

KLAMMERTH

kult #2



BUNTE VIELFALT
FESTE IM JAHRESKREIS

TISCH- UND KOCHKULTUR IN ÖSTERREICH



BY APPOINTMENT TO
HER MAJESTY THE QUEEN OF DENMARK

GEORG JENSEN

ESTABLISHED 1904



DIE BLOOM BOTANICA KOLLEKTION

Editorial



© Daniela Jakob

Liebe Leserin, lieber Leser,
 unglaublich! Die Zeit vergeht förmlich im Flug. Jeder Tag bringt neue, spannende Aspekte. Ich erinnere mich noch sehr gut an jenen Moment, an dem wir Ihnen das neue Kult-Magazin präsentieren durften. Nun halten Sie bereits die zweite Ausgabe in Ihren Händen. Voll interessanter Geschichten. Über einzigartige Menschen und Unternehmen. Besondere Produkte und außergewöhnliche Themen.

Im Fokus steht dabei immer die Tisch- und Kochkultur, die in Österreich einen hohen Stellenwert einnimmt. Denken Sie nur an die vielen Speisen und Süßigkeiten, für die unser Land international bekannt ist. Für die Zubereitung gibt es eine Menge trendige, praktische und auch für das Auge ansprechende Küchenhelfer. Zum Genießen der Köstlichkeiten sollte man sich etwas Zeit nehmen. Ein liebevoll gedeckter Tisch und ein schönes Porzellanervice gehören dazu. Es gibt eine Fülle an Tellern, Tassen, Besteck, Kochutensilien, Wohnaccessoires und vielem mehr – für jeden Geschmack und jede Briefftasche.

Drei Aspekte sind unserem Unternehmen besonders wichtig: Qualität, Regionalität und Nachhaltigkeit. Qualität geht oft mit längerer Haltbarkeit Hand in Hand. Schließlich will man an seinen neuen Produkten lange Zeit Freude haben. Wir achten darauf, dass unsere Ware möglichst kurze Transportwege zurücklegt. So gibt es vorwiegend Produkte aus Österreich, den angrenzenden Nachbarländern wie Deutschland und Italien sowie aus Dänemark. Nachhaltigkeit beginnt bereits bei der Auswahl der Hersteller. Wir vergewissern uns, dass nachhaltige Rohstoffe und Materialien verwendet werden. Nur so bleiben wir unserer Leitidee treu: Klammerth begeistert Menschen. Mit Genuss. Mit Stil. Mit Leidenschaft.

Viel Vergnügen mit dem neuen Kult-Magazin wünscht Ihre

Martina Weinhandl
 Geschäftsführerin

Inhalt



© Daniela Jakob

SPURENSUCHE VON ZNAIM NACH GRAZ

Die Firmengründer des Grazer Traditionsunternehmens Klammerth kamen aus Znaim.

3–5 Editorial & Inhalt

6–7 Philosophie

8–10 Von Znaim nach Graz
Die langjährige Chefin, Andrea Nagl, begab sich auf Spurensuche nach Znaim.

11 Unvergessliche Erlebnisse
Stilberaterinnen erinnern sich an schöne Momente.

12–13 Lieblingsrezept
Omis „Schweizer Essen“ begeistert Generationen.

14–17 Tischknigge
Gutes Benehmen bei Tisch ist selbstverständlich.

26–29 Pure Frucht
Frutura arbeitet mit dem Kreislauf der Natur.

32–51 Feste im Jahreskreis
Das ganze Leben ist ein Fest, das gebührend gefeiert werden muss.

42–47 Glühende Lust
Martin und Thomas Weinhandl geben Tipps zum Grillen.

54–55 Messerscharf
Wolfgang Winkler-Hermaden schmiedet Damaszenerstahl zu Messern.

60–65 It's a good day!
Alkoholfreie Cocktails sind erfrischend und garantieren einen sorgenfreien Genuss.

66–71 Bargenuss in Graz
Mit Flair laden Bars in der steirischen Landeshauptstadt zum Genießen und Verweilen ein.

72–79 Leichtsinn
Mit Leichtigkeit schafft es Rosenthal seit Generationen, Stil und Freude auf den Tisch zu zaubern.

80–83 Festmahl
Christof Widakovich ist leidenschaftlicher Koch, Genießer, stolzer Steirer und Geschäftsführer des Schlossberg-Restaurants in Graz. Er gibt Tipps für ein 5-Gang-Menü.



© ROSENTHAL GMBH

DAS GANZE LEBEN IST EIN FEST.

Jede Jahreszeit hat ihren besonderen Charme, der mit dem passenden Geschirr gefeiert wird.



37



41



47



65

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

IT'S A
REALLY
GOOD
DAY!

Alkoholfreie
Cocktails
garantieren
sorgenfreien
Genuss.

60



© SIEGER BY FÜRSTENBERG

80

CHRISTOF
WIDAKOVICH
KOCHT MIT
GROSSER
LEIDENSCHAFT.

Der Starkoch
verrät
kult #2-
Lesern
Rezepte für
ein 5-Gang-
Menü.



© WERNER KRUG

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 und
seine langjährige
Familientradition

BEGEISTERUNG
FÜR TISCHKULTUR
SEIT MEHR ALS
180 JAHREN

Spurensuche

Von Znaim nach Graz

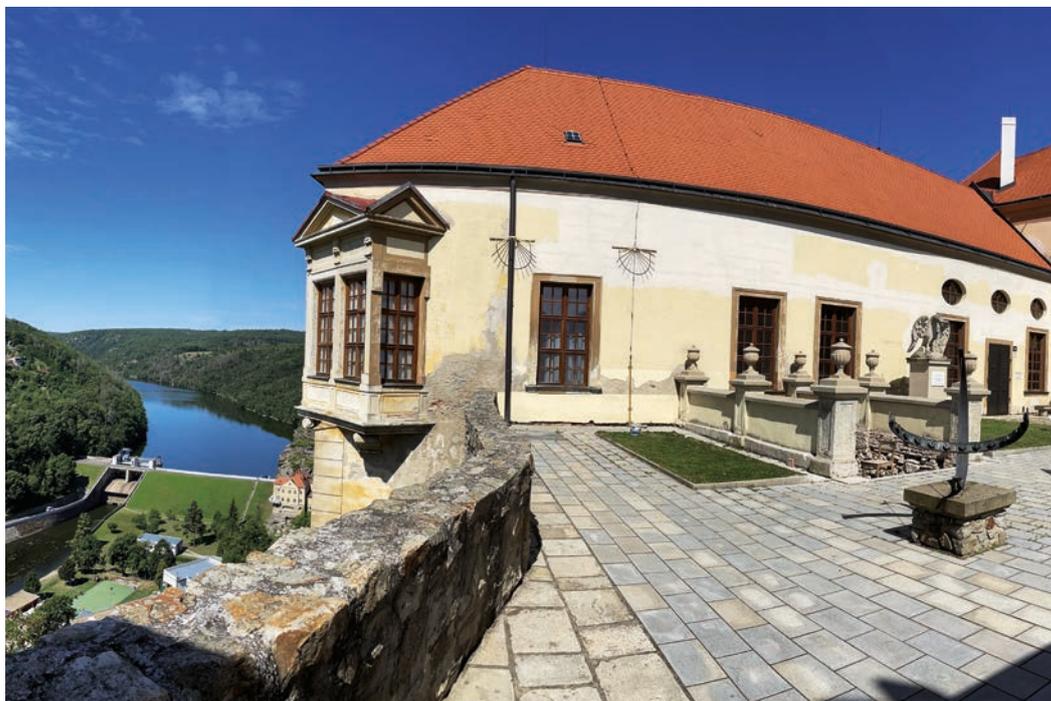
DIE FIRMENGRÜNDER DES GRAZER TRADITIONS-
UNTERNEHMENS KLAMMERTH KAMEN AUS ZNAIM.
DIE LANGJÄHRIGE CHEFIN, ANDREA NAGL,
BEGAB SICH DORT AUF SPURENSUCHE.



^
Andrea Nagl
machte sich
in Znaim auf
die Suche
nach
einzigartigen
Keramik-
arbeiten
der Familie
Klammerth.

Details der Familiengeschichte waren bekannt: Familie Klammerth stammt aus Znaim in Tschechien. Johann Klammerth gründete dort 1828 eine Töpferwerkstatt. Aus dieser wurde 1846 eine Manufaktur, die Sohn Alois Klammerth übernahm. In der Familie gab es tolle Keramikünstler, die ihre Werke weltweit ausstellten. „Uns interessierte, ob die Gründerfamilie in Znaim Spuren hinterlassen hat“, sagt Andrea Nagl, langjährige Chefin des Familienunternehmens. Sie begab sich im Sommer 2022 mit ihrem Mann Siegfried auf Spurensuche in Tschechien. In der Heimatstadt der Unternehmensgründer fand sie kein Grab der Familie Klammerth und keine Einträge in Sterbebüchern. Sie machte sich auf den Weg ins örtliche Museum, um hier etwas über die Künstler aus dem Hause Klammerth zu erfahren. Hier bekam Andrea Nagl den Tipp, die Keramiksammlung in der Znaimer Burg zu besuchen. Sie wurde fündig: Es gab einen Raum mit besonderen Exponaten, die im 19. Jahrhundert entstanden waren.

Kunstvolle Exponate weltweit ausgestellt
Znaim war reich an Rohstoffen, die man für die Herstellung von Keramik benötigte. Die Produktion erlebte ab dem 19. Jahrhundert einen Aufschwung, der bis zum ersten Drittel des 20. Jahrhunderts angehalten hatte. „Kunstvolle Exponate wurden auf Ausstellungen weltweit gezeigt, darunter beispielsweise in Paris und Wien“, berichtet Andrea Nagl. 1840 eröffnete Johann Karl Klammerth in der Grazer Herrengasse ein Fachgeschäft, das sein Sohn Johann Karl Klammerth Junior bis 1917 führte. Dieser verstarb 1921 als letzter männlicher Nachkomme der Familie Klammerth. Wer nach ihm das Feuer für Tischkultur in Graz weitergetragen hat, erfahren Sie im nächsten Kult.



<
In der Burg
im tschechi-
schen Znam
gibt es
Ausstellungs-
stücke aus
dem Hause
Klammerth.



<
Wertvolle
Keramik-
arbeit –
liebvoll
umgesetzt.

*„Rohstoffe und Feuer benötigt man,
um Keramik herzustellen. Kreativität
und handwerkliches Geschick machen
aber den Erfolg aus.“*

Andrea Nagl



www.klammerth.at

Unvergessliche Erlebnisse und schöne Momente

EDDA SCHULLER, CLAUDIA LEITNER UND WALTRAUD SUSCHNIGG SIND LANGJÄHRIGE STILBERATERINNEN BEI KLAMMERTH. DEN SCHÖNSTEN AUGENBLICK VERGANGENER JAHRE TEILEN SIE MIT DEN KULT #2-LESERN.



Bezaubernder Heiratsantrag

Eines Tages kam ein junger Mann zu Klammerth und ich hatte das Vergnügen, ihn zu beraten. Er war auf der Suche nach zwei Gläsern – Sektgläsern, weil er seiner Freundin einen Heiratsantrag machen wollte. Schnell waren die passenden Gläser gefunden und ich erkundigte mich, ob er schon Verlobungsringe hätte und einen Platz für diesen großen Moment. Nachdem er beides verneinte, empfahl ich ihm einen Juwelier und den Grazer Schlossberg. Eine Stunde später zeigte er mir das Päckchen vom Juwelier, knapp vor Geschäftschluss stellte er mir seine Verlobte vor und bedankte sich für die tolle Unterstützung.



Freude mit eigenem Klammerth-Kalender

Vor 20 Jahren habe ich meine Lehre bei Klammerth begonnen. Meine Kollegin hat mir eine ihrer langjährigen Stammkundinnen vorgestellt, die seit Jahrzehnten gerne ins Traditionsunternehmen im Herzen von Graz zum Einkaufen kommt. Die Kundin hat im Laufe der Zeit Porzellan, Gläser, Besteck und vieles mehr erworben. Sie deckt immer wieder liebevoll den Tisch, macht Fotos und beschreibt jene Produkte, die auf den Fotos zu sehen sind. Die zwölf schönsten Bilder kommen auf einen Kalender, der gedruckt und an Freunde der Dame verschenkt wird. So kommt ein größerer Kreis in den Genuss schöner Produkte.



Edles Geschirr als Jungbrunnen

Eine treue Stammkundin, mit der ich mich heute freundschaftlich verbunden fühle, ist eine sehr nette, über 90-jährige Grazerin. Nachdem sie auf Unterstützung angewiesen ist, kommt sie eher sporadisch zu Klammerth und fühlt sich hier gleich wie zu Hause. Sie betont stets, dass diese Besuche für sie mit Weihnachten und Geburtstag vergleichbar sind. Sie schaut sich neue, erlesene Produkte an und interessiert sich für jedes noch so kleinste Detail. Ein festlich gedeckter Tisch, schöne Gläser, edles Besteck – alles begeistert die Kundin, die bis zu ihrem nächsten Besuch von diesen Eindrücken zehrt.

Liebevoll angerichtet
und serviert schmeckt jede
Speise einfach köstlich.

EIN SCHÖN
GEDECKTER TISCH
ERFREUT
DIE GÄSTE.



Essen ist bei Klammerth Kult.

MARIA NAGL, DIE OMI VON KLAMMERTH-GESCHÄFTSFÜHRERIN MARTINA WEINHANDL, WAR EINE LEIDENSCHAFTLICHE KÖCHIN. IHR „SCHWEIZER ESSEN“ BEGEISTERT GENERATIONEN.



© FOTO FISCHER

Maria Nagl

Woher der Name „Schweizer Essen“ kommt, weiß keiner so genau. Das Rezept von Maria Nagl überzeugt ihre Nachkommen und wird gerne gekocht. „Das Gericht ist einfach, schmeckt gut und alle mögen es“, bringt es ihr Sohn Siegfried Nagl auf den Punkt.

„Schweizer Essen“

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 Schweinsfischerl
Hamburger Speck
(lange Stücke zum Umwickeln)
Etwas Salz
Etwas Paprika edelsüß
¼ l Schlagobers

Für den Salat:

1 Gurke, etwas Knoblauch, etwas Sauerrahm,
Kernöl

Reis als Beilage

ZUBEREITUNG

Das Schweinsfischerl putzen, in zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden und in einem Gemisch aus Salz und Paprika wälzen. Die Stücke mit Hamburger Speck umwickeln, in eine Auflaufform schichten und mit Schlagobers begießen. Bei Umluft 190 °C ca. 20 Minuten backen.

Die Gurke schälen, in dünne Scheiben hobeln, mit Salz und Knoblauch abschmecken, den Sauerrahm dazugeben. Den Salat ein wenig ziehen lassen und vor dem Essen mit einem Schuss Kernöl verfeinern.

Die Schweinsfischerl werden mit Reis und Gurkensalat serviert.

tischknigge





Mit dem Essen zu beginnen, wenn nicht alle ihr Essen haben, mit vollem Mund sprechen, sich mit den Ellenbogen auf den Tisch stützen, geräuschvoll speisen, am Tisch mit dem Handy spielen – das alles gehört nicht zum guten Ton.

Siegfried Nagl, langjähriger Geschäftsführer von Klammerth in Graz, ist ein Freund von guten Tischmanieren.



FOLGEN SIE UNS AUF





Honoré de Balzac
französischer Philosoph
und Romanautor

„GUTER TON
ERSETZT
OFT WISSEN.“

Kommunikationszentrum Tisch

Die Küche oder der Esstisch sind klassische Kommunikationszentren. Beim gemeinsamen Mahl kommen Menschen zusammen. Sie nehmen sich Zeit, genießen das Beisammensein, die köstlichen Speisen und die intensiven Gespräche. „Mahlzeiten haben eine entschleunigende Wirkung“, ist Siegfried Nagl, langjähriger Geschäftsführer von Klammerth, überzeugt. Schon in frühen Zeiten stand eine gemeinsame Mahlzeit auf der Tagesordnung. Schließlich war Essen etwas Besonderes und die Menschen dankten Gott, dass sie Nahrung hatten. Dankbarkeit, bewusstes Essen und die Gelegenheit, gemeinsam zu feiern, sollten auch heute wieder etwas mehr in den Mittelpunkt gerückt werden. Zudem sollte auf Ablenkungen wie Handy oder Fernseher verzichtet werden.

Gemütliche Atmosphäre

Die Nahrungsaufnahme hat sich in den vergangenen Jahrzehnten gewandelt. „Fastfood oder auf der Straße Speisen zu verzehren, war einmal verpönt. Heute ist das leider normal und sorgt für jede

Menge Müll“, stellt Siegfried Nagl fest. Nichtsdestotrotz isst das Auge mit. Jedes noch so kleine und einfache Gericht sollte auf einem Teller angerichtet und bei Tisch genossen werden. Tischsets, Servietten, Blumen oder Kerzen sorgen zusätzlich für eine gemütliche Atmosphäre.

Der gute Ton bei Tisch

Gutes Benehmen am Tisch ist selbstverständlich. Dazu gehört, nicht mit vollem Mund zu sprechen, zu schlürfen, zu schmatzen oder beim Essen die Ellenbogen auf den Tisch aufzustützen. Siegfried Nagls Vater war der Ansicht, dass das Traditionsunternehmen eine Institution sein muss, die sich erfolgreich um die Tischkultur kümmert. „Wir präsentieren liebevoll gedeckte Tische, erklären, in welcher Reihenfolge das Besteck benützt wird oder wie man eine Hummerzange bedient“, berichtet Nagl und ergänzt: „Unsere Branche hat mit den schönsten Dingen der Welt zu tun. Sie ist vielseitig und interessant.“ So ist es nicht verwunderlich, dass sich der Großteil der Kunden von der Begeisterung der Mitarbeiter gerne anstecken lässt.



*„Zeige mir,
wie du isst
und ich sage dir,
wer du bist.“*

Siegfried Nagl

Tipps:

Halten Sie Gläser prinzipiell am Stiel. Nur so hört man beim Anstoßen auch den besonderen Klang.

Legen Sie während des Essens Ihre Serviette auf den Schoß. Tupfen Sie vor dem Trinken Ihren Mund mit der Serviette ab, um Essensreste am Glas zu vermeiden. Verlassen Sie den Platz, so legen Sie Ihre Serviette neben den Teller. Nach dem Essen werden gebrauchte Servietten nicht auf den Teller, sondern immer daneben abgelegt.

Köche geben sich die größte Mühe, ihre Gäste mit einem tollen Menü zu begeistern. Ein Lob ist angebracht und drückt zugleich Wertschätzung aus.



#BE CREATIVE
www.sander-kg.de

AVARUA
— Collection —

Glücklich
schenken



EXKLUSIVE ABENTEUER MIT STIL

Avarua – dem Paradies ganz nah!
Unsere Premium-Kollektion entführt Sie in die Tropen,
zu exotischen Vögeln und prachtvollen Blumen.


Villeroy & Boch
1748
Signature

DIESE IKONEN SIND FÜR DIE EWIGKEIT



KOLLEKTION LA BOULE



KOLLEKTIONEN MANUFACTURE ROCK
& MANUFACTURE ROCK BLANC

Während es die einen bei Geschirr und Tischdekoration verspielt und blumig mögen, gefällt den anderen minimalistische Klasse. Zeitloses, ikonisches Design, das reduziert und gleichzeitig aufsehenerregend ist, gilt als besondere Kunst. Und die kann sich in ungewöhnlichen Formen, Strukturen oder einer überraschenden Funktionalität ausdrücken. Villeroy & Boch zeigt mit den exklusiven „Icons for Eternity“, wie gut das aussehen kann.

Manufacture: Einzigartiger Schiefer-Look
Originelle Haptik und ausdrucksstarke Formen: Das innovative matt-strukturierte Premium Porcelain in naturgetreuer Schiefer-Optik besitzt einen ganz besonderen Charme. Die Kombination aus modernem Schwarz und puristischem Weiß macht unseren Bestseller zu einem facettenreichen Design-Highlight für jeden Tisch!

Manufacture Rock To Go: Stil zum Mitnehmen
Wer sich auch gern unterwegs mit dem Design-Klassiker zeigt und gleichzeitig auf Plastik verzichten will, greift zum Manufacture Rock To Go-Becher: Premium Porcelain in purem Mattschwarz transportiert stilsicher und nachhaltig Kaffee, Tee und jedes andere Heiß- oder Kaltgetränk.

La Boule: Stilstatement par excellence
Designobjekt oder Geschirr? Unsere Design-Ikone La Boule vereint beides miteinander! Der runde Hingucker macht sich hervorragend als Home Accessoire und verwandelt sich bei Bedarf in ein raffiniertes 7-teiliges Geschirrsatz für zwei Personen. Inspiriert ist die La Boule von der „Kugel“, die Helen von Boch 1971 entworfen hatte. Entdecken Sie die Neuauflage unserer Ikone in fünf angesagten Designs und den Trendfarben des Jahres: von dezent bis ausdrucksstark.

NewMoon – markante Asymmetrie
Weiße Schlichtheit und gleichzeitig Eyecatcher: Die Kollektion NewMoon ist von der Schönheit des Mondes inspiriert. Das raffinierte Design lässt aus Licht und Schatten den optischen Eindruck einer Mondsichel entstehen. Zusammen mit den abgeschrägten Gläsern aus der passenden Glasserie gehört NewMoon zur Kategorie „ungesehen und exklusiv“.

Wer es puristisch und gleichzeitig außergewöhnlich mag, liegt mit unseren Icons for Eternity auf jeden Fall richtig: Die Villeroy & Boch-Klassiker verbinden Trends, Designs und Qualität made in Germany auf virtuose Art und Weise – für anspruchsvolle Designvorlieben und selbstbewusste Stilstatements. Übrigens: Alle Icons of Eternity lassen sich miteinander zu immer wieder neuen und kreativen Arrangements kombinieren.





from nose to tail

Das Bewusstsein darüber, wie wertvoll Rohstoffe sind, ist nicht neu. Es wurde nur vergessen in dem Glauben, dass alles für immer verfügbar ist. Heute werden natürliche Ressourcen wieder geschätzt und möglichst nachhaltig eingesetzt. Recyceltes Leder etwa ist ein gutes Beispiel dafür, wie wertvoll Materialien in ihrer Gesamtheit sind. LIND DNA beweist, dass durch ihre Verwendung tolle Stücke von höchster Qualität entstehen.



© LIND DNA (5)





© LIND DNA

Stilvoll speisen

Es gibt viele Regeln für einen richtig gedeckten Tisch: Gabeln links, Messer und Löffel rechts, Brotteller und Buttermesser. Aber was nützen all diese Regeln, wenn der Tisch keine Seele hat? Jeder Platz ist ein kleines Reich für sich, das mit größter Aufmerksamkeit gestaltet werden will. Essgeschirr und Gläser sollten stimmig sein und zum Anlass passen.

Ein weißes Tischcloth ist immer korrekt. Mit edlen Tischsets werden farbige Akzente gesetzt und das gesamte Ensemble wird strukturiert. Sie sind Dekoration und halten gleichzeitig den Tisch sauber. Sie passen für lockere und formelle Mahlzeiten, sind leicht zu reinigen und aufzubewahren. Von hoher Qualität gefertigt, werten sie den Esstisch auf und geben ihm eine persönliche Note.

Design und Handwerk aus Dänemark

Designer Preben Lind gründete LIND DNA 2013 und hat sich Nachhaltigkeit an die Fahnen geheftet, immer unter der Prämisse, bei der Qualität keinerlei Kompromisse einzugehen. Das gesamte Sortiment ist vom skandinavischen Stil inspiriert, die Produktion findet

zum größten Teil lokal in Dänemark statt. Funktionalität und Minimalismus stehen im Vordergrund, Handarbeit spielt eine große Rolle, vor allem bei der Endfertigung. Das Einfassen der Kanten am Rand wird beispielsweise von Hand ausgeführt. Mit diesem Konzept gelingt es LIND DNA, umweltschonend wunderschönes Design zu produzieren.

„In einer sich stetig wandelnden Welt muss Design anpassungsfähig sein.“

Preben Lind, Designer und Eigentümer von LIND DNA

Wandelbar und wunderbar

Mit LIND CURVE hat LIND DNA Kerzenhalter geschaffen, die niemals gleich aussehen. Sie bestehen aus massivem Stahl und sind entweder in hellem Chrom oder mit 24 Karat echtem Gold überzogen. Wie bei einem Baukasten lassen sich die einzelnen Elemente immer wieder neu kombinieren und so neue, ikonische Designs kreieren. „Mehr denn je erleben

wir ein universelles Bedürfnis der Menschen, ihr Zuhause öfter zu überdenken. Um dieses kreative Bedürfnis zu erfüllen, wurde LIND CURVE in einem zeitlosen Design gestaltet, das dynamisch ist und – je nach Stimmung und Inspirationen – unendlich neu gestapelt werden kann“, erklärt Preben Lind den Denkprozess hinter LIND CURVE.

ADVERTORIAL



2



3



4



1

EDLE MATERIALIEN Sanfter Schein

Zeitlos schön und immer passend sind Kerzen ein Muss für jeden Esstisch. Die endlosen Möglichkeiten, die LIND CURVE Kerzenhalter zu kombinieren, machen aus jedem Tisch ein Kunstwerk. Edle Materialien und hochwertiges Handwerk akzentuieren – ohne aufdringlich zu sein – und bringen Qualität auf die Tafel.



5



6



7

© LIND DNA (8)

1 | LIND DNA LIND CURVE BASE – die Basis für endlose Kreativität, beschichtet mit 24 Karat Gold oder verchromt | 2 | LIND DNA LIND CURVE FLOWER-STACKING – florale Verspieltheit als stimmige Ergänzung zur Kerzenhalter-Kollektion | 3 | LIND DNA LIND CURVE PILLAR-STACKING – minimalistisches Design für Stumpenkerzen oder Teelichter | 4 | LIND DNA LIND CURVE TRAY-STACKING – Stumpenkerzen, Kugelkerzen oder kleine Dekoelemente finden darauf Platz | 5 | LIND DNA LIND CURVE PLINTH – stilvoller Halt für einzelne Kerzen, mit PILLAR und TRAY kombinierbar | 6 | LIND DNA LIND CURVE DOUBLE-STACKING – für zusätzliche Höhe oder als Brücke zwischen weiteren Elementen | 7 | LIND DNA LIND CURVE FLOWER-STACKING – auf endlose Weise stapeln und kombinieren

ADVERTORIAL



„Design ist eine Übung, bei der man die einfachsten Dinge des Alltags nimmt und sich fragt, wie man sie besser machen könnte. Ich möchte, dass die Dinge einfach und offensichtlich in ihrer Form sind, sodass ein Dialog mit dem Benutzer entsteht.“

Aurélien Barbry

Eleganter Hand- schmeichler

<
Designer
Aurélien
Barbry
verbindet für
Georg Jensen
französisches
Savoir-Vivre
mit zeitlosem
skandi-
navischem
Design.

Aurélien Barbry für Georg Jensen

Nach seinem Abschluss an der Ecole Camondo Paris als Industriedesigner und Innenarchitekt arbeitete Aurélien Barbry zunächst mit dem bekannten Architekten Jean Nouvel zusammen und sammelte dort internationale Erfahrungen. 2007 gründete er sein eigenes Designstudio und lebt jetzt in Kopenhagen. Er hat mit verschiedenen dänischen und internationalen Designunternehmen wie Georg Jensen, Normann Copenhagen, Vipp oder Cor zusammengearbeitet und war als Innendesigner unter anderem für Issey Miyake tätig. Seine Arbeiten sind mit internationalen Preisen wie dem Cologne Interior Innovation Award 2010 ausgezeichnet worden und wurden in Mailand, Madrid, Köln und Paris ausgestellt.

Kollektion SKY

Hinter der umfangreichen Kollektion SKY steht der Gedanke, die funktionalen Aspekte traditioneller Bar-Utensilien wie Cocktailshaker, Eiseimer oder Champagnerkühler zu betonen. Das Ergebnis sind asymmetrische und ergonomische Formen, die gut in der Hand liegen und eine skulpturale und elegante Designsprache sprechen. Der Designer Aurélien Barbry zu seinen Entwürfen: „Design ist eine Übung, bei der man die einfachsten Dinge des Alltags nimmt und sich fragt, wie man sie besser machen könnte. Ich möchte, dass die Dinge einfach und offensichtlich in ihrer Form sind, sodass ein Dialog mit dem Benutzer entsteht.“ Die Ergänzungen zur Kollektion begeistern mit ihrer sinnlichen Haptik längst nicht mehr nur in der Haus-Bar: Karten- oder Würfelspiele, ein Flachmann für die Piste oder die neuen Trinkflaschen für unterwegs – allesamt wahre Handschmeichler, die niemand mehr freiwillig aus der Hand gibt.



ADVERTORIAL

© GEORG JENSEN (2)

^
Die Kollektion SKY greift
traditionelle Bar-Utensilien
mit skulpturaler und eleganter
Designsprache auf.



pure frucht

Die Liebe zu unserer Erde verlangt einen respektvollen Umgang mit heimischen Ressourcen. Frutura arbeitet mit dem Kreislauf der Natur und schafft so einen klimapositiven, nachhaltigen Anbau von frischem Obst & Gemüse – und das ganzjährig.





„Wir leben Obst und Gemüse mit Leidenschaft, heute und morgen.“

Manfred Hohensinner

<

Süß, saftig, gesund: Die Blumauer Tomaten sind wohl Fruturas berühmteste Schöpfung, welche dank der Nutzung von Thermalwasserwärme auch die geschmackvollsten Österreichs sind.

∨

Bei der CO₂-Neutralität in der Landwirtschaft leistet das Unternehmen mit seinem bunten Produktsortiment-Pionierarbeit.



© PHILIP PLATZER/FRUTURA (2)



Manfred Hohensinner
setzt ein Zeichen.

MIT FRUTURA SORGT ER
FÜR EIN UMDENKEN HIN
ZU EINEM KLIMAFREUND-
LICHEN UMGANG MIT
UNSERER ERDE.

Gesund, köstlich und regional

Bio und Natur, dafür steht das Familienunternehmen Frutura im steirischen Blumau. Mut, Fleiß und Ehrlichkeit sind die Werte, mit denen Gründer Manfred Hohensinner und sein Team arbeiten. Der Geschmack bringt den Beweis, welcher in dem 26 Hektar großen Gewächshaus von Frutura zu finden ist. Ganzjährig dürfen hier unter anderem auch biologisch angebaute Gemüsesorten wie die berühmten Blumauer Tomaten sowie die Blumauer Spitzpaprika und Gurken in wohliger Wärme dank Geothermie reifen.

Für den heimischen und nachhaltigen Anbau dieser Köstlichkeiten hat sich Manfred Hohensinner das steirische Thermalwasser zu Nutze gemacht. Auch hier wird klimafreundlich gehandelt. Damit kein Tropfen verschwendet wird, wird nach Gebrauch das Wasser abgekühlt und zurück in die Erde gepumpt. Durch den regionalen Anbau der Lebensmittel arbeitet Frutura klimapositiv. Import und weite Transportwege werden überflüssig, rund 28.000 Tonnen CO₂ eingespart. Das kommt nicht nur der Umwelt zugute, sondern verspricht auch ein gesundes und volles Geschmackserlebnis.



Ehrlichkeit

„Frutura“

MANFRED HOHENSINNER
FÜHRT GEMEINSAM MIT
TOCHTER KATRIN DAS
UNTERNEHMEN.



ADVERTORIAL



© DIBBERN (4)

^
Fine Bone China hat durch die
Produktion in Handarbeit
eine siebenmal höhere
Kantenschlagfestigkeit.

^
Außergewöhnliche Trans-
parenz und hohe Widerstands-
fähigkeit zeichnen dieses
anspruchsvolle Porzellan aus.

Feinste Handarbeit

Puristisches, zeitloses Design zieht sich konsequent durch die Kollektion Fine Bone China von Dibbern, sodass die Serien untereinander kombinierbar sind.

Dibbern Manufaktur

Fine Bone China ist das Herzstück der Dibbern Kollektion. In der 1997 wiedereröffneten Porzellanmanufaktur in Hohenberg in Bayern nahe der tschechischen Grenze entstehen seitdem nach jahrhundertalter Tradition Fine Bone China-Serien auf höchstem handwerklichem Niveau. Wird heute aus Kostengründen Porzellan häufig maschinell gepresst, so werden Dibbern-Teller, -Schalen und -Tassen aus Fine Bone China noch nach traditioneller Art von Hand gedreht. Das Ergebnis dieser aufwendigen Produktion ist eine siebenmal höhere Kantenschlagfestigkeit als bei vergleichbaren Produkten. Fine Bone China zählt zu dem technisch und handwerklich anspruchsvollsten Porzellan und zeichnet sich durch eine außergewöhnliche Transparenz, Festigkeit und eine hohe Widerstandsfähigkeit aus. Alle Produktionsschritte – vom ersten Modell über Bisquit- und Glasurbrand, der Handbemalung bis hin zum Dekorbrand – erfolgen unter höchsten Qualitätsansprüchen.

Die bewusste Zurückhaltung der Designer bei der Formgestaltung bringt die Besonderheit des Materials voll zur Geltung. Das Design der Dibbern-Fine Bone China-Kollektionen verbindet Tradition und Moderne.



^
Fine Bone China CAPRI besticht durch Leichtigkeit und Farbakzente, die den Sommer ins Haus holen.

Fine Bone China CAPRI

Das Dekor CAPRI bereichert die Serie COUPE mit Farbakzenten, die den Sommer ins Haus holen. Zwei kontrastierende Linien in unterschiedlichen Farben, ergänzt durch einen feinen Goldrand, sorgen für ein Gefühl von Frische und Lebendigkeit.

In Verbindung mit der eleganten, großzügigen Form und der durchscheinenden Leichtigkeit des Materials wirkt CAPRI wie eine zarte Brise, die Leichtigkeit des Sommers am Meer. Das Dekor CAPRI ist spülmaschinenfest, darf wegen des Goldrandes jedoch nicht in die Mikrowelle.



feste im jahres kreis

Das ganze Leben ist ein Fest. Jede Jahreszeit hat ihren besonderen Charme, der mit dem passenden Geschirr gefeiert wird. Alle Jahre wieder wird die Kreativität in Design und Verarbeitung sichtbar. Zuhause wird diese Vielfalt geschickt genutzt, um aus jedem Moment eine kleine Feier zu machen.



© ROSENTHAL GMBH (5)





Der Frühling ist
pure Energie! Die Natur
zeigt jetzt ihr volles Potenzial.

BEI TISCH HÄLT
DIE LEBENSFREUDE
EINZUG!

© ROSENTHAL GMBH

Wann geht es endlich los?

Beim genauen Zeitpunkt des Frühlingsbeginns scheiden sich die Geister. Für die einen beginnt er am 1. März, das hat die Weltorganisation für Meteorologie so festgelegt. Darum heißt er auch meteorologischer Frühlingsanfang. Für die anderen startet er am 21. März, wenn die Sonne senkrecht über dem Äquator steht. Und für wieder andere beginnt das Frühjahr mit der Blüte von Schneeglöckchen oder Apfelbaum. Einig sind sich alle darüber, dass der Frühling neue Energie bringt.

Das neue Jahr beginnt festlich

Das Osterfest läutet für viele den Reigen der Feierlichkeiten ein. Dekoriert mit kunstvollem Osterschmuck, ziert der Osterstrauch Hauseingänge, Gärten und Wohnungen. Liebevoll ausgewählte Kleinodien schmücken die Zweige des Palmkätzchens und sind Ausdruck von persönlichem Geschmack. Jedes Jahr kommt ein besonderes Stück dazu und lässt den Osterstrauch zu einem liebevoll gehegten, viele Jahre ergänzten Gesamtkunstwerk und Sammlerstück wachsen. Spätestens wenn Kinder zwischen

erblühten Frühlingsblumen Eier suchen, ist das Frühjahr im Herzen angekommen.

Blumige Ouvertüre

Kein Frühling ohne Blumen. Sie eröffnen den Neustart der Natur mit bunten Farben und betörendem Duft. Mit den ersten kräftigen Sonnenstrahlen erwacht die Lust, durch blühende Frühlingswiesen zu wandern. Warum nicht die Herrlichkeiten auf den Tisch bringen? Ein Bouquet aus filigranen Gräsern und kraftvollen Blüten birgt die Energie des Frühlings in sich und stimmt ein auf luftige, sonnige Tage. Das Frühstück am Muttertag im Freien wird zu einem besonderen Fest. Die floral gestaltete Porzellankollektion „Springtime Flowers“ von Hutschenreuther bringt den Charme üppiger Blumenwiesen mit einem romantischen Gruß aus Veilchen und Mohn auf den Tisch. Verspielt umranken Kornblume und Kresse die liebevoll arrangierten Tassen, Teller und Schüsseln. Eine passend dekorierte Vase mit frischen Blumen ergänzt das Ensemble. Endlich ist die dunkle, kalte Jahreszeit vorüber, endlich hat der Frühling Einzug gehalten.

spring

OSTERN IST FÜR VIELE DER STARTSCHUSS FÜR DAS FRÜHJAHR. NUN BEGINNT DIE ZEIT DER BLÜTEN UND BLUMEN. AUCH BEI DER TISCHGESTALTUNG SIND SIE POSITIVE STIMMUNGSMACHER.

LEIDENSCHAFT TRADITION EHRlichkeit | QUALITÄT | SCHÖNHEIT



1



2

- 1 | HUTSCHENREUTHER PORZELLAN-EI
2023 – jedes Jahr gibt es ein neues limitiertes
Sammelstück für den bunten Osterstrauch
- 2 | ROSENTHAL BRILLANCE GRAND AIR
SAUCIERE 2-TLG. 0,55 L – blumiges Porzellan

© ROSENTHAL GMBH (2)



Shop the Look

www.klammerth.at



© LE JACQUARD FRANÇAIS

1 | LE JACQUARD FRANÇAIS SET 50 X 36 CM CASSIS „ARRIERE PAYS“ – beschichtetes Set, praktisch und abwischbar | 2 | LE JACQUARD FRANÇAIS SET 50 X 36 CM MAJORELLE „JARDIN D'ORIENT“ – Blautöne für das Wohlbefinden | 3 | SANDER KISSENHÜLLE 40 X 40 CM FREYA – ein Blumenbeet in Kissenform | 4 | YLIADES SET 45 X 30 CM „FISCH SUMATRA“ NAT. – fröhlich wie ein Fisch im Wasser | 5 | LIND DNA SET CURVE L 37 X 44 CM PASTELLGRÜN „HIPPO“ – recyceltes Leder in kühlem Grün | 6 | SANDER TISCHLÄUFER 32 X 96 CM BLUE MOMENT – dekorativer Vogelgesang | 7 | GEORG JENSEN TABLETT „BARBRY“ – dänisches Design in Eiche | 8 | LE JACQUARD FRANÇAIS GESCHIRRTUCH 80 X 60 CM LAVANDE „SOLEIL AU JARDIN“ – traumhafte Pflanzenmotive | 9 | SANDER TISCHDECKE 150 X 250 CM BLUE „FOX LOFT“ – für die große Grillparty | 10 | LIND DNA SET CURVE L 37 X 44 CM DUNKELBLAU „NUPO“ – schön, edel und so praktisch

1



2



10



BUNTE
VIELFALT

Bitte zu Tisch!

3



9



Die passende Tischwäsche für jeden Anlass ist eine Frage der Auswahl. Ob festliches Dinner oder lustiges Beisammensein mit Freunden, ob Grillfest oder förmliche Cocktailparty – mit den richtigen Accessoires wird aus jeder Zusammenkunft ein Grund zum Feiern.

4



LEIDENSCHAFT TRADITION EHRlichkeit | QUALITÄT | SCHÖNHEIT

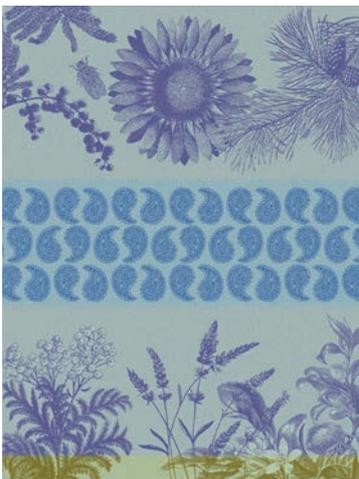
7



5



8



6



FOLGEN SIE UNS AUF





© DASHA PETRENKO/SHUTTERSTOCK

... es wird noch heißer

Die Tage werden schon wieder kürzer, die Temperaturen aber steigen weiter und ein schattiges Plätzchen ist jetzt besonders begehrt. Hier lässt es sich gemütlich feiern, genießen und entspannen, umspielt vom Summen der Insekten und dem ewigen Liebeslied der Grillen. Leichte, frische Salate sind gesunde Begleiter durch die heißeste Zeit im Jahr. Etwa der Grazer Krauthäuptel, der knackig und appetitlich grün zum Schlemmen einlädt.

Echt steirische Vitaminbombe

A, B1, B2, B6, C und viele mehr: Der Grazer Krauthäuptel versammelt das Who-is-Who der Vitamine. Dazu kommen noch wertvolle Mineralstoffe, Spurenelemente und Eiweiß. Vor allem die dunklen Blätter haben's in sich. Hervorragend harmoniert der beliebte Salat mit Apfelessig und Kürbiskernöl, einer Prise Salz und Kürbiskernen. Zubereitet in einer dekorativen Salatschüssel aus Bambus von Albert L. ist der Salat nicht nur ein Fest für den Gaumen, sondern auch ein Augenschmaus. Die federleichte Schüssel im modernen

Design hat ihre gestalterischen Wurzeln im traditionellen, vietnamesischen Kunsthandwerk. Lackiert in unterschiedlichen Hochglanzfarben, ist sie ein Eyecatcher für den sommerlichen Tisch und bei jedem Picknick.

Gemeinsam den Sommer genießen

Jetzt ist auch die perfekte Jahreszeit, um Feste zu feiern. Oft braucht es dazu nicht einmal einen Grund. Die gemeinsame Zeit ist Anlass genug. An einem lauen Sommerabend endlose Gespräche führen, gemeinsam lachen und genießen macht die Qualität dieser Jahreszeit aus. Gepflegte Getränke begleiten solche Zusammenkünfte. Und die gönnt man sich am besten aus stilvollen Gläsern wie den Gin & Tonic-Gläsern. Außergewöhnliche Optik mit senkrechten Linien bildet einen extravaganteren Rahmen für das kultige Getränk. 40 Milliliter Gin und 120 Milliliter Tonic Water kommen in das Glas und werden mit einem Cocktaillöffel umgerührt. Anschließend werden großzügig Eiswürfel in das Glas gegeben. Als Dekoration eignen sich ausgezeichnete frische Limetten-, Zitronen- oder Gurkenscheiben.

summer

DIE SCHÖNSTEN FESTE ENTSTEHEN OFT DANN,
WENN MENSCHEN EINE GUTE ZEIT
MITEINANDER VERBRINGEN.



1



2

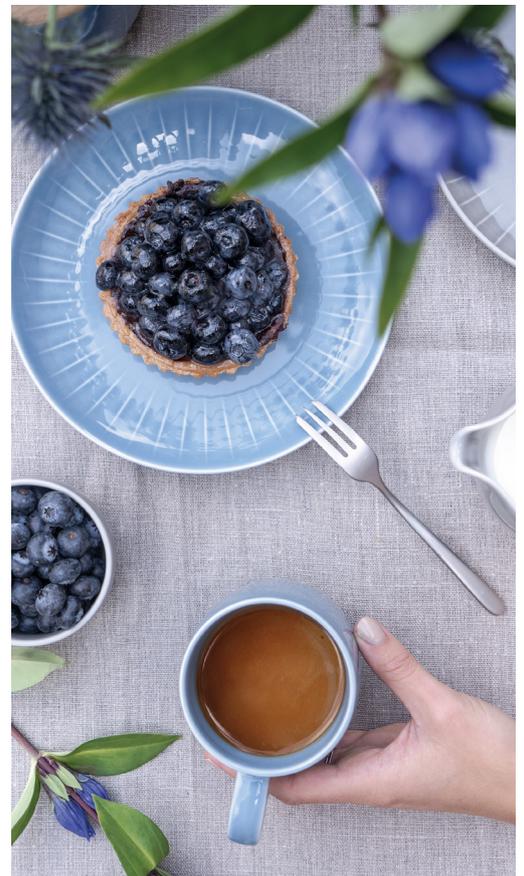
ADVERTORIAL

1 | NACHTMANN GIN & TONIC GLAS AUF STIEL – das absolute Highlight für laue Sommerabende | 2 | ALBERT L. SALAT-SCHÜSSEL BAMBUS 30 X 18 CM ROT – bunte Farben und diverse Größen erhältlich – für richtige Salattiger – mit passendem Salatbesteck

>
Leichte
Mehlspeisen
mit frischen
Beeren
tragen die
ganze Kraft
des Sommers
in sich.

<
Anstoßen mit
Freunden auf
die schönste
Zeit im Jahr.
Dazu werden
knackige
Salate
serviert.

>
Den Sommer
in vollen
Zügen bei
einem
Picknick auf
der Wiese
genießen.



© ALBERT L., NACHTMANN

© ROSENTHAL GMBH (2)

new

SUMMER ON THE TABLE

Reines Naturprodukt // Traditionelle handwerkliche Herstellung // Hochwertige Steinzeugmasse // Handglasiert // Farbglasur mit reinen Naturpigmenten // Individuelles Erscheinungsbild bei jedem Artikel // Spülmaschinenfest und mikrowellengeeignet

Thomas



1



3



2



4



11

ENTSPANNTE
LEICHTIGKEIT

In the summer- time!



5



10

Der Sommer ist da und hat leichte Speisen, entspannte Nachmittage und schöne Augenblicke im Gepäck. Rivièra Maison begleitet ihn mit unwiderstehlichem Charme und originellen Ideen. Von der Schüssel bis zum Kleinmöbelstück atmet alles die Leichtigkeit des Seins. So lässt sich die schönste Zeit des Jahres genießen.



6



9



8



7

ADVERTORIAL

1 | RIVIÈRA MAISON SCHALE S „COAST BY COAST“ – zartes Muscheldesign am Schalengrund | 2 | RIVIÈRA MAISON KISSENHÜLLE 50 X 50 CM „COAST SHELL“ – im zarten Hellblau tummeln sich Muscheln | 3 | RIVIÈRA MAISON „SEESTERN“ – ein glänzendes Hoch auf das Meer | 4 | RIVIÈRA MAISON TELLER CLASSIC „COAST SHELL“ – vielfältig einsetzbarer Teller in Muschelform | 5 | RIVIÈRA MAISON KISSENHÜLLE 50 X 30 CM „COAST STRIPE“ – maritimes Streifendesign | 6 | RIVIÈRA MAISON BECHER „COAST BY COAST“ – passend zur Schale | 7 | RIVIÈRA MAISON SERVIETTE 2 STÜCK „DOTS & STRIPES“ – herzlicher Begleiter bei Tisch | 8 | RIVIÈRA MAISON FOOTSTOOL „VEL III INDIGO BOWERY“ – gemütliche Ablage für die Beine | 9 | RIVIÈRA MAISON BEISTELLTISCH „CROSBY“ – praktisch verstellbar, mit abnehmbarem Tablett | 10 | RIVIÈRA MAISON SCHALE – aus feinem Rattan für echte Meeresschätze | 11 | RIVIÈRA MAISON WEINGLAS „POOLSIDE“ – für den kühlen Weingenuss am Wasser

WENN DER VATER MIT DEM SOHNE



*glühende
Lust*

Das Gelingen hängt beim Grillen nicht zuletzt von der Vorbereitung ab.

ZEIT IST DIE WICHTIGSTE ZUTAT BEIM GRILLEN.

Grillen ist fast so alt wie die Menschheit selbst. Diese archaische Art des Kochens bringt noch heute Familie und Freunde um die Feuerstelle und ist ein Fest für alle Gäste. Der Duft lässt erahnen, welche Köstlichkeit in ein paar Minuten auf dem Teller serviert wird.



© RIMMA BONDARENKO/SHUTTERSTOCK



© VILLEROY & BOCH



© RIMMA BONDARENKO/SHUTTERSTOCK



„Damit Grillen entspannt und ohne Stress gelingt, muss man unbedingt früh genug mit allen Vorbereitungen beginnen.“

Martin Weinhandl

MARTIN WEINHANDL UND SOHN THOMAS LIEBEN ES ZU GRILLEN. FLEISCH, FISCH ODER GEMÜSE WERDEN AUF GAS ODER HOLZKOHLE SCHONEND GEGART.

VEGETARISCHE UND VEGANE GRILLIDEEN BEREICHERN DIE AUSWAHL, MACHEN DAS ANGEBOT NOCH ABWECHSLUNGSREICHER UND LIEGEN VOLL IM TREND.

Reichhaltiger und hochwertiger

Das Bewusstsein für Umwelt und Klima steigt. Der Trend geht eindeutig in Richtung hochwertiges Fleisch, weg von Massentierhaltung. Allgemein sinkt der Verbrauch von Fleisch in Österreich seit einigen Jahren, einzig Huhn hat nicht an Beliebtheit verloren. Was hingegen kontinuierlich wächst, ist der Konsum von Bio-Fleisch. Tierwohl und Umweltschutz sind wohl auch der Grund, warum immer öfter vegetarische oder vegane Zutaten auf dem Grill landen.

Auch Fleischersatzprodukte auf Soja-, Weizen- oder Erbsenproteinbasis erweitern die Möglichkeiten. Manche Burger aus rein pflanzlichen Zutaten sind kaum noch von ihren Vorbildern aus Fleisch zu unterscheiden. Sie haben kein Cholesterin, sind fettarm und sind voller Nährstoffe. Allerdings enthalten sie sehr viele Aromen, Zusatzstoffe wie Hefeextrakt und Zucker.

Variantenreicher grillen

Smoken ist schon seit geraumer Zeit eine beliebte Variante, bei der Rauch und Hitze nur indirekt auf das Grillgut treffen.

Beim Grillen auf dem Salzstein wird der Salzblock trocken auf den Grill gelegt und langsam erhitzt. Das anschließend darauf gelegte Grillgut erhält eine feine Kruste, der Salzstein gibt ein leichtes Salzaroma ab. Auch sehr beliebt ist das Grillen auf dem Räucherbrett. Dafür eignen sich alle Hartholzarten, etwa Zedernholz. Das Räucherbrett wird gewässert, abgetrocknet und eine Seite mit Olivenöl bepinselt.

So vorbereitet kommt das Grillgut auf die eingeölte Seite und das Brett wird auf den Grill gelegt. Das feuchte Holz beginnt zu rauchen, wobei möglichst der Deckel geschlossen bleibt. Eine Sprühflasche mit Wasser schützt vor Überhitzung und davor, dass das Brett zu brennen beginnt.



Grillrezept

Coffee-Rub: 3 EL gemahlener Kaffee, 2 EL brauner Zucker, abgeriebene Schale von 2 Bio-Limetten, 1 EL geräuchertes Paprikapulver, 1 EL Meersalz, 1 EL Cayennepfeffer

Tipp: Noch besser wird's mit gemörsertern Gewürzen aus dem GEFU Mörser. Fleisch am Vortag beidseitig mit der Gewürzmischung einreiben, verschlossen - etwa in Riess Serve + Store von Seite 59 - im Kühlschrank 12 Stunden marinieren.

Antipasti: Gemüse in Olivenöl aus der Grillpfanne ist der Inbegriff der Vorspeisen. Die Zubereitung geht schnell und einfach. Gemüse (Paprika, Zucchini, Melanzani) waschen und in Streifen schneiden. Champignons putzen. Olivenöl in der Grillpfanne erhitzen, Gemüse unter wenden ca. acht Minuten grillen, salzen und pfeffern. Das Gemüse kann auch im Backrohr zubereitet werden. Einfach Gemüse in einer Schüssel mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Thymian und Rosmarin mischen, salzen und pfeffern. Bei ca. 200 Grad etwa 20 Minuten rösten, einmal wenden.



Holzfaser

Schneidebretter & Tools

Schnittig, kultig, stylisch: Die schwarzen Schneidebretter & Tools von JADE aus umweltfreundlichem und nachhaltigem Holzfiberlaminat haben viele tolle Features: extrem robust, hygienisch und spülmaschinenfest, messerfreundlich und auch viele mit Safrille und Antirutschfüßen. Alle haben eine Öffnung zum Aufhängen - mit den neuen hippen Lasergravuren machen sich die Bretter auch chic an der Küchenreling. Und die tollen Tools - hitzebeständig bis 176°C und fleckresistent - sind ideal in antihafbeschichteten Töpfen und Pfannen, aber auch zum Servieren von Salat & Co.





WÜSTHOF CLASSIC

Made in Solingen

Designed to love **THE ORIGINAL**

Food-Fans auf der ganzen Welt lieben das ikonische Design der WÜSTHOF Classic Messerserie und wissen, dass sie sich immer auf die einzigartige Qualität verlassen können. Zurecht! Denn ab dem ersten Classic Messer haben wir uns voll darauf fokussiert, ultimative Klingen zu entwerfen und erstklassige Materialien zu verwenden.

Damals. Jetzt. Und in Zukunft.



WUSTHOF.COM



1



3



2



4



11

MUST-HAVES FÜR DEN SOMMER

damit gelingt's immer



5



10



6

Bereits eineinhalb Stunden bevor es losgeht, wird der Kohlegrill angeheizt. Grillutensilien wie Messer, Zange, Brett sowie alle Zutaten werden bereitgelegt. Unbedingt dazu gehört, dass der Grillprofi ein Stück herunterschneidet und probiert - nur um ganz sicherzugehen, dass auch wirklich alles perfekt ist. Nicht fehlen darf natürlich das passende Getränk, mit dem sich der Grillprofi am Feuer abkühlt.



9



8



7

- 1 | HORL ROLLSCHEIFER NUSSBAUM – schärft Messer im Handumdrehen | 2 | RIEDEL VERITAS BIERGLAS – das kühle Bier beim Grillvergnügen darf an heißen Sommertagen nicht fehlen | 3 | WÜSTHOF SANTOKUMESSER 17 CM IKON – das Lieblingsmesser von Martin Weinhandl | 4 | RIVIÈRA MAISON BBQ TOOLS URBAN LODGE – die passenden Grillwerkzeuge für Kultgriller | 5 | GEFU GRILLSCHALE KLEIN BBQ – perfekt für köstliche Beilagen | 6 | GEFU CHILISCHNEIDER - feine Schärfe für jedes Essen | 7 | DUTCHDELUXES CANVAS BBQ-SCHÜRZE DUNKELBLAU – individueller Look, von Hand in den Niederlanden gefertigt, mit Lederbändern | 8 | SCANPAN TRANCHIERBRETT 50 X 30 CM BAMBUS – schon das Messer und macht Lust zum Probieren | 9 | GEFU FISCHHALTER BBQ – frischer Fisch, schonend am Grill gegart | 10 | NACHTMANN WHISKYBECHER ODER WASSERGLAS AQUA NOBLESSE – Trinkgenuss mit besonderem Charme | 11 | GEFU MÖRSER X-PLOSION 14 CM – im Mörser zerkleinert entfalten Gewürze ihr Aroma optimal

LEIDENSCHAFT | TRADITION **EHRlichkeit** QUALITÄT | SCHÖNHEIT

© HORL, RIEDEL, WÜSTHOF, RIVIÈRA MAISON, GEFU (4), SCANPAN, NACHTMANN, DUTCHDELUXES

RIEDEL 
THE WINE GLASS COMPANY

REBSORTEN  SPEZIFISCH®

RV
RIEDEL VELOCE



RIEDEL.COM

Ruhe kehrt ein

Wenn der Herbst beginnt, setzt die Entschleunigung ein. Draußen gibt es immer weniger zu tun, die Natur bereitet sich auf den Winter vor. Je kürzer der Tag, umso langsamer das Tun. Bei unserem rasanten Lebensrhythmus wird Zeit zu einem Luxusgut. Jetzt ist der perfekte Moment, um den Schmortopf auf den Herd zu stellen. Stundenlang werden darin die Speisen gegart, bis sie den Geschmack der Gewürze in sich aufgenommen haben und das Fleisch mürbe geworden ist. Bräter sind die Alleskönner in der Küche. Damit gelingen nicht nur Fleisch und Gemüse, auch für Suppen, Aufläufe und zum Brotbacken ist der Bräter geeignet. Die bunten Farben des Herbstes spiegeln sich oft in der Küche wider, wenn Hobbyköche zum farbenfrohen Kochgeschirr greifen.

Festlicher Erntedank

Der Herbst ist aber auch die Zeit, um Danke zu sagen. Für die reiche Ernte, für den geglückten Anbau, für das erfolgreiche Gelingen. Das Erntedankfest steht an. Jetzt wird auch der Wein gelesen, der den Sommer über auf den

Reben reifen konnte. Das Ergebnis kann erst nach einem Reifeprozess verkostet werden. Dann am besten in hochwertigen Gläsern, die die Aromen perfekt zur Geltung kommen lassen. Im richtigen Weinglas können sich Geruch und Geschmack optimal entfalten.

Die gesamte Palette

„Der Herbst ist der Frühling des Winters“, lautet ein Zitat von Henri de Toulouse-Lautrec. Es ist, als würde die Natur noch ein letztes Mal alle Kraft konzentrieren. Die Wucht der Farben leuchtet ein letztes Mal in der Herbstsonne. Die Kinder basteln eifrig mit Kastanien, Nüssen und Eicheln, schnitzen ein Kürbisgesicht oder gestalten aus Herbstlaub eine fantastische Landschaft. Bei einem Spaziergang lassen sich kunstvolle Spinnweben bewundern, die die Feuchtigkeit des Tages in sich gefangen halten. In der warmen Stube wartet eine Suppe, serviert in fröhlich bunten Tellern oder auf geschmackvoll dekorierten Tischen. Hier sind Raum und Zeit, um den Sommer noch einmal Revue passieren zu lassen und – ausgestattet mit schönen Erinnerungen – den Winter zu erwarten.

autumn

EIN LETZTES MAL ZEIGT DIE NATUR IHRE GANZE KRAFT IN EINER FARBEXPLOSION. JETZT IST DIE ZEIT DER ERNTE UND DES DANKE SAGENS.

LEIDENSCHAFT TRADITION EHRlichkeit | QUALITÄT | SCHÖNHHEIT



1



2

1 | LE CREUSET BRÄTER OVAL, 33 CM „SIG“ OFENROT – aus emailliertem Gusseisen für vielseitigen Einsatz – unter anderem zum Brotbacken. Groß genug, um eine Lammkeule im Ganzen zu braten und schmal genug, um im Backofen zusätzliche Beilagen zuzubereiten.
2 | RIEDEL „RIESLING VELOCE“ – das perfekte Glas für die Weinlese im Herbst

© REDEL, LE CREUSET

>
Die Rosenthal Vase La Chute des französischen Designers Cédric Ragot ist der perfekte Rahmen für herbstliche Schönheit.

>
Es ist die Zeit der Fülle und des Genusses. Der junge Wein lädt ein, die Vielfalt mit dem Gaumen zu probieren.



© ROSENTHAL GMBH



© MARIA KORNEVA/SHUTTERSTOCK



© VILLEROY & BOCH

Die Erde sammelt Kraft

Kurz vor Weihnachten beginnt am 21. Dezember der Winter. Alles scheint tot zu sein und doch schläft es nur. Jetzt sammelt die Natur Energie für das Frühjahr. Viele Tiere halten Winterschlaf, die Bäume sind kahl. Wie schön ist es, gemütlich im Warmen bei angenehmem Licht einer Stehlampe ein Buch zu lesen, eine gute Tasse Tee oder heiße Schokolade zu trinken, während bereits weit weg das Glöckchen vom Christkind zu hören ist.

Licht und Glanz

Gerade der Winter bringt viele Feste mit sich. Wir feiern Weihnachten. An der festlich gedeckten Tafel versammeln sich unsere Liebsten und sind sich einig: Es war ein gutes Jahr. Das Licht der Christbaumkerzen spiegelt sich im versilberten Besteck, das zur Feier des Tages auf Hochglanz poliert wurde. Das Zimmer ist in einen glänzenden Schein gehüllt.

Festliche Stimmung

Das Haus ist weihnachtlich dekoriert und wirkt, als wäre gerade ein Engel vorbeigeflogen. Die feierliche Stimmung

ist greifbar. Und das wird sie auch mit weihnachtlichen Tellern, auf denen sich Christbäume und Christkind tummeln. Aber Achtung: Erst wenn der letzte Keks gegessen ist, wird das ganze weihnachtliche Ensemble sichtbar. Dann heißt es, schnell wieder nachfüllen mit Zimtsternen und Vanillekipferln.

Lachender Abschied

Und schon neigt sich das Jahr seinem Ende zu. Ein letztes Fest gilt es noch zu feiern, auf das alle schon gespannt gewartet haben. Gemeinsam werden die letzten Sekunden des alten Jahres gezählt, ehe um Punkt Mitternacht die Korken knallen. Jetzt ist es Zeit, auf ein gutes, neues Jahr anzustoßen. Besonders feierlich geht das mit den handgefertigten Champagnerbechern Sip of Gold von SIEGER by FÜRSTENBERG. Die Vergoldung auf der Innenseite und am Rand der Becher machen aus den ersten Sekunden des neuen Jahres einen wertvollen Moment. Und jeder Gast feiert diesen Augenblick mit seinem eigenen Becher. Die Design-Vielfalt macht es möglich.

winter

DIE DUNKELSTE ZEIT IM JAHR BIRGT DIE SCHÖNSTEN FESTE. DA IST ES GUT, WENN DAS PASSENDE GESCHIRR ZUM FEIERN BEREIT STEHT.



1



2

1 | SIEGER BY FÜRSTENBERG
CHAMPAGNERBECHER „SIP OF GOLD“
GLENCHECK FASHION – stilvoll ins neue
Jahr | 2 | LAMPDRESS TRADITION KARO
RED/GREEN – als perfekte Ergänzung
für Stehlampen von Poldina

<
Silberglanz
und goldener
Schimmer
konkur-
rieren mit
leuchtenden
Kinderaugen.

>
Liebevoll
geschmückt
ist das ganze
Haus und von
fern klingt ein
Glöckchen.

>
Auch das
Christkind
kommt
mit tollen
Geschenken
zu Besuch.



© LAMPDRESS, SIEGER BY FÜRSTENBERG

© VILLEROY & BOCH (2)



HORL[®] 2

PREMIUMSCHÄRFE FÜR DEINE MESSER



Design in Freiburg. Hergestellt im Schwarzwald.

horl.com

sambonet[®]

PVD Rock Gold

„Rock“ steht für leidenschaftliche Ästhetik, Innovation, kompromissloses Design und außergewöhnlichen Look. Rock passt sich flexibel jedem Stil an und bringt gleichzeitig Charakter auf den gedeckten Tisch. Die klare geometrische Form und die Griffigkeit des Edelstahls sind funktional und verleihen dem hochwertigen Besteck ein modernes Erscheinungsbild.



Edelstahl 18/10,
spülmaschinenfest und rostfrei.

www.sambonet.com



Poldina bringt auch an jene Orte Licht, wo es nicht erwartet wird.

Licht ist Behaglichkeit, genieße es, wo immer Du magst.



zafferano
LAMPES-À-PORTER

ROBBE & BERKING
SILBER



MESSER & CO

messer
scharf

„Das Messer war eine maßgebliche Grundlage für den Fortschritt der Zivilisation. Ohne Faustkeil oder Messer hätte der Mensch niemals erfolgreich jagen oder Maschinen bauen können.“

Wolfgang
Winkler-Hermaden

„HOCHWERTIGER
STAHL UND EINE
ERGONOMISCHE
FORM - DAS IST EIN
GUTES MESSER.“



Qualität

„Messerschmiede“

WOLFGANG
WINKLER-HERMADEN
GESCHÄFTSFÜHRER

Wolfgang Winkler-Hermaden ist Ende 20 und schmiedet Damaszenerstahl zu Messern. Warum er dabei auf alte Kugellager setzt, erklärt er in diesem Interview.

Altes Handwerk in jungen Händen. Woher kommt die Begeisterung?

Mein Opa hatte immer ein Messer dabei, mit dem er alles geschnitten hat. Das hat mich als Kind fasziniert und meine Begeisterung für Messer geweckt. Mit drei Jahren habe ich im Garten meiner Mutter mit alten Brettern und Nägeln gezimmert, wollte also damals schon etwas erschaffen. Beides zusammen ergab dann meine Affinität für die Herstellung von Messern. Mit 18 habe ich den Rinderstall meines kleinen Vierkanthofes zur Schmiede umgebaut und mir Stück für Stück die Geräte und Werkzeuge gekauft, während meine Altersgenossen feiern gegangen sind. Mit dem Schmieden habe ich schon mit dreizehn oder vierzehn Jahren begonnen. Ich hatte also viel Zeit zum Ausprobieren und um meinen eigenen Weg zu finden.

Wie kommt man als Dreizehnjähriger zu Wissen über Damaststahl?

Als ich anfing, war fast nichts darüber zu bekommen. Heute gibt es ja sogar schon YouTube-Tutorials. Ich bin nach der Technik „try-fail-learn-repeat“ vorgegangen, habe alles gelesen, dessen ich habhaft wurde und musste viele Niederlagen hinnehmen. Meine Eltern wollten mir dann einen Schmiedelehrgang ermöglichen. Das habe ich dankend abgelehnt. Ich bin schon immer meinen eigenen und sicher auch den härteren Weg gegangen. Dafür mach ich heute von der Klinge aus Damaststahl bis zum Schaft aus Leder und den Griff aus Holz alles selbst.

Sie wissen also heute alles über Messer?

Als Schmied ist man nie fertig. Ich hinterfrage ständig meine Arbeit, ändere meine Technik, versuche noch besser zu werden. Keines meiner Messer, die ich bisher geschaffen habe, ist für mich perfekt. Für meine Kunden hoffentlich schon, aber für mich gibt es immer das nächste, noch bessere Stück.

Warum benutzen Sie alte Kugellager?

Nicht nur alte Kugellager, auch alte Feilen oder alte Panzergeschützrohre. Die forme ich um und verwende so das Altmaterial nicht nur weiter, sondern gebe ihm eine neue Funktion und einen neuen Wert. In unserer Wegwerfgesellschaft trag ich so einen Teil zu mehr Nachhaltigkeit bei. Der alte Stahl ist nicht rostfest, aber ist sehr rein und bildet eine feinere Schneide als Chromstahl. Dafür braucht er aber auch ein bisschen mehr Pflege. Hin und wieder ein Tropfen Öl auf die Klinge und ein Holzbrett zum Schneiden sowie die gute alte Handwäsche reichen aber aus.

Stundenlang allein an Esse und Amboss. Ist ihr Beruf einsam?

Nein. Die Zeit vergeht unbemerkt, während ich „dahinwerkel“. Das hat etwas Meditatives. Einsam bin ich dabei nie.

Vielen Dank für das Gespräch.

WMF



Intelligentes Design

KOCHGESCHIRR MUSS LANGLEBIG SEIN, SOLL DEN WUNSCH NACH ÄSTHETIK ERFÜLLEN, HERVORRAGENDE QUALITÄT BESITZEN UND DIE UMWELT SCHONEN. DIESES GESCHIRR EXISTIERT.

>
Materialien
und Design
machen den
Unterschied
von WMF
aus.



© WMF (4)



- 1 | WMF FUSIONTEC – Kochschüssel mit Deckel
2 | WMF ICONIC – Bräter mit Dämpfeinsatz und Deckel

Design weitergedacht

WMF Iconic und WMF Fusiontec bestehen durch hochwertige Materialien und intelligentes Know-how. WMF Iconic, hergestellt aus satiniertem Cromargan®, ist langlebig und robust. Die Serie ist unverkennbar durch die konische Gestaltung, einen flachen Edelstahldeckel und architektonische Hohlgriffe, die ergonomisch ausgelegt sind und nicht heiß werden. Optimale Kocheigenschaften und der WMF Transtherm® Allherdboden machen die Zubereitung auf allen Herdarten zum energieschonenden Vergnügen. Die schlanke und minimalistische Silhouette ist ein Eye-Catcher in der Küche. Die Serie umfasst Braten- und Fleischtopf sowie Dämpfeinsatz mit Silikondichtung. WMF setzt bei der Serie auf nachhaltige Verpackung aus Textilbeuteln.

ADVERTORIAL

Handwerk in seiner schönsten Form

WMF Fusiontec wird aus bis zu 30 natürlichen Rohstoffen gefertigt. Viele Herstellungsschritte und eine große Portion Handwerkskunst fließen in die Produktion dieser Serie ein. Das macht sich in der hohen Qualität, dem außergewöhnlichen Design und den hervorragenden Kocheigenschaften bemerkbar. Schnelles Aufheizen, hervorragende Wärmeverteilung und -speicherung ermöglichen energiesparendes Kochen. Der Kondensationsdeckel aus Edelstahl bewahrt den Saft im Kochgut. Alle Kochgefäße der WMF Fusiontec Serie sind ofenfest, die Griffe hitzereduziert. Das moderne Design der Serie und die Farben geben in der Küche ein schönes Bild ab. Und das ein Leben lang: Für die inneren und äußeren Oberflächen gibt es 30 Jahre Garantie von WMF.



GEFU®

STOREGANIZE IT!



Aufbewahren
mit System

GEFU – Entdecke Deine
Kochkunst.

deckel zu

ORDENTLICHE MENSCHEN LIEBEN ES, ALLES IN DER KÜCHE AKKURAT ZU VERSTAUEN. NICHT GANZ SO ORDENTLICHE MENSCHEN LIEBEN MÖGLICHKEITEN, DINGE SCHNELL UND EINFACH UNTERZUBRINGEN.

v

Zubereiten im Backofen, servieren und die Reste verstauen. Behälter aus Glas oder Emaille können all das und sind eine Zierde für Kühl- und Vorratsschrank.



LEIDENSCHAFT | TRADITION | EHRlichkeit | QUALITÄT | SCHÖNHEIT

1 | RIESS, DOSE + DECKEL – unterschiedliche Größen, Farben und Formen, stapelbar – Nachhaltigkeit ist das Konzept für Riess Serve + Store. Die Vorratsbehälter sind aus Emaille gefertigt – mit grüner Energie aus Wasserkraft. Speisen können darin nicht nur resistent gegen Fruchtsäuren und bakterienhemmend aufbewahrt werden. Die Behälter eignen sich für Backofen und Geschirrspüler, sind leicht zu reinigen und langlebig. Kochen – Servieren – Aufbewahren. Mit Riess Serve + Store ist Lebensmittelretten nicht nur einfach und hygienisch, sondern auch geschmack- und stilvoll.

2 | GEFU FRISCHHALTEDOSE MILO – verschiedene Größen und Formen zum Kochen, Frischhalten, Verstauen und Servieren, aromatischer und luftdicht, stapelbar

© GEFU, RIESS



SERVE + STORE



handgemacht in
ÖSTERREICH
seit 1550




URLAUBSFEEELING MIT COCKTAILS

It's a good day!





Sie sind erfrischend, fruchtig und garantieren sorgenfreien Genuss zu jeder Tageszeit. Alkoholfreie Cocktails sind groß im Trend. Und die Vielzahl an Möglichkeiten, neue köstliche Geschmackserlebnisse zu kreieren, ist schier grenzenlos.



© RAWPIXEL.COM/SHUTTERSTOCK



© SIEGER BY FÜRSTENBERG



© JACOB LUND/SHUTTERSTOCK



© SIEGER BY FÜRSTENBERG

Ein heißer Urlaubstag, Sonne, Strand und Palmen. Zu diesem traumhaft-klassischen Urlaubskopfkino passt für viele Menschen nur ein Getränk. Der Cocktail, der Inbegriff alkoholischen Südseegenusses. Dabei entstand das süßkräftige Getränk mit hoher Wahrscheinlichkeit nicht auf Tahiti, Mauritius, den Bahamas & Co., sondern im London des 18. Jahrhunderts. Es war genauer gesagt im Jahr 1798, als in einem Zeitungsartikel über die Trinkgewohnheiten englischer Politiker erstmals der Begriff „Cocktail“ zu lesen war. Wie genau der Cocktail aussah, den der damalige Premierminister William Pitt der Jüngere gerne konsumierte, ist nicht überliefert.

Gesichert überliefert ist aber die Tatsache, dass sich der Cocktail entwickelte. Die Basis dafür waren sogenannte Slings. Diese ersten Mischgetränke machten die sehr rauen und extrem hochprozentigen Spirituosen dieser Zeit besser trinkbar und damit gesellschaftsfähig. Rum, Whisky, Gin & Co. wurden mit Wasser verdünnt und zur besseren Genießbarkeit mit Zucker gesüßt. Innovative Wirte

verfeinerten den Sling noch mit Kräuterbitter und schufen damit das Grundkonzept für den Cocktail, das heute noch weitgehend Gültigkeit hat.

Gesund und bewusst genießen

Der Begriff Cocktail ist aber schon längst nicht mehr nur Inbegriff hochprozentiger und sehr oft auch süßer alkoholischer Mixgetränke. Vielmehr sorgte in den vergangenen Jahren unter anderem der Trend zu gesünderer Ernährung für einen Aufschwung alkoholfreier Cocktails. Diese schmackhaften Getränke werden auch „Mocktail“ genannt, ein Kofferwort aus „to mock“ (englisch für vortäuschen) und dem „tail“ von Cocktail. Der Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt. Schrill, bunt, köstlich, gehaltvoll, zuckersüß oder einfach und schlank – alkoholfreie Cocktails sind so vielfältig, wie es Möglichkeiten zum Mixen gibt. Und die Zubereitung ist denkbar einfach. Mehr als ein paar Säfte, passende Gläser, ein Shaker und ein Barsieb sind nicht nötig. Crushed Ice macht das Ganze natürlich noch eine Spur edler und erfrischender.

Ähnlich wie bei den boomenden veganen Fleischalternativen wurde in der Geschichte des alkoholfreien Cocktails erst einmal versucht, das berausende Original möglichst echt nachzuahmen. Mojito alkoholfrei, Caipirinha alkoholfrei, Piña Colada alkoholfrei und Co. können zwar auch ausgezeichnet schmecken, das Ende der Fahnenstange in puncto Stil und Kreativität sind sie aber freilich nicht. Da klingt der Shirley Temple schon wesentlich edler. Auch Coconut Kiss, Virgin Colada oder Ipanema eignen sich hervorragend für verantwortungsvollen und dennoch uneingeschränkt fruchtigen Cocktailgenuss. Das schmeckt nicht nur dem enthaltsamen Autofahrer, sondern macht sich auch als stilvolle Erfrischung auf jeder Party gut. Ob William Pitt der Jüngere seine Freude daran gehabt hätte, ist schwer zu sagen. Dem modernen nachhaltigen Lifestyle entsprechend passen sie auf jeden Fall zu fast allen Anlässen.

© SIEGER BY FÜRSTENBERG



„Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend.“

Johann Wolfgang von Goethe (1749–1832)

Tipps:

— Frische Früchte und Kräuter verleihen Ihren alkoholfreien Cocktails den richtigen Stil. Auch wenn Limonaden oder Sirups fertig gekauft werden, sollten Sie so viel Frische wie möglich in die Drinks mixen.

— Eis ist auch bei alkoholfreien Cocktails in der Regel unverzichtbar. Eiswürfel oder Crushed Ice sollten daher schon mehrere Stunden vor dem Genuss vorbereitet werden.

— Beeren und Gemüse in den Cocktail. Aber natürlich. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf, die Ergebnisse werden Sie überraschen.

LEIDENSCHAFT | TRADITION | EHRlichkeit | QUALITÄT | SCHÖNHEIT

MIT ENGELS KERZEN GARANTIERT IM TREND!

ENGELS KERZEN
19 33
Kerzenmanufaktur

65 JAHRE TRADITION
MADE IN GERMANY

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

Beautiful Creatures



★
SIEGER
by
FÜRSTENBERG
F



1



2



3



10

NEUHEITEN

Stilvoller Genuss



4



9

„Stil ist eine Geliebte der Kunst“, sagte Coco Chanel. Und recht hat sie. Was wären feine Getränke und edle Speisen ohne einen gebührenden Rahmen? Egal, ob Champagner oder Kuchen, Tee oder Kekse – nur in den richtigen Accessoires überträgt man die Kunst der Zubereitung auch auf das Auge. Und das isst und trinkt ja bekanntlich immer mit.



5



8



7



6

STILVOLLE BECHER VON SIEGER BY FÜRSTENBERG | 1 | SIP OF GOLD „THE POLAR BEARS“ – tierisch-stilvoller Champagnergenuss | 2 | SERVICE „MY CHINA PARAÍSO“ – für blumige Teeabenteuer | 3 | SIP OF GOLD „THE OCTOPUSES“ – für Oktopus-Liebhaber | 4 | FRÜHSTÜCKSTELLER „MY CHINA PARAÍSO“ 23 CM – eine einzigartige Handwerkskunst | 5 | SIP OF GOLD „THE ELEPHANTS“ – für all jene, die ans große Glück glauben | 6 | SIP OF GOLD „THE TIGERS“ – für Tigerfreunde | 7 | DIE TELLER DES DEKORS „MY CHINA PARAÍSO“ – eine Hommage an die Schönheit der Erde, den Reichtum der Natur und die Vielfalt der Kulturen | 8 | SIP OF GOLD „THE WHALES“ – für Anhänger von Walen | 9 | TEEBECHER „MY CHINA PARAÍSO“ – für den einzigartigen Tee-genuss | 10 | SCHALE „MY CHINA PARAÍSO“ – edles Design für Knabbereien, Süßes & Co.

bar genuss





Graz ist eine pulsierende Stadt, in der Menschen gerne leben, arbeiten und feiern. Es gibt eine Vielfalt an kultigen und gemütlichen Bars, in denen geplaudert, gelacht, getanzt und genossen wird: kühles Bier, guter Wein oder raffiniert gemixte Cocktails.



© REDEL



© G.MARTYSHEVA/SHUTTERSTOCK



© REDEL



© VILLEROY & BOCH

Bargenuss IN GRAZ

After-Work-Drink, Absacker, Sundowner – für ein gemütliches Miteinander in einer der vielen Bars in Graz gibt es wahrlich viele Bezeichnungen. Im Mittelpunkt stehen immer Treffen an einem Ort mit Zauber und Flair, umgeben von fröhlichen Menschen, die den Abend mit einem Drink gemütlich ausklingen lassen. In der steirischen Landeshauptstadt gibt es eine Fülle an kultigen Bars, sodass hier nur ein kleiner Auszug gebracht werden kann. Die Kalte Ente in der Sparbersbachgasse überzeugt mit exklusiven Cocktailkreationen. In der eleganten

Ernst Fuchs Bar im Palais-Hotel Erzherzog Johann servieren Barchef Helmut Rebernegg und sein Team Getränke auf höchstem Niveau. Das Viertel 4 auf dem Vorplatz des Universal Museums Joanneum ist ein beliebter sommerlicher Hotspot für Genießer. Mit „the best cocktails in town“ wirbt die SternBar in der Sporgasse. The Churchill Bar in der Heinrichstraße verzaubert mit klassischen und ausgefallenen Cocktails. Die Cohibar in der Leonhardstraße besticht mit ihrem karibisch-kubanischen Flair, Katze Katze ist eine angesagte Bar in der Schmiedgasse.

Geschüttelt, nicht gerührt

JAMES BOND-FANS WISSEN, WIE 007 AM LIEBSTEN SEINEN MARTINI TRINKT. MIXOLOGEN, WIE COCKTAIL-BARTENDER FACHMÄNNISCH BEZEICHNET WERDEN, HABEN NOCH MEHR WISSEN PARAT.

© MARIAN WEYO/SHUTTERSTOCK



Tipps:

Feinen Geschmack haben Eiskwürfel, wenn essbare Blüten, Gewürze oder Obststücke mit eingefroren werden.

Ein toller Blickfang sind Cocktails, die in Schichten serviert werden. Dazu muss man wissen, wie schwer die einzelnen Flüssigkeiten sind. Die schwerste flüssige Zutat wird zuerst eingefüllt, die leichteste zuletzt.

Kohlensäurehaltige Getränke soll man nicht in den Shaker füllen. Der Druck im Inneren würde so hoch werden, dass beim Öffnen des Shakers der gesamte Inhalt überschäumt.

Werden Glasränder mit Orangen- oder Zitronenschale eingerieben, ergibt das einen besonderen Genuss beim Trinken.

LEIDENSCHAFT | TRADITION | EHRlichkeit | QUALITÄT | SCHÖNHEIT

© DULIN/SHUTTERSTOCK



Limoncello Spritz

LIEBLINGSCOCKTAIL
VON MARTINA WEINHANDL

ZUTATEN

4 cl Limoncello
10 cl Prosecco
5 cl Bitter Lemon
Etwas Limetten- oder Zitronensaft
Sodawasser

ZUBEREITUNG

Limoncello in ein Glas füllen, Bitter Lemon und Prosecco dazugeben. Mit einem Schuss Limetten- oder Zitronensaft verfeinern und mit Soda nach Belieben aufgießen.



Tradition

„Viertel 4“

DOMINIK WOLF
BARKEEPER-
STAATSMEISTER

„Die Faszination an Cocktails liegt darin, dass sie Traditionelles und Modernes vereinen. Es gibt klassische, bewährte Rezepturen sowie viel Raum für Kreativität. So gibt es keinen Stillstand.“

Dominik Wolf

The Driver

ALKOHOLFREIER COCKTAIL -
REZEPTTIPP VON BARKEEPER-
STAATSMEISTER DOMINIK WOLF

ZUTATEN

1,5 cl Monin Falernum
8 cl PAGO Birne
2 cl frischer Limettensaft
1 Flasche The ORGANICS Tonic Water

DEKO

Limettenspalte
Wiberg Blütenmix

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten auf Eis shaken. Mit The ORGANICS Tonic Water auffüllen und mit einer Limettenspalte und Wiberg Blütenmix dekorieren.





© RIEDEL

<

Mit dem richtigen Glas schmeckt jeder Drink doppelt so gut. Zur Erstausrüstung einer Bar gehören Cocktailschalen, Whisky-Tumbler sowie Longdrink-, Martini- und Champagnergläser.



FOLGEN SIE UNS AUF



CABERNET
SAUVIGNON

PINOT NOIR/
NEBBIOLO

SAUVIGNON
BLANC

CHARDONNAY

RIEDEL 
THE WINE GLASS COMPANY
REBSORTEN  SPEZIFISCH®

RV
RIEDEL VELOCE

RIEDEL.COM

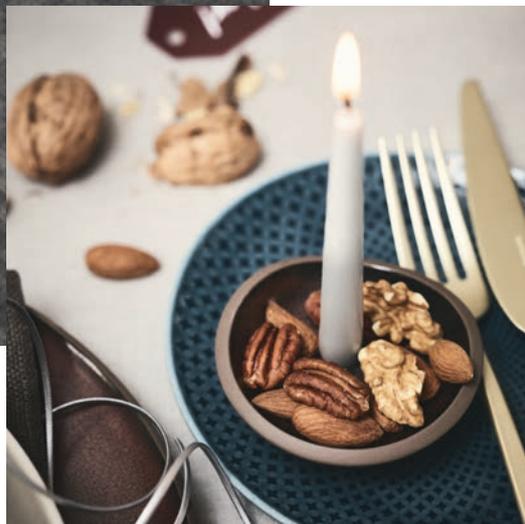


leicht sinn

Mit Leichtigkeit schafft es Rosenthal seit Generationen, Stil und Freude auf den Tisch zu zaubern. Seit 1879 wird unter dem weltweit bekannten Namen exquisites Porzellan hergestellt. In mehr als 140 Jahren wurden von dem Unternehmen Designikonen erschaffen, die in fast jedem Haushalt zu finden sind. Viele sind begehrte Sammlerstücke.



© ROSENTHAL GMBH (5)



B

BROSTE COPENHAGEN

Home is where the B is



Leicht wie Bergluft

DER NEUE FLORALE DEKOR „GRAND AIR“ DER SCHWEIZER TEXTILDESIGNERIN REGULA STÜDLI IST SO LEICHT UND FRISCH WIE EIN NATURERLEBNIS IN FRISCHER BERGLUFT.

Der florale Dekor „Grand Air“ ist ein reizvolles Spiel mit der Natur und ein Fest für alle Sinne. Die Designerin Regula Stüdlí zählt zu den bekanntesten Textildesignerinnen der Schweiz.



© ROSENTHAL GMBH (2)

LEIDENSCHAFT | TRADITION | EHRlichkeit | QUALITÄT | SCHÖNHEIT

Wie vom Winde verweht und von der Natur zu einem vielfarbigen Blumenensemble kombiniert, verbinden sich würzige Kräuter und essbare Blüten, zu kleinen Bündeln arrangiert, lose hingestreut oder kreisförmig zu Ornamenten angeordnet, auf der Form Brillance und verschmelzen mit ihr zu einer sinnlichen Einheit.

Der beinahe transparente Porzellan-scherben unterstreicht die Eleganz und Leichtigkeit des grazilen Blüten-dekors. Duftende Kräuter wie Rosmarin, Thymian und Lavendel, leuchtende Wiesenblumen wie Kapuzinerkresse und Ringelblume kombiniert mit der filigranen Schönheit von Cosmea, finden sich mit anderen essbaren Wildblüten wie Kornblume, Stiefmütterchen und Gänseblümchen im malerischen Blumenbeet zusammen. Leicht giftige Blüten, die als Heilmittel eingesetzt werden, leuchten in einem zarten Pink. Platz-, Speise- und Brotteller sowie Untertassen in sanftem Salbeigrün

spenden Frische und Ruhe und setzen einen Kontrast zum weißen Bone China. Grand Air ist ein reizvolles Spiel mit der Natur und ein Fest für alle Sinne.

Die Designerin Regula Stüdlí zählt zu den bekanntesten Textildesignerinnen der Schweiz. Nach dem Studium an der Hochschule für Gestaltung und Kunst in Zürich war sie mehr als zehn Jahre beim renommierten Schweizer Textilunternehmen Jakob Schlaepfer in der Kreation tätig. Seit Juli 2012 arbeitet Regula Stüdlí selbstständig und kreiert für Modeunternehmen und den Interieur- sowie Architekturbereich Motive, Symbole und Dekore von sprühender Lebenskraft. Für Rosenthal hat sie unter anderem die Dekore Brillance Fleurs Sauvages, Fleurs des Alpes, Maria Pink Rose, Sanssouci Chambre Bleue und Maria Winter Rose entworfen. Aktuell unterrichtet Regula Stüdlí zudem Textil-Design an der technischen Hochschule Luzern.

ADVERTORIAL



design

Die Jubiläumskollektion „Sixty & Twelve“ erlebt in den Miniaturvasen eine verkleinerte Neuauflage. Zwölf Formen in sechs Farben machen die Designikonen schon jetzt zu Sammlerstücken und zum Schatz für Generationen.



VOR MEHR ALS 60 JAHREN ENTWICKELTEN KÜNSTLER, DESIGNER UND ARCHITEKTEN ENTWÜRFE FÜR ROSENTHAL. 2021 FEIERTE ROSENTHAL DIES MIT DER KOLLEKTION „SIXTY & TWELVE“. JETZT GIBT ES DIE VASEN IM MINIFORMAT.



Schönheit

„Rosenthal“

PHILIP ROSENTHAL
PIONIER UND
INDUSTRIELLER

„Wer aufhört,
besser zu werden,
hat aufgehört,
gut zu sein!“

Philip Rosenthal
1916–2001

Der Sinn für Schönheit

stand am Anfang einer mehr als 140-jährigen Firmengeschichte. In beinahe jedem Haushalt hat das Design von Rosenthal einen fixen Platz, oft in Form von nur einer Tasse, die seit Generationen im Familienbesitz ist. Dabei ist Rosenthal nicht gealtert, sondern schafft immer wieder neue Schmuckstücke der Tischkultur. Grund dafür ist die enge Zusammenarbeit mit namhaften Designern, die zu Beginn des 20. Jahrhunderts begann. Ein feines Gespür für den Zeitgeist floss von jeher in die Designs ein. Bis heute entstehen auf diese Weise Kostbarkeiten, die oft über Generationen gehütet werden.

Design in klein

Eine limitierte Jubiläumskollektion sorgte 2021 mit 60 ikonischen Vasen für Begeisterung. Vor allem die Farbgebung mit pastelligen sowie intensiven Variationen faszinierte. Zwölf dieser legendären Designstücke hat Rosenthal als Miniaturausgaben produziert. Mit klingenden Namen wie „Falda“, „Phi City“, „Squall“ oder „Skum“ findet Top-Design von Welt so Einzug in private Haushalte. Die Designer hinter den Miniaturvasen lesen sich wie das Who-is-Who der Designerszene.

Sebastian Herkner ist ein absoluter Star in der internationalen Designerszene. Die Vase „Hop“ aus der Studio-line-

Serie erinnert an Skulpturen von Tony Cragg und ist durch die innenliegende, goldene Titanisierung besonders edel.

Sebastian Herkner verbindet traditionelles Handwerk mit neuen Techniken und schafft so beispielsweise „Falda“, die ebenfalls zur Studio-line-Serie von Rosenthal gehört. Die Vase erinnert an eine barocke Halskrause mit reduzierten Rüschen.

Martin Freyer (1909–1975) war Maler, Designer und Gebrauchsgrafiker. Für Rosenthal erschuf er Glas- und Porzellanvasen, darunter die Plissée-Vase. Sie erinnert an feinen Plissée-Stoff. Wie bei vielen Vasen der Serie tritt auch hier die Oberfläche in den Vordergrund. Weitere Designer der Studio-line-Serie sind der legendäre **Cédric Ragot**, **Cairn Young** aus Großbritannien und **Tapio Wirkkala** aus Finnland mit seinen Tütenvasen.

Das **Architekturbüro BIG** aus Kopenhagen, dessen Miniaturvase „Skum“ einem aufblasbaren Kunstpavillon nachempfunden ist. Die Vasenform erinnert an Seifenblasen, die entstehen und alsbald wieder zerplatzen. Ein flüchtiger Moment, in Porzellan für die Ewigkeit konserviert.

„Node“ ist die neue Vase der Studio-line-Serie im 25 cm-Format von Rosenthal, Designer **Martin Hirth**, mehrfach preisgekrönt. Seine Entwürfe waren bereits in Paris, Mailand und Berlin zu sehen.



10



1



2

WAHRLICH
KUNSTVOLL

Stilsicher mit Porzellan!

Das Betrachten schöner Dinge entspannt und lässt den Geist auf Reisen gehen. Die Vasen – speziell im Miniformat – von Rosenthal machen Lust, ihre verspielten Formen und die außergewöhnliche Farbgebung jeden Tag aufs Neue zu entdecken. Einzeln oder als Ensemble präsentiert, glänzen sie in sechs verschiedenen Farben als Designstücke und sind auch als kleines Geschenk äußerst beliebt.



9



3



8



4



7



6



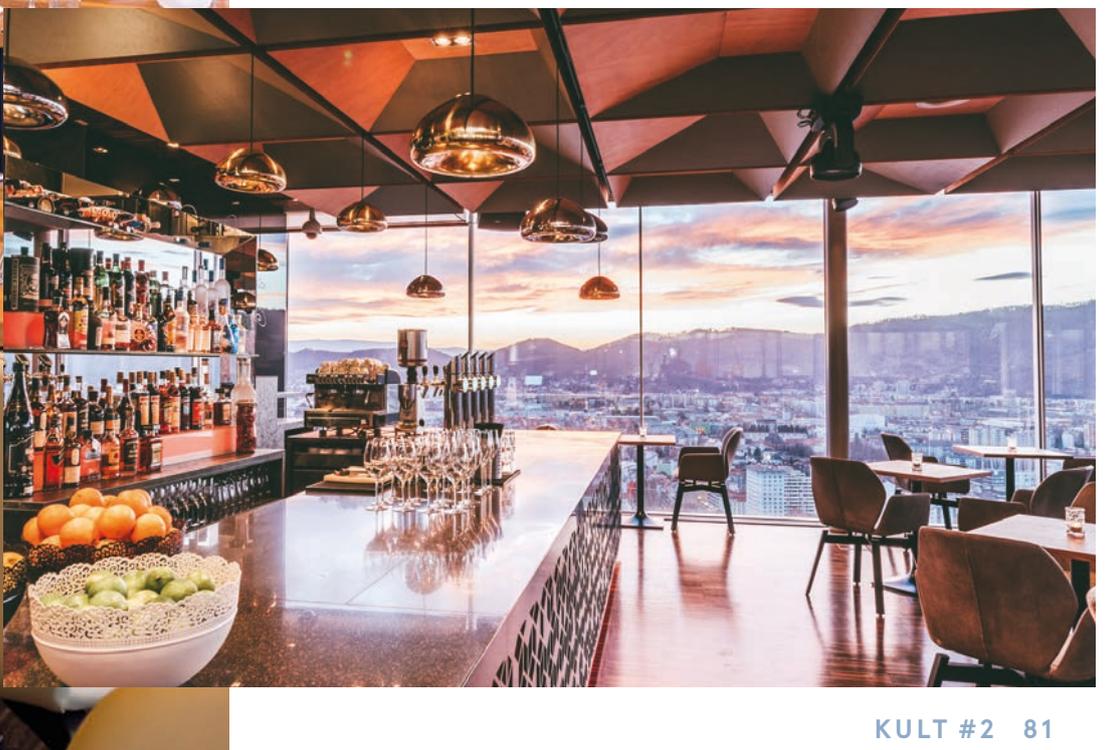
5

1 | ROSENTHAL MINIATURVASE FALDA SEA SALT 10 CM – von Design-Shootingstar Sebastian Herkner | 2 | ROSENTHAL MINIATURVASE HOP CAMEO 10 CM – von Sebastian Herkner | 3 | ROSENTHAL SIXTY & TWELVE MINIATURVASE PLISSÉE PACIFIC – Kultdesign von Martin Freyer | 4 | ROSENTHAL MINIATURVASE SQUALL ABYSS 11 CM – lebendiges Design von Cédric Ragot | 5 | ROSENTHAL MINIATURVASE LA CHUTE PACIFIC 10 CM – vom legendären Cédric Ragot | 6 | ROSENTHAL MINIATURVASE FAST ABYSS 10 CM – ausgezeichnet mit dem Good Design Preis des Chicago Athenaeums, von Cédric Ragot | 7 | ROSENTHAL MINIATURVASE PHI CITY SEA SALT 10 CM – überraschende Oberflächeneffekte vom britischen Designer Cairn Young | 8 | ROSENTHAL MINIATURVASE TÜTENVASE FOSSIL 9 CM – finnisches Design von Tapio Wirkkala | 9 | ROSENTHAL VASE NODE ABYSS 25 CM – vom deutschen Designer Martin Hirth | 10 | ROSENTHAL MINIATURVASE SKUM CAMEO 10 CM – vom Architekturbüro BIG

DAS 5-GÄNGIGE FESTMAHL

A photograph of a modern restaurant interior. In the foreground, a wooden bar counter holds a glass display case filled with bottles. Behind the bar, there's a dark tufted wall and a decorative partition with hanging light fixtures. The dining area features wooden tables, dark leather booths, and light-colored chairs. The ceiling is dark with recessed lighting and a circular vent. The overall atmosphere is sophisticated and contemporary.

fest mahl



© WERNER KRUG (4)

Christof Widakovich ist leidenschaftlicher Koch, Genießer und stolzer Steirer. Sein Ziel: dem Gast zu geben, was er will. Er verzauberte Gäste im 4-Hauben-Restaurant Steirereck in Wien. Seit 2008 ist er Geschäftsführer des Schlossberg-Restaurants in Graz und kulinarischer Patron der Grossauer Unternehmensgruppe.





Leidenschaft

„Schlossberg“
CHRISTOF WIDAKOVICH
GESCHÄFTSFÜHRUNG

„Bis zu einem gewissen Grad kann man alles erlernen. Vieles ist einem auch in die Wiege gelegt. Aber für dieses gewisse Extra braucht man Leidenschaft und die muss man spüren.“

Christof Widakovich



© WERNER KRUG (6)

Ochsentatar vom Rinderfilet

320 g Rinderfilet in kleine Würfel schneiden, in eine gekühlte Schüssel geben und mit Salz und 1/2 Teelöffel Paprikapulver würzen. Alles gut vermengen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 30 Minuten durchziehen lassen und im Anschluss fein hacken. Für die Tatar-Marinade zwei eingelegte Sardellenfilets, 5 g frische Petersilie, 5 g Kapern und 10 g Essiggurken jeweils fein hacken. 15 g Schalotten schälen, feinkwürfelig schneiden und kurz im heißen Wasser blanchieren. Die Schalottenwürfel abkühlen lassen und mit den anderen Zutaten der Marinade wie 40 g Ketchup und 5 g Dijon-Senf gut verrühren. Das gehackte Filet mit dieser Marinade vermengen und mit Worcestersauce, Cognac, Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Zum Schluss 20 ml Olivenöl zufügen. Auf einem Teller nach Wahl – gerne mittels Speisering – nach Wunsch anrichten und frisch getoastetes, knuspriges Weißbrot sowie bei Bedarf etwas Butter mitservieren. Zum Garnieren eignen sich Riesengarnelen, gehobelter Trüffel, ...

Gedeck: flacher Teller, Vorspeisenbesteck, Brotteller



Fischsuppe „Alpe Adria“

50 g frischen Ingwer, 60 g Lemongrass, 150 g Stangensellerie, 70 g Fenchel und 100 g gelbe Zwiebel in gröbere Würfel schneiden und in 50 ml Olivenöl anschwitzen. 35 g Tomatenmark dazugeben, leicht anrösten mit 50 ml Noilly Prat, 30 ml Pernot und 30 ml weißem Portwein ablöschen. 1 g Safran, 0,5 l Fischfond, 500 g Tomatenpolpa zugeben und mit 5 l Wasser auffüllen. Diese Mischung nun für ca. 2 Stunden leicht köcheln lassen. Anschließend durch ein Sieb abseihen und die gekochten Zutaten dabei leicht mit einem Schöpfer durchdrücken. Der abgeseihten Suppe 4 g Salz, Zitronensaft & -zesten einer Zitrone begeben und leicht kochen lassen. Mit einem Stabmixer 250 g Butter einmischen. Als Einlage empfehlen wir Garnelen, Lachs- und Zanderwürfel sowie Meeresfrüchte nach Wahl – die Fische und Meeresfrüchte einfach kurz mitkochen lassen. Als Draufgabe kann man die Suppe mit Jungzwiebel, gehacktem Koriander und einem Schuss Obers verfeinern – oder klassisch mit einem Klecks Sauce Rouille.

Gedeck: tiefer Suppenteller, Suppenlöffel

5-GANG-MENÜ NACH ORIGINALREZEPTUR VON CHRISTOF WIDAKOVICH

alle Rezepte für vier Personen



Thunfisch- Risotto mit Tonno Fresco

— Für die Thunfischcreme 200 g eingelegten Thunfisch ohne Öl mit 100 g Butter und dem Saft einer halben Zitrone zu einer feinen Creme mixen. Öl ca. 1 cm tief in einem Topf erhitzen, 2 Esslöffel eingelegte, gesalzene Kapern darin knusprig frittieren und abtropfen lassen. Für das Risotto je eine Schalotte und Knoblauchzehe fein schneiden und in Olivenöl anschwitzen. 300 g Risottoreis dazugeben, kurz mitrösten, anschließend mit 1/4 l Weißwein aufgießen. Unter Rühren 3/4 l Fisch- oder Gemüsebrühe zufügen. Kurz vor Ende der Garzeit die Thunfischcreme, 100 g geriebenen Parmesan und 50 g Butter unterrühren sowie mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Risotto zwei Minuten zugedeckt ohne Hitze rasten lassen. Den 200 g rohen Thunfisch in 8 Scheiben schneiden. Das Risotto anrichten, je 2 Thunfischscheiben darauf drapieren, mit Bonitoflocken bestreuen, Zesten einer Zitrone darüber hobeln und mit den Kapern und Basilikum garnieren.

— Gedeck: tiefer Teller, Vorspeisenbesteck



Gleichenberger Lammrücken

— Das Fett des 480 g schweren Lammrückens rautenförmig einschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Bei mittlerer Hitze in einem Gemisch aus Olivenöl und 70 g Butter anbraten. Thymian und Oregano dazugeben und im vorgeheizten Backrohr bei 160 °C Umluft rosa braten (Kerntemperatur sollte ca. 52–54 °C erreichen). 30 g Knoblauch und eine Chilischote in 50 ml Olivenöl andünsten. 120 g reife Blumauer Paradeiser vierteln und zum Knoblauch-Chili-Gemisch geben, schmelzen lassen und leicht pürieren. Die Melanzani in Scheiben und die Zwiebel in Ringe schneiden. 80 g Blumauer Melanzani, 40 g roten Zwiebel und 120 g griechischen Schafskäse anbraten. Das Lamm aus dem Ofen nehmen und mehrmals mit dem ausgetretenen Bratenfett übergießen. Anschließend aus der Pfanne nehmen und 5 Minuten rasten lassen. Für die Erdäpfel das Fett vom Lamm anbraten mit Butter und etwas Wasser vermischen. 100 g Murbodner Erdäpfel in diesem Fond cremig kochen und 30 g Petersilie zugeben.

— Gedeck: flacher großer Teller, Besteck – bei Bedarf Steakmesser



Honig-Topfen- Soufflé

— Formen mit flüssiger Butter auspinseln und Zucker auskleiden. Backrohr auf 200 °C vorheizen (keine Umluft). 50 g Butter schmelzen, 40 g Mehl unter Rühren zugeben und ca. 2 Minuten anschwitzen. Eine Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen. 200 ml Milch mit dem Vanillemark aufkochen und heiß zur Mehlschwitze geben. Gemisch bei mittlerer Hitze ca. 4 Minuten unter Rühren köcheln lassen, bis eine dickflüssige Masse entsteht. Eine Limette heiß waschen, reiben und etwas Zesten zur Masse geben. 4 Eier trennen, Eigelbe mit 80 g Blütenhonig zur Mehlschwitze geben, gut verrühren. Eiweiß mit Salz und Kristallzucker steif schlagen. Eischnee vorsichtig unter die Mehlschwitze heben und in Formen füllen. Im Backofen ca. 12–15 Minuten backen. Das Rohr nicht öffnen, da das Soufflé sonst nicht aufgeht. 80 ml Wasser, 40 g Blütenhonig, Salz, Zimt, Nelkenpulver und eine Vanilleschote im Topf erhitzen, 250 g Hollerbeeren sowie Zesten und Saft je einer Orange und Zitrone dazugeben. Das Gemisch bei mittlerer Hitze reduzieren, bis eine homogene Masse entsteht. Kurz vorm Servieren 4 cl Gin begeben.

— Gedeck: Souffléformen, flacher Dessertteller, Dessertlöffel

