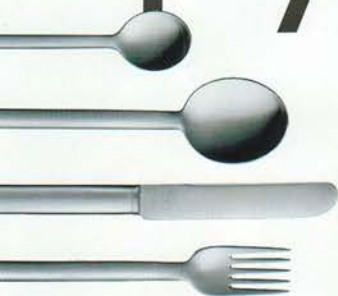


TAVOLA

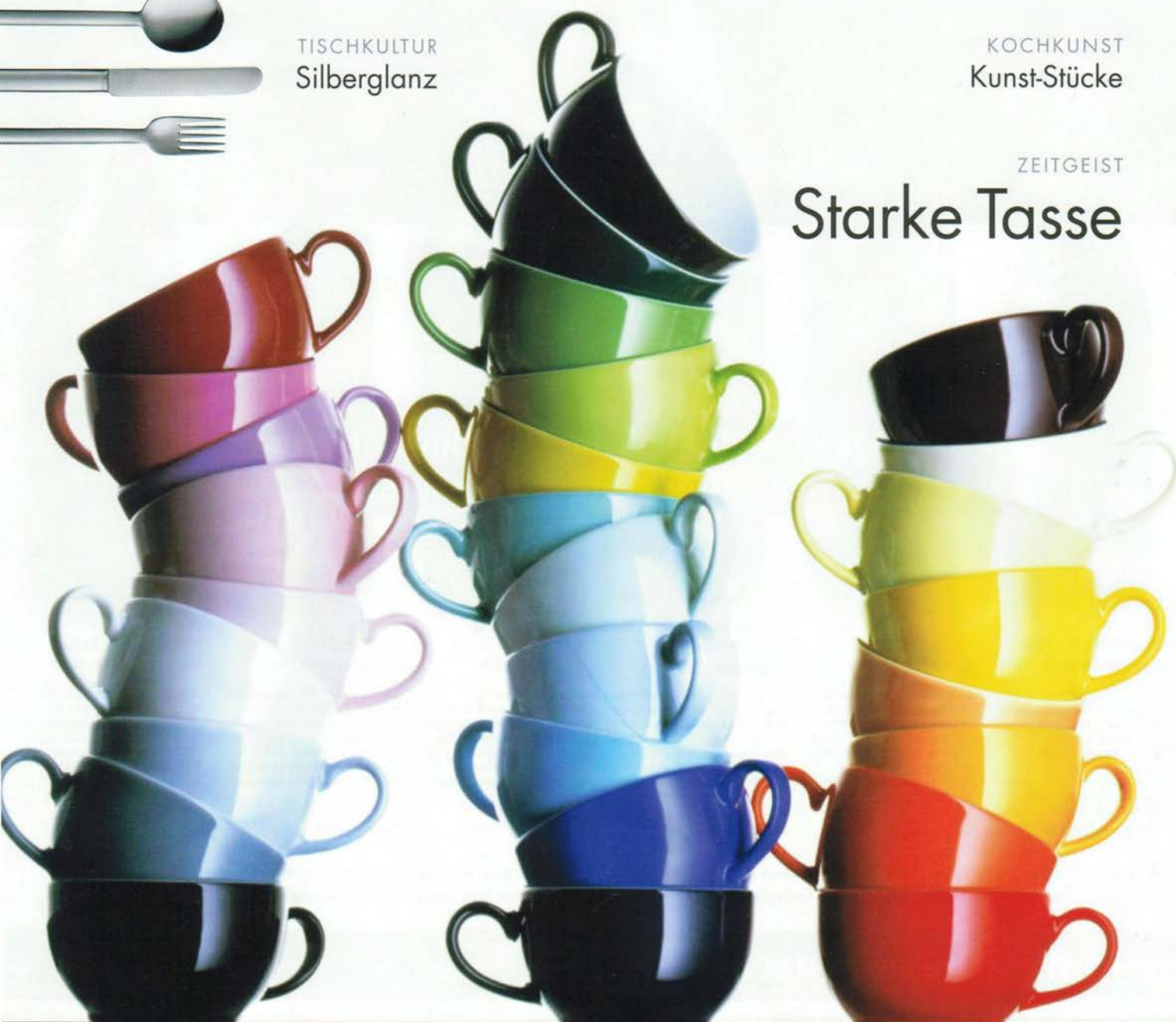


TISCHKULTUR
Silberglanz

KOCHKUNST
Kunst-Stücke

ZEITGEIST

Starke Tasse



KOCHKUNST
Köstlich fernöstlich

TISCHKULTUR
Vier Jahreszeiten



Messergeschichten

Bei Messern gibt es Unterschiede wie Tag und Nacht.

Wenn es um Messer geht, ist Michael Bach von CeCo Ltd. Spezialist und es ist spannend, ihm zuzuhören, wenn er über die Qualitäten und Unterschiede seiner Messerkollektionen spricht. Sie stammen aus den weltweit besten Messerschmieden und Manufakturen: japanische Damaststahlmesser von Kai, High-Tech Keramikmesser von Kyocera sowie handgefertigte Meisterstücke der Marken Güde und Windmühle, mono und Pott aus Solingen.

Drei Messerlinien von Kai

Mit der Marke Kai ist CeCo offizieller Ausrüster der neuen Kochnationalmannschaft und Partner der Schweizer Jugendkochnationalmannschaft. Diese wird heute von jungen Frauen dominiert, die wie ihre männlichen Kollegen auf die Profi-Messer der «Shun»-Kollektion stehen. Akkurate Schnitttechnik, gute Handlichkeit und lang anhaltende Schärfe sind charakteristisch für die nach traditioneller japanischer Samuarischwert-Schmiedekunst in 32 Lagen aus rostfreiem Damaszenerstahl geschmiedeten Messer. Die Klingen schneiden rasierklingenscharf Obst, Gemüse, Fleisch und Fisch, ohne die Zellstruktur zu zerquetschen. Die Profi-Messerlinie «Shun» ist (nach der Basislinie «Wasabi») im mittleren Preissegment angesiedelt. Sie gehört heute zu den umfangreichsten Damastmesserserien weltweit und findet grössten Anklang bei der Kochelite und bei ambitionierten Hobbyköchen. In der Topklasse zählt die Linie «Michel BRAS», entwickelt vom gleichnamigen französischen Starkoch, zum Besten vom Besten. Kai bringt damit auf drei Ebenen professionelle Schneidkultur in die anspruchsvolle Privatküche.



Flurina Maissen, Mitglied der Jugendkochnati, schneidet mit den «Shun»-Messern von Kai.

Messermanufakturen

Ein glatter, gerader Schnitt, extrem dünn geschnittene Käsescheiben oder Trockenfleisch: welches Messer schafft dieses Kunststück? Zum Beispiel «Windmühlmesser», die im traditionellen Solinger Dünnschliff

und in der aufwändigsten Technik des Solinger Schleifhandwerks, dem Blaupliesstern, noch heute handgefertigt werden. Die Manufaktur Windmühle schmiedet die Klingen dünn in weit oben angesetztem Schliffwinkel. Sie läuft dadurch schlank und sehr spitz auf die Messerscheide zu. Den Feinschliff erhalten sie über das Blaupliesstern. So geschliffen eignen sie sich besonders zum Schneiden von halbharten Käsesorten wie Emmentaler oder Greyzer.

Auch Güde ist eine deutsche Messermanufaktur mit langer Tradition, die sich auf die ursprünglichen Formen von Kochmessern konzentriert, geschmiedet aus einem Stück Stahl. Griffe aus Fasseiche oder Olivenholz machen diese Messer auch zu ästhetischen Kunstwerken.

High-Tech in Keramik

Extreme Härte und hohe Widerstandsfähigkeit zeichnen den Werkstoff aus, Nanotechnologie macht ihn noch besser und bruchsicher und das kommt den daraus gefertigten Messern zugute: High-Tech-Keramikmesser von Kyocera sind äusserst leicht, geschmacksneutral und besitzen eine unvergleichliche Schärfe, die sie über Jahre behalten. Ein Messer ist ein sehr individuelles Werkzeug, das gut in der Hand liegen muss. Jedes Messer besitzt zudem spezielle Eigenschaften für spezielle Zwecke: das ist keine Wissenschaft für sich, sondern ein äusserst faszinierendes Thema.

www.ceco.ch



Toplinie «Michel BRAS», 7-teiliger Messerblock.



Ergonomic-Linie der High-Tech Keramikmesser von Kyocera.



Käsemesser «Parmoulin» mit Olivenholzgriff von Windmühle.



Kochmesser von Güde.



«Shun»-Damaststahlmesser.

Starkoch ohne Allüren

Poesie und eine tiefe Verbundenheit mit der Landschaft von Aubrac prägen die Küche von Michel und Sébastien Bras.

Seit Anbeginn kocht er leicht, frisch, sehr modern. Seit Anbeginn bringt er die Landschaft und alles was sie an Sinneseindrücken und Gourmetsfreuden zu bieten hat auf seine ihm eigene Weise auf den Teller. Und seit Anbeginn entstehen dabei poesievolle Kunstwerke, die Augen, Gaumen und Seele gleichermaßen erfreuen. Michel Bras, einer der einflussreichsten Köche Frankreichs, ist ein Naturtalent, ein Autodidakt, der es versteht, mit seinen Gerichten die Geschichte der Landschaft zu erzählen, die sein Restaurant umgibt. In den 70er Jahren wurde er von Gault&Millau entdeckt, 1992 eröffnete er in der Nähe

von Laguiole auf einem Hochplateau sein Restaurant «Michel Bras», 1999 erhielt er 3 Michelin Sterne. Hier kocht und wirkt er zusammen mit seinem Sohn Sébastien in moderner, zurückhaltender Architektur. Gefragt, was das Spezielle an seiner Küche sei, bringt er die ganze Tiefe seiner Leidenschaft zum Ausdruck: «Das Licht, die Natur und alles was der Boden dieser Landschaft hergibt prägt unsere Küche. Aus Wenigem etwas Wunderbares zu machen, das ist meine Passion.» Und die Art, wie er das sagt, spricht Bände. Er sieht sich denn auch nicht als gewöhnliches Restaurant: «Unsere ganze Familie lebt hier, das ist



Michel Bras: «Ich bin ein glücklicher Mensch, ich bin mit dieser Landschaft und was sie hervorbringt eng verbunden. Hier praktiziere ich die Küche, die ich liebe. Ein Gericht auf einem Teller – das ist mein Leben, mein Glück, das bin ich.»

unser Haus – und wir sind Gastgeber in diesem Haus. Wir kochen nur in einer grösseren Küche und haben ein paar Tische mehr als ein Privathaushalt,» meint der sympathische Gastgeber in seiner ihm eigenen Bescheidenheit.

Fenouil des Alpes

Michel Bras ist in Laguiole im Süden Frankreichs geboren. Hier hat er seine eigene kulinarische Welt kreiert, die auf dem basiert, was diese Landschaft an Kräutern und Gewürzen, Düften und Früchten herzugeben vermag. Er versteht es, diese in all ihren Nuancen auszuloten und unvergleichlich zu kombinieren. Ein besonderes Kraut ist zu seinem Markenzeichen geworden: Cistre. Es wächst ausschliesslich auf einer Höhe von 700 Metern, hat ein fenchelartiges Aroma und wird deshalb auch «Fenouil des Alpes» genannt. Das seltene Gewürz findet man als Symbol auf der Speisekarte, auf Büchern und Drucksachen des Hauses – und man sieht



Licht, Wetter und Jahreszeiten zeigen die Landschaft in immer wieder neuen Facetten.

Einfach zusammenklappen

Der neue Seiher von RÖSLE macht sich bei Bedarf ganz dünn – deshalb kommt er vor allem in kleinen Küchen mit wenig Stauraum und Ablagefläche ganz gross heraus. Die Griffe und der Boden werden aus Edelstahl 18/10 gefertigt und sorgen für sicheren Halt und die nötige Stabilität. Das Mittelteil besteht aus Silikon und lässt sich auf 4 cm Höhe zusammenklappen. Die hohe, gleichmässige Lochung gewährleistet einen schnellen Wasserablauf beim Abseihen von Gemüse und Teigwaren oder beim Salatwaschen. Hochwertig, äusserst funktionell und formschön steht diese Küchenhilfe ganz

in der Tradition der Marke RÖSLE. Der Seiher ist in den Grössen 20 bzw. 24 cm sowie in den Farben Schwarz, Rot, Grün, Orange, Violett und Gelb erhältlich. CHF 75.– bzw. 85.–.

www.eh-services.ch
www.roesle.de

Bei Bedarf macht er sich 4 cm dünn: faltbarer Seiher von RÖSLE. In 6 aktuellen Farben.





Die Messerlinie «Michel BRAS» von KAI: Sieben Messer in höchster Perfektion. Erhältlich in wenigen ausgewählten Fachgeschäften.

und schmeckt es auf dem Stück Butter, das zu einem Brot gereicht wird, in dem die gleiche Geschmacksnote zur Geltung kommt. Poesie, Tradition und Perfektionismus zeigen sich bei «Michel Bras» in jedem Detail. Sie drücken sich in dem kleinen bedruckten Pergament aus, das auf dem Tisch liegt und die Tradition der Messer von Laguiole erklärt, die bei Michel Bras als Essbesteck dienen und den Gast durch das ganze Menu begleiten – sie werden nicht durch ein anderes Messer ausgetauscht, wachen gleichsam

schützend über das Essen. Ganz analog ihrer Geschichte: ein Laguiole Messer wurde früher jungen Schaffhirten zur Kommunion geschenkt – als Talisman und schützender Begleiter durchs Leben.

Tradition und Perfektion gilt auch für die Messer in seiner Küche: «Ein perfektes Messer fügt dem Schnittgut keine Schmerzen zu», ist sein Credo und deshalb haben er und sein Sohn eine eigene Messerlinie entwickelt – zusammen mit der japanischen Messerschmiede KAI.

Japanische Schmiedekunst

Seit über 20 Jahren ist Michel Bras eng mit Japan, mit der Küchen- und Kochkultur dieses Landes verbunden. «Hier herrscht eine andere Technik in der Küche vor, werden andere Messer, andere Klingen eingesetzt, das hat mich schon immer fasziniert», meint Michel Bras. Nicht umsonst hat er ein besonders Augenmerk für Messer: Vater und Grossvater waren Schmiede in Laguiole, dem kleinen französischen Dorf, dessen traditionelle Messerschmiedekunst Weltruhm erlangt hat: Messer der «Forge de Laguiole» sind legendär. Vielleicht war es diese Affinität zum Handwerk, die Michel Bras mit Koji Endo, Präsident der japanischen KAI Gruppe, zusammengeführt hat. Es war ein zufälliges Treffen, aus dem eine tiefe Freundschaft – und eine exzellente Messerserie entstanden ist.

Die Klinge mit extrem scharfer Schneidfläche und die haarfeine, perfekt geschärfte Schneidekante überzeugen nicht nur die Spitzenköche, sondern auch jeden Kochliebhaber.

www.michel-bras.com

www.braskai.net

Wie ein Samurai-Schwert

Mit «Kaji», der neuen Kochmesserserie, setzt Kai nicht nur durch den besonders hohen Härtegrad von 64 HRC neue Masstäbe im Premium-Segment. «Kaji» – japanisch für «Schmied» – ist sinnlich für die Genialität in der Fertigung von ultimativ-scharfen Samurai-schwertern. Besonderes Merkmal sind die

hochglanzpolierten, ebenfalls 32-lagigen Damaszenerklingen, die jedes Messer zu einem optischen Highlight machen. Der geschmiedete Griff aus fein laminiertem Pakaholz entspricht dank seiner symmetrischen Form sowohl Rechts- wie auch Linkshändern.

www.ceco.ch Tel. 032 322 97 55



Aus Luzerner Manufaktur

Die edle Blumenvase «Vaso grande» bringt in verschiedenen Höhen und Massen ihre Schönheit zur Geltung. Das schlichte Design weist perfekte Proportionen auf und eignet sich für Blumensträuße ebenso wie für Einzelblüten oder als Dekorationsobjekt. Ergänzt mit dem Kerzenhalter «Torre 07» präsentieren sich die kleinsten Vasen der Kollektion ideal auch als Behältnis für Ikebana. Aus den Produktlinien des Designers Carmelo De Giorgio spricht Perfektion, Harmonie und Zeitlosigkeit. Carmelo De Giorgio ist gelernter Schlosser und Visionär, Macher, Perfektionist. Er schafft seine Ker-

zenhalter, Vasen, Weinhalter oder Schalen mit Leidenschaft und grosser Hingabe zum Detail. Alle Artikel seines Labels Officina De Giorgio werden in der eigenen Manufaktur in Luzern von Hand geschliffen, poliert und anschliessend veredelt. Sämtliche Produkte

sind aus Stahl oder Edelstahl und in den Ausführungen verchromt, versilbert oder 24 Karat vergoldet erhältlich. Durch ihre klare Formsprache lassen sie sich vielseitig miteinander kombinieren.

www.officina.ch



«Trave» verbreitet stimmungsvolles Licht.



«Vaso grande 07» mit Kerzenhalter «Torre 07».