

# MIS MAGAZIN

FÜR DESIGNVERLIEBTE UND GENIESSER

N° 2 | SOMMER 2020 | BERN | FR. 12.50



ZUSAMMENHALT



Learning for  
a lifetime



Foto: Lauretta Sulzer

**EWIGLICHE BLÜZEIT**

Sonnenlicht, Saisons, Stillstand? Nichts davon kann den Bouquets etwas anhaben! Denn sie sind – was man ihnen nicht ansieht – getrocknet nach traditionellem Verfahren. Und verirren sich zum Beispiel im pinselhaften Pampasgras mal Staubkörner, pustet man sie einfach mit dem Föhn weg. lafleurdouce.ch

**WO GEHT ES ZUR BLOCKPARTY?**

Dort warten nämlich alle sehnsüchtig auf den Gast, der im Bio-Baumwoll-Kleid des Zürcher Fairtrade-Labels «Komana» anrauscht: «Cleyton» betört mit einem von der Muschel inspirierten Muster, traditionell im Blockdruckverfahren von Hand gestempelt. komana-design.com



Fr. 549.-

**TASCHENSPIELEREI**

Designer Marco Lazzaroni gelingt das Kunststück, mit solidem Handwerk Leder in Taschen mit handgeflochtenen Details zu verwandeln. Vorzugskeln braucht der Tessiner dabei nichts, denn die pflanzlich gegerbten Materialien stammen aus Italien. In zwei Grössen erhältlich. vicuspelle.ch



Fr. 39.-

**ASSISTENZ IM ALLTAG**

Einen nicht ganz geheimen, aber guten Dienst erweist das Leder-Schlüsselband «Moneypenny» allen, die in eiliger Mission unterwegs sind: Es hält nicht nur die Schlüssel zusammen, sondern auch einen Notgroschen bereit. fideadesign.com



Fr. 249.-

**SIZILIEN?**

Gleich dort, neben der Stube! Jedenfalls für all jene, die das Strandtuch «Palermo» (100 x 180 cm) besitzen. Das gute am privaten Balkonstrand ist ja, dass kein Sandkorn pikst – man fühlt nichts als flauschiges Feinzwirnfrottee. frotteedimare.ch



Fr. 119.-

NICHTS MEHR  
ENTBEHREN ...



Endlich wieder über den eigenen Badewannenrand blicken: Mit Verwöhnstunden in gediegener Ambiance holt man nach, worauf man lange verzichten musste.

Immer gleiche Fliesenquadrate, selbstgemischte Masken aus Zutaten, die eigentlich in einen Kuchen gehören, Haar-klammer-Harakiri, beim Versuch etwas wie eine Frisur festzumachen ... Alle, die von «Home Spa» nichts mehr hören können, atmen bei «Aerni» auf – und tief durch. Unter dem Dach des denkmalgeschützten, ehemaligen Jugendstilhotels findet man, wonach man sich vom Sofa aus so sehr sehnte: Mode, Genuss und Pflege von Kopf bis Fuss. Ein «Vier in einem»-Konzept, das mit jenen mithalten kann, die man aus New York oder Paris schätzt. Das kommt nicht von ungefähr, denn Geschäftsführer Marc Riedo selbst ist fasziniert von solchen Metropolen – sie sind für ihn «Ausdruck von individueller Kultur und Mentalität». Oft beruflich dort unterwegs, hat er das Beeindruckendste von Barcelona bis Los Angeles nach Bern mitgebracht und zu einer eigenen Welt arrangiert. Im luxuriösen «Day Spa» reist man, wohin man will – vor allem aber zu sich selbst: Mit ayurvedischen Treatments, Kokos-Meersand-Körperpeelings, wohltuenden Spezialbädern und vielem mehr, das die «Reise» verschönert. Und fühlt man sich wohl in seiner seidenglatten Haut, streift man sich in der Boutique gleich noch ein schwingendes Sommerkleid über. Denn den Homeoffice-Look hat man sowas von ... sei es drum!

Das Spa-Angebot umfasst exklusive Packages für Männer und Frauen, wie z. B. «Total Frau» inkl. Körpermassage «Harmony», Expressgesichtspflege «Face Touch», Haarpflege und Brushing. (2,5 Std. für Fr. 260.-). AERNI «Haar Kleid Bar Spa», Aarberggasse 60, Bern. aernibern.ch



Sein wacher Geist nimmt alles auf: Beauty-Visionär Marc Riedo steht täglich selbst mit Kamm und Schere im preisgekrönten Salon, der zwei Coiffeur-Dynastien vereint – und ein Spa, eine Bar und eine Boutique beherbergt.

Fr. 43.-



**SCHATTEN GEHÖREN ...**  
... unter Bäume oder Sonnenschirme, aber nicht ins Gesicht! Der «Color Control»-Primer gleicht Unebenheiten aus und sorgt mit Pflanzenextrakten, Oliven- und Jojobaöl für einen strahlenden Teint. naturaglace.ch



1 Momentaufnahme bei Sabine und Micha: Sie fühlten sich in ihrem grünen Reich wie in einem eigenen Universum, teilweise selbstversorgt durch das, was in ihrem Garten gedeiht. 2 «Die Leute haben sich gefreut, Besuch zu bekommen.» Remo und Lisa Ubezio lancierten das Projekt aus dem Bedürfnis heraus, etwas Sinnvolles zu tun statt «sich still zu halten». 3 So sieht «zuhause bleiben» bei Mira, Andrea, Patrizia, Philippe, Amina und Vita aus. Lisa und Remo Ubezio planen, ihre Zeitdokumente als Buch zu publizieren. Bilder und Interviews: togetherathome.ch

# AUS DEM LOCKDOWN GEGRIFFEN

Für ihre Aufnahmen des Ausnahmezustands linsten Lisa und Remo Ubezio über Gartenzäune und durch Schlüssellocher. Doch «zeigen, wie es wirklich ist», klingt einfacher, als es war.

TEXT DANIELA DAMBACH | FOTO REMO UBEZIO

«Nein, nicht wegräumen!», ist ein Ersuchen, das Remo Ubezio fast überall aussprechen musste, wo er mit Kamera und Stativ auftauchte. «Es soll so sein, wie es halt ist!» Schliesslich will er mit dem Fotoprojekt «Together at home» – zu nächtlicher Stunde ausgeknobelt und mit seiner Lebens- und Geschäftspartnerin Lisa Ubezio initiiert, als sämtliche Aufträge wegbrachen – die Lockdown-Realität abbilden. Diese ist weit weg von piekfein: Hier schlängelt sich ein gelber Gartenschlauch mitten durch den frisch gemähten Rasen, dort kummert eine Gratinform dahin, die auf das Abendessen des Vortags schliessen lässt, oder eine gestreifte Katze tigert durch die Szenerie. Es sind Momentaufnahmen – vergleichbar mit einem Tagebucheintrag –, die ein fotografisches Monument einer Zeit des Stillstands sind. In rund fünf Wochen haben die Berner über siebzig augenblickliche Verfassungen von Familien, Paaren, Wohngemeinschaften oder Alleinstehenden visualisiert. Die Bilder entstanden zwar in der vertrauten Umgebung, in welche die Krise die Menschen zurückgedrängt hatte, doch offenbaren sie deren Innenleben. Schliesslich werde man auf sich

selbst zurückgeworfen, müsse sich neu organisieren, zurechtfinden und abgrenzen, beschreibt das selbstständige Kreativpaar. Um zu ergründen, wie es den Leuten wirklich zumute war, als der Balkon zum Schulzimmer oder die Stube zum Büro wurde, führte Lisa Ubezio Interviews per Sprachnachricht. «Ich konsumiere bewusst nur wenig und dosiert Medien. Mir ist es wichtig, mich bis zu einem gewissen Grad zu informieren. Ich glaube und spüre aber, dass es nicht wirklich gut tut, alle diese negativen Nachrichten zu sehen. Sie generieren Ängste und diese empfinde ich nicht als hilfreich», war ein Gedanke, welcher die porträtierte Sabine mit ihr teilte. Welche ganz unterschiedlichen Strategien die Menschen entwickelten, um die einschneidende Situation zu meistern, sei interessant gewesen. «Und es hat uns dazu angeregt, unser eigenes Denken und Handeln zu hinterfragen», so Lisa Ubezio. In diesem Sinn habe sie das Projekt zwar nicht finanziell über Wasser gehalten, dafür moralisch: «Es war schön, mitten im Stillstand etwas zu bewegen, das Bestand hat.» Mehr noch: es hat das Zeug zum historischen Zeitzeugnis. ■



Fr. 155.-

## KRÄUTERBIBLIOTHEK

Heute Salbei schmökern, morgen Basilikum blättern: Das modulare Gestell «Stelz», designt von Jakob Zumbühl und Adrian Häfeli für Eternit (Schweiz), ermöglicht Urban Gardening auf minimalistischem Raum. garden-styling.ch



Fr. 275.-

## GRABEN, GIESSEN, GRINSEN

Essbares Paradies statt Betonwüste: «Urbanroots» aus Basel liefert monatlich das passende Saatgut von Kresse bis Spinat per Post, ergänzt durch tipp- und trickreiche Anleitungen. urbanroots.ch



Fr. 15.-

## GÄRTNERN KLAPPT!

Blumenmesser mit scharfer, gerader Klinge, die selbst widerspenstige Zweige, Stängel und Blätter zu bändigen vermag. Hergestellt in der Schweiz. victorinox.com



4er-Set / Fr. 25.-

## LASS STECKEN!

Na, na – wer noch wissen will, was da eigentlich wachsen sollte, benötigt die «Stecklinge»: Die Pflanzenschilder sind wiederbeschreibbar und in zwei Grössen erhältlich. fideadesign.com



Fr. 17.-

## VAMOS A LA...

... Balkonien! In Zeiten von «stay at home» grüsst man lieber von nah als von fern – am stilvollsten mit Stempel von «Anice», aus Restholz handgefertigt in Bern. anice.ch



Fr. 395.-

## URGEMÜTLICH

In Kollaboration mit «Appenzeller Gurt» lancierte Designer Remo Kast eine Sonderedition des «stol»-Gartenstuhls in Farbtönen der Appenzeller Häuser. Der Designklassiker der 50er- und 60er-Jahre lädt in frischem Lindgrün, Blutrot, Ocker oder Grau zum «Löie» ein, ohne seinen Ursprung zu verleugnen. appenzeller-gurt.com

ab Fr. 1100.-

## RUHIGE KUGEL SCHIEBEN

Rechtzeitig zur Garten- und Grillsaison hat Tizian Burgener ein neues Objekt geschmiedet, das Skulptur, Feuerschale und Grill in einem ist. Kugelrund, lässt sich «Pila» spielerisch in verschiedene Positionen schieben. Formraum, Schwäbismattweg 4, Steffisburg.



# JETZT ABO LÖSEN



Handverlesenes aus der Schweiz,  
gespickt mit Insider-Tipps.

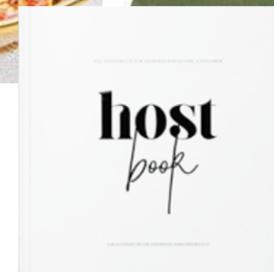
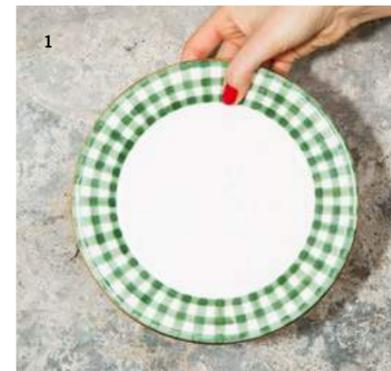
Jetzt abonnieren.



abo-service@mis-magazin.ch  
mis-magazin.ch

## EINZIGE BENIMMREGEL: UNBESCHWERT!

Denn «Liebe ist die Kunst des Lebens», wie die neue, limitierte Kollektion von «enSoie» über den Gartenzaun in den Globus hinausträllert. Die Mode aus lebenssprallen Baumwollstoffen, bedruckt mit Aquarell-Motiven von Dieter Meier, nähten die Schneiderinnen während des Lockdowns teilweise von Hand im Heimatelier. [ensoie.com](http://ensoie.com)



- 1 Spaghetti al ... design: Handbemalter **Teller** mit Vichy-Muster aus der Keramik-Kollektion des Zürcher Labels «enSoie» (Fr. 75.-). [ensoie.com](http://ensoie.com)  
 2 Falt das Licht an! **Teelichter** aus gefalteten Papierbogen, hergestellt von der Stiftung «Foyer Schöni» in Biel (Fr. 25.-). [fideadesign.com](http://fideadesign.com)  
 3 Lange an der Sonne rumgegangen, deshalb aber nicht faul: Das **Sugo**, neuestes No-Foodwaste-Produkt von «Foodoo», besteht aus überreifen Tomaten (Fr. 4.50). [foodoo.world](http://foodoo.world) 4 Schenk noch mal ein: **Krug** aus Steinzeug für heisse oder kalte Getränke (Fassungsvermögen: 13 dl) aus der Zürcher Keramikwerkstatt von Sibylle Meier (Fr. 210.-). [brunnasskeramik.ch](http://brunnasskeramik.ch) 5 Ist die Stimmung umwerfend, lässt man sich einfach auf die **Baumwolldecke** der Premium-Edition von «Maembe» fallen ... (Fr. 45.-). [maembe.ch](http://maembe.ch) 6 Mit dem Vollendeten schöpfen: **Unikat-Salatbesteck** aus Schweizer Holz, von Hand mit einer speziellen Harztechnik veredelt (Fr. 19.30). [simplynewwoodart.ch](http://simplynewwoodart.ch) 7 «Tagebuch» für leidenschaftliche Gastgeber: Dank dem «**Hostbook**» der Luzerner Grafikdesignerin Dominique T. Fischer schwelgt man in Erinnerungen – und vergisst nicht, wem man welches Menü aufgetischt hat (Fr. 35.-). [fideadesign.com](http://fideadesign.com)

Ihren Wünschen  
passen wir uns  
perfekt an.



wyser

Das Markenhaus für  
Haushaltsgeräte und mehr...



Miele

Wyser AG  
Waldeggstrasse 30  
3097 Liebfeld  
031 997 34 34  
wyser.ch info@wyser.ch



TIPP

**Gemüse vom Hof:  
Vom Knackigsten!**

Bio-Landwirt Daniel Hasler und Heilpädagogin Valentina Motta aus Walterswil sind die treibenden Kräfte hinter «Dänu's Hofprodukte». Wer ein Hofprodukte-Abo löst, geniesst jede Woche oder alle zwei Wochen eine Lieferung mit erntefrischem Gemüse von Auberginen bis Zucchetti – wahlweise ergänzt durch hofeigene Milchprodukte im Glas. daenus-hofprodukte.ch



Fr. 38.-

**TISCHLEIN KLECKS' DICH?**

Bestimmt nicht, wenn man das richtige Geschirr aufischt: Tapas-Schale (Ø 12 cm) von der Zürcher Keramikmacherin Paula Rigendinger, aus Schweizer Ton handgegossen, geschliffen und glasiert. paulapaula.ch

**DIE KINDHEIT AM WICKEL**

Mit der Schlangenbrot-Backmischung, auch als Set mit Stäben und Anzündhilfen erhältlich, flammt das innere Kind auf. Mit handwarmem Wasser anteigen, aufgehen lassen, um einen Stock schlängeln und über dem Feuer «erknuspern» lassen. baerliundschwaenli.ch



Fr. 7.50



ab 4900.-

**HOLZKOHLE ODER GAS?**

Beides – dank der Grill-Innovation von «azado», die nach argentinischer Tradition sowohl mit Gas oder Holzkohle für saftigste Stücke sorgt. Der Grill aus rostfreiem Edelstahl ist höhenverstellbar und das v-förmige Rost-Profil beugt Einbrennen vor, indem es das Fett in ein Auffanggefäss ableitet. In drei Grössen erhältlich. azado.ch



Fr. 79.-

**AUSGEBRANNT WEGEN  
EINGEBRANNTSEM?**

Nicht mit der Grillbürste von «Fidea Design»: Beim Modell «Bürstenglanz» aus Schweizer Buchenholz und mit ersetzbarem Messingborstenkopf ist der Name Programm. fideadesign.com

**SCHARFER SIDEKICK**

Zwar in der Nebenrolle, aber ganz nah an der Hauptfigur: Chimichurri, die Nationalsauce Argentinien, ist die würzige Begleitung für Steaks und andere Grillspezialitäten. Nach dem Hausrezept des Zürcher Restaurants «Bärengasse» kreiert. tsürisauce.ch

Fr. 8.-



**ALLE ZEHN  
FINGER VOLL  
ZU TUN!** REZEPTE MIRKO BURI

«Ich habe es vermisst, Gäste zu verwöhnen!», sagt Mirko Buri über die Lockdown-Zeit. Doch endlich sind wieder alle Stühle am (Garten-)Tisch besetzt: Gross und Klein, Kinder und Grosseltern, sind vereint zum Essen, verfeinert mit frischer Luft. Zu diesem «grossen Ganzen» liefert der Könizer Foodwaste-Pionier eine Speise zum Teilen: Während man mit den Gästen plaudert, röstet der Grill das Fladenbrot, das beliebig mit Dips befüll- oder belegbar ist.

**FLADENBROT (FÜR 4 PERSONEN)**

**Zutaten**

350 ml warmes Wasser, 1 Päckchen Trockenhefe, ½ TL Zucker, 500 g Weizenmehl, 3 EL Olivenöl, 2 TL grobes Meersalz

**Zubereitung**

Wasser, Hefe und Zucker in eine Schüssel geben und warten bis sich die Hefe aufgelöst hat. Mehl, Öl und Salz hinzufügen und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen und mit Olivenöl bestreichen. Teigkugel in eine Schüssel legen und zugedeckt eine Stunde aufgehen lassen. Den Teig in 12 gleich grosse Portionen von je 60–80 g teilen. Die Teiglinge mit eingeölnen Händen 20 cm lang und 1 cm dick ausziehen oder auswallen. Die Teigfladen zwischen Backpapier stapeln. Den Grill auf 180 °C vorheizen. Die Teiglinge auf den Rost legen und 1–2 Minuten knusprig backen. Die Teigfladen wenden und ca. 6 Minuten weiter backen.

**Tipp:** Übriggebliebene Fladenbrote am nächsten Tag geniessen.



**AUBERGINEN-DIP (FÜR 4 PERSONEN)**

**Zutaten**

4 Auberginen, 1 Prise Salz, 5 dl Rapsöl, 6 EL Sauerrahm, Gartenkräuter (Schnittlauch, Petersilie, Koriander usw.), Pfeffer

**Zubereitung**

Auberginen in grobe Würfel (ca. 2 x 2 cm) schneiden. Mit Salz würzen und auf einem Sieb eine Stunde ruhen lassen, damit das Salz das Wasser entzieht. Küchenkräuter fein schneiden und mit dem Sauerrahm mischen. Rapsöl in einer hohen Pfanne auf mittlerer Flamme auf 170°C erhitzen. Sauerrahm mit den Kräutern in eine Schale geben. Auberginenwürfel goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier trockentupfen und auf dem Sauerrahm verteilen. Mit Pfeffer aus der Mühle abschmecken, umrühren und servieren.



TIPP

**Bio-Fleisch:  
Zum Dahinbrutzeln**

Kaum geliefert, schon gegrillt: Das Team von Walter Niederberger liefert Fleisch- und Wurstwaren in Bio-Qualität, die frei sind von jeglichen Zusatzstoffen. Die ursprünglichen Spezialitäten, wie z. B. das Bio-Beef-Paket, stammen ausschliesslich von lokalen Familienbetrieben. bio-metzg.ch