

TAVOLA



Trendthema

Pioniere

Delikatessen

Gillmeister & Kohle

Tischgeschichten

Keramik & neue Gedecke

Kochen

Hausbrot

PRO TABLE

GLAS UND PORZELLAN

NEUGASSE 51
ST. GALLEN
TEL. 071 223 41 61



www.protable.ch



**«Wir freuen uns
auf Ihren Besuch
an einem unserer
25 Standorte
oder in unserem
Onlineshop.»**

**Gernot Haack
CEO Mövenpick Wein**

Titelbild:
Gmundner Keramik

Genial regional



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

TAVOLA wird Ihnen offeriert von:

Pro Table

Neugasse 51
St.Gallen
www.protable.ch

IMPRESSUM TAVOLA

Erscheint 1x jährlich

Chefredaktion

Brigitte Kesselring
8700 Küsnacht
b.kesselring@bluewin.ch

Redaktionskommission

Roman Wehrle, St. Gallen

Gestaltung und Umsetzung

Heussercrea AG, St. Gallen
www.heussercrea.ch

Druck

BULU – Buchdruckerei Lustenau GmbH
A-6890 Lustenau

Verlag

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

Backoffice

Igor Molinaro

Projektleitung

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

Liebe Leserin

Lieber Leser

Wer einmal den Geheimtipps nachgeht, die über so manche kulinarischen Spezialitäten und Projekte in der Schweiz kursieren, kommt Talenten, Produkten und Geschichten auf die Spur, die in vielerlei Hinsicht aufhorchen lassen. Wer jetzt denkt, «Alles Käse, es gibt ja schon alles und von allem viel zu viel» wird dabei schnell eines Besseren belehrt, sofern er/sie sich auf ein altes Thema wieder einmal ernsthaft und umfassend einlässt: Qualität. Den Sinn für Qualität gilt es gerade in der heutigen globalisierten Welt und Zeit, die von grenzenlosen Angeboten und Rabattschlachten geprägt ist, zu schärfen. Dann lernt man den Unterschied von frisch geerntetem Saison-Gemüse vom Hofladen in der Nähe auch ohne Lockdown kennen und schätzen. Dann lässt man die espressokapsel im Internet links liegen, und lässt sich in der Neugasse in St. Gallen den Duft von frisch geröstetem Kaffee um die Nase wehen. Oder legen Sie einmal ein Stück Fleisch von Jumi aus dem Emmental auf den Grill, probieren Sie den Schlossberger Käse und kommen Sie auf den Geschmack. Von der Freude am selbstgebackenen Brot ganz zu schweigen...

Alles genial regional – da weiss man echt, was man hat! Der grosse Unterschied liegt in einer ehrlichen Auffassung von Herkunft und Produktion, in der profunden Auseinandersetzung mit Qualität, von A wie Anbau bis Z wie Zubereitung, im nachhaltigen Genuss. Gleiches gilt für hochwertiges Kochgeschirr und scharf geschmiedete Messer, für feinstes Porzellan oder handgemachte Keramik: Für einfach alles, was man im guten Fachgeschäft – oder direkt beim Produzenten – mit Rat und Tat und Hintergrundgeschichten serviert bekommt. Mehr davon? Wir sind für Sie da!

Ihr Team von Pro Table

Roman Wehrle

- 1 Kuchenplatte
Passifolia. Hermès
- 2 Keramikgrill.
Big Green Egg
- 3 Herzschale.
Gmundner Keramik



1



3



2



Die Welt der Röstaromen

Wo der Duft von frisch geröstetem Kaffee durch die Gasse weht.

In vielen Regionen der Schweiz haben sich in den letzten Jahren kleine Kaffeeröstereien einen Namen gemacht und sich durch Können, Qualität und Frische eine feste Stammkundschaft erworben. Zwei leidenschaftliche Kaffeeröster haben wir herausgepickt.

SOLO Kaffee, Steinach

Seit Anfang 2020 ist Bettina Hanimann dabei, zusammen mit ihrer Giesen Röstmaschine grüne Kaffeebohnen in braune umzuwandeln. Es ist der aktuellste Höhepunkt ihrer bisherigen «Reise zum Kaffee», die 2003/2004 mit einer längeren Auszeit in Australien und Neuseeland ihren Anfang nahm. In Neuseeland stiess sie auf zahlreiche kleine Kaffeeröstereien und ein köstlicher Cappuccino gehörte zu ihrem festen Morgenritual. Zurück in der Schweiz fiel ihr gleich der grosse Qualitätsunterschied auf: Ihr Lieblingsgetränk liess hier sämtliche Aromen vermissen, die sie in Neuseeland kennen- und schätzengelernt hatte. So begann sie, sich in die Materie einzulesen, machte einen Barista-Kurs und vertiefte sich immer mehr in das Thema «Kaffee». 2015 wurde das Hobby zur Profession: Bettina Hanimann stieg aus dem Bank-Business aus und ins Kaffee-geschäft ein, «als Tellerwäscher», wie sie sagt. Vom Tassenwaschen im Musterzimmer einer grossen Kaffeehandelsfirma ging ihre Reise weiter mit der

Ausbildung zur Sensorikerin; dann folgte im Rahmen eines Projektes ein Jahr in Kolumbien, wo sie alles über Kaffeeanbau, -kultur, und -handel kennenlernte – die ganze Lieferkette. Danach war klar: Der Handel ist nicht ihre Welt, umso mehr aber die faszinierende Vielfalt und Komplexität der Röstaromen. Mit Begeisterung, profundem Wissen und grosser Leidenschaft widmet sie sich heute diesem Universum. Vorne mit dabei und ihr ganzer Stolz: Die Giesen Röstmaschine.

Feines Sortiment – grosse Aromen

«Was zählt, ist die Frische», erzählt sie. «Kaffee sollte trocken und kühl gelagert werden, dann ist er länger haltbar.» Am Freitagmorgen ist die Rösterei von SOLO Kaffee in Steinach geöffnet und man kann unter fachkundiger Anleitung den Kaffee degustieren. «Wer den Geheimnissen eines guten Kaffees auf die Spur kommen möchte, muss sich informieren und ausprobieren», rät die Kaffee-Expertin. Worauf sie allerdings auch hinweist: Eine unsachgemässe Zubereitung des Kaffees kann 95 % der feinen Aromen zerstören. «Eine saubere Maschine, der richtige Mahlgrad, die Qualität des Wassers, der perfekte Druck sind eine Grundvoraussetzung.» Doch das lässt man sich am besten bei einer Tasse Kaffee persönlich von Bettina Hanimann erklären.



1 Die Giesen Röstmaschine bei SOLO Kaffee in Steinach. **2** Bettina Hanimann versteht ihr Metier und setzt beim Röstvorgang auf ihre Sinne als Sensorikerin ebenso wie auf moderne Technik.
Fotos: Anna-Tina Eberhard.

Pro Table- Kaffee, St. Gallen

Ebenso leidenschaftlich geht Roman Wehrle mit den rohen Bohnen um, die in seinem Geschäft Pro Table täglich geröstet werden. Dann weht der verführerische Duft durch die Neugasse, denn die Röstmaschine steht bei ihm mitten im Schaufenster. Die Spezialitäten und die Frische des Pro Table Kaffee-Sortiments haben ihren Weg weit über die Stadtgrenze hinaus gefunden, und das ist insbesondere der feinsinnigen Auswahl des Rohkaffees zu verdanken. So setzt sich die Hausmischung aus 100% Arabica, das heisst im Hochland über 1000 m.ü.M. angebauten Sorten zusammen: Rohkaffee aus Jamaika und Brasilien von Microlots, kleinen Plantagen mit exklusiven Sorten. «Die Komposition überzeugt durch einen feinen ausgewogenen Geschmack. Mit seinem ausgezeichnetem Säure-/Süßespiel ist er der beliebteste Kaffee unserer Kundschaft. Eine gefreute Sache», erklärt Roman Wehrle. Weitere Mischungen sind «Barista Espresso», durch langsames und sorgsames Rösten für den perfekten Espresso gemacht. Weiteren Kaffee-Genuss versprechen «Fructos Rojos», «Castillo Tropical», «Las Lajas Black Diamonds» und «Guatemala Robusta» – was verführerisch klingt, macht neugierig auf die Nuancen. Kaffee-Aromen wollen wie Wein-Aromen entdeckt und genossen werden, darin sind sich Bettina Hanimann und Roman Wehrle einig.



1 Bei Pro Table wird Kaffee wöchentlich frisch geröstet. 2 Ein Sack bester Kaffeebohnen wartet bei SOLO Kaffee auf die Röstung. Roman Wehrle, Pro Table, schätzt auch diese feinen Bohnen und das Fachsimpeln mit Kaffeespezialisten Bettina Hanimann. 3 Cyrill Wehrle kennt sich aus mit Röstaromen. 4 Die richtigen Tassen, wie diese aus der Kollektion Auréole Clair de Lune. Porzellanmanufaktur Fürstenberg 5 Handgefertigt: Espresso-tassen aus hochwertigem Kristallglas, innen in Echtgold beschichtet. Glashütte Eisch 6 Affogato perfekt serviert: Duo in Glas. Glashütte Eisch 7 Geniale espressomaschine Rocket R Cinquantotto. Kialoa 8 Handmade in Florence: La Marzocco GS53. Kialoa 9 Professioneller Standard: Etzinger Kaffeemühlen. Kialoa





Im Jumiversum

Diese beiden Naturburschen krempeln den Käse- und Fleischmarkt ganz schön um.



Sie bezeichnen sich selbst als «wilde Truppe aus dem Emmental» und erklären in einem Satz kurz und bündig, was sie machen: «In der Familien-Käserei machen wir verschiedene Käse aus Rohmilch und auf den hügeligen Wiesen züchten wir das Omoso-Junggrind.» Mit dem Namen «Jumi» brachten Juerg Wyss, der Jungbauer, und Mike Glauser, der Käser, auch ihr Unternehmen im Jahr 2006 auf einen kurzen Nenner. Mittlerweile sind sie weit über ihre Region hinaus- und zu einer AG herangewachsen; ihrer Belper Knolle begegnet man sogar schon in London. Doch die eigentliche Heimat und auch ein Testmarkt für neue Produktideen ist noch immer der Märit in Bern. Sie haben sich Delikatessen verschrieben, die mit Qualität glänzen und deren Geschmack den Gaumen betört. Ihr Auftritt ist so

erfrischend unkonventionell wie die Namen ihrer Köstlichkeiten – so heisst das Trockenfleisch zum Beispiel «Dürebirot» oder «Nagelflue», der Käse «c'est bon» oder «bsoffnig»... Will man eintauchen in dieses Delikatessen-Reich führt ein Weg zum Märit in der Münstergasse in Bern und einer nach Boll in den Bären. Oder direkt zu Jumi AG nach Boll. Viele weitere feine Adressen haben die Spezialitäten schweizweit in der Theke. Doch wer gleich ein bisschen im «Jumiversum» schmökern möchte, findet diesen siebten Himmel im Online-Shop www.jumi.lu. Alles was das Herz begehrt wird nachhause geliefert. Und mehr noch: Auch die ganze Geschichte, Kultur und Philosophie der «Jümeler» kommt hier rüber. Virtuell zwar, aber für ein erstes Kennenlernen genau richtig.

JUMI.LU

1 Die beiden Gründer, Tüftler, Innovatoren, Motoren von Jumi: Juerg Wyss, der Jungbauer, und Mike Glauser, der Käser. **2** Die Belper Knolle von Jumi hat den Weg bereits nach London gefunden. **3** Die Käse- und Fleischspezialitäten aus Boll werden zu einer wahrhaftigen Entdeckung. Als pure, echte Verführung empfiehlt sich der Schlossberger. **4** Das Güde Käsemessersset beinhaltet ein Weich- und ein Hartkäsemesser mit rustikalem Eichenholzgriff. In Solingen werden die Messer in über 40 Arbeitsschritten handgeschmiedet und erfreuen in dieser nachhaltigen Verpackung mit Holz-Inlays aus Platten aus Schweizer Tannenholz jeden Käseliebhaber. Welt der Messer



Ganz im Gegensatz zu Gras gehört die Hanfnuss zum Gesundesten vom Gesunden.



Hanf hat eine jahrtausendealte Geschichte. Als Pflanze in der Medizin, als Faser für Textilien und als Nahrungsmittel: Hanf ist ein proteinreicher Superfood! Genau das interessierte die sechs wagemutigen Pioniere, die vor ein paar Jahren im ersten Hanffeld in Malans standen und ihre Vision verkündeten: «Hanf zurück auf den Teller». Seit März 2018 ist das Team von «AlpenPionier» nicht nur grösser geworden, sondern hat eine eigene Produktlinie von Lebensmittelhanf erfolgreich auf den Markt gebracht. Zentraler «Stoff» sind die HanfNüsse. Sie sind überaus reich an gesundem Öl (36%), Protein (25%) und Ballaststoffen (28%) und in geschälter Form eröffnen sie die verschiedensten Einsatzmöglichkeiten in der gesunden Küche. Doch für dieses Schälen brauchte es eine Maschine – und diese steht nun in der Fabrigg in Zizers: Höchst effizient erledigt sie die Arbeit in der ersten Hanfschälanlage der Schweiz. Aus dem ehemaligen Start-up ist ein gut organisiertes Unternehmen geworden, das super Food-Ideen auf den Teller bringt! Zum Beispiel:

HanfNüsse

Sehr vielseitig in der Küche einsetzbar – es gibt fast nichts wo es nicht reinpasst. Geröstet und gesalzen zu allem. Pur im Müesli, mit Joghurt, im Salat, im Pesto...

HanfPulver

Eignet sich optimal für Crêpes, Kuchen, Brote. Oder für Drinks mit Sanddorn und Birnensaft...

HanfOel

Eine sehr hochwertige Zugabe als Basis für Salat, für Hummus oder bei warmen Menüs am Schluss.

Hanfbier

Leichte Süsse, verbunden mit dem dezenten Hanf-aroma.

ALPENPIONIER.CH

1 Das Team von AlpenPionier.

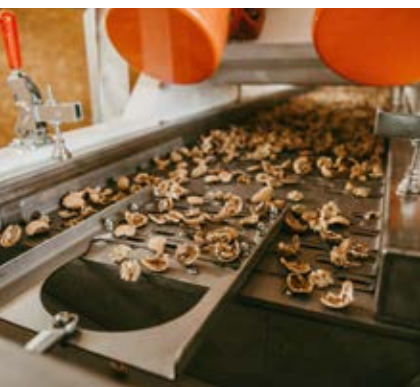
2 Die Fabrigg: Erste Hanfschälanlage der Schweiz.





Der Nussknacker

**Gleich vis-à-vis werden in
Malans Baumnüsse geknackt .**



Bauern und Bäuerinnen aus den Kantonen Graubünden, St.Gallen und Luzern haben sich zur Genossenschaft *Swiss nuss* zusammengeschlossen und setzen voll auf die Baumnuß: Sie soll wieder vor der Haustüre wachsen und für einheimische Spezialitäten wie die Bündner Nusstorte genutzt werden – ohne lange Transportwege und mit voller Kontrolle über den Anbau. «Wir produzieren, knacken und sortieren feine Schweizer Baumnüsse», erklärt Bauer Johannes Janggen in Malans, der in den letzten Jahren 1300 Nussbäume gepflanzt hat – und letztes Jahr die ersten 800 Kilo ernten konnte. Doch wie knackt man die angepeilten Nuss-Tonnen? Zum Ziel der Genossenschaft gehörte es von Anfang an, eine gemeinsam nutzbare Infrastruktur für die Verarbeitung der Ernten aufzubauen. Inzwischen steht die Verarbeitungshalle in Malans und deren Herzstück, eine riesige vollautomatische Nussknack- und Sortiermaschine aus den USA, hat ihren Betrieb aufgenommen. So werden Bündner Nusstorten mit heimischen Nüssen wieder zur «echten» Regional-Spezialität: Bäckereien und Konditoreien freut's! Auch die Kulturlandschaft profitiert von den schönen Hochstämmen und die Biodiversität. Angebaut wird nach den Richtlinien von Bio Suisse.

SWISS-NUSS.CH

alpinavera

Das Walnusskompetenzzentrum in Malans gehört zu den Produzenten von *alpinavera*. Die Marketing- und Kommunikationsplattform für zertifizierte Regionalprodukte aus Graubünden, Uri, Glarus und Tessin hat sich zum Ziel gesetzt, regional produzierte Produkte, die mindestens 80% regionale Zutaten enthalten, zu fördern. Nur sie dürfen das Gütesiegel «regio.garantie» tragen.

ALPINAVERA.CH



1 Die Baumnuß ist ein wahres Kraftwerk für die Gesundheit.

2 Edle Nussknacker in Silber sind ein ganzes Leben lang schön. Robbe & Berking

3 Der grosse Nussknacker knackt und sortiert schonend die wertvolle Ernte.

www.swiss-nuss.ch

Wein degustieren

im Podcast-Format

Mövenpick macht Wein auch zum Ohrenschauspiel.



Zum Weingenuss – das Sortiment von Mövenpick Wein umfasst über 1200 verschiedene Qualitätsweine aus aller Welt – gesellt sich mit dem neuen Podcast beste Unterhaltung.

Eine Journalistin, ein Historiker und ein Weinexperte sorgen in «Weinfach», dem neuen Podcast von Mövenpick Wein, für «süffige» Unterhaltung vom Feinsten. Mövenpick lässt damit Wein nicht nur mit dem Gaumen, sondern auch mit den Ohren erleben – inklusive viel Wissenswertem rund um den kostbaren Rebsaft. Warum kann eine Fruchtfliege den Weingenuss verderben? Was genau ist der Unterschied zwischen Cava, Prosecco, Champagner und Crémant? Und was haben nasse Socken und Pferdeschweiss mit der Weindegustation zu tun? Die Antworten hört man sich am besten bei einem Glas Wein auf dem Sofa an. Mit der packenden Talkshow kann man nicht nur auf ungezwungene Art sein Weinwissen aufbessern, sie bietet gleichzeitig beste Unterhaltung.

Packende Talkshow

Im Podcast «Weinfach» von Mövenpick Wein wird degustiert, diskutiert und philosophiert. Ein guter Dialog lebt vom Widerspruch. Entsprechend wurden die Talk-Rollen besetzt – mit der quirligen, italienischen Radio-Journalistin Elena Beltrame als Gastgeberin und dem lustvoll provozierenden, frankophilen Historiker Gaston Haas als Sidekick. Zu diesen neugierigen Laien gesellt sich jeweils ein Weinexperte von Mövenpick Wein. Noble Zurückhaltung ist nicht das Ding der schlagfertigen Talker. Demensprechend lassen sie keine Gelegenheit aus, ihre Vorlieben zu verteidigen und ihre Degustationseindrücke pointiert beizusteuern. Der Podcast heisst sinnigerweise «Weinfach – der Podcast von Mövenpick Wein» und ist auf den gängigen Plattformen wie Spotify oder Apple Podcasts zu hören – und natürlich auf der Website von Mövenpick Wein.

WWW.MOEVENPICK-WEIN.CH/WEINFACH



Im Podcast «Weinfach» wird degustiert, diskutiert und philosophiert.

Über Mövenpick Wein

Mövenpick Wein ist einer der führenden Weinimporteure und -anbieter in der Schweiz und in Deutschland. Das Sortiment umfasst über 1200 verschiedene Qualitätsweine aus aller Welt. Seit der Eröffnung des ersten Weinkellers in Zürich vor mehr als 70 Jahren ist das Filialnetz kontinuierlich gewachsen. Mittlerweile profitieren die Kunden an 25 Standorten in der Schweiz und in Liechtenstein sowie im Onlineshop von individuellen Empfehlungen.



1



2



3

1 Hirsch rubinrot – ein Schmuckstück nicht nur auf dem Weihnachtstisch.

2 Weissgeflammt bietet sich zum individuellen Kombinieren an.

3 Sonderedition Herzerl: Schöner kann man nicht «Guten Morgen» sagen.

Traditionsreich

Je schneller die Zeit, desto schöner die Dinge, die Bestand haben.

Dazu gehören unbestritten Unikate renommierter Manufakturen, traditionsreiche Motive und klassische Formen, wie man sie bei Gmundner Keramik findet. Die schönen Stücke machen den Tisch immer wieder zu einem freudigen Erlebnis und Fest. Ob ein tiefroter Hirsch den weissen Teller ziert oder Streublümchen über die Tasse tanzen, ob gelbe Kreise die Sonne aufgehen lassen, blaue Eiskristalle oder graue Herzerl den Winterblues vertreiben...

Die Traditionellen

Geflammt, Hirsch, Streublumen, Variation oder Jagd gehören zu den traditionellen Dekoren, die Kindheitserinnerungen wach werden lassen und übermorgen noch genauso aktuell sind wie vorgestern. Sie sind in verschiedenen Farben erhält-

lich und kommen auch im Mix mit den neuen Designs zur Geltung. Damit die beliebten Unikate auch langfristig als Service bestehen bleiben, bietet die Manufaktur auf alle Design-Klassiker eine zeitlich unbegrenzte Nachkaufmöglichkeit.

Neue Designs

Mit «Weissgeflammt» setzt die Manufaktur auf schlichtes Design mit der Kraft der haptisch spürbaren erhabenen Flammung, das sich auch in Kombination mit bestehenden Farben und Designs sehen lassen kann. Auch die limitierten Sondereditionen wie das Winter-Design «Toni» oder das aktuelle «Herzerl Grau» sind gefragt wie nie.

GMUNDNER.AT

Schritt für Schritt zum Unikat

**Die Fertigung von Keramik
erfordert Fingerspitzengefühl.**

In vielen einzelnen Fertigungsschritten und viel Handarbeit entstehen in der Gmundner Manufaktur seit Jahrhunderten die klassischen Keramikkrüge, Tassen, Teller und mehr. Ein Blick in die Produktion zeigt den Prozess vom Schlicker bis zum bemalten Unikat.



1. Giesserei Die Gipsformen für die Giesserei werden in Gmundn alle von Hand erstellt. In diese Gipsformen wird Schlicker, die Giessmasse, gegossen. Der Gips saugt das Anmachwasser aus der Masse und von Aussen nach Innen entsteht ein Scherben. Wenn die Scherbenstärke für den Artikel erreicht ist, wird die restliche Masse ausgelehrt. Der Scherben trocknet dann einige Stunden in der Form, bevor er manuell ausgebaut wird. Eine Gipsform kann nur für ca. 60 Teile genutzt werden. Danach bedarf es einer neuen Form.



2. Retusche Hier wird jedes Einzelstück von Hand gesäubert, entgratet, verschwammt bis die Form vollendet ist. So entstehen die für die Gmundner Keramik charakteristischen kräftigen und runden Formen.



3. Berühmte Henkel An die Tassen «Häferl» werden die Henkel von Hand angebracht; Schlicker dient dabei als Verbindungsmasse. Die charakteristischen Henkel lassen die Tassen angenehm in der Hand liegen. Dafür ist die Gmundner Keramik berühmt.



4. Glasieren und Setzen fürs Brennen Nur die erfahrenen Setzer wissen, wie man jede Form und jedes Dekor anfasst, ohne das Dekor zu berühren. Von Hand werden die Stücke dann gesetzt und im auf wenige Grad genauen Brennofen zwischen 1050 °C und 1055 °C in 12 Stunden gebrannt. Hier verschmelzen Dekor und Glasur zum weltweit einzigartigen Erscheinungsbild der Gmundner Keramik.



5. Flammen Flammen hat nichts mit Brennen zu tun und auch nichts mit Malen: Flammen ist die weltweit unverwechselbare Spritztechnik, die es nur in Gmundn gibt. Ein geschultes Auge, eingeübte Hände und eine weltweit einzigartige Farbmischung nach streng gehütetem Rezept sind der Garant für die Einzigartigkeit des Flammens. Hier entsteht der Gmundner Klassiker, seit jeher in Grün, und jetzt auch in Rot, Grau, Blau, Gelb und Weiss.



6. Malerei Pinsel, Malhörnchen, Schwamm, Finger und Ränderscheibe sind die Werkzeuge der ausgebildeten Keramik-Malerinnen. Jedes Stück wird einzeln von Hand bemalt, jedes Stück hat eine eigene Identität, jedes Stück ist ein Unikat.



7. Das Endprodukt: 100% handgemacht in Österreich. Gmundner Keramik zeichnet sich aus durch kräftige und runde Formen, weiche und grosszügige Dekore, warme und vielfältige Farbe sowie ein brillantes Weiss. Echte Handarbeit seit 1492.

Handgefertigt im Salzkammergut



Die Ursprünge von Gmundner Keramik reichen bis ins Jahr 1492 zurück.

Mitten im bekannten österreichischen Salzkammergut lässt sich das Ergebnis dieser mehr als 500 Jahre Keramik-Tradition mit allen Sinnen erleben. Archäologische Funde in der Stadt Gmunden und die erste urkundliche Erwähnung von Gmundner Keramik im Jahr 1492 belegen die lange Geschichte. Fokussierte man sich in den folgenden Jahrhunderten vornehmlich auf figurale Kunst, liegt das Hauptaugenmerk seit der Übernahme durch Johannes von Hohenberg 1968 auf die Fertigung von hochwertigem Tischgeschirr. Über die Jahrzehnte wurde Gmundner Keramik zum Synonym für beste österreichische Tischkultur und weltbekannt. In der mittlerweile grössten Keramikmanufaktur Mitteleuropas ist jedes Stück ein Unikat: von Hand gefertigt und bemalt. Unverwechselbar ist das auf der ganzen Welt bekannte Design «Grüngeflammt».

Made in Austria

Die Produkte werden zu 100 Prozent in Österreich hergestellt, von der Masseaufbereitung, über die Formgebung bis zum Bemalen passiert alles in der Manufaktur in Gmunden. Handarbeit macht die Marke einzigartig. In der Manufaktur werden

täglich von rund 130 Beschäftigten echte Unikate liebevoll in Serie gefertigt. 40 Keramikmalerinnen und ein Keramikmaler verleihen jedem der täglich tausenden Stücke Persönlichkeit und Individualität. Die unverwechselbaren Designs bestehen dabei durch zeitlose Eleganz, kräftige Farben auf strahlendem Weiss und weiche keramische Formen. Neben vielen bekannten Dekoren, darunter Geflammt, Hirsch, Streublumen, Variation oder Jagd, jeweils in verschiedenen Farbvariationen, wartet das Unternehmen regelmässig mit Design-Innovationen und limitierten Sondereditionen auf.

Manufaktur und Erlebniswelt

Wer einen Blick hinter die Kulissen wagen möchte kann dies bei einer Manufakturführung tun, die ganzjährig bei jedem Wetter angeboten wird. Ausführliche Einblicke in die Geschichte, die Entstehung der Gmundner Keramik-Unikate und die Malwerkstätten oder ein Besuch im Atelier-Café, wo köstliche selbstgebackene Kuchen serviert werden, machen den Besuch zum echten Erlebnis.

GMUNDNER.AT



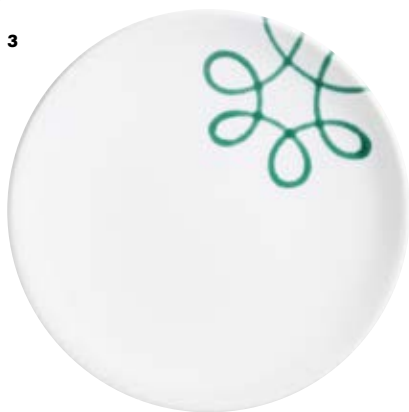
1 1492 erstmal urkundlich erwähnt, hat sich Gmundner Keramik zu einem Synonym für beste österreichische Tischkultur entwickelt. Die Stadt Gmunden liegt mitten im bekannten Salzkammergut. **2** Schon im 17. und 18. Jahrhunderts war das Bemalen der Teller und Schüsseln mit kurzen, jedoch kräftigen grünen Strichen am Rand ein ganz besonderes Merkmal. Der Ursprung des berühmten Grüngeflammts.



**JEDES STÜCK
SO EINZIGARTIG,
WIE SIE
SELBST.**



3



3 Unverwechselbar ist das weltbekannte Design Grüngelammt. Jedes Stück wird seit 300 Jahren mit einer einzigartigen Kunsthandwerkstechnik, dem Flammen, hergestellt. Hierbei wird die Farbe nicht aufgemalt, sondern mit einem feinen Schlauch auf die Keramik gespritzt. Es braucht gut 2 Jahre, bis eine Flammerin diese Technik beherrscht. **4** Auch das Design Streublumen gehört zu den berühmten Gmundner Erzeugnissen.



4



GMUNDNER.AT



Unsere Werte



JEDES STÜCK EIN UNIKAT



100% HANDGEFERTIGT IN ÖSTERREICH



NATÜRLICHE ROHSTOFFE UND
NACHHALTIGE PRODUKTE



WELTWEIT EINZIGARTIG



ALLTAGSTAUGLICH FÜR SPÜLMASCHINE
UND MIKROWELLE

Alle Informationen unter gmundner.at



GMUNDNER
KERAMIK

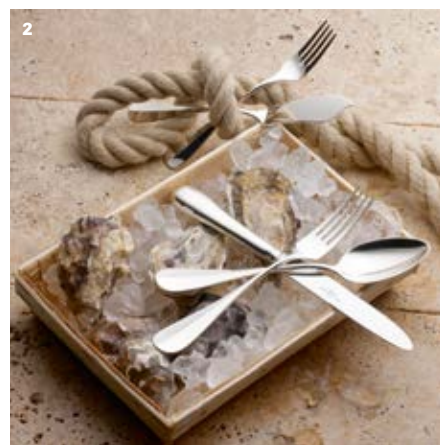
HANDGEFERTIGT
SEIT 1492

Surprise

**Das macht den Tisch
zur Augenweide!**

Ob plötzlich ein roter Hirsch vom Frühstücksteller grüsst oder sich eine bunte Blümchenwiese unter dem Konfi-Glas ausbreitet, ein wuchtiger glänzender Wasserkrug auf dem Esstisch die Blicke auf sich zieht oder goldene Messer und Gabeln neben dem Teller liegen – die Überraschung ist mit Sicherheit geglückt! Die aktuellen Gedecke und Tischaccessoires sind wie gemacht für ein kreatives Spiel von Alt und Neu und sorgen für Abwechslung. Gerade heute, wo das Kochen und Essen zuhause wieder zelebriert wird,

kommt es auf das «Drumherum» an. Teller, Gläser, Besteck, Tischwäsche und Accessoires wollen mit der gleichen Sorgfalt und dem gleichen Qualitätsanspruch ausgewählt werden, wie das, was auf den Teller kommt. Der immer mal wieder erfrischend anders gedeckte Tisch wird dann zu einem Highlight im Alltag – und zum willkommenen Gegenpol zur schnellen «To Go»-Verpflegung während des Tages. Nichtalltägliches für jeden Tag ist angesagt: Warum nicht heute schon damit anfangen?!



4

3



5



7



6

1 Bunt für den Sommertisch Die Dekore der Rosenthal-Kollektion «Magic Garden» sind nicht nur aussergewöhnlich im Design: Sie erzählen auch die ganze Entwicklungsgeschichte von Samen und Setzlingen bis zur Blüte. Der Apothekergarten stand Pate für die muster- und farbintensive Kollektion, die Sacha Walckhoff, seit 2010 Creative Director des französischen Couture-Labels Christian Lacroix, für Rosenthal entworfen hat. Drei eigenständige Dekore – Black Seeds, Foliage und Blossom – versinnbildlichen die drei Entwicklungsstufen einer Pflanze. Rosenthal **2** Baguette: Eine Urform der Silberbestecke. In Sterling-Silber, versilbert, vergoldet / versilbert und vergoldet erhältlich. Silbermanufaktur Sonja Quandt **3** Silberbesteck Avantgarde: In Sterlingsilber, versilbert, versilbert/vergoldet und vergoldet erhältlich. Silbermanufaktur Sonja Quandt **4** Desserteller Passifolia. Hermès, das Modelabel, hat die betörende Porzellan-Kollektion Passifolia lanciert. Die 30 Stücke der Kollektion werden in Handarbeit gefertigt. Blätter, Blüten und Früchte in fantastischen Farben. Hermès **5** Speiseteller Passifolia. Hermès **6** Die Auflaufformen Junto in Pearl Grey und Ocean Blue inszenieren sich, gefüllt mit heissen Köstlichkeiten, auf jedem Tisch. Rosenthal **7** Das Design dieses schönen Kruges aus hochglanzpoliertem Edelstahl basiert auf der legendären Bernadotte Thermoskanne. Der markante Art-Deco-Style verleiht dem Tisch raffinierte Eleganz. Georg Jensen **8** Die Glasserie SENSISPLUS hilft dabei, Weine zu geniessen, zu verkosten und zu verstehen, ohne dafür ein Experte sein zu müssen. Sie bringt Getränke in ihrer gesamten Komplexität zur Geltung. Glashütte Eichs



8



2



1 Mit «The Meissen Collage» werden die charakteristischen Dekorelemente des reichen Archivs der Marke neu interpretiert. Porzellan-Manufaktur Meissen 2 Mit Vitruv hat Meissen eine neue Formensprache für Tisch und Tafel definiert: Geradlinig, klar und puristisch, von kunsthandwerklicher Raffinesse. Das zeigt sich auch im eigens entwickelten Relief Graphic. Porzellan-Manufaktur Meissen 3 Die Form der Kollektion Auréol bewegt sich scheinbar schwerelos zwischen uralten asiatischen Porzellantraditionen und moderner europäischer Handwerkskunst. Fürstenberg 4 Frühlingsfrisch: Schneeglöckchen und Schmetterlinge begrüßen den Frühling. Colourful Spring betört mit filigranem Dekor. Villeroy & Boch 5 Vasenklassiker der Porzellanmanufaktur Fürstenberg.



3



4



5

7



7



6



8



9



6 Contemporary Design mit Art déco-Elementen: Die Signature Kollektionen MetroChic und MetroChic blanc stehen für zeitlose Eleganz. Villeroy & Boch **7** La Boule ist ein Designobjekt und entpuppt sich, in seine Einzelteile zerlegt, als stapelbares, komplettes Tischservice für zwei Personen. In Black, White und verschiedenen Kombinationen. Villeroy & Boch **8** Neue Form Sky Sensis Plus: Hochwertiges Kristallglas, leicht und dünnwandig. Glashütte Eisch **9** Harmonia heisst dieses neue Service mit sehr naturalistischen, neu interpretierten Mustern des chinesischen Goldenen Zeitalters. In subtilen, pudrigen und polychromen Farben. Raynaud Limoges **10** Im Set: sknife bietet neu das assortierte, 4-teilige sknife Tafelmesser-Set mit vier unterschiedlichen Holzaußführungen an. So kann der Gast selbst sein bevorzugtes sknife Messer für den vollendeten Genuss seines Essens wählen. sknife **11** Das neue Silberbesteck 12" überzeugt in modernem, dynamischem Design. Das Design aus der Feder des Designers Daniel Eltner steht in seiner Anmutung den klassischen America's Cup-Yachten (12ern) in nichts nach. Robbe & Berking



MEISSEN FACHHÄNDLER PRO TABLE, NEUGASSE 51, ST. GALLEN, SCHWEIZ
WWW.MEISSEN.COM



1 Goldene Zeiten für TAC Skin Gold: Kleine, übereinander gelegte Blättchen ergeben ein goldfarbenes Mosaik, das sich vollflächig über den Teller erstreckt sowie als Kontur am Rand erscheint. Rosenthal **2** Der italienische Designer Gianni Cinti übersetzt die Geschichte und Traditionen von Rosenthal mit der Kollektion Rosenthal Heritage in unsere Zeit, darunter der goldglänzende Platzteller Midas. Rosenthal **3** Die neueste Rosenthal meets Versace Kollektion Jungle Animalier verbindet den berühmten Jungle-Print von Versace mit tierischen Mustern und traditionellen Medusa-Akzenten. Rosenthal meets Versace **4** Kuchenplatte der Kollektion Passifolia. Hermès **5** Champagnerkühler und Champagnerkelch Martelé in fein modulierender Hammerschlagtechnik, Silber. Robbe & Berking **6** Inspiriert vom ikonischen Design, das Versace auf der Fashion Show Frühling-Sommer 2020 in Mailand zeigte, präsentiert sich Jungle Animalier mit knalligen Farben auf feinem Porzellan. Die Kollektion umfasst eine Reihe von Tellern, Kaffee- und Teesets, Vasen und dekorative Accessoires. Rosenthal meets Versace





Meisterwerke in

Blau

«MEISSEN Blue Treasures» – ein maritimes Porzellan aus der ältesten Porzellanmanufaktur Europas.

Auf feinstem Porzellan präsentiert Meissen eine Unterwasserwelt voller Faszination und Romantik. Beim Betrachten und Bewundern der detailreich dargestellten Hummer, Seepferdchen, Muscheln und verschiedensten Fische scheint der Hauch einer leichten Meeresbrise über den Tisch zu wehen und auch das Rauschen des Meeres ist nicht weit. Das Dekor ist voller Sommerfrische, voller Leichtigkeit und von einer fesselnden Natürlichkeit, die der besonderen Handwerkskunst der klassischen Unterglasurmalerei zu verdanken sind.

Kunst und Handwerk

Diese Ton-in-Ton Maltechnik bedarf jahrelanger Erfahrung und höchster Präzision: Die auf das unglasierte und erst einmal gebrannte Porzellan aufgetragene Malerei lässt keine Korrekturen zu. Schutz bietet danach die manufaktureigene Glasur, die das Meissener Porzellan sowie das Dekor mit seinen scharfen Konturen und Details nach dem zweiten Brand zur Geltung kommen lässt. Diese Technik macht alle Teile des Services spülmaschinenfest, mikrowellengeeignet sowie be-

denkenlos stapelbar: Willkommen für den alltäglichen Gebrauch.

Tradition und Moderne

Das neu entwickelte Dekor wurde auf der modernen Serviceform MEISSEN® Cosmopolitan aus dem Jahre 2012 umgesetzt. Diese klare und architektonische Formsprache eignet sich ausgezeichnet für ein individuelles Mix & Match mit bestehenden Kollektionen wie «Mesh Gold» und «Mesh Platin».

Maritime Figuren und eindrucksvolle «Limitierte Meisterwerke» ergänzen das Service oder inszenieren sich als Einzelstücke.

MEISSEN.COM

1 Ein neues Service mit maritimem Flair: «MEISSEN Blue Treasures». Die bewegten Unterwassermotive gehen auf einen Entwurf von Otto Eduard Voigt Ende des 19. Jahrhunderts zurück. **2** Die Malerei in Kobaltblau erfolgt auf das unglasierte und erst einmal gebrannte Porzellan in klassischer Unterglasurmalerei und lässt keine Korrekturen zu. **3** Limitierte Meisterwerke: Der Feuerfisch ist Teil der vierteiligen Wandteller-Serie der Meissen Künstlerin Andrea Mauersberger.

Bilder: © MEISSEN®





Sie macht das
Picknick zum

**Diese Picknick-Tasche steckt
voller Überraschungen und wird mit
den Jahren immer schöner.**

Fest

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



Die Picknick-Tasche aus gegerbtem Leder von Sonja Quandt hat es in sich: Alles, was es zu einem kulinarischen Tête-à-Tête im Wald, auf der grünen Wiese, am Fluss, am Meer oder auf dem See braucht. Der breite, stabile Boden macht sie standfest, selbst wenn eine kurvenreiche Fahrt oder Wellengang bevorsteht. Nichts kann verrutschen, klappern oder kippen, denn Becher, Teller und Besteck finden ihren sicheren Halt in massgeschneiderten Fächern und Gurten, die innen an den Seitenwänden angebracht sind. Selbstverständlich ist auch diese Ausstattung vom Feinsten: Silberbecher, Silberbesteck und viele weitere wertvolle Accessoires. Fehlt also nur noch der kulinarische Teil, der jeden Ausflug zu einer neuen Überraschung und einem unvergesslichen Erlebnis werden lässt. So wird ein Picknick zu einem Fest, zu einem ganz besonderen Moment und zur lieben Tradition.

Perfekte Ergänzung

Als Supplement zur Tasche oder als ständiger Begleiter im Rucksack, auf dem Schiff oder auch für einen stilsicheren Imbiss im Büro empfehlen sich die Picknick-Sets Bauhaus für «Singles» und «Couples»: Silberbecher und Silberbesteck, fest verpackt in einem Ledertui. Becher und Besteck gibt es in Sterling-Silber oder versilbert, poliert oder mattiert. Ein Set, das zu einem Lieblings-Utensil wird. Und darum auch zum Schenken wie gemacht. Zu den Specials von Sonja Quandt gehören unter anderem auch wunderschöne Accessoires zum Thema Jagd.

SONJA-QUANDT.COM



1 Ein Ausflug ins Grüne geplant? Oder mal wieder in See stechen? Dann darf diese grandiose Picknicktasche nicht fehlen!

2–4 Picknicktasche von Sonja Quandt, bestehend aus zwei Sets, in versilbert: 2x Dessertgabeln, 2x Dessertmesser und 2x Kaffeelöffel der Serie Bauhaus. 1 Becher «Hamburg» mit polierter Oberfläche, Höhe 7,5 cm und 1 Becher «Waves» mit gehämmelter Oberfläche, Höhe 7,5 cm. Salz- und Pfefferstreuer «Quadrat» aus Glas mit Silber, 2 Teller, 2 Servietten aus Leinen, eine Tischdecke. 5 Allein auf weiter Flur? Dann passt das Picknick-Set Bauhaus «Single». 6–7 Immer zu Zweit oder Gäste zum Picknick? Dann ist das Set «Couple», auch als ideale Ergänzung zur Picknicktasche, das Richtige.



Grillmeister

**Für diese heissen Öfen glüht die Kohle
im Sommer wie im Winter um die Wette.**



2



Wer sagt denn, dass Grillieren nur im Sommer angesagt ist? An einem schönen Wintertag draussen den Ofen anzuheizen, ist eine Entdeckung wert: Pures Vergnügen, das nach mehr ruft. Allerdings sollte man die Rezepte unbedingt an die Jahreszeit anpassen, das erhöht den Genuss und ist für viele kulinarische Überraschungen gut. Wem es weniger ums Grillieren als um den warmen Feuerschein geht, greift zu Feuerkorb, Windlicht oder Gartenfackel: Auch die kennen kein Saisonende.



1 Cone ist das heiße Pendant zur klirrend kalten Winterluft: Outdoorfans lieben den stylischen Holzkohlegrill mit dem Komfort eines Gasgrills. Dem Reiz von glühenden Kohlen und Grillaroma kann sich niemand entziehen: Steaks, Kartoffelspalten und Wintergemüse wärmen von innen, während wir dick eingepackt zwischen Freunden und Familie sowieso schon rundum glücklich sind. Hoefats **2** Crate ist weit mehr als ein Getränkeharass: Diese Beer Box ist eine vielseitige, multifunktionale Kiste aus Cortenstahl mit integriertem Flaschenöffner, das Kartoninnenleben dient zugleich als Anzündhilfe und der Edelstahl Grillrost, den es passgenau dazu gibt, macht die Kiste zum Grill. Mit einem Auflagebrett und nur einem Handgriff wird sie sogar zum Hocker, wenn's sein muss. Cheers! Hoefats **3** Der Römertopf ist ein Küchenklassiker – und als BBQ Brick wird er zum Cult-Objekt. Das schonende Garen in naturbelassenem Ton eignet sich hervorragend für offene Feuer. Zutaten klein schneiden, in den (15 Minuten gewässerten) Brick füllen und ins Feuer legen. Römertopf **4** Saignant, medium, biencuit? Ohne Fingerspitzengefühl gibt Steak Chamo gelbes, grünes oder rotes Licht für den perfekten Gargrad. Das 3-Color LED Steak Thermometer zeigt die drei Hauptgarstufen über eine elektronische LED-Anzeige an. Welt der Messer **5** Der Box Gasgrill passt ideal auf kleine Balkone oder Terrassen und lässt sich gut «einpacken». Unter dem hohen Deckel ist reichlich Grillplatz für grosse Fleischstücke. Ausgestattet mit zwei Brennern für direktes und indirektes Grillen. Stahl pulverbeschichtet, Beine und Griffe aus Edelstahl. Eva Solo



ROBBE & BERKING

SILBER





1



2

1 Cube, leckere Zutaten und die besten Freunde «packen» und irgendwo draussen dem Frost mit Feuer, Fun und feinem Essen trotzen. Cube ist Feuerkorb, Grill und Beistelltisch in einem und allzeit bereit. Hoefats **2** Es gibt nichts schlimmeres, als ein perfektes Stück Fleisch mit einem unperfekten Messer zu schneiden. Mit einem Sknife Steakmesser aus Schweizer Manufaktur kann das nicht passieren, Sknife **3** Spin ist ein faszinierender Flammenwirbel in einem dekorativen Glaszylinder, der Lagerfeueratmosphäre auf Balkon, Terrasse und ins Wohnzimmer zaubert. Ausgezeichnet mit zahlreichen Designpreisen. Hoefats **4** Steltons Öllampen wurden als eines der besten Designs der Welt gekürt. Erik Magnussen Öllampe aus Stahl und klarem Glas. Stelton **5** Klassische Schiffslampe in minimalistisch-zylindrischem Design. Aus Satin-poliertem Edelstahl. Betrieb mit Lampenöl oder Petroleum. Kann sowohl auf den Tisch, den Boden oder aufgehängt werden. In zwei Grössen. Stelton **6** Die emaillierte Stahlhalbkugel Bowl scheint zu schweben und hebt sich kontrastreich vom Schnee oder der grünen Wiese ab. Ob als Feuerschale oder Grill zur Stehparty. Hoefats



3



4



5



6



7 Diese Grill Zangen mit ergonomisch geformter Fingerwelle und Daumenmulde werden in Handarbeit aus hochwertigen Hölzern wie Walnuss oder Buche gefertigt. Welt der Messer **8** Grillspieße, die halten, was sie versprechen: von Triangle. Welt der Messer **9** Die Ursprünge des Big Green Eggs liegen in Japan. Dort kocht man seit 3000 Jahren in Tonöfen. Beim Big Green Egg kommt High-Tech-Keramik zum Zug und sorgt für ein hervorragendes Gar-Klima. Big Green Egg **10** Lederschürzen sind ideal für Grillmeister/innen und werden sogar massgenau gefertigt. Ja/Und **11** Schön aufgetischt: Da kann dann keiner widerstehen. Teile der Kollektion Junto. Rosenthal



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



Das Original



Er ist das Original unter den Keramikgrills und wahrhaftig das «Gelbe vom Ei».

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

Heisse Schale

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

Harte Facts

Schnell aufgeheizt – wenig Rauch: Obwohl es ein Holzkohle Grill ist, ist er in 10–15 Minuten mit wenig Rauchbildung angezündet und die Kochtemperatur kann auf den Punkt genau eingestellt werden. Es kann 4–12 Stunden gekocht, grilliert

und geräuchert werden, ohne dass Holzkohle nachgelegt werden muss. Ist fertig gekocht, wird die Holzkohle gelöscht und kann am nächsten Tag wieder verwendet werden!

Das ganze Jahr

Das Big Green Egg kann das ganze Jahr über benutzt werden. Die unempfindliche Hightech-Keramik, die schadlos eine Erhitzung auf 1000 °C übersteht, widersteht ebenso Minustemperaturen bis -25 °C. Ed Fischer ist von dieser Materialqualität derart überzeugt, dass er eine 25-jährige Garantie auf alle geothermischen Belastungen gewährt. Das «Big Green Egg» ist primär ein Outdoor Steinofen und somit eine super Ergänzung zum Gasgrill. Ideal zum Backen von Holzofenbrot und Pizza. Perfektes Niedergaren bei 80–90 °C für einen wunderbar saftigen Braten. Und auch Apfelstrudel und Schoggikuchen auf Holzkohle zu backen, macht riesig Freude! Die gute Nachricht für alle, die ihren Grill nicht gerne putzen: Das «Big Green Egg» reinigt sich selbst.

BIGGREENEGG.CH



1 «Big Green Egg» ist das Original: Hightech-Keramik aus der Raumfahrt macht ihn zum unerreichten Meisterstück. **2** Insgesamt stehen sieben Modelle in diversen Grössen und Ausführungen zur Wahl. **3** Der Holzkohlegrill heizt schnell auf, ohne dabei viel Rauch zu entwickeln. Ideale Ergänzung: Die richtige Kohle.



Die Kohle macht's



Den Unterschied erkennt man schon beim ersten Rauchzeichen.

Wer Kohle machen will, muss sein Handwerk verstehen, ein Gespür für die Materie haben und eine grosse Portion Geduld, Leidenschaft und Talent mitbringen. Das gilt für Holzkohle ebenso wie für Kohle im übertragenen Sinn. In der Schweiz gibt es nur noch eine gute Handvoll Köhler, die das schwarze Gold zum Befeuern von Grills nach alter Tradition herstellen. Wer durch das weitverzweigte Napfgebiet wandert, kann in den Wäldern der Gemeinde Romoos noch Kohlenmeiler finden, die im Frühling bis Herbst aufgebaut und gebrannt werden. Die Köhler von Romoos sind die letzten, die in der Schweiz das uralte Handwerk als Nebenerwerb der Bergbauern betreiben (www.koehlerei.ch): Bis zu 100 Tonnen sind es im Jahr. Der Grossteil des jährlichen Schweizer Bedarfs (ca. 10'000 Tonnen) stammt jedoch aus Oststaaten und dabei weitgehend aus industrieller Fertigung: Retortenkohle. Dabei ist doch gerade Holzkohle für den Grundgeschmack beim Grillieren verantwortlich! Bevor man also zum nächstbesten Holzkohlesack greift, hier ein Blick in die schwarze Materie.

Was drin ist, raucht auch raus

Holzkohle aus einheimischem Holz, aus Holz mit FSC-Siegel und Bio-Label – das ist die nachhaltige Grundvoraussetzung, auf die man achten sollte. Dann: Kohle muss klingen, wenn man die Stücke aneinanderschlägt – ein hörbares Qualitätsmerkmal. Und: Ausprobieren und den Unterschieden auf die Spur kommen. Das überzeugt am besten. Eine Holzkohle in Gourmetqualität wie die von Oxford Charcoal sollte unbedingt mit dabei sein.

Oxford Charcoal

Die Oxford Charcoal Company in Grossbritannien hat 2013 mit der Herstellung von Holzkohle begonnen. Erklärtes Ziel war und ist es, allerbeste Holzkohle herzustellen. Das ist dem mittlerweile grössten britischen Holzkohlehersteller gelungen. Sie ist einfach anzuzünden und in nur 15 Minuten einsatzbereit und verleiht dem Grillgut mit verschiedenen britischen Hölzern hervorragende Aromen. Ganz ohne Fremdstoffe, ohne Chemie, in effizienten Verfahren und in kleinen Stücken hergestellt, in Papiersäcken verpackt, umweltfreundlich. Gemacht für die besten BBQs wie Drumbeque Smoker, Weber Mastertouch, Lotus Grill, Big Green Egg, Everdure, Barbecook Joya oder Ox-Grill.



Holzkohle ist ideal, wenn starke Hitze gefragt ist. Am besten ist Kohle aus Harthölzern.

Briketts eignen sich für langes, konstantes Grillieren bei mittlerer Hitze.

Zusätze wie Räucherchips werden wie Gewürze eingesetzt verleihen dem Grillgut besondere Noten/Raucharomen.

1 Holzkohle in kleinen Stücken für grossartiges Glühen.

2 Aus bestem Naturholz stellt die Oxford Charcoal Company ihre Holzkohle her.

3 Zum Einsatz kommen heimische Harthölzer wie Eiche, Buche, Kastanie, Birke etc.



Knuspriges Bauernbrot

**Nichts geht über Selbstgebackenes:
Da weiss man, was drin ist.**



1

Es macht schon einen Unterschied, ob die Teige für Brote, Semmeli, Weckli, Bürl, Zopf etc. vom Bäckermeister noch von Grund auf und nach allen Regeln des Handwerks gemischt, geknetet und gebacken werden – oder ob er aus Zeit- und Kostendruck zu vorgefertigten Teiglingen greift und diese in den Ofen schiebt. Nicht alleine der unvergleichbar höhere Arbeitsaufwand auf Seiten des Bäckers ist da gemeint, sondern der Unterschied in der Qualität, der Vielfalt und im Geschmack. Nichts geht über ein knuspriges, feines, ehrliches Brot vom «Beck ums Eck» – mit einer Ausnahme: Das selbstgebackene aus dem eigenen Ofen. Neben den vielen Geheim- und Spezialrezepten macht derzeit das Brot ohne Kne- ten die Runde.

So geht's

Die Kunst des Brotbackens ist fast so alt wie die Menschheit und ein gutes Stück Brot bleibt einfach die pure Verführung. Sie beginnt, wenn der unwiderstehliche Duft aus dem Ofen durch die Wohnung zieht. Unser Tipp: Brotbacken mit einem gusseisernen Bräter von Le Creuset. Mit ihm wird die Kruste perfekt und das Innere bleibt locker und saftig. So geht's:



2

1 Mit dem Bräter Signature von Le Creuset wird Brotbacken zu einer neuen Erfahrungs- und Genusswelt. Le Creuset 2 Schön kredenzt in der polierten Edelstahlschale Bernadotte. Georg Jensen 3 Mit diesem Brotmesser kommt man Scheibe für Scheibe dem Hochgenuss näher. Güde 4 Der Brick ist das neue Multitalent von Römertopf. Mit ihm kann man sogar Brot backen – und wie! Römertopf





Rezepte von cook+eat, St. Gallen

Starterkultur für Sauerteig

Um eine Starterkultur herzustellen braucht man nur etwas Aufmerksamkeit und ein paar gefreute Zutaten.

Zutaten:

- 1 Woche Zeit
- 1 grosses Glas, ca. 800 ml
- 400 g Mehl (Mühle Lamperswil)
- 400 ml Wasser

Zubereitung

Tag 1:

50 g Wasser mit 50 g Mehl (Roggen, Weizen etc.) mit einer Kelle vermengen. Ein Tuch oder Küchenpapier darüberlegen und mit einem Gummiband abdichten. Besonders im Sommer wichtig. Bei Zimmertemperatur stehen lassen. Nicht in die Sonne stellen.

Tag 2:

50 g Wasser und 50 g Mehl (Roggen, Weizen etc.) in den bestehenden Teig mischen und vermengen. Abdecken und an denselben Ort stellen. Das Prozedere 7 Tage lang wiederholen.

Tag 8:

Jetzt kann gebacken werden. 50 g der Starterkultur behalten, in einem Glas mit Deckel verschliessen und in den Kühlschrank stellen. Mind. alle 2 Wochen mit Wasser und Mehl füttern.

Für ein Brotrezept mit 1 kg Mehl 100 g Starterkultur verwenden. (Verwendet man eine Kultur aus dem Kühlschrank, 2 Tage vor dem Backen, wie oben, füttern)

Husbrot

Zutaten:

- 425 g Mehl (Mühle Lamperswil)
- 1 g Trockenhefe
- 325 ml Wasser
- 10 g Meersalz, Bergkern-/Natursteinsalz

Zubereitung:

Zutaten mit einem Löffel zusammenrühren (nicht kneten) 18 – 24 Stunden gehen lassen. Teig falten (mehrmals von einer Seite zur anderen und von oben nach unten klappen). 2 Stunden in einem Gärrkorb ruhen lassen, einschneiden und dann in einer brandheissen Cocotte/Le Creuset (Gusseisentopf)/Bricknic oder im Römertopf (30 Min. vorheizen) bei 250 °C 30 Min. backen. Deckel entfernen und bei 230 Grad weitere 15 Min. backen. Wichtig: Auf einem Küchenrost mindestens 1 Stunde auskühlen lassen, bevor man es anschneidet

Pizzateig

Zutaten:

- 475 g Mehl (Mühle Lamperswil)
- 100 g Hartweizengriess
- 10 g Frischhefe (1 Pck. Trockenhefe)
- 350 ml Wasser
- 10 g Meersalz, Bergkern-/Natursteinsalz
- 3 EL Olivenöl

Zubereitung:

Alle Zutaten gut miteinander verkneten. 2 Stunden ruhen und gehenlassen.



DESIGN IN EINER NEUEN DIMENSION

Inspiriert von der Sichel des Mondes und vollendet zur puren Perfektion. Die Trendkollektion NewMoon fasziniert mit einer asymmetrischen, unkonventionellen Formensprache aus edlem Premium Porcelain made in Germany.



- Speiseteller CHF 24.90*
- Frühstücksteller CHF 22.90*
- Weißwein-/Rotwein-/Sektkelch, Set 4-tlg. CHF 57.90*
- Tafelbesteck 30-tlg. CHF 319.00*

*Unverbindliche Preisempfehlung der Villeroy & Boch AG. Druckfehler vorbehalten.

SERIE FUSION2⁺

Die Küche liebt Spring.
Good food loves Spring.

Spring
SWISS DESIGN

Edelstahl trifft Silikon.

Auch ein Traditionsunternehmen wie die Marke Spring kann neue Wege gehen und stellt sich täglich neuen Herausforderungen. Dies ist mit der Serie Fusion2⁺ gelungen. Das bewährte 5 Lagen-Mehrschichtmaterial gepaart mit silikonummantelten, wärmeisolierenden Griffen, Glasdeckeln zum energiesparenden Sichtgaren und mit der praktischen Ausgießfunktion am Schüttrand macht diese Serie zu einem Multitalent in jeder Küche.

Serie Fusion2⁺



Spring International GmbH

Hörscheider Weg 29 · 42699 Solingen · Germany

www.spring.ch

Masterpiece für Messerliebhaber

Messerkunst aus der Uhrenstadt Biel



Vor knapp 5 Jahren wurden die ersten sknife Steakmesser dem ersten Kunden Philippe Chevrier, Steakhouse «Chez Philippe» in Genf, 2 Michelin Sterne, ausgeliefert. Mittlerweile sind die Messer in den besten Restaurants der Welt anzutreffen, u.a. bei Mauro Colagreco, «Le Mirasur» in Menton (FR), 3 Michelin Sterne, aktuell der weltbeste Koch. Auch in der Top Gastronomie in Deutschland, Österreich und Spanien ist sknife prominent vertreten. Zudem wurde sknife bereits mit 3 internationalen Designpreisen ausgezeichnet: Referenzen, die dokumentieren, dass Inhaber Michael Bach und Messerschmied Timo Müller die Kunst des Messerherstellung vollendet beherrschen.



High-Tech für unterwegs

Mit einem genialen Taschenmesser hebt die Messermanufaktur aus der Uhrenstadt Biel ihre Handwerkskunst auf ein neues Niveau: Die Präzisionsfertigung, kombiniert mit handwerklicher Endbearbeitung in über 40 Arbeitsschritten, übertrifft mit einem weltweit einzigartigen Gleitlager aus High-Tech Keramik, womit sich das «Steakmesser to go» wie der Lauf eines Uhrwerks federleicht öffnen lässt. Der für die Klinge verwendete Chirurgenstahl hat eine 4-fach höhere Korrosionsbeständigkeit und zeichnet sich durch eine besondere Härte von aus. Der Griff wird aus stabilisiertem Eschen- oder Walnussholz gefertigt.

Noch näher an der absoluten Perfektion liegt das exklusive Taschenmesser aus Volldamast: Das Masterpiece kommt mit allen Damast-Komponenten (Klinge, Rücken, Griffschalen) auf über 1600 Damastlagen. Zudem wurde mit konkaven und konvexen Oberflächen gearbeitet, um die Struktur noch prägnanter hervorzuheben. Ein Taschenmesser von sknife ist ein Geschenk fürs Leben.

Offene Manufaktur

Einmal pro Monat öffnet sknife die Türen für einen Blick hinter die Kulissen ihrer Manufaktur. Aktuelle Daten: SKNIFE.COM



1 Messersammler überzeugt die überaus erfolgreiche, exklusive Damast-Ausführung: Klinge und Messerrücken sind in Damaststahl gefertigt. **2** Mauro Colagreco, weltbesten Koch, und Michael Bach, CEO sknife. **3** Handgefertigt in der Schweiz – eingedeckt in den weltbesten Restaurants: Messer von sknife. **4** sknife Taschenmesser mit Damast-Klinge und Griff aus stabilisiertem Eschenholz.



Schnittiges

Trio

Mit drei neuen Messer-Serien bietet RÖSLE Auswahl in allen Klassen.

1 Messer der Serie «Masterclass» von RÖSLE, Made in Solingen. **2** Klassisches Niederdesign zielt die Messer der Serie «Tradition». **3** Messer der Serie «Rockwood» von RÖSLE. **4** Charakteristische Griffe aus Pakkaholz kennzeichnen die Serie «Rockwood». **5** Die Edelstahlkappe mit Logo – Kennzeichen der «Masterclass» Serie. **6** Schneidbrett aus Ulmenholz mit Edelstahlgriff von Rösle. **7** Brotmesser «Masterclass» und Schneidbrett von RÖSLE.

Alle guten Dinge sind drei – das haben sich auch die Messerprofis von RÖSLE gesagt und getan: Die neuen Messerserien «Tradition», «Rockwood» und «Masterclass» überzeugen mit hochwertigen Klingen, die lange scharf bleiben, durch ausgezeichnete Materialien und ein klares Design. Von der robusten Basisserie bis zur Meisterklasse stehen Funktionalität und Qualität im Vordergrund. Die einzelnen Serien umfassen verschiedene Spezialmesser, welche sich auf die unterschiedlichen Anforderungen in der Küche und auf die Präferenzen von Köchinnen und Köchen ausrichten. Dazu passend empfehlen sich die Holz-Schneidebretter von RÖSLE in verschiedenen Grössen.

«Masterclass» – Made in Solingen

Der Name verweist schon auf die Qualitätsklasse dieser Messer. Mit dem Gütesiegel «Made in So-

lingen» entsprechen sie in Material, Verarbeitung und Leistung den höchsten, international geschützten Standards der Schneidwarenherstellung. Die Klingen aus Edelstahl sind mit Griffen aus handverlesenem, edlem Nussbaumholz verbunden. Kennzeichen ist zudem die Edelstahlkappe mit Logoprägung. Handwerkskunst und Präzision kennzeichnen die Serie, welche aus sechs Messern besteht: Gemüse-, Universal-, Fleisch-, Santoku- und Brotmesser.

«Rockwood» – besondere Ästhetik für Kenner

Diese Messerserie präsentiert sich mit zeitlosen, puristischen Messergriffen aus rotbraunem Pakkaholz, welches aus dünnen Naturholz-Lagen hergestellt wird. Sorgsam geschichtet werden sie mit hohem Druck verpresst, wodurch das Holz seine besondere Ästhetik und Beständigkeit erhält. Die

4



5



6



scharfen Klingen aus geschmiedetem Klingen-Spezialstahl sorgen für perfektes Schneiden. Zur Serie gehören Schäl-, Gemüse-, Universal-, Fleisch-, Koch-, Santoku- und Brotmesser.

«Tradition» – robuster Klassiker für die moderne Küche

Diese Messer-Serie umfasst acht Messer in verschiedenen Formen und Grössen. Der Spezial-Klingenstahl ist robust, hart und langlebig. Die qualitativ hochwertigen Klingen gleiten mühelos durch alles, was es zu rüsten oder tranchieren gilt. Das klassische Design mit genieteten Kunststoffgriffen unterstreicht die Ästhetik traditioneller Küchenwerkzeuge. Die Serie «Tradition» bietet Universal-, Fleisch-, Koch-, Brot-, Santoku-, Gemüse-, Spick- und Schälmesser.

Schneidbrett aus Ulmenholz

Das Schneidbrett aus formstabilem Ulmenholz mit Edelstahlgriff ist ein Must-have in jeder Küche. Ob zum Zubereiten, Schneiden oder Servieren, als Frühstücksbrett oder Rüstbrett macht es sich schnell unentbehrlich. Brettstärke 2 cm, unten mit 4 rutschfesten Gummifüssen.



7

News



Sixtus Grillzange 38 cm. Stelton
CHF 84.90



drip.it «4in1» organisiert
das Spülzentrum. Sanishoo.
CHF 32.90



Für alle Fondue-Arten geeignet: Mono
Fondue
CHF 230.00



Silberkelch Flash, versilbert.
Silbermanufaktur Sonja Quandt
ab CHF 450.00



Breka Schneidebrett 450x300x30 mm +
350x250x30 mm
CHF 99.90/109.90



Breka Servierwagen in Buche geölt.
830x500x900 mm
CHF 1314.90



Terra Collection, terracotta und Edelstahl.
Georg Jensen
CHF 180.00



Tischset aus Leder. OFYR
CHF 90.00



Padre Azul Extra Tequila Añejo-Single
Barrel 4yrs
CHF 200.00



Rollschleifer Horl2 in Nussbaum. Horl
CHF 175.00



Einkaufstrolley Cora animal. Folybag
CHF 329.00



Eisch Cosmo Cappuccino Gläser
CHF 89.00



Tee Brexit Brew. Tregothnan
CHF 25.00

Ein Klassiker, aufs Wesentliche reduziert



Edles Taschenmesser, Volldamaststahl. Sknife
CHF 1999.00



Tischlampe Little Girls Lucretia. Skitso
CHF 219.00



Freeze-it Eiswürfelbereiter.
Rig-Tig by Stelton
CHF 32.90



Bärenmost
ab CHF 4.00



Mini Cocotte Every. Le Creuset
CHF 229.00



Lazy Susan Drehtablett. Breka
CHF 200.00



Zonk Thermo Flasche zum selbst Colorieren. 5dl.
Trinkfläschä
CHF 32.90



Fonduegarnitur TITLIS

Das moderne und platzsparende Fondueset



Erhältlich in
Haushaltfachgeschäften und
ausgewählten Warenhäusern

STOCKLI

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

www.stockli.shop

Der perfekte

Wok

Ken Hom, Meister der asiatischen Küche, setzt auf hochwertiges Kochgeschirr.



2



3



4



5



1

Ken Hom hat als Junge in Chinatown von Chicago gelebt. Heute ist er einer der berühmtesten TV-Köche aller Zeiten, der den Briten gezeigt hat, wie man mit einem Wok asiatische Speisen zubereiten kann. Er gilt weltweit als einer der grössten Experten für eine authentische chinesische und asiatische Küche. Neben ausgezeichneten Zutaten legt er ein besonderes Augenmerk auf hochwertiges Kochgeschirr und Zubehör, da erst damit eine vollendete Geschmacksentfaltung erreicht werden kann. Um diesen Anspruch zu erfüllen, entwickelt er seit 1986 seine eigene Produktlinie: Das Excellence-Sortiment. Es wurde speziell für die hohen Temperaturen entwickelt, die beim Pfannenrühren üblich sind, und verbessert durch den Einsatz von Hochleistungstechnologie und hervorragende Antihafbeschichtungen die Zubereitung von Asia Food.

Die Excellence Range

Mit verschiedenen Grössen und Zubehör gehen die KEN HOM Woks auf die persönlichen Bedürfnisse und Kochgewohnheiten ein. Sie alle lassen neue Geschmackswelten entdecken.

Der **Excellence Wok aus Karbonstahl** von KEN HOM hat eine ausgezeichnete Antihaf-Beschichtung und garantiert eine hervorragende Hitzeverteilung.

Der **Excellence Wok aus Edelstahl** von KEN HOM überzeugt durch eine herausragende Leistung und einfache Handhabung. Dank der hervorragenden HALO-Antihafbeschichtung wird das Anbrennen der Speisen verhindert und Öl kann sparsamer eingesetzt werden. Auch sorgt sie für eine gleichmässige und 62% schnellere Wärmeverteilung als herkömmliche Antihafbeschichtungen.

Der **Bambus-Dampfgarer** von KEN HOM eignet sich ideal für die Zubereitung von traditionellen, asiatischen Gerichten. Gemüse und Fisch können bei dieser sanfteren Kochmethode schonend gedämpft werden: Geschmack und Konsistenz der Speisen, sowie auch die meisten Nährstoffe bleiben erhalten.



6

1 Ken Hom, Meister der asiatischen Küche: Seine Leidenschaft gilt nicht nur hochwertigen Zutaten, sondern auch effektivem Kochgeschirr und Zubehör, das dazu beiträgt, jedem Wokgericht einen hervorragenden Geschmack zu verleihen. **2/3** Antihaf-Woks aus Karbonstahl Ken Hom eignen sich für alle Herdarten. **4** Excellence Einbrenn-Wok aus Karbonstahl von Ken Hom. **5** Bambus Steamer: einfach kochendes Wasser in den Wok Excellence von KEN HOM giessen, bis es beinahe den untersten Dampfkorb erreicht. Zutaten auf einen Teller legen und in den Steamer stellen, danach in den Wok. Kochzeit je nach Speise und Rezept. **6** Die Excellence Range von Ken Hom umfasst hochwertige Woks und Zubehör.

Zauber-Maschine

Die «SpiraSlice» von Zyliss macht Obst und Gemüse nudelfertig.

«SpiraSlice» ist eine geniale «Nudelmaschine», die Gemüse und Obst zu einer neuen kulinarischen Erfahrung macht. Da werden Kürbis & Co. zur neuen Pasta, hauchdünne Zucchinistreifen umwickeln den Tofu oder Äpfel landen als Spaghetti auf dem Teller. Kein fauler Zauber, sondern echter Genuss: Der einzigartige Spiralschneider schneidet verschiedenste Obst- und Gemüsesorten im Nu in verschiedene Formen. Mit den drei Klingenaufsätzen werden Kartoffeln, verschiedene Kürbisarten, Rettich, Rinden, Gurken, Zucchini, Äpfel und mehr in lange Scheiben, Bandnudeln oder Spaghetti geschnitten. «SpiraSlice» lässt sich mit einem starken Saugfuss fest

auf der Arbeitsfläche fixieren und schon kann's losgehen: Kürbis aufstecken, drehen und schon kommen unendlich lange Kürbisnudeln aus dem flinken Gerät.

Gesund und garantiert glutenfrei

Ob glutenfreie Kost, eine willkommene Alternative zu Pasta oder kreative Zubereitung einer gesunden Gemüse-Beilage: diese Zauber-Maschine ermöglicht eine Vielzahl neuer Rezepte und Kreationen, speziell für vegetarisches, veganes und kohlenhydratarmes Kochen. Beim Blick ins mitgelieferte Rezeptbuch würde man am liebsten gleich alles ausprobieren.

Easy Release Knoblauch Presse

Diese Knoblauchpresse wurde speziell für die mühelose Zerkleinerung von Knoblauch konzipiert, der ungeschält in die Presse gegeben wird. Mit der Quick-Release-Funktion wird der zerdrückte Knoblauch ganz einfach herausgestreift, ohne dass die Hände damit in Berührung kommen. Die Knoblauchpresse mit robuster Zinklegierung lässt sich mühelos reinigen und ist spülmaschinengeeignet.

ZYLISS.CH



Das effiziente Presssystem maximiert die Knoblauchproduktion und minimiert den Abfall.



1 Neue, innovative Gerichte mit Gemüse: Die Nudelmaschine für Gemüse und Obst macht's möglich. **2** «SpiraSlice» gibt es in Weiss mit grauen und roten Akzenten. **3** Mit den beiliegenden drei austauschbaren Klingen lassen sich aus Gemüse und Obst lange Scheiben, Bandnudeln und Spaghetti zaubern.



Diese Kleinen sind die *Grössten*

Diese kompakten Kaffeemaschinen erobern sich die Herzen von Kaffee-Freaks im Sturm.



Mit innovativen Ideen und kleinen Maschinen haben es die beiden Ur-Schweizer Marken KOENIG und TURMIX verstanden, sich im hart umkämpften Kaffeemaschinenmarkt einen Namen zu machen. Als Spezialisten für kleine, kompakte Kaffeefullautomaten behaupten sie sich souverän auch gegen grosse Marken. So sorgte KOENIG 2016 mit der Lancierung des kompaktesten Vollautomaten für Furore: Finessa trat ihren Siegeszug an. Auch die neue Finessa Milk Plus, die dritte im Bunde, ist bereits auf der Erfolgsspur.

Frisch gemahlener Kaffee – der grosse Trend

Schaut man sich auf dem Kaffeemarkt um, liegen die kleinen Kaffeefullautomaten goldrichtig! Ob kleine regionale Kaffeeröstereien auf sich aufmerksam machen oder ob man einen Blick auf die Nachfrage wirft: Der Trend geht eher weg von Pads, Taps und Kapseln, hin zu frisch gemahltem Kaffee – und damit zu einem Vollautomaten oder einer Siebträgermaschine. Die Modelle der Marken KOENIG und TURMIX machen dank ihrer kompakten Grössen, ihrer Energieeffizienz sowie mit grossem Kaffeegenuss ein Umsteigen leicht.

Die starken Vier

Diese vier Kaffeefullautomaten liegen voll im Trend:

KOENIG

B03900 Finessa

B03915 Finessa Milk Plus

TURMIX

A11180 Finessa Milk

A11177 Espressomaschine TX590

Kundenzufriedenheit wichtig

Da den beiden Marken die Zufriedenheit der Konsumenten enorm wichtig ist, erleichtert ein QR-Code auf den Flyern zu den Maschinen ein Feedback, welches mit 2 x 250 g Bohnenkaffee von Turm Kaffee, der ältesten Rösterei der Schweiz und Röster des Jahres 2020, belohnt wird. Und top-aktuell: TURMIX ist Brand of the Year 2019/2020.

KOENIGWORLD.COM

TURMIX.CH

KOENIG
TURMIX

1 KOENIG Finessa: Der kompakteste (180x315x395 mm), energieeffizienteste (A++) Kaffeefullautomat, grösster Kaffeegenuss; frisch gemahlen, frisch gebrüht. **2** KOENIG Finessa Milk Plus: Kompakt (180x315x395 mm) und energieeffizient (A+), der Kaffeefullautomat für alle Kaffeearten. Cappuccino und Latte Macchiato auf Knopfdruck. **3** TURMIX Finessa Milk: Kompakter (180x315x395 mm), energieeffizienter (A+), schnell einsatzbereiter Kaffeefullautomat mit Milchschaumdüse. Für alle Kaffeearten. **4** TURMIX Espressomaschine TX 590: Stylish, kompakte (169x304x335 mm) Siebträgermaschine. **5** Kaffeebohnen werden frisch gemahlen, auf Knopfdruck entsteht köstlicher Kaffeegenuss. **6** Alle 4 Maschinen trumpfen auch mit einer Heisswasserfunktion auf.

Zum Anbauen schön



Flexibles Kochen am Tisch: Vom Dinner für Zwei bis zum Raclette-Plausch in grosser Runde.

Geht es um «Kochen am Tisch» ist KOENIG die klare Nr. 1. Das stellt die Marke mit den neuen Tischgrills «Dinner for 2» und «Dinner for 4» einmal mehr unter Beweis. Die Tischgeräte fallen alleine schon mit ihrem luxuriösen Bambus-Gehäuse auf und lassen auch technisch nichts zu wünschen übrig. Ein echtes Highlight ist jedoch, dass der Tischgrill erweiterbar ist: Bis zu 4 Elemente können miteinander verbunden werden – bereit für ein Fest mit bis zu 8 Personen. Ein Einzelgerät umfasst zwei Grillplatten mit Antihaftbeschichtung sowie zwei weisse Keramiksteller. KOENIG ergänzt das Konzept erweiterbarer Tischgeräte damit um eine weitere, attraktive Variante.

Raclette mit Gästen

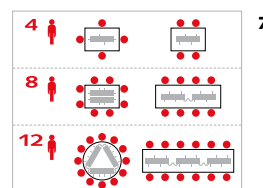
Zu den Klassikern, und den beliebtesten Raclette-Geräten überhaupt, zählt der Raclette-Grill «4 and more» von KOENIG. Ein grosses Plus des durchdachten Raclette-Systems ist, dass die Geräte erweiterbar sind. Je nach Anlass, Tischform und Gästeschar lassen sich maximal 3 Elemente miteinander verbinden. Entweder 1 x das Duo (B02243) plus 1 x das Einzelgerät (B02242) oder 3 x das Einzelgerät. Auf dem Esstisch lassen sich die Kombinationen flexibel für vier bis zwölf Personen anordnen. Die Pfännchen sind auf allen Sei-

ten platzierbar und auch die Kaltzone, das «Pfännchen-Parkdeck», bleibt erhalten. Die aktuelle «4 and more» Generation ist mit einem Temperaturregler ausgestattet, weist eine doppelte Antihaftbeschichtung der Grillplatte (XylanPlus) auf und punktet mit verstärkten Raclettepfännchen.

Im Dialog

Auch in dieser Produktkategorie tritt KOENIG mit den Endkonsumenten in Dialog. Über einen QR-Code auf den Flyern, die den Geräten beiliegen, kann man als Nutzer sein Feedback abgeben. Belohnt wird das Engagement mit einem speziellen Raclette-Gewürz der Schweizer Firma J.C. Fridlin 1775.

KOENIGWORLD.COM
KOCHENAMTISCH.CH



1 Tischgrill «Dinner for 4» (B02323). **2** Tischgrill «Dinner for 2» (B02322). Die Keramiksteller haben die gleiche Grösse wie die Grillplatte. **3** Einfach aneinanderreihen, wenn Gäste kommen. **4** Nach dem Essen einfach in die Geschirrwassmaschine. **5** Raclette «4 and more Duo» (B02243). **6** Raclette «4 and more» (B02242). **7** Flexibel mit System: So lassen sich die Geräte für bis zu 12 Gäste aneinanderreihen.

KOENIG

Rosen  *thäl*

TURANDOT

E A S T
M E E T S
W E S T