

TAVOLA



Praktisches

Küchenhelfer für jeden Tag

Tischkultur

Jahreszeiten im Fokus

Neues

Das sorgt für Gesprächsstoff

PRO TABLE
GLAS UND PORZELLAN

NEUGASSE 51
ST. GALLEN
TEL. 071 223 41 61



Lernen Sie
die Weinwelt
neu kennen



MÖVENPICK WEINABO

Freuen Sie sich auf besondere Genussmomente mit dem Mövenpick Weinabo. Alle drei Monate erhalten Sie ein sorgfältig kuratiertes Paket mit erlesenen Weinen aus aller Welt – direkt zu Ihnen nach Hause geliefert. Lassen Sie sich überraschen und entdecken Sie die Vielfalt unseres exklusiven Sortiments.



Bereit für neue Geschmackserlebnisse?
Mit dem passenden Mövenpick Weinabo erleben Sie Wein in all seinem Facettenreichtum.
Weitere Informationen und Bestellung unter moevenpick-wein.ch/weinabo

Titelbild:
Flower Talk mit Chaska Nawi Flower. Rosenthal (Bild: Chaska Nawi Flower)

Jahreszeiten neu entdecken



Ihr Team von Pro Table v.l.n.r.: Christine Wehrle, Alessia Nogueira, Roman Wehrle (Senior-Chef), Francine Leemann, Cyrill Wehrle (Geschäftsführer).

TAVOLA wird Ihnen offeriert von:

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

IMPRESSUM TAVOLA

Erscheint 1x jährlich

Chefredaktion

Brigitte Kesselring
8700 Küsnacht
b.kesselring@bluewin.ch

Redaktionskommission

Roman Wehrle, St. Gallen
Carole Soltermann, Sissach

Gestaltung und Umsetzung

Heussercrea AG, St. Gallen
www.heussercrea.ch

Druck

BULU – Buchdruckerei Lustenau GmbH
A-6890 Lustenau

Verlag

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

Backoffice

Igor Molinaro

Projektleitung

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

Liebe Leserin Lieber Leser

Für diese Ausgabe haben wir einmal die verschiedenen Jahreszeiten ein wenig Revue passieren lassen. Je mehr man in das Thema eintaucht, desto mehr kommt zum Vorschein, was so alles vergessen gegangen ist. Natürlich freuen wir uns jeweils auf Frühling, Sommer, Herbst und Winter und können manche Dinge kaum erwarten. Doch schon die ersten leisen Vorboten verführen zu etwas, für das die Zeit eigentlich noch gar nicht reif ist. Lebkuchensterne und Weihnachtsgebäck Ende September, Spargeln und Erdbeeren im Februar... Wie viel Genuss geht dabei verloren! Um wie vieles schöner, angenehmer, vollmundiger und echt gut wäre es doch, eine neue Jahreszeit einmal «pünktlich» zu begrüssen, verpackt in überraschend Neues. Ein riesiger, bunter Tulpenstrauss in der neuen Vase zum Frühlingbeginn (20. März), ein Grillfest mit dem Big Green Egg – oder neuen Rezepten aus der Kochschule cook & eat zur Sonnenwende (21. Juni), Kürbissuppe und Zwetschkuchen für die ganze Familie zum Herbstanfang (23. September), grosses Guetzi backen im Advent mit neuen Ausstechern? Wenn Sie dabei bei Zutaten, Geschirr und Küchenwerkzeugen auf «echt Gutes» setzen, werden Sie das ganze Jahr hindurch Ihre helle Freude haben. Wie man die schönsten Zeiten des Jahres stilgerecht zur Geltung und auf den Tisch bringt, lässt sich bei uns im Fachgeschäft und in unserer Kochschule cook & eat im Original und voll neuer Geschmackserlebnisse entdecken. Zum Erkunden, Anfassen, Stöbern und Staunen sind Sie herzlich eingeladen: Mit Begeisterung für unser Metier stehen wir Ihnen zur Seite. Viel «Freudiges» erwartet Sie ganz nah...

Cyrill Wehrle und
Senior-Chef Roman Wehrle
Pro Table/cook & eat

1 Die kleine Porzellanhäsin AMELIE ist der Jahreshase 2025 der Porzellanmanufaktur Fürstenberg. Jedes Jahr präsentiert sie einen neuen Hasen aus hochwertigem Porzellan in verschiedenen Ausführungen. Sie werden zu Sammlerstücken. FÜRSTENBERG

2 Gmundner Keramik für frische Köstlichkeiten aus dem Meer – die Kollektion Hummer kommt genau richtig für feines Tafeln an heissen Sommertagen.

3 Kürbissuppe, mit Liebe im Kürbis Bräter aus Gusseisen zubereitet und für die grosse oder kleine Tischrunde direkt vom Herd auf den Tisch serviert. Da greift man gerne mehrmals zu. Le Creuset

4 Mit dem wunderschönen Wallholz mit Halterung und drei verschiedenen Distanzringen lässt sich Teig exakt auf die gewünschte Dicke auswallen (3/5/8 mm). JA\UND





Das sorgt für Gesprächs- stoff

1 | Traumhaft

Mit dem neuen Dekor der Geschirrserie Auréole zaubert die Porzellanmanufaktur Fürstenberg wahre Träume auf den Tisch. In leuchtendem Blau erscheinen Wolken, in denen sich verschiedene Tiere entdecken lassen. RÊVERIE erinnert an warme Sommertage, in denen man aus den Wolkenbildern am Himmel fantasievolle Figuren herausliest. Der französische Designer Dimitri Rybaltchenko hat ein poetisches Werk geschaffen, dessen Teile eine besondere Magie besitzen, die zu angeregten Gesprächen am gedeckten Tisch einladen. Was ihn inspiriert hat: «Ich wollte einen Dekor erschaffen, der sowohl elegant ist als auch zum Träumen anregt. Wir alle haben schon einmal verträumt in den Himmel geschaut und die Wolken betrachtet. Die Idee war, diese Kindheitserfahrung in eleganter Leichtigkeit wieder aufleben zu lassen – zu träumen, zu entfliehen, in Schwerelosigkeit zu schweben.»

WWW.FUERSTENBERG-PORZELLAN.COM



2 | Unschlagbarer Gefährte

Er ist das Nonplusultra, dieser Einkaufstrolley. Der Folybag begleitet einen durch alle Wetter und mit seinen grossen Rädern auch mal über Stock und Stein. Dank seiner Leichtigkeit und seinen laufruhigen Rollen meistert er Treppen und Randsteine mühelos. Er lässt sich aus einer breiten Farbpalette und mit grossartigen Accessoires zum ganz persönlichen Begleiter zusammenstellen. Seine Qualitäten und seine genialen Details überzeugen auf Anhieb: Er ist mit einer Innentasche mit Reissverschluss ausgestattet und mit Isotherm ausgekleidet, was ihm warme und kalte Produkte verdanken. Aussen hat sogar ein Schirm einen festen Platz. Ohne Gestell lässt sich die Tasche auch als Rucksack benutzen, das Gestell kann einfach zusammengeklappt und platzsparend verstaut werden. Gefertigt wird der Folybag in der Schweiz und in Europa. Bild: Folybag Tetu sea X in ikonischem Zickzackmuster in einem speziellen Blau.

WWW.FOLYBAG.CH



3 | 20 Jahre Sieger

Sieger Design hat in den letzten 20 Jahren mit Produkten unter dem Label SIEGER by FÜRSTENBERG für Furore gesorgt. Aus der Kooperation von klugen, kreativen Designs von Sieger und jahrhunderte-reicher Handwerkskunst der Porzellanmanufaktur Fürstenberg sind hochwertige Kollektionen für den Tisch, die Hausbar und das Interieur entstanden, die gerne auch mal mit einem Augenzwinkern überrascht haben. Als die Brüder Christian und Michael Sieger 2005 die Marke SIEGER gründeten, hatten sie erst zwei Jahre zuvor das Familienunternehmen sieger design von ihrem Vater übernommen. Heute ist die Premiummarke aus Deutschland weltweit vertreten. Die Kollektionen haben den Weg in die Wohn- und Esszimmer privater Haushalte sowie in renommierte 5-Sterne-Hotels und Restaurants gefunden. „Darauf sind wir stolz“, erklärt Christian Sieger. „Aber unsere Ideen und auch Entwicklungsmöglichkeiten, gerade international, sind lange noch nicht am Ende. Wir möchten unsere Kollektionen und Werte – Design, Handwerkskunst und das, was wir als das gute Leben bezeichnen – noch für viele weitere erfahrbar machen.“ Das haben sie wahrhaftig geschafft – und sind weiterhin für sensationelle Entwürfe gut, wie die neusten Kollektionen zeigen.

WWW.SIEGER-GERMANY.COM



4 | Versace für Kids

Stil prägt sich im Kindesalter. Da kommen die neuen Sets von Rosenthal meets Versace genau richtig. Stylish debütieren sie in den beliebten Dekoren Medusa Gala, Barocco Rose und Barocco Blue – und damit in den klassischen Kinderfarben Rosa und Blau, dazu neutrales Weiss und Gold. Medusa Gala baut auf dem ikonischen Medusenhaupt und filigranen Barock-Ornamenten auf. Das Barocco Motiv bringt barocke Blumen- und Pflanzenmotive auf hochwertiges Porzellan und wird gleich die Kleinsten in ihren Bann ziehen. Ein Set umfasst Frühstücksteller, Henkeltasse und Dessertschale. Ein zweites, bestehend aus sieben Teilen, beinhaltet zusätzlich zu Teller, Tasse und Bowl, ein hochwertiges Kinderbesteck mit Messer, Gabel sowie grossem und kleinem Löffel. Das reine Kinder-Besteck-Set Barocco Gold umfasst Messer, Gabel, einen grossen und kleinen Löffel. Es besteht aus Edelstahl mit einer Beschichtung aus PVD in Gold, in die das zarte Barocco Muster lasergraviert ist.

WWW.ROSENTHAL.DE

6 | German Brand Award 2025 für «Flower Talk»

Rosenthal hat in der Kategorie Excellence in Brand Strategy and Creation – Brand Communication – Influencer Marketing diese angesehene Auszeichnung erhalten. Der Award zeichnet die gelungene Markenkommunikation im Bereich Influencer Marketing aus. Im Zentrum der Gewinner-Kampagne «Flower Talk» standen die Mini Vases+. 2024 hatte Rosenthal Influencer und Floristen zum Flower Talk aufgerufen, um die charakterstarken Objekte in Szene zu setzen. Die Floristin Anna Gramsch interpretierte die Miniatur-Designvasen künstlerisch neu und betonte durch die gezielte Auswahl von Blumen



5 | Mini-Ofen für unterwegs

Der zusammenklappbare Mini-Ofen Candle Light PRO macht Raclette, Flammkuchen, Spiegeleier oder Mini-Pizza zum grossen Genuss in freier Natur. Er passt perfekt in den Rucksack und sorgt beim Wandern, Campen, Picknicken oder Fischen für Überraschung. Mit vier handelsüblichen Rechaudkerzen (Candle PRO) aus 100 % Paraffin erreicht der Mini-Ofen erstaunliche Temperaturen von bis zu 250 °C – ganz ohne Strom. So gelingen knusprige und warme Kleinigkeiten in kürzester Zeit fernab von jeder Küche.

WWW.KISAG.CH

Villeroy & Boch
1748



FLEUR
— Collection —

KREIEREN SIE IHR EIGENES BLUMENBOUQUET

Die Kollektion Fleur bringt Farbe in Ihren Alltag: Mit fröhlichen Designs schafft sie eine Wohlfühlatmosphäre, die zum Genießen einlädt. Fleur fängt die Schönheit der Natur in abstrakten, grafischen Blumenmustern ein und lässt Ihren Tisch erblühen!



villeroy-boch.com



HIGH-END EDELSTAHL-KOCHGESCHIRR


in Frankreich hergestellt



7 | Enoteca Colors

Zwiesel Glas feiert sein 25-Jahr-Jubiläum 2025 mit der beliebten Weinglas-Serie Enoteca und präsentiert mit Enoteca Colors eine aufregende Variation: Die drei Gläserformen Champagner, Rotwein und Weisswein sorgen mit farbigen Stielen in beryllgrün, kirschrot und lichtblau für Aufsehen. Das zaubert Farbe und Individualität auf den Tisch auf den Tisch! Jedes Glas wird in der Zwiesel Glas-Manufaktur in Ungarn mundgeblasen, einer der grössten und besten Glasmanufakturen der Welt. Jedes Glas ist ein echtes Unikat. Die Farbgebung der Stiele changiert in Intensität und Struktur, wodurch jedes Weinglas eine frische, moderne und individuelle Note erhält.

Neben der Optik überzeugen die feine Wandstärke und die harmonischen Proportionen.

WWW.ZWIESEL-GLAS.COM



8 | 100 Jahre farbenfroh

1925 wurde Le Creuset im französischen Fresnoy-le-Grand von den belgischen Industriellen Armand Desaegher, einem Spezialisten für Emaillierung, und Octave Aubecq, einem Giessereiexperten, gegründet. Mit der Einführung der ersten Emaillefarbe Ofenrot begann eine Reise, die bis heute eindrucksvoll Geschichte schreibt. Noch immer wird das emaillierte Gusseisen in der ursprünglichen Giesserei gefertigt. Jedes Stück geht durch die Hände erfahrener Kunsthandwerker, welche die herausragende Qualität gewährleisten. Das Produktdesign konzentriert sich auf Schönheit, Langlebigkeit und hervorragende Kochergebnisse und: auf Farben, von zeitlos bis trendig. Kontinuierliche Forschung und Entwicklung sowie fortschrittliche Produktionsverfahren ermöglichen neue Farben, Dekore und Reliefs, um Produkte zu fertigen, die ein Leben lang halten. Die neuen Kollektionen von Le Creuset sind für einen modernen Lebensstil konzipiert und überzeugen durch erstklassige Leistungen. Ein Kochgeschirr von Le Creuset ist ein lebenslanger Begleiter, ein Erbstück über Generationen hinweg.

WWW.LECREUSET.CH

8a Ein Kochgeschirr von Le Creuset ist ein lebenslanger Begleiter, ein Erbstück über Generationen hinweg. Die erste Emaillefarbe war Ofenrot: bis heute schreibt sie eindrucksvoll Geschichte.

8b Le Creuset ist gelebte französische Tradition und verkörpert ein Jahrhundert anspruchsvoller Fertigung und Handwerkskunst.

8c Emailliertes Gusseisen-Kochgeschirr ist weltweit in über 60 Farben erhältlich.





Compleo – voller Geschmack und bunte Vielfalt

Jede Flasche der Édition Couleur trägt eine andere Farbe und ist ein Unikat.



Zur Feier des 15. Jahrgangs des Compleo zündet die Staatskellerei Zürich ein Feuerwerk der Farben. Der Compleo Cuvée Noire hat nicht nur eine neue Etikette, sondern Tausende. Jede Flasche der Édition Couleur trägt eine andere Farbe und ist ein Unikat: Eine bunte Revolution der Schweizer Weinwelt.

In der Staatskellerei Zürich wird Tradition grossgeschrieben. Doch verstaubt ist im Gewölbekeller des Klosters Rheinau gar nichts. Die Staatskellerei hat die Schweizer Weinlandschaft mit innovativen Ideen revolutioniert. Bereits mit dem Erstjahrgang des Compleo Cuvée Noire hat die Staatskellerei Zürich neue Akzente gesetzt. Kaum jemand konnte sich vorstellen, dass ein solcher Gaumenschmeichler aus der Schweiz stammt. In der Zwischenzeit hat er sich zu einem Liebling der Schweizerinnen und Schweizer entwickelt und ist der Inbegriff von Trinkspass.

Ein Unikat seit 15 Jahren und auch in Zukunft

Der Jahrgang 2023 des Compleo Cuvée Noire ist nicht nur eine Geschmacks-, sondern auch eine Farbexplosion. Mithilfe künstlicher Intelligenz sind so viele verschiedene Etiketten entstanden, wie Flaschen abgefüllt wurden. Die Édition Couleur schlägt somit eine Brücke zwischen jahrhundertalter Handwerkskunst und Technologien der Zukunft. Jan Amann ist der Mann hinter dem Compleo Cuvée Noire und bürgt mit seiner Unterschrift auf der Etikette für dessen Qualität. In seiner Funktion als neuer Kellermeister hat er die Vinifikation dieses Rotweins massgeblich geprägt und ihm den letzten Schliff verliehen. Ob zu Pasta, Pizza, Grilladen oder zur Schweizer Küche, die

Einsatzmöglichkeiten als Speisenbegleiter sind so vielfältig wie die Aufmachung. Aber auch als Solist macht er eine formidable Figur. Die moderne, elegante Cuvée aus Pinot Noir, Gamaret und Cornalin trifft mit ihrer Fülle und Frucht den Zeitgeist und bietet Trinkspass für alle.

Staatskellerei Zürich – moderne Weintradition

Im Jahr 778 wurde das ehemalige Benediktinerkloster auf einer kleinen Insel inmitten des Rheins gebaut. In den alten Gewölben des Klosterkellers werden seit über 400 Jahren Weine gekellert. Die Geburtsstunde der heutigen Staatskellerei Zürich besiegelte der bekannte Dichter und Weinliebhaber Gottfried Keller schliesslich im Jahr 1862. Als Staatsschreiber verfasste er die notwendigen Weisungen, damit der Klosterkeller nach der Auflösung des Benediktinerstifts unter die Obhut der kantonalen Verwaltung gelangte. Seit 1997 ist die Staatskellerei Zürich eine Tochtergesellschaft von Mövenpick Wein. Die Staatskellerei Zürich steht auch im Rebberg für eine bunte Vielfalt. Sie bezieht ihr Traubengut von rund 100 verschiedenen langjährigen Partnern aus über 26 Zürcher Gemeinden und vinifiziert daraus ein buntes Abbild des Terroirs. Der Compleo Cuvée Noire 2023 ist in der 75-cl-Flasche, in der Kleinflasche (37,5 cl), in der Magnumflasche und für die grossen Feierlichkeiten in der 3-Liter-Flasche erhältlich.

Jetzt entdecken an den 31 Standorten von Mövenpick Wein in der Schweiz und in Liechtenstein sowie im Onlineshop.

MOEVENPICK-WEIN.CH



1 Staatskellerei Zürich am Klosterplatz in Rheinau **2** Kellermeister Jan Amann: «Dieser Compleo ist pure Harmonie – bestes Traubengut, Leidenschaft und innovatives Weinschaffen im perfekten Zusammenspiel.» **3** Christoph Schwegler, Geschäftsführer Staatskellerei Zürich, mit der Farbenvielfalt des Compleo Cuvée Noire.

Inspirationen für jede Jahreszeit

So werden Frühling, Sommer, Herbst und Winter zum echten Fest.

Jede Saison hat ihre eigenen Farben, Düfte, Gerichte, Spezialitäten, Traditionen und Geschichten, die einfach zum Leben gehören. Und jede Jahreszeit hat ihre besonderen Reize, verspricht Abwechslung und Neues, auf das man sich lange im Voraus freut. Die Natur lässt sich dabei nicht genau in die Karten schauen, aber sie schickt jeweils ihre unverkennbaren Vorboten. Was für ein Fest, wenn sich im März das erste frische Grün wieder die kahlen Büsche und Bäume erobert, ein paar Monate später der längste Tag die richtige Sommerzeit einläutet, Kürbisse den Herbst ankünden und dann, endlich der erste Schnee Rich-

tung Winter zeigt. Ist es nicht höchste Zeit, diese Jahreszeiten wieder einmal mehr wahrzunehmen und richtig auszukosten? Saisonalem und Regionalem, Echtem und Reifem mehr Achtung zu schenken ist mehr als eine Entdeckung wert: Da warten wahre Schätze auf alle, die sich darauf einlassen. Auf Tisch und Teller, in Küche und Keller, drinnen und draussen lohnt es sich, das Beste einer Jahreszeit immer wieder einmal zu feiern. Mit passendem Geschirr oder kleinen Accessoires, grandiosen Blumensträußen, neuen Rezepten und vielem mehr lassen sich überraschende und unvergessliche Momente zaubern. Das ist und sorgt für pure Lebensfreude.



1+2 Festlaune: Die Champagnerbecher-Kollektion Sip of Gold wird um zwei Serien reicher, darunter Ca' d'Oro in 4 neuen, eleganten Schwarz-Weiss-Gold Dekoren. In ihrer Form minimalistisch, in der Ausführung opulent und dennoch überaus grazil – alleine die Becher sind schon ein Fest für die Sinne. Im Inneren des Bechers erzeugen Lichtreflexionen in Kombination mit einem Getränk den Eindruck flüssigen Goldes. **SIEGER by FÜRSTENBERG** **3** Vogelgezwitscher: Die Vogelmalerei als eigenes Genre hat eine lange Tradition bei **MEISSEN**. Die Wandteller Flying Jewels setzen sie hier in Kontrast zu einer modern-grafischen Dekorsprache. Die schwarzen Blätterzweige wirken wie Scherenschnitte, die detailreich gemalten Vögel in brillanten Farben faszinieren schon von Weitem und locken zum Näherkommen. **MEISSEN** **4** Rosenzeit: Vom einzelnen Kirschzweig bis zum üppigen Blumenarrangement werden Blüten und Ästchen in den verschiedenen Vasen von Rosenthal zu Eyecatchern. Zeitlos elegant, aus feinstem, mattem Porzellan, sind zum Beispiel die 10 cm hohen Vasen La Medusa Mini mit ikonischem Versace-Emblem. Rosenthal meets Versace **5** Feuerspiel: Eine Feuerkugel wie Moon auf der Terrasse, im Garten oder dem Balkon gehört im hohen Norden in den Wintermonaten einfach dazu. Das warme, sinnliche Leuchten und Lodern wird auch hierzulande immer beliebter. Und was läutet die Adventszeit schöner ein als Wintergrillen mit Moon: das bringt alte und neue Bekannte zusammen. **Hoefats** **6** Austernzeit: In allen Monaten mit einem R werden sie zu erlesenen Apéros und Festen serviert, doch zur wahren Delikatesse werden sie erst, wenn sie stilgerecht serviert werden. Das Sonja Quandt Silber Austernkabarett (925 Sterling und versilbert) wurde für ein perfektes Kredenzen von Austern geschaffen. Kabarett kann auch als Tablett mit Griffen verwendet werden. Sonja Quandt Silber





Pott 33
Seit 50 Jahren unverändert schön

Since 1904 Made in Germany

By Carl Pott 1975

www.pott-bestecke.de

Es grünt so grün...

Wie schön, wenn Ostern in Sicht kommt und sich das erste scheue Grün an den Bäumen zeigt.

Winterblumen bringen die ersten zarten Farben in die Natur, von Christrosen und Schneeglöckchen bis hin zu den ersten Krokussen. Doch dann kommt endlich der März und mit ihm die ersten Tulpen im Garten. Sie bringen richtig Farbe ins Leben und in der Küche wartet schon alles auf die grünen Salate, auf Bärlauch und Spargeln und mehr. Doch Hand aufs Herz: so richtig spüren tut man den Frühling erst im Wonnemonat Mai, wenn der Flieder duftet und die Bäume blühen – oder?



1 TRIC: Die klassische, 2024 von Arzberg übernommene Kollektion gibt es in vier neuen Pastelltönen, die den Frühling schon auf den Tisch bringen, wenn es draussen noch kühl und grau aussieht. Rosenthal **2 GIANT BLOOM:** Islandmohn, entworfen von Designerin Lena Hensel, ist einer der Dekore, die von Porzellanmalerinnen und -malern der Manufaktur kunstvoll auf die Serviceform Cosmopolitain gemalt werden. Porzellanmanufaktur MEISSEN **3 AMELIE:** Den Jahreshasen 2025 gibt es in klassischem Weiss, in einer limitierten Edition mit 24-karätigem Golddekor und in zwei handbemalten Varianten. Porzellanmanufaktur Fürstenberg **4 TULPEN:** Nach langen Wintermonaten wirkt so ein Frühlingsgruss Wunder. Bild: freepix **5 Oster-Sammelkollektion** von Hutschenreuther: Mit filigranen Blüten- und Vogelmotiven sowie fantasievollen Schleifen-Dekoren wird Ostern zum Fest. Rosenthal

6 PLISSÉ: Der Wasserkocher mit Temperaturregelung ergänzt die in vielen Farben erhältliche Serie von Designer Michele De Lucchi. Eine perfekte Lösung für Teeliebhaber, um die Wassertemperatur für jeden Gebrauch optimal zu regeln. Nicht nur an Ostern. Alessi





FÜRSTENBERG

1747

Ein besonderer Moment, ein Strauß frischer Blumen – und eine Vase, die beides zum Leuchten bringt.

Die LINDA Vasen von FÜRSTENBERG sind mehr als Gefäße: Ihre feine Rillenstruktur spielt mit Licht und Schatten und erinnert an zarte Papierlampions oder die meditativen Linien eines Zen-Gartens. Die quadratische Form mit sanft abgerundeten Ecken und die feine, satinierte Oberfläche verleihen ihnen moderne Klarheit und zugleich stille Poesie.

7



8

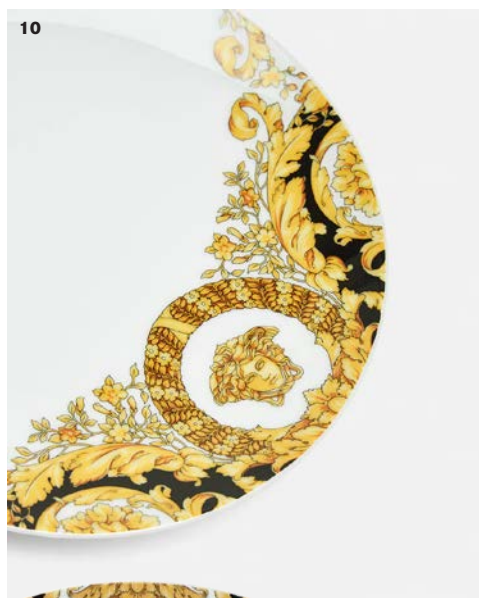


9



7 HARMONIA COLLECTION: Der sehr naturalistische Dekor geht auf das 18. Jahrhundert zurück und wird in einer Neuinterpretation gefeiert, zu der auch dieses Sujet gehört. Mit der grossen Auswahl an asiatischen Teilen wie Reis-, Sojaschälchen oder Ablage für Essstäbchen auch perfekt für ein asiatisches Dinner. Raynaud Limoges **8 HASEN BRETTLI:** Das Frühstücksbrett aus Esche-Braunkern hat ein perfektes Loch für ein Ei. Als Überraschung zu Ostern besonders schön. Jedes Stück ist ein Unikat. JA/UND **9 GOLD PEARLS:** Fine Bone China Porzellan von aussergewöhnlicher Transparenz, von Hand gedreht. In dieser Ausführung mit goldenen Perlen geschmückt. Dibbern

10



10 / 11 BAROCCO: Herausragende Qualität und zeitlos elegante, charakteristische Dekore zeichnen die luxuriösen Kollektionen aus. Das ikonische Medusa Motiv zählt zu den unverwechselbaren Emblemen des italienischen Luxushauses. (Ganz neu ergänzt Barocco Beige mit Blumen und Pflanzen im Barockstil die Kollektion.) Rosenthal meets Versace **12 MONO V:** 2022 von Mark Braun entworfen, steht Mono V für ein Besteck des 21. Jahrhunderts. Konsequenter Nachhaltigkeit und perfekt stapelbar. Mono

11



12



Entdecken Sie LINDA!





1



2



3



4



5



6



7



8



9

1 **BRILLANCE FLEURS SAUVAGES:** Blühende Wiesen, Bäume und Sträucher in Blütenpracht wecken Frühlingsgefühle. Die schweizerische Textildesignerin Regula Stüdl setzt sie als florale Designs auf den Dekoren der Rosenthal Bone China Linie Brillance um. Rosenthal **2** **MUD Australia:** 65 Modelle/Formen aus durchgefärbtem Limoges-Porzellan in 19 wunderschönen Pigmentfarbtönen ermöglichen grenzenlos kreative, individuelle Tafelgestaltungen. Das Porzellan wird auf der Innenseite glasiert, aussen bleibt es unglasiert – jedes einzelne Stück ist ein Unikat. MUD Australia **3** **FLEUR:** Modern, mutig und überraschend anders kommt dieses Blumendekor daher. Abstrakte Blütenmuster treffen auf vier leuchtende Farben und fordern zum Mix & Match auf. Villeroy & Boch **4** **INU:** Von den Vasen mit Doppelfunktion kann man nie genug haben. Mit Blumen wie mit Kerzenlicht erstrahlen sie überaus dekorativ und stimmungsvoll. Die Vase mit Kerzenleuchter-Aufsatz ist in Smoked Grey/Steel und in Moss Green/Brass erhältlich. Zone Denmark **5** **SAN-EDITION:** Jedes handgefertigte Keramikstück der SAN-Edition von Gmundner Keramik ist ein Ausdruck kultureller Wertschätzung (Infos siehe Webseite gmundner.at). Die farbenfrohen Designs zeichnen sich durch eine feine grafische, zeitlose Note aus. Gmundner Keramik **6** **TRIANON:** Das neue Dekor Trianon trägt alle Merkmale eines grossen Klassikers in sich. Die ovale Platte mit ihrem verspielten, modernen Touch wird bestimmt zum Lieblingsstück. Manufaktur Bernardaud **7** **CHOU VERT:** Die Teller und Platten aus feinem Steingut und Porzellan sind von der Schönheit und den Köstlichkeiten der Natur inspiriert. Wie schön ist es doch, auf diesem Grünkohl die ersten roten Radieschen leuchten zu sehen. Au Bain Marie **8** **PLANTS:** Die Teller und Platten sind handbemalt und werden unter handwerklichen Bedingungen gefertigt. Jedes Modell trägt die subtilen Nuancen der Hand, die es erschafft und zum Leben erweckt. Au Bain Marie **9** **SPARGELN:** unwiderstehlich, ob grün oder weiss. Bild: freepix **10** **FELDHASE LAMPRECHT:** Er ist der Star unter den Langhohren in Nymphenburg. Mit einem Gardemass von 28 Zentimetern stellt er als freistehende Figur hohe Anforderungen an die Modelleure und Forme der Porzellanmanufaktur. Seine starke Präsenz macht ihn zum ganzjährigen Blickfang. Nymphenburg



10



AUFGEFALLEN

In einem Green Egg gelingt alles «vom Feinsten»: von der Pizza bis zum Steak, von Fisch bis zu Gemüse und Desserts.

Im Rhythmus der Jahreszeiten

Winter, Frühling, Sommer, Herbst: Das Big Green Egg steht für 365 Tage Genuss, das Grill, Ofen und Smoker in einem vereint.

Outdoor-Kochen gilt in vielen Köpfen als Sommerbeschäftigung. Doch für Hobbyköche und Profis ist es längst ein Ganzjahresthema. Das Big Green Egg, ein Kamado-Keramikgrill mit Ursprüngen in der asiatischen Tradition, gilt bei Experten als eines der vielseitigsten Geräte seiner Art. Es vereint Grill, Ofen und Smoker in einem und bleibt auch bei Minusgraden absolut temperaturstabil. Zudem verleiht es jedem Gericht eine feine Note von Feuer und Rauch – ein geschmacklicher Mehrwert, der in jeder Saison begeistert.

So gelingt jedes Gericht

Ein wesentliches Qualitätsmerkmal des Big Green Egg ist die gleichmässige Dicke seiner patentierten Keramik, die auf Technologien zurückgeht, wie sie auch von der NASA verwendet werden, um Raumfahrzeuge vor extremer Hitze zu schützen. Sie speichert Hitze über Stunden, verteilt sie gleichmässig und reflektiert die Wärme hervorragend. Dadurch lassen sich niedrige Temperaturen für Slow Cooking ebenso zuverlässig halten wie die extrem hohen Werte, die für Pizza oder Fladenbrot benötigt werden.

Im Unterschied zu herkömmlichen Grills bleibt die Gartemperatur selbst bei Minustemperaturen konstant – ein entscheidender Vorteil, wenn ein Braten niedergaren soll. Dank ihrer einheitlichen Stärke verteilt die Keramik die Wärme gleichmässig und sorgt so für zuverlässige Resultate.

Produziert wird das Big Green Egg seit Jahrzehnten in Mexiko, wo einige der besten Keramikhersteller der Welt zu Hause sind. Diese Kombination aus Handwerkskunst und Hochtechnologie macht das Egg widerstandsfähiger, langlebiger und in seiner Wärmeisolierung einzigartig unter den Keramikgrills.

Kulinarische Vielfalt

Die Einsatzmöglichkeiten reichen vom klassischen Steak über gedämpften Fisch bis hin zu Brot, Kuchen oder winterlichen Eintöpfen. Im Frühling entstehen auf dem Rost leichte Gemüsegerichte, im Sommer mediterranes Grillgemüse oder Bierdosen-Poulet. Der Herbst bringt geräucherten Kürbis oder Wildgerichte mit Pilzen, und im Winter gelingt im Egg ein Sauerteigbrot genauso zuverlässig wie ein festlicher Braten. Damit erweitert das Gerät die Outdoor-Küche weit über den Sommer hinaus.

Tradition und Verbreitung

Das Big Green Egg wird seit 1974 produziert und hat sich vom Nischenprodukt zum global eingesetzten Kochsystem entwickelt. Heute findet man es sowohl in Sterneküchen wie auch in privaten Gärten. Der Grund liegt in der Kombination aus Qualität, Langlebigkeit und der breiten kulinarischen Anwendbarkeit. Ein Egg ist nicht auf eine einzige Disziplin festgelegt, sondern deckt gleich mehrere Zubereitungsarten ab – Grillieren, Backen, Räuchern, Schmoren und Slow Cooking.

Mehrwert für den Alltag

Ein Sommerabend mit Freunden, ein Braten mit Kürbis und Pilzen im Herbst oder ein festliches Menü im Winter: Das Big Green Egg ist immer dann im Einsatz, wenn guter Geschmack gefragt ist. Im Winter wird draussen gekocht und drinnen gegessen – der unverwechselbare Feuergeschmack macht jedes Gericht zum Erlebnis. Ob knuspriges Brot wie aus der Holzofenbäckerei, saftiges Fleisch oder feines Gemüse: Das Egg ist der zuverlässige „best buddy“ in der Outdoor-Küche und begleitet durch alle Jahreszeiten.

WWW.GREENEGG.CH



Sommerzeit

Leichte Sommergerichte, lange Sommerabende und heiße Grills...

Wenn die Tage länger werden und die Temperaturen steigen, ist Outdoor-Leben angesagt und eine neue leichte Zeit beginnt. Das zeigt sich auch im Kühlschrank, auf dem Speiseplan, auf Tellern und in Gläsern. Höchste Zeit also, einen frischen Wind durch den Küchenschrank wehen zu lassen und sommerliche Gedecke anzuschaffen!

1a



1b



2a



2b



4



3

1a/1b Dieses einzigartig lange Servierbrett aus geölter europäischer Eiche eignet sich für die Präsentation verschiedener Vorspeisen oder Beilagen für ein gemütliches Essen mit Freunden und Familie. Masse: 800 × 155 × 15 mm. Breka **2a** BRASSERIE: Fisch für den mediterranen Tisch! Auf den Tellern, es gibt verschiedene Sujets, werden Antipasti, gegrillte Meeresfrüchte und vieles mehr zum aufregenden Gaumen- und Augenschmaus. DIBBERN **2b** DIBBERN JUNO: Das ist ein Meisterwerk moderner Tischkultur. Die Geschirrschale aus feinstem Fine Bone China scheint fast zu schweben, und jedes Teil beeindruckt durch eine puristische Silhouette. Entworfen von Designer Bodo Sperlein, London. DIBBERN **3** OCEAN: Diese Kollektion ist viel mehr als ein maritimes Dekor. Hier werden Speisen zu einer Hommage an den Ozean. Hering Berlin **4** NUIT DES ESPRITS: Das gemalte Kunstwerk auf Porzellan spiegelt sich in der silbernen Oberfläche jeder Tasse. Ein faszinierendes Spiel der Reflexionen auf Platintassen – zum besonderen Kaffee und Tee. Hergestellt in Limoges, Frankreich. Bernardeau



6

5 EDEN-ROC RIVIERA COLLECTION: Das Hôtel du Cap in Antibes gehört zu den besten der Welt und hat sknife als exklusiven Hersteller ausgewählt, um eine einzigartige Besteck-Kollektion zum Thema Meer zu entwerfen. Die Fischeoptik in nachtblau ist als Besteck-Set erhältlich. sknife **6 RÉVERIE:** Auf der Form AURÉOLE zeigt der neue Dekor Wolken, in denen sich verschiedene Fantasiestiere entdecken lassen – eine Hommage an warme Sommertage, in denen man in den Himmel schaut. Traumhaft. Fürstenberg Porzellan **7 BORA:** Die Gläser mit ihrem unregelmäßigen ovalen Querschnitt sind aus Murano-Kristall mundgeblasene Kunstwerke. Von Hand werden dekorative Motive heiss aufgetragen: Murrina, Stäbchen, Girlanden, farbige Ringe und mehr. Carlo Moretti **8 MONO RING BLAU:** 1962 kam das Besteck mit den charakteristischen Kunststoffgriffen und farbigem Ring erstmals auf den Markt. 1967 wurde es in die Sammlung des Museum of Modern Art in New York aufgenommen. 2018 hat Designer Mark Braun den Klassiker überarbeitet, der sich in neuer Frische präsentiert. Mono **9 GMUNDNER GEFLAMMT:** Das klassische Dekor in diesem hellen zarten Blau zaubert Sommerfrische auf den Tisch. Das Sortiment der Geflammt-Serie besteht aus Tassen, Tellern, Schüsseln, Schalen, Platten, Krüge, Kannen und Tischaccessoires. Gmundner Keramik **10 DUO:** Das 25cm hohe Allround Weinglas mit Moussierpunkt gehört zur neuen Hybridserie und ergänzt perfekt das Weisswein- und Champagnerglas. ZWIESEL Glas **11 COOKIES & DREAMS:** Die neuen Champagnerbecher der Kollektion Sip of Gold stehen für Leichtigkeit, Unbeschwertheit und Eleganz in einem. Die Streifen in zarten Pastelltönen sind unwiderstehlich, vor allem zusammen mit dem Funkeln des 24-karätigen Goldes in den handgefertigten Porzellanbechern. Erhältlich in Rose, Yellow, Blue und Turquoise. SIEGER by FÜRSTENBERG **12 TRUE BLUE:** Ikonisches Geschirr in Blau-Weiss neu interpretiert – mit dem Geschirr-Design True Blue greift Rosenthal eine klassische Ästhetik auf und verleiht ihr eine moderne Handschrift. Die floralen Muster in Blau verlaufen sanft an den Rändern der Teller, Schalen und Tassen aus hochwertigem Porzellan. Rosenthal **13 15 Jahre KAI SHUN PREMIER TANTÔ MESSER LEGEND:** Die Shun Premier Serie wird 15 Jahre alt und mit dem Tantô Messer Legend gefeiert. In seiner ursprünglichen Form ein Kurzsword, wurde es für den Einsatz in der Küche neu interpretiert. Das Damastmesser ist prädestiniert zum Tranchieren. Ausgezeichnet mit dem German Design Award 2025. Weltweit auf 6'666 Stück limitiert. KAI



8



7

10



9



11



12



13



1a



1b



2

1a BBQ OUTDOOR COLLECTION: Jetzt kommt die geniale Qualität und Raffinesse des legendären emailierten Gusseisen-Kochgeschirrs nach draussen. Die Premium Serie wurde speziell für das Kochen auf offener Flamme entwickelt – und für leidenschaftliche Outdoor-Köche und Grill-Enthusiasten. Le Creuset **1b BBQ-OUTDOOR-GRILLKORB:** Das BBQ-Sortiment umfasst eine runde Grillpfanne, einen quadratischen Grillkorb, eine runde Pizzapfanne, rechteckige Grillplatte, quadratische Grillpfanne mit Rillen sowie einen runden Bräter mit Deckel. Alles lässt sich perfekt ineinander stapeln. Le Creuset **2 LÜNNE:** Die neuen Salz- und Pfeffermühlen – Salzmühle mit weisser Kappe und Pfeffermühle mit grauer Kappe aus KRI-ON® – werden aus hellem Eichenholz hergestellt. Jede Mühle hat eine eigene schöne Maserung. Der leichtgängige Drehmechanismus und das starke Mahlwerk ermöglichen punktgenaues Würzen. ZASSENHAUS **3 PREMIUM CLASSIC SERIE:** Sie sind das Nonplusultra, wenn es um Raspeln, Reiben, feinste Zesten geht. Die Premium Classic Serie ist das Original – im charakteristischen Look, lang, schmal und handlich und vielfarbig. Microplane **4 LA COLLECTION JARDIN:** Die Kollektion aus hochwertigem Steinzeug umfasst Becher, Schüssel, Teller, Servierplatte, Salatschüssel, Mini-Cocotte und Eierbecher. Farblich abgestimmt gibt es dazu den Bräter Signature, Auflaufform sowie Salz- und Pfeffermühlen. Le Creuset



gen Messertasche aus ökologischem Pferdeleder haben bis zu sechs unterschiedlich grosse Messer mit einer Klingenlänge bis 20 cm Platz. Der Köcherboden ist mit Kevlar-Gewebe verstärkt. Zum Verstauen einfach einrollen. WUNSCHLEDER **8 NUIT:** Der tiefe Blauton der legendären Bräter bringt einen Hauch Raffinesse und Eleganz in die Küche und auf den Tisch. Le Creuset



5



6



7



8

5 WORKER SERVIERTOPF: Rund oder eckig? Die Worker eignen sich für alle Vorlieben und für Ofen, Mikrowelle und indirekte Hitze auf dem Grill. Die glasierte Keramik im Gusseisen-Look sieht auch auf dem Tisch schön aus. ZASSENHAUS **6 CUTIPOL GOA:** Das moderne, leichte Design aus Portugal begeistert auf den ersten Blick. Elegant und minimalistisch wird es in einem familiengeführten Unternehmen in Portugal hergestellt. Cutipol **7 MESSERTASCHE:** In dieser hochwertigen

Schweizer Steakmesser

erfolgreich in Frankreich

Handwerkskunst aus der Uhrenstadt beginnt beim Schmieden im Emmental.

1

Dass Steakmesser und Bestecke der Schweizer Messermanufaktur sknife heute in den besten Restaurants in Paris, an der Côte d'Azur sowie bei den besten französischen Auslandsköchen in Hongkong, Macau und Singapur eingedeckt sind, ist eine veritable und respektable Erfolgsgeschichte. Weshalb dies so ist, erklärt Michael Bach, Gründer und Geschäftsführer von sknife, selbst am besten: «Mit Blick auf die französische Messerproduktion waren wir ursprünglich etwas im Zweifel, ob wir in Frankreich Fuss fassen könnten. Doch heute ist Frankreich unser wichtigster Exportmarkt. Innovation in Design und Materialität, kombiniert mit Präzision, machen den Erfolg aus. Wir fertigen in der Uhrenstadt Biel und haben so Zugang zu neusten Stahllegierungen. Die Hälfte unserer Mitarbeiter kommt aus der Uhrenbranche und weiss, was exaktes Arbeiten bedeutet. Die Fertigung unserer Steakmesser und Bestecke erfolgt mit hohem handwerklichem Geschick in der Präzision einer Uhr.»

Handwerkskunst in der Präzision einer Uhr

sknife Messer und Bestecke sind seit Jahren in den exklusivsten Hotels der Côte d'Azur eingedeckt, wovon einige zu den weltbesten Hotels gehören. Für das beste Ferienhotel in Europa, das Hôtel du Cap in Antibes, fertigt sknife eine eigene Hotelkollektion. Die sknife Steakmesser sind aus einem neuartigen Chirurgenstahl gefertigt, die in Kombination mit stabilisiertem Holz für den Einsatz am Meer bestens geeignet sind.

Bereits seit über sieben Jahren sind die Messer auch beim weltbesten Koch 2020 Mauro Colagreco täglich eingedeckt. Sein Feedback: «sknife Messer sind sehr teuer, aber sie sind die einzigen, die den dauerhaften Einsatz in meinem Restaurant in Menton am Meer überstehen.» Besonders schätzt er, dass sknife nicht nur Messer liefert, sondern auch das passende Schleifgerät und ein Macadamia-Öl zur Pflege der Griffe. Damit werden die tagtägliche Schärfe und Schönheit des Produkts von seinem Team sichergestellt.

Exzellenz an Top-Adressen in Paris

Auch in Paris ist sknife im führenden Hotel «Le Bristol» mit Damastmessern und bei den renommiertesten Köchen Alain Ducasse, Eric Frechon sowie im Atelier Joel Robuchon eingedeckt. Die Pariser Köche schätzen neben der exzellenten Schärfe das einmalige Design, das mit Spitzenköchen zusammen entwickelt und mit vier internationalen Designpreisen ausgezeichnet wurde. In einem der Pariser Restaurants wurde auch Nasser Al Khelaifi, Präsident des Paris Saint Germain Fussballclubs, auf sknife aufmerksam. Heute fertigt sknife ein assortiertes Steakmesserset in den Farben des PSG-Logos.

Michael Bach: «Wir möchten zu einem Ort der Messerkunst werden und freuen uns, dass immer mehr Messersammler den Weg nach Biel finden. Monatlich finden geführte Besichtigungen statt. Auf Anmeldung können Messerliebhaber dem Messerschmied beim Fertigen der sknife Messer über die Schulter schauen.»

INFO@SKNIFE.COM, WWW.SKNIFE.COM

2



3



1 Handwerkskunst in der Präzision einer Uhr beginnt beim Schmieden im Emmental

2 Dank dem Diamantleder wird mühelos das Schärfeniveau eines neuen Messers erzielt.

3 Vierter internationaler Designpreis für das weltbeste Besteck: «TableWare International Award of Excellence 2022».

Herbst liegt in der Luft

Die Bäume grüssen mit einem Feuerwerk warmer Farben –
in der Küche geht es wild zu und her.



Herbstzeit ist Erntezeit und die Märkte sind voll von reifen Köstlichkeiten: Kürbisse, Zwetschgen, Trauben, Äpfel, Brinen, Quitten, Rote Beete, alle Sorten von Kohl, Nüsslisalat und Nüsse – und nicht zu vergessen die Blumenpracht von Herbstastern, Chrysanthemen, Sonnenblumen, Sonnenhut etc.. Die Küche wird zum Mittelpunkt – denn auch die Pilz- und Wildzeit ist gekommen.



1 SIGNATURE KÜRBIS: Ein besonderes Highlight im Herbst sind die originellen Kürbis-Produkte aus Gusseisen und Steinzeug. Der Gourmet-Profitopf im authentischen Kürbis-Design hat auf jedem Tisch und in der Küche einen glänzenden Auftritt. Zum feurigen Offenrot setzt die Farbe White einen strahlenden Gegenpol. Le Creuset **2 YUCATAN & OAXACA:** Designer Michele De Lucchi hat diese besonderen Salz-, Pfeffer- und Gewürzmöhlen an der Drechselbank entworfen. So entstanden kleine Muster, die ihn an aztekische Pfähle erinnerten. «Yucatan und Oaxaca sind zwei kleine Holztotems, die ihren Platz in der Küche finden.» Alessi **3 JOYN-ASH, -SPARK und -IRON:** Seit 2024 gehören diese Steinzeug-Geschirrlinien zu Rosenthal. Sie sind eine Fusion aus meisterhafter Handwerkskunst mit modernen Akzenten. Sehr schön ist zudem die Rosenthal Steinzeuglinie Junto, die es zum Beispiel in neuem Grün zu entdecken gilt. Rosenthal **4 POLARIS VASEN:** Sie sind handgefertigte Meisterwerke der Glaskunst. Die farbigen Transparenzen werden durch die netzartige Oberfläche der Balloton-Technik verstärkt. Carlo Moretti **5 KURLAND EDITION FAVRET:** Die farbigen To-go Becher sind von dänischen Strandhäusern und Spielzeug inspiriert und setzen sich wie ein Baukasten aus Becher, Deckel und Manschette zu einem bunten Set zusammen. In vier unterschiedlichen Farbkombinationen sind sie stilvolle, hochwertige Accessoires. KPM **6 ROEMERTOPF-MULTI-BRAETER:** Er eignet sich für eine schnelle und schonende Zubereitung von Speisen in Mikrowelle und Backofen wie One-Pot-Gerichte, Reis, Gemüse oder dampfgegart Kartoffeln. Neu in modernem Design und in Schwarz, Weiss oder Culinario erhältlich. Römer-



7a GMUNDNER SAN: Die Schale in fröhlichen Farben empfiehlt sich für Dips und Süßes wie Saures. Gmundner Keramik **7b** GMUNDNER ETOSHA: Die Kollektion ist eine Hommage an den Etosha-Nationalpark in Namibia. Die Designs sind in erdigen Rottönen und Brauntönen erhältlich und betonen die ursprüngliche Farbe des Tons. Gmundner Keramik **8** BAMIX® CORDLESS, Holz: Immer und überall griffbereit dank innovativer Akku-Technik ist der Bamix nun drinnen und draussen stets parat. Die Motorleistung ist konkurrenzlos und die Ladedauer gering. Neu: Das Dekor in Holz. Bamix **9** LE DIVERSE: Die Schalen machen Freude und eignen sich als multifunktionale Objekte sowie als perfekte Geschenkidee. Sie werden aus mundgeblasenem und handgefertigtem Muranoglas hergestellt und mit verschiedenen Motiven und Farben verziert. Carlo Moretti **10** PORTO: Die neue Ofenkeramik umfasst praktische Ofenformen aus Keramik in frischen Farben. Die Ragoutschälchen, Tortenform und Gratinformen in zwei Größen eignen sich zum Garen und Servieren, zum Aufbewahren und Aufwärmen. Sie sind in den Farben Jade, Blau, Coral und Rosa erhältlich und werden in Portugal gefertigt. Hitze- und kratzfest, gefrierfest. Küchenprofi **11** Anlässlich seines 40-jährigen Jubiläums wird der legendäre Wasserkocher 9093 von Michael Graves in zwei neuen Versionen lanciert. Aus farbigem Edelstahl, schwarz mit Vogel-Pfeife. Induktionsgeeignet. Alessi



10



11



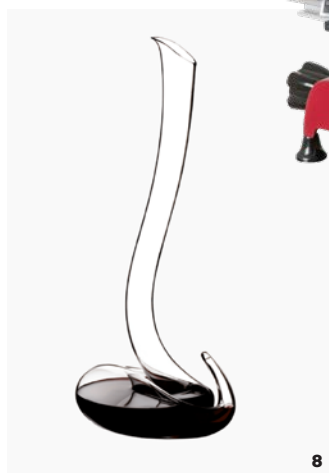
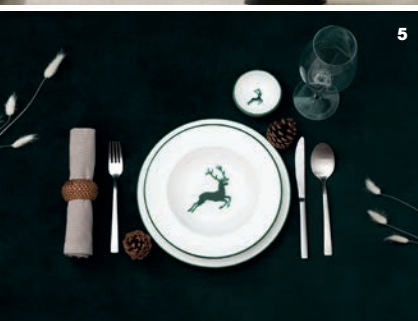
TRADITION SEIT 1925

Seit einem Jahrhundert steht die französische Traditionsmarke Le Creuset für Design, Qualität und Innovation.

Auf die erstklassige Qualität unserer Produkte und unser langjähriges Know-how sind wir besonders stolz.

Daher gewähren wir 30 Jahre Garantie auf unser gusseisernes Kochgeschirr.

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



1a/1b BRIGADE ULTIMATE: Braten auf einem ganz neuen Level. Mit der Zugabe einer kleinen Menge Speiseöl entwickelt die Brigade Ultimate ihren natürlichen Antihaft-Effekt. Die robuste Oberfläche wurde fest mit der oberen Schicht des bewährten Spring Mehrschichtmaterials verschmolzen. So ist die Pfanne auch für Wender aus Edelstahl bestens geeignet. **SPRING 2 PIQUEUR**: Ein illustrativer Dekor, das den Wald und seine Tiere huldigt und alle Schätze von Jägern und Sammlern auf den Tisch zaubert. Überraschend elegant und atmosphärisch steht das erdige Graubraun auf dem reinen, lichten Weiss des Porzellans. **Hering Berlin 3 KOLLEKTION 1826**: In der Fabrik von Cristel in Feschés-le-Châtel im Département Doubs entstand 1826 die weltweit erste tiefgezogene Kasserolle. Zwei Jahrhunderte später beschliesst das Unternehmen, seine neue Kollektion auf der Grundlage dieses historischen Produkts zu entwerfen. Eine hochwertige, innovative Kochgeschirr-Linie aus Frankreich. **CRISTEL 4 LOU BURE**: Der Name für Butter auf Occitanisch gehört zu diesen Buttermessern, entworfen von Stéphane Rambaud. Besonders schön mit schwarzem Horngriff oder dem Griff aus Walnussholz und der glänzenden Klinge aus rostfreiem Stahl. Einzigartig steht es aufrecht auf dem Tisch. La Forge de Laguiole **5 GRÜNER HIRSCH**: Genau richtig zu Jagd- oder Weihnachtszeit – eine Geschirrschere, die überall Highlights setzt. Gmundner Keramik **6 SOUPIÈRE SANGLIER**: Welch ein Anblick, wenn mit dem schönen Stück eine heisse Suppe oder eine besondere Terrine kredenzt wird. Au Bain Marie

7 BERKEL RED LINE 250: Professionelle Aufschnittmaschine mit innovativem Design, kompakter Abmessung und einfacher Bedienung. Die Geräte von Berkel sind weltbekannt und haben längst Einzug in die Privatküche gehalten. Berkel **8 COBRA MAGNUM DEKANTER**: Der Cobra-Dekanter ist eine grandiose Weiterentwicklung des ikonischen Eve-Dekanter von RIEDEL und gemacht für Magnumflaschen (1,5 Liter). Jeder Cobra Dekanter wird von einem Meisterglasbläser frei geblasen und ist ein einzigartiges sowie funktionelles Kunstwerk. RIEDEL



2



3a



3b



4

1 WUNSCHLEDER: Die in Deutschland handgefertigten Lederschürzen bieten höchste Qualität und Langlebigkeit – perfekt für Hobbyköche und Profis. Wunschleder **2 Sonetto:** Ein wahres Gedicht aus Porzellan, die von organischen und floralen Formen sowie vielfältigen Materialien lebt. Bei den Tellern spielt Sonetto mit Höhen und Tiefen sowie Trompe-l'Oeil Optik. Rosenthal **3a+b** Wooden trolley Oak: Der Servierwagen, entworfen für die renommierte Wohndekormarke Breka, spiegelt die Kernwerte der Marke wider: Handwerkskunst, Qualität und Liebe zum Detail. Breka **4 PIZZA GRILL 4:** von Stöckli sind wie geschaffen für unvergessliche gesellige Partys mit Freunden. Mit ihnen lassen sich nicht nur leckere MiniPizzas und würzig-milde Raclettes zubereiten, sondern auch köstliche Crêpes. Stöckli



Jetzt im
Newsletter
entdecken:

💡 Freizeit-Tipps

🧾 exklusive Angebote

📰 aktuelle Themen

So vielseitig wie die Schweiz.

**Schweizer
Familie**

Jede Woche abwechslungsreiche Unterhaltung mit neuen Ideen für Freizeit, Ferien und Ihr Zuhause, mit spannenden Reportagen, interessanten Menschen und Wissenswertem aus der Tier- und Pflanzenwelt. Am besten im Abo: Telefon 044 404 63 63 oder vielseitig.schweizerfamilie.ch



Jetzt kostenlosen
Newsletter abonnieren



1



1a

1b

Silber: goldrichtig für grosse Momente

Silber verleiht jedem Anlass, jedem Fest, jeder Jahreszeit, jedem Tag seinen ganz besonderen Glanz.



2



3



4

Silber ist für die schönen Momente des Lebens geschaffen. Es macht Tische zu Tafeln, Gäste zu Königinnen und Königen, Speisen zu Delikatessen, Getränke zu neuen Erfahrungen. Die Kunst des Edelmetalls liegt in seiner reinen Ästhetik, seiner zurückhaltenden, warmen Eleganz, seiner schlichten Schönheit – und seinen besonderen Eigenschaften. Silber ist antibakteriell und hygienisch, von angenehmer Haptik und fühlt sich in der Hand wie im Mund wunderbar an. Silber ist ein hervorragender Wärmeleiter, deshalb macht ein Silberbesteck Heisses und Kaltes zu vollendet authentischen Geschmackserlebnissen. Champagner oder pures Wasser, in einem Silberkelch oder -becher kredenzt, entfaltet eine unvergleichliche Frische und Energie, die man nie mehr missen möchte. Es ist die Natürlichkeit des Materials, die in jedem Detail spürbar und sichtbar wird. Silber bringt seine Vorteile und Schönheit am liebsten täglich zur Geltung und verdankt es mit langem Glanz, denn je mehr es in Gebrauch ist, desto besser ist es vor Anlaufen, das durch lange Lagerung entsteht, geschützt. Ästhetik, Langlebigkeit und Wertbeständigkeit machen Tafelsilber zu einem Genuss und einer Investition fürs Leben – prädestiniert für jeden Tag.

1 Warten auf den grossen Augenblick mit edlem Arrangement: Champagnerkelch Enjoy und Kaviarschale Waves. Windlicht / Eiskwürfeimer mit Fein-Silber-Dekor Rand (spülmaschinengeeignet). Sonja Quandt Silber **1a/1b** Champagnerkelche Enjoy und Flash (Oberfläche von Hand gehämmert), erhältlich in 925 Sterling Silber und versilbert, versprechen puren Genuss. Sonja Quandt Silber **2** Festliches Gedeck mit Besteck Avantgarde von Sonja Quandt Silber, erhältlich in 925 Sterling Silber und versilbert.

Grund zum Feiern

Ob Geburtstag, Verlobung, Hochzeit, Ostern, Weihnachten oder einfach ein Tag, eine Stunde, ein Moment zum Feiern: Silber bringt Freude zum Ausdruck und setzt jedem Anlass ein Glanzlicht auf. Seit 1860 steht die Marke Sonja Quandt und ihre Silberschmiede für herausragende Qualität und ein an Vielfalt und Kreativität reiches Sortiment. Die Kollektionen von Silberbestecken und Tafelgeräten wie Karaffen, Dekantern, Dosen, Tablett, Gläsern, Accessoires sowie individuelle Sonderanfertigungen lassen keine Wünsche offen. Sie bereichern jedes Fest, jede Tafel und jeden Gäbentisch. Alle Produkte der Kollektion sind handgefertigte Unikate aus zertifiziertem Sterling Silber. Je nach Design und Zweck wird es mit weiteren hochwertigen Materialien wie Gold, Kristall, Glas oder Edelhölzern zu einem Stück von bleibendem Wert kombiniert.

Neben der Marke Sonja Quandt gehört die Marke WILKENS seit 2024 zur Markenfamilie der Silberschmiede Gebr. Kühn GmbH & Co. KG. Die von Sonja Quandt persönlich geführte Manufaktur hat damit ihr Angebot um weitere attraktive Teile der Silberkollektion sowie um den Bereich Premium Edelstahl erweitert.

3 Die Fein-Silber-Dekor Krüge von Sonja Quandt Silber mit handbemaltem Silberrand eignen sich für die Festtafel ebenso wie für den Gartentisch. Sie werden für Getränke geschätzt und sorgen auch als Vase für Furore. **4** Das Wilkens Edelstahlbesteck Aura setzt mit seinem ausgewogen gerundeten Design harmonische Akzente. Die betont schmale Mitte macht das Besteck sehr grazil und schafft eine Balance, die es optimal in der Hand liegen lässt. Design Walter Storr (1988). Alle Fotos: Gebr. Kühn Silbermanufaktur

Zeit für grossartige Auszeiten

Gut gerüstet, wenn Gärten, Parks, Seen und Berge zum Ausflug locken.



1



4

Sobald nach kühlen Frühlingstagen die Temperaturen steigen, gibt es kein Halten mehr: Raus an die Sommerfrische und Zeit für alles, was das Leben draussen so anders macht, wie ein Picknick auf der grünen Wiese. Es gibt viele verschiedene Speisen und Getränke, die sich dafür eignen, doch womit man sie am besten isst, was an Utensilien dazugehört und womit sich alles transportieren lässt, ist eine andere Geschichte. Hier kommt die Picknicktasche von Sonja Quandt ins Spiel und ist dabei weit mehr als eine Einladung für ein gepflegtes «Déjeuner sur l'herbe»: sie ist eine Offenbarung. Schon das ausgesucht schöne Leder, die handgefertigten Nähte und exzellenten Details sind eine Klasse für sich. Das klare, unaufdringliche Design unterstreicht die Handwerkskunst und macht das gute Stück zu einem Statement. Beim Öffnen der Tasche lassen sich die «Delikatessen» des Intérieurs entdecken: Zwei Silberbestecke mit Messer, Gabel und Kaffeeöffel, zwei Silberbecher, Salz- und Pfefferstreuer, zwei Teller der

Porzellanmanufaktur Meissen, Tischdecke, Leinenservietten und eine Picknickdecke gehören zur Ausstattung. Dazu bietet sich Platz genug für Exquisites zum Anstossen und kulinarisches Vergnügen. Diese Picknicktasche ist ein lebenslanges Lieblingsstück, das seine Qualitäten überall zur Geltung bringt und für Aufsehen sorgt: auf der grünen Wiese, am See, auf der Jacht, neben Golfplatz, Tennisplatz und Strandkorb. Auch wer spontane Ess-Pausen unterwegs liebt, wird bei Sonja Quandt fündig. Das äusserst kompakte, wunderschöne Picknick-Reise-Set für 1 oder 2 Personen in 925 Sterling Silber oder versilbert hält alles Wichtige griffbereit: Besteck (Messer, Gabel, kleiner Löffel) sowie 1 oder 2 Becher. Die Lederrolle ist eine ideale Reisebegleitung und passt in Auto, Reisetasche oder Rucksack. Schöner geht's nicht.

WWW.SONJA-QUANDT.COM

1 Die Picknick-Tasche aus hochwertigem Leder hält alles bereit, was es braucht. Sonja Quandt Silber **2** Der Inhalt – alle Silberwaren sind erhältlich in 925 Sterling Silber oder versilbert – ist platzsparend und sicher untergebracht. **3** Grossartig geräumige Tasche für viele kleine Auszeiten. **4/5** Die Picknick-Rolle / Reise-Set gibt es für 1 oder 2 Personen in 925 Sterling Silber oder versilbert. In schöner Lederrolle und passendem Lederetui. Sonja Quandt Silber.



5



2

3

Winter- freuden

**Die Tage werden kürzer und kälter –
Zeit für Wärmendes, Gemütliches
und Festliches.**

Jetzt kommt die Zeit der Kerzen und feinen Düfte, von heissem Tee und süßem Gebäck und bald klopft die Adventszeit mit allen guten alten Traditionen an die Tür. Womit könnte man wem eine echte Freude machen? Was könnte man alles backen, kochen, genießen? Wie könnte man das Haus, die Türe, den Tisch in der Adventszeit schmücken, wie festlich wird der Weihnachtstisch aussehen? Saisonal blühen zum Beispiel Christosen, Winterjasmin und Amaryllis. Viele verführerische Rezepte, genussvolle Delikatessen und schöne Accessoires sorgen für ganz besondere Überraschungen.

1 GMUNDNER KERAMIK: Weihnachtliche Motive, immer wieder neu kombinierbar mit den klassischen Mustern und Farben der Keramik-Kollektion, wecken die Kreativität und schenken Freude. Gmundner Keramik **2** I LOVE BAROQUE HOLIDAY: Die neue Kollektion für Weihnachten 2025 führt die erfolgreiche Tradition der jährlichen Festtagskollektionen von Versace fort. Ranken von Misteln, Ilex mit roten Beeren und sattgrüne Zweige erstrahlen in warmen Rot- und Grüntönen auf edlem Weiss. Goldakzente verleihen festlichen Glanz. Rosenthal meets Versace **3** MALMAISON: Christofle greift die emblematischen Elemente des Malmaison-Modells auf und interpretiert sie in einer modernen und femininen Version auf Porzellan. Jedes Stück hat sein eigenes Dekor und lässt sich individuell kombinieren. Überall findet sich die Blume auf der edlen Malmaison-Kollektion wieder. Es werden sechs Teile in zwei Versionen angeboten, eine in Platin und eine in Gold. Christofle **4** TAC GLITCH: Mit dem neusten Dekor, dessen Verzierungen wie leicht verrutscht scheinen, ergibt sich ein neues, raffiniertes Spiel mit Geometrien und Art-Déco-Details. Rosenthal





5



5 ALLE JAHRE WIEDER: Christmas Atelier Hutschenreuther startete 2016 die Sammelkollektion Weihnachtslieder und nimmt jetzt dieses Sujet mit Mistelzweigen, Stern von Bethlehem, Geschenken, Schleifen und Tannenzapfen in den Farben Grün, Blau, Gelb und Rot auf. Hutschenreuther / Rosenthal **6 DELIGHT:** Die Weihnachtskugeln im Design von Nika Zupanc interpretieren traditionelle Symbole in ihrer unverwechselbaren Pop-Sprache. Die Farben Weiss, Rot und Gold prägen die Kollektion. Foto: Amina Marazzi Gandolfi. Alessi **7 VELOCE:** Das feinste und leichteste maschinell hergestellte Kristallglas fühlt sich an wie ein mundgeblasenes Glas. Es wurde speziell für unterschiedliche Rebsorten entwickelt für ein perfekt ausbalanciertes Trinkerlebnis. RIEDEL **8 GLEN WHISKY-KOLLEKTION:** Das maschinell gefertigte brillante Kristallglas wird in sorgfältiger Handarbeit mit geschliffenen Manschetten versehen, welche die eckige Form der Karaffe unterstreichen. Das Set von Tumbler und Karaffe gibt es mit matt-schwarzer Veredelung und mit 24-karätigem Gold beschichtet. Neu in diesem Jahr: das Platin Dekor. Eisch Glasmanufaktur



6



6



7



8

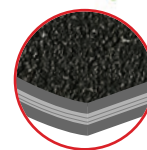
Spring

BRIGADE ULTIMATE

NEXT LEVEL COOKING

- INNOVATIVE OBERFLÄCHE
- NATÜRLICHER ANTIHAFT-EFFEKT MIT ETWAS SPEISEÖL
- EXTREM HALTBAR UND KRATZFEST
- SCHONEND GAREN – KROSS BRATEN

PROFESSIONELLE
GASTRONOMIE-QUALITÄT



Bei Herstellung der **BRIGADE ULTIMATE** wird eine dünne, gleichmäßige Schicht thermisch mit der Edelstahloberfläche des bewährten 5-Lagen-Mehrschichtmaterials fest verschmolzen. Durch diesen Prozess wird die Brat-Oberfläche extrem widerstandsfähig, hygienisch und pflegeleicht.

Mit der Zugabe von etwas Speiseöl oder auch anderen Fetten wird ein natürlicher Antihafteffekt erzeugt. Somit ermöglicht die innovative Oberfläche sowohl schonendes Garen empfindlicher Speisen als auch krosses Braten bei hoher Temperatur in Perfektion.

Durch diese Eigenschaften verkörpert die innovative **BRIGADE ULTIMATE** eine hochwertige, überzeugende Lösung für den kompromisslosen täglichen Einsatz in der Küche.



Die gesamte Spring Kollektion
erhalten Sie im ausgewählten Fachhandel.

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29 · 42699 Solingen



9



11

10



13



12



14



15



16



17



18

9 ESTER & ERIK: Die Namen stehen für ein Familienunternehmen, das seit 1987 hochwertige Kerzen herstellt. Handwerkskunst und Qualität kommen hier zum Tragen. Die Kerzen werden seit zwei Generationen selbst entwickelt und produziert. ester & erik

10 KUGELDOSEN, Goldluster: Sie gehören zu den Meisterstücken der frühen Moderne (Wiener Werkstätte) und gehen auf einen Entwurf aus dem Jahr 1925 von Oswald Haerdtl zurück. Aus bleifreiem Kristallglas. Lobmeyr

11 SPIN AIR: Spin in den drei Grössen 900, 1200 oder 1500 schafft Gemütlichkeit. Die leuchtenden Flammen schlängeln sich beeindruckend in die Höhe und verteilen eine wohlthuende Wärme im Raum. Spin air passt in den Farben Grün und Rot ideal zu Weihnachten. Hoefats

12 WINDLICHT LEDER: Jedes handgemachte Windlicht besteht aus einem runden Glas mit senkrechter Seitenwand und einer passenden Ledermanschette, die mit einem feinen Lasercut-Lochmuster verziert ist. Das Lochmuster wirft wunderschöne Lichteffekte in die Umgebung. Wunschleder

13 MANHATTAN: Zu den klassischen Bar-Accessoires der Manhattan-Kollektion gehört die silbernen glänzende Champagner-Bowl im Stil des Art Deco. Georg Jensen

14 SCHWEDISCH FADEN: Das hochwertige Edelstahlbesteck ist auch in 925 Sterling Silber und versilbert erhältlich. Die betonte schlanke Tropfenform und ein graziles Fadenrelief machen es zu einem Besteck von besonderer, nordisch klarer Eleganz. Ein zeitloser Klassiker. Wilkens

15 AVANTGARDE: Schlicht schön und in vollendeter Form zeigt dieses in 925 Sterling Silber und versilbert erhältliche Besteck seine Klasse. Sonja Quandt Silber

16 SKNIFE STEAKMESSER DAMAST Esche: Diese Steakmesser aus Bieler Manufaktur werden aus einem neuartigen Chirurgenstahl geschmiedet. Für Messersammler werden alle sknife Produkte auch in korrosionsbeständigem Torsionsdamast von Damasteel mit 1'000 Lagen hergestellt. Die Steakmesser sind mit 4 internationalen Designpreisen ausgezeichnet und in den weltbesten Sterne-Restaurants eingedeckt. Sknife

17 SIGNATURE LINE PHILIPPE STARCK: Dieses Tafelmesser von Forge de Laguiole® wurde von Philippe Starck entworfen. Es ist ein Monoblock ganz aus Edelstahl, was ihm einen angenehmen Griff verleiht und einen perfekten Schnitt garantiert. Forge de Laguiole

18 PALLADIO: Es zählt zu den erfolgreichsten Besteckentwürfen der Gegenwart und ist schon heute ein Klassiker moderner Tischkultur. In Edelstahl abgebildet sowie in 925 Sterling und versilbert erhältlich; mit hochglanz-polierter oder seidenmattierter Oberfläche. Auszeichnungen: red dot Award, 1992. Design Plus Award. 1992 Wilkens



1



2



3



4

1-2 Serie Vuelo, maschinengefertigt: Federleichtes Glas in fünf perfekt aufeinander abgestimmten Grössen. Zwiesel Glas **3** Serie Simplify, mundgeblasen: Das Weinglas «leicht & frisch» bringt die Nuancen von leichten Rot-, Weiss- und Roséweinen zur Geltung, für kraftvollere Weine wurde das Weinglas «samtig & üppig» entwickelt. **4** Simplify: Für frische, leichte Rot- und Weissweine das eine, für kraftvolle das andere Glas. **5** Dekanter Symbiosis: jeder einzelne ein handgefertigtes Unikat.

Ideal für anspruchsvolle Weinliebhaber

In neuen, durchdacht designten und sorgfältig gefertigten Weingläsern können sich die Aromen unterschiedlicher Rebsorten ideal entfalten.

Das Glas entscheidet über den wahren Genuss des Getränkes. Wahre Kenner legen deshalb viel Wert auf die Qualitäten eines Glases und folgen den Empfehlungen professioneller Sensoriker. Dass es dabei nicht unbedingt mundgeblasenes Glas sein muss, beweist das Traditionsunternehmen Zwiesel Glas gerade mit der neuen, maschinengefertigten Serie Vuelo. Daneben verspricht die handgefertigte Gourmetglas-Serie Simplify vollendete Aromen in besonderem Design.

Vuelo – federleicht

Mit Vuelo beschert Zwiesel Glas ein neues federleichtes Genusserlebnis. Die maschinell gefertigte Premiumserie überzeugt durch eine aussergewöhnliche Filigranität und weist dabei gleichzeitig eine besondere Stabilität auf. In den überraschend leichten Weingläsern können sich die Aromen der unterschiedlichen Rebsorten ideal entfalten, wie eingehende sensorische Tests beweisen. Der feine Mundrand des dünnwandigen Glases lässt den Wein nahezu nahtlos an den Gaumen gleiten. Die fünf perfekt aufeinander abgestimmten Grössen sind mit ihren Formen eine Reminiszenz an die grossen klassischen Vorbilder. Vuelo wird in Deutschland aus brillantem Tritan®-Kristallglas gefertigt, ist besonders bruch- und spülmaschinenfest und damit langlebig und nachhaltig.

Simplify – das Aromaglas

Die mundgeblasene Gourmetglas-Serie orientiert sich in puristischem Design an den grossen Wein-Genusswelten von «leicht & frisch» bis «kraftvoll & würzig»; jede Form passt perfekt zu einer Weinstilistik. Simplify besticht durch eine filigrane Ästhetik und schlanke Stiele, die das edle Design unterstreichen. In feiner Handarbeit aus hauchdünnem, langlebigem Tritan®-Kristallglas gefertigt überzeugt das Glas mit unvergleichlicher Brillanz und Eleganz und kombiniert Funktionalität mit zeitloser Optik. Die Serie wurde mehrfach für ihr innovatives Design und Konzept ausgezeichnet.

Dekanter Symbiosis

Symbiosis verbindet edles Kristallglas mit einem besonderen Steinsockel zu einem archaischen Designstück. Wird der Steinsockel vor Gebrauch im Kühl- oder Gefrierschrank gekühlt, hält er Weisswein über Stunden auf optimaler Trinktemperatur. Dekanter + Sockel schmiegen sich in exakt aufeinander abgestimmten Formen aneinander; die traditionelle Handwerkskunst des Glasmachers verbindet sich mit der des Steinmetzes. Jedes Unikat wird in Zwiesel von Glasmachermeistern in kleiner Stückzahl handgefertigt. Der aus Speckstein bestehende Sockel wird in Finnland abgebaut und bearbeitet.

WWW.ZWIESEL-GLAS.COM



5



1



3



4a



4b



6

1 BETT-/SERVIERTABLETT: Frühstück im Bett? Hier kommt das Serviertischchen dazu. Solide aus massivem, geöltem Walnussholz hergestellt und platzsparend verstaubar durch das vollständig einklappbare Unterstell. Bett-Tablett und Serviertablett in einem. Breka **2 KURLAND BLANC NOUVEAU MUG:** Das klassizistische KURLAND-Relief ist eine Hommage an die Formgebung der antiken Welt und macht den Becher zum stilvollen Begleiter für jeden Tag. Mit einem Fassungsvermögen von 355 ml bietet der Mug genug Platz für Kaffee, Tee, Matcha oder jedes andere Heissgetränk. Anlässlich des 250. Jubiläums der Königlichen Porzellanmanufaktur Berlin. KPM **3 BRASSERIE:** Der Dessertteller der Kollektion mit marinenblauen Dekoren passt doch perfekt auf den Frühstückstisch- oder Brunchtisch an einem langen Sonntagmorgen. Döbbern **4a/4b MEMPHIS:** Die Linie ist ein Statement für Individualität und mutiges Design in kräftigen Farben und minimalistischen, modernen Formen. In der Welt von La Boule finden sich Teller und Tassen zu einem kugelförmigen Stapel zusammen – für ein stilvolles Tête-à-Tête oder einen Aperitif. Villeroy & Boch **5 TAC FESTIVE CELEBRATION:** Das TAC Service von Walter Gropius in festlicher Eleganz! Es eignet sich perfekt für eine besondere Gestaltung der Weihnachtstafel oder jeden anderen feierlichen Anlass. Die

goldenen Dekore lassen sich elegant und grenzenlos miteinander kombinieren. Rosenthal **6 ALTA:** Die einfache Schönheit und das spannungsvolle Profil machen Alta zu einem Klassiker, der zahlreiche internationale Design-Preise erhalten hat. Ein Beispiel für vorbildliche, zeitgenössische Silberschmiedekunst. Design: Wilfried Moll. Robbe & Berking



5

7 Mono Classic TEAPOT: Die 1983 von Tassilo von Grolman entworfene Mono Classic Teekanne kombiniert Glas und Edelstahl zu einem funktionalen Designobjekt, das den Tee schweben lässt. Eine Ikone moderner Teekultur. Mono **8 SMEG ELEKTROKLEINGERÄTE:** Mit ihrem runden, sympathischen Design verbinden die Geräte Funktionalität und Ergonomie. Besonders attraktiv: die neuen Pastelltöne und neue Oberflächen. Der Toaster, hier in der Sonderedition mit matter Oberfläche in Champagner. Der kompakte Milchschaumer empfiehlt sich für heiße Milch, heißen und kalten Milchschaum zur Zubereitung einer Vielzahl von Getränken. Der Wasserkocher ist ideal geeignet für die einfache Zubereitung von Heissgetränken aller Art. Smeg



7



8



1 XMAS-AUSSTECHECHER: Die Ausstecher aus Edelstahl rostfrei sind unwiderstehlich, wenn es ans Guetzlibacken geht. Zum Ausstechen von Teig, Fondant oder Marzipan sowie geeignet zum Basteln oder Modellieren mit Knetmasse, Salz- teig oder Fimo. STAEDTER **2 ANKARS- RUM ASSISTANT ORIGINAL, Marron:** Stilvoll und funktional erlebt man mit dieser handgefertigten Knetmaschine aus Schweden eine Innovation in der Küche. Ankarsrum **3 CHRISTMAS TOY'S AD- VENTSKALENDER:** 24 festliche Überraschungen hält dieser Ad- ventskalender bereit. Jeden Tag wartet er mit einem liebe- voll ausgewähltes Teill der beliebten Toy's Delight Linie aufs Öffnen. Darunter 10 exklusive Sammlerstücke, die nur in diesem Kalender erhältlich sind. Villeroy & Boch **4 FONDUE-SET MODE, kirschrot:** Alles, was man braucht, ist dabei. Ein Fondue- topf mit zwei Griffen und einem Spritzschutz, ein Rechaud mit Brennschale und sechs Gabeln. Das Gusseisen speichert die Wärme sehr gut und eignet sich perfekt für gleichmässiges Ko- chen. Le Creuset **5 FONDUE-SET ATLANTIS EMOTION:** Das Ca- quelon aus Stahl-Emaile mit Inoxgriff ist induktionsfähig, das Re- chaud aus Edelstahl geschliffen und **6 Käsefonduegabeln** komplettieren das hochwertige Set für stilvollen Käsefonduege- nuss. Die schwarze Beschichtung verleiht ihm modernen Chic. Stöckli **6 MONO FONDUE:** Hier gehören ein gusseiserner, email- lierten Topf, Drahtständer, Spritzring und Pastenbrenner zueinan- der. Ergänzende Artikel sind die Mono Ring Fondue Gabeln, Mono A Käsefonduegabeln, Mono Fondue Topfdeckel und Brennpaste. Designer: Mark Braun. **7 CHILEWICH TISCHSETS:** Mit die- sen hochwertigen Tischsets kommt endlich ein neuer Stil auf den Tisch. Sie sind unverwüstlich, robust und ästhetisch wie haptisch ein grosses Vergnügen. Die Vielzahl an Designs und Farben ist unwiderstehlich. Das macht sie für Familienessen ebenso attrak- tiv wie für besondere Anlässe – ein stilsiheres Accessoire für jeden Haushalt. Zu entdecken im Fachgeschäft. Chilewich



WÜSTHOF CLASSIC
Made in Solingen

**Dein Geschmack.
Dein Messer.
Deine Farbe.**

**Schenken macht Freude –
bald ist Weihnachten!**



NEU
Fresh Rosemary
Das inspirierende
Grün – wie gemacht
für festliche Genuss-
momente.



In allen Küchen zuhause

Die in den 1950er/1960er Jahren von Karl Zysset erfundenen Küchenwerkzeuge waren weit über die Schweiz hinaus in fast jeder Küche zu finden.

Vor gut 70 Jahren hat Karl Zysset mit seinen Erfindungen das Zubereiten und Kochen weltweit grundlegend verändert: Zyliss Küchenhelfer haben das Kochen unendlich viel praktischer, einfacher und besser gemacht. Jetzt schlagen die neuen Produkte der Marke mit hochwertigem Design und dem Einsatz nachhaltiger Materialien ein weiteres innovatives Kapitel auf

Funktion und Ästhetik

Bei den neuen Zyliss Produkten dreht sich alles um exklusives «look & feel»: um Design, das Funktion und Ästhetik perfekt verbindet und mit umweltfreundlichen Materialien wie Weizenstrohmateriale Akzente setzt. Seit über 70 Jahren steht Zyliss für Innovationen in der Küche und hat ikonische Küchenhelfer wie die Knoblauchpresse, den Zwiebelhacker oder die Salatschleuder erfunden. Die ergonomischen und fröhlichen Küchenhelfer erleichtern das Vorbereiten, Rüsten und

Kochen und haben sich als echte Problemlöser einen Namen gemacht. Die Erfindungen spiegeln die Eigenschaften wider, für die die Schweiz bekannt ist: Präzision, Qualität und zurückhaltende Eleganz.

Jetzt beginnt für die Marke eine neue Ära, in der neben diesen Werten zeitloses Design, clevere Innovationen und Nachhaltigkeit mit einem mutigen, zukunftsorientierten Ansatz im Mittelpunkt stehen.

Von Natur aus nachhaltig

Wo immer möglich wird der Einsatz von Neuplastik um bis zu 50 % reduziert und durch ein Weizenstrohmateriale ersetzt, das als erneuerbares Nebenprodukt bei der Weizenverarbeitung entsteht. Der nachwachsende Rohstoff, der als Restmaterial nach der Ernte und Verarbeitung von Weizenkörnern anfällt, ist weltweit leicht verfügbar und wird für verschiedene Komponenten wie



Griffe oder Deckel verwendet, anstatt als Abfall zu enden. Gleichzeitig legt das Design den Fokus auf das richtige Material am richtigen Ort, um Langlebigkeit zu gewährleisten oder auch Lebensmittelabfälle zu reduzieren. Beispielsweise durch Silikonränder, mit denen sich auch die letzten Reste aus dem Topf kratzen lassen. Schliesslich werden umweltfreundliche Verpackungen umgesetzt, bei denen Kunststoffkomponenten durch recycelbare Alternativen wie Kraftpapier und Papierdrähte ersetzt werden. Nichts ist nachhaltiger als Langlebigkeit: 5 bis 10 Jahre Garantie auf alle nicht-elektrischen Geräte.

Neue Produkte im Fokus

Zyliss Swift Dry Salatschleuder: Die Salatschleuder aus Edelstahl verfügt über eine leistungsstarke einhändig bedienbare Pump-Action-Schleuder, die vier bis sechs Portionen Salat, Kräuter oder Gemüse in Sekundenschnelle trocknet (AquaVent™-Technologie). Der Schleudermechanismus verfügt über eine eingebaute Bremse, und der Push-Down-Griff rastet nach Gebrauch flach im Deckel ein für eine kompakte Lagerung und Stapelung. Ein rutschfester Boden sorgt für Stabilität. Die Edelstahlschüssel eignet sich gleichzeitig zum Servieren, ein integrierter Ausguss ermöglicht das Abtropfen, ohne dass der Deckel entfernt werden muss. Die Komponenten sind spülmaschinenfest. Der Deckel besteht aus bis zu 10 % Weizenstrohmateriale.

Zyliss Zick Zick 3 Gemüsehacker: Der Gemüsehacker wurde für müheloses, schnelles Zerkleinern bei maximalem Komfort entwickelt. Die scharfe Edelstahlklinge rotiert bei jedem Drücken und sorgt für gleichmässige Schnitte von Gemüse, Obst, Nüssen, Kräutern, Käse und Schokolade. Der einfach zu bedienende Kolben fährt die Klinge aus, schneidet durch die Lebensmittel und dreht automatisch die Wischerblätter für gleich-

bleibende Ergebnisse, ohne grossen Kraftaufwand. Der abnehmbare Boden des Behälters eignet sich zum direkt im Zick Zick 3 oder auf dem Schneidbrett zu hacken. Das Reinigen ist genauso schnell wie das Hacken. Übrigens: 1953 hat Karl Zysset, der Gründer von Zyliss, den Zick Zick Blitzhacker in der Schweiz erfunden. In den 70er Jahren wurde er durch den kultigen "Zick Zick Zyliss"-Werbespot berühmt und zum beliebten Favoriten.

Zyliss Easy Pull Multischneider: Der kompakte Küchenhelfer zerkleinert, mischt und püriert ganze Zutaten im Handumdrehen und ganz ohne Strom. Er ist ein kleiner Allrounder, der mit nur wenigen Zügen am ergonomischen Seilmechanismus die ultrascharfen Edelstahlklingen in Bewegung setzt. Dank des manuellen Zugmechanismus behält man stets die Kontrolle über die Konsistenz: von grob gehackt bis fein gemixt. Ideal für Salsas, Smoothies, Dips, Dressings, Suppenbasen oder Dessert-Toppings – aber auch zum Tränenfreien Zwiebelhacken, Zerkleinern von Fleisch oder Mischen von Saucen. Ein integrierter Kehrarm führt die Zutaten kontinuierlich zurück in den Schneidbereich und sorgt so für gleichmässige Ergebnisse. Der Easy Pull Processor ist leise und effizient. Alle Teile (ausser dem Deckel) sind spülmaschinengeeignet.

Zyliss Universal Messerblock: Der 5-teilige Universal-Messerblock hat es in sich, denn fünf Universalmesser gehören fest dazu. Sie stecken in einem besonderen Borsteneinsatz, der für eine einfache, hygienische Reinigung herausgenommen und gewaschen werden kann. Der Messerblock räumt mit dem Durcheinander in Besteckschubladen auf und findet dank seinen schlanken Abmessungen überall auf der Arbeitsplatte in Griffnähe Platz. Die rutschfeste Basis bürgt für Stabilität und Sicherheit.

WWW.DK-HOUSEHOLD.COM

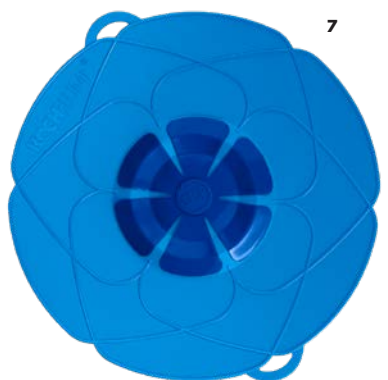


1 Zyliss Zick Zick 3 Gemüsehacker
2 Zyliss Swift Dry Salatschleuder 3 Zyliss Easy Pull Multischneider 4 Zyliss 5-teiliger Universal Messerblock (erhältlich ca. ab Februar/März 2025)

Praktisches

für jeden Tag

Es gibt immer wieder Neues zu entdecken, das in der Küche für kleine Wunder sorgt.



1 KÜCHENREIBEN: Microplane Reiben liefern unvergleichliche Ergebnisse. Die rasiermesserscharfen Klingen, Made in USA, sind Foto-geätzt, langlebig und rostfrei. Natürliche Aromen bleiben dabei erhalten. Microplane **2 WÜSTHOF JUNIOR:** Das Design des Classic Kochmessers wurde mit kindgerechter Sicherheit ausgestattet. Die Klinge ist scharf genug, um mühelos durch Obst und Gemüse zu gleiten, jedoch weniger scharf als Standardmesser. Schutz bieten der nach unten gezogene Griff sowie die abgerundete Spitze. Hergestellt aus nachhaltigem Naturfaser-Verbundmaterial. Wüsthof **3a/b/c KÜCHENPROFI NEUER LOOK:** Die praktischen Küchenhelfer stellen sich in einem zeitlosen, schwarzen Design vor. Sie decken zentrale Arbeitsschritte wie das Schneiden, Hobeln, Raspeln und Hacken von Zutaten ab. Das funktionale Sortiment reicht vom Zwiebelhacker FIX bis zum universellen Gemüsehobel VARIO, den starken Multischneidern TURBO und PUSH und vielen mehr. Küchenprofi **4 ESCALE:** Die Pfannen aus emailliertem Gusseisen verfügen über eine hohe Temperaturbeständigkeit, optimale Wärmespeicherung und Hitzeverteilung. Im Laufe der Zeit entwickeln sie eine natürliche Antihafteffekt. Spring **5 DIAVOLO:** Die 21 cm hohe Chilimühle aus Edelstahl/Acryl sorgt für sicheres Schneiden und Dosieren der scharfen Schoten. Die Klingen aus Edelstahl schneiden getrocknete Chilis präzise und schnell, ohne in Kontakt mit der Haut zu kommen. Sie zerkleinert auch Kräuter im Nu. Zassenhaus **6 GEMÜSEHOBEL:** Mit scharfer Keramik Klinge wird das Hobeln von Gemüse und Früchten zum Kinderspiel. In dünne Scheiben lässt sich selbst grosses Schnittgut hobeln. Microplane **7 ÜBERLAUFSCHUTZ:** Die Marke Kochblume **8 STAPELBARES SCHÜSSEL-SET:** Das Set spart Platz in Schrank und Kühlschrank und eignet sich zum Servieren, Zubereiten und Aufbewahren von Speisen. Der Frischhalte-Deckel mit Silikonrand schliesst aromadicht und kann auch für Töpfe verwendet werden. Rösle

18 60

SONJAQUANDT

SILBERMANUFAKTUR

Die drei Freunde:



Miss Sku



Fridolin Quandtus



Peter Schwab

Unsere neue
Pflegeserie für
strahlendes Silber



www.sonja-quandt.com



9 TREND-FARBIG: Diese Messer bestechen in 6 Farben und mit 8 Klingenformen. Die Farben sind inspiriert von natürlichen Zutaten und lassen sich nach Belieben miteinander kombinieren. Die farbigen Griffe liegen genauso schön in der Hand. Wüsthof **10a/b** MAGU Geschirr: Die Kollektion von Magu wird zu 98% aus nachwachsenden Rohstoffen hergestellt (wie z. B. Glukose, natürliche Wachse & Mineralien). Ökologie in ihrer schönsten Form. Magu Cera ist ein Familienunternehmen, das einzigartiges und nachhaltiges Geschirr und Haushaltsprodukte rund um das Essen, sowie die Tischdekoration anbietet. Magu **11 OLIVE:** Die Servierbretter sind funktionale Utensilien und gleichzeitig ästhetische Unikate. Farbige Akzente aus lebensmittelechtem Harz zieren das Olivenholz und werden zum Blickfang. Vier Farben stehen zur Wahl. Zassenhaus **12 BROTBRETT + WOK BROTMESSE:** Das vielseitige Brot-/Käse Brett von Schneidholz ist beidseitig verwendbar. Die Seite mit Rillen zum Brotschneiden, die zweite Seite für die Käseauswahl. Aus FSC-zertifiziertem Walnussholz. Ceco **13 CLASSIC:** Die handbetriebene Brotschneidemaschine im klassischen Design mit Bodenplatte aus Buchenholz gehörte bereits 1904 zum festen Bestandteil des Sortiments. Zassenhaus **14/15 PORTO OFEN-KERAMIK:** Die Ragout Schälchen, Tortenform und Gratinformen in jeweils zwei Größen werden in Portugal gefertigt. Sie eignen sich zum Garen im Ofen und Servieren sowie zum Aufbewahren (gefrierfest) und Aufwärmen. Verfügbare Farben: Jade, Blau, Coral und Rosa. Zassenhaus **16 PRÄZISIONSSCHLEIF-GERÄT:** Die sknife Messermanufaktur in Biel gewährleistet mit diesem Gerät einen perfekten Schärfvorgang nicht nur für sknife Messer, sondern auch für japanische, Solinger und hochwertige Taschenmesser. Das Tool stellt wieder rasiermesserscharfe Klingen her. sknife

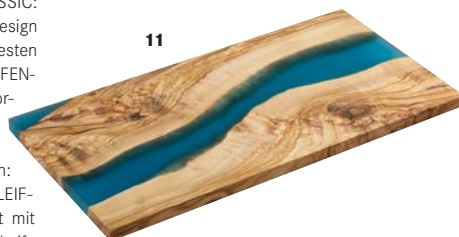
10a



10b



11



12



13



14



15



16





1

Begeisterung für Schönes verbindet

muff haushalt in Sissach und Winterthur und cascade in Luzern finden zusammen.

1 MUD – Porzellan für Individualisten aus Australien – eine echte Rarität. **2** Gebündeltes Fachwissen und aufregend Schönes für hohe Tischkultur, feines Kochen, funktionelles Haushalten sowie geschmackvolle Designstücke – zum Anfassen schön in den Fachgeschäften von muff haushalt in Sissach, Winterthur und Luzern. (li) Carole Soltermann, Geschäftsleitung muff haushalt. (re) Lisa Buchecker, cascade by muff haushalt.

Seit über einem halben Jahrhundert prägt eine tiefe Begeisterung für Schönes und Gutes das Geschäft von muff haushalt in Sissach. Diese Begeisterung hat dann vor fast 10 Jahren zur Übernahme von Hasler Haushaltshaus in Winterthur geführt: seit jeher hatte man viele Gemeinsamkeiten, insbesondere die grosse Leidenschaft für die Branche.

Anfang 2025 ist nun auch das renommierte Haus CASCADE GmbH zu muff haushalt gestossen. Das Luzerner Geschäft erweitert unter dem Namen cascade by muff haushalt die Präsenz in der Innerschweiz und bereichert gleichzeitig das Produkt- und Markenportfolio mit aussergewöhnlichen, raren Kollektionen wie MUD aus Australien.

Alles für Tischkultur und feines Kochen

An den drei Standorten des Unternehmens findet sich Geschmackvolles, Praktisches, Ergonomisches und Aussergewöhnliches rund um die Themen Zubereiten, Rüsten, Kochen, Backen, Grillieren, Essen, Trinken, Pflegen und Schenken. Mit hohem Fachwissen und Begeisterung und einem

Gespür für Echtes und Gutes werden die Sortimente ausgesucht und zusammengestellt. Und mehr noch: die Liebe für das Metier schliesst auch Kulinarik mit ein. So trifft bei muff haushalt in Sissach gehobene Tischkultur das ganze Jahr über auf Kurse und Events, bei denen Meister ihres Faches die Güte von Werkzeug und Geräten im direkten Gebrauch unter Beweis stellen: Am Fischgrillkurs, dem Champagner-Abend oder der Riedel Wine-Experience geben Profis ihr Wissen weiter. Im caffè vitrum in Sissach werden Kaffee – bester Illy caffè – Kuchen oder Wein und Mini-Sandwiches serviert. In gemütlichem Ambiente, umgeben von sorgfältig ausgewählten Comestibles-Produkten, Weinen, Gins, Rums, Grappas und Whiskys lässt sich in aller Ruhe fachsimpeln und geniessen.

Bei muff haushalt lässt sich überall hautnah hohe Tischkultur, Neues, Praktisches und Schönes entdecken und erleben.

WWW.MUFF-HAUSHALT.CH

WWW.CASCADE-LUZERN.CH



2

News



Chelsea, Edelstahlbesteck: Die Form des Messers mit hohlem Griff erinnert an ein klassisches englisches Besteck aus dem 18. Jahrhundert, während die Gabeln und Löffel schön flächig sind. Form und Funktion jedes einzelnen Teiles weisen in der Hand eine gute Balance auf, die satinierten Oberflächen satiniert machen es zeitlos elegant. Das Sortiment ist aussergewöhnlich umfangreich. Design: Corin Mellor (2011). Besteck 6-teilig
CHF 132.00



CRISTEL, Kollektion 1826: In Feschés-le-Châtel im Département Doubs (FR) wurde 1826 die weltweit erste tiefgezogene Kasserolle gefertigt. Auf der Grundlage dieses historischen Produkts entwirft CRISTEL zwei Jahrhunderte später die neue Kollektion 1826. Das ikonische Design aus Edelstahl 18/10 mit einem Thermodiffusionsboden eignet sich für alle Herdarten, einschliesslich Induktionsherde. **Ab CHF 95.00**



Serafino Zani, Memento Krug dark blue: Der mundgeblasene Krug fasst 1,5 Liter und ist in verschiedenen Farben erhältlich. Er zeichnet sich durch seine grosse, bauchige Form und den praktischen transparenten Henkel aus, der für einen festen und sicheren Griff sorgt.
CHF 69.00



Chilewich, Bold Stripe Peach: Die Matten und Teppiche für drinnen und draussen zeichnen sich durch eine getuftete Struktur aus, die sich weich anfühlt, und die mit robustem, wasserfestem Vinyl beschichtet sind – ideal für alle Witterungen und stark frequentierte Räume. Teppich Peach 46x71 cm: **CHF 98.00**



Römertopf, Brot-Frische-Topf Maxi: Mit den Brottöpfen aus naturreinem Ton bleibt Brot länger frisch. Der Ton reguliert die Feuchtigkeit, sodass das Brot weder austrocknet noch schimmelt. Das bewahrt den vollen Geschmack und die perfekte Konsistenz über viele Tage hinweg. **Ab CHF 46.00**



Gefu, Dänischer Schneebesen Nedo: Die robusten Edelstahlschlaufen machen das Rühren und Vermischen selbst schwerer Teige zum Vergnügen. Sie sorgen im Nu für perfekte Resultate, wenn es um ein gleichmässiges Mischen und Kneten unterschiedlicher Teigarten geht. Aus hochwertigem Edelstahl und Walnussholz.
CHF 16.90



Novis, Vita Juicer: Mehr Saft und mehr Vitamine im Glas und weniger Abfall, dafür sorgt die innovative VitaTec®-Technologie dieses Juicers. Es ist der einzige Entsafter mit vier Funktionen, die sich mit nur einem Bedienknopf aktivieren lassen. **CHF 399.00**



Eva Solo, Serviertablett: Das elegante Serviertablett wird fugenlos aus einem einzigen Stück Stahl geformt. Die niedrig platzierten Griffe erhöhen die Stabilität beim Tragen und die passende rutschfeste Silikonmatte sorgt für zusätzliche Sicherheit. Inkl. Antirutschmatte **CHF 92.00**



Mexikanische Küche vom Feinsten

In Arbon lockt «Chorché» mit einem völlig neuen Gastronomie-Konzept Gourmets, Stilbewusste und Entdeckungsfreudige.

Am Storchenplatz wurde ein aufregend neues Restaurant eröffnet, das hinsichtlich Kulinarik, Interior-Design und Tischkultur eine Klasse für sich ist: «Chorché – Taquería Artesanal». In jedem Detail spürt man die Freude und Begeisterung für Perfektion, für Geschmackvolles, Authentisches und Schönes. Feinschmecker treffen hier auf echtes mexikanisches Street-Food auf hohem Gastro-Niveau: Tacos, Tamales, frisch am Tisch zubereitete Guacamole und kräftige Salsas treffen hier auf Craft-Beer, Premium-Tequila, legendäre Margaritas und hausgemachte Horchata. Kurz: ein kulinarisches Erlebnis in aussergewöhnlicher Ambiance, die lateinamerikanische Lebensfreude mit urbaner Eleganz verbindet.

Spannende Geschichte

Alles begann mit einer Bootstour auf dem Bodensee und der Frage, wo es wohl die besten Tacos der Ostschweiz gibt. Die Antwort hatten Markus Pilman, Romanshorn, Inhaber und Vizepräsident der Chorché AG, und Lidia Gerster-Morales, Arbon, Geschäftsführerin und Interior-Designerin, bald gefunden: Es gab sie noch nirgends. So war ihr Projekt geboren, das sie mit Akribie und lateinamerikanischer Begeisterung meisterhaft umgesetzt haben. Von der Lokalität und dem Gastronomiekonzept über die Innenarchitektur bis hin zur Auswahl von Gläsern, Geschirr und Accessoires hat alles eine Handschrift und Stil. Zusammen mit Pro Table, St. Gallen, wurde geschmackvoll und sachkundig ausgewählt, was feine Tischkultur ausmacht: Gmundner Keramik in einer eigenen Chorché-Linie, Gläser von Riedel, der ikonische Barwagen von Robbe & Berking und

viele weitere grossartige Ausstattungsstücke sowie eigens gestaltete Accessoires, die im kleinen Shop des Restaurants auch als Merchandise Artikel angeboten werden.

Authentisches

In Chorchés Küche wird mit frischen, lokalen Zutaten und Produkten aus Freilandhaltung sowie mit authentischen mexikanischen Spezialitäten gearbeitet. Küchenchef Mica Sarabia, kreiert gemeinsam mit Michaela Abondabolo Tacos, Tamales und Salsas auf höchstem Niveau. Für Wohlfühlatmosphäre sorgt Lidia Gerster-Morales persönlich. Markus Pilman: «Sie dürfen höchste Qualität und herzlich-lateinamerikanische Gastfreundschaft ohne Tex-Mex Kompromisse erwarten – bienvenidos!»

Chorché - Taquería Artesanal
Walhallastrasse 6
9320 Arbon
info@chorche.ch

1 Das Interior-Design: Altholz, Leder und elegantes Farbkonzept.
2 Im Sommer locken einladende Tische zum mexikanischen Gourmetschmaus. **3** Die eigene Geschirrlinie von Gmundner Keramik und besondere Accessoires zeugen von Geschmack und Stil.
Alle Fotos: Anna Tina Eberhard



News



Gmundner Keramik, Bong: Die Gmundner Keramik Bong entstammt einem Satire-Artikel und einem Kunstprojekt aus dem Jahre 2023 im Rahmen der „Academy of Ceramics Gmunden“. In vielen Kulturen sind Bongs ein Symbol für Entspannung und Geselligkeit. Viele Künstler schaffen einzigartige und kreative Designs, die funktional und ästhetisch hochwertig sind. Bei Gmundner wird jedes Stück, derzeit in drei Designs, von Hand gefertigt. Motiv Streublumen. **Ab CHF 130.00**



Tweezy, Tweezy Large: Die Premium Koch- und Grillpinzette von exzellenter Qualität erlaubt eine perfekte Kontrolle und wird zur täglichen Begleiterin beim Grillen, Braten oder Servieren. Ergonomisch, rutschfester Griff, hitzebeständig, 100% Swiss Made und von Profis getestet. **Ab CHF 32.00**



Riedel, Cobra Dekanter: Dieser Magnum Dekanter ist an sich schon ein Statement und wird es final, wenn er grossen Weinen zur Entfaltung und zum vollkommenen Genuss verhilft. **CHF 549.00**



Rocket Espresso, Rocket NOW: Die Sondermaschine wurde mit Präzision zu höchster Funktionalität entwickelt und bietet neben der traditionellen Qualität und Handwerkskunst alles, was sich moderne Heim Baristas wünschen. Basis ist die kultige Appartamento. Ikonische Schnelldampf- und E61-Hebelgriffe kombinieren Funktionalität mit klassischem Design. Alle Details im Fachgeschäft. **Ab CHF 1600.00**



Wunscheder, Messerblock: Die magnetische Lederfläche in unverkennbarem Wunscheder Design macht diesen einzigartigen Messerblock aus. Für anspruchsvolle Knifenerds. **Ab CHF 272.00**



HORL, HORL® Schere: Wer kompromisslose Schärfe liebt, wird an der HORL® Schere seine helle Freude haben. Es ist die erste Schere, die man einfach selbst zuhause nachschleifen kann (mit dem HORL® Rollschleife). Mit einem Handgriff lassen sich die Scherenhälften trennen. **CHF 369.00**



Wüsthof, Performer Messer Santoku mit Kullenschliff: Schwarz, scharf, ultimativ präsentiert sich die Messerlinie mit Diamond-like Carbon (DLC) ultrahart beschichteter Klinge gleitet es präzise und nahezu reibungslos durch Weiches wie Hartes. Das japanische Kochmesser ist kräftig, messerscharf und vielseitig einsetzbar. Geschmiedet, Made in Solingen, Germany. **Ab CHF 270.00**

Neuheiten-Parade bei Kaffeevollautomaten

Die Schweizer Marke KOENIG behauptet sich souverän im Segment attraktiver Kaffeevollautomaten und lanciert gleich fünf neue Modelle für königlichen Kaffeegenuss.

Seit der Lancierung des Kaffeevollautomaten Finessa im Jahr 2016 hat sich KOENIG einen festen Platz in dieser Produktkategorie im Preissegment bis 450 Franken erobert. Allein die Finessa wurde seither rund 75'000-mal in der Schweiz verkauft. Das blieb auch den grossen internationalen Marken nicht verborgen, die gerade in den letzten Jahren sehr preisaggressiv agierten, um Marktanteile zurückzugewinnen. Eine Strategie, die KOENIG dazu angespornt hat, mit einer gezielten, echten Neuheiten-Offensive zu antworten: Zwischen Oktober 2025 und Mai 2026 wer-

den gleich fünf neue Maschinen lanciert, die das bestehende Sortiment differenziert und gezielt ergänzen. Mit den Modellen Touch Plus (UVP 599.-) und Finessa Pro (UVP 569.-) zieht KOENIG zudem in einer höheren Preiskategorie ein. Alles hochaktuelle, attraktive Modelle, abgestimmt auf die Kaffeepreferenzen und -bedürfnisse der Konsumentinnen und Konsumenten.

WWW.TAVORA.CH

WWW.KOENIGWORLD.COM

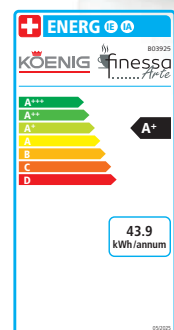
KOENIG



Finessa Arte

Der stilvolle und schlanke (nur 18 cm breite) Kaffeefullautomat mit Chrom-Applikationen und Tassenbeleuchtung ist die eleganteste Maschine im KOENIG-Sortiment. Sie trägt ihren Namen zu Recht: Zum einen dank ihres guten Designs – zum anderen, weil diese Maschine die hohe Kunst beherrscht, einen intensiven und perfekt gebrühten Kaffee zuzubereiten. Seit Oktober 2025 exklusiv erhältlich im Fachhandel.

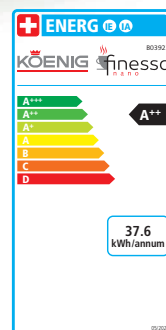
finessa
.....Arte



finessa
nano

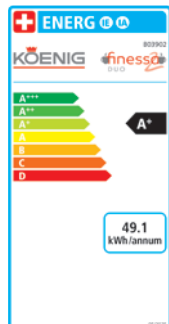
Finessa Nano

Die nur 29 cm hohe Maschine passt mit ihrer kompakten Bauweise und dem in vier Richtungen entnehmbaren Wassertank in jede Küche und unter jede Schrankkombination. Sie bereitet einen perfekten Espresso und Lungo zu und macht es auch jedem Kapselkaffeetrinker schmackhaft, auf frisch gebrühten Kaffeegenuss umzusteigen. Sie ist die günstigste Maschine im Sortiment und mit A++ der energieeffizienteste Vollautomat auf dem Schweizer Markt. Die Finessa Nano ist ab Dezember 2025 erhältlich.



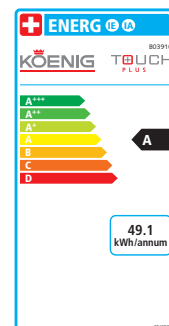
Finessa Duo

Die Maschine bietet alle Vorteile des Klassikers Finessa, verfügt aber über einen Doppelauslauf und trägt dem Umstand Rechnung, dass die Kaffeeariate Americano in der Schweiz immer beliebter wird. Lancierung im Dezember 2025.



Touch Plus

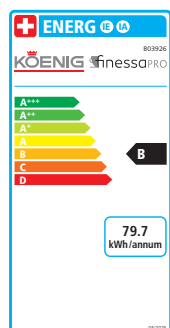
Diese Maschine kann einfach alles! Über das brillante Farbdisplay können fünf verschiedene Kaffees von Espresso bis Latte Macchiato per Knopfdruck gewählt werden. Zudem stehen dafür drei verschiedene Kaffeestärken zur Verfügung. Die Touch Plus kann mit Bohnen sowie mit Kaffeepulver eingesetzt werden – insbesondere eine gute Lösung für alle, die zwischendurch koffeinfreien Kaffee genießen möchten. Natürlich schäumt sie auch heisse Milch für eine leckere Ovomaltine. Weitere Highlights sind der grosse Bohnenbehälter für 450 g Bohnen und der in vier Richtungen entnehmbare Wassertank mit einem Volumen von zwei Litern. 19 bar Pumpendruck, ein hochwertiges Edelmahlwerk und das leistungsstarke Thermoblock-Heizelement versprechen Tasse für Tasse aromatischen Kaffee in Barista-Qualität. Markteinführung im Februar 2026.



FinessaPRO

Finessa Pro

Sie ist ein Quantensprung! Die Maschine kann mit ihrer Brüheinheit eine Kaffee Grammatur von 20 g verarbeiten, was bislang eigentlich nur Gastromaschinen können. Das ist ein echtes Novum für Maschinen im Privatgebrauch und bedeutet ungeahnte Flexibilität, da die Kaffeestärke individuell angepasst werden kann. Die Bauweise ist kompakt und elegant – und das Fassungsvermögen dennoch beachtlich: der Bohnenbehälter fasst 300 g Kaffeebohnen, der Tank 2 Liter Wasser. Die Dampfdüse zaubert absolut professionell einen perfekten Milchschaum für Cappuccino und Latte Macchiato. Lancierung ca. Mai 2026.



YOUR TABLE YOUR STORY

Rosen th |al

SONETTO



www.rosenthal.de



ARCTURUS GROUP