

SCHÖNER WOHNEN

**MIT
SCHWEIZ-
EXTRA**

TISCH & STUHL
Die schönsten Neuheiten
für Ihren Essplatz

EUROPAS GRÖSSTES WOHNMAGAZIN

DEKORATION
Accessoires und
Ideen für die
sommerliche Tafel

ENDLICH MEHR PLATZ
SO MACHEN SIE DAS BESTE AUS IHREN RÄUMEN



LIEBLING DER REDAKTION

MIT HALTUNG ABLEGEN

Die beiden Leidenschaften von Carmelo De Giorgio heissen Metall und Perfektion. Der Designschlosser hat sich darauf spezialisiert, in seiner Manufaktur in Luzern Kerzenhalter, Vasen und Weinhalter herzustellen. Er schmiedet, schleift und poliert – stundenlang. «Ich erschaffe Objekte, die zeitlos elegant sind», sagt Carmelo De Giorgio, «für Individualisten mit ausgeprägtem Stilgefühl.» Geometrische Elemente wie Rundstab, Rohr, Scheibe und Zylinder prägen seine Entwürfe. Weinhalter versilbert oder 24 Karat vergoldet
www.degiorgiogalleria.ch



DER SEKRETÄR IST WIEDER DA

Simone Hölzl und Christine Urech sind bekannt für ihre eleganten Neuinterpretationen klassischer Holzmöbel. Neben Hocker und Bank haben sie sich auch den Sekretär vorgenommen: Die Beine erinnern an Holzböcke, die Tischplatte ist funktional schlicht. Stifte verschwinden hinter dem Holzrolladen mit dreigeteiltem Stauraum. «Filigrana» gibt es in vier verschiedenen Designs aus Eschen-, Ulmen- oder Nussbaum-Massivholz und wird hergestellt in Urs Hugeners Schreinerei in Stein AR
www.niu.ch; www.moebelbau-hugener.ch



STATEMENT-KISSEN

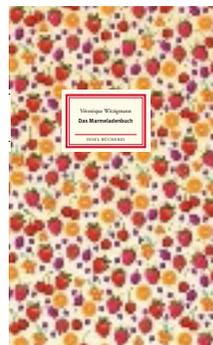
Oh My God – OMG. Drei Buchstaben, die so viel ausdrücken können. Von Glück bis miese Laune ist alles drin. Bernard Zarnegin ergänzt jetzt sein klassisches Sortiment kirgisischer Teppiche mit witzigen Shyrdak-Kissen
Bernard Zarnegin Interiors,
 Nüscherstrasse 32, 8001 Zürich

«Gutes Design ist für die Ewigkeit»

Alberto Alessi, Designer

AUS EINEM GUSS

Kerzenhalter von Wachsspuren reinigen – das war einmal, zumindest im Fall von «All in one»: Ganz aus Wachs, brennt diese harmonische Kerze zehn bis zwölf Stunden lang. Sie wird von Hand gegossen in der Stiftung Züriwerk
www.fideadesign.com



BEEREN-ZEIT

Neuerfindungen beginnen ja oft mit einem Unfall. Die Idee zur Marmelade zum Beispiel kam so:
 James Kreiler und

seine Frau wollten halbvermoderte Bitterorangen noch zu etwas Geniessbarem weiterverarbeiten. Sie kochten die Früchte samt Schale mit viel Zucker ein. Das war die Geburtsstunde der englischen Bitterorangenmarmelade. Diese Geschichte und viele Rezepte von Apfel bis Zwetschge erzählt Veronique Witzgamm im «Marmeladenbuch»
www.suhrkamp.de