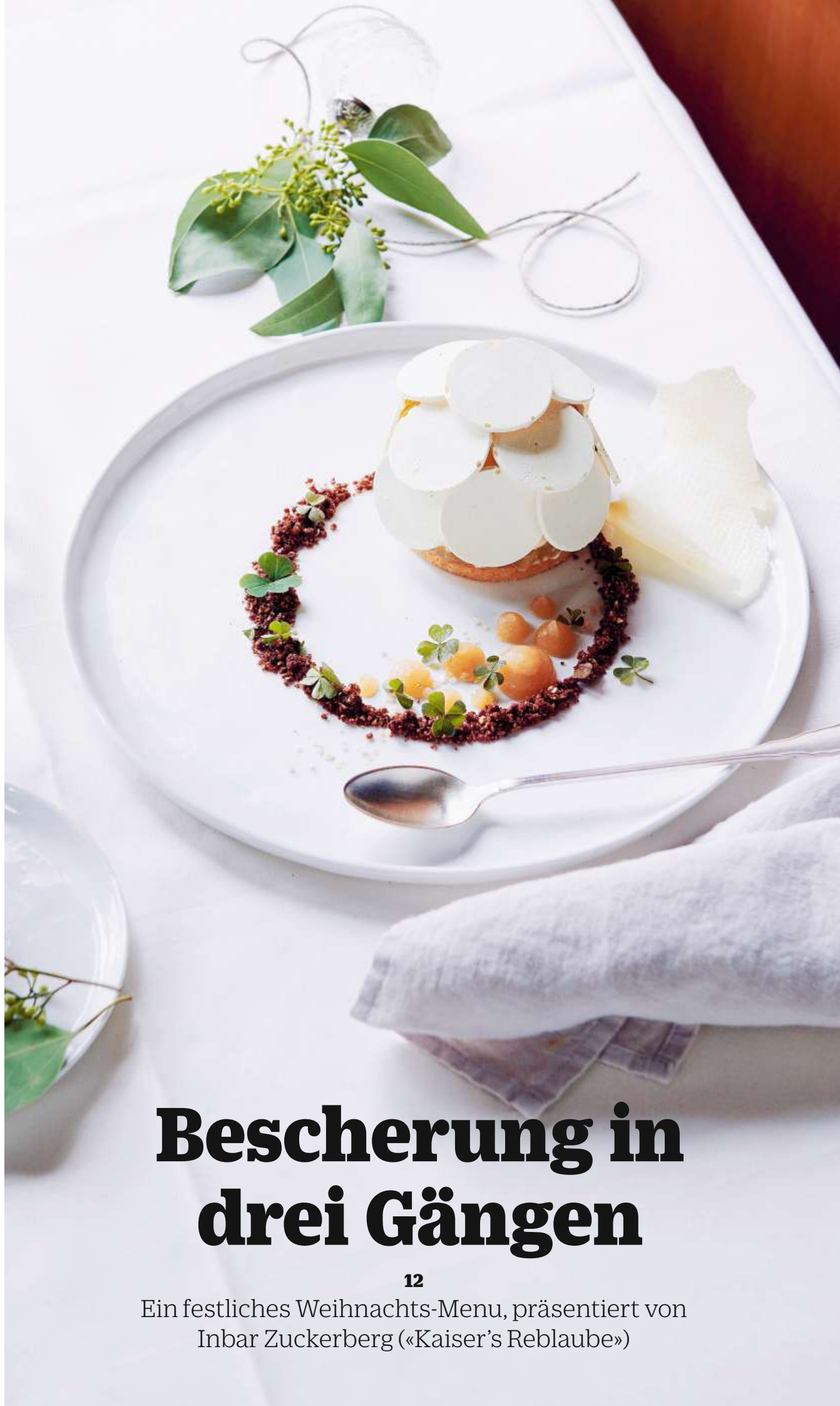


Stil

Ideen für Cocktails,
Tischdekoration und
Gastgeber-Präsente:
Ein Heft für einen
gelungenen Heiligabend

Spezial: Weihnachten



Bescherung in drei Gängen

12

Ein festliches Weihnachts-Menu, präsentiert von
Inbar Zuckerberg («Kaiser's Reblaub»)»

Danke für die Einladung!

1



Fertig gemixten Negroni gibt es etwa von Campari (24 Fr., 70 cl) oder bei Nischenanbietern; campari-schweiz.ch

Negroni, fertig gemixt

Nachdem viele Hotels angefangen haben, bereits gemixten Negroni in ihren Minibars zu führen, gibt es nun auch von Campari selbst einen Negroni, der schon fix vorbereitet in der Flasche zu kaufen ist. Statt aber im Supermarkt zur Einheitsflasche zu greifen, mixt unsere Produktmanagerin Katrin Huth einfach einen eigenen Drink. Abgefüllt in einer schönen Flasche und mit selbstgemachtem Etikett wird er zum perfekten Gastgebergeschenk.

4



Wer das Brot nicht selber macht, geht am besten zum Bäcker des Vertrauens.

Brot, aufs Haus

Schöne Lebensmittelprodukte nimmt jeder gerne entgegen. Ein selbstgebackenes Brot sowieso, oder alternativ ein spezielles Mehl, dazu eine nett verpackte Butter. Brot und Salz offeriert man traditionellerweise beim Einzug in eine neue Wohnung und wünscht so einen stets gut gefüllten Vorratsschrank. Unser Bildredaktor Anton Erni folgt dieser Tradition und verschenkt bei Einladungen gerne schön verpacktes Mehl von einem Delikatessen-Anbieter.

2



Flüssigseife auf Basis von Bio-Rohrzucker, Fr. 23.50 (355 ml), von Dr. Bronner's, über manufactum.ch

Seife, schön verpackt

Während es früher noch hiess, Seife schenke man nicht – könnte diese doch suggerieren, der oder die Beschenkte solle sich bitte mal wieder waschen –, lautet heute das Motto: Her mit dem Schaum! Spätestens seit Seifenspenden aus Glas, Keramik oder Stein stilvoll gestaltet sind, gehören diese zum festen Bestandteil eines jeden modernen Badezimmers. Unser Art Director Claudio Gmür setzt auf die Retro-Produkte des deutschen Seifensieders Emanuel Bronner, der 1929 in die USA emigrierte. Die natürlichen Seifen der zwanzig Jahre danach gegründeten Marke sind wieder hip.

3



Liebevoll gebundene Kräuter aus dem Garten kommen gut an.

Sträusse, selbst gebunden

Beim Wort «selbstgemacht» läuten bei vielen die Alarmglocken. Denn oft fehlt das Flair oder das handwerkliche Geschick für Basteleien. Daher sollte man sich trotz grassierender Do-it-yourself-Trends nicht übernehmen und die Servietten-technik getrost den Kindern überlassen. Wie wäre es stattdessen mit selbstgebundenen Sträussen? Unsere Volontärin Lea Hagmann schenkt beispielsweise leidenschaftlichen Hobbyköchen gerne gebundene Kräutersträusse mit Salbei, Thymian oder Rosmarin. Bei Teeliebhabern hingegen setzt sie auf Minze, Lavendel und Kamille. Wenn immer möglich, alles selbst gepflückt aus dem eigenen Garten. In reichlich Cellophan eingewickelte Blumengestecke gehören übrigens der Vergangenheit an. Der Trend geht heute in Richtung natürliche und persönliche, offen gebundene Sträusse. Von Frühling bis Herbst bieten der Wochenmarkt und das Blumenfeld eine gute Auswahl, findet Chefredaktorin Nicole Althaus. Und im Winter sucht sie bevorzugt den gutsortierten Floristen ihres Vertrauens auf.

5



«Guestbook», 35 Fr., von Fidea Design, über fideadesign.com

Erinnerungen, aufgefrischt

In Anlehnung an das Freundschaftsbuch aus Jugendtagen werden in diesem Gästebuch der besonderen Art im Laufe eines Abends lustige Fragen beantwortet und kulinarisches Feedback gegeben. Unsere Volontärin Lea Hagmann schätzt die Langlebigkeit dieses Gastgebergeschenk, da Erinnerungen an gemeinsame Abende beim Durchblättern der Seiten mit diesem Büchlein immer wieder aufgefrischt werden können.