

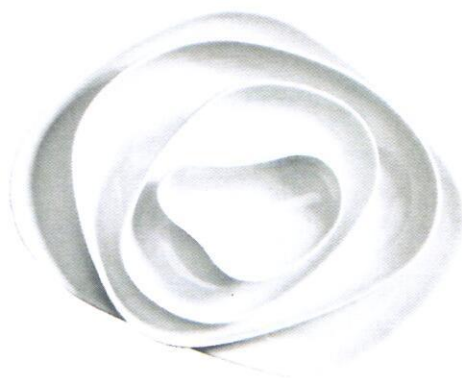
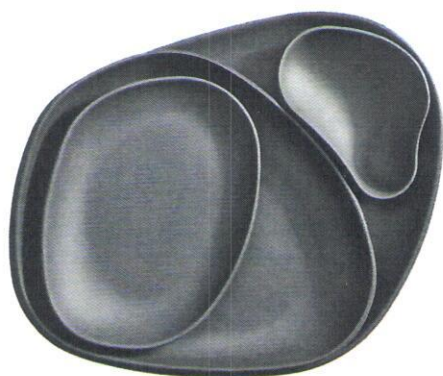
→ DAS NEUESTE FÜR TISCH & KÜCHE Ofenblech für fettarme Gerichte und Gold am Becher



Für Goldkehlchen

Der bekannte Barkeeper Charles Humann hatte seine Finger im Spiel dieser Gläserserie mit glänzendem 19-karätigem Echtgolddekor.

Wasserglas von Zwiesel, gesehen bei Pro Table, St. Gallen, CHF 55.-



Blickfang auf jedem Tisch

Ungewöhnlich sind sie, die Teller aus Porzellan von Designerin Ana Roquero. Sie setzen aber jedes noch so schlichte Gericht wirkungsvoll in Szene. Vom Spise- bis zum Brotteller.

Yayoi von Cookplay, bei Cascade in Luzern, Set mit Bambusunterlage, je CHF 118.-



Platzstempel in jede Küche

Aufhänger ohne Haken hat mehrere Funktionen: Er ist Halter, Abtropfer und Untersetzer. Ausziehbar von 10 auf 56,6 cm. Edelstahl und Silikon.

Platzstempel, im Fachhandel, ca. CHF 29.-



Ei, ei, ei...

Damit nie wieder ein Ei platzt: Rohes Ei vor dem Kochen mit dem Eipicker auf der Unterseite anstechen. Der kleine Piekser wirkt wahre Wunder.

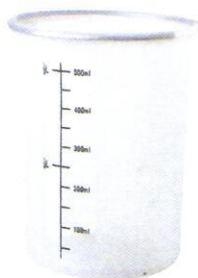
Von Weis, gesehen bei Sibler, Zürich, aus Edelstahl, CHF 20.-



Perfekter Schnitt

Für Hartkäse: Mit dem grossen Messer gelingt der ideale Schnitt, mit dem kleinen Messer kann Sbrinz oder Parmesan abgebrochen werden.

Von Carl Mertens, im Fachhandel, 2er-Set, CHF 89.-



Messen & backen

Wird in jeden Haushalt: Messbecher aus Silikon mit Edelstahlring. Verträgt sich mit Stab- oder Handmixer – und dient sogar als Backform.

Backbecher, bei Pro Table in St. Gallen, CHF 21.-



Espresso Gold

Noch nie aus einem goldenen Bechergen getrunken? Der Espresso schmeckt fantastisch. Versprochen! Auch in Weiss erhältlich.

Von Eisch Glaskultur, gesehen bei Pro Table, St. Gallen, CHF 69.-

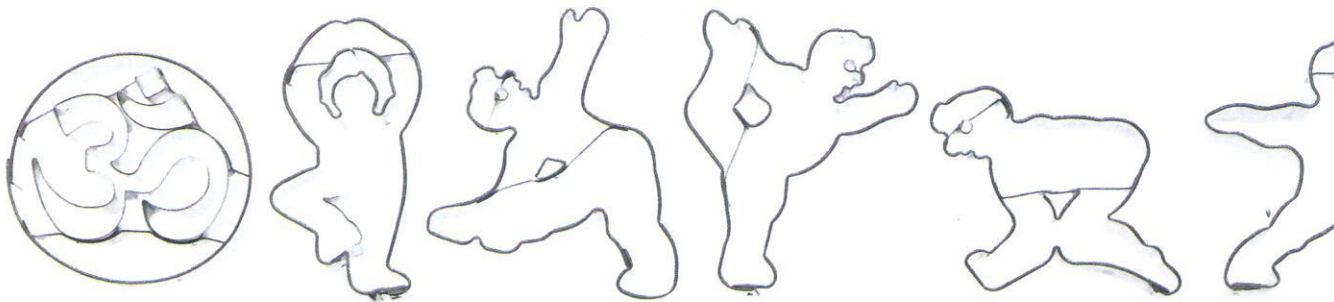


Auf und davon

Es ist gerade sehr angesagt, Tee oder Suppe von zu Hause in der Isolierflasche mitzunehmen, ins Büro oder einfach nach draussen. Kanne mit neuem Verschluss!

Von Thermos, bei Pro Table, St. Gallen, CHF 59.50

Antipasti



In Form mit Yoga

Jetzt kommt auch Teig nicht um Yoga herum! Die Ausstechformen zeigen den Tänzer, Baum, Krieger 2, das Dreieck, die Krähe – und Om.

Von *Städter*, gesehen bei *Pro Table*, St. Gallen, Set CHF 35.–



Geviertelt und geachtelt

Keine Lust, Gemüse zu rüsten? Der Gemüse- und Obstteiler viertelt oder achtelt alles im Handumdrehen – in regelmässige Schnitze.

Von *Gefu*, im Fachhandel, CHF 38.–



Top für Tarte Tatin

Tarte Tatin leicht gemacht: Mit der antihafbeschichteten Spezialpfanne gelingt der gestürzte französische Klassiker bestimmt.

Von *De Buyer*, bei *Cascade*, Ø 20, 24, 28 und 32 cm, ab CHF 61.90



Kristall auf Gl

Ist er nicht hübsch, der Fla stopfer aus Kristall? Da wird j so simple Glasflasche zum Hi auf dem Tisch.

Von *Rosenthal*, gesehen bei *Pr* St. Gallen, CHF 24.–



Schütteln und rütteln

Marroni selber rösten? Mit der Pfanne aus Blaublech kein Problem. Marroni einschneiden, in die Pfanne geben – und geduldig über dem Feuer schütteln.

Gesehen bei *Cascade*, Luzern, CHF 22.90



Im Handumdrehen

Der rasiermesserscharfen Klinge entkommt kein noch so hartes Gewürz. So reibt sie mit einer leichten Drehung Muskatnuss oder Zimt im Nu.

Spice Mill von *Microplane*, im Fachhandel, CHF 29.90



Edel dipper

Sie machen ganz schön was Dipschalen «Jomon» in Silber und Weiss. Ausgezeichnet r Red Dot Design Award

Erhältlich bei *Cascade*, Lr 10×8×5 cm, je CHF 15

➔ AUSSTECHEN UND BACKEN Yoga bringt selbst Teig in Form. Und Tarte Tatin gelingt in der Spezialpfanne



Think big

Sharing bei Tisch ist Trumpf. Deshalb gibt es neu extragrosse Schüsseln (Ø 33 cm, H 16 cm) und Gratinformen (50 x 36 cm) von Mud. In 20 Farben.

Von *Mud*, gesehen bei *Cascade*, Luzern, ab CHF 239.-



Rattenscharf

Wer lieber Gewürze reibt, statt mit dem Stössel zu zerkleinern, für den ist diese Gewürzreibe unerlässlich. Aus Gusseisen, Deckel aus Buchenholz.

Von *Zassenhaus*, im Fachhandel oder bei *Pro Table*, CHF 39.90



Butter selber machen

Auf die Schnelle Butter mit Kräutern, Gewürzen, Chili oder Zitrone selber machen, das geht mit dieser Maschine im Handumdrehen. Für 1,6 Liter.

Von *La Bonne Graine*, erhältlich bei *Cascade*, Luzern, CHF 89.-



Croque Monsieur

Der knusprige Bistrotklassiker feiert ein Comeback. Und die Scheiben Toast mit Schinken und Käse gelingen im Sandwichtoaster *Tix* einfach perfekt.

Sandwichtoaster von *Tix*, im Fachhandel, ca. CHF 149.90

Unkompliziert

Tischsets aus Leinen, aber mit einer speziellen Beschichtung – wie bei einem Regenmantel. Da darf auch mal gekleckert werden. In der Maschine bei 40 Grad wasch- und auf der Rückseite bügelbar.

Gesehen bei *Cascade*, Luzern, je CHF 31.-

EIN GENUSS Averna mit Espresso



WAS IST DRIN?

2 cl	Averna
Einige	Eiswürfel
1	Espresso
1	Orangenzeste

WIE WIRD ER GETRUNKEN?

Eiswürfel ins Glas geben (am besten in den Womb, das speziell für Averna entwickelte Glas) und Averna dazugießen. Einen warmen Espresso darübergießen und mit einer Orangenzeste dekorieren.

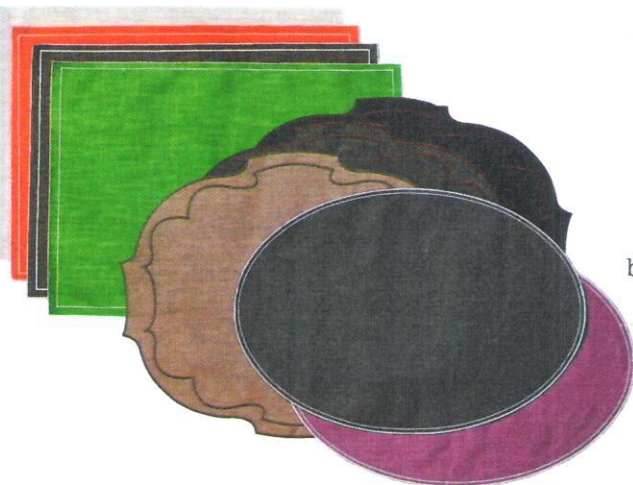
WANN WIRD ER GETRUNKEN?

Am besten nach dem Essen. Denn der Amaro ist der perfekte Digestif – oder eben Kaffeespezialität.

WER HATS ERFUNDEN?

Vor 150 Jahren schenkte ein Benediktinermönch von der Abbazia Di Santo Spirito dem Textilhändler Don Salvatore Averna aus Dankbarkeit für dessen Engagement in der Gemeinde das geheime Rezept für den Likör auf Kräuterbasis. Das Rezept blieb über Generationen ein streng gehütetes Familiengeheimnis. Auch heute kennen nur vier Familienangehörige die genaue Rezeptur, um die spezielle Kräutermischung herzustellen.

www.amaroaverna.com



Antipasti

Dr. Kuno



Lifestyle-Experte

Essen wie zu Hause

Wenn ich auswärts esse, stelle ich recht häufig fest, dass auf der Speisekarte geworben wird mit dem Hinweis «wie zu Hause». Für mich ist das keine besondere Qualität, denn ich gehe ja gerade deswegen ins Restaurant: um NICHT wie zu Hause zu essen. Was halten Sie von dieser neu-modischen Sitte?

Carlo P., Luzern

Ich teile Ihre Beobachtung, bin aber nicht ganz einverstanden mit der Bewertung. Dazu gerne ein kleiner soziologischer Exkurs. Die Veränderung des häuslichen Lifestyles ist ein Phänomen, das sich auch auf die Gastronomie auswirkt. Wurde einst täglich mehrfach in den eigenen vier Wänden gekocht und Hausmanns- oder Hausfrauenkost gepflegt, die vor allem auch mit ökonomischen und zeitlichen Limiten umgehen musste, so ist das Wirken am Herd heute vielfach zum Hobby mit Anspruch geworden. Wer sich Zeit zum Kochen nimmt, zelebriert das Besondere. Aus diesem Mangel an Alltäglichem haben findige Gastronomen den Wie-zu-Hause-Trend gezimmert. Gute Köchinnen und Köche beobachten das Phänomen mit Gelassenheit: Sie können zu Hause wie zu Hause essen, ihr Geld für das Besondere investieren und sich bei wirklich kreativen Könnern des Fachs verlustieren.



Eine Kollektion Kochlöffel

Vom Fischwender bis zum Kochlöffel: Küchenhelfer aus Holz sind gerade so beliebt. Diese Modelle aus weissem Eichenholz bestechen durch ihr schlichtes Design.

Von Easy, erhältlich bei Cascade, Luzern, ab CHF 12.90



Mahlwunder

Aus einem Stück alter Eiche von Hand gedrechselt ist der Mahlturm. Die Oberfläche ist unregelmässig gekerbt, liegt dadurch wunderbar in der Hand. Keramikmahlwerk von Zassenhaus. Für Salz, Pfeffer und Gewürze.

Von der Holzwerkstätte Alexander Ortlieb, bei Pro Table, CHF 139.–



Schön gedreht

In einem kleinen Atelier in Luzern wird der raffinierte Drehte aus Nussbaumholz (Bild) oder Kiefer hergestellt. Praktisch für Fondue-chinoise- oder Röstbeilagen in kleinen Schüsseln.

Gesehen bei Cascade, Luzern, in den Größen Ø 30, 40, 50 und 60 cm, CHF 12.90



Sauber und dekorativ

Olivenholz ist sehr hart und dadurch resistent gegen Säuren, Fette, Gerüche – und Bakterien. Diese Holzdose ist geradezu perfekt für das Aufbewahren von Fleur de Sel. Und sie wirkt erst noch sehr dekorativ auf dem Tisch.

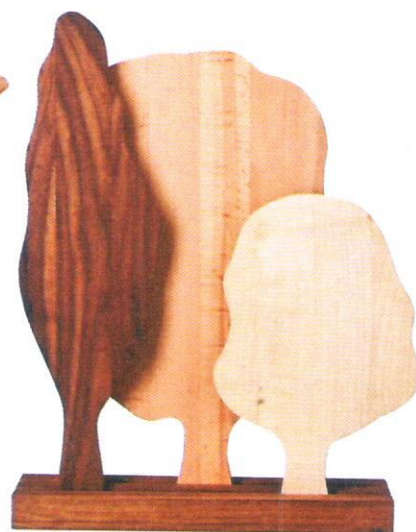
Von *Zassenhaus*, bei *Pro Table*, St. Gallen, CHF 49.–



Ausgezeichnet

Für diesen Holzgriff hat *Cristel* den Red Dot Award 2018 gewonnen. Der raffinierte Stiel lässt sich im Nu an Pfannen aus dem französischen Haus anklicken, an die Kasserolle (siehe Seite 6) beispielsweise.

Von *Cristel*, erhältlich bei *Pro Table*, St. Gallen, CHF 48.–



Ein Wald voll Bretter

Dekorativ und praktisch sind die Schneidbretter von Designerin *Nicole Lehner*. Alle Bretchen haben die Form eines Baumes. Gefertigt werden sie in sozialen Schweizer Institutionen. Aus Ahorn, Buche und Nussbaum.

Von *Fidea Design*, gesehen bei *Cascade*, Luzern, CHF 99.–



Für Flaschen

Robin, ein Vogelköpfchen, ist aus Nussbaumholz und passt auf fast alle Flaschen. Vertikal, horizontal, kreuz und quer ist der Flaschenverschluss einsetzbar. Und taugt auch als Brief- oder Papierserviettenbeschwerer.

Bei *Cascade*, Luzern, 17 cm lang, Ø 7 cm, CHF 89.90



Salathände

Kultköche wie *Jamie Oliver* mischen den Salat gerne mit den Händen. Wem das nicht liegt: Es geht auch eleganter – mit dem Salatbesteck in Handform. Auch für Pasta geeignet. Aus unbehandeltem Baumnussholz.

Von *Rösle*, gesehen bei www.waschbaer.ch, CHF 29.90



Holt alles raus

Jetzt gibt es eine Standknoblauchpresse. Die holt alles aus den Knollen raus – ohne grossen Kraftaufwand. Im Behälter finden sogar mehrere Zehen auf einmal Platz. Holzunterlage aus Ahorn, Hebel aus Edelstahl.

Von *Kuhn Rikon*, im Fachhandel oder www.kuhnriikon.com, CHF 39.90