

TAVOLA



Trendthema

Bierkultur

Delikatessen

Les Agrumes

Tischgeschichten

Drunter und Drüber

Kochen

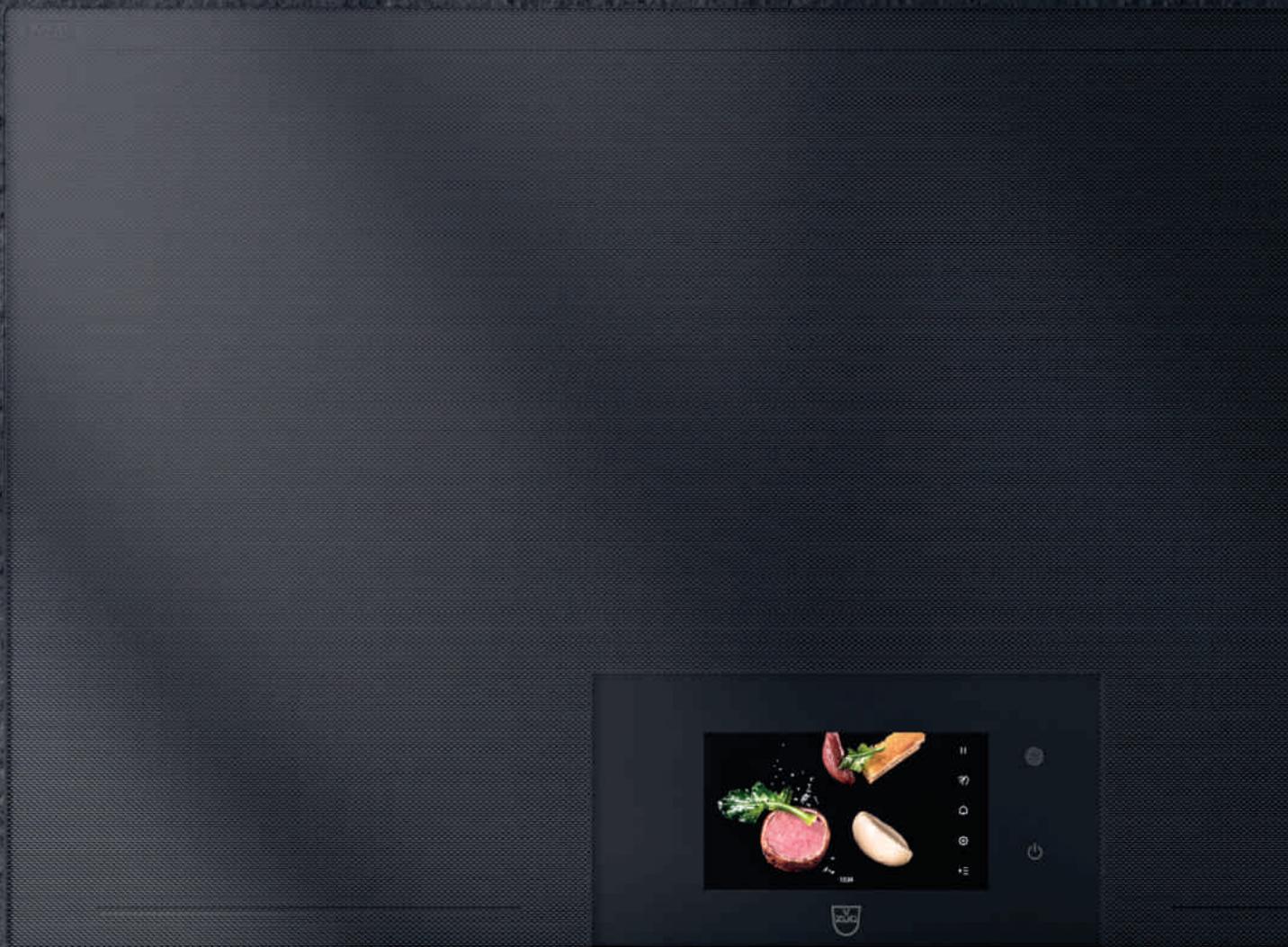
Ofentauglich

PRO TABLE

GLAS UND PORZELLAN

NEUGASSE 51
ST. GALLEN
TEL. 071 223 41 61





Wo die Kochzonen sind? Das bestimmen Sie.

Auf dem FullFlex Kochfeld platzieren Sie Ihre Pfannen, wo Sie wollen. Denn seine Induktoren erkennen automatisch Position und Grösse des Geschirrs. Das ist Schweizer Perfektion für zuhause. vzug.com



Schweizer Perfektion für zuhause

Woran liegt's?



Liebe Leserin Lieber Leser

Kennen Sie schon die neuen Designlinien von Meissen? Ja richtig, Meissener Porzellan! Die altehrwürdige Manufaktur überrascht mit modernem Tafelgeschirr und Porzellankunst für unsere Zeit. Oder wussten Sie, dass in der Westschweiz über 150 Sorten von Zitrusfrüchten wachsen, darunter wahre Raritäten, und Niels Rodin damit völlig neue Geschmackswelten erschliesst? Haben Sie schon einmal vom feinsten Rauchlachs aus Weinfelden gehört – oder ausprobiert, wie das in der Schweiz geschmiedete Messer von Sknife in der Hand liegt und wie exzellent es schneidet? Einen kleinen Vorgeschmack finden Sie auf den folgenden Seiten – aber ausprobieren und anfassen können Sie das alles und viel mehr nur bei uns im Fachgeschäft. Verbunden mit gutem Rat* und Hintergrundgeschichten, Fachwissen und Persönlichkeit – und einer Tasse von unserem jede Woche frisch gerösteten Kaffee.

Wir freuen uns auf Sie

Ihr
Roman Wehrle
Protable-Team

TAVOLA wird Ihnen offeriert von:

Pro Table
Neugasse 51
St.Gallen
www.protable.ch

IMPRESSUM TAVOLA

Erscheint 1x jährlich

Chefredaktion

Brigitte Kesselring
Wildbachstrasse 66
8008 Zürich

Tel. 043 499 99 29

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

Fabienne Hagger

Projektleitung

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

* «Guter Rat ist teuer» heisst ein altes Sprichwort. Doch mit «teuer» ist nicht gemeint, dass er viel kostet, sondern dass er viel wert ist. Guter Rat ist gratis und in einem guten Fachgeschäft noch immer inbegriffen. Fachwissen macht ihn seriös, schützt vor «Fake» und Fehlkäufen, führt aus dem Dschungel viel zu vieler Produkte heraus und lenkt den Blick auf das individuell passende, richtige, beste. Alleine das ist schon viel wert. Doch guter Rat im Fachgeschäft erfüllt noch etwas, das derzeit von aller Welt gefordert ist: Er schützt die Umwelt vor Ramsch und Fehlkäufen, vor tonnenweisen Postpaketen und Retouren, vor abertausenden unnützer Transporter, Flüge, Kilometer. Und kostet nichts.

1 Delikatessen von Niels Rodin.

2 Kollektion Of Kings & Queens, SIEGER by FÜRSTENBERG

3 Lachs aus Weinfelden: Norwyk.



Tischgespräch

Das sorgt gerade für Gesprächsstoff.



1 | Magazin zum Bauhaus Jubiläum

Rosenthal feiert mit seinem Kundenmagazin Radikal Zeitgemäß – Rosenthal loves Bauhaus den 100. Geburtstag des Bauhauses. Auf 116 Seiten illustriert das aufwändig gestaltete Magazin die Verbindung zwischen Unternehmer Philip Rosenthal und Bauhaus-Gründer Walter Gropius. Der Jahrhundert-Architekt wurde in den 60er Jahren mit dem Bau der Rosenthal-Porzellanfabrik in Selb beauftragt und hat mit seinem Bostoner Architekturbüro TAC das gleichnamige Service entwickelt: ein Design, das mit seiner markanten Teekanne in der Reihe internationaler Designklassiker steht. Für das aussergewöhnliche Layout des Magazins zeichnet der deutsch-brasilianische Designer Rafael Bernardo.

2 | Prometheus für die coole Bar

Innen 24-karätig vergoldet, aussen pur mattschwarz oder weiss: Vor allem mit der neuen Oberfläche Satin Black und im Dialog mit Weiss wirken die skulpturalen Becher und der Eisbehälter Prometheus markant-maskulin. Um diese Perfektion und Feinheit zu erreichen, entstehen die von SIEGER gestalteten Objekte in den Ateliers der Porzellanmanufaktur FÜRSTENBERG: Einzigartige Handwerkskunst, kombiniert mit modernster Technik.

3 | Euphoria

Rosenthal meets Versace präsentiert in einer limitierten Auflage die neuen Euphoria Vasen, handwerklich anspruchsvoll aus feinstem Porzellan gefertigt. Inspiriert sind sie von der Idee eines rotierenden, mythischen Medusenkopfes, und jede Vase verkörpert ein anderes Bewegungstempo. So kommen die Gesichtszüge der Medusa einmal prominent zum Ausdruck, danach

sind die schlangenartigen Haare im Fokus und die dritte, schnellste Variante lässt nur noch die Kontur des Gesichtes erahnen. In Weiss und Gold als Dreier-set erhältlich.

4 | Tongue Pelican

Beim Teeservice Tongue liess sich Designerin Bethan Laura Wood vom Zusammenspiel des Deckels und des Griffs der Teekanne TAC von Walter Gropius inspirieren. Der geradlinige Kannenkörper wird von einem prägnanten, schmal ausgeformten Griff eingefasst, welcher über die Deckelkante hinausragt und dort auf ein Pendant trifft. Geradlinig-architektonische Formen treffen so auf verspielte Leichtigkeit. Das Teeservice von Rosenthal ist in einer Schwarz-Weiss-Kombination erhältlich sowie in begrenzter Stückzahl in den Farbvarianten Peacock-Mild Turquoise-Hot Mustard und Chewing Gum-Hot Coral-Hot Mustard.





6

5 | Porzellan News

Zu den Highlights in der Porzellanwelt gehören die neuen Kollektionen von Meissen. Die Porzellanmanufaktur steht seit ihrer Gründung 1710 für höchste Porzellanqualität und ausserordentliche Handwerkskunst und versteht es, mit VITRUV eine neue Formensprache für Tisch und Tafel zu definieren. Geradlinig, klar und puristisch und von kunsthandwerklicher Raffinesse. Ein eigens entwickeltes Relief, Graphic, übersetzt die architektonische Formensprache in ein grafisches Muster. Dabei setzt Modularität Akzente: Glasierte Teile lassen sich mit Biskuit sowie dem handgemalten Ming Dragon frei zusammenstellen.

6 | Candlelight

Eine elegante Serie von Duftkerzen mit den ikonischsten Versace-Motiven: Vanity (Bild), Medusa Gala, Medusa, Le Jardin de Versace, Les Étoiles de la Mer, La Scala del Palazzo, Prestige Gala und I Barock. Mit feinem Wachs, einem luxuriösen Duft und einer langen Brenndauer von über 40 Stunden setzen die Duftkerzen stilvolle Akzente im Interior. Auch zum Verschenken bereiten sie grosses Vergnügen. Rosenthal meets Versace.

7 | Tischkultur: Signature

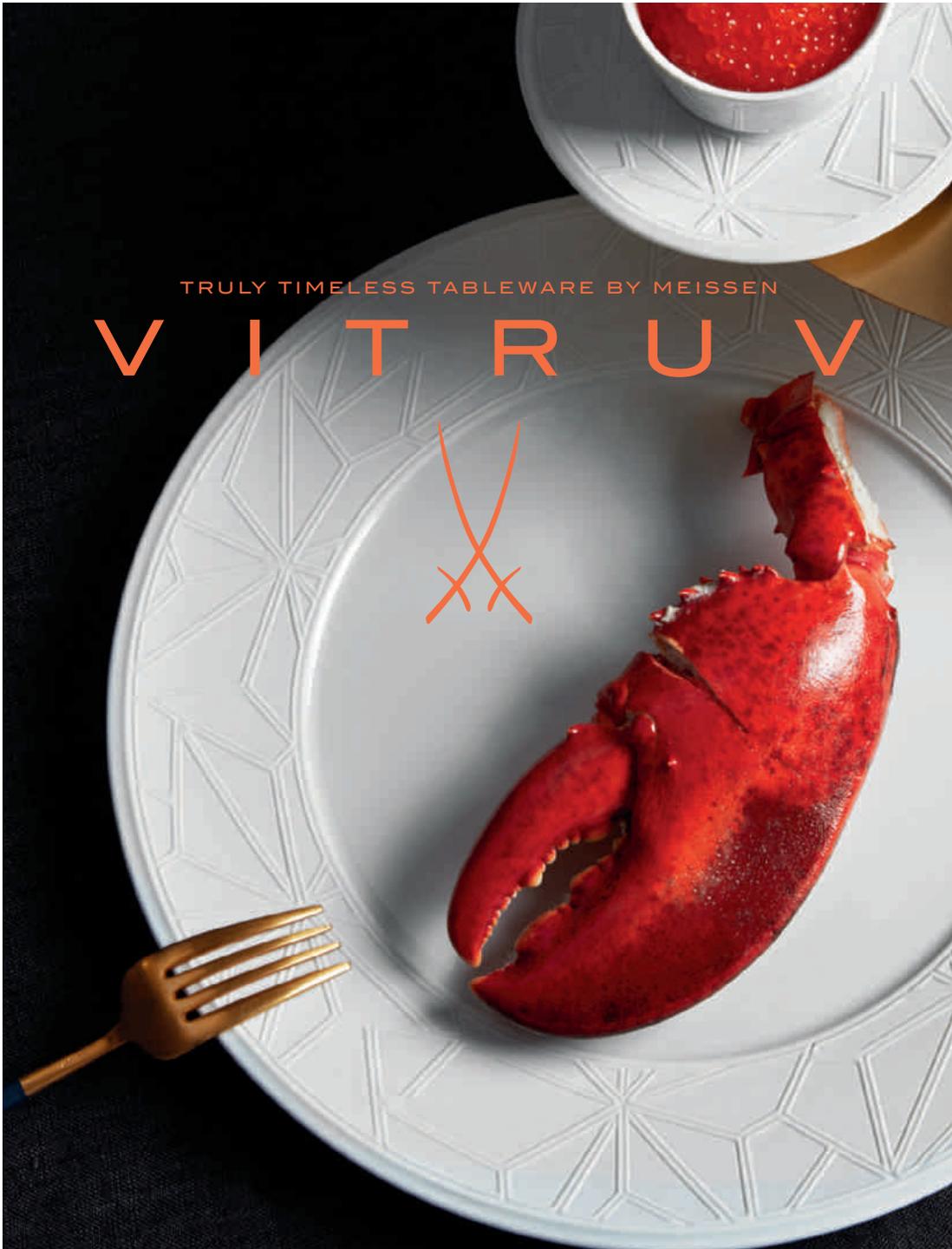
Als Hommage an die eigene Firmenhistorie hat das Unternehmen Villeroy & Boch Signature geschaffen, eine Komposition ausgewählter Premium-Kollektionen, die all das in sich vereinen, was die renommierte Marke ausmacht: Stil, Designkompetenz, Hochwertigkeit. Sie richtet sich an anspruchsvolle Menschen, die in der Welt von Grandhotels und Edelrestaurants zuhause sind und auch im eigenen Heim eine exquisite Tischkultur zelebrieren möchten. Die einzelnen Designs lassen viel Raum für individuelle Inszenierungen und unterschiedlichste Stilwelten. Eine Liebeserklärung an das Besondere.



7

TRULY TIMELESS TABLEWARE BY MEISSEN

VITRUV



Let's go

Für das Essen und Trinken
irgendwo zwischendurch.



To go ist für viele Menschen zum Verpflegungsalltag geworden. In der Mittagspause muss es schnell gehen. In die Wartezeit auf Bus, Bahn oder Tram passt rasch noch eine Tasse Kaffee im Stehen. Die Wasserflasche ist ohnehin immer in Reichweite. Doch wie war das noch mit dem Plastik, Wegwerfgeschirr, Kartonschachteln nach dem Essen? Aus und vorbei: Einwegprodukte waren gestern! Jetzt kommt Mehrweggeschirr, das sich immer wieder sehen lassen kann. Die Espresso-Bar an der Ecke reduziert sogar den Preis, wenn man seine eigene Tasse mitbringt. Und ein bisschen «mit Stil» darf es ja schon sein beim Essen und Trinken auf der Strasse...



1 Authentische Klassiker aus Edelstahl: Stainless King trifft den Zeitgeschmack. Isolierflasche, Isolier-Trinkbecher und Speisegefäß sind in den neuen Looks dauerhafte und umweltschonende Begleiter durch den urbanen Alltag oder bei aktiven Abenteuern. Ob Pasta, scharfe Thaisuppe oder ein Linsen-Quinoa-Salat: alles schmeckt wie gerade frisch zubereitet. Doppelwandiger Edelstahl mit Vakuumisolierung hält ausdauernd heiss oder kalt. Gleiches gilt für Trinkbecher und Flasche. Alle Stainless King Produkte sind extrem robust, 100 Prozent dicht, geschmacksneutral, ohne Innenbeschichtung und on top leicht zu reinigen. Thermos **2** Edel-Taschenmesser aus Schweizer Manufaktur: Das hochwertige sknife Taschenmesser aus Uhren- und Chirurgenstahl verfügt über einen neuartigen Öffnungsmechanismus und lässt sich federleicht öffnen. Holz: Walnuss oder Esche schwarz. Als Upgrade auch in Damaststahl. Sknife **3** Sogar nach dem Sport: Ob am See oder auf dem Berg wartet der heisse (oder kalte) Tee im To Go Click Isolierbecher. Ein leichter Druck auf den Deckel öffnet den Becher, sodass man von allen Seiten daraus trinken kann. Ein weiterer Druck verschliesst ihn wieder. Jetzt in neuen Trendfarben für unterwegs. Stelton



4



5



6



9

7

8



11

10

4 Camper ist die ultimative All-Terrain-Flasche. Sie passt in die meisten Autohalter, hat eine praktische Trageschleife und besteht aus robustem, langlebigem Material. Edelstahl mit doppelwandiger Vakuumisolierung hält Getränke stundenlang heiss oder kalt. Zak Designs **5** On-the-go: Der Reisebecher geht überall hin mit und passt sich in vielen Farben dem persönlichen Stil an. Zak Designs **6** An alles gedacht: To Go ist die Kollektion für alle, die auch unterwegs Wert echtes Geschirr legen. Die Porzellan-Becher und Schalen sind auslaufsicher und geschmacksneutral. Dank der Silikon-Dichtung tropft nichts und alle Teile eignen sich für Geschirrspüler und Mikrowelle. Villeroy & Boch **7** Feinstes Porzellan für den Kaffee unterwegs: Das hat Stil. KPM **8** Genau richtig fürs Büro: Der Office-Becher hat einen breiten Boden und festen Stand und kippt nicht so leicht um. Das doppelwandige Vakuum aus Edelstahl isoliert Heisses oder Kaltes. Zak Designs **9** Leicht, bunt, praktisch, Mehrweg: Sprint-Flaschen eignen sich für den täglichen Gebrauch und alles Sportliche. Zak Designs **10** Die kunterbunte Riviera-Serie lebt von grafischen Mustern, inspiriert von Badeanzügen, Sonnenschirmen und Liegestühlen. Und vom individuellen Mix der Teller, Schalen, Becher und Besteck auf dem Gartentisch, beim Picknick etc. Zak Designs **11** Die monochromen Tumbler mit gehämmerter Oberfläche wirken ganz schön edel. Zak Designs Hinweis: Alle Zak Produkte sind BPA frei.

Chic, dieser Shopper

Jetzt wird der Einkaufstrolley zum modischen Accessoire.



1 In bunter Reihe mit Masche, mit einem Blümchen oder einem anderen Accessoire individuell geschmückt: Alle gibt's in grosser Auswahl. **2** Voll im Trend und total praktisch: Der Shopper wird im Nu zum Rucksack. Das Gestell lässt sich einfach zusammenklappen. Modelle Fagma (li)/Fablo (re). **3** Caree trumpft in aktuellen Modifarben auf. Sogar Mützen (oder Schals) gibt es dazu passend. **4** Roses mit blumigem Printmuster im Trio. **5** Das Holztrio liegt auf der Männerlinie.

Langweilige «Alltagsschlitten», die man zum Einkaufen hinter sich herzieht, haben Konkurrenz bekommen: Folybags wirbeln die Szene auf und bringen es fertig, dass man sie zum Lieblingsteil kürt.

Die Geschichte

Die Idee zu Folybag entstand vor über 10 Jahren in der Westschweiz, doch erst 2018 wurde die Firma Folybag von Sandra Kaufmann, Geschäftsführerin und Inhaberin, neu gegründet. Mit viel Leidenschaft, Innovationsgeist und Engagement hat sie zusammen mit Partnern den Folybag weiterentwickelt. Heute werden nicht nur die Folybags selbst, sondern auch die dazugehörigen Magnet-Accessoires mit viel Liebe und Sorgfalt design: Maschen, Blumen, Trauffer Chueli und mehr. Doch erst mit passendem Schal oder Mütze wird der Einkaufsbummel zum modischen Hingucker – und der Folybag zum ganz persönlichen Unikat.

Das ist Folybag

Bei dem praktischen Einkaufs-Shopper wurde an alles gedacht. Er überzeugt im Design und glänzt in der Ausführung – vom Material bis zur Verarbeitung – mit Hochwertigkeit. Alles wird in der Schweiz und in Europa produziert. Dank seiner

Leichtigkeit und seinen laufruhigen Rädern meistert er Treppen und Randsteine mühelos. Das Innenmaterial besteht aus Isotherm, was die Einkäufe je nachdem frisch oder warm hält und auch unkompliziert zu reinigen ist.

- Der Folybag lässt sich mit einer Vielfalt von Accessoires personalisieren.
- Der schicke Shopper wandelt sich im Handumdrehen zum Rucksack.
- Das Gestell ist mit wenigen Handgriffen einfach zusammenklappbar.
- Der Shopper hat eine Innentasche mit Reisverschluss.
- Das Innenmaterial besteht aus hochwertigem Isotherm und schützt gekühlte oder warme Produkte.
- Die laufruhigen Räder meistern Treppen und Randsteine mühelos.
- Dank dem Schirmhalter lässt der Folybag niemanden im Regen stehen.

Folybags sind witzig, frech, fröhlich, stilvoll und stets hilfsbereit zur Stelle. C'est la folie.



Besteck von *zeitloser* Schönheit.



WMF Besteckmodelle aus Cromargan protect®

- / Extrem resistent gegen Kratzer und jede Art von Gebrauchsspuren
- / Messerklinge aus hochwertigem Spezialklingenstahl bleibt dauerhaft scharf
- / Hohe Materialstärke und abgerundete Kanten für eine angenehme Haptik



Bierkultur



1

Die Craft-Bier Bewegung hat für eine neue Kultur und Vielfalt im Biermarkt Schweiz gesorgt.

1 Chopfab Dunkel, Irish Stout. www.doppelpeleboxer.ch 2 Zu jedem Bier das richtige Glas: Wie beim Wein macht erst das Glas das Trinken zum Genuss. Beer Basic Serie. Schott Zwiesel 3 Elegant-schlanke Bierkrüge aus Porzellan und Gold beleben die Bier-Tradition und -Kultur neu. Kollektion Of Kings & Queens, SIEGER by FÜRSTENBERG 4 Bierglas-Serie. Glasmanufaktur Eisch

Wussten Sie, dass die Schweiz zu einem der führenden Länder hinsichtlich Biervielfalt, Kreativität und Innovation gehört*? Schuld daran ist die hohe Dichte an heimischen Brauereien und damit einhergehend die Vielfalt an Bierstilen. Die Zeiten, in denen man also einfach «eine Stange» bestellte, sind vorbei: Zumindest die Frage «was haben Sie für Bier» sollte vorausgehen. Doch eigentlich ruft Bier heute nach Kenner-schaft – ähnlich wie der Wein. Nicht umsonst gibt es längst Biersommeliers und -sommelières, die sich in den feinen Nuancen auskennen. Unterschiedlichste Aromen und Stile geben den Ton an und wecken das Interesse und die Freude am Entdecken. Zu verdanken ist diese neue Erfahrung und Kultur insbesondere den Craft-Bier-Brauern, deren Fokus auf Braukunst, Kreativität und Quali-

tät liegt. In den letzten zehn Jahren ist die Zahl dieser kleinen, selbständigen Brauereien explodiert und ihre Erzeugnisse erfreuen sich steigender Beliebtheit. Für Interessierte: Der Schweizer Bier-Index von Drinks of the World* hat jetzt erstmals detaillierte Zahlen darüber sowie zu den aktuellen Trends im Schweizer Biermarkt veröffentlicht.

Bierstile

Bereits seit Ende der 1970er Jahre werden Biere anhand von Bitterkeit, Farbe, Aroma, Hefegehalt, Zutaten und Alkoholgehalt einem bestimmten, allgemein anerkannten Bierstil zugeordnet. Je nach Definition und geografischem Rahmen lassen sich weit über 100 Bierstile auflisten. Lager, Spezialbier (Pilsner), Weizenbier, Zwickel oder Starkbier

Hier ein paar Wissensquellen:

Webseiten

- Typische, in der Schweiz gebraute Bierstile: www.bier-sommelier.ch/bier/biersorten/
- Bierstil-Verzeichnis: 57 Bierstile, von Biersommeliere detailliert beschrieben und erklärt. Charakteristik, das richtige Glas, das passende Essen, die ideale Trinktemperatur und mehr: www.beerworld.ch/bierstile/
- Schweizer Bier-Index erscheint regelmässig und basiert auf dem Biersortiment von Drinks of the World und den Verkaufszahlen der einzelnen Filialen: www.beerworld.ch/bier-index/
- Rund ums Bier: www.bier.swiss/rund-ums-bier/bier/biersorten/
- Prämierte Biere 2019: www.swissbeeraward.ch



sind da nur der Anfang. Wie wäre es einmal mit India Pale, Porter, Stout, Scotch Ale, Eisbock, Blanche, Belgischem Witbier mit Koriander und Orangenschalen...? Es lohnt sich, den Gaumen auf die Unterschiede zu sensibilisieren – dann greift man mit der Zeit auch automatisch zum richtigen Glas. Zur Stange, den Schweizer Klassiker, oder zum Krug für ein Lagerbier. Zur Tulpe für Pale Ales, Spezialbiere, Schwarzbier. Zum hohen Weizenbiereglas für das Obergärige. Zum Kelch für Gourmetbiere. Zum Pint-Glas für Stouts, um nur ein paar wenige zu nennen. Eintauchen in das Fachgebiet, die Tradition studieren, Ausprobieren und Kultur entdecken sei wärmstens empfohlen.

* Quelle: die Bierlandschaft der Schweiz / Der Schweizer Bier-Index, Drinks of the World, August 2019.





Christine Roth:

Biersommelière

Durch den Job der Vielfalt an Aromen auf die Spur gekommen.



Auf einen Sommelier oder eine Sommelière trifft man in der Regel in der gehobenen Gastronomie, und ebenso ist es die Regel, dass sich dessen oder deren Fachkenntnisse auf Wein beziehen. Die für die Getränke und Getränkewahl der Gäste zuständigen Spezialisten kennen Weinkarte und Weine wie ihre Westentasche, verraten dem Gast die besonderen Noten und geben ihre Empfehlung für die zum Menu passenden Tropfen ab. Noch höchst selten begegnet man jedoch einem oder einer Biersommelier/-sommelière. Dabei ist auch Bier eine Wissenschaft für sich mit vielen Parallelen zum Wein. «Bier wird sehr individuell beurteilt, aber für Kenner geht das weit über schmeckt mir/schmeckt mir nicht hinaus», weiss Christine Roth. Sie kennt sich aus: 2015 wurde sie Marketingleiterin in einem Start-up – einer Brauerei. «Der Job brachte mich zum Bier: Erst da habe ich gemerkt, welche Vielfalt hinter dem Getränk steckt. Es gibt unendlich viele Geschmacksrichtungen. Da sind zum einen die verschiedenen Brauarten: Untergärig, obergärig, spontan vergärt. Dann kommen die diversen Bierstile wie Lager, Weizen, Triple, Zwickel... Und die Ingredienzen: Alleine 100 Hopfenarten gibt es, und jede hat ihr eigenes Aroma. Oder Malz und die vielerlei Kombinationen. Und die Qualität des Wassers.» Inzwischen ist sie Biersommelière und hört man ihr zu, eröffnet sich eine völlig neue Genusswelt.

Wozu passt Bier?

Der Grundsatz heisst Harmonie: Ein Bier muss mit dem Essen rund aufgehen. Es kann aber auch neutralisieren – zum Beispiel ein scharfes Curry. Ein anderes Bier kann wiederum den Geschmack unterstützen – oder, im schlechtesten Fall, geht der Geschmack darin unter.

Was macht die Qualität aus?

Natürlich ist die Produktion massgebend. Aber auch die Inhaltsstoffe und die Lagerung beeinflussen die Qualität. Fehler können neben der Laboranalyse auch optisch, nasal und über den Geschmack identifiziert werden.

Wie kommt man richtigem Biergenuss auf die Spur?

Das lernt man, wie beim Weintrinken auch. Es kann zum Hobby oder zur Leidenschaft werden, sich damit auseinanderzusetzen!

Awards 2019:

- Doppelu Boxer AG ist *die* Craft Brewery international.
- Gewinner des World Beer Awards 2019 (9 Produkte erhielten den Titel Country Winner).
- Swiss Beer Award 2019: 12 Auszeichnungen für Doppelu Boxer www.doppelleuboxer.ch

1 Welches Bier zu welchem Essen? Die Biersommelière – und ihre Kollegen – kennen sogar das perfekte Bier zum Dessert. **2** Christine Roth, Leiterin Marketing, Biersommelière. Doppelu Boxer AG

Gibt es Parallelen bei Aromen von Bier und jenen von Wein?

Ja, natürlich: Ein Bier kann buttrig oder nach Banane etc. schmecken. Wie die Trauben ist auch Hopfen eine Pflanze, und die gibt es in über 1000 Sorten. Hopfen kann süsser, bitter oder scharf schmecken. Ein Kenner schmeckt sogar die Hopfensorte und Provenienz aus dem Bier heraus. Unsere Braumeister sind weltweit unterwegs, um die besten Hopfensorten zu suchen. Sie reisen umher und entscheiden, was passt.

Woher kommt der Hopfen von Doppelleu?

Wir haben Hopfen aus Deutschland, Neuseeland, Amerika und Australien. Hopfen wächst unten und oben am Äquator. Dazu kommt Winterthurer Wasser.

Was macht das Malz im Bier?

Malz kann dunkler oder heller sein; es gibt Gerstenmalz, Weizenmalz, Hafermalz – das gibt übrigens einen schönen Schaum. Alleine darin liegen schon beachtliche Geschmacksunterschiede. Dann kommt noch der Röstgrad dazu und die Röstaromen. Dunkles Malz kommt zum Beispiel im Biertyp Guinness zum Einsatz.

Macht die Rezeptur den Stil aus?

Ich vergleiche das Bierangebot gerne mit dem Brotangebot: Ein Bäcker macht aus ähnlichen Grundzutaten (Mehl und Wasser) ganz unterschiedliche Brotsorten: helles und dunkles Brot, mit und ohne Zutaten, Spezialitäten etc. Genau so ist es beim Bier.

Doppelleu macht limitierte Sondereditionen, zum Beispiel mit Ginger?

Ja, das ist eine Brewmaster Limited Edition 2019. Ein sehr leichtes, erfrischendes Sommerbier. Wir machen pro Jahr vier limitierte Editionen. Jeweils nur ein Sud.

Was ist ein 1^{er} Cru Bier?

Das wird im Holzfass gelagert, und da kommen dann zum Beispiel Holz- und Vanillearomen durch. Wir hatten auch schon ein Bier mit Whiskyaroma: Es lagerte in einem gebrauchten Whiskyfass. Diese 1^{er} Cru sind sehr lange haltbar: Bis zu 10 Jahre – oder auch länger. Je nach Lust und Laune. Es ist ein ruhiges, volles Bier, das in 0.75 Liter Flaschen angeboten wird, und das man aus dem Cognacschwenker geniessen sollte. Genau richtig für Kaminstunden.

Aus welchem Glas trinkt man Bier am besten?

Grundsätzlich aus Gläsern, die nach oben eine grössere Oberfläche bieten – da kommen die Aromen am besten zur Geltung. Ein Sensorikglas zum Beispiel. Allerdings sollte man nicht übertreiben: Cocktailgläser sind zum Beispiel schlecht: Da ist das Glas ganz offen und das Bier kommt mit viel Sauerstoff in Kontakt. Ausserdem gibt es Gläser, die auf einen entsprechenden Biertyp zugeschnitten sind: Der Pokal, die Stange, oder auch ein Weizenglas, um nur einige zu nennen.

Und welche Biertrends sind in Sicht?

Eine Zeitlang waren IPAs (India Pale Ale) en vogue, aber das legt sich offensichtlich wieder. Jetzt sind in Holz gelagerte Biere «in» und solche, die mit Zutaten spielen. Die Schweizer Konsumenten sind probierfreudiger geworden. Aber 70% des Schweizer Biergenusses machen nach wie vor die Lagerbiere aus: Ein untergäriger Biertyp, der in der Schweiz heute noch standardmässig ausgeschenkt wird, wenn eine Stange oder einfach ein Bier bestellt wird.

Welches Bier passt zu welchem Essen?

Zum Apéro:

Ein leichtes, helles Bier. Zum Beispiel ein Belgisches Wit* (Weizen, nicht aufdringlich).

Zu Fleisch:

Ein dunkles Bier, eventuell Holz, oder mit stärker geröstetem Malz; Hopfenaroma.

Zum Dessert:

Ein Belgisches Tripel**. Oder ein Stout zu Schoggikuchen.

* Chopfab Weize, Belgisches Witbier mit Koriander und Orangen, Swiss Beer Award 2019.

** Doppelleu Belgian Tripel, Swiss Beer Award 2019.

**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





Brotzeit

**Zwischendurch für den kleinen Hunger –
oder als Hauptmahlzeit.**

Zugegeben: Wenn man sich an einer zünftigen bayerischen Brotzeit orientiert, passt weder die Bezeichnung zwischendurch noch der kleine Hunger. Das bayerische Original ist mit Fleisch und Wurst, Käse, Rettich (Radi), Brezn und Brot sowie einem zünftigen Mass Bier nämlich ganz schön gehaltvoll. Zum Zvieri passt da eher ein Chäsplättli, oder ein Salsiz oder Bantli. Ein Bürli oder Brot gehört auf jeden Fall dazu. Bier und Wein kann, muss aber nicht sein; dafür ein süsser oder saurer Most oder quellfrisches Wasser. Da entscheidet am besten der Bauch und das Herz. Qualität ist allerdings bei allem der Massstab: Vom Essbaren bis zum Funktionalen wie Holzbrett, Messer und so weiter.



1

2

3



1

Brot - am liebsten selbstgebacken

**Brotbacken ohne Kneten und
andere Entdeckungen.**

Brotbacken ohne Kneten ist gerade en vogue und es gibt verschiedenste Rezepte dazu. Bei der Herstellung wird – abgesehen von der Vermengung der einzelnen Zutaten zu einem homogenen Teig – völlig auf das Kneten oder sonstige Bearbeiten des Teiges verzichtet. Das Ergebnis ist ein äusserst schmackhaftes und saftiges Brot. Allen Rezepten gemeinsam ist: Es braucht nur ganz wenig Trockenhefe, man muss wirklich nicht kneten und dem Teig wird ganz viel Zeit zum Aufgehen gelassen. Die Zutaten, vor allem die Mehlsorten variieren und unterschiedlich sind auch die Backformen. So wird das «No-Knead-Brot» zum einen in einer heissen Springform gebacken. Andere schwören auf Gusseisen und backen das Brot im vorgeheizten Gusseisen-Bräter – die einen mit, die anderen ohne Deckel. Experimentieren und Probieren geht über Studieren!

1 No-Knead-Brot, gebacken in einer Springform 26 cm nach dem Rezept (siehe Box) von Le Creuset. **2** Knuspriges Bauernbrot, gebacken im Gusseisenbräter. Le Creuset **3** Walnussbrot, gebacken in einer Antihaft-Form von Le Creuset. **4** Erste Wahl für das Backen von Brötchen, Cookies und Plätzchen ist das neue, doppelwandige Backblech. Das Backblech hat ein Luftpolster und schafft damit ideale Voraussetzungen für Gebäck mit kurzen Backzeiten. Die ausgewogene Hitzeverteilung sorgt für eine gleichmässige Bräunung am Boden. Le Creuset



2

Rezept *No-Knead-Brot*

Zutaten:

800 g Weizenmehl Type 550
1 TL Trockenhefe
2 TL Salz
2 Prisen Zucker
Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung:

Mehl, Hefe, Salz, Zucker und 640 ml Wasser kurz verrühren und abgedeckt ca. 18–20 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Backofen mit einer Springform auf 240°C (Gas: Stufe 6, Umluft 220°C) vorheizen. Den Teig auf eine stark bemehlte Arbeitsfläche geben und zweibis viermal falten.

Brotteig in die heisse Springform geben und im Backofen ca. 40–50 Minuten backen.

Brot auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



3



4

1



Feurige Multi- talente



Für ein heisses Ganzjahresvergnügen.



2



3



1 Die Feuerschale Bowl von hoefats verspricht vollkommenes Feuer-Vergnügen: Gemütliche Grillabende im Garten, knisternde Lagerfeueratmosphäre auf der sommerlichen Terrasse oder wohlige Wärme im Winter. Das Multitalent aus emailliertem Stahl passt sich jedem Einsatz flexibel an und überrascht mit vielen cleveren Details. Sie lässt sich in zwei Höhen nutzen: Als Feuerstelle, mit Grillrost und/oder Plancha-Platte. hoefats **2** Der Box-Grill von Eva Solo ist ein vielseitiger Gasgrill, der sich individuell zu einer vollkommenen Outdoorküche entwickeln lässt. Mit seiner Schutzhülle hält er gut geschützt so manchem Wetter stand. Er nimmt nur wenig Platz in Anspruch, verfügt aber trotzdem über eine grosse Grilloberfläche mit Rost und zwei Brennern, die manuell einstellbar sind. Eva Solo **3** Bevor etwas danebengeht: Schürze anziehen: Zum Beispiel Chef aus dickem, stabilem Canvas mit Tasche und Riemen aus Leder, die vor dem Waschen abgenommen werden können. Eva Solo.





Frisch gewürzt

**Direkt aus dem Garten gepflückt
schmecken Kräuter am besten.**

Zu den beliebtesten Kräutern, die im Garten oder auf dem Balkon spriessen, gehören Basilikum, Rosmarin, Thymian, Schnittlauch, Minze und Peterli. Frisch gepflückt entfalten sie ihr volles Aroma – kein Vergleich zu gelagerten oder getrockneten Versionen. Doch was brauchen diese grünen Sprösslinge, damit sie wachsen und gedeihen? Wir haben einen Experten gefragt: Othmar Ziswiler, Leiter Detailhandel von Jardin Suisse, dem Unternehmerverband Gärtner Schweiz, gibt wertvolle Tipps!

Basilikum

wächst am liebsten im Halbschatten. Es geht auch vollsonnig, doch braucht die Pflanze dann mehr Wasser, denn sie liebt ein leicht feuchtes Substrat. Stehendes Wasser unbedingt vermeiden, also Übertöpfe immer ausleeren! Am allerwichtigsten ist es, den Basilikum erst nach draussen zu stellen, wenn es auch in der Nacht nicht kälter wird als 8°C. Beim Ernten immer die ganze Spitze wegschneiden und nicht einzelne Blätter.

Rosmarin

liebt es heiss und vollsonnig. Wichtig ist, dass das Wasser gut versickern kann. Sehr kalt mag Rosmarin gar nicht: Es kann passieren, dass er zurückfriert. Pflanzen im Topf sind kälteempfindlicher und sollten im Winter in den Windschatten

an die Hausmauer gestellt werden. Geerntet werden die jungen Triebe.

Thymian

liebt es vollsonnig und eher trocken. Er ist gut winterhart aber empfindlich auf zu viel Nässe während des Winters. Wenn möglich im Herbst nicht mehr zu viel ernten und nicht mehr düngen.

Schnittlauch

braucht einen halbschattigen Standort. Mehrjähriger Schnittlauch hat es gerne feucht, aber Stau-nässe liebt er überhaupt nicht. Er ist kein guter Partner von Rosmarin, Thymian und Petersilie. Gut geht es mit Kerbel, Majoran oder Dill.

Minze

gibt es in vielen Sorten. Wenn ihr der Standort gefällt, ist ihr Wuchs fast nicht zu stoppen. Sie liebt es feucht, und im Halbschatten gedeiht sie am besten. Bei genügend Feuchtigkeit geht es auch an der Sonne.

Petersilie

mag es gerne feucht und sonnig bis halbschattig ist ideal. Petersilie ist zweijährig und muss jedes Jahr neu gepflanzt oder gesät werden: Im zweiten Jahr würde die Pflanze austreiben, Blüten bilden und danach absterben.



Ein schicker Minimalist der ganz viel kann.

1 Auch Thai-Chili wächst im Garten und auf dem Balkon – und liebt die Mittagssonne. **2** Rasiermesserscharf: Chili Mühle von Microplane®. **3** Pesto wird damit zum Kinderspiel: Keramikmörser mit geriffelter Innenfläche von Kai. **4** Kräutermühle von Microplane®. **5** Zweiseitiges Wiegemesser von Triangle. **6** Das richtige Gartenwerkzeug im Set von F.Hammann. **7** Gemüsesetzlinge vom Garten-Fachhandel. Bild 1+7: Picturegarden | Rohner



MULTIFUN

Fondue-Rechaud,
Warmhalteplatte oder
Raclette-Öfeli für Zwei.



Erhältlich in
Haushaltfachgeschäften und
ausgewählten Warenhäusern

STOCKLI

A. & J. Stöckli AG
CH-8754 Netstal
055 645 55 75
haushalt@stockli.ch

stockliproducts.com

Bauhaus Klassiker

1919 gründete Walter Gropius das Staatliche Bauhaus als Experimentierstätte für ganzheitliches Design.



Vor 100 Jahren wurden in Weimar die Grundlagen der modernen Architektur und des Designs geschaffen. Die Lehre des Bauhaus umfasste alle Gebiete des bildnerischen Schaffens; neue Gebäude und Produkte entstanden, welche die moderne Architektur und das Design in den folgenden Jahrzehnten und bis heute entscheidend prägte. Sie bescherte auch dem Bereich Kochen und Tischkultur wahre Klassiker wie TAC 01 von Walter Gropius für Rosenthal, Schwarze Linie von Wilhelm Wagenfeld für Fürstenberg oder dessen berühmter Eierkoch für Jenaer Glas.

Walter Gropius

1963 erhielt der Bauhausgründer und Architekt von Philip Rosenthal den Auftrag für den Bau einer neuen Produktionsfabrik in Selb. Dabei kam er mit dem Werkstoff und den Produkten des Porzellanherstellers in Kontakt. Seine Begeisterung für Porzellan – und das freundschaftliche Verhältnis zu Philip Rosenthal – gipfelte darin, dass er ein Service entwickelte: TAC 01, benannt nach Gropius Büro The Architects Collaborative (TAC). Er schlug einige Varianten vor: Von weiss mattglasiert oder glänzend, über kleine Muster aus Punkten, Strichen, Kreuzen oder Kreisen bis hin zu weiss mit dunkelgrauer Kreisfläche und der durchgehend schwarzen Porzellanmasse Porcelain noire. Das

zeitlose, mit zahlreichen Auszeichnungen gewürdigte Teeservice aus feinem Porzellan ist seit 1969 erfolgreich in der Kollektion und einer der wichtigsten Designklassiker von Rosenthal*.

Wilhelm Wagenfeld

Form folgt Funktion – diesem Grundsatz hatte sich die Weimarer Bauhausbewegung verschrieben. Grosse Namen und grosses Design sind damit verbunden: Der Barcelona Chair von Ludwig Mies van der Rohe, der Freischwinger B55 aus Stahlrohr von Marcel Breuer oder die LC4-Liege von Le Corbusier stammen aus der Bauhaus-Ära. Stilprägend für das gradlinig-klassische Design war auch Wilhelm Wagenfeld. Zu seinen bekanntesten Entwürfen zählt das heute unter dem Namen Wagenfeld bekannte «Service 639» für die Porzellanmanufaktur FÜRSTENBERG**. Puristisch akzentuiert der Dekor Schwarze Linie den zeitlosen Porzellan-Klassiker. Ebenfalls von Wagenfeld stammen die berühmte Glas-Teekanne und der Eierkoch für Jenaer Glas: Beide Klassiker von zeitloser Klasse.

Quellen:

* PM 100 Jahre Bauhaus, Rosenthal.

** PM Edition-WAGENFELD, Porzellanmanufaktur FÜRSTENBERG.

1 Wagenfeld Eierkoch, Jenaer Glas. **2** Schwarze Linie, Edition WAGENFELD. Porzellanmanufaktur FÜRSTENBERG **3** Begeistert Ästheten und Kenner seit vier Jahrzehnten. Rosenthal **4** Walter Gropius (li) und Philip Rosenthal (re). **5** Wilhelm Wagenfeld 1953.



Rosen

JUNTO

*TASTE
your life*

Drunter+Drüber

Geschirr wird heute bunt gemixt, frech gestapelt, oft gewechselt und hoch aufgetürmt.



Neues Kochen, neues Design und die neue Lust am Tafeln haben ihre Spuren auf dem gedeckten Tisch hinterlassen: Wer öfter Freunde und Gäste einlädt, setzt auf Abwechslung. Beim Kochen, nicht selten zusammen mit den Gästen, wird gerne experimentiert und improvisiert – gleiches passiert mit dem Geschirr. Da geht es drunter und drüber mit Tellern und Schalen unterschiedlicher Grösse, Tiefe, Farbe, Form. Alte und erst kürzlich erworbene Porzellanschätze treffen aufeinander, reihen sich kunterbunt oder in sanft-monochromer Abstimmung aneinander, sorgen für ein Augenzwinkern oder für Gesprächsstoff. Vom Klassiker bis zum Unikat aus Grossmutter's Schrank geben sie Anlass zur Freude. Die neusten Kollektionen der führenden Porzellanmarken gehen verführerisch auf das kreative Spiel ein und machen Lust zum Mitmischen.



1 Junto ist lebensnah, authentisch, unkompliziert und hat sich eine feste Fangemeinde erschlossen. Rosenthal **2** Junto gibt es in vielen Farbstellungen und traumhaften Farbnuancen: Für endloses Kombinieren und Spielen mit Farbe und Form wie geschaffen. Rosenthal **3** Meissener Porzellan ist ein Begriff. Jetzt überrascht die 1710 gegründete erste europäische Porzellanmanufaktur mit einem innovativen neuen Stil und ausgesuchten Pastelltönen und Dekoren, die offen sind für geniale Kombinationen. Schönes Beispiel: MEISSEN Paradise Birds. Basis ist sie neue Form N° 41 in zeitlosem, klarem Design. Mehr dazu auch auf den folgenden Seiten. MEISSEN **4** Mit der zweiten Henkelbecherkollektion präsentiert MEISSEN eine Reihe neuer Vogeldekore: Naturalistische, detailreiche Darstellungen in aufwendiger Malerei sowie grafische Inszenierungen. MEISSEN **5** Edles Kobaltblau auf weissem Porzellan: Von Hand aufgetragene Drops krönen das Porzellanservice Seven. Jedes Teil ist ein Unikat. SIEGER BY FÜRSTENBERG **6** Formenspiel bei Junto: Ovale kombiniert mit Kreisrundem belebt in diversen Größen und Farben das mediterrane Buffet oder ein anderes schönes Gelage. Rosenthal **7** Francis Carreau bleu: Das Wechselspiel aus freien und gefüllten Karoflächen in royaalem Blau und sinnlichem Beige mit feiner Goldkontur erzeugt einen Farbeffekt, der an den Blick in ein Kaleidoskop erinnert. Rosenthal



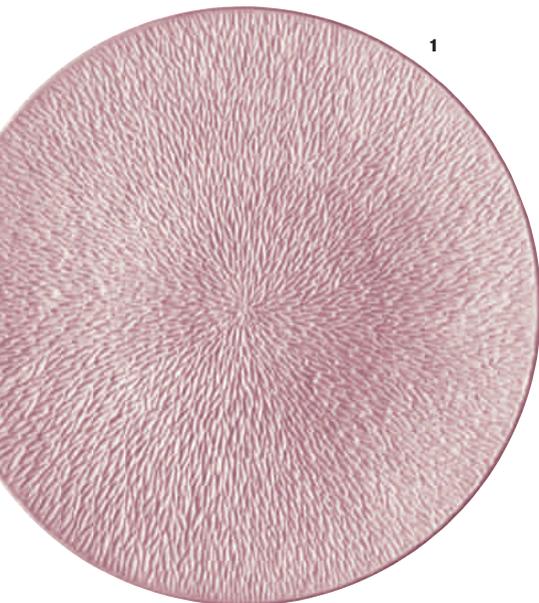


Rosé edelt Weiss, Grau und Schwarz

Rosé verleiht Weiss und Schwarz und allem, was dazwischenliegt, ganz nonchalante eine nie dagewesene Eleganz und Klasse.

Kommen dann noch freche Formen, Kontraste und Dekore dazu, ergeben sich hinreissend stylische Tischkreationen.



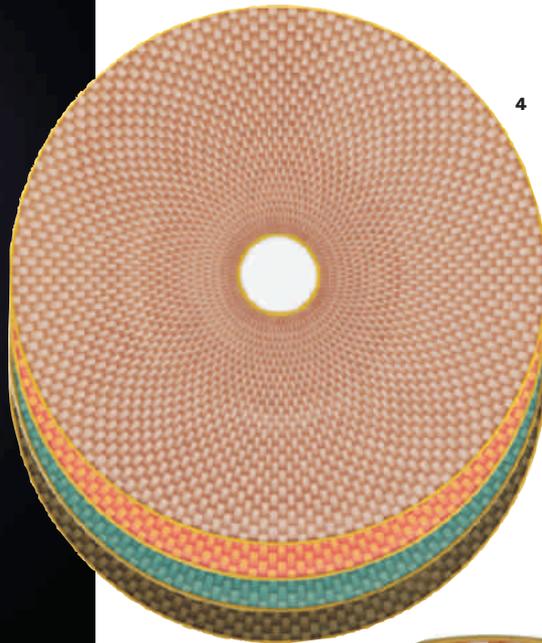


1 Minérale irisé nacre spielt mit Lichteffekten. Die Struktur scheint je nach Lichteinfall nahezu transparent und wird in der Fläche, ob Rand oder vollflächig, lebendig farbig. In diversen Farbstellungen erhältlich. Raynaud **2** Der Platzteller TAC Gropius Stripes 2.0 Struktur nimmt die starke Wirkung von Grau grafisch ins Visier. Rosenthal **3** Platzteller der Kollektion Minérale irisé noir. Raynaud **4** Die Geschirrkollektion CARLO perfektioniert das Spiel der Kontraste: Geometrisch präzise Grundformen treffen auf verspielte Details, Neoklassizismus trifft auf Moderne, zeitgemässe Dekore lassen sich individuell mit der eleganten Weissform kombinieren. Das komplette Kaffee- und Tafelservice CARLO des italienischen Architekten und Designers Carlo Dal Bianco schafft eine spannende Tischkultur. FÜRSTENBERG **5** Pépites sehen aus wie Edelsteine und sind Türme aus Porzellan, aufgeschichtet aus einzelnen Platten zum Inszenieren von Apéro-Snacks, Desserts, Überraschungen. Raynaud **6** Das Service Suomi Ardesio ist eine Kreation des Finnen Timo Sarpaneva und konzentriert auf das Wesentliche und eine kompakte, organische Form. Auch ganz in Weiss erhältlich. Rosenthal studio-line **7** Die Glasserie Vincennes passt zu allem und macht das individuelle Tischspektakel komplett. Glasmanufaktur Eisch **8** Das mit dem Wiener Designstudio EOOS entwickelte Tafelgeschirr OMNIA kommt mit nur vier Teilen aus und wird damit allen kulinarischen Eventualitäten gerecht. Ein Speiseteller, ein Frühstück-, Dessert- oder Beilagenteller, eine Schale und ein Becher bilden das komplette Service. Das universale Tafelgeschirr spielt dabei gekonnt mit Kontrasten, aussen matt – innen glatt. FÜRSTENBERG **9** Tattoo begegnet Porzellan: Cilla Marea verewigt die handgezeichneten Motive des italienischen Tattoo-Künstlers Pietro Sedda. Rosenthal

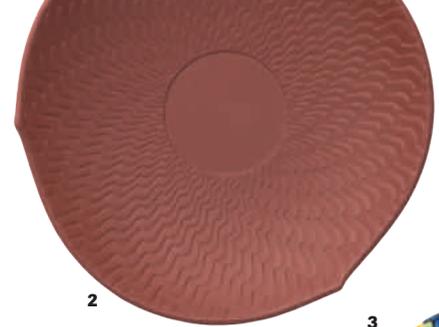




Bunter Mix



1 Gekonntes Muster-Mix kommt in dieser neuen Porzellanlinie zur Geltung: MEISSEN Collage Noble Chinese verbindet traditionelle Motive der Porzellanmanufaktur mit modernen geometrischen Elementen. MEISSEN **2** Das Kupferbesteck Taste (PVD) empfiehlt sich als idealer Begleiter der aktuellen Farbwelten. Sambonet **3** Signature ist eine Komposition ausgewählter Premium-Kollektionen, welche die Werte der Marke vollendet in sich vereinen: Stil, Designkompetenz, erstklassige Qualität und die Kunst des guten Lebens. Malindi fängt auf kostbarem Premium Bone Porcelain die Gewürze Kenias in kräftigen Farben und Motiven ein, umrahmt von Strukturen afrikanischer Korbflechterei. Villeroy & Boch **4** Die Platzteller der Kollektion Trésor bestechen mit leuchtenden Farben. RAYNAUD Limoges **5** Der Name Raynaud steht seit mehr als einem Jahrhundert und drei Generationen für die hohe Porzellantradition von Limoges. Der prächtige, dekorative Teller der Kollektion Trésor Fleuri dokumentiert die Kunst. RAYNAUD Limoges



TAFELGESCHIRR



Innovativ neue und ikonische **DEKORE** treffen sich

MEISSEN verleiht dem gedeckten Tisch einen unverwechselbaren Stil.

Wer denkt bei Meissener Porzellan nicht an die berühmten barocken Sammelfiguren, an das strahlend blaue Zwiebelmuster oder andere Meisterwerke der Porzellankunst. Doch in der Kreation der Porzellane gehört das Beschreiten neuer Wege ebenso zur Tradition der Manufaktur, wie das stete Bewusstsein der reichen Geschichte. Mit innovativ neuen Dekoren und raffinierten Neuinterpretationen ikonischer Dekore schlägt MEISSEN jetzt ein neues Kapitel auf. So definiert die Kollektion VITRUV eine neue Formensprache für Tisch und Tafel: Geradlinig, klar und puristisch, von äusserster kunsthandwerklicher Raffinesse. Das eigens entwickelte Relief Graphic übersetzt die architektonische Formensprache in ein grafisches Muster. Auch der Mix von Stilen und Dekoren gehört zum Konzept. Glasierte Teile lassen sich mit Biskuit sowie dem handgemalten Ming Dragon frei zusammenstellen. FLYING JEWELS nimmt die lange Tradition der Vogelmalerei auf – doch jetzt in Kontrast zu einer modernen Dekorsprache. Wie Scherenschnitte

wirken die in grafischem Schwarz auf die Teller gebrachten Blätterzweige. Ein besonderes Augenmerk liegt auf der Brillanz der Farben, die im manufaktureigenen Labor entwickelt werden. Neue Vogeldekore zieren zudem die umfassende zweite Henkelbecherkollektion. THE MEISSEN COLLAGE mixt hingegen kreativ und virtuos neuere Designs mit Elementen historischer, teils ikonischer MEISSEN Dekore in neuer Interpretation und macht den gedeckten Tisch zum Ausdruck des ganz persönlichen Stils. Tischrends von heute zeichnen sich durch grosse Vielfalt und Gestaltungsfreiheit aus. Dem werden die neuen Kollektionen voll und ganz gerecht. Sie ermöglichen ganz besondere, opulente Arrangements. Opulenz heisst nichts anderes als die extravaganze Zurschaustellung des eigenen Geschmacks. Die neuen Kollektionen laden zum Sammeln, Kombinieren und Kreieren ein und zur Entdeckung und Entfaltung der eigenen Kreativität. Zum Anfassen und Staunen schon jetzt im Fachgeschäft ganz in der Nähe.

1 Die traditionsreiche Porzellanmanufaktur präsentiert mit der neuen Service Kollektion THE MEISSEN COLLAGE eine eklektische Sammelserie, die ikonische Dekore aufgreift und im Kontext farbenfroher grafischer Elemente neu interpretiert. Individuelles Kombinieren definiert einen völlig neuen, modern-opulenten Stil des gedeckten Tisches. **2** Schale Wellenspiel aus Böttgersteingzeug: MEISSEN ehrt damit ein geschichtsträchtiges Material, das den Weg zur Erfindung des ersten europäischen Porzellans ebnete. Ausdruckskraft, Haptik und Wärme des Tons machen seine Faszination aus. **3** Präsentierteller Mystic Garden der Kollektion THE MEISSEN COLLAGE: Dekor und Farbe in fantasievoller Zwiesprache. **4** Die Präsentierteller mit 33 cm Durchmesser eignen sich für die feinsten Dinner Partys. THE MEISSEN COLLAGE Palace Birds. **5** VITRUV definiert eine neue Formensprache für Tisch und Tafel. Glasierte Teile lassen sich mit Biskuit sowie dem handgemalten Ming Dragon frei zusammenstellen. **6** Auf den Wandtellern FLYING JEWELS wirken die schwarzen grafischen Dekore wie Scherenschnitte. Nach einem ersten Dekorbrand erfolgt die äusserst detailreiche Vogelmalerei in brillanten Farben.

Quelle/Bilder: MEISSEN®

Für immer & ewig

Geschenkideen (nicht nur) für Hochzeitspaare: Gutes, das ewig hält.

Friedrich Schillers Zitat* «Drum prüfe, wer sich ewig bindet, ob sich das Herz zum Herzen findet. Der Wahn ist kurz, die Reu' ist lang» mag schon manches Brautpaar gehört haben. Der Rat ist jedoch nicht nur bei Eheschließungen ein guter, sondern auch beim Einkaufen. In Zeiten von Überfluss und Überangebot verfallen Schnäppchen- und Rabattjäger schnell einmal in einen Kaufwahn, den sie oft ebenso schnell wieder bereuen. Denn gespart wird in den meisten Fällen an der Qualität – ob Material, Herstellung, Beratung oder Dienstleistung sei dahingestellt. Wenn der Griff vom Deckel des Kochgeschirrs schon nach ein paar Wochen wegfällt, ist es einfach vorbei mit der Freude. Doch zurück zur Hochzeit und

zur Einrichtung des ersten Hausstands. Gerade dafür sollte man sich die Mühe machen, auf Qualität zu achten, denn diese zahlt sich um Vielfaches aus. Gutes hält etwas aus, bewährt sich über Jahre und Jahrzehnte, macht Freude und ist wirklich nachhaltig. Unter diesem Aspekt wurden diese besonderen Stücke ausgesucht. Nicht nur für Hochzeitspaare.

* Aus dem Gedicht «Das Lied von der Glocke».





7



8



9



10



11



12

1 Medusa Rhapsody: Die luxuriösen Stücke sind in üppigen Goldtönen gehalten und mit barocken Blüten verziert. Im Zentrum steht der prächtige Medusenkopf. Die bedeutendsten Stücke tragen zudem das Versace Vintage Logo aus den 1990er Jahren, das auch in den aktuellen Modekollektionen von Versace für Blickfänge sorgt. Rosenthal meets Versace **2** Kostbares für die Ewigkeit: Teller und Schalen aus der Kollektion MY CHINA! Treasure sind aus feinstem Porzellan mit 24 Karat Gold. SIEGER by FÜRSTENBERG **3** Silberbesteck erlebt seit Jahren eine Renaissance. Nichts besitzt einen wärmeren Glanz. Besteck Alta. Robbe & Berking **4** Teller der Kollektion Stripes. Der Dekor Stripes entstand nach einer Dekorvorlage aus dem 19. Jahrhundert, für dessen Umsetzung MEISSEN heute auf das reiche Erbe und Wissen der Manufaktur zurückgreift. MEISSEN **5** Brotteller der Kollektion Medusa Rhapsody. Rosenthal meets Versace **6** Die aufwendig gestaltete Schale Kaleidoscope Gold überzeugt als Design-Objekt ebenso wie als exklusives Geschenk. Rosenthal meets Versace **7** Vase Phi City: Cairn Young hat die Kollektion Phi mit fünf Vasen und überraschenden Oberflächenstrukturen entworfen. Komplexe, spiralförmig gedrehte geometrische Muster überziehen die weissen Porzellankörper und verwandeln sie in skulpturale Objekte mit innovativem 3-D-Effekt. Schön als Einzelstück oder arrangiert als dekoratives Vasenensemble. Rosenthal studio-line **8** Hermitage: Die gehämmerten Serviettenringe aus 925er Sterlingsilber sind Teil einer ganzen Silberlinie, vom Besteck bis zu Schalen und mehr. Robbe & Berking **9** KPM Kurland blanc nouveau. Bereits um 1790 hatte Peter Biron, Herzog von Kurland, den Auftrag für das «Service mit antiquer Kanthe» gegeben, was die Königliche Porzellan-Manufaktur (KPM) später dann ihm zu Ehren in Kurland umbenannte. Die Stilmittel der Antike haben bis heute nichts von ihrer Attraktivität verloren. Königliche Porzellan Manufaktur **10** Strassburger Empire: Die Ornamentik stellt höchste Anforderungen an das handwerkliche Geschick. Vorder- und Rückseiten der Bestecke sind mit fein gearbeiteten Mustern ausgestattet. Wilkens **11** Der schlanke HK Pitcher ist ein Entwurf des legendären Bildhauers Henning Koppel und gilt als Ikone der dänischen Designgeschichte. Aus poliertem Edelstahl. Georg Jensen **12** Dekorativ schönes Silberbesteck Ermitage: Das historische Besteckmuster wird mit Original-Werkzeugen aus der Zeit um 1850 gefertigt. Die Bremer Silbermanufaktur nutzt dafür 935er Sterling Silber. Wilkens





1 Bernadotte, Thermoskannen und Schale: Dieses wunderschöne Geschirr und Besteck aus Silber und Edelstahl wird Generationen überdauern. Georg Jensen **2** Belvedere: Ein Silberbesteck, dessen Griffe zur Hälfte mit plastisch ausgearbeiteten Silberrippen und Ornamentmuster versehen sind. Robbe & Berking **3** Waves: Schlag für Schlag formt der Hammer des Silberschmieds die Besteckstiele zu einem Meer sanfter Wellen. Sonja Quandt Silbermanufaktur **4** Sknife Damastmesser und -gabel: Die Damast-Ausführung macht jedes der im Emmental geschmiedeten Messer und Gabeln zu unvergleichlichen Meisterstücken. Die edlen Griffschalen aus schwarz eingefärbtem, stabilisiertem Eschenholz machen das Besteck weltweit einzigartig. Sknife **5** La Rose: Die von Glasmachern handgemachte Serie besticht mit einem funkelnden, langen Stiel; die Kuppe ist teilweise der Blüte der Rose nachempfunden und sorgt für eine perfekte Geschmacksbalance und für die freie Entfaltung der Aromen. Zwiesel 1872 **6** Einzelblumenvase Objects to a Muse, Seduction klein Weiss/Gold: Die Opulenz des FÜRSTENBERG Porzellans und die Sinnlichkeit der Formen sind eine Liebeserklärung. Design: Michael Sieger. SIEGER by FÜRSTENBERG **7** Pott33: Ein Designklassiker der Moderne und einer der letzten Entwürfe von Carl Pott. In Edelstahl 18/10 als Standardserie ganzjährig verfügbar. In 925 Sterlingsilber kann es als Historisches Modell bis zum 31. März jeden Jahres im Fachhandel bestellt werden. Die Lieferung erfolgt im Juni und Juli. Pott Bestecke



6



7



METROCHIC

Collection

Реклама - Товар сертифицирован

URBAN-SOPHISTICATION



Villeroy & Boch
1748
Signature



1



2



3



4



5



6



7

1 Alfredo: Der Schweizer Designer Alfredo Häberli bringt mit dieser Kollektion Stil und Energie in den Alltag. Ob Halterung für die Küchenpapierrolle oder die gewebte Form des Brotkorbs aus Draht. Georg Jensen **2** Strate Amovible: Der französische Hersteller von Kochgeschirr produziert ausschliesslich in Frankreich und das zeigt sich in der Qualität und in der funktionalen Raffinesse. Jeder Artikel ist so durchdacht, dass er einfach ist in der Anwendung, eine optimale technische Leistung liefert und auch optisch eine tolle Figur macht. Cristel **3** Master Serie: Diese Reiben bescherten unvergleichliche Reibergebnisse. Die Klängen schneiden die Lebensmittel rasiermesserscharf, so dass natürliche Aromen erhalten bleiben. Microplane® **4** Gracile: Die Muskatreibe macht den sonst eher profanen Akt zu einem besonderen Genuss – diese Reibe ist eine Verbeugung vor einem aussergewöhnlichen Gewürz! Die Muskatnuss wird fest auf die Krallen des Oberteils gesteckt, alsdann in der Ahorngarage mit leichtem Druck nach unten und im Uhrzeigersinn gedreht und schon entfaltet sich das Aroma der feinen, frisch gehobelten Muskatspäne. Aus besonders schön gemaserten Hölzern von Hand gearbeitet mit Reibwerk aus Edelstahl. Alexander Ortlieb **5** Kai Shun Premier: Nichts geht über gute Messer. Lieber weniger, dafür herausragende Qualität aus den besten Messerschmiedern – das zahlt sich aus. Kai **6** Hannah mit Herz: Tailor Made macht das eigene Besteck in wenigen Schritten zu etwas Einzigartigem. Dabei steht eine umfassende Auswahl an Modellen zur Verfügung: in vielen Designs, in Edelstahl oder PVD-Farben. Die Gravur eines Logos, Datums oder Monogramms macht jedes Teil individuell. Sambonet **7** Rocket Espresso R58: Ein Glanzstück, das alles in sich vereint, was das Herz eines Baristo begehrt. Rocket

Zum Schenken schön

**Für besondere Feste ist Silber
noch immer vom Feinsten.**

Der Ursprung der heutigen Silbermanufaktur geht auf die 1860 in Schwäbisch Gmünd gegründete Silberschmiede Kühn zurück. Seit 1984 führt Inhaberin Sonja Quandt die Tradition fort und bewahrt Handwerk, Erfahrung und Wissen der Manufaktur mit Leidenschaft und Stolz. Jedes Produkt der Kollektion ist einzigartig und ein Stück von bleibendem Wert. Vom Entwurf aus der Feder der kreativen Inhaberin bis hin zur vollendeten Kunst der Schmiedemeister wird die Marke Sonja Quandt mit grösster Sorgfalt hergestellt. Eine der ältesten Silbermanufakturen Europas begeistert international mit umfassenden Kollektionen aus Tafelsilber, Bestecken und versilberten Tafelwaren: Ein wahrer Fundus an grossartigen Geschenken.

**«Meine Vision
ist es, wertvollen
Momenten
eine besondere
Bedeutung zu
geben, damit sie
zu unvergesslichen
Erinnerungen
werden, die wir
durch das Leben
tragen.»**

Sonja Quandt



1 Besteckmodell Avantgarde, 925 Sterling-silber. **2** Silberbecher Love, handziseliert mit Herzen und Innenvergoldung. **3** Herzschale Love – verschiedenen Grössen, mit und ohne Innenvergoldung. **4** Champagnerkühler aus Kristallglas mit Silber: Nach einer Geheimrezeptur wird von erfahrenen Malerinnen in aufwendiger Handarbeit reines Silber auf Kristallglas aufgebracht. Anschliessend entsteht in einem galvanischen Verfahren eine starke Silberschicht. **5** Champagnerkelch Glas/Silber. Alle Fotos: Silbermanufaktur Sonja-Quandt

Les Agrumes

Niels Rodin kultiviert Zitrusgewächse und deren Früchte.

In seinem «ersten» Leben war Niels Rodin erfolgreicher Banker, sein zweites gehört seit 15 Jahren jedoch einer völlig neuen Welt: Zitrusfrüchten. Durch Zufall war er auf das Thema gestossen und geriet dabei in eine Welt, die ihn faszinierte und die ihn nicht mehr loslässt. Er entdeckte einen wahren Goldschatz mit einer Vielfalt, die ihn in den Bann zog. So begann er, der Geschichte und dem Artenreichtum der Zitrusfrucht nachzugehen, erforschte Sorten, Anbau, Kultivierung, erkundete Düfte und Aromen und verarbeitete sie zu kulinarischen Hochgenüssen. Zu Feinkost, die ihren Namen mehr als verdient.

Anbau und Ernte

Heute züchtet Niels Rodin in Borex (VD) mehr als 150 Sorten von Zitrusfrüchten, von den ursprünglichsten bis zu den seltensten: Fastrime, Rosa Zitrone, Yuzu, Buddhas Hand, Kombawa, Calamansi, um nur ein paar wenige zu nennen. Produziert wird nach den Anforderungen des Biolandbaus und der pestizidfreien Landwirtschaft, gleiches gilt für importierte Früchte von streng ausgewählten Produzenten. Die Ernte erfolgt saisonal in bestmöglicher Qualität, jede einzelne Frucht wird von Hand gepflückt. Jede einzelne ist eine Kostbarkeit, die alle Sinne berührt und vollendeten, echten Geschmack beschert. Nach Originalrezepten werden sie zu edlen Köstlichkeiten verfeinert und in ausgesuchten Fachgeschäften angeboten. Zum Beispiel bei Pro Table, St. Gallen.

NIELSRODIN.COM

1 Niels Rodin, Agrumiculteur, in seinem Reich von Zitrusfrüchten. Foto: P. Frowein

2 Der Saft der japanischen Yuzu ist rar, da diese aromareiche Frucht nur wenig Fruchtfleisch enthält. Foto: Sara Thom Studio



18  60

SONJA QUANDT

SILBERMANUFAKTUR

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



www.sonja-quandt.com



3 Die reiche Vielfalt der «Agrumes» ist faszinierend. **4** Feinste Kost: Marmelade de Yuzu et Vanille de Madagaskar. Foto: Sara Thom Studio **5** Über 150 Sorten von Zitrusfrüchten kultiviert Niels Rodin in seinem Reich. **6** Essig, Öl, Chutneys, Marmelade, Senf, Thé Gelée und mehr werden mit den Produkten und nach Originalrezepten von Niels Rodin zu einer neuen kulinarischen Erfahrung. Foto: Sara Thom Studio





Rauchlachs vom Letzitobel

Forellen aus der eigenen Fischfarm – und Norwegischer Rauchlachs von Feinsten.

Im Letzitobel, auf der Hard bei Weinfelden, werden Forellen in quellfrischem Wasser behutsam aufgezogen: Frischer, gesunder Fisch aus Schweizer Aquakultur. «Fischkauf ist Vertrauenssache.», sagt Hannes John. «Unsere grosse Stärke ist die Frische in einem gesunden Fisch. Frisch auf den Tisch gibt es nur aus der Region. Das schmeckt man einfach.» Die Forellen aus Weinfelden schmecken gebraten, gegrillt, gekocht oder geräuchert. Ihr Fleisch ist hell und sehr zart und wird von zahlreichen heimischen Gastronomen eingesetzt und von Feinschmeckern geschätzt. Eine weitere grosse Spezialität ist der selbstgeräucherte Lachs.



1 NORWYK Rauchlachs: Kaltgeräuchert und nach Geheimrezept veredelt. **2** Rauchlachs vom Feinsten, mit elegant rauchiger Note. **3** Hannes John, NORWYK Lachsräucherei. **4** Lachs aus den reinen Gewässern Norwegens wird in Weinfelden in Handarbeit und mit Sorgfalt geräuchert und veredelt. **5** Lachsforellen und Forellen aus der eigenen Fischfarm in Weinfelden. Frische aus der Region.

Rauchlachs – veredelt

Die Lachse stammen aus reinen Gewässern Norwegens und werden in der Lachsräucherei in Handarbeit und mit Sorgfalt geräuchert und schonend weiterverarbeitet. Die Kalträucherei mit regionalem Buchenholz erzeugt das typische Aroma; nach Geheimrezept ausgewählte heimische Kräuter machen aus dem Lachs die besondere Delikatesse. Das Zusammenspiel ergibt eine elegant rauchige Note mit dem gewissen Etwas. NORWYK-Rauchlachs steht für erstklassige, sorgfältige Verarbeitung und für höchsten Genuss. Liebevoll verpackt wird die Köstlichkeit an die Wunsch-Adresse/n versandt – oder man geht direkt nach Weinfelden in den neuen Shop. Öffnungszeiten und Adressen unter www.norwyk.ch



Schon das Flaschendesign ist *aufregend*

**Inspiziert durch Österreicher,
hergestellt von Mexikanern, heiss
geliebt von Kennern.**

Der kunstvolle Totenkopf-Verschluss des Padre Azul lässt nicht gerade vermuten, dass er aus einer Liebesgeschichte* entstanden ist. Und doch ist der preisgekrönte 100%-ige Super-Premium Tequila aus blauer Agave, der für seine Vanille- und Karamellaromen und seinen unvergleichlichen sanften Abgang bekannt ist, einem ungewöhnlichen Liebespaar zu verdanken: HP Eder aus Österreich und Adriana Alvarez Maxemin aus Guadalajara, Mexiko. Fasziniert von der mexikanischen Kultur seiner Frau interessierte sich Eder schon bald für den Tequila und dessen Produktion: «In Europa gab es zu der Zeit hauptsächlich Tequila von minderer Qualität. Kaum jemand wusste, dass es so etwas wie qualitativ hochwertigen Tequila überhaupt gab, das fand ich sehr schade.» Der Österreicher hat die Leidenschaft für das Destillieren von seinem Vater geerbt. Mit dessen Team, seinem Schwiegervater und einigen renommierten Meisterbrennern aus Jalisco, Mexiko entstand ein unvergleichlich hochwertiger Tequila: Der Padre Azul. «Wir wollten ein Produkt, das von Anfang an verzaubert. Es musste diesen «WOW»-Effekt haben. Das war harte Arbeit, aber schliesslich hatten wir einen fantastischen Tequila mit einem unglaublich sanften Abgang. Wie ein Alchemist suchten wir lange Zeit nach diesem flüssigen Gold, doch dann durften wir diesen magischen Moment erleben.»

Magische Mischung

Es ist die richtige Mischung von allem, die einen Padre Azul ausmacht. Die Agave, die in den Tälern wächst: Die Erde dort ist anders als im Hochland, die Temperaturen sind trockener, die Wasserqualität ist besser – all dies verleiht der Talagave einen typischen Geschmack, feine Zitrus- und erdige Aromen. Die wichtigste Zutat für einen herausragenden Tequila ist jedoch Zeit: Zeit zur Reifung. Zwischen 8 und 10 Jahre dauert es, bis der exakt richtige Reifegrad der Pflanze erreicht ist. Nur so bildet sich genügend Zucker für die spätere Fermentierung. Nach der Ernte folgt das langsame Garen im Dampf des traditionellen



1 Premium Tequilas Padre Azul: Lagerung und Reifung machen den Unterschied. **2** Schon die mundgeblasenen, handgefertigten Flaschen sind Kunstwerke. Sie werden später mit einem 270 g schweren, soliden Metallschädel gekrönt, als Hommage an den «Dia de los Muertos» und ewige Freundschaft. **3** Padre Azul Cristalino Añejo Tequila: In einer Co-Produktion mit Swarovski wurde die Kultflasche in einer limitierten Edition graviert und mit einem Kristall-Skull geadelt. **4** Die blaue Agave wächst in den Tälern. 8 bis 10 Jahre dauert es, bis sie erntereif ist. **5** Founder Hans Peter Eder und Padre Azul CEO Stefan Lackner. ©Padre Azul

Ofens aus Vulkanerde und Sand. Daran schliesst sich der natürliche Prozess der Fermentierung an: 72 bis 96 Stunden lang. Und schliesslich die Premium Destillation: Zwei Mal bei niedriger Temperatur. Je nach Sorte kommt das Destillat direkt in die Flasche oder einige Monate zur Lagerung und Reifung im Fass. Unzählige Details ergeben diesen wahrlich magischen Moment beim Geniessen.



*Die Liebesgeschichte ist nachzulesen auf der Webseite padreazul.com

Ofentauglich

Ofentaugliches Geschirr ist für so manche kulinarische Entdeckung gut.



1 Le Creuset steht für erstklassige Kochgeschirre, Fine Dining und für lässige Textilien. Mit der neuen Denim Kollektion bringt das französische Premiumlabel den aktuellen Jeans-Style jetzt in die Küche. Schürze, Ofenhandschuh, Topflappen & Co. in kräftigem Dunkelblau sind lässig und super praktisch. Le Creuset **2** Die beliebten Bratreinen von Le Creuset gibt es jetzt auch in einem kleineren Format und eignen sich perfekt für Beilagen und vieles mehr. Sie sind in den beiden Varianten Edelstahl-Mehrschichtmaterial 3-ply oder Aluminium-Antihafte erhältlich, beide sind für alle Herdarten geeignet. Bratreinen eignen sie sich optimal für Gerichte, die erst auf dem Herd angebraten werden und anschliessend zum Schmoren oder Gratinieren in den Backofen kommen. Le Creuset **3** Im breiten Sortiment der französischen Traditions-Marke findet sich für jeden etwas Ofenfestes. Pillivuyt



Aus dem Ofen auf den Tisch: Vom Teigwarengratin bis zur Kalbshaxe bieten ofentaugliche Kochgeschirre heute ein kulinarisches und optisches Erlebnis, das man wieder einmal entdecken sollte – sofern man nicht schon längst auf den Geschmack gekommen ist. Ob Währschaftes oder Süsses oder selbstgebackenes Brot ohne Kneten seien die vielfältigen Rezepte zum Nachkochen empfohlen. Neben erstklassigen Zutaten sind hochwertige Pfannen ein MUSS. Sie sind die Garanten für rundum gutes Gelingen. Und das auf Jahre und Jahrzehnte hinaus.





4a



4b



4c

4a Innen schwarz, aussen in der Lieblingsfarbe: Kühlem Blau, warmem Gelb, Orange oder Rot und vielen anderen. Die gusseisernen Bräter und Pfannen, Poterie-Produkte und Accessoires des Premiumlabels ziehen die Blicke bei Tisch und in der Küche magisch an. Gleiches gilt für die überraschenden Rezeptideen aus der ganzen Welt, die auf der Webseite lecreuset.com zu finden sind. Le Creuset **4b** Der Bräter Oblong Signature Schwarz ist wie gemacht für einen Festtagsbraten. Das Crossover aus Auflaufform und Bräter erweitert das Gusseisensortiment um eine ganz neue Variante. Die erstklassigen Wärmespeichereigenschaften des Materials sowie des Deckels halten die Speisen lange warm und schön saftig. Im Oblong Signature gelingt zum Beispiel ein edles Lachsfilet am Stück mit Orange, Roter Bete, Zwiebeln und frischem Dill. Oder wie wäre es mit einer süßen Variation der traditionellen italienischen Focaccia, goldbraun mit Zimt-Nuss-Kruste gebacken? Le Creuset **4c** Ob klassische oder Grillpfanne: Qualität ist beim Premiumlabel garantiert. Le Creuset



6



5

5 Zum Ausprobieren: Kürbis-Crème-Brûlée. Kochgeschirr: 3-ply Bratreine und feuerfeste Förmchen von Le Creuset. Das Rezept: lecreuset.ch/kurbis-creme-brulee-parmesan-cracker. Le Creuset

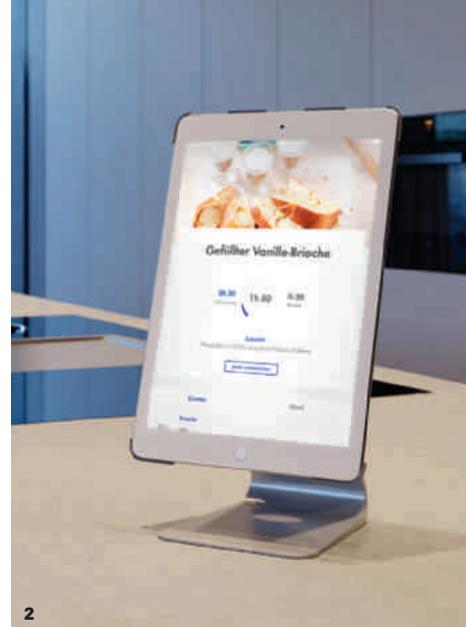
6 Der Original-Römertopf ist seit über einem halben Jahrhundert ein Küchenklassiker. Das Prinzip: Schonendes Garen in naturbelassenem Ton. Alle Zutaten garen auf den Punkt, auch wenn sie beim klassischen Kochen, Braten oder Dampfgaren ganz unterschiedliche Garzeiten aufweisen. Ausprobieren! Römertopf **7** Die Serie Clever Cooking eignet sich für Aufläufe oder Wähen, zum Zubereiten, Backen, Servieren und Aufbewahren. Villeroy & Boch **8** Cake Pops und Cake Lollies, die kleinen, zuckersüßen Kuchen am Stiel, erfreuen sich weltweit grösster Beliebtheit. Mit der Cake Lollies Backform wird das Backen der Trend-Kuchen zum Kinderspiel. Man kann übrigens auch Glacé-Lollies damit machen. STÄDTER



7



8



GuidedCooking

das neue Kocherlebnis

Kommunikationsfähige Kochfelder und vernetzte Geräte verändern die Kochwelt.

Mit GuidedCooking und OptiLink eröffnet V-ZUG neue Möglichkeiten in der Welt vernetzter Küchengeräte und lanciert damit eine weitere Komfortstufe bei der Zubereitung von Speisen. Neu können kommunikationsfähige Kochfelder mit dem Dunstabzug und einer App Informationen austauschen. So reguliert sich der Dunstabzug dank OptiLink in Absprache mit dem Kochfeld automatisch und passt sich an die aktuelle Kochstufe an. Köchin und Koch können sich also voll und ganz aufs Kochen konzentrieren. Wer noch mehr Unterstützung wünscht, macht von der App oder von EasyCook Gebrauch – je nachdem, wie fest sich die technischen Raffinessen in den Kochprozess einschalten sollen.

Perfekte Unterstützung

GuidedCooking bietet zahlreiche Möglichkeiten für stressfreies Kochen. Mithilfe der App wird der Kochprozess genau nach Rezept auf dem kommunikationsfähigen Kochfeld geführt und das Gericht gelingt unter Garantie. Alles, was es für dieses geniale und komplett neue Kocherlebnis braucht, ist ein Kochfeld von V-ZUG mit der GuidedCooking Funktion, die App und das passende Bluetooth-fähige Kochgeschirr von Kuhn Rikon. Kochen mit dem Hotpan Comfort und dem Duromatic Comfort ist sicher, spart Zeit und Energie und das Ausprobieren der genialen Rezepte aus der App macht rundum Vergnügen.

Koch-Inspirationen für jede Gelegenheit

Die App wartet mit zahlreichen Rezepten auf, die Lust auf neues Kochen und Geniessen machen. Die dazugehörigen Programme lassen sich für eine einfache Zubereitung des Menüs jetzt ganz einfach von der App auf das Gerät übertragen. Mit wenigen logischen Handgriffen führt die App den Nutzer zur richtigen Einstellung. Wer sich nicht sicher ist, mit welchem Programm der Gratin am besten gelingt, oder wie das Fleisch perfekt gegart wird, kann aufatmen: Die App ermöglicht eine einfache Suche und erledigt die Übertragung der EasyCook Einstellungen auf das Gerät. Haushalten wird wirklich

noch bequemer und effizienter: Die neuen Funktionen der V-ZUG App bieten auf Knopfdruck Inspirationen, informieren über den Status der laufenden Programme und sind immer automatisch auf dem neusten Stand. Das sind echte Mehrwerte für den Alltag.

Immer auf dem Laufenden

Stellen Sie sich vor, Sie sitzen mit Gästen gemütlich auf dem Sofa und erhalten eine Nachricht aufs Smartphone, wenn das Entrecôte servierbereit ist. Perfekt, oder? Oder Sie arbeiten im Garten und können einfach schnell auf dem Tablet nachsehen, wie lange das Waschprogramm noch dauert. Dank V-ZUG-Home sind ausgewählte Geräte wie die modernen Kochfelder, Dunstabzüge, Backöfen, Combi-Steamer, Waschmaschinen, Wäschetrockner und Geschirrspüler von V-ZUG kommunikationsfähig und lassen sich auf einfache Art vernetzen. Wenn gewünscht, senden die Geräte Benachrichtigungen auf das Smartphone oder Tablet: Zum Beispiel eine Startmeldung bei einem programmierten Startaufschub. Und auch ohne Benachrichtigungen hat man jederzeit den Überblick über die Geräte: Auskunft über den aktuellen Status, die Temperatur im Garraum oder die verbleibende Zeit, bis das Essen servierbereit ist. Digitalisierung hat auch ganz privat viele gute Seiten, die man schon ganz schnell nicht mehr missen möchte.

Einfache Installation und Konfiguration

Für die Installation und Bedienung von V-ZUG-Home muss man kein Profi sein – sie ist ganz unkompliziert. Steht ein Software-Update bereit, kann das Gerät einfach per Knopfdruck aktualisiert werden und von neuen Funktionen und Services profitieren. Die Geräte der neusten Generation sind standardmässig vernetzbar. Ältere Geräte lassen sich nachträglich mit einem WLAN-Modul ausrüsten. Wer prüfen möchte, was mit seinem V-ZUG Gerät möglich ist und alles über die Installation erfahren möchte, findet Informationen unter HOME.VZUG.COM

Rezepte zum Ausprobieren – ganz klassisch

Die verführerischen Rezepte lassen sich selbstverständlich auch ohne Vernetzung ausprobieren. Wie wäre es zum Beispiel mit diesen Frites Maison – oder gefülltem Vanille Brioche?



3

Frites Maison

Zutaten:

800 g grosse Kartoffeln, festkochend, geschält gewogen
3 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer

Kartoffeln waschen, schälen und in lange Stangen schneiden (1 cm dick).

Pommes Frites in eine Schüssel geben, mit dem Olivenöl mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Pommes Frites nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Backblech auf Auflage 2 in den vorgeheizten Garraum geben. Backen.

Gerät: Comhair-Steam SE ab 2015

Schritt 1: Garraum auf 200°C mit Heissluft + Beschwadern (vor)heizen.

Schritt 2: Heissluft + Beschwadern 200°C während 30 Min.

1 V-ZUG bringt mit GuidedCooking noch mehr Komfort in die moderne Küche. 2 Vernetzt in die Zukunft: Mit V-ZUG-Home hat und behält man den Überblick. 3 Frites Maison 4 Vanille Brioche. Alle Bilder: V-ZUG AG



Vanille Brioche

Zutaten:

Brioche

300 g Mehl
¾ TL Salz
2 EL Zucker
20 g Hefe
1 ½ dl Milch, lauwarm
1 Eier
100 g Butter, weich
1 Ei, verknüpft

Pfirsich Konfitüre

150 g Pfirsiche, entsteint,
in Würfel
Zucker
75 g Gelierzucker

Vanillebackcrème

2 dl Milch
1 Vanillestängel, Mark
3 Eigelb
40 g Zucker
1 EL Maizena

Mehl und Salz in eine Schüssel geben, mischen. Die restlichen Zutaten zugeben. Kneten, bis der Teig glatt und geschmeidig ist. Teig in einer mit einem feuchten Tuch zugedeckten Schüssel bei Raumtemperatur auf das doppelte Volumen aufgehen lassen.

Pfirsiche und Gelierzucker in der Porzellanform mischen. Form auf den Gitterrost in den Garraum stellen. Backen (Schritt 1 und 2). Form aus dem Garraum nehmen und die Masse in eine Schüssel geben. Mit dem Schwingbesen ca. 5 Minuten kräftig rühren, bis eine Bindung entsteht.

Für die Vanillebackcrème alle Zutaten kalt verrühren. Unter ständigem Rühren die Masse bis vors Kochen bringen. Sofort in eine Schüssel geben und kalt rühren.

Teig auf wenig Mehl rechteckig ca. 3 mm dick auswallen. Pfirsich-Konfitüre und Vanillebackcrème darauf verteilen. Teig seitlich einschlagen und einrollen. Mit der Naht nach unten zu einer Schnecke aufrollen, in die Springform legen und mit Ei bestreichen. Form auf den Gitterrost im vorgeheizten Garraum stellen. Backen (Schritt 3).

Gerät: Combi-Steam HSL ab 2015

Schritt 1: Dämpfen 100°C während 10 Min.

Schritt 2: Heissluft + Beschwadern 150°C vorheizen.

Backen während 30 Min.

Schritt 3: Profi-Backen 185°C während 40 Min.

Aufgefallen

sknife -

AUS SCHWEIZER MANUFAKTUR – WELTWEIT IN DEN BESTEN RESTAURANTS EINGEDECKT

In der Schweiz von Hand gefertigt – weltweit in den besten Restaurants im Einsatz: Seit bereits vier Jahren ist sknife in der Spitzengastronomie etabliert und stolz darauf, die weltbesten ***Sterne-Restaurants (Grant Achatz Chicago, Franck Giovannini Crissier, die drei Roca-Brüder des Celler de can Roca Girona, Klaus Erfort Saarbrücken) zu seinen Referenzen zu zählen. Für den El Celler de can Roca hat sknife den Griff passend zum Interieur speziell aus hellem Eschenholz entwickelt.

Assortiertes Set

Mit den vier unterschiedlichen Holzausführungen Esche dunkel, grau (für Franck Giovannini entwickelt) und hell (speziell für die 3 Roca Brüder gefertigt) sowie Walnuss bietet sknife neu das assortierte, 4-teilige sknife Tafelmesser-Set an. So kann der Gast selbst sein bevorzugtes sknife Messer für den vollendeten Genuss seines Essens wählen.

Für den Einsatz am Meer

sknife Messer und Bestecke sind auch für den Einsatz am Meer bestens geeignet, da für die Messergriffe stabilisiertes Schweizer Holz aus einer Drechslerei in Graubünden verwendet wird. Bei diesem Verfahren wird das Eschen- und Walnussholz unter Vakuum und Druck mit Acryl vollständig infiltriert, so dass es sich nicht verzieht und auch bei Berührung mit Wasser nicht quillt und somit gastronomietauglich ist. Dabei entsteht auch die Farbgebung des Eschenholzes. Zudem weist der neu auch für die Gabel verwendete Chirurgienstahl eine 4-fach höhere Korrosionsbeständigkeit auf.

Präzision aus der Uhrenstadt Biel

Für sknife Taschenmesser werden die gleichen Materialien verwendet; darüber hinaus kommen High-Tech Keramik und Komponenten aus der Uhrenindustrie zum Einsatz. Mit allen herkömmlichen Taschenmessern hat



1 Ein besonderes Verfahren macht das Holz gastronomietauglich. **2** Speziell für den El Celler de can Roca: sknife Tafelmesser mit Griffen aus hellem Eschenholz. **3** Assortiertes Set in vier Holzausführungen. **4** sknife Taschenmesser – ein besonderes Stück in Damastausführung.

dieses Taschenmesser allerdings nur das Schneiden gemeinsam. Dank des weltweit einzigartigen Gleitlagers aus High-Tech Keramik lässt sich das edle «Steakmesser to go» mit leichtem Druck auf das hintere Klingeneende wie der Lauf eines Uhrwerks federleicht öffnen: Präzisionsfertigung kombiniert mit handwerklicher Endbearbeitung in über 40 Arbeitsschritten. Derzeit fertigt Messerschmied Timo Müller mit seinem kleinen Team etwa 30 Stück pro Woche, verkauft wurden bereits über 500 Taschenmesser.

Schmuckstück für ambitionierte Messersammler

In der Luxusausführung Damast wird die Klinge wie auch der Messerrücken aus 600-

lagigem Damaststahl (Damasteel) mit dem unverwechselbaren, typischen Damastmuster gefertigt. WWW.SKNIFF.COM



Poesie

AUS PORZELLAN

In der Geschirrkollektion Fluen, die der Schweizer Designer Alfredo Häberli für die Porzellanmanufaktur FÜRSTENBERG entworfen hat, verbindet sich die Poesie des Designs mit der Präzision erfahrener Handwerkskunst. Das Porzellan ist wie eine weiche, fließende Bewegung. «Ich habe versucht, ganz weiche Linien herzustellen, also eigentlich fließende Linien,» so Alfredo Häberli. Weitere Ergänzungsartikel – wie Deckel für die Schalen – vervollständigen das universelle Service Fluen, das einerseits funktional und zweckbestimmt auftritt, andererseits intuitiv und organisch erscheint. Zurückhaltend gestaltete Gefässe treffen dabei auf markante Einzelteile. Fluen passt sich somit in vielfältige, moderne Lebenswelten ein und erfüllt die Anforderungen an ein zeitloses Porzellan. Ausgezeichnet mit dem German Design Award 2018.

WWW.FUERSTENBERG-PORZELLAN.COM



Neben der Weissform gibt es Fluen mit dem Dekor Shifting Colors, der ebenfalls aus der Feder von Alfredo Häberli stammt.



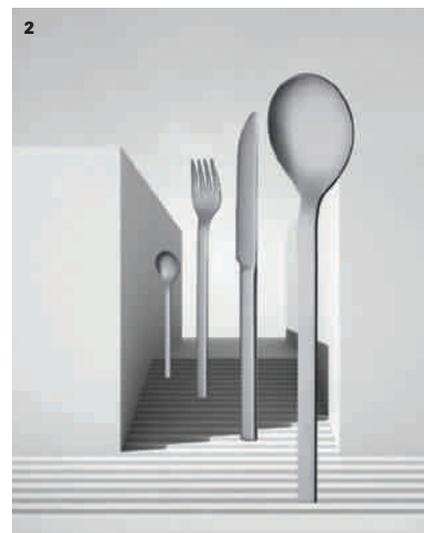
Mono

FOREVER YOUNG 1959 – 2019

2019 feiert Mono 60-jähriges Jubiläum und blickt zurück auf eine Geschichte, die Tischkultur nachhaltig geprägt hat. Alles begann mit einer geheimen Mission: Ende der 50er-Jahre arbeitete der Besteckfabrikant Herbert Seibel zunächst ohne das Wissen seines Vaters zusammen mit dem Designer Peter Raacke an einem bahnbrechenden Besteckentwurf. 1959 kam Mono A auf den Markt. Ein konsequent reduziertes Besteck, welches mit allen Konventionen brach, in seiner Radikalität überzeugte und zum gefeierten, zeitlosen Designklassiker werden sollte. Dies ist die Gründungsgeschichte von Mono. Anfang der 1980er Jahre war der Designer Tassilo von Grolman auf der Suche nach einem Hersteller für einen futuristischen Teekannen-Entwurf. Bei den grossen Kannen- und Service-Herstellern blitzte er ab. Wilhelm Seibel, die 4. Generation des Familienunternehmens, erkannte im Entwurf die gleiche Radikalität, Funktionalität und Innovationskraft, die Mono A zum Erfolgsbesteck gemacht hatte und brachte die Mono Teekanne 1983 auf den Markt. Diese beiden Geschichten beschreiben die Mono DNA: Dinge hinterfragen, neu denken und den Mut haben, Wagnisse einzugehen. Diese

Haltung hat sich in über 60 Jahren immer und immer wieder bewährt. Davon zeugt das Mono Archiv, ein Auszug aus dem gesammelten Portfolio, welches anlässlich des Jubiläums präsentiert wird, in Form einer Zeitung und unter archive.mono.de.

WWW.MONO.DE



1 Designikone Mono Teekanne Classic, 1983.

2 Designklassiker Mono A, 1959. Foto: ©Haw-Lin Services

Sailing Silver



Der Inbegriff für Eleganz und Schönheit im Yachtsport sind die sogenannten 12er. Das Mekka dieser über 20 Meter langen Ikonen ist heute die Yachtwerft Robbe & Berking Classics, eine Schwester der gleichnamigen Silbermanufaktur. Höchste Zeit, ihnen ein silbernes Denkmal zu setzen, das in seiner Erscheinung und Anmutung den klassischen America's Cup Yachten in nichts nachsteht.

ROBBE & BERKING
SILBER

WWW.ROBBEBERKING.COM



Raami – AMBIANCE FÜR DEN TISCH

Raami, so heisst die neue Geschirrkollektion von iittala, bedeutet Rahmen – und sie schafft wirklich einen neuen Rahmen für schön gedeckte Tische. Das Design von Jasper Morrison drängt sich nicht in den Vordergrund und bietet Raum für individuelle Experimente, Kombinationen und unvergessliche Atmosphären. Raami umfasst eine Sammlung verschiedenster Geschirrtteile, die sich für jeden Anlass zusammenstellen lassen – vom Familienbrunch bis zum Dinner mit Gästen.

Vier Looks im Mix

Die Kollektion besteht aus vier Looks. Trinkgläser, Karaffen und Teelichthalter haben ein geripptes Design. Die Weingläser wiederum sind glatt und elegant. Die Keramik-Stücke verfügen über einen feinen, geschwungenen, überstehenden Rand. Die hölzernen Servierbretter dienen einem zwanglosen Servieren. In der Kombination schaffen diese vier Looks ein harmonisches Arrangement auf dem Tisch. Einem kreativen Mix sind keine Grenzen gesetzt – auch Farbe spielt dabei mit.

Der Sinn guten Designs

Jasper Morrison gilt als einer der talentiertesten Produktdesigner seiner Generation. Sein Interesse gilt insbesondere alltäglichen Objekten, die so gut designt sind, dass sie beinahe in der Masse untergehen: «In der realen Welt hängt der Erfolg eines Objekts von seiner Langlebigkeit und Nützlichkeit ab».

WWW.GODETRA.CH

WWW.IITTALA.COM



1 Raami bietet für jeden Anlass das Richtige.

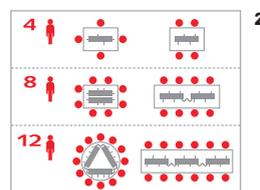
2 Designlook aus Holz.

Grosser Re-Launch: 4 and more

Der beliebteste Raclette-Grill der Schweiz wird noch besser.



1 «4 and more»: Kompakt, platzsparend, vielseitig **2** «4 and more» passt sich jedem Tisch und jeder Tischrunde an **3** Das beliebteste Raclette-Gerät der Schweiz ist schmal und wendig und mit weiteren Geräten ausbaubar **4** Raclette «1 or 2»: Klein und fein **5** Eleganter Bestseller: Raclette «Bamboo» mit wendbarer Grillplatte



4 and more

Vor acht Jahren kam die erste Version des Raclette-Grills «4 and more» von KOENIG auf den Markt und wurde zwischenzeitlich zehntausendfach verkauft – das spricht für sich! Mehr als 40 000 Konsumenten haben sich in der Zeit für das Duo (B02243) und 30 000 für die Einzelversion (B02242) entschieden (würde man alle Grillplatten aneinanderreihen, so ergäbe dies mehr als eine Marathonstrecke!) und das platzsparende Raclette-Gerät zum beliebtesten der Schweiz gemacht. Jetzt kommen die «Neuen», die auf Bewährtem aufbauen und mit weiteren starken Argumenten überzeugen.

Rundum überzeugend

Die neue «4 and more» Generation ist mit einem Temperaturregler ausgestattet, weist eine verbesserte Beschichtung der Grillplatte (XylanPlus) auf und punktet mit verstärkten Raclettepfännchen. Je nach Anlass, Tischform und Gästeschar lassen sich maximal drei Elemente miteinander verbinden, entweder 1x das Duo (B02243) plus 1x das

Einzelgerät (B02242) oder natürlich 3x das Einzelgerät. Die Geräte lassen sich weiterhin flexibel auf dem Esstisch anordnen, die Pfännchen können auf allen Seiten angeordnet werden und auch die Kaltzone als Pfännchen-Parkdeck bleibt erhalten. Alles beliebte Pluspunkte von «4 and more»!

Weitere Top-Geräte

Als Nr.1 im Kochen am Tisch bietet KOENIG selbstverständlich eine ganze Palette an Top-Geräten für grossartiges Koch-Vergnügen am Tisch. Zum Beispiel Raclette «1 or 2» (B02241) im gleichen kompakten Design wie «4 and more», jedoch speziell für eine oder zwei Personen. Oder das exklusive Raclette «Bamboo» (B02169) für 8 Personen. Ein wahres Highlight im Sortiment und absoluter Bestseller beim grössten Online-Händler der Schweiz (Platz 1 unter 241 Raclette-Öfen). Beste Referenzen also.

WWW.KOENIGWORLD.COM

WWW.KOCHENAMTISCH.CH



KOENIG

Erfolgsgeschichte:

Der Blitzhacker von Zyliss

1953 begann der Siegeszug einer helvetischen Errungenschaft.



1 1953: Der Zyliss Blitzhacker tritt seinen weltweiten Siegeszug an.

2 Heute: Der Zyliss Zick-Zick2 Gemüsehacker.

3 1952: Zu den ersten Produkten von Zyliss gehörte die Knoblauchpresse.



3



2

schlägt, rotieren die Klingen einen Schritt weiter. Das Urmodell von Karl Zysset liess sich noch nicht auseinander nehmen, doch wurde dies rasch verbessert, und der Hacker liess sich besser reinigen.

Die Idee

Arjela Sulajmani, Marketingverantwortliche für Zyliss-Geräte, ist im Firmenarchiv auf ein Dokument gestossen, worin es heisst, wie Karl Zysset (1907 – 1988) auf die Idee zu dem Zwiebelhacker kam. Er habe seiner Frau beim Zwiebelschneiden zugeschaut und gedacht: Nein, das dürfe doch nicht sein, dass sie dabei immerzu weine! Er soll ein Patron vom alten Schlag gewesen sein, der auch mal impulsiv reagiert habe, aber dennoch wie ein «englischer Gentleman» gewesen sei, erinnert sich eine ehemalige Personalmitarbeiterin. Vor seiner wichtigsten Erfindung arbeitete Zysset als Möbelschreiner, Klavierbauer, hatte ein Motorradgeschäft, danach eine Velowerkstätte – und schliesslich eine Giesserei. Darin liess er Fahrradteile aus Aluminium giessen, bis er auf die Fabrikation von Haushaltgeräten kam: 1951 entwickelte Zysset unter dem Namen Zyliss eine Saft- und Knoblauchpresse und gründete in Lyss die Firma Zyliss & Co. (Zysset + Lyss = Zyliss).

Millionenfach verkauft

Jahr für Jahr erweiterte die Firma ihre Produktpalette, darunter Raffeln, Pressen, ein Pommes frites-Schneider, Eierstecher, -becher und -köpfer und vieles mehr. Doch der Blitzhacker prägt die Geschichte und wird zur weltweiten Erfolgsgeschichte. Bis 1977 werden rund um den Globus 17 Millionen Hacker verkauft. Der letzte Zyliss-Hacker «Made in Switzerland» verlässt allerdings 2005 die Fabrik in Lyss: Die Produktion wird ins Ausland verlagert und der neueste Blitzhacker, der «Zick Zick Hacker», der jetzt sogar Tomaten zerkleinern kann, ohne sie zu zermanschen, wird in China hergestellt. Die ZylissAG selbst wurde 1985 von der Diethelm Keller Holding übernommen, welche die Marke weiterführt. Entwicklung und Design werden von Zyliss UK wahrgenommen; einzelne Produkte werden in der Schweiz in Zusammenarbeit mit europäischen Partner entwickelt.

WWW.ZYLISS.CH

Vor genau 66 Jahren brachte der Lysser Erfinderunternehmer Karl Zysset den legendären «Blitzhacker» auf den Markt, und machte mit dem genialen Gerät Schluss mit tränenreichem Zwiebelschneiden. Der Hacker schlug ebenso blitzartig im Markt ein, wie er Zwiebeln im Nu in feinste Würfelchen zerkleinerte. Der erste Artikel der Firma Zyliss, der Plastik und Metall verband, war zur damaligen Zeit auch hinsichtlich seiner Materialkombination eine Innovation.

Der Clou: Die Plastikhaube

Dreh- und Angelpunkt des Blitzhackers ist die Plastikhaube, die dem Tränenfluss der Zwiebel schneidenden Hausfrauen ein Ende setzte, sowie die darunterliegenden, in Zick-Zack-Form, oder eben wie ein Blitz, angeordneten scharfen Messer. Die Bedienung ist denkbar einfach: Jedes Mal, wenn man auf den gefederten Knauf des Hackers

Top aktuell:

Neues von Zyliss und Cole&Mason

Dinge, die das Zubereiten und Verfeinern noch besser und schöner machen.



1 Zyliss Mini-Blitzhacker 2 Zyliss Avocadoschneider «4 in 1»
3 Zyliss Easican 4 Zyliss Knoblauch & Wurzel Hacker

Der Erfindergeist von Zyliss ist ungebrochen und zeigt sich in vielen praktischen Haushaltsgeräten, die auf die Bedürfnisse und Kochgewohnheiten unserer Zeit zugeschnitten sind. Wie der handliche Mini-Blitzhacker, der sich perfekt zum schnellen, gleichmässigen Zerkleinern kleiner Mengen von Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Chilis etc. eignet. Einfach befüllen und den unteren Teil drehen oder auf der Arbeitsfläche hin und her rollen.

Geht es um das kontrollierte Zerkleinern von grober bis feiner Konsistenz, ist der Knoblauch & Wurzel Hacker genau richtig. Das patentierte Funktionsdesign mit Querschneide-Hack-Zähnen sorgt für beste Ergebnisse – von Nüssen bis Kur-

kuma. Sogar zum Entsaften von Gemüse geeignet. Wer gerne Avocados mag, wird den speziellen Avocadoschneider «4 in 1» bestimmt nie mehr hergeben: Die gezackte Kunststoffklinge dient zum Aufschneiden, der Entkerner entfernt mit einem Dreh den harten Kern, und die parallelen Kunststoffklingen trennen das Fleisch im Nu von der Schale. Der Stampfer eignet sich ideal zur Herstellung von Guacamole.

Easican heisst der neue elektrische Dosenöffner, welcher auf Knopfdruck alle Dosengrößen mühelos öffnet. Der integrierte Magnet sorgt für sicheres Entfernen und Entsorgen des Deckels.

WWW.ZYLISS.CH



1 Lyndhurst Nordic White PM/SM
2 City Concrete PM/SM

100 Jahre Cole & Mason

1919 wurde Cole & Mason in London gegründet und wurde in kürzester Zeit zum Synonym für leistungsstarke Salz- und Pfeffermühlen höchster Qualität. Seit den Anfängen steht die Marke für Innovation und Stil. So brachte sie die erste Acrylmühle und das preisgekrönte Präzisionsmahlwerk, welches dieses Jahr nochmals verbessert wurde, sowie kürzlich ein komplettes Sortiment für Gewürzmittel auf den Markt. Heute zählt Cole & Mason zu den Experten für Gewürze und deren Aromen-Entfaltung. Für nahezu alles findet sich ein geeignetes Produkt: Für Kräuter, Gewürze, Öle, Essig, frische Zutaten und natürlich Salz und Pfeffer. City Concrete PM/SM und Regent Concrete PM/SM sind hochwertige Designermühlen mit Precision+ Mahlwerken in modernem Industriedesign und aktuellem Materialmix mit Sichtbeton. Aus poliertem Edelstahl stellen sich die klassischen Mühlen Knightsbridge PM/SM vor. Eleganz in Holz stehen die Mühlen Lyndhurst Nordic White PM/SM aus hellem, gebeiztem Eschenholz.

WWW.COLEANDMASONCH.COM

100
COLE & MASON
1919-2019

Einfachheit - neu interpretiert

blomus verzaubert mit neuen Materialien, Formen und Farben –
und verführerischer Ästhetik.



Porzellanserie Ro.

*E*in kompromissloser Qualitätsanspruch ist seit jeher kennzeichnend für blomus und hat den Produkten der Marke einen festen Platz an der Spitze in der internationalen Welt des Designs gesichert. Mit dem neuen Katalog 2.0 offenbart und manifestiert sich nun die neue Ästhetik und ein neuer Weg, welchen die Marke bereits vor zwei Jahren mit einem Relaunch eingeschlagen hat und seither konsequent verfolgt. Man begegnet darin neuen Materialien, Formen, Farben und Designs von schlichter Eleganz und purer Zeitlosigkeit. Produkte, die in den Bereichen Taste, Home, SPA und Garden für besondere Akzente und Glanzlichter sorgen. Das Design ist femininer geworden und besticht mit soften Formen sowie anmutigen sanft abgestimmten Farbpaletten – sinnlich, natürlich, nachhaltig.

Neue Ära

Lag früher der Fokus auf Edelstahl, so hat Kreativdirektorin Charlotte Thorhauge-Bech die Zeichen auf Veränderung und Vielfalt gestellt. Sie ist es, die zusammen mit Blomus Chef Willo Blome die Marke in eine neue Ära führt, «ohne deren DNA zu zerstören». Materialien wie Kork, Holz, Porzellan und Textilien erschliessen dabei neue Räume und eröffnen zusammen mit Edelstahl begeisternde Möglichkeiten – zum Beispiel in den Bereichen Wohnaccessoires und Tableware. So präsentiert blomus erstmals ein Tafelservice in drei verschiedenen Farben. «Einfachheit neu interpretiert» heisst das Motto. Der Anspruch gilt authentischen Materialien, reinen Formen und handwerklicher Tradition. Dazu wurden Designer eingeladen, sich mit ihren Talenten und Visionen in die Design-



welt der inhabergeführten Marke blomus einzubringen. Ergebnis ist eine starke Mischung aus Neuem und Bewährtem. Was nach wie vor gilt: «Grosses Design trifft ins Herz» oder wie Willo Blome, blomus CEO, es auf den Punkt bringt: «Man sieht es einfach – und dann spürt man es auch.»

Taste: Zeitlos schöne Kompositionen

Nach dem erfolgreichen Debut der dänisch-deutsche Designerin Theresa Rand bei blomus mit dem Entwurf des Stella-Bestecks und der Flow-Glasserie, hat sich die Gestalterin der neuen Porzellanserie Ro gewidmet. Die Linie strahlt Gelassenheit und ein Selbstverständnis aus, als ob es schon immer da gewesen und dazugehört hätte. Grund dafür mag sein, dass Theres Rand ihren Fokus auf die Verwendung natürlicher, authentischer und nachhaltiger Materialien legt. Und auf deren Haptik und das Potenzial, sie zu kombinieren. «Ich glaube, dass ein gut gestaltetes Objekt lange Zeit relevant bleiben kann, wenn es aus hochwertigen Materialien hergestellt wurde, einen Zweck erfüllt und eine klare ästhetische Vision verfolgt». Ro ist in drei Farben erhältlich; die Mio Serie aus Steingut fügt sich ideal in das individuelle Spiel des Kombinierens. Als neues Grau ergänzt Pewter die Mio Kollektion.

Verführerisches Glas

Die neue Fuum-Serie von blomus umfasst das klassische Gläser Sortiment: Wasser, Rotwein, Weisswein und Champagner. Jedes Glas wird in Italien sorgfältig in einem Stück gefertigt. Bestehend sind die drei sanften Farben, die perfekt mit den Serien Ro, Mio und der Leinen-Kollektion harmonieren. Der Karaffen haben einen Verschluss aus Kork.

Holz: Reine Form

Das deutsche Designstudio kaschkasch hat die sechseckigen Holzschalen Hexa entworfen. Bestehend ist die dreidimensionale Optik der grafischen, verspielten Objekte.

WWW.EH-SERVICES.CH



1 Die neue Ästhetik von blomus trumpft mit unendlicher Kombinierbarkeit **2** Reine Formsache: Holzschalen Hexa **3** Fuum: Glasserie in drei sanften Farben (Gull Gold, smoke, nomad) **4** Die Sono Bad-Kollektion mit neuem Bad-Treteimer in Ashley Blue

News



Schweizer Edelzucker: ist doppelt so süss und spart somit die halbe Menge.
CHF 12.00



Probierlöffel mit Pinzette von Triangle.
CHF 25.90



Manhattan Champagnerkühler von Georg Jensen.
CHF 490.00



Henning Koppel Pitcher / Wasserkrug von Georg Jensen.
Krug klein/gross
CHF 360.00/480.00



Brotbackset Le Creuset Bräter und Gärkorbchen.
CHF 245.00/19.90



Hohe Porzellankunst: Vasen-Serie Phi von Rosenthal.
CHF 440.00



Cosmo: Becher und Espressotasse aus Glas, innen mit 24 Carat Gold – die Aussenseite erinnert an Stein. Glashütte Eisch.
CHF 65.00



Die eleganten Pfeffer-, Salz- & Gewürzmöhlen werden von Hand aus einem Stück gearbeitet. In 5 Profilierungen, 3 Grössen und diversen Hölzern. Alexander Ortlieb.
CHF 150.00/260.00



Karaffe und Whiskyglas Schott Zwiesel. Whiskysteine von Georg Jensen.
CHF 179.00/59.00/49.00



Toaster Tix Pop-up von ViceVersa.
CHF 145.00



Lederhumidor F. Hammann.
CHF 280.00



Käse- und Fleischfondue-Garnitur Avalon elektrisch, Rechaud und Pfanne von Stöckli.
CHF 249.00/120.00/129.00



Fondue-Gabel Swarovski, 6er Set Terra von AFM Artefactum.
CHF 120.00



Revolutionäres Kochen mit Guss-Technologie patentierter Active Life-Deckel-Innovation: Diamond Active Lite Guss-Dampfkochtopf von Woll: 20cm/3 Liter; 24cm/5 Liter; 26cm quadratisch/5.5 Liter.
CHF 192.00/216.00/232.00



Flaschen-Tragkorb Etare von Zack.
CHF 99.00



Aus der Porzellanserie Cilla Marea von Rosenthal: Schälchen klein, Espresso-Set, Tee-Set, Speiseteller, To-Go-Becher.
CHF 37.00/125.00/150.00/87.00/62.00



Henning Koppel Bonbonnieren von Georg Jensen.
CHF 110.00/239.00



Vorlage für den aussergewöhnlichen barocken Buchstaben-Print ist ein Archivdruck aus der Versace Spring Summer Modedkollektion von 1992. Buchstabenteller im Schriftzug «VERSACE».
CHF 315.00



Lachsmesser versilbert, Sonja Quandt Silbermanufaktur.
CHF 480.00

Entdecken Sie eine Welt voller Genuss und Leidenschaft

- Über 1'200 Weine in allen Preislagen
- Jeden Tag über 20 Weine zur **Degustation**
- Professioneller **Geschenservice**

Wir haben ausgebaut. Ab sofort sind wir an **25 Standorten** für Sie da:

Basel · Bern · Biel · Bursins · Crissier · **NEU** Emmen · Fribourg · Genf-Centre · Genf-Meyrin · Heimberg, Thun
Kloten · Luzern · Oftringen · Pfäffikon SZ · Reinach BL · Rotkreuz · St. Gallen · Volketswil · Wettingen
Winterthur · Zollikon · Zug · Zürich-Enge · Zürich, Jelmoli · Vaduz (FL)

moevenpick-wein.ch

