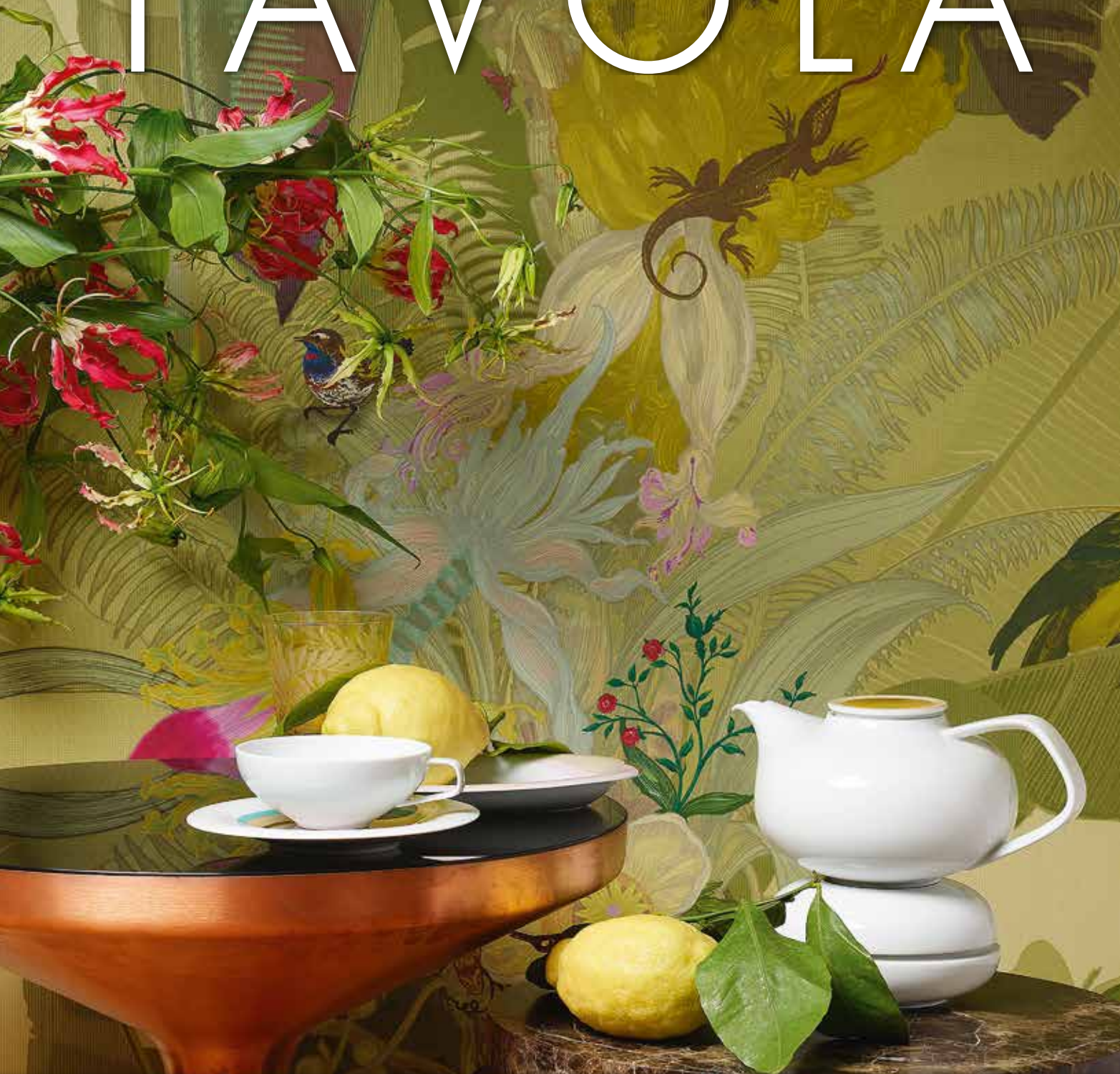


# TAVOLA



## *Trendthema*

Nordischer Lebenskultur  
auf der Spur

## *Tischgeschichten*

Die neuen Gedecke machen  
Schlagzeilen

## *Cocktail- stunde*

Die Hausbar ist wieder in –  
das gehört dazu

## *Kochen*

Gerüstet wie die Profis



# MEINE WELT. MEIN LE CREUSET.



## 4 | sknife

Das elegante Messer der Bieler Messer- manufaktur schreibt Erfolgsgeschichte. Im September 2017 wurde bereits das 10'000ste sknife Messer gefertigt! Die handgeschmiedeten Messer erfreuen sich in der Schweiz wie im Ausland einer so grossen Nachfrage, dass bereits weitere Messerformen und – passend zum Steak- messer – auch eine Steakgabel entwickelt wurden. Im formschönen Design gibt es inzwischen ein Käse-, Tafel-, Trockenfleisch- messer mit Brett, Brötchen-, Butter-, Aus- ternmesser und Steakmesser mit Gabel. Auch das exklusive Upgrade der Meister- stücke in Damaststahl ist weltweit gefragt. sknife



Set einen modernen, exklusiven Look. Der klassische 3-teilige Shaker ist mit integriertem Sieb ausgestattet. Der Messbecher hat zwei Masse, 2 und 4 cl. Stelton

## 5 | Collar Cocktailshaker

Das italienische Designerduo Daniel Debiassi & Federico Sandri hat für Collar von Stelton mit einem Cocktailshaker und Messbecher eine moderne Barserie kreiert. Der Cocktailshaker für 500 ml hat dieselbe mattschwarze Oberfläche wie die übrige Serie. Der Messingbelag des Aufsatzes und des Messbechers verleiht dem

## 6 | Pizza Passion

Unkompliziert, funktionell und stylish für die perfekte Pizza vom Blech. Villeroy & Boch erweitert die Serie Pizza Passion um eine rechteckige Partyplatte. Die Holzplatte aus hellem Bambus hat die passende Grösse für eine Pizza vom Backblech, die man entlang von Schneiderillen mit einem Pizzaroller oder scharfen Messer in sechs perfekte Stücke schneiden kann. Zum angenehmen Tragen sind Griffmulden in die Platte integriert. Serviert wird auf sechs handlichen Pizzastück-Tellern aus weissem Premium Porcelain. Villeroy & Boch



## Tradition seit 1925.

Seit über 90 Jahren steht die französische Traditionsmarke Le Creuset für Design, Qualität und Innovation. Auf die erstklassige Qualität unserer Produkte und unser langjähriges Know-how sind wir zu Recht besonders stolz, daher gewähren wir 30 Jahre Garantie auf unser gusseisernes Kochgeschirr. Ein besonderes Stück Kochgeschichte, das Sie ein Leben lang begleiten wird. [www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)







**1** Stellvertretend für die unterschiedlichen Schneidunterlagen: Marmor als glatte, hygienische Unterlage – ideal für Meerestier. Aus Finnland von Kaywa. [www.kaywa.fi](http://www.kaywa.fi) **2** Shun: Die Kai Shun Nagare Klinge besteht aus zwei unterschiedlichen Stahlsorten, die zu einem 72 Lagen Damaszenerstahl verbunden werden und eine aussergewöhnlich nachhaltige Schnittleistung aufweisen. **3** Shun Premier: Das Tim Mäzler Santoku ist ein beliebtes Kochmesser. Ob Fisch, Fleisch oder Gemüse lässt sich damit alles leicht bearbeiten. **4** Shun Kochmesser: Ein Kochmesser ist das wichtigste Messer in der Küche und das beste Schneidwerkzeug für Fleisch, Fisch oder Gemüse. Jedes Kochmesser der Serie Shun erlangt durch die Veredelung der natürlich-schönen Damaszener-Maserung einen einzigartigen Charakter. **5** Shun Pro: Das einseitig geschliffene Yanagiba Shun Pro Sho ist ein stabiles und schweres Messer mit einer kräftigen Klinge. Traditionell wird es in Japan als Filiermesser für Fisch eingesetzt. **6** Shun: Mit dem Kochmesser Kullen wird alles geschnitten, was auf dem Schneidbrett vorbereitet liegt. Durch die Vertiefung in der Klinge (Kullen) wird ein Luftpolster beim Schneiden aufgebaut, wodurch Schnittgut, welches zum Kleben neigt, weniger am Messer anhaftet. **7** Shun: Durch die lange, nicht zu breite Klinge des Schinkenmessers Kullen bleibt die Klinge kaum kleben. Das ist auch zum Lachsschneiden ideal. **8** Shun: Das Santoku Messer mit breiter Klinge zeichnet sich durch eine sehr gute Handhabung aus. Gibt es auch als Santoku Linkshänder, welches sich in der für Linkshänder angepassten Kastanien-Form des Griffes unterscheidet. **9** Brotmesser Shun: Wellenschliff für perfektes Schneiden. Wichtig beim Brotschneiden ist, dass man die ganze Länge der Klinge ausnutzt, da der Wellenschliff nur wirkt, wenn man sie über die Länge benutzt. Also kein Zickzackkurs, sonst wird das Brot zerrissen und nicht geschnitten. Alle Messer: Kai **10** Bereit fürs grosse Fest: Ein Tisch, gedeckt mit Geschirr und Gläsern des renommierten finnischen Labels iittala.

### Das braucht's zum Zubereiten

Messer: Die schärfsten, schnittigsten, funktionellsten. Unters Messer kommt ein ebenso gutes und grosses Schneidbrett. Daneben Schüsseln in allen Dimensionen. Und dann geht es ans Zwiebelhacken, Brotschneiden, Fleischtranchieren, Fischputzen, Kartoffelwürfeln, Käseteilen. Bei den Messern sind nur die besten gut genug. Kai bietet die ganze Palette, die es braucht: Kai Shun Messer gehören zu den umfangreichsten Damastmesser Serien weltweit. Shun Messer werden aus einem speziell entwickelten, rostfreien Damaszener-Stahl mit 32 Lagen gefertigt.



# Gerüstet wie die Profis

Nichts geht über das richtige Werkzeug – und da ist nur das Beste gut genug.



Qualität zahlt sich aus. Ein ausgezeichnetes Messer hält ein Leben lang und macht ebenso lange Freude. Gleiches gilt für legendäre Klassiker und hochwertiges Kochgeschirr. Und für patente Küchenhelfer, bei denen innovative Neuzugänge immer wieder für Begeisterung sorgen.



6



5



**1** Seit 1898 erzählen die roten Schwungradmaschinen von handwerklicher Tradition, mechanischer Präzision und der Leidenschaft und Liebe für Details. Die einzigartigen Berkel Aufschnittmaschinen sind zuverlässig über Jahre und Jahrzehnte in professionellem wie privatem Einsatz und haben Kult-Status erlangt. Die Produkte werden auch heute noch vollständig in Handarbeit hergestellt. [www.theberkelworld.com](http://www.theberkelworld.com) / Berkel **2** Mit der Michel Bras Mandoline lassen sich verschiedene Zutaten mühelos sehr fein reiben. Die Handhabung der auswechselbaren Klingen ist sehr einfach und effizient. Die Klingen bestehen aus japanischem VG-10 Stahl. Das Ergebnis: Speisen von erstaunlicher Konsistenz. Kai **3** Die Vierkantrohre steht auf festen Beinen und bietet kompakt eine extra grobe und eine mittelgrobe Schneide sowie eine feine Reibfläche und einen Hobel. Aus Edelstahl. Microplane **4** Die Reiben der Microplane Master Serie gibt man nie wieder her. Die winzigen, rasiermesserscharfen Klingen schneiden die Lebensmittel anstatt sie zu zerreißen. So gehen natürliche Aromen nicht verloren. Die Schneiden werden nicht durch Stanzen wie bei herkömmlichen Reiben hergestellt, sondern durch Fotoätztechnik. Das ist ein aufwendiges, patentiertes, chemisches Herstellungsverfahren, mit welchem die Klingen aus hochwertigem Edelstahl geätzt werden. Resultat: langlebige und superscharfe Klingen.

**Von links nach rechts:**

**Sehr Grob** – schneidet dickere Streifen und eignet sich besonders für alles Grobe...

**Fein** – für Abrieb von Zitruschale, Muskatnuss, Knoblauch, Ingwer, Nüsse...

**Grob** – für Karotten, Käse, Ginger, Schokolade, Knoblauch, Nüsse...

**2-Wege Schneider** – für Weich- und Hartkäse, Äpfel, Kartoffeln, Zucchini, Karotten, Schokolade...

**Zester-Reibe** – für Hartkäse, Ingwer, Knoblauch, Gewürze, Schokolade, Nüsse, Zesten, Zitruschalen...

Microplane

**5** für Rechts- und Linkshänder empfehlenswert: Schutz-Handschuh, wenn mit scharfen Messern gerieben oder hantiert wird. Microplane **6** Die matten Edelstahl-Pfannen der Kollektion Strate Amovible ragen mit ihrem Design, ihrer Funktionalität und ihren besonderen Eigenschaften heraus. Sie besitzen einen hohen Wirkungsgrad und eignen sich für alle Herdarten. Vorteile: Der breite Thermofusionsboden sorgt für Höchstleistungen, insbesondere auf Induktionsherden; schonendes und gesundes Garen; gleichmässige Wärmeverteilung durch den im Boden eingebetteten Aluminiumkern. Die abnehmbaren Griffe machen Strate funktionell beim Kochen und extrem platzsparend dank stapelbarem Verstaue. Die Kollektion Strate wurde mit dem renommierten German Design Award 2017 ausgezeichnet. CRISTEL



6b



9



10



11



6a



8



**6a** Die abnehmbaren Griffe der Strate Kollektion – ein Stielgriff und ein Flachgriff – erlauben ein perfektes Hantieren mit den Pfannen: Einfach ein- oder ausklinken und fertig. Weder auf dem Kochfeld noch im Schrank ist ein Griff im Weg. Die neuen Perfect-Lock® Stielgriffe Zenith3 zeichnen sich durch den patentierten, selbstfestziehenden Mechanismus aus – den weltweit ersten seiner Art. CRISTEL **6b** Praktisches Innenleben für den Spaghetti-Topf der Kollektion Strate Amovible. CRISTEL **7** Schon gar? Spaghetti Tester Vabene. Alessi **8** mono multitop löst verschiedene Probleme im Handumdrehen: Durch die gewölbte Form passt der Edelstahldeckel auf unterschiedliche Pfannengrößen – es gibt ihn mit 22 cm und 26 cm. Mit dem integrierten Griff und der Wölbung lässt er sich universell nutzen: Zum Ablegen von Kochbesteck, zum Warmhalten von Lebensmitteln, zum Zwischenlagern von Kräutern oder für heisse Kostproben zum Probieren. **9** mono Pott Pastina, Spaghetti Serviergabel aus Edelstahl. **10** Pott Carlo, Servierlöffel mit grosser Laffe aus Edelstahl zum Servieren von Suppen und Beilagen. **11** Preisgekrönt: Die neue Knoblauchpresse mit Abstreifer wurde als Kücheninnovation des Jahres ausgezeichnet. Die verkleinerten Zehen werden nach dem Pressen beim Öffnen direkt abgestreift. Rösle **12** Ein gusseiserner Bräter gehört in jede Küche. Was die Klassiker von Le Creuset auszeichnet: Energieeffizientes Kochen durch exzellente Wärmespeicherfähigkeit, extrem hochwertige und strapazierfähige Emaille, für alle Herdarten geeignet und in vielen Farben erhältlich. Le Creuset

7



12





## Poesie AUS PORZELLAN

Die vom Schweizer Designer Alfredo Häberli für die Porzellanmanufaktur FÜRSTENBERG entworfene Kollektion Fluen ist geprägt von einer weichen, fließenden Bewegung und verbindet die Poesie des Designs mit der Präzision erfahrener Handwerkskunst. Das Porzellan gibt es in einer Weissform sowie in zwei Dekoren, die ebenfalls aus der Feder des Designers stammen. Der Dekor Shifting Colors basiert auf Farbfächern, die übereinander gelagert eine neue Farbe entstehen lassen: Leuchtendes Blau, kräftiges Gold und zarte Pastelltöne finden zueinander. Fine Lines ist ein eleganter Dekor, der mit hauchdünnen Linien in dezenten Farben von Anthrazit über verschiedene Brauntöne bis hin zu hellem Beige raffinierte Strukturen schafft. Beide Dekore lassen sich individuell mit der Weissform kombinieren. Erweitert wird die Kollektion mit zwei Vasen, einer Dose mit Deckel sowie Ergänzungsartikeln zur Geschirrforn.

[WWW.FUERSTENBERG-PORZELLAN.COM](http://WWW.FUERSTENBERG-PORZELLAN.COM)



# MEISTERSTÜCKE

sknife ist eine junge Schweizer Messer-marke, die auf altes Handwerk und pro-fundes Wissen baut und damit Gourmets, Sterneköche und Designliebhaber gleicher-massen begeistert. Der bewusst fließende Übergang vom Griff zur Klinge macht Mes-ser und Gabeln von sknife zu exklusiven Handschmeichlern und zu Objekten mit hoher Emotionalität. Neben der Ausführung aus besonders hartem Chirurgenstahl lässt die in Damaststahl gefertigte Linie meister-hafte Kunstwerke und Liebhaberstücke ent- stehen. Das gilt speziell für die neue Steak-gabel, die passend zum Steakmesser aus exklusivem 1000 Lagen Torsionsdamast hergestellt wird. Es ist die weltweit einzige Gabel, die aus Damaststahl in Serie geschmie-det wird – und macht sknife gleichzeitig zur einzigen Gabelmanufaktur in der Schweiz. Die sknife Kollektion in Damaststahl um-fasst Steakmesser und -gabeln, Käsemesser, Trockenfleischmesser und Austernöffner.

### Schmiedekunst

Damaststahl ist an den feinen Adern erkenn-bar, welche die Fläche durchziehen. Sie

entstehen durch ein jahrtausendealtes Her-stellungsverfahren: Unterschiedlich harte Stahlsorten werden aufeinandergelegt und mittels Schmieden miteinander verbunden. Immer wieder werden die flach geschmie-deten Stücke aufeinander gefaltet und erneut zusammengeschiedet. Das erfordert um-fassendes Können und dokumentiert höchste Schmiedekunst. Das Ergebnis sind Klingen von aussergewöhnlicher Härte, Schärfe und Schönheit. Und Gabeln von un-beschreiblicher Anmut und Ausstrahlung. Jedes Teil ist ein Meisterstück und Unikat.

[WWW.SKNIFF.COM](http://WWW.SKNIFF.COM)

[WWW.WELT-DER-MESSER.CH](http://WWW.WELT-DER-MESSER.CH)



Die exklusive Damastversion des sknife Steakbestecks für Messerliebhaber.



Das nicht aufliegende Gabelschiff harmoniert perfekt mit dem Griff aus lokalem, stabilisiertem, schwarz eingefärbtem Eschenholz.



Höchste Schmiedekunst: Gabel aus exklusivem 1000 Lagen Torsionsdamast



Die Kollektion in Damaststahl: Steakmesser, Käsemesser, Trockenfleischmesser, Austernöffner. Ein Messer von sknife liegt so auf dem Tisch auf, dass die Schneidkante berührungslos bleibt.