



Capuccino im Missoni Hotel Edinburgh.

Porzellan aus der Manufaktur

Die Porzellanbranche lässt sich von der Spitzengastronomie inspirieren und entwickelt immer edlere Linien, die den Tisch zum Schauplatz machen. Ob funktional oder verspielt, bunt oder klassisch zeitlos, nie waren Table-Top-Produkte so individuell gestaltet wie heute. Das kommt den Chefs entgegen: Das Geschirr wird zur Bühne für die Kunst aus der Küche. Mit verschiedenen Schalen und Schälchen werden Speisen so angeordnet, dass der Gast schon vor dem ersten Bissen visuell verwöhnt wird.

SIMONE LEITNER

Die Porzellanbranche lässt sich von der Spitzengastronomie inspirieren und entwickelt immer edlere Linien, die den Tisch zum Schauplatz machen. Ob funktional oder verspielt, bunt oder klassisch zeitlos, nie waren Table-Top-Produkte so individuell gestaltet wie heute. Das kommt den Chefs entgegen: Das Geschirr wird zur Bühne für die Kunst aus der Küche. Mit verschiedenen Schalen und Schälchen werden Speisen so angeordnet, dass der Gast schon vor dem ersten Bissen visuell verwöhnt wird.

Schlichte Formen mit Akzenten

«Die schlichten Formen des Geschirrs liegen zwar nach wie vor im Trend, doch es gibt wieder etwas mehr Glamour», sagt Fred Däppen, Verkaufsleiter von

Berndorf Luzern. Das Glanzvolle an den Tellern, Tassen und Schalen seien goldene und silberne Akzente. Die klaren Formen des Porzellans mit glänzenden Highlights zu verbinden, mache die neue Schlichtheit aus. «Luxus wird bei den Table-Tops dezent aber stilgerecht und facettenreich gezeigt.» Fred

Däppen betont, dass die Spitzenköche edles Porzellan mögen, das für den Haushalt konzipiert wurde. «Als absolutes Highlight lancieren wir an der Igeho eine Neuheit, die an

Handgefertigtes Porzellan und ein dezenter Hauch von Glamour setzen der Spitzengastronomie das Sahnehäubchen auf. Exklusive Qualität und schlichtes Design prägen das Geschirr der renommierten Hersteller.



Ästhetisch und hochwertig: Besteck von Berndorf Luzern.



Im Missoni Hotel Edinburgh trägt alles die Handschrift der italienischen Modedynastie – auch das Geschirr.

Exklusivität kaum zu überbieten ist. Das Porzellan kommt von Hering Berlin, wird von Hand gefertigt und spielt auch preislich in der höchsten Liga. Das ist ein wahrer Luxus: Geschirr aus der Manufaktur», so Fred Däppen.

Dieses Porzellan wird durch die Handschrift von Stefanie Hering geprägt. Sie hat mit ihren Produkten den Zeitgeist getroffen. Eine klare moderne Formsprache verleiht dem Porzellan sein Gesicht. Und die sinnliche Anmutung von mattem Biskuitporzellan ist das Markenzeichen der Firma. Stefanie Herings Credo lautet: «Sinnvolles sinnlich gestalten».

Biskuit-Porzellan für Anspruchsvolle

Biskuit ist unglasiertes Porzellan, pur und unverfälscht. In kompromissloser Handarbeit wird der Charakter des Materials fühlbar gemacht: samtweiche Oberfläche und Prägnanz der Struktur. «Die Teller- und Schalenformen lassen sich frei miteinander kombinieren», erklärt Fred Däppen. Für die Tafel-services stehen zudem wertvolle Dekore zur Auswahl: von weissen Reliefs über zarte Kobalt-Handzeichnungen bis hin zu edlen Scherenschnitten in Silber, Gold und Platin. Aber eignen sich diese kostbaren Unikate auch für die Gastronomie? «Im Luxussegment auf jeden Fall», sagt der Fachmann. Biskuitporzellan besitze die gleichen Eigenschaften in Bezug auf Dichte, Härte, Festigkeit und Widerstand gegen Abrieb wie glasiertes Porzellan. Die Brenntemperatur bei der Herstellung beträgt 1400 Grad und hat deshalb wie jedes andere Porzellan keine Poren, da in der Schmelze Glas entsteht. Auch die Reinigung und Pflege von Biskuitpor-



Handgefertigt: Porzellan mit einer klaren Formensprache von Hering Berlin. Neu in der Schweiz bei Berndorf Luzern.

Weissgeschirr ist nach wie vor elegant und trendy.



zellan sei einfach, denn es ist spülmaschinenfest wie jedes andere Porzellan. Hartnäckiger Schmutz, wie eingetrocknete Speisereste, kann nach dem Einweichen in Seifenlauge mit handelsüblichen Spülschwämmen beseitigt werden. «Der Spülvorgang in der Maschine ist am zuverlässigsten. Selbst stark färbende Gewürze wie Curry, Safran oder Soja werden so vollständig entfernt», erklärt die Berliner Manufaktur in der Produktbeschreibung.

Raffinierte Formen für Spitzenköche

Auch der renommierte Porzellanhersteller Villeroy & Boch setzt bei den Geschirrneuheiten auf viel Individualität. Die neue Linie «Urban Nature» ist ein Weissgeschirr, das vor allem auf raffinierte Formen fokussiert.



Dieses extravagante Porzellan wird in der Manufaktur Hering Berlin gefertigt.

Speiseteller sowie die Untertassen Mokka, Kaffee und Milchkaffee werden in zwei Varianten angeboten: zur Wahl stehen eine moderne Tellerform mit Fahne und eine Cup-Form mit innovativem Charakter, die eine neue

Ästhetik für kreative Speisearrangements eröffnen. Auch mit den multifunktionalen Servierplatten wie Servierplatten, Snackboot und Dipschälchen können Themen-Inszenierungen umgesetzt werden. Als Gesamtinszenierung versteht sich das neue Missoni Hotel in Edinburgh. The Rezidor Hotel Group eröffnete vor wenigen Monaten in der schottischen Hauptstadt das erste Missoni-Hotel. Dieses wurde gemeinsam mit der bekannten, gleichnamigen italieni-

schen Modedynastie gestaltet und steht für einen komplett neuen, ikonischen Stil. Geleitet von Rosita Missoni, Creative Director von Hotel Missoni, und Gordon McKinnon, Executive Vice President Brands bei Rezidor, entstand aus der Partnerschaft ein aussergewöhnliches Haus, das durch seine Symbiose aus Mode, Funktion und Form überzeugt. Auch das Geschirr trägt die unverwechselbare Handschrift von Missoni. Schwarz-weiss das Farbkonzept, formschön das Design. Kurt Ritter, Präsident und CEO von Rezidor, ist überzeugt, dass das Hotel Missoni eine vollkommen neue Art von Hotel darstellt. «Ich habe so viele dieser Hotels in Grau, Schwarz und Braun und mit minimalistischem Design gesehen – doch dieses ist aufregend anders. Sobald man durch die Tür kommt, ist klar, dass es Missoni ist.»

Doch der stilvolle Begleiter darf nicht fehlen: Das Besteck. «Eher wieder schlicht und wenig pompös», schätzt Fred Däppen von Berndorf Luzern den Trend ein.

Hochwertige Gläser für eine perfekte Tafel.



Die schlichte Form wird durch ein glanzvolles Highlight ins Licht gerückt.



Unverkennbar und zeitlos: Missoni-Porzellan in Schwarz und Weiss.

FÜR MICH.

Die KLAFS Sauna- und Wellness-Welt.



Spa-Träume für Ihre Räume



Sauna mit Weitblick

Leben Sie Ihren persönlichen Spa-Traum schon?

Wir tun es für Sie! Kommen Sie von Baar nach wunderBaar!

Ab 1. Oktober finden Sie in der Bauarena in Volketswil-Zürich auf 700m² alles, wovon man im privaten und professionellen SPA-Bereich nur träumen kann.

Um Ihre Vorstellungen bereits etwas zu erweitern, zeigen wir Ihnen in unserem 170seitigen Farbkatalog alle möglichen Saunavariationen und unzählige Innovationen im Spa- und Wellnessbereich.

Weitere Informationen erhalten Sie in unserem kostenlosen 170seitigen Übersichtskatalog.

Ab Oktober mit 700m² Erlebniswelt – in der Bauarena Volketswil!

KLAFS

MY SAUNA AND SPA

Weltweit in über 30 Ländern

KLAFS AG
Oberneuhofstrasse 11
6342 Baar
T 041 760 22 42
F 041 760 25 35
baar@klafs.ch, www.klafs.ch

