt für seine klaren, funktionalen Linien und Designs, bei denen er gekonnt alles Überflüssige weglässt. Exemplarisch dafür ist Brus, hergestellt aus hochwertigem Edelstahl, dessen Design die für Stelton typische klassisch-zylindrische Form aufnimmt. Sie zeigt sich in dem ultraflachen Behälter für die Kohlensäurepatrone und setzt sich im Drehknopf für die Kohlensäure fort. Der grifffreundliche Knopf wird zum Einstellen der Kohlensäuremenge intuitiv im Uhrzeigersinn gedreht, und gegen den Uhrzeigersinn, wenn die Flasche vom Gerät getrennt werden soll. Der Wassersprudler ist kompatibel mit jedem handelsüblichen CO2 Tauschzylinder. Alles in allem ein Hochgenuss, der auch die Umwelt freut: Brus erspart beachtlich viel Plastik, viele Kilometer und schweres Schleppen. Brus gibt es in Edelstahl und Edelstahl schwarz lackiert.



10



7



8



9

9 Der designstarke Wassersprudler Brus von Stelton.

10 Ein Dreh und schon sprudelt so viel Kohlensäure, wie man will. stelton.com



Showküche für die Kochschule: *Pure Leidenschaft*



Eine perfekt ausgestattete Manufakturküche ist die neue Bühne einer besonderen Kochschule in St. Gallen.

Hier ist alles Handarbeit und Handwerk und das Schönste daran: die eigenen Hände sind ebenfalls eifrig am Werken, wenn gekocht wird. Die Rede ist von der neuen Showküche bei Domus* in St. Gallen, die neu auch die Heimat der Kochkurse von cook + eat, Pro Table St. Gallen, ist. Anlässlich der Eröffnung der neuen Domus-Ausstellung im Frühjahr 2023 war sie das Highlight und magischer Anziehungspunkt. Kein Wunder, denn Roman und Cyrill Wehrle (Pro Table, SG) gaben Einblick in ihr Können und ebenso grossartige wie grosszügige Kostproben aus ihrer Kochschule: Häppchen und Getränke vom Feinsten, die ganze Küche 'in action', wie man es seither im Rahmen der legendären Kochkurse erleben kann. Die Geräteausstattung entspricht dem neusten Stand der Technik und dem hohen Standard einer modernen Privatküche. Gleiches gilt für Werkzeuge, Küchengeräte und Geschirr, Küchenu tensilien und Gewürze, spezielle Zutaten, Getränke, Gläser und mehr: alles erlesen und vom Besten. Auch in dieser Hinsicht bietet cook + eat mehr als gewöhnlich, denn Roman und Cyrill Wehrle sind nicht nur leidenschaftliche Profis, wenn es um das Zubereiten von Gaumenfreuden geht, sondern ebenso begeistert und versiert in allen Fragen rund um Tischkultur, stilvolles Anrichten, schönes Essen und Geniessen. In ihrem Fachgeschäft Pro Table führen sie alles, was es dazu braucht, inklusive Fachberatung und mitreissende, pure Leidenschaft für ihr Metier.

*Domus Leuchten und Möbel AG, St. Gallen, domusag.ch / moebelmanufaktur.ch

**Cook+Eat, Kochkurse von Pro Table, protable.ch

1 Die Showküche: Die Showküche: Ihrem Innenleben entströmt ein feiner Duft nach Holz, die ganze Küche ist aus europäischem Holz und Naturstein gefertigt und ein unikates Werk der Manufaktur 1980. Die von Gestalter und Möbelschreiner Heinz Baumann gegründete Möbelmanufaktur wurde 2021 von Marc Künzle, Inhaber Domus SG, übernommen, der die Philosophie des Gründers weiterlebt. Innenausbauten, Küchen, ganze Möbel und vieles mehr entstehen noch in Handarbeit: alles genau nach Wunsch und Mass. Fotos: Möbelmanufaktur 1980 moebelmanufaktur.ch / ©Roger Oberholzer **2/3** In action: Cyrill Wehrle, Junior Chef Pro Table und Roman Wehrle, Geschäftsführer Pro Table. **4** Ikone: Berkel Aufschnittmaschine. **5** Murano Glas: Glaskunst von Carlo Moretti. **6** Silber aus der Manufaktur: Deco Style von Sonja Quant. **7** Edles Porzellan: Platzteller La Greca Signature Black von Rosenthal meets Versace. **8** Champagner mit Stil: Champagner-Kühler und Bar-Set aus Silber von Robbe & Berking.



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 besonders stolz.

Daher gewähren wir 30 Jahre Garantie auf unser gusseisernes Kochgeschirr.

Ein besonderes Stück Kochgeschichte, das Sie ein Leben lang begleiten wird.

Wahre Klassiker

Aus der Zeit gefallen? Ganz im Gegenteil!



1

2



Sie gefallen ewig und es scheint, als ob in Endlosschleifen ihre Qualitäten immer wieder von Neuem entdeckt und mit einem grandiosen Revival gefeiert werden. Die Klassiker von Handwerk und Design haben ihren festen Platz auf der Favoritenskala der Connaisseurs. Sichere Werte, die einen durch alle Zeiten begleiten.



4

3



5





6



7



8

1 Robbe & Berking: Teekanne Alta aus Sterlingsilber, Teesieb mit Griff aus Corian.
 2 Silbermanufaktur Sonja Quandt: Handgefertigtes Silberbesteck Bauhaus aus der Bauhauszeit.
 3 Rosenthal: Die Teekanne des Teeservice TAC1 von Bauhaus-Gründer Walter Gropius (1883 - 1969) hatte 1969 Premiere und wurde zum Kultobjekt.
 4 Riedel: Die unvergleichlichen Dekanter und Gläser der Glasmanufaktur versprechen perfekten Trinkgenuss.
 5 Forge de Laguiole: Neben den berühmten Messern wurde das Sommelier Messer zum legendären Objekt. Hochglanzpoliert mit Griff aus Fasseiche mit Gravur des Hebels (Pinot Noir).
 6 Fürstenberg Porzellanmanufaktur: Die Geschirrkollektion CARLO Este verbindet Neoklassizismus und Moderne - prädestiniert für einen Klassiker. Die Henkel sind handgefertigt. Ein Entwurf des italienischen Architekten und Designers Carlo Dal Bianco.
 7 Le Creuset: Ein Bräter von Le Creuset hält ein Leben lang und wird dabei immer besser und schöner.
 8 Mono: Die Teekanne Mono Filo von Tassilo von Grolman hat Designgeschichte geschrieben. Made in Germany.
 9 Stelton: Die EM77 Isolierkanne, entworfen von Erik Magnussen, wird seit 1977 in Dänemark hergestellt und wurde zur weltbekannten Stilikone.
 10 Carlo Moretti: Der Name steht für schönsten Murano Glas, für handgefertigte Meisterwerke der Glaskunst aus der Werkstatt auf der legendären Insel.



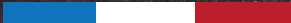
10



9


CRISTEL[®]
 FRANCE

HIGH-END
 STAINLESS STEEL COOKWARE


 fabriqué en France





Silber

Teil der Zeitgeschichte

Silber gehört seit Jahrtausenden zu den Klassikern, wenn es um kultiviertes Essen und Trinken geht.

Mit drei Beispielen wirft die Silbermanufaktur Sonja Quandt einmal einen Blick zurück auf die Rolle von Silber als Werkstoff für Tafelware und macht deutlich, wie stark das Edelmetall über die Jahrtausende die Tischkultur geprägt hat und prägt. Silberbecher, deren Eigenschaften bereits in der Antike geschätzt wurden, ein Teeservice, das die Stilepoche von Queen-Anne aufleben lässt, und ein Besteck im Stil des Art Déco laden auf eine besondere Zeitreise ein.

Trinkgenuss, den schon die Römer schätzten

Um die antibakteriellen Eigenschaften von Silberbechern wussten bereits die römischen Legionäre: Auf ihren Kriegszügen konnten sie damit ihr Trinkwasser aus allen Flüssen trinken, ohne Schaden zu nehmen. Sicher schätzten sie auch den unerreichten Frischekick, den silberne Trinkgefäße nicht nur dem Wasser (mit oder ohne Kohlensäure) verleiht. Doch insbesondere Champagner wird, aus einem Silberbecher oder -kelch getrunken, zu einer neuen, feineren, auch hinsichtlich der Aromen sinnlichen Erfahrung. Nicht zuletzt profitieren Cocktails von den besonderen Eigenschaften des Edelmetalls: So wird ein

«Prince of Wales» vorzugsweise im Silberbecher kredenzt. Der Mix aus Cognac, Triple Sec und einem Spritzer Angostura auf Eis wird zum Schluss mit Champagner aufgefüllt. (Quelle: spirituosen-world.de/cocktails/prince-of-wales). Die Silbermanufaktur Sonja Quandt bietet für unvergleichlichen Trinkgenuss den Becher Hamburg oder den Champagnerkelch Enjoy in 925 Sterling sowie versilbert an, als Option mit Innenvergoldung oder auch mit gehämmelter Oberfläche.

Tea-Time wie bei Queen Anne

Die Tradition der klassischen Tea-Time kannte man schon im 17./18. Jahrhundert. Über Generationen wurde sie vom britischen Adel und dem Königshaus weitergegeben und gehört mittlerweile zum «Kulturgut» der Briten schlechthin. Kein Wunder, legt man bei der Zubereitung und beim Genießen höchsten Wert auf ein stilgerechtes und stilvolles Drumherum – vom Tee und Wasser bis zu den Scones, vom Porzellan bis zur Tee-Kanne, die nicht selten in Silber glänzt. Ein Tee-Service aus Silber wird bei vielen gutsituierten Familien auf der ganzen Welt seit Generationen weitervererbt. Eine wundervolle Tradition, wie die Tea-Time selbst. Ein ganz besonderes



1 Champagnerkelch Enjoy in Silber – sorgt für prickelnden Trinkgenuss und wahre Freude. **2** Silberbecher eignen sich sowohl als Kinderbecher, Trinkbecher oder aber auch als Vase für eine Rose zur Tischdeko, als Stiftehalter – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. **3** Die Silbermanufaktur Sonja Quandt fertigt jedes Teil in Handarbeit. Manufakturtradition seit 1860. **4** Das kunstvolle Design des Tee-Service Queen Anne wurde 1870 entwickelt und wird in liebevoller Handarbeit in 925 Sterlingsilber sowie versilbert hergestellt – für wahrhaft königliche Teestunden. **5** Die Eleganz der 1920er Jahre spricht aus der Bestecklinie Deco Style. In seiner klaren Geometrie überdauert das charakteristische Design die Zeit. sonja-quandt.com



Kunstwerk ist das Tee-Service Queen Anne der Silbermanufaktur Sonja Quandt. Queen Anne war die erste Königin des Vereinigten Königreiches, so wie wir es heute kennen (ab 1707). Da sie die Tradition und Kunst der täglichen Tea-Time pflegte, ist das nach ihr benannte Tee-Service eine majestätische Hommage. Das kunstvolle Design mit seinen feingliedrigen Strukturen wurde 1870 entwickelt und gehört zu den beliebtesten Stücken der Manufaktur. Es wird in liebevoller Handarbeit in 925 Sterlingsilber sowie versilbert hergestellt und verspricht wahrlich königliche Teestunden.

Im Stil der Zwanzigerjahre

Geburtsstunde des Art Déco Stils war 1925 die internationale Messe für «Arts Décoratifs et Industriels Modernes» in Paris. Als eigentlicher Stil-Mix von dekorativ-ornamentalen Elementen des Jugendstils bis hin zu streng funktionalen Linienführungen, umgesetzt in edlen Werkstoffen, zu denen vorzugsweise Silber gehörte, beeinflusste Art Déco fortan Manufakturen und Künstler, prägte Innenarchitektur und Tischkultur und eroberte sich einen festen Platz in der Designgeschichte. Das Besteck Deco-Style stammt aus dieser Epoche (1920-1940) und gibt die gradlinig-elegante Formensprache wieder. Wie alle Produkte der Silbermanufaktur Sonja Quandt wird die Besteckkollektion komplett handgefertigt und ist in 925 Sterling oder versilbert sowie auf Wunsch auch vergoldet erhältlich.





Jubiläums- geschichten

Hinter jedem Jubiläum steckt eine grossartige Geschichte.

Wenn etwas über Jahrzehnte erfolgreich am Markt ist, verdient es gerade in unserer schnelllebigen und wettbewerbsintensiven Zeit Beachtung und Hochachtung – ob es um ein Produkt, eine Marke oder ein Unternehmen geht. Herkunft und Geschichte sind ein Versprechen und werden je länger je mehr geschätzt. Schliesslich erfordert es überdurchschnittlichen Effort, überzeugende Leistungen und Einzigartigkeit, um sich gegenüber allem und allen anderen auszuzeichnen und nachhaltig erfolgreich zu sein – seien es exzellentes Handwerk, eine geniale Erfindung oder herausragendes Design. Was immer es sein mag, trifft es den Geist der Zeit, der Nutzer, der Käufer – und das über Jahre, Jahrzehnte und gar über Jahrhunderte hinweg. Aktuelle Beispiele gefällig? Voilà:

1748: Villeroy & Boch

Villeroy & Boch steht für zeitlose Eleganz, innovatives Design und aussergewöhnliche Qualität. In den 275 Jahren des Bestehens hat Villeroy & Boch mit schönen Produkten begeistert und auch unternehmerisch Zeichen gesetzt: 1748 begannen François Boch und seine drei Söhne Keramikgeschirr und Accessoires herzustellen. 1836 fusionierte Jean-François Boch mit dem erfolgreichen Steingut-Produzenten Nicolas Villeroy zur Firma Villeroy & Boch. Aus dem Zusammenschluss entstand einer der ersten Weltkonzerne des 19. Jahrhunderts. Mit zahlreichen limitierten Editionen sowie mit Trendfarben wie Beige in der Kollektion NewMoon, hier kombiniert mit schwarzen Einzelteilen von Manufacture Rock, wird das Jubiläum gefeiert. VILLEROY-BOCH.COM



1763: Königliche Porzellan-Manufaktur Berlin

In einer limitierten, hellroten Neon-Version der Büste ihres Gründers feiert die renommierte Manufaktur ihr 260. Jubiläum. Die 1822 erstmals durch Johann Gottfried Schadow in Biskuitporzellan gefertigte, 31,5 Zentimeter hohe Büste von Friedrich II der Edition Nouvelle Rouge weist unübersehbar auf die fast drei Jahrhunderte andauernde KPM-Erfolgsgeschichte hin. Friedrich der Grosse hat 1763 die Manufaktur vom Berliner Kaufmann Johann Ernst Gotzkowsky abgekauft und dem Porzellan buchstäblich seinen Stempel aufgedrückt. Die Zeptermarken aus dem kurfürstlich-brandenburgischen Wappen ist seitdem auf fast allen KPM-Produkten zu finden, wie auf dem To-go Becher Kurland. Unten wird es mit blauer Unterglasurfarbe auf das Porzellan aufgetragen. Danach wird es glasiert und ein weiteres Mal gebrannt, wobei sich die Kobaltfarbe untrennbar mit der Glasur verbindet. Fälschungssicher!

KPM-BERLIN.COM

1898: Berkel

Erfinder der ersten mechanischen Aufschnittmaschine war vor 125 Jahren der niederländische Metzger Wilhelmus van Berkel. 1898 eröffnete er seine erste Fabrik in Rotterdam, ein Jahr später lieferte Van Berkel's Patent Company Ltd bereits 84 Aufschnittmaschinen aus. Die Geschichte von Berkel in Italien beginnt 1924 in Mailand. Schon in den 1950er Jahren erlangte die Maschine Kultstatus. Heute ist die rote Volano B114 eine Ikone, Liebhaberstück und Statussymbol. Die Schwung-



1 NewMoon in trendigem Beige. villeroy-boch.com
2 Büste Friedrich II in Nouvelle-Rouge. To-go Becher Kurland aus feinstem Porzellan. kpm-berlin.com
3 Special Edition Volano B114 Passion. theberkelworld.com

2



18 60
SONJA QUANDT
SILBERMANUFAKTUR

Die drei Freunde:



Miss Sku



Fridolin Quandtus



Peter Schwab

Unsere neue
Pflegeserie für
strahlendes Silber



www.sonja-quandt.com

4



4 Carretto Siciliano Moka Express. bialetti.com 5 Champagne Réserve Brut 1er cru, Sélection Mövenpick, Frédéric Malétrez. moevenpick-wein.com 6 Kisag Thermo-Whip. kisag.ch 7 Kollektion Strate von Cristel. cristel.com 8 Special Edition Kai Shun Premier Kiritsuke 13. world-of-knives.ch



5



7



radmaschinen werden fast ausschliesslich in Handarbeit hergestellt, verbinden formvollendete Details und präzise Mechanik, Tradition und Moderne. Von der (ausverkauften) Special Edition zum 125. Jubiläum, einer mit glänzendem Blattgold veredelten Volano B114 Passion, ist noch ein Exemplar im Berkel Shop-in-Shop bei Muff-Haushalt in Sissach zu bewundern. MUFF-HAUSHALT.CH; THEBERKELWORLD.COM

1933: Bialetti Moka

Vor 90 Jahren machte Bialetti mit der Moka Express die Kunst der Kaffeezubereitung zu einem Ritual in jedem italienischen Zuhause. Die Moka wurde in ihrem Art déco Stil und der unverwechselbaren achteckigen Form, zu der sich Bialetti von der Faltenrock-Silhouette seiner Frau hatte inspirieren lassen, auf der ganzen Welt zu einem Symbol für Made in Italy. Das einzigartige Design präsentiert sich zum Jubiläum in einem «Kleid» von Dolce&Gabbana. Die Carretto Siciliano Moka Express ist eine raffinierte Kombination aus Stil und Design. Mit seinen farbenfrohen Designs war der sizilianische Carretto schon immer eine Inspirationsquelle für die Schöpfungen von Dolce&Gabbana. Die typische Ikonographie macht die traditionsreiche Kaffeemaschine nun zur kultigsten ihrer Geschichte. BIALETTI.COM

1948: Mövenpick

Seit der Eröffnung des ersten Mövenpick Restaurants vor 75 Jahren in Zürich steht die Marke für eine Welt voller Genuss und Leidenschaft. Von Anfang an gehörte das Angebot einer hochstehenden Weinauswahl dazu und war ein wichtiger Bestandteil des Konzeptes von Unternehmensgründer Ueli Prager, der mit seinen Restaurants einem neuen Stil moderner Gastfreundschaft den Weg ebnete. Der erste Mövenpick Weinkeller wurde 1962 im Zürcher Enge-Quartier eröffnet. Heute ist Mövenpick Wein Importeur und ein führender Premium-Weinfachhändler in der Schweiz, Liechtenstein und Deutschland. Das Sortiment beläuft sich auf über 3000 verschiedene Weine von namhaften Winzern aus der ganzen Welt. Neben dem stationären Handel liegt der Fokus auf dem Onlinehandel, einer inspirierenden digitalen Shoppingwelt. MOEVENPICK-WEIN.COM

1958: Kisag Rahmbläser

Als Walter Kissling 1945 in Bellach bei Solothurn die Kisag AG gründete, ahnte er noch nicht, dass eine seiner Erfindungen einmal zu einem internationalen Star in der Welt der Küche und Kochkunst werden würde. 1958 liess er seinen Kisag-Bläser patentieren, ein Küchengerät zur Herstellung von Schlagrahm mit einem eigens entwickelten Kapselsystem. Die Rahmbläser wurden schnell zu einem Bestseller und verkauften sich millionenfach: der «Kisag-Bläser» wurde zum Inbegriff und Synonym für Rahmbläser schlechthin. Er gehört zum Werkzeug der Sterneköche, ist aus keiner Profiküche wegzudenken und auch Hobbyköche schätzen seine Vielseitigkeit. Von kalt bis heiss, von Desserts und Getränken bis hin zu Saucen, Suppen und hochstehenden kulinarischen



8

schen Kreationen erschliessen sich mit ihm intensive Aromen und Genüsse. KISAG.CH

1983: CRISTEL

Eigentlich beginnt die Geschichte von Cristel schon vor rund 200 Jahren, als der innovative Unternehmer Frédéric Japy 1830 in Fesches-le-Châtel den ersten tiefgezogenen Kochtopf Frankreichs produziert. Nach Kriegen, Wirtschaftswirren und Krisen musste die Fabrik 1981 jedoch schliessen. Doch 1983 machen ehemalige Arbeiter die Fabrik illegal wieder auf, kurz darauf wird unter dem neuen Namen CRISTEL eine Kooperative gegründet, doch erst der Beizug der Unternehmensberaterin Bernadette Dodane bringt die entscheidende Wende. Zusammen mit ihrem Ehemann Paul Dodane setzt sie auf das einzigartige Know-how der Techniker, auf Innovation und hochstehende Qualität. Mit «Cook & Serve» (Kochen und Servieren) gelingt der Durchbruch. Das Kochgeschirr aus Edelstahl in klarem Design wird dank abnehmbaren Griffen zum edlen Serviergeschirr. In wenigen Jahren wird CRISTEL Marktführer in Frankreich. Heute wird CRISTEL weltweit für das Design, die Qualität und Intelligenz der Produkte und auch wegen der besonderen Geschichte geschätzt.

Ausführlich nachzulesen unter CRISTEL.COM

2003: CeCo Ltd. - world-of-knives.ch

Mit einer Special Edition des Messers Kai Shun Premier Kiritsuke 13 feiert die Bieler Messermanufaktur ihr 20-jähriges Jubiläum. Als «Lucky Number 13» - in Japan gilt die 13 als Glückszahl - wird es in einer limitierten Edition von 5'555 Stück aufgelegt. Die Klinge mit unverkennbarer Hammerschlagoptik ist mit dem exklusiven Logo EDITION 13 sowie der Signatur von Tim Mälzer versehen. Ähnlich wie das Santoku eignet sich das Messer mit der traditionellen, spitz zulaufenden Klingeform gleichermassen zum Schneiden von Gemüse, Fisch oder Fleisch - ideal zum Parieren, Portionieren, Schneiden, Filetieren. Das abgerundete Klingenende ermöglicht ein Umfassen von Griff und Klinge, was eine sichere Führung bei zügigem Arbeiten erlaubt. Der Griff des Special Edition Kiritsuke ist aus Pakkaholz.

WORLD-OF-KNIVES.CH





2



1



3



4



5

Messer aus Schweizer Manufaktur

«Seit 20 Jahren leben wir unser Metier und fertigen
Messer vom Besten, die weltweit begeistern.»

Seit 20 Jahren ist Michael Bach überall auf der Welt unterwegs – immer auf der Suche nach hochwertigen Profimessern für Spitzenköche. Fündig wurde er dabei zuerst in Japan, und mit dem Import der exzellenten japanischen Damastmesser der Marke Kai sowie Spitzenprodukten aus Solingen (D) begann eine Erfolgsgeschichte. Stets in intensivem, persönlichem Austausch mit den Top Chefs der weltbesten Küchen wurde das Messer-Sortiment im Laufe der zwei Jahrzehnte ausgebaut. Heute bietet CeCo über 1'000 professionelle Produkte rund um perfektes Schneiden. Diese aussergewöhnliche Kompetenz und Begeisterung für Messer hat sich in Profikreisen schnell herumgesprochen. So werden seit 15 Jahren die Schweizer Junioren- und Kochnationalteams mit Kai Messern ausgerüstet: Beide Teams sind aktuelle Weltmeister. Vor zwölf Jahren wurde eigens für Spitzenkoch Andreas Caminada eine Kochmesserlinie entwickelt. Weitere renommierte Köche meldeten ihr Interesse, fragten nach einem in der Schweiz gefertigten Messer analog den französischen Stekmessern. Eine klare Herausforderung für den «Messer-Chef».

se in Biel sknife Steak- und Taschenmesser entwickelt und gefertigt: Messer, die inzwischen mit vier international renommierten Designpreisen ausgezeichnet und in den weltbesten Restaurants mit über 200 Michelin Sternen eingedeckt werden. Dank des neuartigen Chirurgenstahls sind die Messer auf Yachten und in Restaurants am Meer bestens etabliert, sogar in den besten Hotels an der Côte d'Azur hat sich sknife profiliert.

sknife Taschenmesser

Das in Schweizer Präzisionsarbeit wie für eine Uhr gefertigte Taschenmesser mit Gleitlager aus High-Tech-Keramik lockt Messersammler nach Biel. Einmal monatlich findet die offene Manufaktur statt, wo man Messerschmied Timo Müller und seinem Team beim Fertigen der Messer über die Schulter schauen kann. Anschliessend kann in der Knife Academy selbst Hand angelegt werden: Unter Anleitung werden in diesem Messerschärf-Workshop die eigenen Küchenmesser rasierklingscharf geschliffen.

Kunden und Partner schätzen die familiäre Atmosphäre, das Engagement und die partnerschaftliche Zusammenarbeit. Messerkompetenz aus 20 Jahren Erfahrung fliesst jeden Tag dank der geschulten und engagierten 16 Mitarbeiter in die Beratung ein.

Die eigene Messermanufaktur

2014 gründete Michael Bach die Schwesterfirma sknife und bereits 2015 kamen seine ersten Stekmesser «Made in Switzerland» auf den Markt. Seit neun Jahren werden an der Neuengas-

1 Messerfertigung in der sknife Manufaktur in Biel. 2 Michael Bach, CEO & Founder CeCo Ltd. – world-of-knives & sknife ag. 3 Griff-Varianten aus stabilisiertem Holz: Esche hell, schwarz eingefärbt und grau sowie Walnuss. 4 Das sknife Besteck gilt als schönstes Besteck. 5 sknife Taschenmesser Volldamast mit 51 Diamanten.

Ikonen

moderner Tischkultur

Seit 30 Jahren begeistern die Dekore der Kollektionen «Rosenthal meets Versace».

1992 kam es zu einer Zusammenarbeit der beiden renommierten Marken Versace und Rosenthal, die für jene Zeit als revolutionär bezeichnet werden kann. Gianni Versace verstand als einer der ersten Designer weltweit die Wichtigkeit, eine Marke mit echtem Lifestyle-Wert zu kreieren. Seither ist Versace – und damit verbunden das ikonische Markenlogo La Medusa – nicht nur zu einem Synonym für Mode, sondern zu einer Lebenseinstellung schlechthin geworden. Aus der Kooperation Rosenthal/Versace entstand unter

der Leitung von Gianni Versace die erste Kollektion: 1993 kam MEDUSA auf den Markt. «Rosenthal meets Versace» wurde international zu einem Begriff für atemberaubende Kollektionen und legendäre Dekore, für kostbares Porzellan und unverwechselbares Design. Seit 30 Jahren treffen kunstvolle Kreationen auf die hohe Kunst der Porzellanherstellung und überzeugen mit Glanz und Eleganz, mit gewaltiger Farbenpracht und Präzision. Heute liegt die künstlerische Leitung der ebenso unnachahmlichen wie extravaganten Entwürfe in der Hand von Donatella Versace. Ihre Vision der neuesten Fashionkollektionen übersetzt Rosenthal meets Versace in faszinierende wie einzigartige Tischkollektionen von hohem Wiedererkennungswert.



3



2



Limitierte Jubiläums-edition

Das 30-jährige Jubiläum feiert Rosenthal meets Versace mit einer bis zum 31.12.2023 limitierten Kollektion von 30 Henkelbechern (1), geschmückt mit 30 legendären Dekoren, die die Geschichte der aussergewöhnlichen Zusammenarbeit als Reise durch Zeit, Raum und Kulturen erzählen. Auf den filigranen Deckeln sitzt ein goldenes Medusenhaupt – Versaces Ikone von Anbeginn.

Le Jardin de Versace

Die Kollektion Le Jardin de Versace (2) wird im Jubiläumsjahr mit neuen Artikeln ergänzt. Fröhliche Schmetterlinge und farbenfrohe Blumen in unterschiedlichen Formvariationen und Pastellfarben zieren die Dining Collection. Die Türkis-, Rot- und Goldtöne der Coupteller, kleinen Teekannen und Tassen, Schüsseln und Bowls erinnern an frühlingshafte französische Gärten. Verziert mit goldfarbenen Ornamenten, kreierte der grandiose Dekor Le Jardin de Versace imaginäre Orte zum Erkunden. Die farbenprächtige Kollektion entführt einmal mehr in die prachtvolle Welt von Versace.

Medusa Garland zum Fest

Rot, verziert mit üppigem Gold, prägt 2023 den festlichen Medusa Garland Dekor (3). Barocke Pflanzen und Blumen spielen die zentrale Rolle in dieser Serie und umranken als kunstvolle Girlande die glorreiche Medusa, das Wahrzeichen von Versace. Die filigranen Ornamente mit Medusa-Medaillons verleihen der neuen Kollektion einen samtigen Touch, während Tassen und andere Dekorationsartikel in Grün und Rot gehalten sind. Wie bei jeder Kollektion ist auch ein Platzteller in dieser Weihnachtskollektion in limitierter Auflage erhältlich.

Medusa Red Modern Dining

Der zeitlose Medusa Red Dekor (4) erscheint zum Jubiläum in einer neuen, modernen Auflage. Leuchtendes Rot, Gold und Schwarz heben das im Zentrum platzierte goldfarbene Medusenhaupt hervor, welches von filigranen, barocken Verzierungen umrahmt wird. Teller und Schalen in verschiedenen Grössen, eine kleine Teekanne und Tassen sorgen für einen eleganten Rahmen. Exquisite Dekormuster und Ornamente auf den Couptellern und Bowls unterstreichen die prägende Rolle dieser Kollektion in der modernen Esskultur.



4

Happy Birthday Big Green Egg!

«The original kamado since '74» feiert 2024 sein 50-jähriges Jubiläum.



Mit dem Big Green Egg hat ein multifunktionales Kochgerät den Markt erobert und dem Outdoor-Kochen Aufschwung verliehen. Davor waren die meisten Geräte nur zum Grillieren geeignet. Doch die Geschichte des Keramikgrills beginnt vor etwa 5000 Jahren mit dem Tandoor. Das keramischen Tongefäss ohne Deckel wurde zum Backen von Brot und zum Garen von Fleisch verwendet. Es war der Vorläufer des späteren Mushikamados, eines Reiskochers, der vor gut 100 Jahren mit einem Deckel versehen wurde. Dadurch konnte unter anderem die Wärme gehalten werden, es entstand eine bessere Kontrolle über das Feuer und machte diesen Mushikamado zu einem interessanten Kochgerät. Aber die wirkliche Geschichte von Big Green Egg beginnt 1974, als der asiatische Kamado in die USA gebracht wurde.

Born in 1974

Der amerikanische Gründer von Big Green Egg, Ed Fisher, beschloss 1974, neben dem Handel mit Pachinkos (japanischen Flipperautomaten) auch Mushikamados zu importieren. Er war sofort davon überzeugt, dass dieses eiförmige, keramische Kochgerät ein Gewinn für die Grillszene sein würde. Das geschlossene System und die Keramik als Ausgangsmaterial ermöglichten in Kombination mit der Form unter anderem eine gute Temperaturkontrolle und Luftzirkulation, und das Gerät verbrauchte weniger Holzkohle als die damaligen Standardgrills. Ausserdem zeichneten sich die darin gegarten Lebensmittel durch ein grossartiges Aroma aus. Um auch seine Kunden davon zu überzeugen, verköstigte Ed Fisher sie mit einfachen, auf dem Keramikgrill gegarten Gerichten wie grillierten Chicken Wings. Mit Erfolg!

Die Suche nach der ultimativen Keramik

Die Qualität der asiatischen Kamados liess allerdings noch zu wünschen übrig. Die Keramik war empfindlich. Es kam regelmässig zu Transportschäden und im Gebrauch bereiteten die schnellen Temperaturschwankungen grosse Schwierigkeiten. So begann die Suche nach der ultimativen Keramik. Man stiess auf das Georgia Institute of Technology, wo bereits seit den 1960er Jahren nach einer Keramik mit geringem Eigengewicht geforscht wurde, die extreme Hitze aushalten konnte – unter anderem für den Einsatz bei den Raumfahrtaktivitäten der NASA. Die hitzeabweh-

renden Keramikplatten der Raumfahrtkapseln mussten während des Flugs extrem hohe Temperaturen aushalten. Einer von Ed Fishers Freunden arbeitete in dem Fachbereich, in dem diese Keramiksorten entwickelt wurden. Er half ihm bei der Auswahl der ultimativen Keramik für das Big Green Egg und bei der Suche nach einer Hightech-Fabrik, die diese herstellen konnte. Ab diesem Moment wurden die EGGs auch mit einer widerstandsfähigen Porzellanlasur versehen. Mitte der 1990er Jahre war dann das Big Green Egg geboren, wie es heute auf dem Markt ist! Seither stellt dieser langlebige Keramikgrill seine Werte unter Beweis. Der Transport ist unproblematisch, die EGGs halten grossen Temperaturschwankungen mit Leichtigkeit und unendlich oft stand. Zusammensetzung und Herstellungsverfahren der Keramik sind nie mehr verändert worden. Doch Big Green Egg investiert kontinuierlich in Verbesserungen: Die Basis bleibt gleich, aber schon kleine Änderungen oder zusätzliche Zubehörteile können von wesentlicher Bedeutung sein, damit das Kochen auf dem Big Green Egg noch bequemer und angenehmer wird!

Von Spitzenköchen entdeckt

Zur Beliebtheit des Big Green Eggs in der Schweiz haben Sterneköche wie Heiko Nieder oder Andreas Caminada beigetragen, die bereits in den Anfängen das grüne Ei für sich entdeckten. Gastronomen und Spitzenköche sind bis heute die kulinarischen Aushängeschilder von Big Green Egg, denn dort wo die Möglichkeiten eines Grills aufhören, beginnen die des Big Green Eggs.



1 Das legendäre Big Green Egg feiert Geburtstag.
Text/Fotos: Big Green Egg

Das Big Green Egg in Europa

Ende der 1990er Jahre sollte Europa Bekanntschaft mit dem Big Green Egg machen. Ein Niederländer hatte bei einem Besuch in Atlanta ein Big Green Egg gekauft und es in die Niederlande verschifft lassen. Dessen Geschäftspartner Wessel Buddingh', damals Importeur von Ziegelsteinen, nahm das Gerät in Augenschein, kostete die Gerichte und erkannte sofort das Potenzial des Big Green Eggs. 2001 erreichte ein ganzer Container mit Big Green Eggs den Hafen von Rotterdam. Ein neues Kapitel in der Geschichte des Big Green Eggs begann. Nachdem Wessel Buddingh' und sein Team das Big Green Egg in den Niederlanden eingeführt hatten, machten sie es auch im restlichen Europa bekannt. Mittlerweile vertreibt die Marke sieben verschiedene Modelle und eine grosse Anzahl von Zubehörteilen in gut 40 europäischen Ländern.



1 Die Kollektion wird in Erdtönen von Hand bemalt, wobei die natürliche Farbe des Tons belassen und lediglich transparent glasiert wird. **2** Die Teile der Kollektion sind dank der einzigartigen Farbenharmonie frei untereinander kombinierbar. Der Kudu ist eine Neuinterpretation des klassischen Gmundner Hirsches. **3** Die Afrika-Edition umfasst wunderschöne Dekore, welche die Tiere des Landes zum Thema hat. Namib ist hingegen von der Küsten- und Nebelwüste des Landes inspiriert. **4a/b** Die Gmundner Lodge verbindet Luxus mit Nachhaltigkeit und ist ein Ferien-Resort mitten in der Wildnis, das seinesgleichen sucht.

Alle Bilder: Gmundner Keramik gmundner.com / Gmundner Lodge gmundner-lodge.com



Afrika-Edition

Die Sonderedition von Gmundner Keramik ist eine Hommage an Namibia – und gleichzeitig Auftakt in eine neue Ära.

Was verbindet eine traditionsreiche österreichische Keramikmanufaktur mit Namibia, einem der vielfältigsten Länder des roten Kontinents? Der Schlüssel findet sich bei Markus Friesacher, seit 2018 Eigentümer des Familienunternehmens Gmundner Keramik und dessen jahrzehntelanger tiefer persönlicher Beziehung zu diesem Land. Bereits bei seinen ersten Reisen in diese Welt purer Natur und rauer Schönheit hatte er die Vision, hier einmal für einzigartige Reiseerlebnisse zu sorgen und eine sich selbst versorgende Lodge aufzubauen. Die Vision ist Wirklichkeit geworden. Angetrieben von Innovationsgeist und einem tiefen Respekt für jahrhundertalte Traditionen und Handwerkskunst, treibt er die Entwicklung von Gmundner Keramik voran und hat mit der Eröffnung der Gmundner Lodge in Namibia eine neue, kulturübergreifende Ära eingeläutet. Sie kommt vollendet auch in einer neuen Keramik-Kollektion zum Ausdruck.

Dekore in natürlichen Erdtönen

Die Afrika-Edition von Gmundner Keramik verdankt ihre Entstehung der Lodge-Vision von Markus Friesacher. Ihre Besonderheit kommt in ihrer

Ursprünglichkeit und Naturbelassenheit zum Tragen: Jedes einzelne Stück wird in Erdtönen von Hand bemalt, wobei die natürliche Farbe des Tons belassen und lediglich transparent glasiert wird. Etosha, benannt nach dem Nationalpark Namibias, zelebriert dabei die Artenvielfalt des Landes. Namib ist hingegen nach Afrikas einzigartiger Küsten- und Nebelwüste benannt. Dank der einzigartigen Farbenharmonie lassen sich die Teile der Kollektion uneingeschränkt untereinander kombinieren. Abgerundet wird sie mit der Neuinterpretation des klassischen Gmundner Hirsches, dem KuduKudu, sowie mit den Tieren der Wildnis wie Leopard, Elefant, Giraffe, Löwe und Zebra.

Weitere Neuheiten

Mit kreativen neuen Designs unterstreicht Gmundner Keramik den Aufbruch in die Zukunft. Ob mediterran inspirierte SAN-Edition mit Kova und Ahita oder sommerlich-maritime Westwing Edition mit Hummer: Die handbemalten Keramikstücke machen Lust auf Abwechslung und immer wieder neues Kombinieren.

(Beispiele siehe Tischkultur Seite 23)



Grandiose Stücke

**Ein Ruck geht durch die Porzellanwelt:
Weiss in neuen Interpretationen, Farbe als Pendant
und sinnlicher Manufaktur-Touch laden zum
kreativen Spiel.**





Weisses Porzellan mit raffinierten Struktur- und Formdetails, softes Stone-Design in Blau- und Sandtönen, auch ein Hauch von Rosé darf dabei sein, sowie Motive aus allen Naturwelten sorgen für Furore auf dem Tisch. Die neuen Geschirrkollektionen verbreiten Eleganz, verströmen Lebensfreude, gehen fantasievoll auf spontane Einladungen ein und machen jedes Essen zu einem kleinen Fest. Vor allem aber dokumentieren sie den ganz persönlichen Lebensstil, zeugen von Savoir-faire und Savoir-vivre. Ganz nah im Fachgeschäft beginnt das Vergnügen.

1 Rosenthal: Junto Stoneware, Dune. Das natürliche, warme Beige unterstreicht die sinnliche Wirkung des Materials (Steinzeug) und den Handmade-Look der Kollektion. Eine speziell entwickelte Farbglasur verleiht den einzigartigen Farbverlauf. Design: TonettiDesign mit Mario Padiglione. **2** POTT: Das Besteck Portfolio der renommierten Marke (pott-bestecke.de) umfasst 19 verschiedene Serien, die zwischen 1935 und 2003 gestaltet wurden, darunter POTT 42, Besteck 2742. **3** Le Creuset: Le Coupe. Die neue Geschirrsérie in trendorientiertem Design ist aus offenstem Steinzeug und in vier ruhigen, zeitlosen Farben erhältlich. **4** KPM Berlin: URBINO Corso Blau. Das neue Dekor basiert auf einem von der Mitte nach aussen fließenden Farbverlauf in Ingla-surmalerei, die besonders langlebig, kratz- und spülmaschinenfest ist. **5** FÜRSTENBERG: DATUM Dots Dekor. Der neue Dekor auf den doppelwandigen To-Go Thermobechern aus Porzellan spielt mit den Sinnen (sind es Punkte oder Gitter?). Neben der glasierten weissen und der satinierten mattweissen Variante zeigt sich der To-Go Thermobecher in trendigem Punkt/Gitter-Design in Rot, Blau oder Grau. Design von Foster + Partners. **6** Le Jacquard Français: Webkunst seit 1888. 100 % der Kreationen werden in der historischen Fabrik in Gérardmer (Vogesen) gewebt. Sie zeichnen sich durch ihre Qualität, ihre dezenten, typischen Webmuster und leuchtende Farben aus. **7** Gmundner Keramik: Der handbemalte Hummer zierte ausgewählte Stücke des Sortiments und ist zeitlich limitiert erhältlich. Jedes Stück wird von Hand gefertigt. Bild links: Die Maler und Malerinnen der Manufaktur haben sich von den Kunstwerken und Originalfarben der afrikanischen San inspirieren lassen und in der gleichnamigen Kollektion Geschirrteile von besonderer Ausstrahlung geschaffen.

3



4



5



6



7



8



8 Rosenthal: TAC Sensual, Gentle Grey und Comfort Blue. Dem TAC Service von Walter Gropius wurde 2023 ein neuer, moderner, farbiger Look verliehen. Die pudrigen Nuancen Gentle Grey und Comfort Blue wirken sinnlich, poetisch, leicht – einfach grossartig. Sie lassen sich in harmonischem Farbklang miteinander kombinieren. **9** SIEGER by FÜRSTENBERG: Sip of Gold, 2 neue Dekore Paraíso Blue. Mit den zwei neuen Champagnerbechern Leopard und Monkey zelebriert SIEGER by FÜRSTENBERG die Schönheit der Natur. Mit der Serie Paraíso Blue wird die farbenfrohe Dekor-Reihe von Paraíso in einer dezenteren Farbstellung ergänzt. Design: Michael Sieger (SIEGER). **10** Zwiesel Glas: Duo. Traditionelle Handarbeit verbindet sich hier mit modernster Maschinenfertigung. Der hauchdünne Stiel ist Glaskunst von Menschenhand, die elegante Kuppa Präzisionsarbeit von Maschinen. **11** Christofle: Mood. Das Besteck-Set im Design-Ei ist ein Kultobjekt, das gerade wieder einen Hype verzeichnet. Im Überraschungs-Ei aus Edelstahl steckt ein 24-teiliges versilbertes Besteck-Set in einem Einsatz aus Walnussholz.

Alle Bilder: zVg Hersteller gemäss Angabe.

9



10



11



1 Rosenthal: TAC Allround. Das TAC Service von Walter Gropius wird um neue Porzellanformen erweitert. Der Allround-Teller, er ist weder flach noch tief, und eine vielseitig einsetzbare Salatschüssel entsprechen ganz dem Zeitgeist und der neuen Esskultur. Minimalistisch, klar und offen für alle Genusswelten. **2** FÜRSTENBERG: CARLO in Weiss. Die Geschirrkollektion ist bereits jetzt ein Klassiker, der das Spiel der Kontraste harmonisch perfektioniert: Geometrisch präzise Grundformen treffen auf verspielte Details, elegantes Weiss lässt alle Stiloptionen offen. **3** FÜRSTENBERG: Fluen Luminea. Der Dekor von Designerin Friederike Plock-Giermann verleiht der Geschirrkollektion von Designer Alfredo Häberle eine neue Haptik und sanften, metallischen Glanz. Die stilisierten Ginkgomotive finden sich in verschiedenen Formen und Grössen auf ausgewählten Geschirrtteilen.



4



4 Stelton: Pilastro. Ob Gläser, Krug oder Servierschale – die Pilastro Serie fügt sich überall nahtlos ein. Das geriffelte Glas ist vom Art-déco-Stil der 1920er Jahre inspiriert. Die Schalen sind weit über die Küche hinaus vielseitig einsetzbar. **5** Robbe & Berking: Alta. Der Triumph der Form über das Ornament ergibt eine zeitlose, einfache Schönheit, die das Besteck weltweit zu einem Klassiker der Moderne gemacht hat, ausgezeichnet mit zahlreichen internationalen Design-Preisen. Design: Wilfried Moll. **6** RIEDEL: Veloce Cabernet. Die Gläser der Veloce Serie gehen explizit auf die jeweiligen Aromen und Charaktere der Weine ein. Jedes Glas wurde in einem RIEDEL-Sensorik-Workshop entwickelt, um bestimmte Rebsorten für das ultimative Weingenußerlebnis in die richtige Balance zu bringen. **7+8** FÜRSTENBERG: Sgraffito Artbreak!. Die Porzellanobjekte mit handcrafted Touch in den Farben Anthrazit oder Coral lassen sich individuell kombinieren und interpretieren, sind Vase oder Schale oder dekoratives Objekt. Alle Objekte werden mehrfarbig gegossen und dann von Hand bearbeitet. **9** Rosenthal: TAC Festive Celebration. Neben neuen Farben und Formen erhält das legendäre Bauhaus Service TAC 2023 auch ein neues festliches Dekor in edlem Gold. Dekorative Ornamente unterstreichen die reduzierte Formsprache und lassen das kultige Design stilvoll elegant aussehen. **10** MEISSEN, Porzellankunst: Die Porzellanmanufaktur hat für eine limitierte Sonderedition für Lindt Hochfein Pralinés die Geschenkpackung kreiert und gleichzeitig exklusive Porzellane im gleichen Dekor gestaltet, ebenfalls in limitierter Edition. Design: Lena Hensel. Vitruv. (unten) Geradlinig und puristisch zeugt das Relief von kunsthandwerklicher Raffinesse. Die glasierten Teile lassen sich mit Biskuit frei zusammenstellen. Alle Bilder: z/Vg Hersteller gemäss Angabe.

5



6

7



8





10

9

Villeroy & Boch
1748

275 YEARS Creating Homes



275 JUBILEE
Collection

EXKLUSIVE JUBILÄUMS- KREATIONEN

Unsere Jubiläumsartikel erzählen Geschichten aus 275 Jahren Villeroy & Boch. Entdecken Sie die ausdrucksstarken Statement-Pieces Birthday Cake, La Boule Paradiso und unsere Jubilee Mugs. Unsere 275 Jubilee Collection ist streng limitiert und nur im Jubiläumsjahr 2023 erhältlich!



Limited
Edition

villeroy-boch.com



1

Neues Kochen: *Heisse Sachen!*

Grosse Kochkunst dank bestem Werkzeug und Gerät.

Z Grundvoraussetzung für grosses Kochen sind sicherlich Begeisterung, Fertigkeit, Fantasie und Wissen des- und derjenigen, die am Herd oder Grill stehen. Dann kommen jedoch nicht die Zutaten, sondern die Werkzeuge und Geräte, mit denen man hantiert und kooperiert, um das Beste aus Lebensmitteln und Gewürzen etc. herauszuholen. Moderne, intelligente Technik hilft da ebenso wie Perfektes aus der Manufaktur: vom Herd bis zur Pfanne und zum Grill, vom Mixer bis zum Spezialmesser. Aktuelle Highlights und eine echte Koch-Revolution hier auf einen ersten Blick – ausführliche Beratung und heisse Tipps dazu gibt's dann im Fachgeschäft.



2



3



4



5



6a



6b

1 Le Creuset: gusseisernes Kochgeschirr seit 1925. Jedes Stück ist ein Unikat, das in aufwendiger Handarbeit gefertigt wird. Mit Nectar erweitert die Marke die leuchtende Farbpalette um ein sattes Goldgelb: ultimatives Koch- und Essvergnügen. **2** Cristel: Strate. Puristische Edelstahlpfannen aus Frankreich mit grosser Tradition. Geeignet für alle Herdarten, schnelle und gleichmässige Hitze, stapelbar, unverwundlich. **3** Kisag: 3 SWISS Sparschäler Spezial. Swiss Made und ultrascharf sorgen diese drei für Perfektion. Soft Skin schält die dünnen Schalen z.B. von Tomaten, Paprika, Mangos oder Kiwis. Julienne macht ruckzuck feine, dekorative Streifen aus Obst und Gemüse. Und der Classic Peeler eignet sich für alles und alle, sogar für Linkshänder. **4** Drosselmeyer: Starker Nussknacker, gemacht für feine Kerne unter harter Schale. In verschiedenen Farben erhältlich. **5** Ankarsrum: Geniale Maschine. Die schwedische Küchenmaschine aus Ankarsrum ist das ideale Haushaltgerät für alle, die gerne selber kochen und backen. Sie ist für alles zu haben und eine Allrounderin fürs Leben. Genial: eine neue Edelstahlschüssel und der Glacé-Aufsatz! **6a/b** WIRED COOKING: Die Koch-Revolution. Der Kochtopf, entwickelt von einem Zürcher Start-up, eignet sich für fast alle Kochprozesse und macht viele andere Geräte überflüssig. Der Wired Cooker ist der erste Kochtopf mit genauer Temperaturkontrolle und benötigt dafür nur eine Steckdose und ein Smartphone. Die Wärme wird direkt im Topfboden produziert, die gewünschte Temperatur wird in einer App angegeben, der Regler in der Elektronikbox steuert via Temperatursensoren die Temperatur im Wired Cooker je nach Kochprozess und Rezept. Sous-Vide, Fritieren, Garen auf den Punkt. **7** FRXSH: Mousse Chef. Er beherrscht das ganze Repertoire eines Frozen Food Processors aufs Beste: ultrafeines Moussieren tiefgefrorener Speisen ohne Auftauen ist seine absolute Kernkompetenz. Die Moussier-, Cut- oder Aufschlag-Intensität ist einstellbar und setzt neue Massstäbe bei Aromen, Struktur und Wohlgeschmack. Swiss Made. Alle Bilder: zVg Hersteller gemäss Angabe.

7



DUO 2IN1 FONDUE TOPF

Das Multitalent



DUO 2IN1 FONDUE TOPF

aus emailliertem Gusseisen | Art. 25102-00

Er eignet sich nicht nur für alle Fondue-Variationen, sondern auch zum Kochen, Braten, Schmoren oder Brot backen – der multifunktionale Topf mit hervorragender Wärmespeicherung ist für alle Herdarten geeignet und ein Must-have in der Küche. Mehr Informationen und ein leckeres Brotrezept finden Sie auf unserer Website.



Rezept

kisag.ch/sbrinz-brot

**WIR SIND DA:
IGEHO-MESSE
18.-22.NOV
BASEL**

HALLE 1.0 / C410

Kisag

KISAG AG | CH-4512 Bellach
kisag@kisag.ch | www.kisag.ch



1 Big Green Egg: Grillen, Backen, Garen, Räuchern. Die für das Big Green Egg verwendete Keramik reflektiert die Hitze innerhalb des EGGs, sodass ein Luftstrom entsteht, der die Zutaten und Gerichte besonders zart macht. Für unzählige grossartige Genüsse im Sommer wie im Winter. **2** Le Creuset: Grillpfannen. Die gusseisernen Grillpfannen und -platten versprechen und halten einzigartige Geschmackserlebnisse. In verschiedenen Formaten und Grössen punkten sie mit erstklassiger Qualität und Top-Resultaten inklusive typischem Grillmuster. **3** Hoefats: Fire Kitchen. Die mobile Outdoor-Küche mit Feuerschalen Aufnahme passt für alle Feuer-Bowls der Marke und ermöglicht Kochen und Grillen auf drei Ebenen mit Arbeits- und Ablageflächen. **4** Hoefats: Feuerhandschuhe. Sie sind aus atmungsaktiver Aramidfaser, anschiessbar und bis zu 500°C hitzebeständig – damit man Heisses jederzeit voll im Griff hat. **5** world of knives: Wok Tranchierset. Es wird in Solingen geschmiedet, überzeugt in Preis und Leistung, hat Griffe aus Olivenholz und ist ein idealer Begleiter beim Tranchieren, den man nie mehr missen möchte.



Falling Blue – eine Liebeserklärung

1

Im Languedoc-Roussillon zelebriert der Kalifornier Dave Phinney wegweisende Weinkunst.

Die südfranzösische Region Languedoc-Roussillon wartet mit unterschiedlichsten Landschaften auf. Am Meer locken traumhafte Strände, landein wilde Schluchten, Weinberge, malerische Dörfer und Städte. Doch vor allem findet sich hier das weltweit grösste zusammenhängende Weinanbaugebiet, das auch zu den ältesten Frankreichs zählt. Bereits im 13. Jahrhundert wurde hier Weinbau betrieben. Doch die karge, unwegsame Landschaft im Languedoc-Roussillon galt als mühsam in der Bewirtschaftung, weshalb die Gegend in einen jahrzehntelangen Dornröschenschlaf verfiel. Als Dave Phinney zum ersten Mal das verschlafene Weinbaudorf Maury besuchte, war es jedoch Liebe auf den ersten Blick: gerade in diesen steilen, von alten Weinreben bewachsenen Hängen erkannte er das grosse Potenzial. «In Maury I found the true meaning of (Terroir).» Das Weingebiet mit seinen Schieferböden, viel Sonnenschein und den vom Mittelmeer und Gebirge beeinflussten gemässigten Temperaturen war genau das, wovon er schon lange geträumt hatte. In Kalifornien feierte er mit Orin Swift Cellars seit Jahren Riesenerfolge und war zum Wegbereiter einer neuen Generation kalifornischer Winzerinnen und Winzer geworden. Inzwischen hat Dave Phinney auch im französischen Maury die Steine ins Rollen gebracht und dafür gesorgt, dass die Gegend heute auf der internationalen Landkarte der Spitzenweingebiete zu finden ist.

Falling Blue – Falling in Love with Maury

Eines von Dave Phinneys Spitzenerzeugnissen und seine persönliche Liebeserklärung an Maury und dessen einzigartiges Terroir ist Falling Blue: Der Rotwein ist ein Blend aus 80% Grenache und 20% Syrah. Die Trauben werden von Hand gelesen und reifen während 15 Monaten zu einem

Wein mit mediterraner Seele, die ihn zu einem beliebten Begleiter der südfranzösischen Küche macht. Falling Blue ist verschwenderisch, fruchtintensiv, gleichzeitig saftig-weich und von tiefgründigem Purpurgranat.

2019 Falling Blue, Department 66 – jetzt entdecken an allen Standorten von Mövenpick Wein und im Onlineshop.

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

1 Die malerische, jedoch karge und unwegsame Landschaft im Languedoc-Roussillon erfordert eine aufwendige Bewirtschaftung.

2 Dave Phinney, Star-Winzer aus Kalifornien, brachte die französische Weingegend um Maury wieder auf die internationale Landkarte der Spitzenweingebiete. **3** Die zweite Leidenschaft von Dave Phinney gehört der Kunst, die er beim Design der Etiketten auslebt.

2019 Falling Blue, Department 66: französischer Spitzenwein, jetzt zu entdecken bei Mövenpick Wein. Trinkreife: jetzt bis 2032. Traube: Grenache, Syrah

4a + 4b Aussen ein schlichter Kubus, innen eine der modernsten Kellereien Frankreichs: Department 66.

2



3

4a



4b



Lust auf Süßes?

Versprochen: Selbst gekocht und selbst gebacken geht über alles!



Um das Versprechen gleich einzulösen: mit Judith alias Streusel gelingt's und schmeckt's einfach himmlisch. Wer schon einmal etwas aus ihrem Buch oder Blog (streusel.ch) nachgebacken hat ist begeistert und bleibt ein Dauergast auf ihren Kanälen – und ein Fan ihrer Rezepte, Tipps und Tricks. Doch wer ist Judith und warum Streusel?

Gelernte Bäckerin-Konditorin und mehr

Ihr Handwerk hat sie von der Pike auf gelernt und dennoch ist sie eine Selfmade-Frau, denn nach ein paar Jahren im Beruf und einem Jahr als Au Pair in Lausanne absolvierte sie als 'Topping' ihre zweite Ausbildung zur Mediengestalterin und bringt heute als selbständige Unternehmerin, Autorin und Bloggerin ihre Kreativität in beiden Metiers zum Ausdruck. Dass ihr das Freude und Spass macht, spürt und sieht man ihr an. Was es mit dem Pseudonym 'Streusel' auf sich hat, erklärt sie am besten selbst: «Der Grund ist ganz banal: Ich esse einfach fürs Leben gerne Streusel! Eine Zeitlang habe ich mir jeden zweiten Abend irgendetwas mit Streuseln gemacht – ich liebe es einfach.»

Das Besondere

Was ihre Rezepte vor allem auszeichnet und den Unterschied zu vielen anderen macht, sind zwei Dinge und ein Grundsatz: Erstens sind die Rezep-

te alle leicht verständlich und einfach nachzumachen. Und zweitens gelingen sie immer. Ihre Grundsätze: Zum einen legt Judith Erdin Wert auf möglichst regionale Zutaten und solche, die überall erhältlich sind. Zudem ist ihr wichtig, dass man alles selber machen kann und keine Halbfabrikate einsetzen muss. Und vor allem: Alles muss richtig gut schmecken. Dabei ist sie selbst ihre grösste Kritikerin und probiert ein Rezept solange aus, bis es genau so perfekt mundet, wie sie es sich vorgestellt hat.

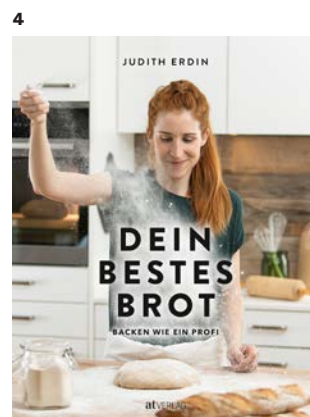
Ihre Geheimnisse enthüllt sie jedoch in ihrem Buch. Da liest sich, was ihre Teige so fluffig macht, warum ihre Füllungen voller Aroma sind und wie sich Süßgebäck am schönsten in Form bringt. Zudem gibt es zu jedem Rezept neben der traditionellen auch eine vegane Variante, die optisch und geschmacklich voll mit dem Original mithalten kann. Kuchen und Kleingebäck in Hülle und Fülle und auch ein Konfi-Rezept mit langer Einkochzeit und ohne Gelierzucker haben wir in ihrer Sammlung gefunden: Zwetschgenkonfitüre (siehe streusel.ch/zwetschgenkonfituere-ohne-gelierzucker).

Wer jetzt Lust auf Süßes bekommen hat, kann sofort loslegen und das Rezept eines Lieblingsgebäcks auf der Webseite streusel.ch nachlesen. Noch besser: gleich das preisgekrönte Buch im nächsten Fachgeschäft kaufen und «verschlingen».

Geheimtipp: [WWW.STREUSEL.CH](https://www.streusel.ch)

1

1 Der Zwetschgen Streusel ist nur eine von unzähligen Verführungen auf streusel.ch
2 Judith Erdin: Die gelernte Bäckerin-Konditorin begeistert mit Kompetenz und Kreativität. **3** Dein Bestes Süßgebäck: ISBN: 978-3-03902-156-7, 224 Seiten, 1. Auflage, 2022. AT Verlag. CHF 39 **4** Dein Bestes Brot: ISBN: 978-3-03902-104-8, 192 Seiten, 4. Auflage, 2022. AT Verlag. CHF 39



Konfitüre vom besten



1

Zieht es ums Kochen von Konfitüre, schwören Kenner auf Kupferpfannen. Das hat seine guten Gründe. Kupfer hat aufgrund seiner Zusammensetzung eine entkeimende Wirkung und sorgt dadurch für eine längere Haltbarkeit. Dank der Kupferionen bleiben zudem die Farben der Früchte beim Kochen erhalten. Und es braucht weniger Zucker, da Kupfer das Gelieren unterstützt. Apropos Zucker: Judith Erdin verwendet für ihre Zwetschgen-Konfi keinen Gelierzucker – siehe Rezept auf streusel.ch. Das sind doch alles gute Argumente, um endlich wieder einmal den Kochlöffel für selbstgemachte Konfitüre zu schwingen! Was es sonst noch braucht: Waage, Gläser, Trichter und gutes Werkzeug.



2



3



4



5

1 Kupferpfannen von de Buyer und anderen führenden Herstellern am besten aus dem Fachgeschäft, inklusive einer grossen Portion Erfahrung und Beratung. **2** Schmeckt wie früher und wie richtige Konfi: Zwetschgen Konfitüre nach dem Rezept von streusel.ch **3** Einmachgläser von Weck sind Klassiker vom Besten: Sturz-, Tulpe-, oder Zylinder-Form? **4** Trichter-Set von Gefu. **5** Pflaumen-Entsteiner von Gefu.



stelton

Werkzeuge für Gourmets

In offenen Küchen zeigen Gourmets
ihre Kochkunst und beweisen auch mit
ihren Werkzeugen Stil.



Eine Küche, die sich mit einer grosszügigen Koch- oder Arbeitsinsel als Brücke zum Wohnbereich hin öffnet, ist zur modernen Standardlösung geworden. Selbst wenn weniger Platz zur Verfügung steht, lässt sich dieses Küchenkonzept so gestalten, dass Rüsten, Kochen und Backen, Essen und Feiern hier seinen geselligen Mittelpunkt findet. Voraussetzung ist eine kluge Planung und eine Ausstattung, die hohe Funktionalität, Ergonomie und Hygiene gewährleistet. Leidenschaftliche Köchinnen und Köche achten dabei speziell auf ihre Werkzeuge, die täglich in Gebrauch sind und schon das Zubereiten zum Genuss machen.

Qualität und Stil

Küchenzubehör von RÖSLE kommt diesem Wunsch vollendet entgegen. Jeder Küchenhelfer aus dem Sortiment wird nach den Gesichtspunkten Qualität, Funktionalität und Design gefertigt. Ob es die modernen digitalen Küchenwaagen oder die mehrsprachigen Braten-Temperaturmesser sind. Oder auch die Reiben und Hobel, Pressen und Stampfer, Seiher und Siebe sowie die grosse Bandbreite an Backzubehör, Kochlöffeln, Küchenzangen und Pfannenwendern aus Edelstahl, deren Wertigkeit auf den ersten Blick ersichtlich ist. Robuste Materialien und sorgfältige Details versprechen Langlebigkeit, einfache Reinigung und Hygiene.

Gutes Design

Ein weiterer wichtiger Aspekt zeichnet das Design aus. Jeder dieser «Küchenassistenten» von RÖSLE zeigt seine Tauglichkeit beim Hantieren und beim Verstauen: sie sind so gestaltet, dass sie sinnvoll sortiert und angeordnet werden können, dass sie nicht verschmutzen oder durcheinanderfliegen. Viele gehören zugleich der Silikon-Serie an, die durch ihre schwarze Silikonumrandung optisch zu jedem Küchendesign und am Esstisch passen. Hier einige Helfer, die sich schnell unentbehrlich machen und Tag für Tag nachhaltig Freude bereiten:

Multifunktionslöffel

Ein Allrounder für den Einsatz in Topf und Pfanne. Durch den weichen Silikonrand werden empfindliche Oberflächen beim Rühren, Wenden oder Heben geschützt. Auch Edelstahl-Geschirr be-



2



4

kommt so keinen Kratzer ab. Ideal zum Zubereiten, Portionieren und Servieren; durch die Lochung kann überflüssige Flüssigkeit oder Fett gut abfliessen. Temperaturbeständig bis 220°C.

Gourmetzangen Silikon

Die formschöne Gourmetzange mit ihrem intelligenten Verschluss-System lässt sich mit einer Hand öffnen und schliessen. Einfach die Zange kopfüber halten, kurz zusammendrücken und schon kann es losgehen. Das Funktionsteil im klassischen Eichenblatt-Design greift zu und erledigt jeden Job zuverlässig. Von Fleisch und Gemüse bis Pasta, Salat oder Gebäck.

Flexibler Wender

Lasagne aus der Form heben, Apfelstrudel vom Blech oder Pancakes in der Pfanne wenden – alles kein Problem für diese biegsame Klinge. Mit dem gewohnt sicheren Rundgriff geht alles locker von der Hand: Wenden, Heben, Teilen im Handumdrehen. Der durchdachte Silikonrand schont beschichtete Pfannen, durch die Lochung kann überschüssiges Fett abtropfen.

Gourmetbesen

Er ist eine Neuheit unter den Drahtrührgeräten und für die Anwendung im Topf wie geschaffen. Durch die starken Schlaufen und abgeschrägte Form wird nichts mehr anbrennen, da Boden, Ecken und Rand im Inneren des Topfes mühelos erfasst werden. Dank der flachen Drähte lassen sich auch gekochte Kartoffeln schnell zu einem lockeren Püree zerstampfen.

Gourmethobel

Trüffel, feine Pilze, Parmesan oder Radieschen verwandeln sich damit in hauchdünne Scheiben. Die scharfe Klinge ist stufenlos verstellbar und findet für alle Spezialitäten die richtige Schnittstärke.



1 Multifunktionslöffel: zum Zubereiten, Portionieren und Servieren. 2 Gourmetzange: hat alles sicher im Griff 3 Flexibler Wender: wendet, hebt und teilt im Handumdrehen. 4 Gourmetbesen: eine Neuheit unter den Drahtrührgeräten. 5 Gourmethobel: flexible Schnittstärke für Spezialitäten.



5

News



Superkop ist eine super-einfache, minimalistische Espressomaschine. Kaffee mahlen, heisses Wasser einfüllen, Hebel ziehen, fertig. Superkop kommt ganz ohne Strom aus, neben heissem kann man auch kaltes Wasser für einen kalt gebrühten Espresso einfüllen. Mit der optionalen Wandhalterung. **CHF 729.00**



Le Jacquard français bietet Tischwäsche vom Feinsten: Von Tischdecken bis zu Servietten oder Sets. Die Souveraine-Kollektion ist aus 100% Leinen und von der Schönheit und Ruhe der Natur inspiriert. Tischdecke Souveraine ab **CHF 142.00**



Die Ankersrum AKM6230 ist ein Klassiker, eine Küchenmaschine fürs Leben. Erhältlich in 12 trendigen Farben – die neueste heisst Coral Crush – und ausbaubar mit über 20 Zubehörteilen, zum Beispiel dem Glacé-Aufsatz. Handmade in Schweden.

CHF 899.00



Bora-Gläser verschönern jeden Tisch und sorgen für Gesprächsstoff. Seit 2001 entstanden 57 verschiedene Designs, mundgeblasen und handgefertigt aus farbgewaltigem Muranoglas: Stäbchen, Girlanden, Sprengel, Streifen, Ringe und Spiralen. Jedes Glas ein Einzelstück, signiert und datiert. **CHF 136.00**



Christofle Mood Party ist ein Set, das neben den Köstlichkeiten, die kredenzt werden, zum Highlight des Anlasses wird. Das Party-Set aus hochpoliertem Edelstahl sorgt für einen gelungenen Apéro – Versilbertes Besteck für 6 Personen inbegriffen. **CHF 1434.00**



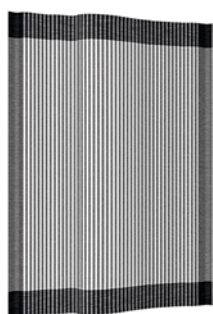
Wasserkrug SAN Edition Kova: Resultat eines einzigartigen Kunst- & Hilfsprojektes zwischen Grundner Keramik und der SAN, einigen indigenen Ethnien im südlichen Afrika. In mehreren Workshops schufen die Künstler und Künstlerinnen eine Reihe von Entwürfen, die auf Keramik umgesetzt wurden. **CHF 110.00**



Das Picknick-Set Single Bauhaus ist perfekt für eine stilgerechte Pause unterwegs: mit Silberbesteck (versilbert) und Becher im Lederetui. **CHF 878.00**



Rechaud von SwissPeaks: Ins Eichenholz ist ein Alpaufzug gelasert und die Edelstahlplatte schmückt ein Edelweiss. Einfach schön und Swiss Made. **CHF 199.00**



Die Streifen-Tüechli bringen frischen Wind in die Küche. Seit 1857 werden die hochwertigen Küchentücher von Meyer-Mayor im Toggenburg mit Sorgfalt und in guter Qualität hergestellt. **CHF 21.50**



Chilewich Tischsets sind originell, unverwechselbar, unverwüstlich und werten seit über zwei Jahrzehnten weltweit gedeckte Tische auf. Erhältlich in einer Vielzahl von Webarten und Farben. Made in USA. **ab CHF 29.90**



bamix@cordless heisst die kabellose Küchenrevolution. Der Stabmixer ist schnell zur Hand und eine flexible, frei nutzbare und zuverlässige Hilfe bei der Küchenarbeit. **CHF 379.00**



Die Berkel Red Line 250 gehört zu den Traummaschinen, wenn es um perfekte Tranchen geht. Sie gehört zu den absoluten Bestsellern. **CHF 1289.00**



Weinkühler von Kywie aus Schaffel: Wolle isoliert. Den Effekt macht sich Kywie zunutze und kreiert optisch und funktional hochwertige Weinkühler aus Schafwolle. **CHF 79.00 bis 199.00** (Magnumflaschenkühler).



Nussknacker Drosselmeyer macht mit harten Schalen kurzen Prozess. **CHF 49.00**



Die Marke Thomas feiert ihren 120. Geburtstag und hat sich mit jungem, unkompliziertem und vielseitig kombinierbarem Geschirr wie TREND einen Namen gemacht. **Für alle Budgets.**



Kleine Gebäckdosen von Birkmann. **CHF 6.90**

HeatsBox Go:

Überall warmes Essen *to go*



Die weltweit erste heizbare Lunchbox mit Akku braucht keinen Strom und bietet jederzeit ein warmes Essen.



Viel unterwegs und nie etwas Warmes zum Essen dabei? Das lässt sich sofort ändern! Die HeatsBox by KOENIG sorgt für gesunde Abwechslung und eine neue Qualität im Menüplan. Das neueste Modell HeatsBox Go funktioniert dank integriertem Akku sogar völlig unabhängig von einem Stromanschluss: Jetzt kann man immer und überall eine warme Mahlzeit geniessen.

Schweizer Entwicklung

Vor drei Jahren veränderte die renommierte Marke KOENIG mit der Lancierung der patentierten Schweizer Entwicklung HeatsBox Pro die Essgewohnheiten von vielen Schweizerinnen und Schweizern von einem Tag auf den anderen. HeatsBox Pro war die weltweit erste intelligente heizbare Lunchbox. Die Heiztechnologie ermöglicht zum einen das Erwärmen der Mahlzeiten innerhalb von wenigen Minuten. Zum anderen sorgt sie für einen gleichmässigen Aufwärmprozess, der den frischen Geschmack und die vollen Nährwerte der Lebensmittel bewahrt. Die HeatsBox Pro lässt sich mit Strom aus der Steckdose sowie über einen 12 V-Adapter (z.B. im Auto, Lastwagen oder Wohnmobil) verwenden – ganz neu ist nun das Modell HeatsBox Go mit Akku.

Verschiedene Modelle

Die **HeatsBox Pro** ist mit einer patentierten Rundum-Heizung ausgestattet und per App lassen sich viele individuelle Heizeinstellungen vornehmen. Die patentierte Heiztechnologie ist eine echte Alternative zur Mikrowelle und begeistert die Fans ebenso, wie der schnelle, gleichmässige Heizprozess bis 85 °C, der frischen und vollen Geschmack beschert. 2022 folgte das preiswerte Einstiegsmodell **HeatsBox Style**, ausgestattet mit den wichtigsten Grundfunktionen. Jetzt setzt KOENIG mit der **HeatsBox Go** weitere Massstäbe: Ganz ohne Stromanschluss und dank App schenkt sie grenzenlose Freiheit für ein warmes Essen «to go».

Allen drei Modellen gemeinsam ist die hochwertige Innenschale aus Edelstahl; das Set mit Schale,

Deckel und Teiler gibt es auch als Einzelartikel zu kaufen.

Die neue HeatsBox Go

Zuhause wird das Lieblingsmenu zu- oder vorbereitet, in der Innenschale aus Edelstahl bleibt alles frisch, und der absolut dichte Deckel garantiert einen sicheren Transport, sogar von Suppen. Die vielen Einstellungen der HeatsBox Go lassen sich einfach per App (Apple und Android) vornehmen. Das macht flexibel und schenkt individuellen Komfort. So lassen sich die genaue Zieltemperatur (50 °C bis 85 °C), die Portionsgrösse, der Timer und der Heizmodus definieren. Sie funktioniert für das Aufwärmen bei 75 °C auch ohne App über die Ein-/Aus-Taste. Ein weiteres Highlight ist die Warmhaltefunktion, die das Essen nach dem Aufwärmen dreissig Minuten warmhält. Kurz: Die HeatsBox Go ist ideal für alle, die Wert auf eine warme Mahlzeit legen und total unabhängig sein möchten.

VORTEILE DER HeatsBox Go

+ Akkubetrieb:

Unabhängig von einer Stromquelle überall eine warme Mahlzeit geniessen

+ Innenschale aus Edelstahl mit Deckel:

Einfach zu reinigen, Deckel ist absolut dicht, selbst Suppen können transportiert werden.

+ Heizeinstellungen per App:

50 °C bis 85 °C; schnelles Erwärmen, schonendes Erwärmen. Auch ohne App nutzbar (nur 75 °C einstellbar).

+ Warmhaltefunktion:

Hält das Essen 30 Minuten lang auf Temperatur

+ Perfekte Grösse: 925 ml.

Passt in jede Tasche und hat dennoch genug Platz für eine volle Mahlzeit.

1 HeatsBox Pro: Die weltweit erste heizbare Lunchbox mit intelligenten Funktionen. Stromanschluss.

2 HeatsBox Style: Das preiswerte Einstiegsmodell. Stromanschluss.

3 HeatsBox Go: Die weltweit erste heizbare Lunchbox, die dank Akku völlig unabhängig macht und überall genutzt werden kann. Akkubetrieb.

Engineered in Switzerland
HeatsBox Pro
by KOENIG



Engineered in Switzerland
HeatsBox Style
by KOENIG



Engineered in Switzerland
HeatsBox Go
by KOENIG



Edles Design und Kaffee in

Barista Qualität

Mit der neuen Baressa mit integriertem Mahlwerk beginnt königlicher Kaffee Genuss.

Der Kaffeevollautomat Finessa, der kompakteste und energieeffizienteste auf dem Markt, wurde seit seiner Lancierung 2016 rund 50'000-mal verkauft in der Schweiz. Er begründete den Ruf von KOENIG als Experte für Kaffeevollautomaten. Jetzt beweist KOENIG Kaffee-kompetenz auch mit einer edlen Siebträger-Kaffeemaschine mit integrierter Mühle, die frisch gemahlene Kaffee in Barista-Qualität garantiert: Baressa.



Frisch gemahlener Kaffee Genuss

In weniger als einer Minute mahlt die neue Espressomaschine auf Knopfdruck die Bohnen direkt vor der Extraktion und braut daraus einen Kaffee der Extraklasse: Die intensiven Aromen, vollmundiger Geschmack und die perfekte Crema lassen selbst Barista-Profis staunen. Mit 20 Mahlgradeinstellungen, 15 Bar Pumpendruck und zwei Siebträgern wird bei einfacher Bedienung eine Qualität erreicht, die ihresgleichen sucht. Überzeugend ist das moderne Softdesign der Edelstahl-Maschine, mit einer fast quadratischen Grundfläche von 320 x 315 mm, das grossartig in jede Küche passt. Neben Espresso und Kaffee zaubert sie mit der Dampf- und Heisswasserdüse feinsten Cappuccino, Latte Macchiato, Milchschaum und Tee. Alles in warmen Tassen, die auf der beheizten Abstellfläche auf ihren Einsatz warten. Nichts ist einfacher als das: Siebhalterträger einschieben, mit etwas Druck beginnt die Mahlung, tampen, Siebträger einrasten, Knopf drücken und sich auf königlichen Kaffee-genuss freuen – der Beginn eines neuen Rituals.

VORTEILE

Schneller Genuss: In weniger als einer Minute von der Bohne zum perfekten Kaffee.

Einfache Bedienung: Tastendruck genügt

Hochwertiges Edelstahl-Design: Das Softdesign des rostfreien Edelstahlgehäuses passt in jedes Küchenambiente.

Integrierte Kaffeemühle aus Edelstahl: 20 Mahlgradeinstellungen, italienische ULKA Pumpe mit 15 Bar Pumpendruck, Siebträger mit zwei Siebeinsätzen.

Präziser Manometer: Visuelle Kontrolle über den Pumpendruck.

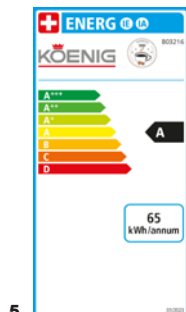
Dampf- und Heisswasserdüse: Für Cappuccino, Latte Macchiato, Milchschaum und Tee.

Beheizte Tassenabstellfläche: Warme Tassen für vollendeten Kaffee-genuss.

Mengenprogrammierung: 25-60 ml (Ristretto/Espresso), 50-120 ml (Kaffeevarianten)
Temperaturprogrammierung/Einstellung der Wasserhärte:

Zur Anpassung an individuelle Vorlieben und Gegebenheiten.

Praktische Grösse: 320 x 410 x 315 mm (BxHxL)



1 Die neue Baressa: Die Siebträgermaschine mit integriertem Mahlwerk braut in weniger als einer Minute königlichen Kaffee. **2 Präzision:** Einfache Bedienung dank klarer Tasten-Signals. Das Manometer erlaubt die visuelle Kontrolle über den Pumpendruck. **3 Qualität:** Das Edelstahlmahlwerk verfügt über 20 Mahlgradeinstellungen. **4 Dampf- und Heisswasserdüse:** Für alle Kaffeevariationen und Tee. **5 Energieeffizienter Betrieb.**

