

KLAMMERTH

kult #1



VERGOLDETE
CHAMPAGNERBECHER

GESUNDE KÜCHE

TISCH- UND KOCHKULTUR IN ÖSTERREICH



BY APPOINTMENT TO
HER MAJESTY THE QUEEN OF DENMARK

GEORG JENSEN

ESTABLISHED 1904



Editorial



Liebe Leserin, lieber Leser,

Sie halten heute die erste Ausgabe unseres Kult-Magazins in Händen. Die Tisch- und Kochkultur in Österreich ist ein so breitgefächertes und interessantes Thema, sodass wir Sie einmal auf eine Reise in unsere Welt mitnehmen wollen. Tauchen Sie mit uns unter anderem ein in die faszinierende Geschichte der Champagnerbecher. Jeder einzelne ist ein wahres Meisterwerk.

Sie finden im Kult-Magazin Anregungen für einen perfekt gedeckten Tisch sowie für Umgangsformen bei Tisch. Keine Angst! Wir sind nicht päpstlicher als Adolph Franz Friedrich Ludwig Freiherr Knigge, der im 18. Jahrhundert der Maßstab für Tischetikette war. Das Wichtigste ist die Lust am Genuss, Wohlfühlen und die Gesellschaft von Familie und Freunden. Im neuen Magazin wollen wir Ihnen aber auch Unternehmen und Marken präsentieren, die die Tisch- und Kochkultur geprägt haben. Dazu gehören unter anderem Rosenthal, Georg Jensen, Riess, Riedel und Robbe & Berking.

Familienunternehmen mit Tradition

Klammerth ist Kult. Seit 1840. Das Kult-Magazin gibt auch einen Einblick in unsere Unternehmensgeschichte – von den Anfängen bis heute. Tisch- und Kochkultur begleiten uns ein Leben lang, 365 Tage im Jahr. Auch dazu finden Sie Anregungen in KULT #1. Und natürlich auch eine Vielfalt trendiger Produkte.

Klammerth begeistert Menschen.
Mit Genuss. Mit Stil. Mit Leidenschaft.

Viel Freude beim Lesen wünscht Ihre

Martina Weinhandl
Geschäftsführerin

Inhalt

8



DER MUT, NEUE
WEGE ZU GEHEN
UND DER WILLE,
ETWAS ZU
VERÄNDERN

Bei
Klammerth
trifft Tradition
auf die Lust
am Genuss.

18



BEI TISCH
WIRD GERN
KOMMUNIZIERT.

Um sich
wohlfühlen,
sollte jede
Tafel eine
entspannte
und fröhliche
Stimmung
ausstrahlen.

© ARZBERG/ROSENTHAL

3–5 Editorial & Inhalt

6–7 Philosophie

8–11 Unternehmensgeschichte
Klammerth ist Kult. Seit 1840.

12–15 Tischknigge
Tischmanieren unterliegen, wie die Mode,
gesellschaftlichen Trends.

18–22 Tischlein deck' dich
Der Tisch ist ein wichtiger Ort der
Kommunikation.

24–29 Naturgewalt
Upcycling macht aus altem Material stylische
Möbel und Accessoires mit Verantwortung.

30–45 Feste im Jahreskreis
Ein ganzes Jahr lang feiern Menschen Feste
mit besonderen Produkten.

46–49 Kultgetränk Gin
Lisa Bauer erzählt über ihre prämierten Gins.

50–51 Glasklar & Qualitätsvoll
Tisch- und Kochkultur begeistern mit Stil.

54–57 Hochzeit
Die Tradition der Hochzeitstische erfreut sich
steigender Beliebtheit.

58–62 Champagnerwelt
Vergoldete Champagnerbecher für den
außergewöhnlichen Trinkgenuss

64–65 Küchenhelfer
Trendige Küchenhelfer brillieren
durch modernes Design und höchste
Verarbeitungsqualität.

66–69 Kaffeehaus in Graz
Graz ist in. Auch bei den Kaffeehäusern.

70–75 Lebensbegleiter
Gegenstände werden zu Begleitern fürs Leben.

78–79 Gesunde Küche
Regionale Lebensmittel und nachhaltig
erzeugte Küchenutensilien sind Basis für
eine gesunde Küche.



41



61



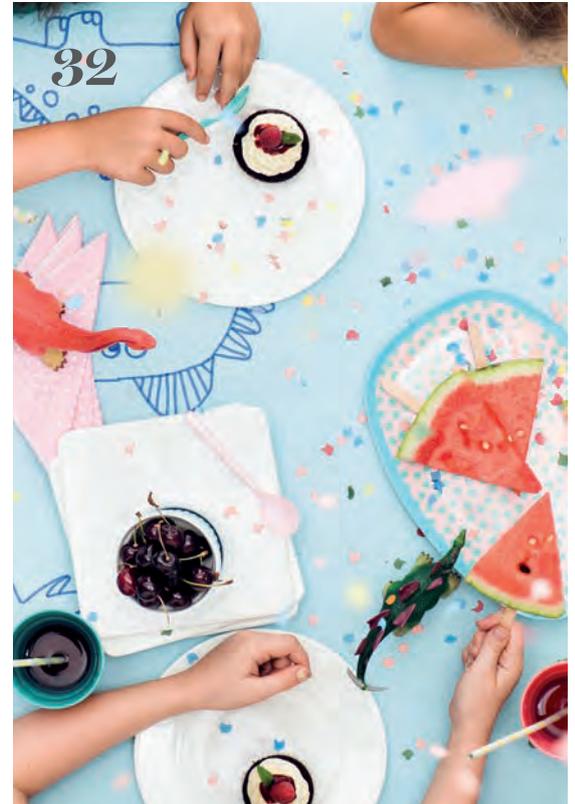
65



79

BUNT UND FRÖHLICH – SO MACHT KINDERN DAS ESSEN SPASS.

Beim gesunden Essen isst das Auge mit.



32

DER KAFFEE-GENUSS IN GRAZ IST VIELFÄLTIG UND STETS EIN ERLEBNIS.

Urig, kultig oder cool – jede Location macht Lust auf eine Kaffeepause.



66

J. K. KLAMMERTH, JOSEF HAHNS ERBEN KG
HERRENGASSE 7-9, 8010 GRAZ, AUSTRIA
T +43 316 825618-0, OFFICE@KLAMMERTH.AT
WWW.KLAMMERTH.AT

© BROSTE, SIEGER BY FÜRSTENBERG, GEFU, RIESS, BUNA@TASTY_PETER_OSWALD

K

L

UNSERE LEITIDEE

KLAMMERTH
BEGEISTERT
MENSCHEN.
MIT GENUSS.
MIT STIL.
MIT LEIDENSCHAFT.

A

M

UNSERE VISION

KLAMMERTH IST
DIE ERSTE ADRESSE
IN ÖSTERREICH
FÜR TISCH- UND
KOCHKULTUR.

UNSERE WERTE

LEIDENSCHAFT
TRADITION
EHRlichkeit
QUALITÄT
SCHÖNHEIT

R

M

E

H

T



UNSER Credo

KLAMMERTH
IST KULT.
SEIT 1840.

Der Mut, neue Wege zu
gehen und der Wille, etwas
zu verändern

—
BEI KLAMMERTH TRIFFT
TRADITION AUF DIE
LUST AM GENUSS.



Klammerth ist Kult. Seit 1840.

DIE TISCHKULTUR ÄNDERT SICH LAUFEND. TRENDS KOMMEN UND GEHEN. KLAMMERTH IST SEIT 1840 EINE KONSTANTE, DIE BLEIBT. MIT QUALITÄT BEI DEN PRODUKTEN UND IN DER BERATUNG.

<

Martina
und Martin
Weinhandl
halten die
Werte
Leidenschaft,
Tradition,
Ehrlichkeit,
Qualität
und
Schönheit
hoch. Und
sie sind
damit sehr
erfolgreich.

1840: Die Geschichte von Klammerth beginnt mit Mut und Willenskraft. Johann Karl Klammerth Senior kommt aus dem tschechischen Znaim nach Graz und übernimmt die Geschirrhandlung von Franz Olbricht in der damaligen Herrengasse 220. Die Glas- und Porzellanwaren werden in den Räumen im Erdgeschoß angeboten.

1844: Sohn Johann Karl Klammerth Junior kommt zur Welt. Er übernimmt 1867 den Betrieb von seinem Vater und erweitert die Geschäftsräume. Das Haus Klammerth erstreckt sich nun über das Parterre und den ersten Stock. 1887 stirbt Johann Karl Klammerth Senior.

1883: J. K. Klammerth Junior ist ausgesprochen erfolgreich. Die Firma Klammerth erhält von Kaiser Franz Joseph I. den Titel „k. u. k. Hoflieferant“ verliehen, zu jener Zeit eine enorme Auszeichnung für ein Unternehmen außerhalb von Wien. Der Kaiser lässt die kaiserliche Villa in Bad Ischl und die Jagdschlösser in Mürzsteg und Mayerling von dem Betrieb in Graz ausstatten.

1917: Der Sohn von J. K. Klammerth Junior, der die Geschäfte weiterführen sollte, stirbt 1916. Zwei langjährige Mitarbeiter übernehmen die Geschäftsführung. Josef Hahn war bereits 1888 in die Firma eingetreten und kennt das Haus und seine Kunden. Gemeinsam mit Franz Schönbauer setzt er die Erfolgsgeschichte von Klammerth fort. Franz Schönbauer zieht sich nach einigen Jahren zurück und Josef Hahn führt die Geschäfte sehr erfolgreich fortan allein.

1938: Josef Hahn wird dazu gezwungen, einen langjährigen Mitarbeiter zu entlassen, da dieser Jude ist. Anstatt ihn einfach wegzuschicken, schreibt er ihm einen langen Brief, in dem er sich für seine Treue und seinen Fleiß bedankt. Zudem übergibt er ihm 1.500 Reichsmark. Diesen Brief zu schreiben ist ein mutiges Statement.

1944: Josef Hahns Tochter Marianne, die die Geschäfte übernommen hat, stirbt bei einem Bombenangriff.

1948: Josef Hahn stirbt und die Firma wird auf mehrere Personen aufgeteilt, darunter seine Tochter Hermine Pflichtenheld sowie drei Angestellte. Der Name lautet ab diesem Zeitpunkt „J. K. Klammerth und Josef Hahns Erben“.

1955: Siegfried Nagl Senior kommt als Verkäufer in den Betrieb. Er heiratet die Adoptivtochter von Hermine Pflichtenheld, Maria. Er arbeitet mit Begeisterung und Engagement und wird Prokurist.

1978: Mit dem Tod von Hermine Pflichtenheld geht die Firma an die Familie Nagl über. Unter der neuen Führung wird Klammerth zum „Haus der Tischkultur“. Das Geschäft ist mittlerweile eines der größten Porzellan- und Glashandelhäuser in Europa. Sohn Siegfried Nagl Junior ist von Kindheit an mit Begeisterung im Geschäft und zeigt schon früh großes Interesse am Sortiment.

1988: Siegfried Nagl Junior steigt in das Geschäft ein und übernimmt 1992 mit Ehefrau Andrea die Geschäftsführung. Die gemeinsame Tochter Martina ist bereits als kleines Kind immer im Geschäft und begeistert sich für die vielen verschiedenen Tassen, Teller und Gläser.

1998: Andrea Nagl führt die Geschäfte mit den Töchtern Martina und Sandra weiter, nachdem sich Siegfried Nagl Junior in der Politik engagiert.

2013: Tochter Martina übernimmt mit ihrem Mann Martin Weinhandl das Geschäft in der Herrengasse.

HEUTE: Martina und Martin Weinhandl führen gemeinsam das Unternehmen. „Ich habe die Leidenschaft von meinen Eltern geerbt. Als Familienbetrieb entwickeln wir uns ständig weiter. Da sind viel Begeisterung und Überzeugung dabei“, sagt Martina Weinhandl.



<
1840
begann die
Geschichte
des
Traditions-
hauses in
Graz. Unter-
nehmergeist
und Mut
waren immer
dabei.

<
Das
Sortiment bei
Klammerth
war von
Beginn an
stilvoll,
hochwertig,
langlebig
und alltags-
tauglich.

*„Freude und Begeisterung
für die Arbeit sowie das
Zusammenspiel der
Generationen sind das
Erfolgsrezept für einen
Familienbetrieb.“*

Martina und Martin Weinhandl



<
 Das Geschäft befindet sich noch immer in der Herrengasse 9. Es ist einer der traditionellen Familienbetriebe, die in dieser Straße angesiedelt waren.

© @TINSKI



^
 Waltraud Suschnigg ist Stilberaterin bei Klammerth. Sie gehört seit mehr als 25 Jahren zum Team.

Tipps:

— Mehr als 14.000 Produkte und persönliche Beratung begeistern die Kunden.

— Einen Tisch zu decken hat vor allem mit der Freude am Genuss zu tun. Ein Besuch bei Klammerth ist wie ein Spaziergang durch eine Zauberwelt aus Glas, Porzellan und Edelstahl, mit der jede Tafel zu einem persönlichen Statement wird.

— Hochwertiges Geschirr ist nicht nur schön allein. Lange Haltbarkeit, hohe Qualität und alltagstaugliche Eigenschaften machen es zu einem täglichen Begleiter, den man gerne auf den Tisch stellt.

LEIDENSCHAFT | TRADITION | EHRlichkeit | QUALITÄT | SCHÖNHEIT



tischknigge





Adolph Freiherr von Knigge: 1752 geboren, war sein Ansinnen die Aufklärung der Menschen. Sein Buch „Über den Umgang mit den Menschen“, das 1788 erschien, sollte die Menschen im Umgang miteinander unterstützen und sie vor Enttäuschungen schützen. **Benimmbuch:** Nach seinem Tod wurde das Buch immer wieder modernisiert. Erst dadurch wurde daraus die Anstandsfibel, als die sie heute bekannt ist.



FOLGEN SIE UNS AUF





Tischmanieren unterliegen, wie die Mode, gesellschaftlichen Trends.

GUTES BENEHMEN MACHT DAS ZUSAMMENLEBEN ANGENEHMER.

© DISOBEVART/SHUTTERSTOCK

„... und patz ma net mei Tischtuach an, wal i des net leidn kann.“

Mit diesen Worten schließt Herms Fritz sein Gedicht puziwuzi im Sterz Nr. 44 und wirft damit 1988 einen satirischen Blick auf die Absurdität überbordender Benimmregeln. Die Generation, die diese Regeln befolgen musste, hat sich emanzipiert und von vielen Einschränkungen befreit. Ängste vor einer Blamage beim Essen von Krebs oder Fisch sind verflogen, heute geht es im Restaurant entspannter zu. Die Lust am Genuss, Wohlfühlen und die Gesellschaft von Familie und Freunden stehen im Vordergrund.

In der gehobenen Gastronomie sind Tischmanieren nach wie vor gefragt, wenn auch in abgeschwächter Form und nicht mehr so formell. Auch sie haben sich dem Zeitgeist unterworfen, viele sind nur noch eine Anekdote aus vergangenen Tagen. Durften im Mittelalter Frauen noch nicht bei Tisch sitzen, so gibt es heute keine Sitzordnung mehr. Bereits im 11. Jahrhundert gab es Benimmregeln, etwa nicht mit vollem Mund zu sprechen, keine zu großen Stücke in den Mund zu stopfen oder mit dem

Essen zu warten, bis alle ihre Speisen auf dem Teller haben. Einst nur vom Adel beachtet, übernahm mit der Zeit das Volk diese Tischmanieren, wie das Händewaschen vor dem Essen oder nicht ohne Einladung vom Nachbarteller zu stibitzen.

„Löffel und Gabel werden zum Mund geführt, nicht umgekehrt“, trichterte Siegfried Nagl Senior seinem Sohn und seiner Enkelin ein. Er gab Erfahrungen und Lebensweisheiten gerne an die jüngere Generation weiter. So lebt die Tradition in der Familie weiter. Martina Weinhandl sind noch viele Tischetiketten von Opa in liebevoller Erinnerung. So betonte er immer, dass Brotteller nicht verschoben werden dürfen. Von Brot und Gebäck werden mundgerechte Stücke gebrochen. Darauf kommen Butter oder Aufstrich und das Brot wird gegessen. Waren die Stoffservietten auf dem Schoß zu groß, gab Opa den Rat, die Serviette zu einem Dreieck zu falten. Und da war noch die Ansage, dass nur jene Speisen geschnitten werden, die nicht mit der Gabel geteilt werden können. Eine lange Tradition hat auch das kurze Tischgebet vor den Mahlzeiten.

„Suche in der Welt weniger selbst zu glänzen, als anderen Gelegenheit zu geben, sich von vorteilhaften Seiten zu zeigen, wenn du gefallen willst.“

Quelle: Knigge, Über den Umgang mit Menschen, Erstdruck 1788

Tipps:

— Auch wenn es noch so schwerfällt – der treueste Begleiter hat bei Tisch nichts zu suchen. Das Handy bleibt beim Essen am besten ausgeschaltet. Am Tisch ständig auf das Telefon zu starren oder gar zu telefonieren ist respektlos.

— Lebensmittel verschwenden ist out. Reste werden nicht weggeworfen. „Doggybags“ dürfen vom Restaurant mit nach Hause genommen werden.

— Weingläser werden am Stiel gehalten. Zum einen ergibt dies einen schönen Klang beim Anstoßen, zum anderen wird ein Erwärmen des Weins vermieden.



Natur als Inspiration

Regula Stüdl
gibt Einblicke
in ihre
Arbeit als
Designerin.
Aus ihrer
Feder
kommen die
Rosenthal-
Kollektionen
Brillance
Fleurs des
Alpes und
Brillance
Fleurs
Sauvages.



In Ihren Arbeiten spielen Blumen und die Natur eine dominierende Rolle. Woher rührt Ihre Vorliebe für alles Florale?

„Schon als Kind war ich viel in der Natur. Wir hatten einen großen Garten, zogen unser Gemüse selbst und bestaunten die üppige Blütenpracht. In unserem heutigen Familiengarten schätzen wir große, Schatten spendende Bäume, Sträucher mit Beeren und die leuchtende Farbvielfalt unserer Blumen. Am schönsten ist es für mich, im Sommer in die Berge zu gehen und die kräftigen Wildwiesen zu genießen.“

Haben Sie eigentlich eine Lieblingsblume?

„Für Klatschmohn habe ich ein besonderes Faible. Als Pionierpflanze erobert er als einer der ersten brache Flächen und karge Böden. Obwohl anspruchslos, verzaubert Mohn mit seinen intensiven Farben und fragilen Blüten.“

Sie haben für Rosenthal sehr erfolgreiche Dekore wie Fleurs Sauvages, Maria Pink Rose und Fleurs des Alpes entworfen. Verbinden Sie mit Rosenthal besondere Erinnerungen?

„Ich bin mit dem Rosenthal Service Lotus von Björn Wiinblad großgeworden. Meine Mutter brachte das Geschirr bei besonderen Gelegenheiten auf den Tisch. Ich liebe sinnstiftende Rituale.“

Wie entwickeln Sie Ihre Entwürfe?

„Um mich in ein Thema einzustimmen,

mache ich mich mit meiner Kamera auf den Weg. Ich fotografiere einzelne Blüten oder mache Inszenierungen mit Blüten und Pflanzen, die mich inspirieren. Später bearbeite ich die Bilder am Computer und stelle farbintensive Stillleben zusammen. Dabei ist es mir besonders wichtig, mit meinen Kompositionen nicht nur die Schönheit der Pflanzen einzufangen, sondern auch eine dichte Atmosphäre zu schaffen. In der kurzen Lebensdauer von Blumen verändern sich die Farbe und der Ausdruck ständig. Diese Momente vom Kommen, Aufblühen und Vergehen möchte ich in meine Dekore einfließen lassen. Nach der Auswahl der Blumenmotive füge ich sie neu zusammen, damit ein originärer Ausdruck entsteht – es ist eine Art Dialog zwischen mir und den Bildern, ein mäandrierender Prozess.“

Sicherlich legen Sie auch bei sich zu Hause Wert auf eine stilvolle Tafel, wenn Sie Gäste einladen. Verraten Sie uns, wie Sie den Tisch schmücken?

„Ich dekoriere neben dem Esstisch je nach Jahreszeit kleine Stillleben und vermeide Deko auf dem Tisch. Für mich muss ein Geschirr alleine wirken können. Ich mische in meinem Thurgauer Zuhause in Bodenseenähe gerne das TAC Gropius mit wertvollen alten Gläsern meiner Großmutter und Urgroßmutter.“

Vielen Dank für das Gespräch.

Rosen~~X~~thal



JUNTO

TASTE
your life



www.rosenthal.de

MEMBER OF
OF
ARCTURUS GROUP



tisch lein deck' dich

Von der klassischen Tafel mit weißem Tischtuch und edlem Porzellan bis zum unkonventionellen Arrangement für gute Freunde reicht die Palette an Gestaltungsmöglichkeiten. Der Tisch ist ein Kommunikationsraum und sollte eine ruhige, entspannte und fröhliche Stimmung ausstrahlen, damit sich alle wohlfühlen.

© ARZBERG/ROSENTHAL (3)





© ROSENTHAL

Freunde einladen, ein Essen zaubern, gemeinsam plaudern, feiern und genießen.

Von 2020 bis 2021 wurden diese Gewohnheiten zu einem schmerzlich vermissten Privileg, nach dem sich alle irgendwie sehnten. Nun, da all dies wieder möglich ist, soll beim ersten gemeinsamen Essen alles perfekt sein. Kein Grund, sich deshalb zu stressen.

Die Tischgestaltung richtet sich in erster Linie danach, wer zu Gast sein wird. Sind es gute Freunde, ist es ein Essen mit der Familie oder sollen Geschäftspartner zu einem Treffen geladen werden? Je offizieller der Anlass, umso strenger die Regeln. Für ein Geschäftsessen im privaten Ambiente sollte die Tafel förmlich gestaltet werden. Da darf sehr gerne das besondere Service von Rosenthal aufgetischt werden. Begleitet wird das hochwertige Porzellan selbstverständlich von exquisiten Gläsern, etwa von Riedel oder Zalto. Die Dekoration bleibt dafür zurückhaltend. Edle Serviettenringe von Sambonet in Kombination mit dem dazu passenden Besteck ergeben ein ruhiges, hochwertiges Bild. Apropos Besteck: Beim Eindecken sollte immer die Regel „von

außen nach innen“ befolgt werden. Nur Kuchengabel und Kaffeelöffel kommen mittig über den Teller.

Etwas weniger förmlich kann der Tisch für ein Familienessen eingedeckt werden.

Wenn Eltern und Geschwister zu Besuch kommen, geht es meist fröhlich und entspannt her. Genauso darf auch der Tisch gestaltet werden. Hier gilt es vor allem, jedem Gast das Essen so komfortabel wie möglich zu gestalten. Hauptaugenmerk liegt beim Teller und hier darf alles auf den Tisch, was Spaß und gute Laune macht. Auch ein Mix aus verschiedenen Designs wirkt sehr reizvoll – vorausgesetzt, die einzelnen Elemente harmonieren gut miteinander.

Es gilt zu überlegen, was am Abend getrunken werden soll. Dementsprechend sollten die passenden Gläser angeboten werden. Niemals fehlen darf ein Wasserglas. Dazu gesellen sich ein Rotwein- und ein Weißweinglas. Auch bei der Tischdeko sind keine Grenzen gesetzt. Hübsche Servietten aus Stoff oder Papier sind ein Muss. Kerzenständer, Blumen oder besonders

edle Salz- und Pfefferstreuer, etwa von Georg Jensen, machen auch einen kleinen Tisch zu etwas ganz Besonderem. Auf jeden Fall soll darauf geachtet werden, den Gästen durch die Dekoration nicht die Sicht aufeinander zu nehmen.

Der Tisch ist ein wichtiger Ort der Kommunikation. Die Gäste sollen sich ungestört und in entspannter Atmosphäre unterhalten können. Jeder Tisch spricht auch mit seinen Gästen. Ist er fröhlich, festlich, förmlich oder gar lieblos? Dementsprechend wird auch die Stimmung der Gäste sein. Übrigens: Mit einer rein weißen Tischdecke liegt man immer richtig. Vorausgesetzt, sie ist fleckenlos. Auch Tischläufer oder Tischsets lassen sich hervorragend in eine Tischgestaltung integrieren. Hier kann mit Farben, Kontrasten und Mustern gespielt werden. Der Tisch ist auch ein Ort des Genusses. Er soll das oberste Ziel sein – und die Freude am gemeinsamen Essen.

*„Alle Speise köstlich
schmeckt, wenn den Tisch
die Liebe deckt.“*

Felix Dahn, deutscher Jurist,
Schriftsteller, Historiker, 1834–1912

LEIDENSCHAFT | TRADITION | EHRlichkeit | QUALITÄT | SCHÖNHEIT



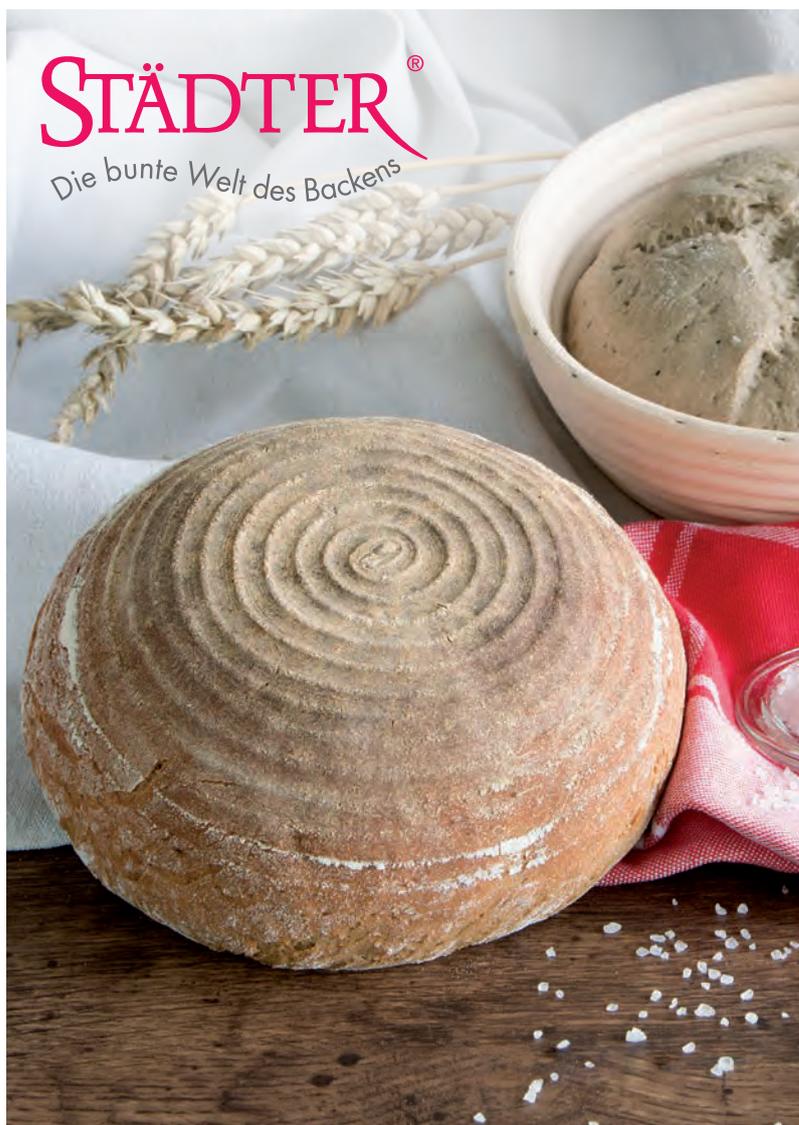
Für gute Freunde wird der Tisch besonders persönlich gestaltet. In diesem Fall darf der Kreativität recht freier Lauf gelassen werden. Die Gestaltung richtet sich in erster Linie nach dem angebotenen Menü. Gibt es Fingerfood, dürfen ausreichend Servietten nicht fehlen. Gibt es asiatisches Essen, müssen neben Esstäbchen auch Schälchen für Soßen auf den Tisch. Die Dekoration kann dem Essen entsprechend arrangiert werden. Wer seine Freunde gut kennt, kennt auch ihre Vorlieben für Getränke und kann die richtigen Gläser bereitstellen. Übrigens: Nicht jeder kann mit Esstäbchen essen, weshalb immer Gabel und Löffel bereitliegen sollten.

Tipps:

— Opulente Tafeln passen zu Feiertagen wie Weihnachten und zu Festtagen wie Hochzeiten, Jubiläen oder Geburtstagen. Zu diesen Anlässen darf beim Eindecken aus dem Vollen geschöpft werden.

— Tischkulturen unterliegen Trends. Alles, was gefällt, ist erlaubt. Wichtig ist, dass man sich wohlfühlt. Doch auch bei der gemütlichen Jause oder beim Pizzaessen kann man auf Tischkultur achten – indem man Verpackungspapier und Pizzaschachtel durch ein praktisches Holzbrett ersetzt.

— Zu wenig Geschirr für 30 Gäste? Kein Problem. Auf einer weißen Tischdecke wirkt ein bunter Mix aus verschiedenen Tellern sehr charmant. Es kann auch jeder Gang in einem anderen Geschirr serviert werden.



*„Brot essen
ist keine
Kunst,
aber Brot
backen.“*

deutsches
Sprichwort



www.klammerth.at



DIBBERN

FINE BONE CHINA
MADE IN GERMANY

CAPRI

WWW.DIBBERN.DE



natur gewalt

*Unser Planet braucht uns.
Ein verantwortungsvoller
Umgang mit natürlichen
Ressourcen schützt die
Umwelt und damit unser
aller Heimat – die Erde.
Upcycling macht aus
altem Material stylische
Möbel und Accessoires
mit Verantwortung.*





<
Recyceltes
Holz, in
stylischen
Möbeln
verarbeitet,
bringt
Heimat in
das Zuhause.

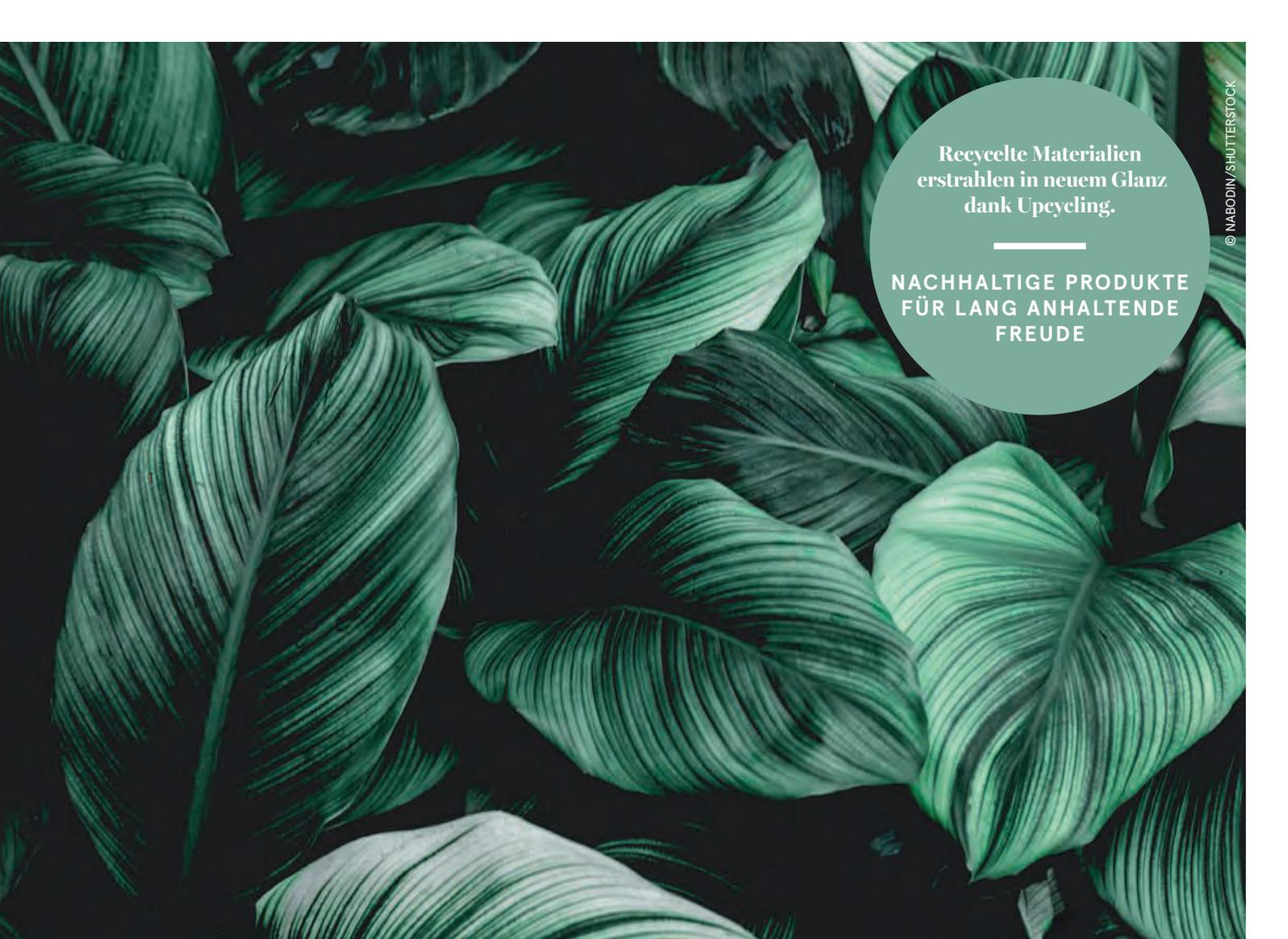
∨
Einzigartig
und hand-
gemacht
sind die
Wohn-
accessoires
der Serie
Rustic Rattan
von Riviera
Maison.

*„Home is where
you can be you.“*

Motto von Riviera Maison



© RIVIERA MAISON (3)



© NABODIN/SHUTTERSTOCK

Recycelte Materialien
erstrahlen in neuem Glanz
dank Upcycling.

NACHHALTIGE PRODUKTE
FÜR LANG ANHALTENDE
FREUDE

LEIDENSCHAFT | TRADITION **EHRlichkeit** QUALITÄT | SCHÖNHEIT

Was ist Heimat? Ein viel strapazierter Begriff und doch ein Ort, an dem jeder irgendwann ankommen will. Denn, wie schon das Motto von Riviera Maison sagt: „Home is where you can be you“ (Heimat ist, wo Du Du selbst sein kannst).

Ein Zuhause schaffen, das das Gefühl von Heimat ausstrahlt, wünscht sich jeder. Die angebotene Palette reicht vom Armstuhl bis zur Tischwäsche, die Produkte sind selbst entworfen und größtenteils handgefertigt. Dabei werden recycelte Materialien verwendet, sodass aus wiederverwendetem Holz ein Regal, ein Tisch oder ein Kasten entstehen. Nachhaltiger Lifestyle mit modernem Stil gibt ein gutes Gefühl in den eigenen vier Wänden. Natürliche Materialien wie Bambus, Glas und Holz sind in keiner ihrer Lebensphasen eine Belastung für die Natur.

Für Riviera Maison ist das Zuhause wie ein lebender Organismus, der sich verändert und dadurch Raum lässt, sich selbst zu verwirklichen. Mit nachhaltigen Produkten gelingt die Um- oder Neugestaltung mit dem guten Gefühl, im Einklang mit der Natur sein Zuhause zu einer Heimat zu machen.



Ehrlichkeit

„Riviera Maison“

HENK TEUNISSEN
EIGENTÜMER

Skandinavische Schönheiten



© GEORG JENSEN (4)

Zeitloses Design, herausragende Qualität und bestes Handwerk. Der dänische Hofflieferant Georg Jensen ist seit über 100 Jahren die Verkörperung skandinavischen Designs.

Als der Silberschmied Georg Jensen 1904 sein Unternehmen gründete, erkannte er früh, talentierte Künstler, Maler und Bildhauer in den Schaffensprozess miteinzubeziehen und begründete die Tradition mit Designern zusammenzuarbeiten – lange bevor Designer als Designer bezeichnet wurden.

Einer von ihnen war der Bildhauer Henning Koppel, der 1946 seine Arbeit für Georg Jensen aufnahm. Mit seinen organischen und voluminösen Formen betrat Henning Koppel Neuland und seine Entwürfe stehen für das, was wir heute mit dem Begriff „Dänisches Design“ verbinden. Seine Mission war es, praktische Alltagsobjekte ästhetisch ansprechend zu gestalten. Seine von der Natur inspirierten Entwürfe faszinieren dabei besonders durch ihre Wärme, die sie trotz ihrer klaren Linien ausstrahlen. Seine Objekte werden heute noch in reiner Handarbeit in der Kopenhagener Silberschmiede gefertigt. In bester skandinavischer Tradition bietet Georg Jensen einige seiner Entwürfe auch in Edelstahl an, um die zeitlosen Designs einem breiteren Publikum zugänglich zu machen. Henning Koppel ist einer der einflussreichsten und bekanntesten Designer des „Mid-Century“ und die Anziehungskraft seiner Werke ist bis heute ungebrochen.



ADVERTORIAL



Georg Jensen ist
offizieller Hoflieferant
für das dänische Königshaus.

ZEITLOSES DESIGN
GEPAART
MIT ELEGANZ

LEIDENSCHAFT | TRADITION **EHRlichkeit** QUALITÄT | SCHÖNHEIT

^
Die
Natur ist
unendlich in
ihrer Vielfalt.
Als großes
Vorbild steht
sie Pate für
einzigartige
Designs aus
Dänemark.



#BE CREATIVE
www.sander-kg.de



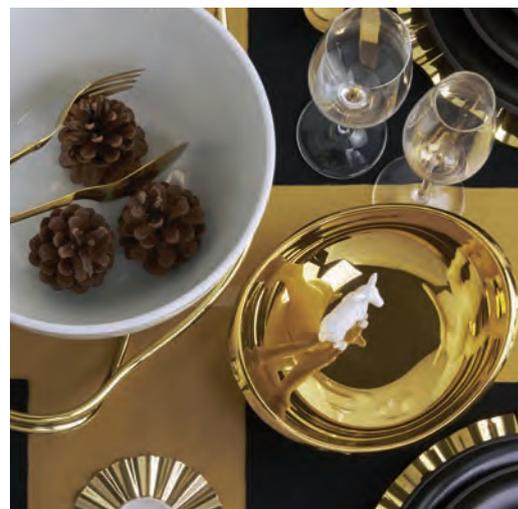
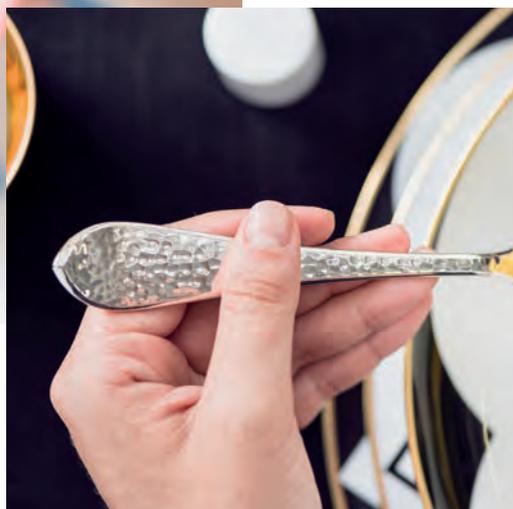
© ROSENTHAL



feste im jahres kreis

Menschen werden mit Produkten begeistert, die sie ein ganzes Jahr begleiten.

Vom Frühlings-erwachen über den heißen Sommer und goldenen Herbst bis zur Winterromantik. Mit großer Spannung und viel Vorfreude erwartet man die neuen Kollektionen, die das Zuhause bereichern.





Bunt und sehr fröhlich –
so macht Kindern
das Essen Spaß!

GESUNDES ESSEN –
DAS AUGE
ISST MIT!

Heiß ersehntes Frühlingserwachen

Der Frühling ist da. Die Sonne wird jeden Tag kräftiger, Grashalme und Blumen strecken neugierig ihre Köpfe aus der Erde. Nach der langen Winterpause kommt die Lebensenergie vieler Menschen zurück. Sie haben Sehnsucht nach Aktivitäten im Freien. Auch Picknick steht auf dem Programm. Schnell wird der Korb mit warmen und kühlen Getränken, Käse, Wurst, Gemüse, Obst und Brot gefüllt. Nun werden noch Besteck, Geschirr und Decke eingepackt und schon geht es raus.

Raus ins Vergnügen

Beim Picknick dabei sein – mit Decke, Picknicktasche, Trinkgefäßen zum Kühlen und Warmhalten sowie mit Lunchboxen und Snackpots in verschiedenen Größen und Variationen für den sicheren Transport ins Grüne, begeistert Jung und Alt. Findet ein romantisches Picknick am Abend statt, so gibt es noch ein spezielles Highlight: eine schicke LED-Lampe mit Lautsprecher, über den Musik abgespielt werden kann. Somit steht einem entspannten Picknick nichts mehr im Wege. Auf alle Fälle sollte vorher noch der Wetterbericht genau studiert

werden. Der Genuss im Freien bei Regen ist nicht so prickelnd.

Das Auge isst mit

Wenn etwas spielerisch serviert wird und auch das Geschirr Lust auf Essen macht, so haben Eltern schon so gut wie gewonnen. Bei der kreativen und farbenfrohen Produktlinie von Rice lacht das Kinderherz! Kein Wunder. Löffel, Teller, Schüssel, Becher und Co. verzaubern die Mädchen und Buben mit ihrem Design. Es gibt für jeden Geschmack das richtige Geschirr. Da streift ein Tiger durch den Urwald, dort treiben Bären und Hasen ihren Schabernack. Einige Trinkbecher wurden mit bunten Linien verschönert, auf dem Teller daneben lachen rote Herzen entgegen. Kinder lieben Spiel und Spaß. Was liegt daher näher, als diese beiden Komponenten miteinander zu verbinden, um dem Nachwuchs gesunde Speisen schmackhaft zu machen. Radieschen verwandeln sich in kleine Mäuse und Bienen. Im Nu wird aus Käse die Raupe Nimmer satt und mit wenigen Handgriffen gestalten Mama und Papa aus verschiedenen Obstsorten Schmetterling, Hund oder Eule. Und plötzlich schmeckt alles so gut!

spring

MIT KINDERGEBURTSTAG, PICKNICK, OSTERN ODER EINEM FRÜHLINGSFEST BEGINNT DER FESTREIGEN EINES JAHRESKREISES. EIN FRÖHLICHES DESIGN BRINGT DEN FRÜHLING AUF DEN TISCH.

<

„Lass Farbe dein Schlüssel zum Glück sein.“

Unter diesem Motto ist eine fröhliche Produktlinie entstanden.

LEIDENSCHAFT | TRADITION | EHRlichkeit | QUALITÄT | SCHÖNHEIT



1



2

1 | SBAM LED-LAMPE/LAUTSPRECHER URBAN MORI MORI für das Musikerlebnis im Freien | 2 | MEPAL FRUTTPOT ELLIPSE für die gesunde Jause unterwegs

© SBAM, MEPAL



Everyday Magic
www.ricebyrice.com  



Sommer macht Lust aufs Feiern

Sonne, angenehme Temperaturen, Gemütlichkeit, Geselligkeit – das alles steigert die Freude, ein besonderes Ereignis hochleben zu lassen. Und zu feiern gibt es in dieser Jahreszeit genug: Geburtstag, Hochzeit, Strandparty, Sommernachtsfest, eine gelungene Theaterpremiere, eine Vernissage und vieles mehr. Kulinarisch sind vitale Gerichte angesagt. Besonders erfrischend ist ein Feta-Melonensalat. Man nimmt für vier Personen eine halbe Wassermelone, schält diese, entfernt die Kerne und schneidet das Fruchtfleisch in Würfel. Danach werden zwei Jungzwiebeln und 15 Minzeblätter klein geschnitten. Melone, Zwiebel und Minze mit vier Esslöffeln Öl und einer Prise Salz vermischen. Zum Schluss 250 Gramm Fetawürfel dazugeben und den Salat kurz durchziehen lassen.

Nachhaltiges Material

Eine Besonderheit sind Salatschüsseln und Besteck aus Bambus von Albert L., die Tradition und Modernes verkörpern. Bambus gehört zu den ältesten und am weitesten verbreiteten Nutzpflanzen der Erde und wächst rasch nach. Die Bambus-

schüsseln werden nach dem Vorbild eines alten, vietnamesischen Kunsthandwerks gefertigt. Gleichzeitig wird ein modernes Design berücksichtigt, das sich an westlich-nordischen Wohntrends orientiert. Zum Schluss werden die Schüsseln mit verschiedenen Hochglanzfarben lackiert.

Some like it hot

Eine beliebte Freizeitaktivität im Sommer ist Grillen. Es entspannt und ist eine gute Gelegenheit, wieder einmal Zeit mit der Familie und Freunden zu verbringen. Die Palette des Grillguts reicht vom Gemüse über Würstel, Käse, Fisch sowie Rind-, Schweine-, Puten- und Wildfleisch bis zu Obst und Süßigkeiten. Der Grillmeister sollte rechtzeitig dafür sorgen, dass beim Auflegen der Spezialitäten die perfekte Hitze erreicht worden ist. Steaks werden beidseitig kurz angebraten und indirekt gegart. Erst vor dem Servieren kommen die Gustostücke noch einmal kurz auf den Grill. Viele nützliche Utensilien lassen das Herz eines Grillmeisters höher schlagen. Dazu gehören unter anderem Fischbräter, Grillkorb, Spareribhalter, Steakmesser sowie Grillbürste.

summer

DIE SOMMERZEIT GEHÖRT ZU DEN HOCHZEITEN VIELER VERANSTALTUNGEN UND FESTE. UND SCHÖNE DINGE SIND IMMER DABEI.

<

Bunte Salate schmecken gut und sind eine leichte Speise.



1



2

1 | ALBERT L. SCHÜSSEL NATURGRAU BAMBUS – der absolute Hingucker in jeder Küche, in Hochglanz lackiert | 2 | ALBERT L. SALATBESTECK MAXI LINDGRÜN BAMBUS – je nach Farbvorlieben ist das Salatbesteck mit jeder Schüssel kombinierbar.

© ALBERT L (2)

>

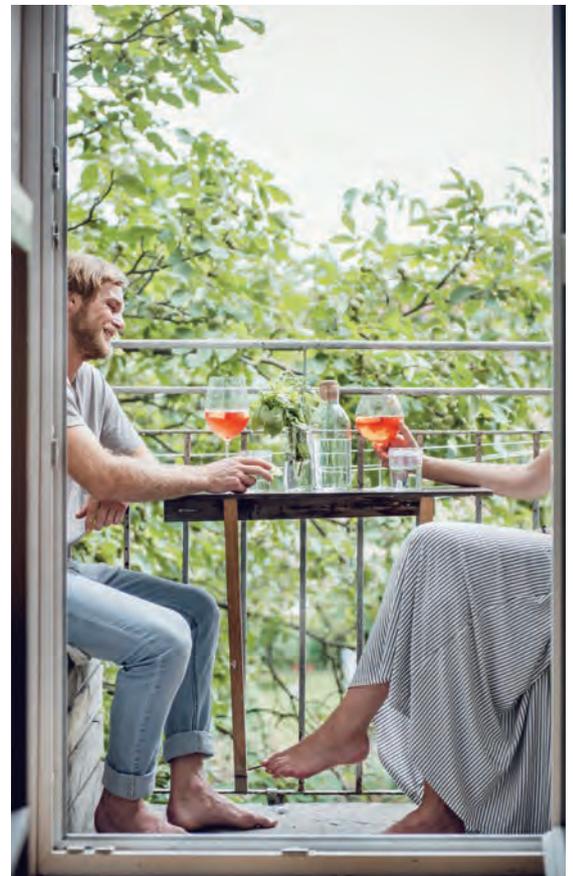
Es geht nichts über eine kleine Auszeit bei einem Aperitif mit einem guten Freund.

<

In die federleichte, hohe Schüssel aus Bambus Salat und Dressing geben. Schon ist das leichte Sommergericht fertig.

>

Fröhliche Dekors steigern die Stimmung! Ein absolutes Must-have.



Melanie Rinner
Fleischermeisterin und
Jahrgangsbeste des
444. Meisterkurses

„DAS WICHTIGSTE
BEIM GRILLEN IST,
SICH ZEIT ZU NEHMEN
UND DABEI EINE
GROSSE PORTION
SPASS ZU HABEN.“



>
Mit edler
Schürze
geht der
Grillmeister
ans Werk.

„kult griller“

Tipps:

Bei der Auswahl des Fleisches sollte man nicht auf Dumpingpreisware zurückgreifen, sondern auf regionales und hochwertiges Fleisch achten. Eine schöne Marmorierung im Fleisch sorgt für ein zart-saftiges Ergebnis.

Der Griller sollte schön heiß sein, bevor das Fleisch aufgelegt wird. Nach dem Grillen lässt man das Fleisch etwas ruhen. Am besten abgedeckt im Rohr oder auf einer indirekten Stelle des Grillers. So kann sich der Fleischsaft im Fleisch wieder verteilen.

Weniger ist oft mehr. Das Qualitätsfleisch sollte vor dem Grillen nicht allzu viel gewürzt werden. Um den guten Geschmack des Fleisches zu wahren, reichen oft schon Salz und Pfeffer aus.

>
Beim Marinieren gibt es eine Faustregel: Je qualitätsvoller das Fleisch ist, umso einfacher sollte die Marinade sein. So bleibt der Geschmack erhalten.

>
Raus ins Grüne heißt die Devise, wenn warme Sommertage angesagt sind. Grillen und Picknicken steigern die Laune.



© MELANIE RINNER (PORTRÄT)

LEIDENSCHAFT | TRADITION | EHRlichkeit | QUALITÄT | SCHÖNHEIT



TEEZUBEREITUNG IST FÜR EDITH HORNIG EIN LIEBEVOLLES RITUAL. AM BESTEN SCHMECKT TEE AUS DER PORZELLAN-, GLAS- ODER KERAMIKTASSE.

Edith Hornig
Honorarkonsulin
Sri Lanka

„EIN GUTES PRODUKT,
EINE LIEBEVOLLE
ZUBEREITUNG, EIN
STILVOLLES EQUIPMENT
UND EIN DEMENTSPRECHENDES
AMBIENTE MACHEN
EINEN GUTEN
TEE AUS.“



Drei Minuten beleben

Klassische Teesorten sind Schwarz- und Grüntee sowie halbfermentierte Teesorten wie Oolong. „Kräuter- und Früchte-tee sind teeähnliche Produkte, die in Österreich beliebt sind und hervorragend schmecken“, erklärt Edith Hornig, Honorarkonsulin von Sri Lanka. Lässt man Tee drei Minuten lang ziehen, wirkt

er belebend, nach fünf Minuten beruhigend. Tee ist nach Wasser das meist getrunkene Getränk. Es passt in jede Jahreszeit und wird vom Kleinkind bis zum Senior genossen. Die Grazerin trinkt am liebsten Grüntee. Als Honorarkonsulin von Sri Lanka interessiert sie sich für alles rund um den Tee. Die Arbeit ist intensiv. Die Blätter werden von Frauen manuell gepflückt. Pro Tag sind es bis zu 24 Kilo, von denen nach Aufbereitung circa sechs Kilo übrig bleiben.

Kleines Tee 1 x 1

Tee muss ziehen, damit sich das Aroma entfalten kann. Trinkt man Tee mit Milch, gießt man zuerst die Milch in die Schale. Nimmt man Zucker, sollte es brauner Zucker, Kandis- oder Rohrzucker sein. Diese neutralisieren, weißer Zucker verfälscht das Aroma. Grünen Tee genießt man am besten pur.

© EDITH HORNIG

mono

Teegenuss



mono.de

Made in Germany

autumn

WENN DIE TAGE IM HERBST WIEDER KÜRZER WERDEN, ZIEHT MAN SICH MEHR INS GEMÜTLICHE ZUHAUSE ZURÜCK UND GENIESST EINE TASSE TEE.



1 | MONO TEEKANNE „FILIO“ steht für Tee-genuss auf höchstem Niveau | 2 | BREDE-MELJER TEEBECHER 2ER JANG – asiatisches Flair mit genoppelter Außenseite und Emaille-beschichtung für die optimale Isolierung | 3 | RIVIÈRA MAISON TEEBOX TEA LEAF RUSTIC RATTAN hilft, den Überblick zu wahren und Ordnung zu schaffen

> Teekannen von Mono stehen für Tee-genuss auf höchstem Niveau. Zum Warmhalten gibt es Stövchen, als Reserve Ersatzkannen. Das Angebot an eleganten Teekannen und -bechern ist sehr groß.

> Teebecher sind stylisch und praktisch – kalte Finger passé.



b

BROSTE
COPENHAGEN





1



2



3



4



12

FARBENSPIEL
IN SANDTÖNEN

It's tea time, darling!



5



11

Alles aus einer Hand. Das ermöglicht Broste Copenhagen mit seinem handgemachten Tee- und Essservice „Nordie Sand“. Das Unternehmen wurde 1955 gegründet und gehört heute zu den führenden Interieurmarken Dänemarks. Diese Produkte kombinieren traditionelle nordische Formen mit modernem Design. Das Ergebnis ist ein langlebiges Qualitätsprodukt.



6



10



9



7



8

1 | BUTTERSCHALE 15 X 12 CM hält die Butter frisch | 2 | TELLER FLACH 20 CM für Kekse und Kuchen | 3 | ZUCKERDOSE 10,5 CM bringt Süße in graue Herbsttage | 4 | TEEKANNE 1 L für die Teepause zwischendurch | 5 | TEEKANNE 0,7 L – handlich und praktisch | 6 | TASSE UND UNTERTASSE 0,25 L für den Teegenuss | 7 | GIESSER 0,3 L für frische Milch oder Zitrone | 8 | PLATTE ECKIG 12,5 X 35 CM zum Servieren | 9 | SCHALE VIERECKIG 8 X 7,5 CM für Nüsse und Pistazien | 10 | VORRATSDOSE 12 X 20 CM zum Aufbewahren von Keksen | 11 | BECHER 0,25 L für wärmende Getränke | 12 | TEEKANNE 1,3 L für ein gemütliches Teekränzchen



Speisen und Getränke stehen immer im Mittelpunkt.

DEKORATIONEN SOLLTEN DAHER DEZENT SEIN.

© VILLEROY & BOCH

Festreigen zum Jahresende

Ein erlebnisreiches Jahr neigt sich zu Ende. Winterruhe? Von wegen. Bis zum Jahresende muss noch einiges erledigt werden. Da sind zunächst Nikolofeier und Adventfeiern. Natürlich gibt es zu diesen Festen das passende Geschirr sowie viele reizende Gegenstände zum Verschönern der eigenen vier Wände.

Vanillekipferl, Lebkuchen und Co.

Jetzt geht es ans Keksebacken. Küchenmaschine, Rührschüssel, Nudelwalker, Keksausstecher, ein Pinsel zum Bestreichen der Kekse und vieles mehr kann man rund um die Uhr jederzeit bequem bestellen oder bei einem unterhaltsamen Einkaufserlebnis erwerben. Bei dieser Gelegenheit tauschen Hausfrauen gerne Erfahrungen aus. So kommt es beim Backen auf die richtige Butter und auf den richtigen Zucker an. Besonders wichtig ist, Zutaten genau abzuwiegen. Unter anderem macht zu viel Mehl Kekse hart. Alljährlich werden bei Umfragen die Lieblingskekse der Österreicher eruiert. Ganz oben auf der Beliebtheitsskala befinden sich Vanillekipferl, Lebkuchen sowie Linzer Augen.

Bevor die Kekse gelagert werden, sollten sie vollständig ausgekühlt sein. Weiche Kekse bleiben in luftdichten Behältern frisch, für härtere Kekse eignen sich auch Keksdosen.

Oh, du fröhliche

In der Adventszeit wird die Wohnung gerne mit weihnachtlichen Motiven geschmückt. Der Schmuck für den Christbaum wird durchgeschaut, fehlerhafte Stücke werden repariert oder ausgemustert. In den Pausen gönnt man sich eine Tasse Tee oder Kaffee, gelegentlich auch einen Glühwein, Glühmost oder Grog.

Prosit Neujahr

Silvester rückt näher. Die Einladung an Freunde ist unterwegs. Nun wird es Zeit, um sich zu überlegen, ob ein Fondue oder Raclette auf den Tisch kommt. Beide Spezialitäten sind beliebte Klassiker für die Silvesternacht und verkürzen die Wartezeit bis zum Jahreswechsel. Will man seine Gäste überraschen, kann man einige Cocktails ausprobieren. Die Zeit verfliegt förmlich. Mit Klammerth als treuen Begleiter fühlt man sich 365 Tage im Jahr für jedes Fest und jeden Anlass perfekt vorbereitet.

winter

LEISE RIESELT DER SCHNEE. ZU HAUSE LAUFEN
DIE VORBEREITUNGEN FÜR DAS WEIHNACHTSFEST.
DER TISCH WIRD FESTLICH GEDECKT.
SO, ALLES IST BEREIT.
DIE BESCHERUNG KANN BEGINNEN.

<
Ein festlich gedeckter
Tisch mit einem
weihnachtlichen
Speisegeschirr sieht
besonders elegant aus.



1



2

1 | INGE'S CHRISTMAS DECOR WALDSPATZ
dekorativer Aufputz für den Christbaum
2 | VILLEROY & BOCH TOY'S DELIGHT
KLEINE SCHALE aus Premium-Porzellan

LEIDENSCHAFT | TRADITION | EHRlichkeit | QUALITÄT | SCHÖNHEIT

© INGE'S, VILLEROY & BOCH

ihr
SINCE 1977

Was kann es
Schöneres geben,
als
Gast
freundschaft
mit *ihr* zu teilen?

Made
with
love

IHR Ideal Home Range GmbH · Tel.: +49 (0) 5434 81 0 · info@ihr.eu · www.ihr.eu



SCHLICHT, SOVERÄN, SIGNIFIKANT.

Der minimalistische Look von Manufacture Rock Granit ist vulkanischem Tiefengestein nachempfunden und verbindet stilvoll die aktuellen Trends zu organischen Formen und puristischen Steinoptiken. Ideal kombinierbar mit dem bestehenden Manufacture Sortiment.

Setzen Sie Styling-Akzente auf Ihrem Tisch!



MANUFACTURE ROCK GRANIT

Collection

villeroy-boch.com

sambonet®

Jet Set - Cortina

Tradition und Natur vereint das Design von Cortina, inspiriert von der Perle der Dolomiten, einem Ort voller Naturschönheit. Die einmalige Struktur von warmem, gemütlichen Strick bringt das besondere Gefühl handgemachter Dinge und modernem Luxus auf den Tisch.



Cortina Mirror Copper
Erhältlich als 30-teiliges Set.

Edelstahl 18/10,
spülmaschinenfest und rostfrei.

www.sambonet.com



Viele edle Whisky-
und Rumsorten
reifen traditionell
in Fässern.

TRADITION STEIGERT
QUALITÄT.

© TINSKI, MATTHEW THOMAS NICHOLSON/SHUTTERSTOCK



Tradition

„Dr. BOTTLE drink.dress.deko“

YVONNE & BERND BRÜNNER
GESCHÄFTSFÜHRUNG

„ ... Tradition, ganz egal in welcher Form, ist für mich Anker und Ruhepol im Leben, Tradition erdet, bringt uns zu unseren Wurzeln und steht auch für Gemeinschaft und Zusammenhalt.“

Bernd Brünner

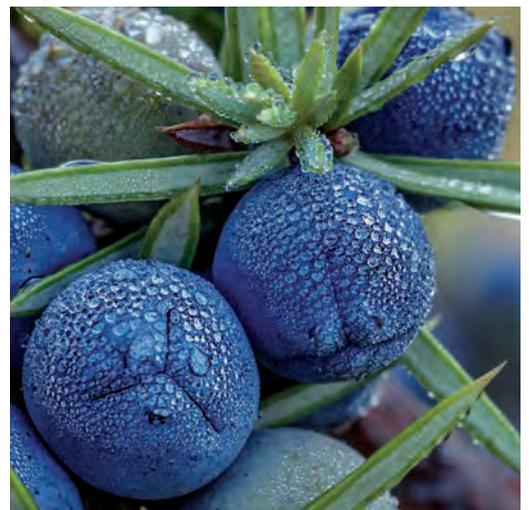


*chin
chin!*

Jeder Drink, den wir
genießen, hat auch sein ganz
spezielles Glas verdient.

MANCHE GLÄSER
ERZÄHLEN BEREITS
GESCHICHTEN.

Gin sollte
immer zuerst
pur getrunken
werden, um
seinen speziel-
len Charakter
voll auskosten
zu können.
Erst danach
kommt
beispielsweise
Tonic dazu.
So empfiehlt
es Lisa Bauer,
die für ihre
Craft Spirits
reihenweise
Preise erhält.
Ihre Ideen
findet sie auf
unorthodoxe
Weise.



© OKSANA MIZINA/CLICK AND PHOTO/HALYNA NECHYPORUK/SHUTTERSTOCK, SUSANNE POSCH



„gin“

*Lisa Bauer bringt
Handwerk ins Glas.
Ihre Craft Gins stauben
Gold-, Silber- und
Bronzemedailles ab.
Jeder Gin ist inspiriert
von persönlichen
Erlebnissen und
Erfahrungen und die
erfrischende Antipode
zur Massenproduktion.*

AUS EINEM SAMMELSURIUM AN IDEEN ENTSTEHT BEI LISA BAUER AM ENDE EIN CRAFT SPIRIT. IHRE KREATIONEN ERZÄHLEN GESCHICHTEN – GENAUSO WIE ES STILVOLLE GLÄSER TUN.



© SUSANNE POSCH

Preisgekrönt und voller jugendlichem Leichtsinn präsentieren sich die Craft Spirits von Lisa Bauer.

Mit ihrem DeVin Gin holte sich die 29-jährige Steirerin 2019 den Titel „Female Destilliererin of the Year“ beim achten Craft Spirits Festival in Berlin. 2020 gab's Gold, Silber und Bronze für Obstdessertwein, Wermut und Holzkopf, einem Filler, der im Hause

DeVin kreierte wurde. Warum Gin so beliebt ist und welche Bedeutung das passende Glas für einen Cocktail hat, erklärt Lisa Bauer in diesem Interview.

Seit einiger Zeit ist Gin absolut im Trend. Woran liegt das? Und wird dieser Trend anhalten?

„Gin ist aufgrund seiner Vielseitigkeit im Geschmacksprofil – von floral bis klassisch wacholdrig – sehr flexibel. Deshalb denke ich, dass sich Gin so extrem gut und vor allem schon sehr lange hält. Der Trend geht allgemein weg von sehr süßen Getränken und tendiert eher zu bitteren Vertretern. Deshalb gehe ich davon aus, dass Gin definitiv noch länger präsent sein wird.“

Wie trinkt man Gin am besten, um in den vollen Genuss zu kommen?

„Probieren sollte man Gin definitiv immer pur. Erst danach sollte entschieden werden, welches Tonic man beispielsweise für einen klassischen Gin Tonic dazu servieren möchte. Meine Empfehlung geht aber dahin, dass strukturierte Gins eher flache, neutrale Tonics brauchen, um den vollmundigen Geschmack bzw. das Bukett nicht zu maskieren.“

Was macht einen guten Cocktail aus?

„Ein ausgewogenes Verhältnis von Alkohol zu Fillern. Man sollte weder primär nur den Alkohol schmecken, noch sollte er zu verwässert oder zu stark verdünnt sein, sodass man beispielsweise nur das Tonic schmeckt.“

Verlangt jeder Drink nach seinem speziellen Glas? Warum?

„Definitiv trägt ein stilvolles Glas zu einem wertigen Erscheinungsbild bei. Einen Martini Cocktail würde ich niemals in einem Weinglas servieren. Manche Gläser erzählen ja bereits Geschichten – und das sollte schon so bleiben.“

Welches Zubehör gehört unbedingt in die Hausbar?

„Cocktail Shaker, Double Jigger, Sieb, Eiszange, Muddler, Barlöffel und stilvolle Gläser.“

Und welche Zutaten?

„Craft Spirits und Zitrusfrüchte, Tonic Water und andere Filler und Eiswürfel.“

Woher kommen die Inspirationen für Ihre Craft Spirits?

„Tatsächlich lasse ich mich aktuell gerne über Social Media Kanäle inspirieren. Ansonsten reise ich gerne und besuche Bars.“

Offenbar liegen Sie damit genau richtig, wie unzählige Auszeichnungen beweisen. Gibt es bereits Ideen für zukünftige Kreationen?

„In meinem Kopf gibt es ein Sammelsurium an Ideen. Den klassischen Prozess der Projektentwicklung gibt es nicht. Zuerst reifen Idee und Geschmack in meinem Kopf. Dann geht es meist ziemlich zügig an die Umsetzung. Ich denke, es wird bereits zum Jahresende etwas Neues im Regal stehen.“

Eine letzte Frage: Wie würden Sie in einem Satz die Seele des Gin beschreiben?

„Bunt!“

Vielen Dank für das Gespräch.

glasklar



*„Mein Vater hat mit seinem Credo
,jeder Rebe ihr Glas‘ den Weingenuss
revolutioniert.“*

**Maximilian Josef Riedel,
Geschäftsführer Riedel Glas
in II. Generation**

Jedes Getränk verdient die Aufmerksamkeit durch ein passendes Glas.

BEI GLÄSERN GILT:
FORM FOLLOWS
FUNCTION

Das älteste datierte Glasobjekt ist ein Kelch aus hellblauem Glas. Er steht in der Münchener Sammlung ägyptischer Kunst, gehörte Pharao Thutmosis III und wird auf 1.500 vor Christus datiert. Einst kam nur die absolute Elite in den Genuss der zerbrechlichen Glasgefäße. Heute hat jeder Zugriff auf Gläser in allen nur denkbaren Variationen.

Aus den Tiroler Bergen kommen die wohl berühmtesten Weingläser der Welt.

Claus J. Riedel hat 1958 die Weinkultur revolutioniert, sein Sohn Georg Weingläser für verschiedene Rebsorten entwickelt. Erst durch diese mundgeblasenen Gläser konnten Weine erstmals zu voller Entfaltung gelangen. Das Repertoire erstreckt sich dabei weit über Weingläser hinaus. Auch Bier, Likör, Destillate oder Wasser werden durch das perfekte Gefäß zum ultimativen Genuss.

Gläser sind heute der Inbegriff für stilvolle Tischkultur und gepflegten Genuss.

Vielseitig in der Form, sind alle Gläser von Riedel nach dem Bauhaus-Prinzip „form follows function“ kreiert. Der Inhalt definiert die Form.

Qualität aus dem Waldviertel

Ein weiteres österreichisches Unternehmen brachte vor rund 40 Jahren ebenfalls ganz neue Weingläser auf den Markt. Zalto aus Gmünd produzierte dünnwandige, leichte Gläser mit mehr Bodenfläche, in denen sich die Aromen optimal entfalten konnten. Heute stehen beide Namen für Spitzenqualität in der Glasherstellung.

< v

Durch die Form erhält das Glas seine Funktion. In einem Glas von Riedel entfaltet Wein seine Aromen optimal.



v

Jedes Getränk hat spezielle Anforderungen. Die Gläser von Zalto unterstreichen in ihrer Form den Charakter ihres Inhalts.



WMF



Moderne Technik & uralte Handwerkskunst

DAS WELLENARTIGE MUSTER DER DAMASTEEL-SERIE VON WMF HAT SEINEN URSPRUNG IN DER HANDWERKSKUNST DES ORIENTS. NEU INTERPRETIERT ENTSTEHEN EINZIGARTIGE MESSER.

> Praktisch unverwüstliche Eleganz für unkompliziertes Kochen



© WMF (3)



- 1 | WMF CHEFS EDITION DAMASTEEL Messer in verschiedenen Ausführungen
2 | WMF FUSIONTEC MINERAL KOCHGESCHIRRSET 4-teilig, Platinum

Damaskus in Syrien ist Namensgeber für den Damaszenerstahl.

Die unverwechselbare Oberfläche entsteht in einem aufwendigen Verfahren, bei dem mehrere Eisen- und Stahlsorten immer wieder ineinander gefaltet werden. Poliert oder geätzt zeigt sich dann eine klare Struktur aus mehreren Schichten weichen und harten Materials. Die hohe Qualität dieser Klingen wurde von WMF mit moderner Technik noch verfeinert für die WMF Chefs Edition Damasteel® Messer. In der WMF Klingenschmiede in Hayingen in Baden-Württemberg werden die Klingen handgeschmiedet. Ein innovatives pulvermetallurgisches Verfahren erzeugt Klingens Stahl von höchster Reinheit. Die so erzeugten Messer haben eine extreme Kantenschärfe, der ergonomische Schaft aus Chromargan® liegt perfekt in der Hand. Jedes Messer ist

ein Einzelstück, die Struktur der rund 120 Lagen Stahl schmiegt sich optimal aneinander und erzeugt ein einzigartiges Muster. Der WMF „Performance Cut“ ist Hightech in Reinform. Mit Lasermessung und Roboterschleif erhalten die Messer eine Klinge von langlebiger Schärfe.

Erst das Messer, dann der Topf

Das beste Schneidewerkzeug nützt nichts, wenn kein hochwertiges Gargeschirr bereitsteht. Das WMF Fusiontec Mineral Kochgeschirr-Set vereint die wichtigsten Fleisch- oder Bratentöpfe, ergänzt durch eine Stielkasserole. Stahl und Keramik werden verschmolzen und machen die Töpfe schneid- und abriebfest. Das Material ist nahezu unverwüstlich. Die glatte Oberfläche eignet sich für die fettarme Zubereitung, die Reinigung der Töpfe ist leicht.

*ja, ich
will!*



Viele träumen vom schönsten Tag im Leben. Die Liebe amtlich zu besiegeln und gemeinsam mit Familie und Freunden dieses Fest zu feiern. Aufgebot, Hochzeitskleid, Anzug, Brautstrauß, Festmahl, Torte, Musik – viel ist zu planen. Gäste denken an Geschenke.



© PAVLO MELNYK / SHUTTERSTOCK (2)

EIN GESPÜR FÜR SCHÖNE DINGE UND FÜR DIE HERZENSANGELEGENHEITEN IHRER KUNDEN – DAS ZEICHNET EDDA SCHULLER AUS.

Edda Schuller
gestaltet Hochzeitstische
bei Klammerth.

„HOCHZEITSTISCHE BIETEN DIE PERFEKTE GELEGENHEIT, DAS PASSENDE GESCHENK FÜR JEDE GELDBÖRSE ZU FINDEN. IMMER MEHR BRAUTPAARE LASSEN DIESE ALTE TRADITION HOCHLEBEN.“



Seit 1992 ist Edda Schuller beim Traditionsgeschäft Klammerth in der Grazer Herrengasse beschäftigt. Vor einigen Jahren hat sie die Hochzeitstische übernommen. Warum ihr diese so besonders am Herzen liegen, erklärt sie im Interview.

Was versteht man unter Hochzeitstisch?

„Der Hochzeitstisch ermöglicht es künftigen Ehepaaren, sich alles, was Lebensfreude und Genuss verschafft, auf eine Wunschliste zu setzen.“

Wie funktioniert der Hochzeitstisch?

„Das Brautpaar kommt zu uns, um sich aus der Vielzahl der Porzellane und Glasserien seine Lieblingsstücke zu wählen. Wir erstellen eine persönliche Hochzeitsliste und die Serviceteile werden wunschgemäß bestellt. Danach wird der individuelle Hochzeitstisch für jedes Brautpaar im Geschäft gedeckt und präsentiert.“

Wie erfahren Hochzeitsgäste vom Hochzeitstisch?

„Die Hochzeitsgäste erhalten mit der gedruckten Einladung die Empfehlung, dass bei uns im Geschäft die mit viel Liebe und Vorfreude ausgesuchten Geschenke zur Auswahl stehen.“

Für Hochzeitsgeschenke geben Gäste mehr oder etwas weniger Geld aus. Sind Gaben vom Hochzeitstisch für jedermann leistbar?

„Ja, natürlich! Da ist für jede Preisvorstellung etwas Passendes dabei. Das Angebot reicht von der entzückenden kleinen Vase

über trendige Tischaccessoires, Tischwäsche, mundgeblasene Gläser, cooles Steingut und langlebige Töpfe oder Bräter bis zum edlen Porzellan und silbernen Besteck. Die Auswahl ist groß und der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.“

Wie kommt das Brautpaar zu den Geschenken?

„Nach Absprache mit dem Brautpaar sammeln wir die ausgewählten Geschenke im Geschäft. Diese werden dann liebevoll verpackt, mit einem Namenskartchen versehen und dem Brautpaar zu einem vereinbarten Zeitpunkt nach der Hochzeit übergeben.“

Das war aber noch nicht alles, oder?

„Nein, das war noch nicht alles. Wir überraschen unsere Hochzeitspaare mit einem kleinen Hochzeitsgeschenk und einem Zehn-Prozent-Gutschein des Umsatzes seiner Hochzeitsliste.“

Bekommen Sie auch Hochzeitsbilder zu sehen?

„Beim Einlösen des Gutscheins bringen die Hochzeitspaare das eine oder andere Hochzeitsfoto mit. Bei dieser Gelegenheit leben wir die Freude mit dem Brautpaar über ihren schönsten Tag im Leben gerne mit.“

Welche drei Produkte müssten auf Ihren eigenen Hochzeitstisch?

„Ich würde mich für Porzellan, Glas und Besteck entscheiden.“

Vielen Dank für das Gespräch.

Hochzeit setzt perfekte Organisation voraus

MIT 21 JAHREN MACHTE SICH DIE GRAZERIN LISA SCHÖNINGER ALS HOCHZEITSPLANERIN SELBSTSTÄNDIG. IHR ZIEL IST, ALLEN PAAREN EINE TRAUMHOCHZEIT AUSZURICHTEN.

© WWW.MEINESCHOKOLADENSEITE.AT (2)



Alles, was man mit Herz und Leidenschaft tut, macht man gut.

„NACH DEN HOCHZEITEN, WENN ICH INS AUTO STEIGE UND MIR DENKE, DAS WAR EIN GRANDIOSER TAG, SPÜRE ICH DIESE LEIDENSCHAFT, DIE MIT KEINEM GELD DER WELT ZU BEZAHLEN IST.“



Leidenschaft

„Hochzeitsfee“

LISA SCHÖNINGER
GESCHÄFTSFÜHRERIN

Tipps:

Wenn Paare beschließen zu heiraten, sollten sie früh genug mit der Planung beginnen. Dazu gehört auch ein stimmiger Ablauf der Feier.

Dienstleister, die aktiv am Hochzeitstag involviert sind, sollten mit Bedacht gewählt und bestmöglich instruiert sein.

Zu einer gelungenen Hochzeitsfeier gehört auch die Kulinarik. Daher sollte ein großes Augenmerk auf gutes Essen und ein perfektes Service gelegt werden.

Musik bei der Trauung und abends ist selbstverständlich. Bitte daran denken, dass auch beim Empfang und bei der Agape eine Hintergrundmusik gut ankommt. Um die Koordination am Hochzeitstag sollte sich eine Vertrauensperson kümmern.



*glanz-
zeiten*

EIN KELCH AUS SILBER WAR INSPIRATION FÜR DEN AUS PORZELLAN HANDGEFERTIGTEN CHAMPAGNERBECHER SIP OF GOLD VON SIEGER BY FÜRSTENBERG. VERGOLDUNGEN AM RAND UND IM INNEREN LASSEN DEN CHAMPAGNER WIE FLÜSSIGES GOLD GLÄNZEN.

Christian
Sieger

„SCHÖNHEIT
IST DIE
EMOTIONALE
AUSSTRAHLUNG
EINES
PRODUKTS.“



Schönheit

„SIEGER“

MICHAEL UND
CHRISTIAN SIEGER
GESCHÄFTSFÜHRER

Form, Material und Konzept des Champagnerbechers Sip of Gold brechen mit der Tradition des Stielglases. In dem Becher aus dünnwandigem Porzellan mit der feinen Vergoldung glitzert der Champagner wie fließendes Gold. Woher die Inspiration kam und ob der Becher alltagstauglich ist, erklärt Christian Sieger im Interview.

Ein Becher für Champagner ist außergewöhnlich. Wie kam es dazu?

„Wir wollten einen singulären Artikel, an dem die Menschen Spaß haben. Während der ersten gemeinsamen Produktentwicklungen haben wir bei Fürstenberg auch immer aus alten Teetassen getrunken, die im Inneren eine schöne Vergoldung hatten. Die ursprüngliche Inspiration war aber ein klassischer Silberbecher, den mein Bruder Michael zuvor von seiner Frau geschenkt bekommen hatte. Einer seiner Freunde besaß so einen und trank daraus sein Feierabendbier – gut gekühlt durch das Silber. Schließlich haben wir überlegt: Warum interpretieren wir dies nicht vollkommen

neu aus dünnwandigem Porzellan? Mit der 24-karätigen Vergoldung haben wir die klassischen Gläser für Champagner in Frage gestellt und etwas ganz Neues erschaffen.“

Klassische Champagnergläser haben eine Tulpen- oder Flötenform. Warum ein neues Design?

„Es ging darum, eine Alternative zu schaffen. Ein Produkt, das ein bisschen cooler ist, ein bisschen mehr ‚down to earth‘. Obwohl der Becher handfester wirkt, ist er sehr edel. Übrigens: Durch die Vergoldung bleibt der Champagner auch länger kühl.“

Muss auf Perlenbildung verzichtet werden?

„Die Perlen sind da, aber man kann nicht durch das Porzellan schauen, wie bei einem Glas. Dafür erzeugen die Reflexionen im Inneren den Eindruck flüssigen Goldes.“

Wie viel Champagner passt in den Becher?

„Wenn er ganz gefüllt ist, geht rund 0,3 Liter Flüssigkeit hinein. Aus dem Becher kann nicht nur Champagner getrunken werden, sondern auch Gin, Kaffee oder Tee – das Porzellan hält auch hohe Temperaturen aus, trotz der Wandstärke von nur 2 Millimetern. Auch Cocktails passen wunderbar in den Becher.“

Die Becher sind prädestiniert dafür, Sammlerobjekte zu werden. Design für die Vitrine?

„Es ging uns explizit darum, etwas zu kreieren, das die Menschen tagtäglich nutzen können. Ich trinke jeden Tag daraus und wasche meine Becher in der Spülmaschine – mit dem Risiko, die Goldbeschichtung zu beeinflussen. Ich finde, das Alter darf sichtbar sein. Es hat einen speziellen Charme und erzählt eine eigene Geschichte. Wir verändern uns schließlich auch mit dem Alter und die Patina ist ein ganz eigenes Qualitätsmerkmal. Wer allerdings auf Nummer sicher gehen will, sollte mit der Hand waschen. Die Becher sind auf jeden Fall eine Investition, an der man lange Spaß haben wird.“

Vielen Dank für das Gespräch.

CHAMPAGNERWELT

Shop the Look

www.klammerth.at



1 | CHAMPAGNERBECHER „SIP OF GOLD“ PRECIOUS COMPANIONS „EDITION DR. BARBARA STURM“ eine Kooperation für den Naturschutz | 2 | „SIP OF GOLD“ DIAMONDS goldener Schimmer mit einzigartigem Diamantenschmuck | 3 | 4 | „SIP OF GOLD“ THE SPARKLING 4 „GLAMOUR GIRL“ und „STAR MAN“ Heldentum als Statement in knalligen Farben | 5 | „SIP OF GOLD“ DRIPS weiß, blau und gold in Harmonie | 6 | „SIP OF GOLD“ STARS verführerische Sterne | 7 | 8 | „SIP OF GOLD“ WHITE schlicht und stylish | 9 | „SIP OF GOLD“ GLENCHECK „FASHION COLLECTION“ einfach trendy | 10 | „SIP OF GOLD“ CA' D'ORO klassische Geometrie | 11 | 12 | „SIP OF GOLD“ NOIR die schönsten Edelmetalle in einem Becher vereint | 13 | „SIP OF GOLD“ PLATINUM Platin und 24 Karat Gold treffen feinstes Porzellan



1



3



2



13

FESTE FEIERN

Finden Sie Ihren Sip of Gold!



4



12

Zartes Porzellan mit einem Hauch von Gold am Rand und auf der Innenseite – die edlen Becher gibt es klassisch schlicht und auch bunt mit verschiedenen Heldenmotiven. Der Kauf eines Heldenbechers unterstützt das Netzwerk für Demokratie und Courage (NDC), das sich gegen Diskriminierung und für ein buntes, nachhaltiges und weltoffenes Miteinander einsetzt.



5



11



6



9



7



10



8



„Wir sollten Tischkultur wieder leben und genießen und uns mit Produkten umgeben, die uns emotionalisieren und aus jedem Alltag einen Festtag machen.“

Christian Sieger

>
Im Schloss Harkotten im Münsterland trifft Tradition auf Moderne. Hier befinden sich die Werkstätten von sieger design.



© SIEGER (3)

GEFU®



Ob kräftige Schärfe, feine Salznote oder intensiver Kräuterduft: Mit der innovativen Designserie X-PLOSION® von GEFU werden Sie Gewürze in neuen Dimensionen erleben und genießen.

Unsere preisgekrönte Serie bietet Mühlen mit dem genialen CYCLONE® Keramik-Mahlwerk, extrascharfe Chilischneider, stylische Streuer und weitere tolle Produkte, die höchsten Maßstäben beim Würzen gerecht werden. X-PLOSION® - das ist Aromapower pur für die kreative Küche von heute.



Produktfilm

GEFU – Entdecke Deine Kochkunst.

www.gefu.com

Shop the Look

www.klammerth.at



1 | TROMMELREIBE TRANSFORMA besticht durch Qualität und Design | 2 | APFELSCHÄLER DELICIO verwandelt köstliches Obst in wahre Kunstwerke | 3 | STEAKMESSERSET RANCHORO bringt einen Hauch von Texas in die Küche oder an den Grill | 4 | FLAMBIER-BRENNER FUEGO ist ein treuer Küchengefährte, wenn's mal wieder heißer hergeht | 5 | TROMMELREIBE RULLARE sorgt für optimale Portionierung in jeder Zubereitungslage | 6 | KAFFEEMÜHLE LORENZO fein und stylisch wie in Italien | 7 | KNOBLAUCHPRESSE GARLICO bringt Schärfe in bunte Gerichte | 8 | GLASTRINKHALME FUTURE genauso cool wie das Erfrischungsgetränk | 9 | ESPRESSO-KOCHER LUCINO Kaffeegenuss allerhöchster Güte | 10 | SPIRALSCHNEIDER SPIRALFIX – wenn's in der Küche wieder einmal rund geh'n soll | 11 | BRATEN- & OFENTHERMOMETER MESSIMO 3 in 1 – eine unentbehrliche Hilfe für alle, die köstliche Braten lieben



1



2



3

GLÄNZENDE
VIELFALT

Höchste Qualität!

Die große Palette der GEFU-Küchenhelfer brilliert durch modernes Design und höchste Verarbeitungsqualität. Deshalb gewährt die Marke auch bis zu 20 Jahre Garantie auf jedes einzelne Stück. Über 400 dieser Produkte finden sich im Webshop von Klammerth. Auch vor Ort liegt eine große Auswahl an diesen Küchenhelfern für Sie bereit.



4



11



5



10



8



6



9



7

LEIDENSCHAFT | TRADITION | EHRlichkeit | QUALITÄT | SCHÖNHEIT



FOLGEN SIE UNS AUF



© GEFU (12)



© BUNA@TASTY_PETER_OSWALD, FLAMINGO IMAGES/ILJA_GENERALOV/SHUTTERSTOCK, ROSENTHAL, STELTON

kaffee haus in graz

Ein guter Kaffee versüßt vielen das Leben. Auch der anglo-irische Erzähler Jonathan Swift gehörte zu den Genießern und meinte: „Die beste Methode, das Leben angenehm zu verbringen, ist, guten Kaffee zu trinken. Und wenn man keinen haben kann, so soll man versuchen, so heiter und gelassen zu sein, als hätte man guten Kaffee getrunken.“





© STELTON

Das Grazer KAFFEEHAUS

Graz ist in, auch bei den Kaffeehäusern. Der Kaffeegenuss in der Landeshauptstadt ist vielfältig, aufregend und stets ein Erlebnis. Das ist nicht verwunderlich! Die Gastgeber lieben ihren Job, sind große Verfechter von guter Qualität und freuen sich darauf, ihre Gäste mit besonderen kulinarischen Kreationen zu überraschen.

Besucher schlendern durch die Stadt und stoßen an allen Ecken und Enden auf urige, kultige oder coole Locations. Hier macht es Spaß, eine kleine Pause einzulegen und Schluck um Schluck eine Tasse Kaffee mit

allen Sinnen zu genießen. Die Liste ist lang und daher beschränkt sich das Kult-Magazin hier auf eine kleine Auswahl.

Da sind zum einen das Traditionscfé Harrach mit coolem Ambiente im Univiertel, zum anderen das Café Wolf, eine beliebte Heimstätte für Künstler. Die Tribeka strahlen Gemütlichkeit und modernes Flair aus, das Café Erde ist ein weltoffenes Café für alle, die eine Vorliebe für pflanzliche Genüsse haben. Ein Designjuwel ist die Café-Bar Kai 36, das Arravané ist eine Mischung aus cooler Kantine und Café.

Bester Kaffee. Fair bezahlt. Frisch geröstet.

BUNA STEHT IN GRAZ FÜR KAFFEE, RÖSTEREI UND SCHULUNGEN. DAS UNTERNEHMEN WURDE 2007 GEGRÜNDET UND IST SEIT 2020 ALS POP-UP AM JOANNEUMRING 16 ZU FINDEN.

BUNAG@TASTY_PETER_OSWALD



LEIDENSCHAFT | TRADITION | EHRLICHKEIT | QUALITÄT | SCHÖNHEIT

„BUNA ist amharisch und bedeutet Kaffee“, erklärt Susanne Feier, BUNA-Besitzerin, Barista, SCA-Trainerin und Jurorin bei internationalen Kaffeewettbewerben.

Amharisch ist eine der Amtssprachen in Äthiopien – der Wiege des Kaffees. Das Unternehmen legt auf richtig guten, fair bezahlten Kaffee und die passende Zubereitung Wert. Das war auch der Grund, warum BUNA beschlossen hat, in Graz Kaffee frisch und vor allem schonend zu rösten. In jeder Packung Kaffee stecken Leidenschaft sowie jahrzehntelange Erfahrung mit gutem Kaffee.

Tipps:

— Kaffeeexperten empfehlen, Bohnen zu verwenden. Wird eine Packung Kaffeebohnen geöffnet, hält sich das Aroma länger als bei Kaffeepulver.

— Die Kombination Kaffee, Kaffeemaschine und Mahlgrad macht den perfekten Kaffee aus. Kauft man eine neue Sorte, sollte das Mahlwerk zunächst angepasst werden, um die perfekte Einstellung zu finden.

— Eine wichtige Rolle spielt der Härtegrad des Wassers. Idealerweise sollte der pH-Gehalt 6,5 bis 7,5 sein. Ist er über 12 wäre es ideal, einen Wasserfilter zu verwenden.

— Am gesündesten ist Kaffee ohne Milch. Auf diese Weise kommt der aromatische Geschmack des Kaffees am besten zur Geltung.



© ROSENTHAL (1), VILLEROY & BOCH (1), GEORG JENSEN (1)

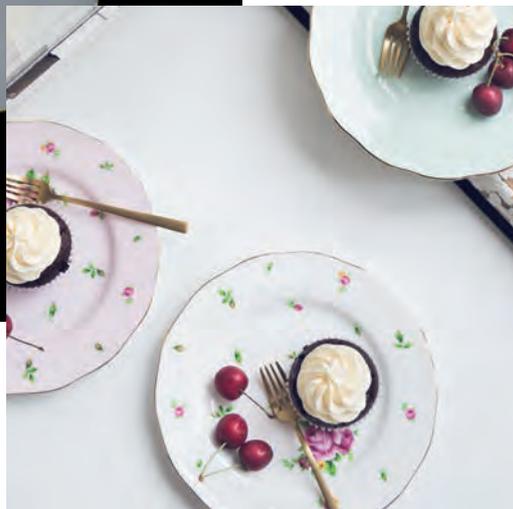


lebens- begleiter



Viele Dinge
im Leben
leuchten nur
kurz auf, um
gleich darauf
wieder zu
verschwinden.

Andere
bleiben für
längere Zeit
und begleiten
durch eine
Lebensphase.
Und es gibt
Dinge, die
zu lieben
Begleitern
fürs Leben
werden.



DAS LEBEN IST IM WANDEL. GENAUSO WANDELN SICH DIE VORLIEBEN UND GEWOHNHEITEN. NUR EINES BLEIBT FÜR IMMER: DIE LUST AM SCHÖNEN.



1



2

BUNTE
AUSWAHL



3

fröhliche Kindheit

Kinder sehen die Welt mit anderen Augen. Jeder Tag ist ein Abenteuer, überall gibt es etwas zu entdecken. Die bunte Welt der Kindheit ist nur ein Augenblick, der viel zu schnell vergeht. Fantasievoll gestaltetes Geschirr mit lustigen Designs macht aus jeder Mahlzeit eine Abenteuerreise für die Kleinsten. Mogli tanzt mit Balu auf dem Teller den Dschungeltanz, die Lunchbox ist ein Zoo voller exotischer Tiere und der Trinkbecher ist ein Blumenmeer.



8

© DISNEY



4



7



6



5

1 | ROBBE & BERKING GEBURTSLÖFFEL – ein tolles Taufgeschenk, versilbert oder in Sterlingsilber. In den Löffel können Datum, Uhrzeit, Größe und Gewicht des Kindes eingraviert werden. | 2 | ROSENTHAL KINDERSATZ 3-TEILIG KINDER DAILY KÜCHENMAUS – so macht Frühstück Spaß! | 3 | RICE TELLER 20 CM FISH PRINT Fischers Fritz fischt frische Fische. | 4 | RICE BECHER 9 CM ZWEI-TON DELIGHTFUL DAISY PRINT – aus dem Becher schmeckt der Kakao gleich besser | 5 | RICE SCHALE 15 CM ZWEI-TON BUDGIE PRINT Schale für ein kunterbuntes Frühstück | 6 | MEPAL LUNCHBOX MIDI ANIMAL FRIENDS – mit Giraffe, Löwe, Strauß und Co auf Abenteuersafari | 7 | WMF KINDERBESTECK 4-TEILIG ZWERGE – das erste eigene Besteck erfüllt jedes Kind mit besonders viel Stolz und unterstützt dabei, den Umgang damit zu lernen | 8 | WMF KINDERSET DSCHUNGELBUCH 6-TEILIG bringt Ruhe und Gemütlichkeit auf den Tisch.



LANGLEBIGE BEGLEITER



junges Eigenheim

Die erste eigene Wohnung ist ein aufregender Moment. Alles soll anders werden, als die Eltern es hatten - und am Ende sind doch sie diejenigen, die um Rat gefragt werden. Sie wissen, wie Reis gekocht wird, sodass nichts anbrennt - und sie kennen auch die besten Haushaltsartikel, die in keiner Küche fehlen dürfen. Die erste Ausstattung soll wertig sein und Spaß machen, damit die Freude daran für lange Zeit anhält.





1



2



8

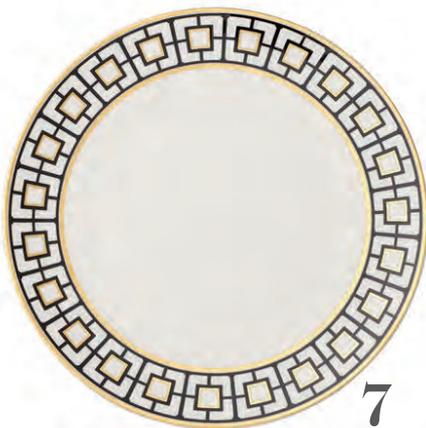
NEUES
AUSPROBIEREN

die besten Jahre



3

Jetzt ist die Zeit reif, um Neues zu entdecken. Auf Reisen zeigt sich die Vielfalt der internationalen Küche. Warum nicht die Welt nach Hause holen? Mit exotischen Rezepten und kreativer Dekoration wird das Leben alles, außer gewöhnlich. Gewohnte Pfade zu verlassen und über den Tellerrand zu blicken machen jeden Tag zu einem spannenden Erlebnis. Und am schönsten ist es, die neuen Entdeckungen gemeinsam mit guten Freunden am liebevoll gedeckten Tisch zu genießen.



7



4



6



5

1 | GEORG JENSEN SALZ & PFEFFER STREUER COBRA – das Salz der Erde und der Pfeffer im Leben, vereint in edler Kombination
2 | KÜCHENPROFI RACLETTE EXKLUSIVE – open end gilt beim gemeinsamen Raclette mit Freunden | 3 | HORL MESSERSCHLEIFER bringt die nötige Schärfe in die Küche | 4 | GEFU FISCHBRÄTER BBQ – leichter Grillgenuss für Fischliebhaber | 5 | SCANPAN WOK 32 CM PRO IQ – die Faszination der asiatischen Küche | 6 | GEORG JENSEN SNACKSCHALE TRIPLE EDELSTAHL COBRA – Knabberspaß, serviert in faszinierendem Design | 7 | VILLEROY & BOCH TELLER FLACH 27 CM METROCHIC geometrisches Dekor in Schwarz und echtem 20 Karat Gold – das ist urbane Modernität in feinstem Premium Bone Porcelain | 8 | SAMBONET MARTINIGLAS KUPFER, GOLD ODER SCHWARZ geschüttelt oder gerührt – Hauptsache mit Stil



TREUE BEGLEITER für die Ewigkeit

Es gibt Lieblingsstücke, die begleiten ein Leben lang. Doch damit nicht genug. Viele werden auch von Generation zu Generation weitergegeben. Als liebe Andenken an eine schöne Zeit, an Herzensmenschen oder an einen besonderen Augenblick. Der Wert ist oft ein ideeller und kann in Zahlen nicht festgemacht werden. Umso kostbarer sind diese Kleinode für die Besitzer, die sie gut hüten und darauf achten. Damit auch die nächste Generation daran Freude hat.



- 1 | ROBBE & BERKING THE BOX – versilbertes Besteck mit 24 Teilen, Frozen black Edition
 2 | SIEGER BY FÜRSTENBERG – die Helden-gestalt der griechischen Mythologie stand dem edlen Becher Pate | 3 | VILLEROY & BOCH LA BOULE MEMPHIS ICONIC – eine wahre Wunderkugel, die sich in Geschirr verwandeln kann
 4 | GEORG JENSEN LEUCHTER COBRA – edler Kerzenständer in verschiedenen Größen

LEIDENSCHAFT | TRADITION | EHRlichkeit | QUALITÄT | SCHÖNHEIT

© ROBBE & BERKING, SIEGER BY FÜRSTENBERG, VILLEROY & BOCH, GEORG JENSEN

WEIHNACHTSZAUBER!

ENGELS KERZEN garantieren gemütliche Stunden...



Engels Kerzen GmbH

Am Selder 8 | D-47906 Kempen | Telefon +49 (0)2152-206560
 info@engels-kerzen.de | www.engels-kerzen.de

JADE

GOURMET CUTTING SURFACES

Holzfaser

Schneidebretter

Schnittig, kultig, stylisch: Die schwarzen Schneidebretter von JADE zeichnen sich aus durch ihr schlankes Design, ihre extrem lange Haltbarkeit sowie eine einfache Handhabung und eine unkomplizierte Reinigung. Sie sind erhältlich mit und ohne Safrille, mit und ohne Antirutschfüße, aber immer mit praktischer Aufhängeöse. Auch ideal zum Servieren und Anrichten bei Tisch.



SCANPAN®
DENMARK



WWW.SCANPAN.DE

Rösten, garen, schmoren, braten – und recyceln.

ALUMINIUM IST DAS PERFEKTE MATERIAL FÜR KOCHGESCHIRR, DA ES EIN IDEALER WÄRMELEITER IST. PFANNEN AUS RECYCELTEM ALUMINIUM DIENEN IN DOPPELTER WEISE DER UMWELT.

> Aluminiumpfannen leiten Wärme optimal weiter.

> Scanpan Pfannen sind Qualitätsware aus Antihaf-Aluminium, handgegossen.



© SCANPAN (2)



„Mit alten Pfannen lernt man kochen“, lautet ein bekanntes Sprichwort.

Tatsächlich ist die Geschichte dieses wichtigen Kochinstruments ein spannendes Lehrwerk in Sachen Innovation und Optimierung. Pfannen begleiten den Menschen seit der Steinzeit.

Alles begann mit heißen Steinen, auf denen Lebensmittel gebraten wurden. So wurde Fleisch zart und so manches pflanzliche Lebensmittel erst genießbar. Die erste Hochzeit erlebte das flache Küchenutensil im Mittelalter. Damals war Pfannenfertigung ein arbeitsintensiver Prozess und so blieben sie hauptsächlich wohlhabenden Haushalten vorbehalten. Erst durch die industrielle Revolution wurden Pfannen zur Massenware. Die Materialien für die Pfannenherstellung reichen von Aluminium

über Edelstahl, Eisen bis hin zu Kupfer, jedes mit seinen spezifischen Eigenschaften.

Antihafbeschichtungen gehören zu den jüngeren Vertretern in der Küche.

Entdeckt in den späten 1930er-Jahren fanden sie in den 1950er-Jahren Einzug in die Haushalte. Etwa zur gleichen Zeit, 1956, wurde Scanpan gegründet. Der dänische Hersteller von Kochgeschirr ist vor allem für seine Aluminiumpfannen bekannt, die mit der einzigartigen Stratanium-Beschichtung nahezu unzerstörbar sind. Die Oberfläche ist widerstandsfähig, leicht zu reinigen und frei von schädlichen Dämpfen. Nachhaltigkeit ist für das dänische Unternehmen Programm. Pfannen bestehen bis zu 100 % aus recyceltem Aluminium. Die optimale Wärmeleitfähigkeit hilft zudem, beim Kochen Energie zu sparen.



There is no planet B!

ADVERTORIAL

gesunde küche



**DIE GESUNDE KÜCHE BEGINNT MIT DEM
EINKAUF REGIONALER LEBENSMITTEL UND SETZT
SICH IN DER VERWENDUNG VON NACHHALTIG
ERZEUGTEN KÜCHENUTENSILIEN FORT.**

Das Bewusstsein für die gesunde Ernährung steigt. Selber kochen, vegetarische Ernährung und der Verzicht auf hochverarbeitete Lebensmittel liegen im Trend. Wie sonst, als in nachhaltigem Geschirr, sollten Produkte für ein ökologischeres Leben zubereitet und serviert werden? Geschirr, das energieeffizient und frei von Schadstoffen in der Region produziert wird, erfüllt alle Kriterien der

Nachhaltigkeit. Zudem werden lang haltbare Stücke gerne an die nächste Generation weitergegeben, wie etwa der Emaille-Topf zum Milch Kochen. Riess Emaille ist ein österreichisches Traditionsunternehmen, das seit 1550 in Ybbsitz im niederösterreichischen Mostviertel Kochgeschirr produziert. Emaille ist schnitt- und kratzfest, induktionsfähig und hitzebeständig.



Dipl.-Ing.
Julian Riess

„WIR SETZEN AUF
LANGELEBIGE QUALITÄTS-
PRODUKTE – NUR SO KÖNNEN
WIR UMWELTGERECHT
PRODUZIEREN UND EIN
FAIRES PRODUKT
LIEFERN, DAS LANGE
FREUDE BEREITET.“

Qualität

„Riess“

DIPL.-ING. JULIAN RIESS
GESCHÄFTSFÜHRER



1

- 1 | RIESS SCHAUMLÖFFEL – ein praktischer Küchenhelfer
- 2 | CLASSIC SCHNABELTOPF – zum Wärmen von Wasser oder Milch



2

Mit Nachhaltigkeit, Regionalität und Klimaschutz hat Riess Kultobjekte wie Milchtopf oder Knödelschöpfer erschaffen.

Die farbenfrohen Küchenutensilien liegen im Trend einer gesunden und grünen Küche. Die Herstellung ist durch Nutzung von nachhaltiger Wasserkraft CO₂-neutral. Die Haltbarkeit der Produkte ist legendär und die verwendeten Materialien sind schadstofffrei. Bei entsprechender Pflege bleiben die Töpfe und Pfannen sehr lange schön. Emaille-Produkte werden einfach über das Altmetall entsorgt und sind somit wiederverwertbar. Es entsteht kein Müll, sondern ein neuer Rohstoff. Das perfekte Material für die gesunde Küche von heute.

LEIDENSCHAFT | TRADITION | EHRlichkeit | QUALITÄT | SCHÖNHEIT

RIESS

GESÜNDER KOCHEN MIT EMAILLE

handgemacht in
ÖSTERREICH
seit 1550

GREEN BRAND
MADE IN AUSTRIA 2020 2020

CO₂ neutral
IN AUSTRIAN PRODUCTION

ROBBE & BERKING
SILBER

