

KLAMMERTH

# kult #3

---



FÜR MEHR LEBENSENERGIE  
TRENDS ENTDECKEN

---

TISCH- UND KOCHKULTUR IN ÖSTERREICH



BY APPOINTMENT TO  
HER MAJESTY THE QUEEN OF DENMARK

# GEORG JENSEN

ESTABLISHED 1904



# Editorial

---



© P. RIEDLER/PHOTOWORKERS.AT

## Liebe Leserin, lieber Leser,

Sie halten die dritte Ausgabe unseres Kult-Magazins in Ihren Händen. Klammerth ist Kult. Seit 1840. Seit mehr als 180 Jahren ist das Familienunternehmen im Herzen von Graz bestrebt, seinen Kunden Tisch- und Kochkultur in all ihrer Vielfalt näher zu bringen. Es gibt so unglaublich viele Aspekte, die beleuchtet werden können. In unserem neuen Magazin wird ein Teil davon angesprochen.

So erfahren Sie interessante Details zur Geschichte des Bestecks, das lange Zeit so wertvoll war, dass man es am Körper mit sich trug. Zu einem festlich gedeckten Tisch gehören auch Blumen. Im Trend liegen bunt gemischte Blumenarrangements, die mit Gräsern und Kräutern aufgepeppt werden. Wie man Lebensmittel ganzheitlich und oft mit wenig Aufwand verarbeiten kann, verrät uns der mit vier Hauben gekrönte Koch und Gastgeber Richard Rauch.

Die Steiermark ist eine Genussregion. Es ist immer wieder erstaunlich, welche exotischen Produkte aus der Steiermark kommen. Ich denke dabei an Soja- und Lupinen-Sauce, Reis, Quinoa, Safran und an Garnelen, die hier in der Region gezüchtet werden. In dieser Ausgabe gibt es zudem wieder einige Rezepte zum Nachkochen.

Viele Leser sind bereits gespannt, wie die Geschichte von Klammerth weitergeht. Mein Vater hat Wochen im Archiv verbracht und berichtet über den k. u. k. Hoflieferanten. Klammerth belieferte das Kaiserhaus in der Grazer Burg und auch in der Kaiservilla in Bad Ischl. Staunen Sie über das Who is who der Klammerth-Kunden.

Viel Freude beim Lesen wünscht Ihre

**Martina Weinhandl**  
Geschäftsführerin

# Inhalt

14



© THOMAS BACH

## EDLES TAFELSILBER

Aufwendig  
gearbeitet  
und von  
höchster  
Qualität  
ziert Besteck  
jede schön  
gedeckte  
Tafel.

3–5 Editorial & Inhalt

6–7 Philosophie

8–9 Zeitlos und schön  
30 Jahre Begeisterung für Stilberatung

10–11 Klammerth wird  
k. u. k. Hoflieferant  
Eintauchen in die interessante  
Firmengeschichte

12–13 Kultspeise hat  
immer Saison  
Julia Weinhandl baut einen kunstvollen  
Beef Tatar-Turm.

14–17 Edles Tafelsilber  
Schönes Besteck ziert jede Tafel.  
Ein Ausflug in die Geschichte

18–19 Tischkultur wird  
großgeschrieben  
Martina Weinhandl im Interview

23 Interessant & bereichernd  
Rebecca Eder erzählt von ihrer Doppellehre.

24–25 Wenn alles blüht  
Maria Edler erweckt Festtafeln mit  
Blumendekoration zum Leben.

26–31 Lokale Exoten  
Die Steiermark ist voll mit exotischen  
Lebensmitteln, produziert von innovativen  
Menschen.

34–49 Feste im Jahreskreis  
Es gibt allerhand zu feiern – und jedes Fest  
ist einzigartig!

50–51 Süße Steirerkraft  
In Kristinas Meisterbäckerei werden aus  
regionalen Produkten süße Überraschungen.

27



© SAMANEH/SHUTTERSTOCK

## LOKALE EXOTEN MACHEN DIE STEIERMARK BUNT.

Innovative  
Menschen  
beschreiten  
mit Mut,  
Überzeugung,  
und Liebe  
neue Wege.

54–57 Ganz oder gar nicht  
Gastgeber Richard Rauch lädt seine Gäste  
auf eine kulinarische Reise ein.

58–61 Mix it up!  
Geschüttelt, gerührt, gemixt – Mocktails  
und Cocktails für jeden Anlass

63 Sag „Ja“  
Erinnerungen an den Hochzeitstisch

66–67 Meer(es)f(r)ische  
Günther Pichler macht die  
steirische Landeshauptstadt zu einer  
Küstenmetropole.

69–71 Das Auge isst  
immer mit  
Essen in Szene gesetzt: das perfekte  
Food-Foto

73 Tischlein deck dich  
Liebevoll dekoriert wird jeder Tisch zu  
einer Augenweide.

74 Pizza wie vom Profi  
Effizient und stylisch – Pizzaofen der  
neuesten Generation

75 La dolce vita  
Eine italienische Eismacherin aus Graz  
fährt zum Ice Cream World Cup.

78–79 Das Glas als  
big player  
Genusscoach Sabine Flieser-Just  
ist Sensorik eine Herzensangelegenheit.

80–83 genießerei am markt  
Hier lässt man die Marktkultur von  
anno dazumal wieder aufleben.

VIER-HAUBEN-  
KOCH  
RICHARD RAUCH

Der Ost-  
steirer ist  
für seine  
ganzheitliche  
Verarbeitung  
von  
Produkten  
bekannt.

54



© PERTRAMER

IN DER  
GENIEßEREI  
WIRD FRISCH  
VOM MARKT  
GEKOCHT

Ein 5-Gang-  
Menü zum  
Nachkochen.  
Regional  
und saisonal  
ist oberstes  
Gebot.

80



© WERNER KRUG

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

**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

**ist Kult.**  
*Seit 1840.*

UNSER Credo

---

KLAMMERTH  
IST KULT.  
SEIT 1840.



Klammerth ist die erste Adresse in Österreich für Tisch- und Kochkultur.

KUNDENBEGEISTERUNG HAT BEI MARTINA UND MARTIN WEINHANDL OBERSTE PRIORITÄT.

# Zeitlos und schön

30 JAHRE LANG GEHÖRT WALTRAUD SUSCHNIGG NUN SCHON ZUM TEAM DER STILBERATERINNEN BEI KLAMMERTH.

<  
Ihre  
Begeisterung  
für Tisch-  
kultur und  
schöne  
Accessoires  
für ein  
gemütliches  
Zuhause  
geben  
Martina  
und Martin  
Weinhandl  
gerne an  
Mitarbeiter  
und Kunden  
weiter.



*„Über wertvolle  
Geschenke freut man sich  
ein Leben lang. Dazu  
gehört auch ein zeitlos  
schönes Besteck.“*

**Waltraud Suschnigg**

## **Traumjob bei Klammerth**

Schönes Besteck hat es Waltraud Suschnigg angetan. Und das seit 30 Jahren. Als sie damals ihrer großen Liebe von Eibiswald nach Graz folgte, stellte sie sich bei Klammerth vor und bekam gleich ihren Traumjob. „Das stilvolle Geschäft mit all seinen wunderschönen Produkten hat mich von Anfang an begeistert“, erinnert sich die 60-Jährige. „Waltraud passt mit ihrer Erfahrung, Ruhe, Gelassenheit und Motivation perfekt ins Team“, streut ihr Geschäftsführerin Martina Weinhandl, deren Vater Siegfried Nagl die Mitarbeiterin eingestellt hat, Rosen. Waltraud Suschnigg denkt gerne an ihre ersten Jahre bei Klammerth zurück. Eine Besonderheit war damals der Besteck-Sammelpass, der heute noch

in elektronischer Form existiert. „Eine tolle Erfindung!“, ist die langjährige Mitarbeiterin überzeugt. Gesammelt wird zeitlos schönes Besteck – versilbert oder in Silber. „Mit einem Geburtslöffel beginnt meistens die Sammlung“, berichtet die Stilberaterin. Auf diesem sind Geburtsdatum, Gewicht und Größe eines Neugeborenen eingraviert. Nach und nach schenken Taufpate, Eltern oder Großeltern Teile für das Besteck – inklusive Kinder- und Vorlegebesteck. Bis zur Volljährigkeit ist die wertvolle Sammlung komplett. „Es ist ein schönes Gefühl, Generationen zu begleiten“, sagt Waltraud Suschnigg, die auch für ihr Patenkind Besteck sammelt. Wird sie zum Essen eingeladen, erfreut sie sich jedes Mal an Messer, Gabel, Löffel und Co.

# Klammerth wird k. u. k. Hoflieferant

**JOHANN KARL KLAMMERTH JUN. SUCHTE 1883 UM DEN HOFLIEFERANTENTITEL AN. ANLASS DAFÜR DÜRFTE DIE BELIEFERUNG DER GRAZER BURG MIT GLAS- UND PORZELLANWAREN GEWESEN SEIN.**

## **1. Steirische Landesausstellung**

1883 fand in Graz die „Culturhistorische Ausstellung“ statt. Gerhard Marauschek, langjähriger Leiter des Grazer Stadtarchivs, bezeichnete diese in einem Artikel als „erste steirische Landesausstellung“. Die Schau in der alten Grazer Industriehalle – diese wurde im 2. Weltkrieg zerstört – war eine Veranstaltung der besonderen Art. Zum einen wurde das 600-Jahr-Jubiläum der Habsburger Regierung über die Steiermark gefeiert. Zum anderen war die Schau eine Industrie-, Landwirtschafts- und Gartenbauausstellung. Mehr als 500 Aussteller präsentierten damals rund 7.000 Ausstellungsstücke. Die Eröffnung fand am 2. Juli 1883 statt. Zu den Höhepunkten gehörte unter anderem ein Hoflager in der kaiserlich-königlichen Burg. Das dort verwendete Glas und Porzellan stammte von Johann Karl Klammerth. Der Unternehmer rühmte sich damit, den Kaiser, der persönlich in Graz weilte, mit seinen Waren beliefert zu haben.

## **Kaiser war Kunde bei Klammerth**

Im Dezember 1883 wurde schließlich J. K. Klammerth offiziell zum k. u. k. Hoflieferanten ernannt. Die Originalurkunde ist nicht erhalten. Es gibt aber eine Abschrift, die belegt, dass J. K. Klammerth „durch die Gnade Seiner Majestät dem allergnädigsten Kaiser mittels Dekret vom 30. Dezember 1883 des Obersthofmeisteramtes die Auszeichnung des Titels eines k. u. k. Hoflieferanten für langjährige höchst-befriedigende Lieferungen für Sr. Majestät k. k. Burg in Graz verliehen wird“. Die Liste der erlauchten Kunden war in dieser Zeit sehr lang. Dank der Aufzeichnung eines ehemaligen Geschäftsleiters sind einige namentlich

bekannt. Unter anderem wurde Porzellan nicht nur in die Grazer Burg, sondern auch in die kaiserliche Villa nach Bad Ischl geliefert. Nachdem der Kaiser tatsächlich ein Kunde von Johann Karl Klammerth war, gehörte der Unternehmer in der Tat zum exklusiven Kreis der Hoflieferanten.

## **Adel kaufte Porzellan in Graz**

Auch in den Jagdschlössern in Mürzsteg und Mayerling gab es Porzellan aus dem Hause Klammerth. Weiters waren Erzherzog Karl Ludwig und Kronprinzessin Stefanie Kunden des Grazer Familienunternehmens. Die Fürsten Kinsky kauften hier ein und Barone sowie Kommerzialräte nahmen Teeservice, Vasen und Glaswaren mit nach Hause. Der „Großfürst Michael Nikolajewitsch von Russland“ und der „Herzog de la Grazia“ finden sich ebenso auf der Kundenliste wie die Fürstin Windischgrätz und der Graf Thun-Hohenstein. Zudem verfügte das „Corpskommando Graz“ über Ware aus dem Hause Klammerth und auch das „Neue Wiener Rathaus“ wurde beliefert.

## **Hochblüte von Klammerth**

Der Erfolg war groß, die Geschäfte liefen gut. Es wurde fleißig umgebaut und erweitert. Johann Karl Klammerth hatte das Geschäft seines Vaters nicht nur übernommen und weitergeführt, sondern auch zu einer unglaublichen Blüte gebracht. Wichtige Porzellanmanufakturen wie Chodau und Schlaggenwald vertrieben ihre Produkte hauptsächlich über Klammerth. Glas und Porzellan in bester Qualität wurden an Kunden in den höchsten Kreisen verkauft. Der Titel des k. u. k. Hoflieferanten war Goldes wert. Er war zum einen ein Garant für erst-

>  
Siegfried Nagl vertieft sich gerne in die interessante Firmengeschichte. Auf dem Bild im Hintergrund ist Johann Karl Klammerth jun. verewigt. Er war k. u. k. Hoflieferant und feierte mit dem Unternehmen große Erfolge.



„DER KAISER WAR EIN BEGEISTERTER KUNDE VON KLAMMERTH, DAS UNTERNEHMEN SOMIT EIN KLASSISCHER HOFLIEFERANT.“

Siegfried Nagl

© P. RIEDLER/PHOTOWORKERS.AT

klassige Produkte in höchster Qualität und sorgte zum anderen für den wirtschaftlichen Erfolg des Unternehmens.

#### Wende in der Firmengeschichte

Karl Klammerth, der 1877 in Graz geboren wurde, trat 1897 in die Firma seines Vaters ein. 1901 erweiterte Johann Karl Klammerth den Glas- und Porzellanhandel in der Herrengasse um einen Engroshandel in der Griesgasse 18. Karl Klammerth wurde zum Prokuristen ernannt und übernahm 1915 das Geschäft. Der Hoflieferantentitel, der mit dem Rückzug Johann Karls aus dem Geschäft erloschen war, wurde auch Karl Klammerth verliehen. Karl war jedoch kein großer Erfolg vergönnt. Er starb 1916, als Todesursache wird eine „Neubildung“ – vermutlich Krebs – genannt. Es gab auch Geschichten, dass er bei einem Einsatz im Rettungswagen ums Leben gekommen sei. Sein tief getroffener Vater Johann Karl kehrte wieder ins Geschäft zurück. Zu diesem Zeitpunkt war er 72 Jahre alt

und mit der Leitung der beiden Betriebe überfordert. 1917 verkaufte er das Unternehmen in der Herrengasse sowie das Engrosengeschäft in der Griesgasse an Franz Schönbauer und Josef Hahn, einen seiner ältesten Mitarbeiter. Diese übernahmen für einige Jahre gemeinsam die Verantwortung für die Betriebe.

#### Familienzweig ausgestorben

Johann Karl Klammerth lebte weiterhin in Graz. Er starb am 12. Februar 1921. Seine Frau Rosa lebte bis 1934. Durch den frühen Tod des Sohnes Karl gab es für Klammerth keinen Nachfolger mehr. Die Geschieke der Firma lagen nun in den Händen der beiden Geschäftsleute Franz Schönbauer und Josef Hahn. Schönbauer besaß bereits drei weitere Firmen, Hahn kannte das Unternehmen als langjähriger Mitarbeiter in- und auswendig.

Im nächsten kulturellen steht die Geschichte des Unternehmens von 1917 bis nach dem 2. Weltkrieg im Fokus.

Für die  
Spezialität benötigt man  
acht Zutaten.

—  
DER BESONDERE  
KLASSIKER  
ALS BELIEBTE  
VORSPEISE



# Kultspeise hat immer Saison.

EIN BEEF TATAR SCHMECKT IMMER. DAVON IST FAMILIE WEINHANDL VON KLAMMERTH ÜBERZEUGT. AUCH TOCHTER JULIA BEREITET DIE SPEZIALITÄT GERNE ZU.



Rösti und Beef Tatar harmonieren geschmacklich. Julia Weinhandl verrät ihr Geheimnis für perfekt geformtes Beef Tatar. Sie benutzt einen Dessertring, in den das Fleisch eingefüllt wird. Entfernt man den Ring, steht ein kunstvoll gebauter Beef Tatar-Turm auf dem Teller.

## Qualitätsfleisch ist reich an Vitaminen

Hochwertiges Rinderfleisch, das Familie Weinhandl bei Rinner, dem Fleischhauer ihres Vertrauens einkauft, beinhaltet Vitamine sowie Proteine und macht es daher wertvoll. Der Name der Spezialität ist eine Anlehnung an die Tataren. Von ihnen wurde berichtet, dass sie das Fleisch unter den Sattel legten und weich ritten. „In unserer Familie gehört Beef Tatar zu einer der Lieblingsspeisen“, betont Julia Weinhandl. Hier ist ihr Rezept.

## Beef Tatar mit Trüffelmayo\*

### ALS VORSPEISE

#### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

200 g Rinderfilet  
je 1 Esslöffel fein gehackte Schalotten, Essiggurken und Kapern  
4 Esslöffel Kresse  
1 Messerspitze Paprikapulver  
1 Esslöffel Ketchup  
1 Esslöffel scharfer Senf

#### FÜR DIE TRÜFFELMAYONNAISE:

3 Eidotter  
1 Esslöffel Bouillon  
1 Esslöffel Senf  
2 Esslöffel Trüffelöl  
10 g schwarze Trüffel  
50 g Sevruga-Kaviar  
Chilipulver  
1 Spritzer Weinessig  
250 g geklärte Butter

#### FÜR DIE RÖSTI:

2 große, mehlig Kartoffeln  
Salz, Pfeffer, Muskat  
Olivenöl

### ZUBEREITUNG

Für die Rösti die Kartoffeln grob reiben und auspressen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und in der Pfanne mit Olivenöl etwa fünf Minuten pro Seite goldgelb braten.

Das Rinderfilet mit einem Fleischwolf zerkleinern oder einen Tag vorher einfrieren, damit sich das Fleisch leichter würfeln lässt. Mit den restlichen Zutaten vermengen.

Die Dotter für die Mayonnaise mit den Gewürzen verrühren und mit geklärter, lauwarmer Butter im Wasserbad aufmixen. Wie bei einer Torte auf das Beef Tatar aufstreichen. Mit Kaviar, Trüffeln und Kresse garnieren.

\* REZEPT AUS: GENUSS IST JEDE SÜNDE WERT, HERBERT SCHMIDHOFER, DIE LIEBE ZUM KOCHEN, VERLAG STYRIA MULTI MEDIA MEN GMBH & CO KG, 2015



# edles Tafel silber

Über lange Zeit war Besteck so wertvoll, dass man es am Körper mit sich trug.

Essbesteck, wie es auch heutzutage Verwendung findet, gibt es erst seit dem 17. Jahrhundert.

Aufwendig gearbeitet und von höchster Qualität ziert es jede schön gedeckte Tafel. Silberbesteck wird gerne und häufig von Generation zu Generation weitergegeben.

Damit es auch lange Zeit schön bleibt, braucht es etwas mehr Pflege und den täglichen

Einsatz am gemütlichen Familientisch.

© THOMAS BACH (5)



*Für Ihre ganz besonderen Momente.*



**ROBBE & BERKING**  
SILBER

[www.robberking.com](http://www.robberking.com)



### **Messer, Gabel, Löffel im Lauf der Geschichte**

Der Löffel taucht als das älteste Utensil, das ausschließlich zum Essen verwendet wurde, bereits in der römischen Kultur auf. Auch Messer gehören zu den ältesten Werkzeugen der Menschheitsgeschichte, wobei Tafelmesser zum ausschließlichen Gebrauch als Esswerkzeug erst im Mittelalter eingeführt wurden. Die Gabel hingegen ist vergleichsweise jung. Ihre Entwicklung begann als zweizinkiges Gerät im 4. Jahrhundert in der byzantinischen Kultur. Sie kam über Venedig nach Mitteleuropa. Ein dreiteiliges Besteckset zu besitzen, war bis ins 17. Jahrhundert hinein äußerst selten. „Im 19. Jahrhundert entwickelten die Engländer eine ganze Reihe von Tischbesteck, das in Deutschland zu der Zeit noch völlig unbekannt war. Dazu gehörten das Brotmesser oder Kinderbesteck. Bei uns werden Kinderbestecke in Sterlingsilber gefertigt. Verschiedene Muster machen sie zum beliebten Geschenk zur Geburt.

Heutzutage hat sich die Entwicklung neuer Besteckformen etwas verlangsamt. Trotzdem gibt es immer wieder sehr interessante Gourmet-Serviervorlegeteile wie etwa das Parmesan- oder das Tomaten- und das Austernmesser“, weiß Dr. Karolina Stefanski, Silberbotschafterin der Robbe & Berking Silbermanufaktur zu berichten. Das Unternehmen wurde 1874 in Flensburg gegründet und feiert 2024 sein 150-jähriges Firmenjubiläum. Die Silbermanufaktur ist ein

reines Familienunternehmen und wird in der 5. Generation von Oliver Berking geführt.

### **Immer wieder neu erfundenes Design**

Besteck ist in seinem Erscheinen nicht in Stein gegossen, auch wenn die Grundform immer gleich bleibt. So war der Löffel anfangs einfach der hohlen Hand nachempfunden. Der runde Teil des Löffels, die Laffe (Mittelhochdeutsch), bedeutet nichts anderes als Lippe. Dorthin wird der Inhalt des Löffels nämlich transportiert. Vom einfachen Holzinstrument wurde er immer weiter entwickelt hin zum filigranen Esswerkzeug. Die Gabel bestand einst aus nur zwei Zinken und auch das Messer wurde aus einem simplen Werkzeug hin zum eleganten Tafelmesser entwickelt. „Der Reiz eines neuen Designs von Besteck liegt in der Leidenschaft und der Kreativität. Ein neues Design schafft auch ein einzigartiges kreatives Erlebnis – nicht nur für den Designer, sondern auch für jene, die das Objekt verwenden. Das Design kann viel dazu beitragen, ein unvergessliches Erlebnis zu erzeugen“, ist Stefanski sicher.

### **Traditionelle Technik, moderne Verwendung**

Die Kunst, Silber zu schmelzen und zu bearbeiten gehört mit zu den ältesten Metallhandwerken. Tatsächlich wurden in Europa bereits im fünften Jahrtausend vor Christus Gold und Silber kunstvoll

## Tipps:

— Silberbesteck will verwendet werden. Liegt das Tafelsilber zu lange unbenutzt im Schrank, verfärbt es sich schwarz. Luftfeuchtigkeit beschleunigt das Anlaufen, ebenso Hautfett. Silberbesteck deswegen mit gewaschenen Händen angreifen. Mit einem Baumwolltuch und etwas Silberpolitur wird Angelaufenes gereinigt.

— Eine milde, ph-neutrale Spülmittelseife genügt, um Tafelsilber zu reinigen. Anschließend werden die guten Stücke einfach mit einem weichen Tuch abgetrocknet.

— Wenn das Silberbesteck längere Zeit nicht verwendet wird, wird es am besten in einem Filz-Silbertuch aufbewahrt.



© ANDREAS ADAMS PHOTOGRAPHY

*„Robbe & Berking ist es gelungen, einen eigenen Stil zu entwickeln, der über Generationen weiterlebt.“*

**Dr. Karolina Stefanski**  
Silberbotschafterin  
von Robbe & Berking



© THOMAS BACH

verarbeitet. Tafelsilber gibt es seit dem frühen 17. Jahrhundert. Das erste vollständige Tafelsilber-Set des Abendlandes wurde 1615 von Goldschmied David Altenstetter in Augsburg gefertigt. „Wir fertigen die Bestecke und Silberwaren unter Verwendung alter Techniken in Kombination mit modernen. Teilweise wird bei uns noch mit Werkzeugen aus dem 19. Jahrhundert gearbeitet“, erzählt Stefanski. Silber hat neben seiner einzigartigen Optik noch eine herausragende Eigenschaft, die das Material so besonders geeignet für die Verwendung in der Besteckerherstellung macht: Es ist antibakteriell. „Silber wehrt die Ansammlung von Bakterienzellen ab und verhindert ihr Überleben oder Gedeihen. Essen mit Silberbesteck fördert also die Gesundheit. Silber ist ungiftig und enthält keine schädlichen Zusatzstoffe“, weiß Stefanski. Silberbesteck wird oft als Familienerbstück von Generation zu Generation weitergegeben. Altes Tafelsilber lässt sich hervorragend mit zeitgenössischen Tellern oder Gläsern kombinieren. Gerade in Zeiten des kurzlebigen Massenkonsums sind Objekte mit Geschichte und Vergangenheit etwas Besonderes. Stefanski empfiehlt, Silberbesteck für den täglichen Gebrauch zu verwenden. Unbenutztes Silberbesteck ärgert sich nämlich buchstäblich „schwarz“.

# Tischkultur wird groß geschrieben

KLAMMERTH VERMITTELT SEIT JAHRZEHNEN TISCHKULTUR. DIESE HAT AUCH IN DER FAMILIE WEINHANDL EINEN HOHEN STELLENWERT. KULTURBAT MARTINA WEINHANDL ZUM INTERVIEW.



© P. RIEDLER/PHOTOWORKERS.AT (2)

**Wie wichtig ist im Hause Weinhandl das Thema Tischkultur? Worauf wird besonderes Augenmerk gelegt?**

Tischkultur passt sich der jeweiligen Zeit an. Dennoch gibt es ein paar Themen, die uns als Eltern wichtig sind. Dazu gehören beispielsweise gerade zu sitzen und die Ellenbogen nicht auf dem Tisch abzustützen. Wichtig ist uns auch eine warme Mahlzeit am Tag.

**Wie geht Ihre Familie mit dem Thema Handy beim Essen um?**

Für mich als Unternehmerin, Hausfrau und Mutter ist Zeit ein wertvolles Gut. Mein Mann, unsere beiden Kinder und ich genießen die gemeinsamen Mahlzeiten. Es gibt keine Handys auf dem Tisch und wenn es während des Essens läutet, wird nicht abgehoben.

**Wird mit dem Essen gewartet, bis alle zu essen und zu trinken haben?**

Ja. Erst wenn die Speisen auf dem Tisch stehen und alle Platz genommen haben, wird gemeinsam zu Essen begonnen.

**Kinder langweilen sich oft bei Tisch. Was ist erlaubt, was ein No-Go?**

Wenn wir Besuch haben und nach dem Essen plaudern, fragen die Kinder, ob sie aufstehen dürfen. Wichtig ist uns auch das Thema Nachhaltigkeit. Der Teller sollte leer sein. Sprich, die Kinder nehmen kleine Portionen und holen einen Nachschlag, wenn sie noch hungrig sind. Wir vermitteln Wissen und Werte, die uns wichtig sind und fördern die Fähigkeiten unserer Kinder. Für berufstätige Eltern ist das oft gar nicht so einfach. Doch mit Wille und Disziplin ist alles zu schaffen.

### Gibt es bei Ihnen zu Hause Rituale beim gemeinsamen Essen?

Einmal in der Woche kommt meine Oma zum Essen. Gemeinsam sprechen wir ein Tischgebet oder machen zumindest ein Kreuzzeichen.

### Klammerth ist Kult. Seit 1840. Wie wichtig sind traditionelle Werte?

Sie sind sehr wichtig. Unser Familienunternehmen vermittelt seit mehr als 180 Jahren Tischkultur. Wir sind seit jeher bestrebt, unseren Kunden beeindruckende Momente in einem schönen Ambiente zu vermitteln. Zudem stehen wir und unser engagiertes Team ihnen mit Rat und Tat sowie mit kreativen Ideen zur Seite.

Klammerth begeistert Menschen. Mit Genuss. Mit Stil. Mit Leidenschaft. Das ist unsere Mission, die wir seit Jahrzehnten erfolgreich erfüllen.

Vielen Dank für das Gespräch.



*„Werte, die ich von meinen Großeltern mitbekommen habe, gebe ich gerne weiter.“*

Martina Weinhandl

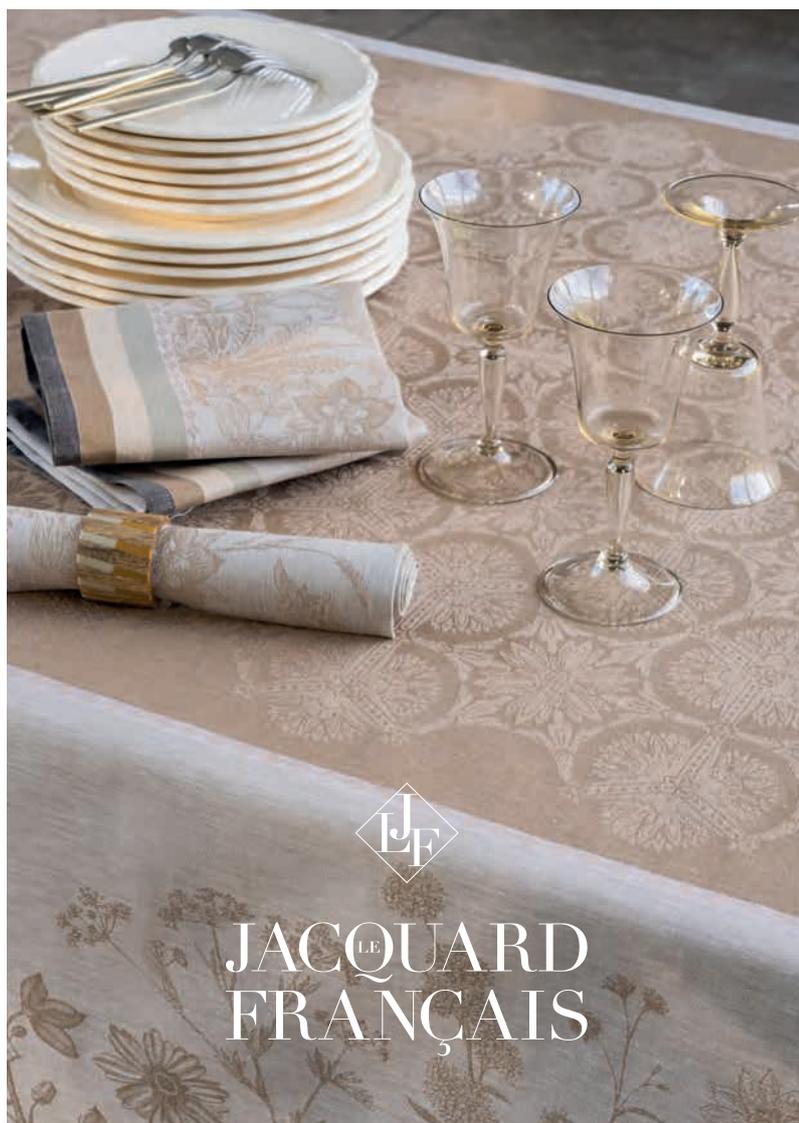
FOLGEN SIE UNS AUF   

## Tipps:

Stoffservietten sollen benützt werden. Sie liegen beim Essen auf dem Schoß. Vor dem Trinken tupft man sich mit der Serviette den Mund ab.

Der Brotteller mit dem Buttermesser steht immer links neben dem Speiseteller. Dieser Teller sollte auch dort stehen bleiben. Vom Brot wird nicht abgebissen. Es wird in kleine Stücke gebrochen.

Martina Weinhandls Großvater, Siegfried Nagl senior, sagte immer: „Alles, was mit der Gabel geteilt werden kann, wird nicht mit dem Messer geschnitten.“





# CHÂTEAU SEPTFONTAINES

Collection

## ELEGANTE HOMMAGE AN EIN STILVOLLES ERBE

Château Septfontaines gelingt es, klassisches Art Déco-Design mit moderner Opulenz zu verbinden. Das einzigartige Relief entsteht durch unsere eigens entwickelte innovative Dekortechnik. Zusammen mit moderner matter Optik auf Premium Bone Porcelain und feinstem Inglasur Goldfilet haben wir eine Premium-Kollektion erschaffen, die selbst die anspruchsvollsten Kunden beeindruckt. Ein zeitgemäßer Klassiker für gehobene Anlässe, Dining-Momente und besondere Feierlichkeiten.

275 **Creating  
Homes**  
YEARS

  
**Villeroy & Boch**  
1748  
*Signature*

# Funktionalität

MIT DEM INTERNATIONAL TÄTIGEN  
ARCHITEKTUR- UND DESIGNBÜRO  
FOSTER + PARTNERS  
KREIERTE DIE PORZELLANMANUFAKTUR  
FÜRSTENBERG DIE SERIE DATUM.

Das modulare System von DATUM bietet Funktionalität gepaart mit moderner Flexibilität. Das Ganze verbunden durch eine klare Designsprache macht das Service schon heute zu einem zeitgemäßen Klassiker.



Bei der Kreation von DATUM bestand die Grundidee des Designerteams von Foster + Partners darin, Beziehungen zwischen den Teilen einer Geschirrkollektion zu untersuchen und ein effizientes Zusammenspiel aller Teile zu erreichen. Es entstand eine Service-Geometrie, die es in der präzisen Ausführung durch Fürstenberg erlaubt, vielfältige Nutzungsmöglichkeiten und einzigartige Stapelbarkeit zu bieten. Durch millimetergenaue Radien und feinste Stufungen an den Unterseiten macht DATUM ein Stapeln in fünf unterschiedlichen Geschirruppen möglich. So kann man zum Beispiel die Teller der Kollektion einwandfrei als Deckel der Schüsseln verwenden, um Speisen warmzuhalten oder sie für später im Kühlschrank aufzubewahren. Der individuellen Einsetzbarkeit der einzelnen DATUM-Elemente ist keine Grenze gesetzt.

## Funktionale Geometrie

Weil gerade Geometrien und rechte Winkel bei der Porzellanherstellung äußerst schwer zu erreichen sind, zählt DATUM zu einem der Beispiele für die



große Expertise der Traditionsmanufaktur Fürstenberg. Die passionierten Modellbauer der Porzellaninstitution haben das Unmögliche möglich gemacht und das Ergebnis ist einzigartig. Anspruchsvolles Design aus dem Hause Foster + Partners in Kombination mit der hochwertigen Handarbeit, dem Know-how und der höchsten Verarbeitungspräzision von Fürstenberg haben ein wahres Meisterwerk hervorgebracht. Einen modernen Klassiker, bestehend aus praktischer Effizienz und zeitloser Ästhetik: DATUM.

## Zeitloses Weiß

Die Porzellanserie DATUM ist in zweierlei Weiß-Varianten erhältlich. Zum einen in klassisch glänzender Glasur, zum anderen in einer außen matten und satinierten Ausführung. Vor allem der Kontrast zwischen glänzendem und mattem Weiß bringt die Klarheit und die Reflektivität des Materials Porzellan eindrucksvoll zum Ausdruck. Wie man es auch dreht und wendet: DATUM ist ein Zugewinn für jede Tafel, jeden Schrank und ganz besonders für jedes Auge.

© SEBASTIAN SCHMIDT @ROSETIME.ROSEPHOTOGRAPHY (2)

ADVERTORIAL

LEIDENSCHAFT | TRADITION | EHRlichkeit | QUALITÄT | SCHÖNHEIT

  
FÜRSTENBERG  
1747

**LIND**DNA



# Interessant & bereichernd

REBECCA EDER IST DER ERSTE LEHRLING BEI KLAMMERTH, DER EINE DOPPELLEHRE ZUR EINZELHANDELS- UND BÜROKAUFFRAU MACHT.



© P. RIEDLER/PHOTOWORKERS.AT



*„Die Arbeit mit Kunden ist ein bisschen mit der Arbeit eines Detektivs vergleichbar. Ich muss zunächst ihren Geschmack herausfinden.“*

**Rebecca Eder**

#### Mutter war Glücksbotin

Ihre Lehrstelle verdankt Rebecca Eder ihrer Mutter, die eine Anzeige im Schaufenster von Klammerth entdeckt hatte. Das Traditionsunternehmen war auf der Suche nach einem Lehrling. Rebecca stellte sich bei der Geschäftsführung vor und vereinbarte einen Schnuppertag. „Dieser machte mir so viel Spaß, dass ich gleich anfang“, erinnert sich die 16-Jährige. Zunächst wollte sie Einzelhandelskauffrau lernen. Ihre Chefin Martina Weinhandl riet ihr zu einer Doppellehre. Sie stimmte zu und ist die Erste, die bei Klammerth eine doppelte Ausbildung genießt: „Ich lerne zwei Berufe. Zudem ergänzen sich Einzelhandels- und Bürokauffrau perfekt.“

#### Team unterstützt

„Die Arbeit mit den Kunden ist ein bisschen mit der Arbeit eines Detektivs vergleichbar“, sagt die Jugendliche und schmunzelt. Um Kunden bestmöglich beraten zu können, ist es wichtig herauszufinden, welchen Geschmack sie haben. Unterstützung bekommt sie jederzeit von ihren Kolleginnen. „Das Team ist einfach toll!“, bekräftigt die 16-Jährige. Die Ausbildung dauert vier Jahre. Neben der praktischen Arbeit drückt sie immer wieder die Schulbank in Bad Radkersburg und Feldbach.

#### Begeisterte Musikerin

In ihrer Freizeit liest Rebecca Eder gerne Fantasiebücher und spielt Saxophon bei einem Musikverein. „Im Sommer haben wir viele Auftritte“, berichtet die Steirerin. Musikalisch umrahmt werden diverse Feste, Eröffnungen sowie Früh- und Dämmerchoppen. Daneben unternimmt Rebecca Eder viel mit ihren beiden jüngeren Geschwistern und Freunden.

#### Ausbildung, ein wichtiges Anliegen

Seit jeher bildet Klammerth Lehrlinge aus. „Wir wollen junge Leute bestmöglich unterstützen und zu tollen Stil- und Genussberaterinnen ausbilden“, erklärt Geschäftsführerin Martina Weinhandl. Der Familienbetrieb im Herzen von Graz ist ein sicherer Arbeitgeber und bietet jungen Mädchen und Burschen nach der Lehre einen Job. „Engagement, Motivation und Neugierde sind perfekte Voraussetzungen für unsere Branche“, betont die Geschäftsführerin, die sich jederzeit über Bewerbungen freut.



© JULIA SOMMEREGGER (3)

Edler  
Garten aus  
Graz ist seit  
vielen Jahren  
der Ansprech-  
partner, wenn  
es um die  
florale  
Gestaltung  
von Festtafeln  
und Innen-  
räumen geht.

*wenn  
alles  
blüht*



*„Einen Raum oder eine Festtafel mit Blumen zum Leben zu bringen ist einfach. Den einzigen Fehler, den man machen kann, ist nicht mit Pflanzen zu verzieren.“*

**Maria Edler**

#### **Faszination Farbe**

„Ich war schon als Kind von Blumen und Pflanzen fasziniert“, erzählt Maria Edler. „Die Kraft der Farben, die Vielfalt der Formen – und das alles im ständigen Wandel der Jahreszeiten ... Ich habe das immer schon geliebt.“ Den Beruf der Gärtnerin zu erlernen, war danach ganz klar die perfekte Entscheidung. „Ich finde es immer wieder großartig, wieviel Freude man den Menschen mit Pflanzen bereiten kann“, erklärt sie.

#### **Zu jeder Gelegenheit**

Diese Freude kann, wie Floristin Maria Edler weiß, bei sämtlichen Anlässen erweckt werden. Sei es auf Geburtstagsfeiern, zu Gedenk-Anlässen oder einfach nur rund um ein Dinner. „Die Kreativität kann bei jeder Gelegenheit voll entfaltet werden“, sagt sie. Erlaubt ist, was gefällt. Das können immer auch Arrangements außerhalb des aktuellen Modetrends sein. „Menschen haben eine natürliche Verbindung zur Natur und vor allem in der Stadt wird diese immer mehr gesucht“, erklärt die Floristik-Expertin. „Deshalb spielt es kaum eine Rolle, welche Pflanzen den Anlass begleiten. Hauptsache ist, sie tun es. Ein Esstisch zum Beispiel fühlt sich ohne eine Blumenvase einfach leer und traurig an“, ist sie überzeugt. Die passenden Gefäße, wie Vasen, Töpfe oder Etageren runden die blühende Ästhetik zusätzlich ab.

#### **Bunt wie das Leben**

„Momentan sehr in Mode sind, was den Pflanzenschmuck betrifft, Pastellfarben“, erklärt Maria Edler. „Zum Beispiel Flieder,



## Schönheit

*„Blumen Edler“*

**MARIA EDLER**

Lisianthus, Wicken, Pfingstrosen oder Eukalyptus werden gerne verwendet“, geht sie ins Detail. Die Arrangements reichen dabei von der Blumenampel über das einfache Tischgesteck. Dabei ist zu beobachten, dass immer öfter der natürliche Aspekt in den Vordergrund tritt. „Entfernt von streng geordneten Biedermeier-Konzepten setzt sich heute immer mehr der natürliche ‚direkt-von-der-Wiese-Look‘ durch“, erklärt Edler. Das heißt: Bunte Mischungen, durchsetzt mit Gräsern und Kräutern in asymmetrischen Anordnungen, die das Leben selbst imitieren, liegen immer mehr im Trend.

#### **Erlaubt ist, was gefällt**

Farblich sind außerdem knallige Kombinationen aus beispielsweise Fackellilien, Nadelkissen, Edeldisteln, Proteas und Pampasgras en vogue. „Wie gesagt ... beim Blumenschmuck kann man die Kreativität voll ausleben, auch wenn die Ideen konträr zu aktuellen Trends sind“, sagt Maria Edler.

#### **Festliche Klassiker**

Der Frühling ist untrennbar mit Eindrücken des neuen Lebens verbunden. Frische Düfte und jugendliche Töne sind aus diesem Grund traditionell damit synonym. Was im Sommer kräftig strahlende Farbvielfalt, geht im Herbst in wärmere Töne über und mündet im Winter in traditionelle Kombinationen aus dunklem Grün und Rot. Individualität ist allerdings auch, was die traditionellen Feste im Jahreskreis betrifft, oberstes Gebot.

# ” lokale Exoten

---

*Die Steiermark ist viel bunter, als es auf den ersten Blick erscheinen mag. Das grüne Herz ist voll mit exotischen Lebensmitteln, produziert von innovativen Menschen. Mit Überzeugung, Mut und Liebe für ihr Tun beschreiten sie, aus der Mitte Österreichs heraus, neue Wege.*



Im Herzen Österreichs  
blüht eine Vielfalt von  
höchster Qualität.

---

STEIRISCHE  
EXOTEN BEREICHERN  
NACHHALTIG DAS  
ANGEBOT.



© WINKLER



© OLGAMAN/SHUTTERSTOCK



© ALTER-EGO/SHUTTERSTOCK

### Fernöstliche Steiermark

Alles begann mit der Suche nach einer Alternative zu importierten Produkten. „Wir haben uns auf die Herstellung heimischer Würzmittel spezialisiert, darunter die Sojasauce und die Lupinen-Sauce“, erklärt Geschäftsführer Peter Troißinger jun. vom Unternehmen Fermtastic. Er und seine Schwester Anna betreiben gemeinsam das Restaurant + Kunsthotel Malerwinkl in Hatzendorf. Peter Troißinger jun. hat die Basiswürzsauce aus Süßlupinen entwickelt. „Alle Arbeitsschritte, von der Ernte der Lupinen bis zur Reifung in Eichenfässern, erfolgen in der Region. Und so entsteht eine Sauce aus der Steiermark, die ganz ohne Soja auskommt. „Die Vorteile liegen auf der Hand: regionale Wertschöpfung, keine langen Transportwege“, erklärt Peter Troißinger jun. Er produziert die Saucen, so auch die Sojasauce, aus österreichischen Zutaten in Bio-Qualität. Für sie wird ein Malz-Sojabohnen-Gemisch zweimal fermentiert, damit der typische Geschmack entsteht.

### Regionale Wertschöpfung

Steirische Qualität wird auch andernorts gerne gesehen. Die Bio-Kürbiskerne für das Kürbiskern-Miso der Luvi Fermente aus Traunsee etwa stammen aus der Steiermark. „Die Paste fermentiert drei Monate. In der Zeit bauen die Enzyme die Kürbiskerne ab, es bildet sich der Umami-Geschmack, der so typisch ist für unser Bio-Kürbiskernmiso“, berichtet Viktor Gruber von Luvi Fermente. Gemeinsam mit Lukas Nagl und Christine Brameshuber werden Bio-Würzsaucen und -pasten erzeugt. Das Trio ist Anfang 30, hat sich dem nachhaltigen Wirtschaften und der regionalen Wertschöpfung verschrieben.

## Info:

Bei der Fermentation werden organische Stoffe wie Weizen- oder Gerstenmalz durch Bakterien, Enzyme oder Pilze umgewandelt.

Bekannte Beispiele für Fermentation sind Sauerkraut, Miso, Käse, Tee, Salami oder auch Tabak.

Beim Fermentieren entstehen Vitamine. Fermentierte Produkte wie Joghurt, Sauerkraut oder Kefir sind besonders gesund für die Darmflora und wichtig für das Immunsystem.

Zum selbst Fermentieren eignet sich saisonales Gemüse wie Kraut, Rote Rübe oder Kren. Das Gemüse wird mit Salz luftdicht in einem Gefäß verschlossen, damit es keinen Kontakt zu Sauerstoff bekommt. Die Fermentation dauert je nach Temperatur zwischen drei und sechs Wochen.

<  
 Fermentation  
 macht aus  
 Sojabohnen,  
 Kürbiskernen  
 und mehr  
 würzige  
 Zutaten für  
 den Gebrauch  
 in der Küche.

>  
 Die  
 steirischen  
 Garnelen  
 wachsen ohne  
 Antibiotika  
 heran. Das  
 ist gut für  
 Mensch, Tier  
 und Umwelt.



Fisch und Meeresfrüchte  
 aus der Steiermark

REGIONALE  
 WERTSCHÖPFUNG,  
 SAUBERES WASSER,  
 KEINE CHEMIE UND  
 MEHR TIERWOHL

© CORNELIA WESONIG

LEIDENSCHAFT | TRADITION | EHRlichkeit | QUALITÄT | SCHÖNHEIT

### Die Krebse aus der Tischlerei

„Michi's Liebe zum Fliegenfischen war Auslöser dafür, dass wir heute absolute Spitzenerzeugnisse vermarkten. Die ganze Familie hat am Anfang bis tief in die Nacht hinein gearbeitet. Heute haben wir um die 20 Mitarbeiter. Sie sind im Büro, im Anlagenbau, in der Instandhaltung, bei der Verarbeitung und im Verkauf tätig“, berichtet Cornelia Wesonig. Bei Michi's frische Fische gibt es seit zehn Jahren Bio-Saibling aus der Gebirgzzucht im Mürzer Oberland. „Die hat Michi ursprünglich als Besatzfische gezüchtet. Vor drei Jahren haben wir mit dem Urban Fish Farming begonnen.“ Dazu wurde eine aufgelassene Tischlerei umgebaut, um darin die Becken für die „Meeresfische“ aufzustellen. Die Salzwasserbecken sind nur mit Mineralien angereichert. Darin gedeihen Dorade Royal, Branzino oder Garnelen. Durch die Zucht dieser hochwertigen „Meeresfische“ und Krebstiere in der Steiermark entfällt nicht nur der lange Transport. Auch die Verschmutzung der Meere wird reduziert. Vor allem die Garnelenzucht ist in vielerlei Hinsicht problematisch, da der massive Einsatz von Antibiotika die Umwelt belastet.

Nicht so bei den Garnelen aus der Steiermark. „Besonders stolz sind wir aber auch auf den Steirer-Lachs. Der wird bei uns vom Ei weg großgezogen. Damit sind wir die einzigen in Österreich, die Lachs züchten. Unsere Lachse kommen im eiskalten Quellwasser zur Welt, wo sie auch leben. Sie sind nicht so fett wie Zuchtlachs. Für uns ist wichtig, dass wir hochwertige Qualität liefern und es den Tieren gut geht“, ist Michi Wesonig stolz. Erhältlich sind die Spezialitäten online und auf dem Grazer Bauernmarkt.

### Exotisches Getreide mit viel Potenzial

In der Südoststeiermark gedeiht ein Korn, das auf den ersten Blick nach hohem Wasserverbrauch klingt. Reis. „Das vermutet man, wenn man Reis hört. Tatsächlich bauen wir Trockenreis an, eine flachwurzelnde Pflanze, die nicht wesentlich mehr Wasser verbraucht als beispielsweise Mais“, erklärt Adele Fuchs. Der „SteirerREISbyFuchs“ wird in Klöch angebaut und in der dortigen Manufaktur der Familie Fuchs verarbeitet. 2010 begann die Familie in der Südoststeiermark damit, das aus Italien stammende Getreide auf ihrem Boden anzubauen.



„Zuerst haben wir nur gelernt. Im vierten Jahr konnten wir eine kleine Ernte einfahren. Die Versuchsfläche war rund 30 Ar groß“, erinnert sie sich. Heute wird auf rund 60 Hektar angebaut.

**Flache Wurzeln, wenig Wasserverbrauch**  
 „Unser Reis wurzelt 20 bis 25 Zentimeter tief. Es muss nur die Oberfläche nass sein. Wir brauchen keine überschwemmten Terrassen, sondern bewässern ganz normal“, erklärt Fuchs. Im Unterschied zum Nassreis braucht Trockenreis um etwa 70 Prozent weniger Wasser. Im Umkreis von 20 Kilometern wird der Reis angebaut, getrocknet und aufbereitet. Um beste Qualität und Frische zu gewährleisten, wird der Reis vakuumverpackt – einzigartig in Österreich. „Positiv ist, dass unser Reis kein Arsen enthält. Arsen ist wasserlöslich und wird beim Nassreisanbau leicht über die Pflanzen aufgenommen“, erklärt Fuchs. Die Manufaktur wurde 2021 eröffnet. Hier wird Reis verarbeitet und verpackt. Sogar Agrarmarkt Austria hat sich nach Anbau und Ernte erkundigt: „Dabei geht es um die Selbstversorgung im Land. Unser Reis, der auch online erhältlich ist, kann dazu beitragen.“



*„Regionale Wertschöpfung, höchste Qualität und das nachhaltige Wirtschaften sind für den Reisanbau die wichtigsten Zutaten.“*

**Adele Fuchs**



Bezaubernde Blüten mit  
sinnlichem Geheimnis

SAFRAN IST DAS  
WERTVOLLSTE GEWÜRZ  
DER WELT. DIE  
STEIERMARK IST  
SEINE HEIMAT.

### Gesund und voller Power

Ein weiteres exotisches Lebensmittel, das in Österreich kultiviert wird, ist Quinoa. Die kleinen Samen kommen ursprünglich aus dem Andenraum und haben es in den vergangenen Jahren bei uns zu großer Beliebtheit gebracht. Das Pseudogetreide ist besonders reich an Eiweiß, enthält viel Eisen, Folsäure, Magnesium, Zink und Mangan. Mittlerweile fallen lange Transportwege und die damit zusammenhängende Umweltbelastung weg. Quinoa wird nämlich auch in der Steiermark kultiviert. Angebaut wird es zum Beispiel von „Steirer Quinoa“ im südoststeirischen Halbenrain.

Auch Safran gedeiht in der Steiermark. Angebaut wird er von Andrea Diesel, 2021 wurde das Produkt bio-zertifiziert. Die Ernte des kostbaren Gewürzes ist mit einigem Aufwand verbunden, da ausschließlich die Griffel der Blüte getrocknet Verwendung finden. Für ein Gramm Safran muss Diesel bis zu 200 Blüten der Knollenpflanze ernten, die zu den Krokussen gehört. Safran ist wegen der mühevollen Ernte von Hand, das teuerste Gewürz der Welt.

## Info:

Quinoa vor dem Kochen unter kaltem Wasser gut waschen. In der doppelten Menge Wasser etwa 10 Minuten kochen und anschließend ziehen lassen, bis die Körner weich sind.

Safran macht den Kuchen gelb. Das teure Gewürz hat ein feinherbes Aroma, färbt intensiv gelb und wird nur äußerst sparsam verwendet.

Garnelen waschen und trocken tupfen. Den Kopf vom Körper trennen. Beginnend vom Kopfende den Panzer lösen und mit Beinen und Schwanz entfernen. Den Darm mit einem scharfen Messer freilegen (nicht zerstören) und entfernen. Garnele noch einmal waschen

Sojasauce ist vor allem in Verbindung mit Sushi bekannt. Sie eignet sich aber auch hervorragend zum Würzen von Speisen und harmoniert besonders mit Garnelen. Achtung: Sojasauce ist sehr salzig, was beim Würzen beachtet werden muss.

# FLAVOR

## Hecht-Bällchen mit Champagner-Kapuzinerkresseschaum

### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

#### FÜR DIE HECHT-BÄLLCHEN:

150 g Hechtfleisch, ohne Haut  
und Gräten (ersatzweise Zanderfilet)  
1 Eigelb  
100 g eisgekühltes Schlagobers  
geriebene Muskatnuss  
15 g Dill

#### FÜR DEN SCHAUM:

2 Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Olivenöl  
1 TL Mehl 405  
250 ml Champagner  
300 ml Fischfond  
120 ml Schlagobers  
Salz, Pfeffer  
Saft von 1/2 Zitrone  
4 Msp. Safran  
80 g Kapuzinerkresse,  
Gartenkresse oder  
Brunnenkresse  
2 TL Butter

### ZUBEREITUNG

Das Hechtfleisch grob würfeln und für 30 Minuten einfrieren. Währenddessen Wasser in den Dampfgarer einfüllen, das Garblech mit Backpapier auslegen und erhitzen bis eine Gartemperatur von 95 °C erreicht ist.

Schalotten und Knoblauch schälen, fein würfeln und in Olivenöl anschwitzen, das Mehl zugeben und 1 Minute mitbraten. Mit Champagner, Fond und Schlagobers ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken, danach um 1/3 einkochen. Diese Sauce auf 2 kleine Töpfe aufteilen. Den einen Teil mit Safran verfeinern, den anderen Teil im Mixer mit der Kresse sehr fein mixen. Den angefrorenen Fisch mit dem Eigelb in den Zerkleinerer geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, jetzt einige Sekunden mixen, dann langsam das eiskalte Schlagobers einlaufen lassen. Es sollte jetzt eine glatte Fischpaste entstehen. Den gehackten Dill zugeben und nochmals ein paar Sekunden mixen.

Die Masse in den Dampfgarer geben. Dafür einen kleinen Behälter mit lauwarmem Wasser und 2 Esslöffel benutzen. Löffel anfeuchten, etwas Masse abstechen und gegenläufig mit den Esslöffeln zu Nocken formen. Auf das Backpapier im Dampfgarer legen. Deckel schließen und 5–7 Minuten garen. Die Nocken mit dem Finger andrücken, wenn sie sich elastisch anfühlen und keine Druckstelle zurückbleibt sind sie fertig.

- 01 Profi Plus Schneebesens
- 02 Profi Plus Rührblitz
- 03 Profi Plus Wender
- 04 Profi Plus Trüffelreibe
- 05 Profi Plus Knoblauchpresse
- 06 Profi Plus Schäler



01



02



03



04



05



06



WMF



MAXIMAL  
VIELSEITIG &  
PLATZSPAREND  
AUF EINEN  
KLICK



INNOVATIVER  
GRIFF MIT  
360°-RUNDUM-  
BEFESTIGUNG

CLICK  
&  
SERVE



© ROSENTHAL GMBH



© SNOWFLAKE/RIEDEL



# *feste im jahres kreis*

Im Laufe eines Jahres gibt es allerhand zu feiern: Geburtstag, Namenstag, Ostern, Sonnenwende, Erntedank, Advent, Weihnachten und Neujahr. Dazu können noch Firmenfeiern, Vereinsfeste oder andere Anlässe kommen. Jedes Fest ist einzigartig und wird dementsprechend liebevoll und feierlich vorbereitet.



© REDEL



© DIRK WEYER/ROSENTHAL GMBH



© ZWIESEL KRISTALLGLAS AG

# spring

WENN DIE LETZTEN SCHNEEFELDER AUF DEN HÜGELN VERSCHWUNDEN SIND UND FRISCHES GRÜN DIE FLURE IN KRAFTVOLLES LEBEN HÜLLT, DANN SPRIESST AUCH IN UNS MENSCHEN NEUE ENERGIE. WIE DIE ERSTEN BLUMEN BLÜHT UNSER GEMÜT AUF.

## **Zeit der Lebensfreude**

Der Frühling ist Lebensfreude und ebendiese kommt in den vielen Festen, die in dieser Jahreszeit begangen werden, zum Ausdruck. Ob Ostern, Christi Himmelfahrt oder Pfingsten – die Feierlichkeiten spiegeln das Neuerwachen zum Leben der Natur im Menschen wider.

## **Danke an Mutter und Vater**

Der zweite Sonntag im Mai und der zweite Sonntag im Juni sind jenen Menschen gewidmet, die uns das Leben geschenkt haben. Am Muttertag und am Vatertag wird im ganzen Land Eltern dafür gedankt, dass es sie gibt. Duftende Blumensträuße – am besten direkt von der Wiese nebenan gepflückt – gehören zu diesen Ehrentagen genauso wie das Frühstück am Bett und das herzhafteste Festtagsessen. Viele Kinder beschenken Mama und Papa mit neu kreierte Basteleien – so einzigartig wie sie selbst.

## **Für Körper und Geist**

Die im Frühling zu neuem Leben erwachenden Wälder und Wiesen sind nicht nur hübsch anzusehen. Es sprießen nun auch Wildkräuter, die mit ihrem Duft und Geschmack betören und in vielen Fällen der Gesundheit zuträglich sind. So gelten die noch geschlossenen Blüten des Löwenzahns, der markanten sonnengelben Blume, als Delikatesse, wenn sie wie Kapern sauer eingelegt

werden. Gibt man ein paar Löwenzahnblätter in frisch gepressten Karottensaft, so erhält man ein Getränk mit einer ganz besonderen Geschmacksnote, das gleichzeitig den Stoffwechsel aktiviert. Vorausgesetzt, dieser Saft wird auch regelmäßig getrunken. Ein besonderer Blickfang sind Löwenzahnblüten, die in einer hübschen Schale, gefüllt mit Wasser, schwimmen.

## **Nützlich und gesund**

Auch die gemeine Brennnessel bringt die Lebensgeister besonders auf Touren. Ihre Blätter eignen sich ganz vorzüglich als Zutaten für viele frühlingsfrische Gerichte. In Suppen, als Spinat oder zur Verfeinerung in Reis- und Nudelgerichten entfalten sie ihre ganze Köstlichkeit. Die verschiedenen Teile der Brennnessel sind reich an Calcium, Kalium, Magnesium, Vitamin A und C, Eisen, Silicium und Flavonoiden. Tees aus den Blättern der Pflanze eignen sich besonders zur Durchspülung der Nieren, Tees aus ihren Wurzeln gelten als wirksames Kräftigungsmittel. Zu diesen nützlichen und wohlschmeckenden Pflanzen gesellen sich im Frühling noch eine ganze Reihe weiterer Gewächse, die nicht nur dem Auge, sondern auch dem Körper gut tun. Darunter das Gänseblümchen, die Gundelrebe, der Giersch oder der Spitzwegerich, um nur einige zu nennen. Der Frühling ist wirklich eine vor Leben strotzende Jahreszeit!

# Bitz

perfect for  
almost everything.



## Tipps:

— Bunte Blumen oder Wiesenblumen bringen den Frühling auf den Tisch. Die Vase sollte zum gedeckten Tisch passen und nicht allzu voluminös sein.

— Tischläufer und Tischsets mit floralen Motiven passen perfekt zum frühlingshaft gedeckten Tisch. Zudem ergänzen Servietten mit lieblichen Blumenmotiven das Ensemble.

— Zarte Pastelltöne harmonieren mit jedem Frühlingstisch. Servietten, Kerzen, Gläser oder kleine Tischdekorationen in hellem Rosa, Grün oder Blau sind ein toller Blickfang.

— Naturmaterialien und Keramik ergänzen jedes Porzellan. So kann man als Alternative Brot und Gebäck in einem Weidenkörbchen oder in einer Keramikschüssel servieren.

> Nicht im Korb, sondern im attraktiven Glas kommen die Ostereier auf den Frühstückstisch.



© RIEDEL

> Das Auge isst immer mit. Vor-, Haupt- oder Nachspeise werden liebevoll auf Tellern angerichtet.



© ROSENTHAL GMBH

Mit Leichtigkeit und purer Lebensfreude starten viele in den Frühling. Zart und leicht präsentiert sich auch der frühlingshaft gedeckte Tisch. Im Mittelpunkt stehen florale Muster auf dem Porzellan, klassische Formen bei Besteck, Serviettenring und Wasserkrug sowie kleine, stylische Vasen als attraktiver Tischschmuck.



**ROSENTHAL**  
Set 6-tlg. BRILLANCE  
GRAND AIR



**GEORG JENSEN**  
Serviettenring 2er  
BERNADOTTE



**WMF**  
Wasserkaraffe  
+ 2 Fruchtspieße



**PEUGEOT  
SAVEURS**  
Pfeffermühle  
22 cm  
PARIS CHEF  
EDELSTAHL



Shop  
the  
Look  
SPRING



**ROSENTHAL**  
Tütenvase 9 cm weiß  
MINIATURVASEN



**ROSENTHAL**  
Etagere 2-tlg.  
BRILLANCE FLEURS  
SAUVAGES

**SCANPAN**  
Tranchierbrett  
30 x 49,5 cm  
MAITRE D



**ROSENTHAL**  
Teller flach 18 cm  
BRILLANCE  
GRAND AIR



**ROSENTHAL**  
Schüssel 18 cm  
BRILLANCE GRAND AIR



**SAMBONET**  
Besteckgarnitur 30-tlg.  
VELVET EDELSTAHL

© SAMBONET, ROSENTHAL (5), SCANPAN, GEORG JENSEN, WMF, PEUGEOT SAVEURS

So bunt wie der Sommer ist auch der sommerlich gedeckte Tisch. Farbenfrohes Design sorgt für gute Stimmung. Der Tag kommt den Gästen gleich viel unbeschwerter und fröhlicher vor. Bunte Platzsets und Becher ergänzen perfekt das sommerliche Vergnügen.



**SIEGER BY FÜRSTENBERG**  
Champagnerkühler  
FACES  
MATTSATINIERT



**SIEGER BY FÜRSTENBERG**  
Becher The Polar Bears  
SIP OF GOLD



**SIEGER BY FÜRSTENBERG**  
Plattteller 32 cm Fahne  
MY CHINA! PARAÍSO



**SIEGER BY FÜRSTENBERG**  
Becher  
The Octopuses  
SIP OF GOLD



*Shop  
the  
Look*  
SUMMER



**SIEGER BY FÜRSTENBERG**  
Espressotasse  
0,08 l zylindrisch  
MY CHINA!  
PARAÍSO



**SIEGER BY FÜRSTENBERG**  
Teller flach 29 cm Fahne  
MY CHINA! PARAÍSO



**SIEGER BY FÜRSTENBERG**  
Becher  
The Tigers  
SIP OF GOLD



**SIEGER BY FÜRSTENBERG**  
Pastateller klein  
23 cm Fahne  
MY CHINA!  
PARAÍSO



**SAMBONET**  
Besteckgarnitur 30-tlg.  
LINEAR PVD COPPER



**SIEGER BY FÜRSTENBERG**  
Schale XL 26 cm  
zylindrisch  
MY CHINA! PARAÍSO

© SAMBONET, SIEGER BY FÜRSTENBERG (9)

LEIDENSCHAFT TRADITION EHRlichkeit | QUALITÄT | SCHÖNHEIT

# summer

---

SOMMERGESELLSCHAFTEN IM GARTEN HABEN EINE LANGE TRADITION. SEI ES DIE GRILLEREI IN KLEINER RUNDE, DIE GEBURTSTAGSFEIER MIT UNTERHALTUNGSPROGRAMM ODER DAS ELEGANTE FEST – ÜBERALL, WO DIE SONNE SCHEINT, GENIESSEN DIE MENSCHEN DAS BEISAMMENSEIN UNTER FREIEM HIMMEL.

## Tipps:

— Gartenfeste sind sehr beliebt. Geburtstagsfeiern können etwas legerer sein, Jubiläen festlicher. Für die Feier kann ein bestimmtes Thema oder eine Farbe als Motto festgelegt werden.

— Das Wetter ist Wochen vorher nicht kalkulierbar. Daher muss zur Location eine regen-sichere Alternative festgelegt werden.

— Bevor die Einladungen ausgesprochen werden, wird überlegt, wie viele Gäste Platz haben.

— Vor dem Fest werden Teller, Besteck und Gläser kontrolliert. Bei Bedarf wird der Bestand aufgerüstet. Auch Deko, Beleuchtung für die Abendstunden und eventuell Decken sind wichtig.



#BE CREATIVE  
[www.sander-kg.de](http://www.sander-kg.de)



© ZWIESEL KRISTALLGLAS AG

### **Sommer, Sonne, Gartenparty**

Damit während der Zusammenkunft alles so entspannt wie möglich abläuft, gilt es, sich im Vorfeld Gedanken über eine Handvoll Details zu machen. Zunächst sollten die Nachbarn über die geplante Party unterrichtet werden. Im Idealfall lädt man sie zur Feier gleich ein.

### **Auf jedes Wetter vorbereiten**

Dann ist es wichtig, sich mit dem Wetter auseinanderzusetzen. Gerade zur perfekten Gartenparty-Zeit kann das Wetter schnell umschlagen. Hier empfiehlt es sich, im Vorfeld ein wasserdichtes Gartenzelt aufzustellen oder ein gemütliches Platzerl auf der überdachten Terrasse einzurichten. Und wenn die schwarzen Wolken wieder verschwunden sind, kann das Fest im Freien weitergehen.

### **Bunte Tafel**

Ob elegant, thematisch oder völlig ungezwungen – zum Essen und Trinken benötigt man Teller, Besteck und Gläser. Wer kein komplettes Geschirr für eine größere Gästeschar zu Hause hat, kann seine Gäste bitten, seinen eigenen Teller,

Besteck und Glas zur Party mitzubringen. Tischtuch, Deko und Servietten steuert der Gastgeber bei. So entsteht eine bunt gemischte und fröhliche Tafel.

### **Sichere Feuerstelle**

Alle offenen Feuer wie Griller, Schwedenfeuer oder Feuersehale machen jedes Fest zu einem besonderen Erlebnis. Wichtig ist, dass der Standort sicher gewählt wird und immer ein wachsames Auge darauf geworfen wird.

### **Musik live oder aus der Dose**

Und zu guter Letzt steht die Frage der Beschallung im Raum. Gespielt wird, was gefällt. Gastgeber sollten aber darauf achten, dass Boxen und Lautsprecher wetterfest sind. Es ist ratsam, diese an einem regenfreien Platz aufzustellen. Engagiert man ein paar Musiker, sollten auch diese an einem trockenen Ort spielen. So steht einer gelungenen Party mit Musik – live oder aus der Dose – nichts mehr im Weg. Keinesfalls darf die nächtliche Ruhe gestört werden. Die Lautstärke der Musik wird reduziert oder die Feier ins Innere verlagert.

# autumn

STIMMUNGSVOLL NEBLIGE MORGENSTUNDEN,  
TAGE VOLLER LICHT UND GLASKLARER LUFT,  
FARBENPRACHT, WILDBRET-ZEIT UND DAS  
EINFAHREN DER ERNTE – DAS IST DER HERBST.

## Apfelessig:

NATÜRLICHEN APFELESSIG KANN  
MAN SELBST HERSTELLEN.  
SO EINFACH GEHT ES:

### ZUTATEN

Apfelschalen und Kerngehäuse oder  
Apfelstückchen  
2 Esslöffel Zucker pro Kilo Apfelreste  
Wasser

### ZUBEREITUNG

Ein großes Gefäß auskochen und abkühlen lassen. Dann zu 4/5 mit unverdorbenen Apfelresten bzw. Apfelstückchen befüllen. Den Zucker dazu geben. Dieser unterstützt den Gärungsvorgang. Nun wird das Gefäß mit Wasser aufgefüllt, sodass die Äpfel bedeckt sind. Anschließend wird das Gefäß mit einem sauberen Tuch abgedeckt. In den ersten Tagen treiben Schalen und Kerngehäuse noch an der Oberfläche. Ab und zu umrühren, um Schimmelbildung zu vermeiden und die Sauerstoffzufuhr zu erhöhen. Durch die einsetzende alkoholische Gärung entsteht ein Schaum. Sobald die Früchte nach unten gesunken sind und der Essiggeruch intensiv ausgeprägt ist, den Rohessig durch ein sauberes Tuch abgießen und wieder in ein steriles Gefäß füllen. Abgedeckt mit einem Tuch für vier bis sechs Wochen zu Apfelessig vergären lassen. Zuletzt wird der Essig durch ein feines Sieb gefiltert und in sterile Flaschen abgefüllt.

>  
Apfelessig  
wirkt wahre  
Wunder.  
Er kurbelt  
den Stoff-  
wechsel an  
und wird als  
Hausmittel  
gegen viele  
Wehwehchen  
eingesetzt.

>  
Herbstzeit  
ist Wildzeit.  
Speziali-  
täten mit  
Reh, Hirsch,  
Fasan,  
Hase und Co.  
sind bei  
Gästen  
sehr  
beliebt.



© SSEA WAVE/SHUTTERSTOCK



© HLPHOTO/SHUTTERSTOCK



DIBBERN

FINE BONE CHINA  
MADE IN GERMANY



## SILHOUETTE

DESIGN: BODO SPERLEIN, LONDON

WWW.DIBBERN.DE

### **Bekömmlich und gesund**

Herbstzeit ist auch Essigzeit. Essig kann aus verschiedensten Zutaten bestehen. Hier sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. So gibt es unter anderem Tomaten-, Zwetschken-, Spargel-, Quitten- oder Kirschenessig. Ein Klassiker ist der Apfelessig, der zu jedem Gericht passt und gerne zum Kochen verwendet wird. Apfelessig kann einfach hergestellt werden. Alles, was man dazu braucht sind Obst, Wasser, saubere Behälter, eine geeignete Abdeckung und ein bisschen Zeit.

### **Wundermittel Essig**

Essig ist ein Lebensmittel, welches schon von Sumerern, Ägyptern, den alten Griechen und Römern verwendet wurde. Im Mittelalter galt er sogar als wahres Allheilwundermittel – zum Beispiel gegen die Pest. Apfelessig gilt auch heute noch als Hausmittel zur Vorbeugung und Behandlung von Beschwerden. Trinkt man in der Früh Apfelessig, so wird der Stoffwechsel angekurbelt. Gleichzeitig stärkt das Lebensmittel das Immunsystem und versorgt den Körper mit Vitaminen, Spurenelementen und Mineral-

stoffen. Essig wirkt antibakteriell und wird gerne zur Behandlung im Mund und Rachen eingesetzt. Er regt den Stoffwechsel an und wirkt sich positiv aufs Abnehmen aus. Zum Fiebersenken wendet Martina Weinhandl bei ihren Kindern sogenannte Essigpatscherl an.

### **Beliebtes Fest im Herbst**

Erntedank gehört zu einem wichtigen und beliebten Fest im Herbst. Bunte Gaben der Natur werden mancherorts auf Leiterwagen durch den Ort gezogen und Kirchen geschmückt. Landwirte und Hobbygärtner bedanken sich für die reichhaltige Ernte. Bei den Christen sind Erntedankfeiern seit dem 3. Jahrhundert nach Christus bekannt.

### **Wild und Kastanien**

In gemütlicher Runde werden Jagdgesellschaften gefeiert. Wildgerichte spielen im Herbst eine große Rolle, viele Wirte laden zu Hirschbraten, Rehrücken oder Fasan im Speckmantel ein. Auch Kastanien haben im Herbst Hochsaison. In der Südsteiermark werden entlang der beliebten Weinstraßen Kastanien und Sturm angeboten.

## SHOP THE LOOK - AUTUMN

Wildgerichte sind im Herbst sehr beliebt. So ist es nicht verwunderlich, dass der herbstlich gedeckte Tisch auf Motive aus dem Wald zurückgreift. Ob Bäume auf dem Tischtuch, Waldtiere auf Tischsets oder Naturmaterialien als Deko auf Serviettenringen – der liebevoll gedeckte Tisch lädt zum gemütlichen Schmausen ein.



**SANDER**  
Serviette 45 x 45 cm  
coffee LINNEN



**YLIADES**  
Serviettenring D4  
grau + gold



**SIEGER BY FÜRSTENBERG**  
Champagnerkühler FACES  
SATIN BLACK



**SAMBONET**  
Champagnerglas  
schwarz  
PADERNO BAR



**SAMBONET**  
Martiniglas schwarz  
PADERNO BAR



**ROSENTHAL**  
Teller flach 25 cm  
JUNTO BRONZE



**BROSTE COPENHAGEN**  
Trinkglas olivgrün D 7,5 H 7 cm  
HUE MUNDGEBLASEN



**ROSENTHAL**  
Bowl 10 cm JUNTO  
SOFT SHELL



**SANDER**  
Tischdecke SKADI



**ROSENTHAL**  
Teller tief 33 cm  
JUNTO SLATE GREY

© SAMBONET (2), ROSENTHAL (3), BROSTE COPENHAGEN, SANDER (2), YLIADES, SIEGER BY FÜRSTENBERG

O du fröhliche – Weihnachtsstimmung liegt in der Luft! Weihnachtsmusik und -dekoration steigern die Spannung auf das Fest. Jetzt fehlt nur noch der festlich gedeckte Tisch mit Porzellan im Weihnachtsdesign. Der Nussknacker ist ein zusätzlicher Blickfang auf dem Festtagstisch.



**SEIFFENER VOLKSKUNST**  
Husar grün 37 cm  
NUSSKNACKER



**VILLEROY & BOCH**  
Teelichthalter Dose 10 x 6 cm  
TOYS DELIGHT DECORATION



**VILLEROY & BOCH**  
Gobelin Platzset  
32 x 48 cm  
TOYS FANTASY



**YLIADES**  
Serviettenring Palme  
grün + rot

Shop  
the  
Look  
WINTER



**BROSTE COPENHAGEN**  
Serviette  
45 x 45 cm weiß  
GRACIE



**VILLEROY & BOCH**  
Rotweinkelch, 2-er Set  
23,5 cm  
TOYS DELIGHT



**VILLEROY & BOCH**  
Speiseteller 29 cm rot  
TOYS DELIGHT



**VILLEROY & BOCH**  
Schüssel 32 cm rot-weiß  
TOYS DELIGHT



**SAMBONET**  
Besteckgarnitur 30-tlg.  
DREAM



**VILLEROY & BOCH**  
Dipset 4-tlg.  
TOYS DELIGHT

LEIDENSCHAFT TRADITION EHRlichkeit | QUALITÄT | SCHÖNHEIT

© BROSTE COPENHAGEN, SAMBONET, YLIADES, SEIFFENER VOLKSKUNST, VILLEROY & BOCH (6)

# winter

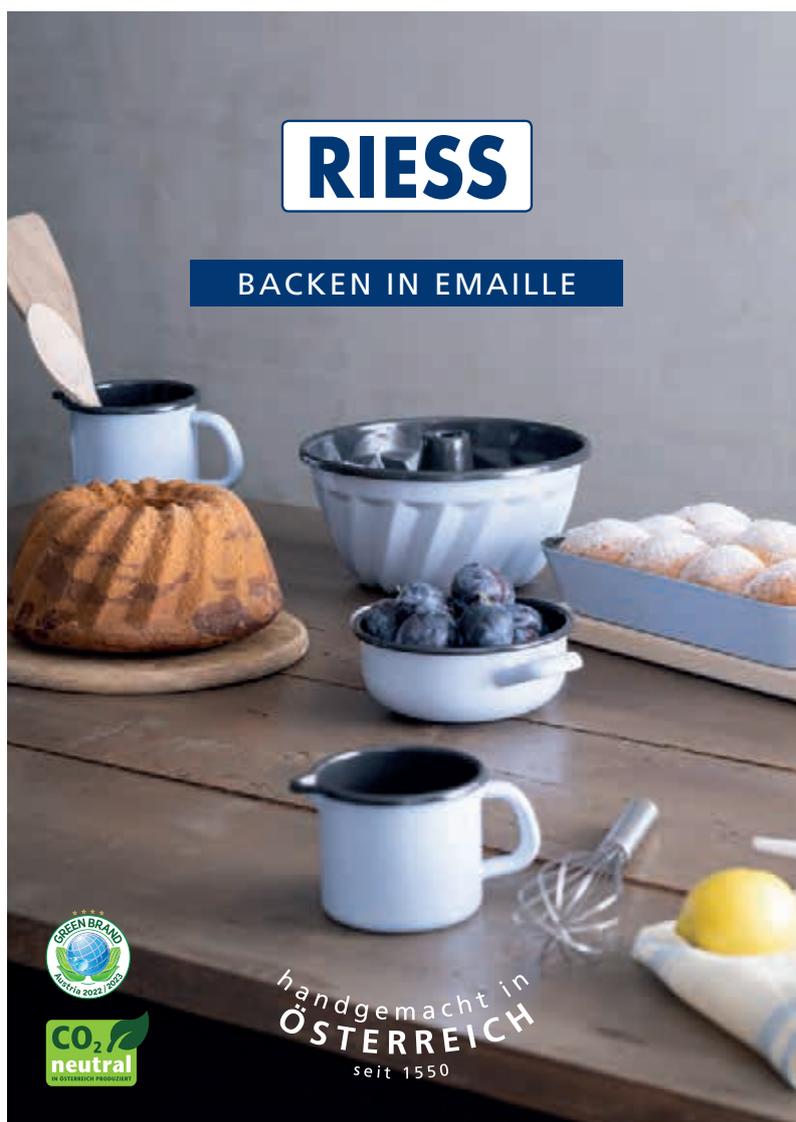
DIE KALTE JAHRESZEIT GILT ALS DIE FESTLICHSTE. SO OFT WIE ZU KEINER ANDEREN ZEIT IM JAHR KOMMEN ZWISCHEN DEM ERSTEN ADVENT UND SILVESTER FAMILIEN, FREUNDE UND BEKANNTE ZUSAMMEN, UM SICH IHRER GESELLSCHAFT ZU ERFREUEN.

## Tipps:

Mit einigen Tricks bringen sich Weihnachtsmuffel in Stimmung. Nachdem es Weihnachtslieder in verschiedenen Genres gibt, sollten sie sich jene Nummern anhören, die ihrem Musikgeschmack entsprechen.

Hier ein hölzernes Schaukelpferd, dort eine zierliche Glocke aus Porzellan, am Lampenschirm eine liebevoll bemalte Kugel, auf dem Tisch ein Weihnachtskaktus oder Weihnachtsstern. Wer sein Zuhause weihnachtlich dekoriert, kommt leichter in Weihnachtsstimmung.

Adventskranz und Adventskalender versetzen in Weihnachtsstimmung. Kränze werden gerne selbst gebunden und können mit zierlichen Figuren oder bunten Bändern dekoriert werden. Kalender gibt es mit verschiedenen Befüllungen.



**RIESS**

BACKEN IN EMAILLE



handgemacht in  
**ÖSTERREICH**  
seit 1550



### Geschäftiges Treiben

Advent ist eine besondere Zeit im Jahreskreis. Es werden fleißig Kochbücher gewälzt, um Festmenüs zu erstellen, backfreudige Hausfrauen und -männer tauschen Keksrezepte aus. Kinder ziehen sich in ihre Zimmer zurück und packen Mal- und Bastelsachen aus, um für Mama, Papa, Oma und Opa hübsche Zeichnungen anzufertigen und kleine Geschenke zu basteln. Im ganzen Haus herrscht ein geschäftiges Treiben. Und dann müssen auch noch stimmungsvolle Weihnachtslieder und -geschichten ausgewählt und geprobt werden.

### Liebe geht durch den Magen

Köstliches Essen spielt an den Festtagen im Winter von jeher eine große Rolle. Besonders die Weihnachtsfeiertage sind untrennbar mit großen Familienfestessen verbunden. Von der kalten Platte über die traditionelle Bratwurst mit Sauerkraut, vom Karpfen bis hin zum Truthahn mit köstlicher Füllung und reichhaltigen Saucen kommt dabei alles auf den Tisch, was den Gaumen erfreut. Liebe geht nun einmal durch den Magen und Weihnachten gilt bekanntlich als Fest der Liebe.

### Gemeinsamer Genuss

Auch abseits der großen Bankette ist der Winter die Zeit des gemeinsamen Genusses. Man denke nur an kandierte Bratäpfel am Weihnachtsmarkt oder Germknödel mit Vanillesauce nach der Abfahrt auf der Skihütte. Von den Backwaren, die zu den vielen Gelegenheiten im Advent und lange über den Jahreswechsel hinaus im gemütlichen Kreise verspeist werden, ganz zu schweigen.

### Prosit Neujahr

Nach dem Fest ist vor dem Fest. Nach den Weihnachtsfeiertagen stehen die Vorbereitungsarbeiten für Silvester im Raum. Klassiker sind Raclette oder Fondue. Beide Gerichte lassen sich bequem vorbereiten und während Fleisch- und Gemüsestücke auf dem Grill oder im Fonduepfopf zubereitet werden, haben Gastgeber und Gäste Zeit, um zu plaudern und Spaß zu haben. Gesellschaftsspiele verkürzen die Zeit bis Mitternacht. Nach den Neujahrswünschen, Anstoßen mit einem Glas Sekt und einem Walzer wird das Mitternachtsbuffet eröffnet.

# Dänischer Klassiker

DIE HAPTIQ-SERIE VON SCANPAN IST IDEAL FÜR KOCHENTHUSIASTEN MIT STIL. DIE PFANNEN, TÖPFE UND WOKS BIETEN ERSTKLASSIGE QUALITÄT IN ELEGANTEM DESIGN.

>  
Scanpan ist einer der führenden Hersteller von antihaftbeschichteten Produkten und steht für erstklassiges Design aus Dänemark.



© SOREN GAMMELMARK/SCANPAN



ADVERTORIAL

© SCANPAN (2)



^  
Das Material der HaptIQ-Serie von Scanpan ist aus mehreren Schichten gefertigt. Das sorgt für Hitzeeffizienz, hohe Haltbarkeit und hervorragende Kocheigenschaften.

## Zitronentarte

### ZUTATEN

#### FÜR DEN TARTEBODEN:

300 g Weizenmehl, 100 g Butter, 80 g Staubzucker, 2 Eier, 1 Eigelb, 25 g Vanillezucker

#### FÜR DIE CREME:

150 ml Zitronensaft, 100 g Zucker, 2 Eier, 2 Eigelb, 180 ml Schlagobers, Schale von 2 Zitronen

#### FÜR DAS BAISER:

3 Eiweiß, 180 g Zucker, 55 ml Wasser

### ZUBEREITUNG

Mehl, Butter, Staubzucker und Vanillezucker in einer Schüssel gut vermengen. Mit einem Mixer auf niedriger Stufe weiterverarbeiten. Eier und Eigelb nach und nach zugeben und rühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

20–30 Min. in den Kühlschrank stellen. Danach Teig ausrollen, in die eingefettete Pfanne geben und bis zum Pfannenrand hochziehen. Bei 170 °C Umluft 15 Min. auf mittlerer Schiene backen. 30 Min. auskühlen.

Zitronen abreiben, mit übrigen Zutaten in einer Schüssel gut verrühren. Masse auf den Tarteboden gießen und bei 150 °C Umluft ca. 35 Min. backen.

Wasser und Zucker in eine Stielkasserolle geben und 6–7 Min. bei niedriger Hitze köcheln lassen. Das Eiweiß auf mittlerer Stufe steif schlagen und das Zuckergemisch in dünnem Strahl einrühren. 8–10 Min. auf höchster Stufe steif schlagen. Mit der Baisermasse aus dem Spritzbeutel den Tarteboden dekorieren. Zum Schluss alles mit einem Flammbierbrenner leicht anbräunen.



© P. RIEDLER/PHOTOWORKERS.AT (2)



# Backen mit Klammerth

KEKSEBACKEN GEHÖRT ZUR TRADITION VIELER FAMILIEN IN DER ADVENTSZEIT. AUCH BEI FAMILIE NAGL. EIN BELIEBTES REZEPT SIND NUSSBUSSERL, DIE OMA ANDREA AM LIEBSTEN MIT IHREN ENKELTÖCHTERN JULIA, VALENTINA UND MARIA MACHT.

## Tipps:

Beim Backen sollten alle Zutaten Zimmertemperatur haben.

Bei Eiern gibt es verschiedene Größen. Prinzipiell sollten jene Größen verwendet werden, die auch im Rezept angegeben sind. Steht keine Größe dabei, empfiehlt es sich M zu nehmen. Familie Nagl verwendet Eier von den Hühnern ihrer Tochter Sandra Maier.

Während des Backens sollte die Tür des Backofens zubleiben. Erst kurz vor Ende der Backzeit kann man den Backofen öffnen, um zu schauen, ob die Kekse schon fertig sind.

Keksausstecher eignen sich auch als Schablone zum Verziern von Torten. Drauflegen und mit Zucker oder Streuseln bestreuen.

## Nussbusserl:

### ZUTATEN

3 Eiweiß  
12 dag Feinkristallzucker  
Backblaten  
Ganze Haselnüsse zum Garnieren

### ZUBEREITUNG

Das Eiweiß zu festem Schnee schlagen, dabei langsam den Zucker dazugeben. Das Eiweiß-Zuckergemisch wird so lange geschlagen, bis spitze Fäden entstehen. Kleine Schneehäufchen auf Backblaten setzen, aufs Blech geben und mit einer ganzen Haselnuss garnieren. Das Backrohr mit Umluft auf 200 °C aufheizen, die Nussbusserl ins Backrohr schieben und 5 Minuten backen.

Dann wird das Rohr auf 100 °C zurückgedreht und die Kekse werden 30 weitere Minuten gebacken. Die Busserl lässt man im offenen Rohr auskühlen. Wenn sie zu braun werden, gleich herausnehmen.

Immer, wenn Nussbusserl serviert werden, erinnert sich Siegfried Nagl an seine Kindheit. „Nutmiskess“ nannte die Nachbarin seiner Eltern, eine Englischlehrerin, diese Spezialität, die sie ihn und seine drei Geschwister verkosten ließ. Nachdem Nussbusserl einfach sowie schnell zubereiten sind und köstlich schmecken, wurde das Rezept rasch ins Familienkochbuch aufgenommen. Seither wird es von einer Generation an die nächste weitergegeben.



# süße Steirerkraft

*Kristina Kellner zaubert in Kristinas Meisterkonditorei in Graz aus regionalen Produkten süße Überraschungen und verpackt ihre Kreativität in Mehlspeisen, Pralinen und Eis.*

Kristina  
Kellner

„TRADITION IST  
DIE BASIS, DIE  
WIR FÜR JEDES  
WACHSTUM  
BRAUCHEN.“



## Tradition

### „Kristinas Meisterkonditorei“

KRISTINA KELLNER  
GESCHÄFTSFÜHRERIN

#### Kunst und Können

„Mit den eigenen Händen etwas erschaffen, das den Menschen ein Lächeln ins Gesicht zaubert.“ Das ist es, was Kristina Kellner an ihrem Beruf als Konditormeisterin liebt. Als Geschäftsführerin von Kristinas Meisterkonditorei in Graz hat sie das Handwerk beinahe in Eigenregie erlernt. „Ich habe nach der Matura und einer Lehre zur Immobilienkauffrau entdeckt, dass mich das Konditorhandwerk glücklich macht. Also habe ich neben meiner regulären Arbeit zwei Jahre lang die Ausbildung und die Meisterprüfung gemacht. Gebacken habe ich schon immer gerne und habe damit das Hobby zum Beruf gemacht“, erzählt die verheiratete Mutter einer Tochter, die sich mit einem Café selbstständig machte und damit ihren Traum erfüllte.

#### Individuelles Schaffen

„Ich liebe es, individuelle Originale zu erschaffen. Ich entwickle, genau wie eine Köchin, neue Geschmackskombinationen, denke darüber nach, welche Geschmäcker harmonisieren, welche Zutaten zusammenpassen und wie ich daraus etwas kreieren



© LUCIA NOVAK/KRISTINAS MEISTERKONDITOREI (4)

kann. Seit 2019 mache ich das mit meinem Mann und den Mitarbeitern in Kristinas Meisterkonditorei in der Girardigasse in Graz. Schon als Kind ging mein erster Blick auf der Speisekarte zu den Nachtischen. So konnte ich gleich entscheiden, wie umfangreich der Hauptgang ausfallen sollte, damit noch Platz für das Dessert bleibt“, lacht Kellner.

#### Erfüllt und zufrieden

Sie empfiehlt allen, die gerne backen, als Grundausstattung Küchenmaschine, Schneebesen, Teigschaber und Dressiersack. Für die Präsentation der Köstlichkeiten sind Etagere und Tortenteller unumgänglich. „Backen war für mich ein Ausgleich. Seit ich das beruflich mache, backe ich privat weniger. Die knappe Freizeit verbringe ich gerne mit Reiten“, sagt sie. Die Arbeit in der Konditorei ist mit den professionellen Geräten und Maschinen auch nicht mit dem Backen zu Hause vergleichbar. Ihr persönlicher Traum ist es, einmal ein Backbuch für beginnende Profis zu schreiben. „Und ich möchte eine Grazer-Torte kreieren. Da bin ich noch am überlegen.“

*Rosen*  *thal*



# TAC

## SENSUAL



# Klassiker im neuen Look

DAS KULTOBJEKT DER DESIGNGESCHICHTE, DAS TAC SERVICE VON WALTER GROPIUS, ERSCHEINT 2023 IN NEUEN, PUDRIGEN NUANCEN. SINNLICHE GRAU- UND BLAUTÖNE VERLEIHEN DEM LEGENDÄREN ERFOLGSMODELL EINEN POETISCH ANMUTENDEN ZUG.

Das TAC Service wirkt in den neuen Farbvarianten ruhig, gelassen und stilvoll. Die perfekte Funktionalität seines Bauhaus-Designs bleibt dabei selbstredend unangetastet.



Edel und beinahe seidig umhüllt ein lichter Grauton die Teller, Tassen, Becher und Schalen der jüngsten Iteration des TAC Services von Rosenthal – TAC Sensual. Dezent Blautöne überziehen die Teller, vereinen sich mit dem sanften Grau und verleihen der Kollektion einen scheinbar schwerelosen Nimbus. Das neue Farbdesign unterstreicht die zeitlose Eleganz des legendären Porzellans, auf dem seit Generationen Gerichte entspannt und unkompliziert in Szene gesetzt werden.

## Inspiration Bauhaus-Ära

TAC Sensual verbindet die unverkennbaren geometrischen Entwürfe aus der Bauhaus-Ära mit der Designästhetik von heute. Die Kollektion rückt dabei die traditionelle, gestalterische Präzision der Formschönheit und deren Funktion in ein neues Licht. So verleiht das luftige Rillendekor in Puderblau und Hellgrau, welches die Suppenteller umrandet und sanft in das durchscheinende Porzellan übergeht, dem legendären Gropius-Design neues



Leben. In TAC Sensual vereinen sich die Farben Gentle Grey, Comfort Blue aber auch das klassische TAC White gekonnt zu einer harmonischen Einheit. Sie bilden einen Farbdreiklang, der das Porzellan service stilsicher, einzigartig und damit zeitlos macht.

## Verschlungene Form

Als verspielten und stilvollen Kontrast zu den klaren Linien der Tableware aus der Linie TAC ziert die Vase Node jede Tafel. Ersonnen von Martin Hirth, einem der vielbeachteten Newcomer der Designer-Szene, ist Node mehr als nur ein Blumengefäß. Es ist eine Porzellanskulptur, die durch ihre geschwungenen Formen mit vertrauten Sehgewohnheiten spielt. Der Anblick des dargestellten Knotens variiert je nach Betrachtungswinkel. Das verleiht Node eine starke Präsenz, die allerdings zu keinem Zeitpunkt aufdringlich wirkt. Node gibt den umgebenden Elementen sowie dem Raum Platz zum Atmen und harmoniert mit jeder Einrichtung.



© LUKAS KIRCHGASSER



© PERTRAMER



# *ganz oder gar nicht*

© PERTRAMER

<  
Sonja und  
Richard  
Rauch führen  
das  
Restaurant  
und Hotel  
in Traut-  
mannsdorf.

>  
Auf der  
gemütlichen  
Terrasse  
werden  
die Gäste mit  
erlesenen  
Speisen und  
Getränken  
verwöhnt.



## *Vier-Hauben-Koch Richard Rauch sprudelt nur so vor Ideen. Zudem ist der Oststeirer für seine ganzheitliche Verarbeitung der Produkte bekannt.*

### **Eltern waren Vorbild**

„Ganz oder gar nicht. Die Philosophie der ganzheitlichen Verarbeitung von Produkten beschäftigt mich mein Leben lang“, berichtet Richard Rauch, der mit seiner Schwester Sonja das Restaurant Geschwister Rauch vulgo Steira Wirt in Trautmannsdorf (Gemeinde Bad Gleichenberg) führt. Das Thema war bereits seinen Eltern sehr wichtig, die eine Fleischhauerei, eine Landwirtschaft und ein Wirtshaus hatten. Mit 18 Jahren stieg Richard Rauch als Küchenchef in den elterlichen Betrieb ein. „Schon damals war mir klar, dass es von Vorteil ist, wenn man sich spezialisiert“, betont der Vier-Hauben-Koch. Bei ihm ist es die ganzheitliche Küche, mit der er seine Gäste immer wieder überrascht.

### **Rindfleisch in vielen Variationen**

Am Beispiel Rindfleisch veranschaulicht er, wie ganzheitliches Kochen aussieht. Gestartet wird mit Rindsuppe und gekochtem Rindfleisch. „Es geht nur miteinander“, weiß der kreative und innovative Küchenchef. Eine gute Suppe bekommt man, wenn man das Rindfleisch mitgart. Gekochtes Rindfleisch wiederum ergibt automatisch eine gute Suppe. „Und das Beste: In Folge ist

für mehrere Mahlzeiten gesorgt“, freut sich der Oststeirer. Als Suppeneinlage schmecken immer Frittaten, Grießnockerl und Leberknödel. Das gekochte Rindfleisch wird traditionell mit verschiedenen Beilagen serviert. Klassiker sind eine Schnittlauchsauce, die warm oder kalt auf den Tisch kommt, Erdäpfelschmarren, Cremespinat und Semmelkren, den der Haubenkoch mit Safran verfeinert. Alternativ können Apfelfren und eingemachter Kohlrabi zubereitet werden. Bleibt Rindfleisch übrig, kann man als weitere Hauptspeise Kavalierspitz mit Semmelkren überbacken oder modernes Wiener Backfleisch mit einem Grapefruit-Endivien-Salat zubereiten. Aus kaltem Rindfleisch werden Salate komponiert. Richard Rauch denkt dabei an den sauren oder thailändischen Rindfleischsalat mit süß-saurem Aroma.

### **Gemüse ganzheitlich zubereitet**

Auch Gemüse kann vielfältig verkocht werden. Beim Sellerie beispielsweise lassen sich die Blätter, die Knolle sowie die feinen Wurzeln verarbeiten. „Mir geht es um die Wertschätzung eines Produkts“, betont der Oststeirer. Viele Teile lassen sich verwenden und jedes hat seinen ganz besonderen Geschmack.

Exzellentes Essen im  
Wirtshaus und Gourmet-  
restaurant begeistert die Gäste.

LEIDENSCHAFT  
FÜR ESSEN HAT VIELE  
FACETTEN.



#### Die vielen Gesichter der Marille

Auch die Marille lässt sich ganzheitlich verarbeiten. Grüne Marillen werden eingesalzen und fermentiert. Die Frucht schmeckt danach leicht salzig. Reife Früchte werden als Knödel oder Röster zubereitet. Kerne kann man im Rohr rösten und verzaubern mit ihrem Marzipanaroma. Auch Marillenkerneis kann man machen. Die Kerne werden im Rohr bei 160 °C zwei Stunden lang geröstet. Dann werden die gerösteten Kerne mit Milch und Schlagobers aufgegossen und rasten für zweieinhalb Stunden. Nun kommt noch Zucker dazu, dann wird die Masse wie Eis weiterverarbeitet. Eine weitere Variante ist, die gerösteten Marillenkerne in Amaretto anzusetzen.

#### Essen wird zum Erlebnis

„Es gibt so viele Ideen. Man muss sich nur darauf einlassen“, resümiert Richard Rauch. Bei seinen Gästen kommen die kreativen Gerichte gut an. Zum einen schätzen sie es, wenn Lebensmittel ganzheitlich verarbeitet werden. Zum anderen sind sie begeistert, was man alles daraus zaubern kann. Für sie wird Essen zum Geschmackserlebnis.

#### Team zum Verkosten

Wenn der Spitzenkoch wieder neue Inspirationen für verschiedene Gerichte hat, so lässt er die Spezialitäten von seinem Team kosten und beurteilen. Besonders kritisch ist seine Schwester Sonja. „Wir sind ein gutes Team. Sie hat einen fulminanten Geschmack und viele Ideen“, sagt der Oststeirer. Auch im Urlaub wird er immer wieder fündig. Der Kellner serviert ein Essen und er denkt sich „Wau!“ Ab diesem Moment dreht sich alles um die Umsetzung der neuen Speise. Dabei kommt ihm die Lust am Entwickeln und Experimentieren zugute.

#### Leidenschaftliche Köche

Das Restaurant in Trautmannsdorf ist tagsüber ein Wirtshaus, abends ein vielfach ausgezeichnetes Gourmetrestaurant. Gäste nehmen sich bei ihrem Besuch Zeit, lassen sich auf Neues ein und vertrauen Sonja und Richard Rauch – einerlei, ob sie ein Dry-aged-Schweinskotelett, Backhendl oder ein Sieben-Gänge-Menü mit perfekter Weinbegleitung genießen. Sie spüren bei jedem Gericht die Leidenschaft des Teams beim Kochen, Abschmecken und Zubereiten der Speisen.

### Lust am Entwickeln

Gesundheit, Fleiß, Mut und Bodenhaftung. Das sind Richard Rauchs Zutaten für seinen Erfolg. Vieles hat er sich selbst beigebracht, vieles probiert er aus, ohne Trends zu folgen. Sein größter Motor bleibt die Lust am Entwickeln. Er ist Meister im Zubereiten exzellenter Menüs. Zu seinen Spezialitäten gehören ebenso traditionelle Gerichte wie Schweinsbraten, Gulasch oder Backhendl. Auch Innereien kommen zu neuen Ehren. Dabei wird altes Wissen neu interpretiert.

### Vielseitig und engagiert

Seit 2008 ist Richard Rauch Mitglied der Jeunes Restaurateurs d'Europe – JRE Österreich. 2019 hat er sich die vierte Gault&Millau-Haube und den fünften Stern in „A la carte“ erkocht. Neben Fernsehauftritten in „Frisch gekocht“, „Schmeckt perfekt“ und „Kitchen Impossible“ schreibt er auch Kochbücher.

>  
Gastgeber  
Richard  
Rauch lädt  
seine Gäste  
immer wieder  
gerne  
auf eine  
kulinarische  
Reise ein.



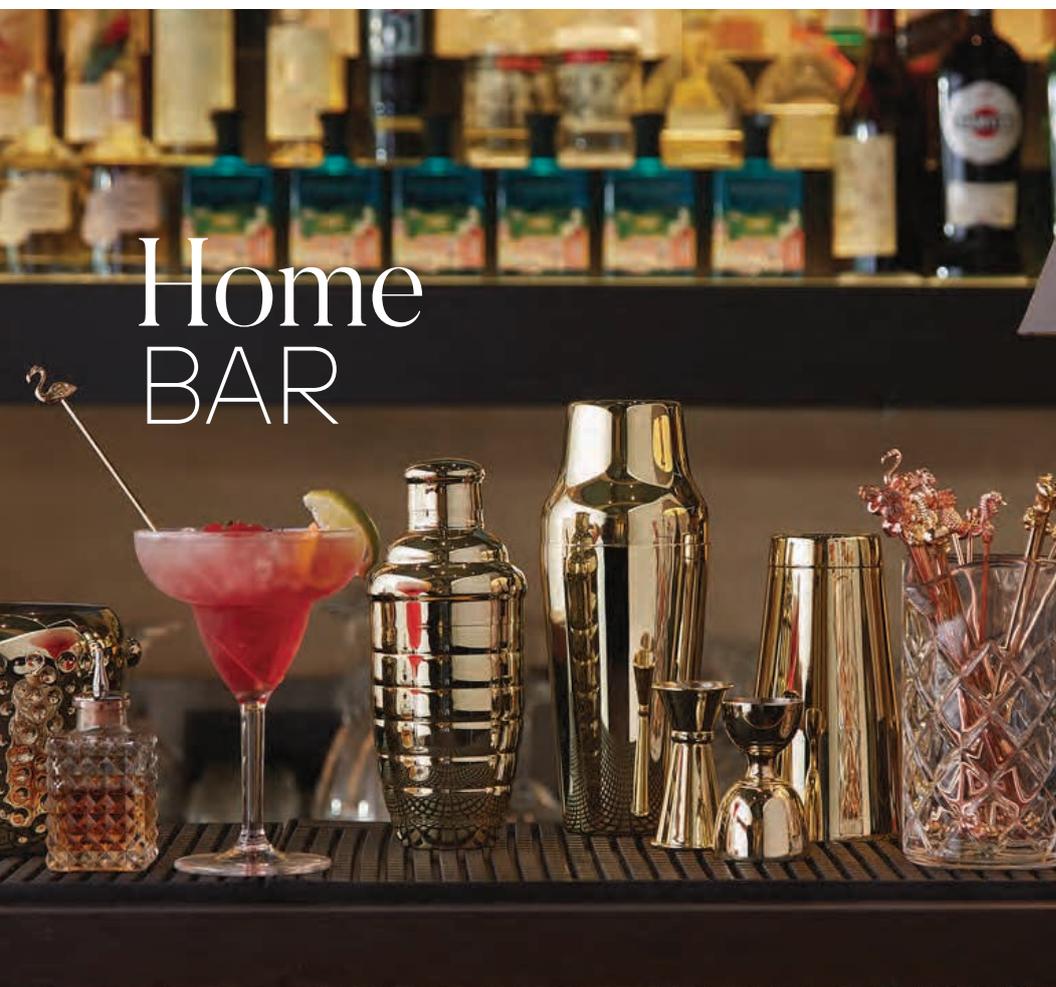
© LUKAS KIRCHGASSER

>  
Angenehme  
Atmosphäre  
mit Stil und  
Eleganz –  
Gäste  
fühlen sich  
wie im  
Paradies.



© PERTRAMER

# Home BAR



## sambonet®



### SHAKER CALABRESE

Ø 9,5 CM H 24,5 CM 900 ML



### LONGDRINK SHAKER

Ø 8,7 CM H 20,5 CM 500 ML

GUN METAL BLACK

COPPER

GOLD

EDELSTAHL 18/10



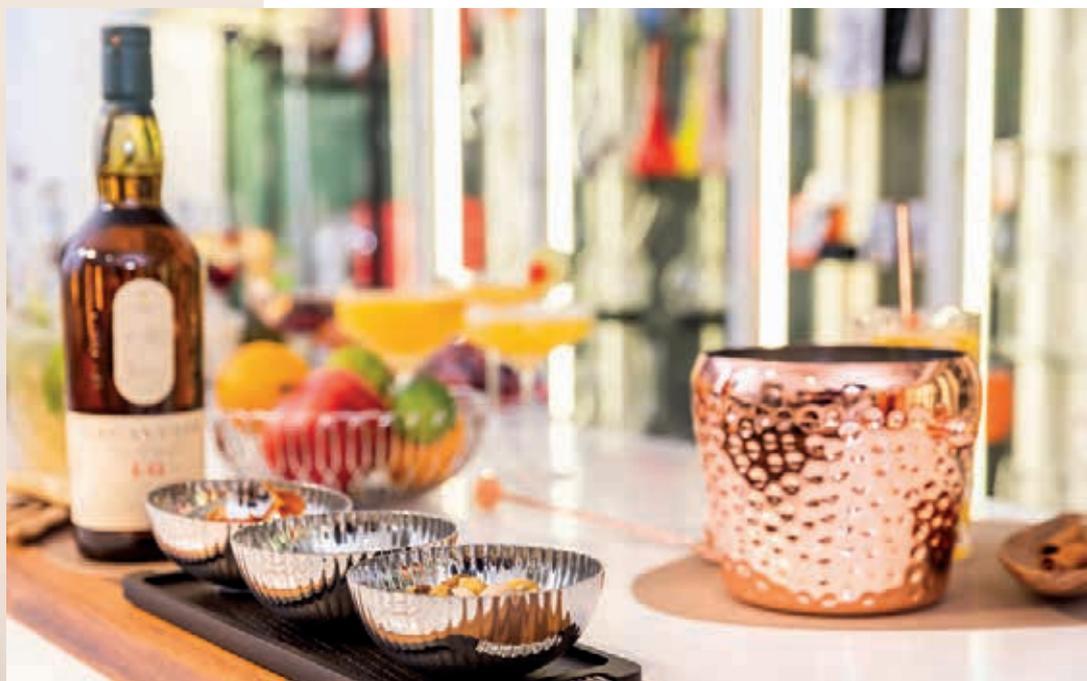
[www.sambonet.com](http://www.sambonet.com)

# *Mix it up!*

---



Geschüttelt,  
gerührt,  
gemixt – bei  
Cocktail- und  
alkoholfreien  
Mocktail-  
Variationen  
ist alles  
erlaubt.  
Gefragt sind  
Kreativität  
und etwas  
Fantasie. Die  
Getränke  
sehen  
traumhaft  
aus und  
schmecken  
köstlich.  
Bei jedem  
Anlass.  
Zu jeder  
Tageszeit.



## Tipps von Marie Rausch:

— Sip of Gold-Becher sind für ein sehr breites Spektrum von Drinks geeignet. Sowohl Short- als auch Long-drinks, die im coolen Becher serviert werden, werten den Cocktailgenuss auf.

— Ein guter Mocktail sollte nicht nur wie eine Limonade zubereitet werden. Auch bei diesem Getränk spielen Vielschichtigkeit und Aromenprofile mit Ecken und Kanten – wie bei klassischen Cocktails – eine große Rolle. Aktuell gibt es viele alkoholfreie Spirituosen, mit denen bekannte Rezepturen alkoholfrei zubereitet werden können.

— Heimische Wildkräuter sorgen für eine neue Exotik im Glas oder im Becher. Aus den Wildkräutern werden verschiedene schmackhafte Sirupe zubereitet, mit denen Mocktails verfeinert werden.

— Mocktails eröffnen eine neue Geschmackswelt. Genießer müssen sich nur darauf einlassen.

© SIEGER BY FÜRSTENBERG (2)



*„Heute ist es immer noch ungewöhnlich, Cocktails in Porzellan zu servieren.“*

**Marie Rausch**

### Mitarbeiter sind exzellente Barmixer

Cocktails und Mocktails sind erfrischend und schmecken einfach köstlich. „Es gibt so viele Variationen, Drinks zuzubereiten. Da ist für jeden etwas Passendes dabei“, berichten Martina und Martin Weinhandl. Klammerth nutzt besondere Anlässe, um diese mit selbst zubereiteten Cocktails und Mocktails zu feiern. Hier ist alles möglich. „Unglaublich, wie viele neue Kreationen dabei entstehen“, freuen sich die Unternehmer.

### Fantasie und Technik

Fantasie ist eine wichtige Voraussetzung für einen guten Barkeeper. Dazu kommen eine versierte Technik sowie die perfekten Zutaten und Utensilien. Marie Rausch gehört zu den Trendsettern im deutschsprachigen Raum. Die selbst ernannte Getränkeköchin wurde 2019 im Falstaff zur „Barfrau des Jahres“ gekürt. Sie strotzt vor Ideen und verwöhnt im „Rotkehlchen“ in Münster, das sie mit ihrem Mann Nicklas betreibt, Gäste mit kreativen Drinks.

### Heimische Exotik im Glas

Mocktails liegen im Trend und begeistern nicht nur Autofahrer. Es gibt eine Vielfalt an innovativen Mixgetränken, die Herzen höher schlagen lassen. „Wichtig bei der Zubereitung von Mocktails ist die Frage,

welchen Drink ich später im Glas haben möchte. Soll er nach ‚Spirituose‘ schmecken oder eine neue Geschmackswelt zulassen“, weiß Marie Rausch. Die preisgekrönte Bartenderin findet es unter anderem sehr spannend, mit heimischen Wildkräutern zu arbeiten. „Diese transferieren eine ganz neue Exotik ins Glas!“, bekräftigt Marie Rausch.

### Sip of Gold für höchsten Genuss

Eine Aufwertung für jeden Cocktail oder Mocktail ist der Genuss der Getränke aus einem Sip of Gold-Becher. „Ihre zarte Beschaffenheit und besonderen Dekore unterstreichen und werten den Cocktailgenuss – auch zu Hause – auf“, ist die Getränkeköchin überzeugt. Die edlen Porzellanbecher sind leicht und elegant, das Gold im Inneren verschafft einen vollkommen neuen Geschmack im Mund. „Nachdem es immer noch ungewöhnlich ist, Cocktails in Porzellan zu servieren, haben wir die Chance, unsere Gäste zu überraschen“, führt Marie Rausch aus. Sie stieß auf die Champagnerbecher Sip of Gold aus der Porzellanmanufaktur Sieger by Fürstenberg bei ihrer Vorbereitung zum Europafinale des Diplomatico World Tournament und wusste gleich, dass dieser Becher perfekt zu ihrem neu kreierten Cocktail passt. Seit dieser Zeit schwärmt sie für die goldenen Trinkgefäße.



## Kult-Cocktail 1

REZEPT FÜR  
CAIPIRINHA-  
COCKTAIL

### ZUTATEN

6 cl Cachaca  
1 Limette  
2–3 Teelöffel  
Rohrzucker  
Crushed Ice

### ZUBEREITUNG

Zunächst die Limette in acht Stücke schneiden und in einen Tumbler geben. Den Rohrzucker dazugeben und den Limettensaft mit einem Stößel ausdrücken.

Das Glas mit Crushed Ice auffüllen und den Cachaca dazugeben. Alles gut umrühren und den Caipirinha mit einem Strohhalm servieren.

## Kult-Mocktail

ALKOHOLFREIE  
ERFRISCHUNG

### ZUTATEN

3 cl Limettensaft  
12 cl Orangensaft  
1,5 cl Grenadine  
Eiswürfel

### ZUBEREITUNG

Ein paar Eiswürfel in den Cocktailshaker geben. Limettensaft und Orangensaft dazugeben und den Cocktail kräftig schütteln.

Das Getränk abseihen und in ein Longdrink-Glas füllen. Zum Schluss wird mit Grenadine das Geschmackserlebnis abgerundet.

## Kult-Cocktail 2

BESONDERER  
COCKTAIL FÜR  
KAFFEELIEBHABER

### ZUTATEN

30 ml Gin  
30 ml Espresso, kalt  
1 Prise Kardamom,  
gemahlen  
Eiswürfel  
50 ml Kondensmilch,  
gesüßt

### DEKO

Zimtstange

### ZUBEREITUNG

Espresso, Kardamom, Gin und Eiswürfel in einen Shaker geben und etwa 30 Sekunden kräftig schütteln. Eiswürfel in ein 200 ml großes Glas geben und den Drink einfüllen. Mit der Kondensmilch auffüllen und der Zimtstange garnieren.



<  
Martina und Martin  
Weinhandl stellen  
ihre drei Lieblings-  
rezepte vor – einfach  
zum Nachmachen und  
Ausprobieren.



SIEGER  
by  
FÜRSTENBERG

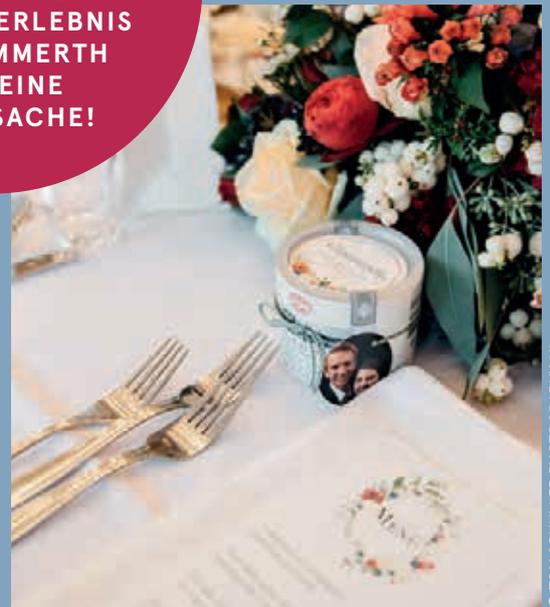


Cushion



Wir haben ein  
Faible für Schönes.

FLAIR UND  
EINKAUFSERLEBNIS  
BEI KLAMMERTH  
SIND EINE  
TOLLE SACHE!



© TOM SCHULLER PHOTOGRAPHY (4)

LEIDENSCHAFT | TRADITION | EHRlichkeit | QUALITÄT | SCHÖNHEIT

# Sag „Ja“

## MIT KLAMMERTH

„Geschenke vom Klammerth Hochzeitstisch erinnern uns immer wieder an unseren schönsten Tag im Leben“, sagt Katharina Wallner-Holzmann. Als ihr Mann Stefan und sie im Oktober 2019 heirateten, schrieben sie auf die Hochzeitseinladung, dass sie sich über Geschenke aus dem Hause Klammerth sehr freuen würden. Das Angebot wurde reichlich genützt und so musste das Hochzeitspaar ein paar Mal ihre Wunschliste ergänzen. Sie wählten ein Rosenthal-Service, ein schönes Besteck und edle Gläser. „Es gingen sich noch einige Dekorstücke und

Sip of Gold-Becher aus“, erinnert sich die Steirerin. Die erlesenen Geschenke vom Hochzeitstisch werden regelmäßig in den Alltag integriert. Dabei denken ihr Mann und sie liebevoll an die Gäste, die ein Stück der Wunschliste übernommen haben. Auch heute kommt das Paar, das inzwischen Eltern eines Sohnes ist, regelmäßig zu Klammerth. Es schaut sich Hochzeitstische an, informiert sich über neue Produkte und genießt das Einkaufserlebnis. Zudem sind zwischen den Beiden und Edda Schuller sowie der Geschäftsführung Freundschaften entstanden.

# NEWMCCN BEIGE

Collection



## ALL BEIGE TREND

Trendfarbe Beige trifft auf außergewöhnliches Design: Die klaren Linien von NewMoon beige interpretieren die unterschiedlichen Phasen des Mondes, die besondere Haptik des Premium Porcelains made in Germany verleiht der Kollektion ihren ganz eigenen Touch. Durch das pure Beige wirkt die Kollektion warm und elegant und eignet sich perfekt im Mix & Match mit den Bestseller-Dekoren NewMoon in puristischem Weiß oder Manufacture Rock in ausdrucksstarkem Schwarz.

# Exklusive Jubiläumskollektion

EIN JUBILÄUM IST EIN BESONDERER ANLASS – UND EINE GUTE GELEGENHEIT, AUSSERGEWÖHNLICHE PRODUKTNEUHEITEN ZU ENTWICKELN.

Villeroy & Boch, Inbegriff von Stil, Qualität und Innovationen, bringt zum 275. Geburtstag eine limitierte Kollektion heraus: Die 275 Jubilee Collection umfasst atemberaubende Jubiläums-Produkte, die für besondere Momente kreiert und perfekt zum Sammeln und Verschenken sind.

LEIDENSCHAFT | TRADITION | EHRlichkeit | QUALITÄT | SCHÖNHEIT



### Limitierte 275 Jubilee Collection: Ausdrucksstarke Neuinterpretationen

In der streng limitierten Jubiläums-edition verbinden sich Geschichte, Gegenwart und Zukunft zu etwas ganz Neuem. Eine ausgeklügelte Kupferstich-Technik, die Firmengründer Nicolas Villeroy 1791 entwickelt hatte, verschmilzt mit historischen Dekoren und modernen grafischen Elementen zu einer raffinierten Melange.

### La Boule Paradiso – Stil-Ikone als Jubiläums-Edition

La Boule, deren Ursprung Helen von Boch im Jahre 1971 gelegt hat, ist ein begehrter Hingucker und zugleich ein 7-teiliges Geschirrsset für zwei Personen – made in Germany! Jetzt erscheint das Kultobjekt im Jubiläums-Look: moderne Retro-Optik und Kupferstichtechnik vereinen sich zu einem neuen Design-Highlight. Das Dekor basiert auf der Designklassiker-Kollektion „Paradiso“.

### Ein besonderer Birthday Cake für unvergessliche Momente

Selbst designverwöhnte Trendsetter überrascht Villeroy & Boch im Jubiläumsjahr mit einem sagenhaften Highlight: dem Birthday Cake Paradiso. Das exklusiv zum 275. Jubiläum entworfene, streng limitierte Design-Ensemble setzt sich aus vier Premium Porcelain-Elementen zusammen, die gestapelt eine Torte bilden. Die Einzelteile ergeben ein dekoratives Frühstückssset aus Teller, Bol, Becher und Stabkerzenhalter.

### Jubilee Mugs: ein Stück Villeroy & Boch- Geschichte hautnah erleben

Ganz besondere Sammlerstücke: die Jubilee Mugs. Auf jedem Becher finden sich beliebte Designs wieder: Die Blumendekore Avarua, Vieux Luxembourg, Mariefleur und Petite Fleur gehören zur Unternehmens-DNA und werden hier neu in Szene gesetzt. Absoluter Liebling: der Becher im legendären Paradiso-Design. Die Jubilee Mugs sind auch ein stilvolles Geschenk!

ADVERTORIAL  
© VILLEROY & BOCH



© HELMUT LUNGHAMMER



© ECHT GRAZ/STUDIO LOU

An seinen Standorten in Waltendorf, am Kaiser-Josef-Platz und am Lendplatz macht das Handelsunternehmen Sofisch die steirische Landeshauptstadt zur Küstenmetropole.

© SOFISCH



# *meeres f(r)ische*

*„Für uns steht der Kontakt zu Kunden an oberster Stelle. Das schließt mit ein, dass wir nach bestem Wissen und Gewissen beraten.“*

**Petra und Günther Pichler**



**Ehrlichkeit**

*„Sofisch“*

**GÜNTHER PICHLER**

#### **Aus dem Meer an die Mur**

Egal, ob Blaufisch, Drachenkopf, Jakobsmuscheln oder Scampi – alles, was das Mittelmeer zu bieten hat, wird von Günther und Petra Pichler, den beiden Inhabern und Betreibern des innovativen Fischhandels Sofisch, täglich quasi direkt vom Fischerboot gekauft und dann nach Graz verfrachtet. „Es ist ganz egal, ob man um 9 Uhr in Italien, Griechenland, Spanien oder eben bei Sofisch Meeresfrüchte einkauft“, sagt Günther Pichler und bezieht sich damit auf die Frische und die Qualität der von ihm angebotenen Waren. „Das macht uns in der Steiermark speziell und deshalb auch so beliebt“, fügt er hinzu. Die Gründe, warum sich an der Mur immer mehr Feinschmecker auf die Dienste seines Unternehmens verlassen, sind allerdings noch wesentlich vielfältiger als „nur“ deren hohe Qualitätsstandards.

#### **Nicht für, sondern über den Fisch reden**

Ein ganz besonderes Merkmal von Sofisch ist die ausgeprägte Beratungsphilosophie von Günther und Petra Pichler. „Wir sehen Sofisch gern als Fleischhauerei – nur halt für frischen Meeresfisch. Und genau wie bei der Dorfhauerei des Vertrauens wird auch bei uns über jedes einzelne Produkt lebhaft geplaudert und diskutiert“, sind sich die beiden einig. Um Ratschläge sind die Fisch-Experten dabei nicht verlegen. „Wir beraten unsere Kunden über die richtige Zubereitung, Mengen, Rezepte und über alles andere, was den Genuss abrundet“, erklären sie. „Auch wenn dabei herauskommt, dass für den Kunden gerade das günstigere Produkt optimal ist.“

#### **Ehrlichkeit wird groß geschrieben**

Ein Schlüsselwort steht also im absoluten Rampenlicht: die Ehrlichkeit. „Wenn man bei Sofisch einkauft, weiß man ganz genau, welches Produkt woher stammt und wie nachhaltig es produziert und transportiert wurde“, erklärt Günther Pichler. „Das schließt auch jene wenigen Produkte mit ein, die wir nicht direkt aus dem Mittelmeer beziehen, wie zum Beispiel unseren Thunfisch“, fügt er hinzu. „In jedem Fall achten wir sehr genau darauf, dass wir mengeneffizient ein- und verkaufen. Das ist nicht nur ökologisch vorteilhaft, sondern auch logistisch.“

#### **Zukunftsvisionen**

Sofisch ist erfolgreich. Die Grazerinnen und Grazer schätzen das Angebot von Petra und Günther Pichler. An die Erweiterung des Geschäfts zu denken ist also nicht vermessen. Die Augen nach Verkaufsstandorten in anderen österreichischen Städten offenzuhalten ist etwas, was die beiden durchaus aktiv betreiben. „Hier ist aber noch nichts in Stein(butt) gemeißelt ...“, sagt Günther Pichler. Auch sonst gibt es schon jede Menge weiterer Ideen.

Auf die eine oder andere Art – die kundenorientierte und qualitätsbetonte Arbeitsweise von Sofisch macht auch den weiteren Erfolg des Unternehmens sehr wahrscheinlich. Und das ist auch gut so. Schließlich kann der Mensch immer mehr Meer vertragen. Vor allem, wenn er im Herzen der grünen Mark lebt.



# WÜSTHOF CLASSIC

Made in Solingen



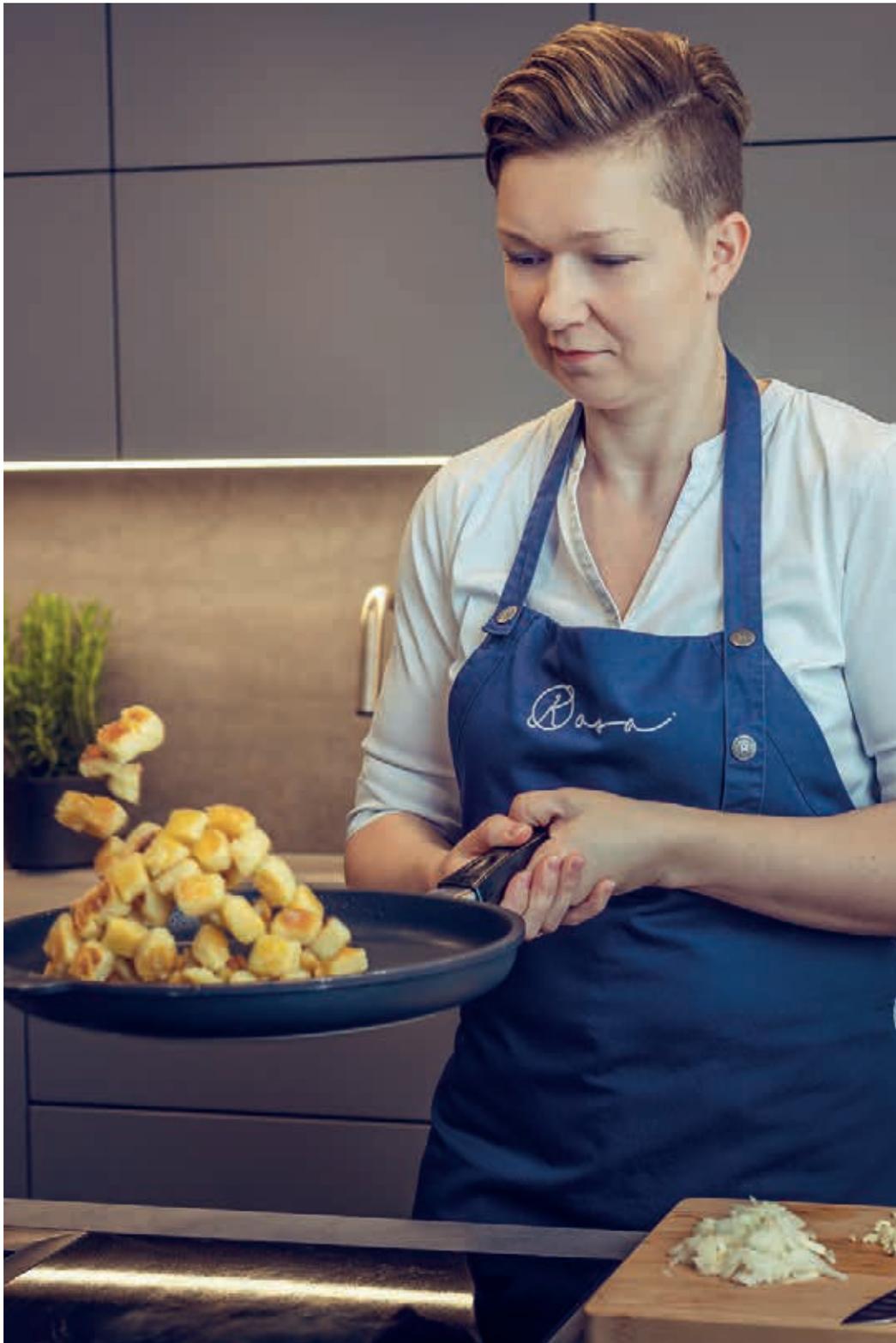
**Dein Geschmack.  
Dein Messer.  
Deine Farbe.**

ERHÄLTlich IN 5 FARBEN



# Das Auge isst immer mit

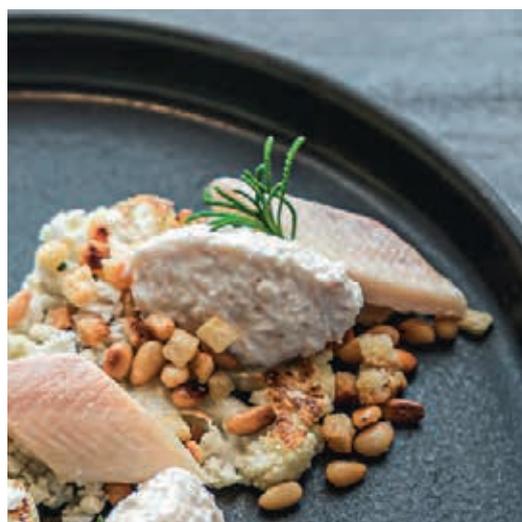
HOCHWERTIGE GERICHTE WERDEN ERST DURCH DIE KUNST DER FOOD-FOTOGRAFIE FÜR DEN BETRACHTER INS RECHTE LICHT GERÜCKT.



Sandra Kollegger und Monika Reiter teilen eine Leidenschaft: professionell und schön präsentierte Gerichte. Die Spitzenköchin und die Fotografin lieben Kochen und Foodstyling. In einem Interview verraten die beiden, wie mit wenigen Handgriffen das perfekte Foodfoto gelingt und warum es wichtig ist, immer das passende Geschirr zur Hand zu haben.

LEIDENSCHAFT | TRADITION | EHRlichkeit | QUALITÄT | SCHÖNHEIT

© MONIKA REITER



© MONIKA REITER (3)

Sandra Kollegger, Köchin, und Monika Reiter, Fotografin, teilen die Liebe zum Essen und die Lust an Food-Fotografie.

**Wann und warum setzt ihr Essen in Szene?**

Sandra Kollegger: Mir macht es einfach Freude, Essen in Szene zu setzen.

Monika Reiter: Eigentlich immer. Das Auge isst besonders in Zeiten von Instagram, Facebook etc. immer mit.

**Welche Rolle spielt das passende Ambiente bei einem Food-Foto?**

Sandra Kollegger: Es ist extrem wichtig. Etwa das Geschirr wird ganz bewusst ausgewählt. Die Farbe, die Struktur und die Glasur haben einen enormen Effekt. Gerade bei einfachen Gerichten macht das Geschirr den Unterschied.

Monika Reiter: Schönes Geschirr, der Untergrund und das Essen sind die drei Komponenten für ein gelungenes Food-Foto. Weiße Hochglanzteller sind wenig beliebt im professionellen Bereich. Eine schöne Textur auf dem Teller hingegen wird geschätzt. Sie verleiht dem Essen einen Touch Außergewöhnlichkeit. Wir greifen gerne zu Geschirr in beigen

Farben oder zu Erdtönen. Es darf handgemacht aussehen oder asymmetrisch sein. Beim Kochen geht es um Handwerk und Erleben mit allen Sinnen. Das kann sich im Geschirr wiederfinden. Der Teller muss natürlich zum Gericht passen.

**Was ist noch wichtig für ein gelungenes Food-Foto?**

Sandra Kollegger: Ich verwende gerne Lebensmittel, die im Gericht verarbeitet wurden, zur Dekoration. Das können Samen, Körner oder frische Kräuter sein. Ich arbeite aber eher puristisch, weil das Gericht im Mittelpunkt stehen soll. Ich habe eine große Sammelleidenschaft entwickelt für Teller, Schüsseln und was man sonst noch zum Anrichten braucht und bin immer auf der Suche nach neuem Geschirr. Mein Geschirrschrank platzt aus allen Nähten und ich liebe es.

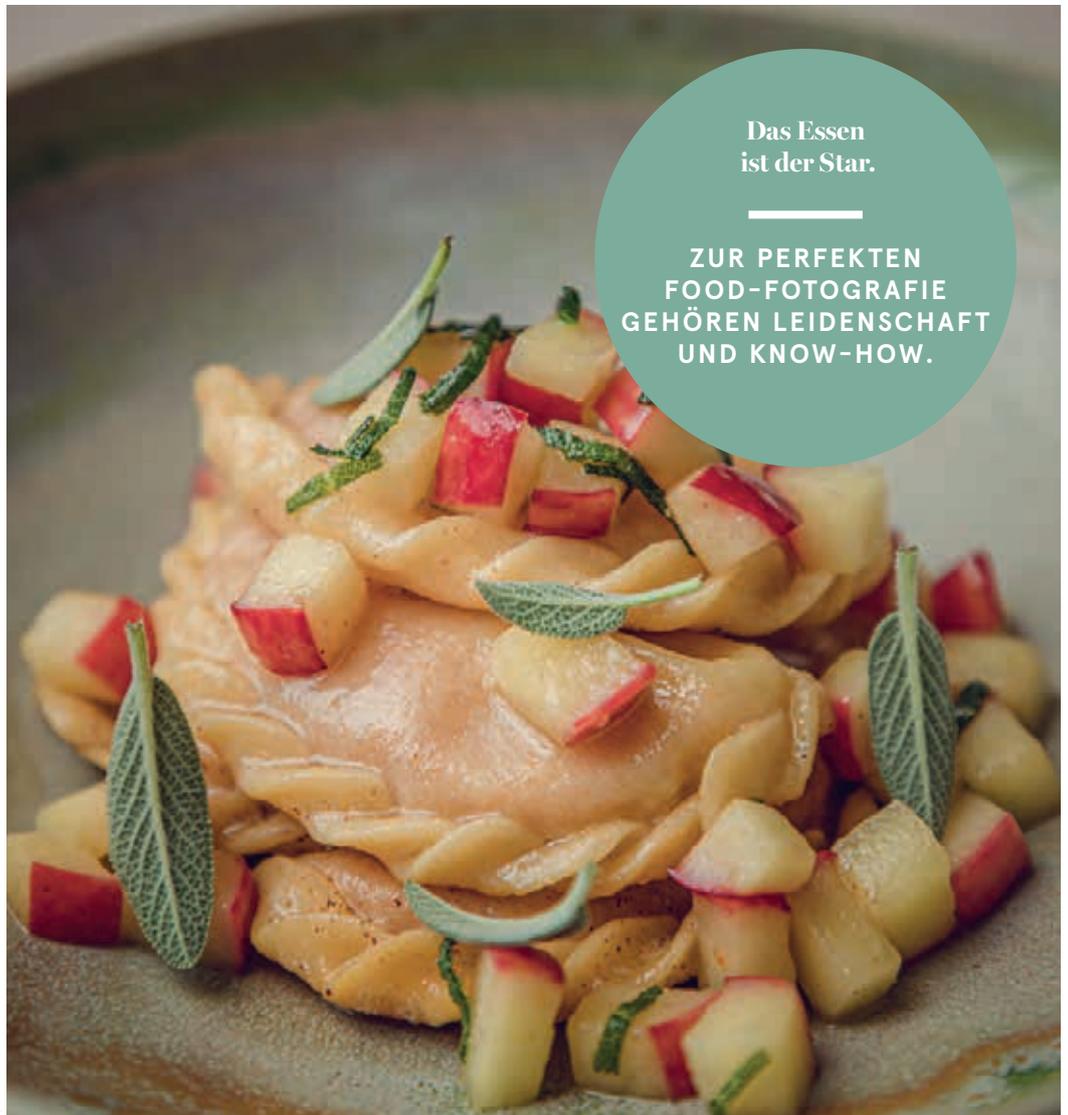
Monika Reiter: Der passende Untergrund ist enorm wichtig. Wir verwenden gerne verschiedene Stoffe und Bodenbeläge, aber auch Metall- oder unterschiedliche Holzplatten. Bei der Deko halten wir uns eher zurück. Das Essen ist und bleibt der Star. Immer beim Shooting mit dabei sind

<  
Sie wurde  
„geboren um  
zu kochen“.

Sandra  
Kollegger  
macht mit  
Monika  
Reiter,  
Fotografin,  
das Essen  
zum Star.

>  
Speisen sind  
wahre Diven,  
wenn es ums  
Fotografieren  
geht. Das  
Licht spielt  
eine große  
Rolle.

© MONIKA REITER



Das Essen  
ist der Star.

ZUR PERFEKTEN  
FOOD-FOTOGRAFIE  
GEHÖREN LEIDENSCHAFT  
UND KNOW-HOW.

Geschirrtücher, alte Küchenutensilien, verschiedenes Besteck und natürliche Materialien wie Moos oder Rinde. Die Deko muss allerdings zum Essen passen. Wir sind immer auf der Suche nach besonderen Accessoires, die eine Geschichte erzählen. So diente einmal eine alte Ziegelform als Brotkörbchen.

#### Wieviel Arbeit steckt in einem perfekten Food-Foto?

Sandra Kollegger: Schon wenn ich ein Rezept entwickle, denke ich darüber nach, ob es sich gut fotografieren lässt. Perfekt ist das Bild, wenn ich das Gericht beim Betrachten sofort essen möchte (lacht).  
Monika Reiter: Das ist ganz unterschiedlich und beginnt mit der Planung. Wir überlegen, was wir zeigen wollen und wie wir es anrichten. Wichtig ist uns dabei immer, dass das Bild natürlich wirkt. Manchmal greifen wir in unsere Dekokiste, stellen alles auf den Tisch und das Bild ist fertig. Ein anderes Mal müssen wir ein paar Mal umdekorieren und neu anrichten. Das perfekte Foto gibt es meiner Meinung nach nicht. Immer besser werden und nie stehen bleiben ist der Antrieb unserer Arbeit.

#### Mit welchen einfachen Mitteln gelingt das Essensfoto für Social Media?

Sandra Kollegger: Weniger ist mehr, kleine Portionen anrichten, Saucen gezielt und sparsam einsetzen. Frische Kräuter und ein paar Tropfen Öl eignen sich sehr gut zum Dekorieren. Sehr wichtig ist die Wahl des Geschirrs. Die Farben sollen harmonieren.

Monika Reiter: Das Licht und die Perspektive sind ausschlaggebend. Am besten den Teller zum Fenster stellen und das Foto bei natürlichem Licht schießen. So werden Farbstiche vermieden. Mit einem Leintuch oder Backpapier als Diffusor ist man schon nahe an der Perfektion. Ein genauer Blick auf das Gericht gibt Hinweise zur idealen Perspektive: Flach angerichtete Gerichte lassen sich gut aus der Vogelperspektive ablichten. Türmchen und höher angerichtete Teller werden mit einem tiefen Kamerastandpunkt optimal in Szene gesetzt. Wer auf Nummer Sicher gehen will, wählt einen Winkel von 45° von oben. Das funktioniert eigentlich immer.

Vielen Dank für das Gespräch.



*Wir feiern*

**INNOVATIONEN.**  
VON GENERATION ZU GENERATION



GEFU – Entdecke Deine Kochkunst.

# Tischlein deck dich

“

CLAUDIA



**BLICK FÜRS SCHÖNE**  
Ein liebevoll gedeckter Tisch ist für jeden Gast eine Augenweide.

“

ANNA



**EINFACHE DEKO**  
Deko kommt immer gut an. Im Mittelpunkt sollte aber das Essen stehen.

“

GABRIELE



**GUTE QUALITÄT**  
Entscheidend ist die Qualität von Tischdecke, Platzsets und Servietten.

## Tipps:

Blumen auf dem Tisch sind immer ein Blickfang. Je nach Größe des Tisches werden kleinere oder größere Vasen mit bunten Wiesen- oder Schnittblumen geschmückt.

Servietten gehören auf jeden gedeckten Tisch. Besonders reizvoll ist eine Kombination aus Stoff- und bunten, edlen Papierservietten. Serviettenringe gibt es in vielen Variationen und werden oft zum Eyecatcher. Ist der Tisch klein, können die Servietten liebevoll auf die Teller gelegt oder in die Gläser gesteckt werden.

Auf großen Tischen oder bei gedeckten Tischen im Freien kommt ein Tablett mit Wasserkrug und schönen Gläsern immer gut an.

Teelichter sorgen für bezaubernde Momente bei Tisch. Form und Farbe des Teelichtglases sollten mit dem Essgeschirr harmonieren.

LEIDENSCHAFT | TRADITION | EHRlichkeit | QUALITÄT | SCHÖNHEIT



## PRIMA MATERA

90% Kupfer • 10% Edelstahl  
INDUKTION

Seit fast 200 Jahren fertigt der Materialexperte de Buyer in seiner Manufaktur in den französischen Vogesen bestes Zubehör für das Kochen und Backen.



www.debayer.com

# Pizza wie vom Profi

Ob klassische Margeritha, Calzone oder kreative Eigenkreationen – der Pizzaofen „Piana“ des französischen Herstellers ZiiPa macht den Garten zur traditionellen Backstube. Das handliche Gerät ist dabei nicht nur köstlich effizient, sondern auch stylisch. So bringt „Piana“ einen Hauch von la dolce vita in jeden Garten. Und das Auge genießt gleichzeitig schon bei der Zubereitung mit.



*„Mit der offenen Flamme wird jede Pizza zum Hochgenuss. Sicher, unkompliziert und authentisch köstlich.“*

**Martin Weinhandl**

## **Jeder liebt Pizza**

Einer der erfolgreichsten Exportartikel bella Italias, was die Kulinarik betrifft, ist zweifellos das variantenreich belegte Fladenbrot – gebacken bis zur knusprigen Geschmacksextase. Weil die seit dem 18. Jahrhundert verbrieftete Köstlichkeit aber recht hohe Temperaturen und Flamme zur Vollendung braucht, ist ihre Zubereitung nicht in jedem Haushalt möglich. Der Pizzaofen Piana aus dem Hause ZiiPa schafft hier Abhilfe.

## **Klein, aber molto, molto bene**

Leicht zu handhaben, stylisch und technisch ausgereift, bringt der kleine Ofen mit rotierender Backfläche authentischen, italienischen Geschmack in den eigenen Garten oder auf die Terrasse. In zwei bis drei Minuten gelingt jede Pizza-Kreation! Mit dem Pizzaofen wird die Gartenparty zu einem Augen- und Gaumenschmaus für Gäste, Freunde und Familie.

„Was ich an Piana von ZiiPa so liebe, ist – neben dem fantastischen Geschmack, den der Ofen produziert – seine Handlichkeit“, sagt Martin Weinhandl, Geschäftsführer von Klammerth und passionierter Pizzabäcker. „Man kann ihn wie einen Griller verwenden. Er ist leicht und braucht nicht viel Platz. Gleichzeitig ist das Gerät in einer Vielzahl von dezenteren, natürlichen Farben erhältlich. Man kann ihn auch optisch optimal den anderen Utensilien seiner ‚Backstube‘ anpassen“, fügt er hinzu. „Perfekt für jeden Schmaus im Garten!“ Was die Leistungsfähigkeit des kleinen Pizzaofens betrifft, bleiben ebenfalls keine Wünsche offen. Trotz seines handlichen Formats lassen sich mit Piana viele Gaumen verwöhnen. „Das Backen über Feuer und auf der rotierenden Platte geht sehr schnell“, attestiert Martin Weinhandl. „In zwei bis drei Minuten ist jede Pizza-Kreation knusprig und zum Genuss bereit.“

# la dolce vita

*„Leidenschaft bedeutet, eine innere Stärke zu spüren, die einen antreibt und nie müde macht.“*

**Gianola Sirch**



## Leidenschaft

*„Il Gelato di Gianola“*

**GIANOLA SIRCH**



**Gelato, gemacht mit echter südländischer Leidenschaft: Eine italienische Eismacherin der Sonderklasse sorgt für „la dolce vita“ mitten in Graz.**

### Italienische Lebensfreude an der Mur

Wer an warmen Sonnentagen durch die Grazer Innenstadt spaziert, dem bietet sich am Bischofsplatz ein verlockendes Bild: Gianola Sirch schichtet täglich frisch zubereitetes Gelato in die Verkaufstheke ihres Eissalons. Mit einem Lächeln im Gesicht, das ähnlich einladend strahlt wie ihre bunten Eiskreationen. „Il Gelato di Gianola“, wie sie vor sieben Jahren den Eissalon benannte, hat sich vom Geheimtipp zum Star der Grazer Eisszene entwickelt. Seit 25 Jahren beschäftigt sich die gebürtige Italienerin Gianola Sirch mit der Speiseeisproduktion. Die Eröffnung eines Eissalons in Graz war eher Zufall: „Ich war auf der Suche nach einem passenden Ort, um eine Eisdiele zu eröffnen. Damals bot mir jemand das Lokal am Bischofsplatz an und ich konnte meinen Traum vom eigenen Eissalon verwirklichen“, erzählt Sirch.

### Großzügig und gastfreundlich

Als Wahl-Grazerin gefiel der Gelato-Specialista die offene Art der Stadt: „Die Grazer sind sehr großzügig und gastfreundlich. Mir gefiel es hier auf Anhieb.“ Auch über die kulinarischen

Präferenzen der Grazer weiß Sirch bestens Bescheid: „Meine Gäste lieben Schokoladeneis in allen Variationen: von klassisch über Nougat bis hin zu Jamaika-Rum.“ Sirchs Kreativität setzt dem Grazer Publikum keine Grenzen: „Die meisten sind sehr offen für Neues.“ Die Eisproduzentin selbst verspeist hingegen lieber traditionelle Eissorten. Sirchs Lieblingsvariation ist Pistazie und Haselnuss mit Sauerkirschen.

### Preisgekrönte Köstlichkeiten

Bei der Gelato-Produktion achtet Sirch auf hoch qualitative und möglichst regionale Rohstoffe. Bei all den zahlreichen Eindrücken und Inspirationen des Grazer Stadtlebens konzentriert sich die Eismacherin aber auf die Balance: „Um ein gutes und schmackhaftes Gelato zu kreieren, müssen die Zutaten ausgewogen sein.“ So bringt Gianola Sirch täglich echtes „dolce vita“ in die Grazer Innenstadt. Die Jury des Gelato Europe Cup zeichnete Anfang des Jahres Sirchs Eiskreationen mit dem vierten Platz aus. Dies brachte ihr die Qualifikation für den Ice Cream World Cup ein, an dem Gianola Sirch nächstes Jahr in Italien teilnehmen wird.



*Tradition trifft Moderne:  
Die Bernadotte-Kollektion  
von Georg Jensen bleibt  
auch nach fast 90 Jahren  
ein zeitloser Favorit.*



^  
Klassisches Design  
für das moderne  
Zuhause

# Königliches Design für die Ewigkeit

<  
Zeitlose  
Trinkgläser  
greifen das  
ikonische  
Rillenmotiv  
von Sigvard  
Bernadotte  
auf und  
verstärken  
die Optik von  
Wein, Wasser  
oder einem  
Aperol Spritz.

## Mit königlicher Mitarbeit

Prinz Sigvard Bernadotte wurde 1907 als zweiter Sohn König Gustavs VI in die schwedische Königsfamilie hineingeboren, verlor aber durch die Heirat mit einer bürgerlichen Deutschen 1934 seinen Fürstentitel und alle königlichen Privilegien. Der junge Prinz musste plötzlich selbst für seinen Lebensunterhalt aufkommen und wurde durch seinen kompromisslosen und modernen Stil ab 1938 zu einem der erfolgreichsten und beliebtesten Mitarbeiter von Georg Jensen. Beeinflusst von der funktionalistischen Bewegung standen seine glatten und sparsam dekorierten Designs im krassen Gegensatz zu den üppigen Verzierungen früherer Silberarbeiten und trugen dazu bei, die Welt des Silberhandwerks nachhaltig zu modernisieren. Die Tatsache, dass seine Entwürfe noch immer hochaktuell sind, ist ein Beweis für sein Talent und der Grund, weshalb er einen festen Platz in der Geschichte des skandinavischen Designs hat. Alle seine Arbeiten werden bei Georg Jensen im Kopenhagener Silberatelier bis heute gefertigt und insbesondere sein geradliniges Silberbesteck von 1939 gehört zu den Ikonen des Besteckdesigns.

## Zeitloses Design

Um die Entwürfe einer breiteren Zielgruppe zugänglich zu machen, besteht die Bernadotte Kollektion von Georg Jensen heute aus Thermoskannen, Schalen, Leuchtern und vielen anderen Accessoires aus Edelstahl. Der Silbertradition und dem hohen Qualitätsanspruch entsprechend, werden diese alle noch von Hand poliert. Ergänzt wird die Bernadotte-Kollektion außerdem durch elegante Trinkgläser und Geschirrtile für eine zeitgemäße und dennoch königliche Tafel.

^  
Seit mehr als  
80 Jahren  
eines der schönsten  
Bestecke der Welt

ADVERTORIAL

© GEORG JENSEN (3)



© STEVE CUKROV/SHUTTERSTOCK



© LUCIA NOVAK/GENUSSCOACH

Sabine Flieser-Just gibt ihr umfangreiches sensorisches und kulinarisches Wissen als Genusscoach an ihre Kunden weiter.

© LUCIA NOVAK/GENUSSCOACH

# das glas als big player

*„Qualität  
bedeutet,  
dass mich etwas  
lange begleitet.“*

**Sabine Flieser-Just**



## Qualität

*„Genusscoach“*

**SABINE FLIESER-JUST**



### **Sensorik als Herzensangelegenheit**

So unterschiedlich die Interessen der Genießer, so unterschiedlich laufen auch die Kurse und Verkostungen ab, die Flieser-Just als Genusscoach veranstaltet. Zu ihrer Klientel zählen Gastro-Profis ebenso wie leidenschaftliche Hobby-Gastgeber oder Wein-Fans. In ihrem geheimen Weinkeller in Graz bietet Flieser-Just für jeden Geschmack etwas an. „Die Events entwickeln sich nach den Vorstellungen der Gäste“, erklärt Flieser-Just. Was aber allen Abenden innewohnt, ist die intensive Beschäftigung mit Genuss und Geschmack. „Gerade die sensorischen Aspekte liegen mir am Herzen“, betont die Genuss-Spezialistin.

### **Genuss lässt sich erlernen**

Menschen nehmen äußere Reize über ihre Sinnesorgane wahr. Diese sensorischen Fähigkeiten lassen sich trainieren. Hier kommt Sabine Flieser-Just ins Spiel. Sie ist überzeugt: Genuss kann man lernen. „Ich bringe meinen Kunden bei, wie sie unterschiedliche Aromen durch ihre Sinne erfahren und benennen können. Das funktioniert wie beim Vokabeln-Lernen“, erklärt die Genuss-Spezialistin.

### **Ein schönes Glas löst auch etwas aus**

Neben der Wirkung auf Nase und Mund achtet Flieser-Just auch auf die Wirkung der Speisen und Getränke auf Augen und Hände. Denn neben Geschmack und Geruch lösen auch Haptik und Optik etwas in uns aus: „Wenn ich eine wunderbare Glasschicht an meinen Fingern und meinem Mund spüre, dann macht das

etwas mit mir. Ein schönes Glas löst immer eine Erwartung aus.“ Zusätzlich spielen auch Form, Farbe und sogar die Stiellänge eine Rolle bei der richtigen Glasauswahl. „Das Glas ist der Big Player am Tisch. Ich kann mit einem Glas viel richtig oder alles kaputt machen“, betont Flieser-Just. Das gilt übrigens nicht nur für Weingläser, sondern auch für Biergläser und Gläser für nicht alkoholische Getränke. Auch beim Kochen achtet Flieser-Just auf eine adäquate Auswahl. Hauptsächlich kommen Töpfe und Pfannen aus Emaille und Kupfer auf ihren Herd. Beim Besteck wechselt die erfahrene Gastgeberin zwischen geraden, schlichten Designs für den Alltag und luxuriöseren Modellen für besondere Anlässe. Auf die optische Gestaltung einer Tafel achtet der Genusscoach ebenso, schließlich isst bekanntlich das Auge mit.

### **Ein Tisch sollte immer zum Thema passen**

Ästhetik und Kreativität sind Flieser-Justs ständige Begleiterinnen: „Das Erscheinungsbild eines Tisches sollte zum jeweiligen Thema passen. Ich kaufe seit Jahrzehnten bei Klammerth ein und werde immer fündig. Die hochwertigen Produkte kombiniere ich mit Dingen aus meinem Flohmarkt-Fundus.“ Beim Einkauf der Lebensmittel und des Geschirrs achtet Flieser-Just durchgehend auf hohe Qualität. Vor allem will der Genusscoach wissen, wo die Produkte ihren Ursprung haben. „Qualität bedeutet für mich, dass etwas echt ist. Und aus einem guten Rohstoff. Außerdem bedeutet Qualität, dass mich ein Produkt lange begleitet“, definiert Flieser-Just ihren Qualitätsbegriff.



*genießerei  
am markt*

Mit der Mischung aus Greißlerei und Marktküche hat es sich die Genießerei am Markt in Graz zur Aufgabe gemacht, die Marktkultur von anno dazumal wieder aufleben zu lassen. 30 Sitzplätze sollen zu einem gepflegten Meinungsaustausch im beliebten und traditionellen Markt-ambiente anregen.





^  
*Regional  
 und  
 saisonal  
 ist das  
 oberste  
 Gebot.  
 Gekocht  
 wird, was  
 frisch  
 vom Markt  
 kommt.*



© PAUL STAJAN

## Vitello tonnato

700 g Kalbstafelspitz von Parüren und Fett befreien und mit 30 g Salz, etwas Pfeffer und Dijonsenf würzen. In Olivenöl bei mittlerer Hitze anbraten, bis er auf allen Seiten goldbraun ist. Anschließend aus der Pfanne nehmen. Je 30 g Rosmarin und Thymian, drei zerdrückte Lorbeerblätter und fünf zerdrückte Wacholderbeeren in die Pfanne geben und mit 1/2 Liter Weißwein ablöschen.

Für die Sauce 150 g Thunfisch in Öl, 50 g Kapern, Salz, Pfeffer und 100 ml Kalbsfond mit einem Stabmixer fein pürieren. Danach den Saft und die Zesten einer Zitrone dazugeben und 100 ml Olivenöl während des Pürierens langsam untermischen, bis sich eine fein-sämige Konsistenz bildet. Die Sauce mit 100 g Mayonnaise und 100 g Crème fraîche (80 % Fett) verfeinern.

Den Kalbstafelspitz in feine, ca. ein bis zwei Millimeter dicke Scheiben schneiden, mit der Sauce übergießen, sodass man das zartrosa Fleisch noch erkennen kann. Mit rosa Pfefferkörnern, Kapern und frischen Kräutern garnieren.

**Tipp: Es empfiehlt sich, den Tafelspitz bereits am Vortag zuzubereiten.**



© WERNER KRUG

## Gebackenes Bio-Ei

Vier Eier fünf Minuten lang kochen, schälen und mit Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln panieren. Bei 180 °C in 0,5 l Pflanzenöl knusprig backen.

Für den Kräuterschaum 100 g Schalotten und 150 g Sellerie würfelig schneiden. 50 g Butter erwärmen, die Schalotten und den Sellerie darin anlaufen lassen. Mit 1/8 l Weißwein ablöschen und einreduzieren lassen. Mit 1/8 l klarem Hühnerfond und 1/8 l Schlagobers aufgießen. Gut durchkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

100 g beliebige Wiesenkräuter mit etwas Olivenöl pürieren und den Schaum damit montieren. Durch ein feines Sieb streichen, noch einmal aufmixen und mit dem gebackenen Ei anrichten.

# 5-GANG-MENÜ NACH ORIGINALREZEPTUR VON DER GENIESSEREI

alle Rezepte für vier Personen

© WERNER KRUG (3)



## Paradeiser- Ceviche

— Fünf mittelgroße Paradeiser blanchieren, die Haut abziehen und in 160 ml Ponzu-Sauce von Kikkoman mehrere Stunden lang marinieren. 60 g Tempura-Mehl mit einem Ei und Eiswasser zu einem Teig anrühren und den Saft einer Limette einrühren. Zwei Jungzwiebeln durch den Tempurateig ziehen und im heißen Öl bei ca. 170 °C herausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

Für die Kernöl-Mayonnaise 40 g Mayonnaise mit 20 g steirischem Kürbiskernöl verrühren. Die marinierten Tomaten auf passende Teller geben und die Kernöl-Mayonnaise auftragen. Die Tomatenmarinade über die Zutaten nappieren, 30 g grob gehackten Koriander und ein paar feine Jungzwiebelringe darüber streuen. Mit den Tempura-Jungzwiebeln vollenden.

## Filet vom weißen Waller

— Für das Brennnessel-Püree 50 g Brennnesseln kurz überkochen und in Eiswasser abschrecken. Die Brennnesseln, 10 g geröstete Pinienkerne, je eine Prise Pfeffer und Salz sowie einen Schuss Olivenöl am besten im Mörser fein pürieren und zum Schluss 15 g geriebenen Parmesan unterheben. Die fertige Mischung in zuvor zubereitetes Erdäpfelpüree geben.

Für das Wurzelgemüse 150 g Schalotten schälen, vierteln und im Olivenöl-Butter-Gemisch eine dreiviertel Stunde bei niedriger Temperatur schmoren. Je 50 g Sellerie, Karotten und gelbe Rüben schälen, in feine Streifen Julienne schneiden und mitanschwitzen. Das Wurzelgemüse würzen und mit 15 g Petersilie abrunden. In einer Pfanne Butter und Öl warm machen und mit etwas Thymian und Salbei verfeinern. Vier jeweils 160 g schwere weiße Wallerfilets ohne Haut beidseitig in der Pfanne anbraten. Püree und Gemüse auf einem Teller anrichten. Zum Schluss kommt das Fischfilet auf das Püree und Gemüse.

## Vanilleeis mit Eierlikör

— Acht Eidotter, 250 ml weißen Rum, 250 ml Bio-Schlagobers, 250 g Staubzucker und Vanillemark – die Zutaten für den Eierlikör – in einer Schüssel vermischen und über einem Wasserbad so lange mit einem Schneebesen aufschlagen, bis der Eierlikör dickflüssig wird. Wenn er zu dickflüssig wird, Schlagobers nachgeben. Nach Fertigstellung kaltstellen.

Für die karamellisierten Kürbiskerne eine Pfanne erhitzen, vier bis sechs Esslöffel steirische Kürbiskerne hineinstreuen, kurz anrösten, ein bis zwei Esslöffel Zucker darüberstreuen und unter ständigem Rühren karamellisieren. Dabei darf der Zucker nicht anbrennen, sonst werden die karamellisierten Kürbiskerne schnell bitter! Die fertigen Kürbiskerne auf einem Blatt Backpapier ausbreiten und auskühlen lassen.

Bourbon-Vanilleeis bei einem Bauern oder Eisverkäufer besorgen, Kugeln formen, in Schalen oder Eisbechern anrichten, mit dem hausgemachten Eierlikör großzügig übergießen und die karamellisierten Kürbiskerne darüberstreuen.

