

Sinnfonie

23



PENSION

Therese Sigg geht nach 33 Jahren in den Ruhestand – Abschied eines Urgesteins

INNOVATION

Der Rotwein Mérida 2014 ist das perfekte Ergebnis aus Qualität und modernem Weinbau

TRADITION

Eine Schneidemaschine von Berkel ist weitaus mehr als die Summe ihrer Einzelteile



EDITORIAL



Andreas Müller

Geschäftsführer

Liebe Kundin, lieber Kunde

Nebst der treuen Sissacher Kundschaft dürfen wir neu auch unsere Kunden aus Winterthur mit unserem Kundenmagazin SINNFonie bedienen. Diese erfreuliche Situation hat dazu geführt, dass Sie nun ein 8-seitiges Exemplar in den Händen halten. Das Ziel bleibt jedoch dasselbe: Ihnen, liebe Leserin, lieber Leser, unseren Tätigkeitsbereich, unsere Philosophie, unsere tolle Branche, aber auch immer wieder Personen, die für uns wichtig sind oder waren, vorstellen zu können. Wir hoffen, wir können Ihnen dadurch einen Einblick in „Ihren Laden“ gewähren. Denn nur weil es Sie gibt, gibt es auch uns!

Da wir einerseits bei Ihnen vor Ort präsent sind und andererseits hauptsächlich Produkte zum Anfassen verkaufen, wird es das SINNFonie auch weiterhin in gedruckter Form geben.

Wir wünschen Ihnen beim Lesen viel Vergnügen und freuen uns auf das nächste Wiedersehen mit Ihnen.

Herzlichst Ihr

INHALT

.EDITORIAL	1
.PORTRAIT	2
.KURSE & PROMOTIONEN	3
.GERSTL WEINTIPP	6
.MANUFAKTUR	7

IMPRESSUM

Herausgeber:	muff haushalt ag, Sissach
Konzept & Text:	derpunkt gmbh, Nusshof www.derpunkt.ch
Druck:	Druckhüsli Ch. Hess AG, Sissach www.druckhuesli.ch
Ausgabe:	23 / 2017
Erscheinungsweise:	2 x jährlich
Auflage:	5'000 Exemplare
Bilder:	Berkel (7), Gerstl (6), Pixelmühle (1, 2), Weber (Titelseite, 3, 4), WMF (5)

Kursanmeldungen in den Läden oder telefonisch am jeweiligen Kursort, sowie unter **www.muff-haushalt.ch**.

Die Kurse sind kostenpflichtig und in der Teilnehmerzahl begrenzt. Die Kosten sind am Kursabend fällig. Abmeldungen bis 5 Tage vor Veranstaltungsbeginn.

THERESE SIGG – DER PORZELLAN- LADEN GIBT SEIN TAFELSILBER HER

Wenn Therese Sigg Ende April 2017 in den wohlverdienten Ruhestand tritt, dann kann sie auf stolze 33 Jahre bei Hasler und muff haushalt zurückblicken. Damit gehört sie zu einer vom Aussterben bedrohten Art, die in einer Zeit vor Google, Facebook und Co. das Handwerk und den Umgang mit Menschen von der Pike auf gelernt hat.

Nicht umsonst wird Therese Sigg auch liebevoll als „wandelndes Lexikon“ bezeichnet. Die Trends und Flops der letzten drei Dekaden schüttelt sie mit spielerischer Leichtigkeit aus dem Ärmel, sie weiss alles, kennt jeden und hat stets den Überblick – quasi wie Google, nur offline und zum Anfassen.

Rente heisst auch Loslassen. Therese Sigg ist immer voller Leidenschaft und Begeisterung in ihrem Beruf aufgegangen, hat sich dabei weder von Ladenöffnungszeiten noch Mittagspausen aufhalten lassen. Der Job und die Menschen haben sie gefesselt wie ein spannendes Buch, das man einfach nicht aus der Hand legen kann.

In Zukunft kann sie sich vermehrt den Menschen widmen, die ihr mindestens so sehr ans Herz gewachsen sind wie ihr Beruf: ihrem Ehemann, mit dem sie hoffentlich den Ausblick auf den Bodensee von ihrem geliebten Campingplatz aus geniessen kann – und ihren Schützlingen im Seniorenzentrum Wiesengrund, in dem sie seit mehreren Jahren Freiwilligendienst leistet.

Liebe Therese, wir wünschen dir im neuen Lebensabschnitt insbesondere Zeit für dich. Danken möchten wir dir für stets offene Ohren, deine humorvolle, offene Art und dein Engagement.

Alles Gute von uns allen!





GESUCHT: 22 GRILLCHEFINNEN



Von wegen Ladies first – dieser Grillkurs ist von und für Ladies only. Gilt Grillieren traditionell als Männerdomäne, gibt es keinen wirklich guten Grund, sich hinter dem vermeintlich starken Geschlecht verstecken zu müssen. Schon gar nicht beim Spiel mit dem Feuer..

Grillexpertin Silvia Seiler nimmt einerseits mögliche Berührungängste beim Umgang mit den verschiedenen Grilltypen, andererseits gibt sie wichtige Tipps, damit ein Grillabend unter Freunden oder mit der Familie zu einer rundum gelungenen Sache wird.

Garnelenspiess mit Rohschinken auf exotischer Frucht oder auch Lamm auf Ananas-Salsa-Bruschetta und Minz-Limetten-Joghurt – dies sind nur einige Speisen eines Grillkurses, der sich an Frauen richtet, die gerne heisse Eisen anpacken. Und wie es sich für einen gemütlichen Grillabend gehört, darf auch ein süffiges Glas Wein nicht fehlen.

Nur zwei Dinge können wir tatsächlich an diesem aussergewöhnlichen Abend nicht gebrauchen: Schlechtes Wetter und – Männer.

Kurs 3 **Mo, 15. Mai 2017** von 18 - 22 Uhr (Kursort: Sissach)

METZGERGRILLKURS – ALLES ODER NICHTS

In Zusammenarbeit mit der Metzgerei Häring in Sissach und dem Grillmeister Stefano Esposito widmen wir uns in diesem Grillkurs der Zerlegung und Zubereitung zweier Schwergewichte des Grills: dem Spanferkel und dem Rinderrücken.

Spanferkel vom Grill ist eine Delikatesse, die bei der Zerlegung und Zubereitung Sachkenntnis und Fingerspitzengefühl verlangt. Ausserdem widmen wir uns auch weniger bekannten Stücken, die normalerweise nicht den Weg auf den

Grill finden.

Der heimliche Star des Abends ist der Dry Aged Rinderrücken, der gemeinsam fachgerecht zerlegt und verschiedene Stücke daraus zubereitet werden. An diesem Abend werden wir Ihnen die Begriffe Rumpsteak, Ribeye, T-Bone und Porterhouse näher bringen. Nicht fehlen darf natürlich das kleine Einmaleins zum Thema Dry Aged.

Ein Grillkurs für Neugierige, die gerne einmal ausgetretene Pfade ver-

lassen und die nicht nur kulinarisch, sondern auch anatomisch interessiert sind.

Grillieren und Lernen...

Kurs 5 **Di, 20. Juni 2017** von 18 - 22 Uhr (Kursort: Sissach)

GRILLKURS – 365 TAGE FREUDE

Unerschrockene, die das ganze Jahr hindurch Freude am Grillieren haben, können mit diesem Kurs garantiert nichts falsch machen: Weissfisch, Chorizo-Spiesse, Beef-Burger, Pizza, Rindersteak, Würstchen, Schweinelende und andere süsse Verführungen warten auf Sie. Unter fachkundiger Anleitung werden die Speisen auf den Punkt genau zubereitet. Und wer noch den einen oder anderen guten Grilltipp braucht, ist hier bestens aufgehoben. Passende Weine oder ein würziges Bier dürfen natürlich nicht fehlen.

Ein Kurs für max. 22 Personen, die eins gemeinsam haben: Spass am Grillieren – den Jahreszeiten zum Trotz.

Kurs 2 **Mo, 24. April 2017** von 18 - 22 Uhr (Kursort: Sissach)

Kurs 4 **Mo, 19. Juni 2017** von 18 - 22 Uhr (Kursort: Sissach)

Kurs 6 **Mo, 21. August 2017** von 18 - 22 Uhr (Kursort: Sissach)

STARTSCHUSS IN DIE GRILLSAISON

Es ist wieder soweit: Am 1. April läuten wir in Sissach gemeinsam mit WEBER den Start in die Grillsaison 2017 ein.

Erleben Sie die neusten Highlights aus dem aktuellen WEBER Sortiment. Für die Fans von Gas-, Kohle- oder Elektrogrills gibt es ein breit gefächertes Sortiment, damit auf der heimischen Terrasse oder im Garten das Grillieren zur wahren Freude wird. Und wir zeigen Ihnen bereits im Frühling, warum man selbst im Winter nicht aufs Grillieren verzichten muss – passendes Zubehör und die richtige Einstellung machen es möglich.

Zum Saisonauftakt profitieren Sie zusätzlich von tollen Angeboten. Natürlich darf auch der WEBER-Grillmeister nicht fehlen, der Ihnen die aktuellen Modelle vorführt und die eine oder andere kleine Köstlichkeit zum Probieren bereithält.

Wir sind bereit für die neue Grillsaison. Und Sie?

Sissach

Sa, 1. April 2017 von 9 - 15 Uhr

WEBER-GRILLVORFÜHRUNG

Wer zum offiziellen Grillsaisonstart am 1. April verhindert oder vielleicht sogar abergläubisch ist, der hat Ende April nochmals die Gelegenheit, sich aus erster Hand über die neusten WEBER Grilltrends zu informieren.

Profitieren können Sie an den Grillvorführungen in Winterthur und Sissach von attraktiven Aktionen und interessanten Demonstrationen. Zudem haben Sie die Möglichkeit, dem Grillmeister sprichwörtlich ein Loch in den Bauch zu fragen.

Was immer Ihnen zum Thema Grillieren auf der Seele brennt, wir helfen Ihnen mit Rat und Tat...

Winterthur

Sa, 22. April 2017 von 10 - 16 Uhr

Sissach

Sa, 29. April 2017 von 9 - 15 Uhr



.KURSE & PROMOTIONEN

5



Fr. 1.-
je Besteckteil

In der Zeit vom 1. bis 30. April 2017 erhalten Sie beim Kauf eines neues WMF-Bestecks für jedes zurückgebrachte alte Besteckteil jeglicher Marke Fr. 1.- als Gutschrift auf Ihr neues Besteck. Es können maximal so viele Besteckteile eingetauscht und gutgeschrieben werden, wie auch gekauft werden.

Ihr altes Besteck lassen wir für die sinnvolle Weiterverwendung der Nikodemus Brockenstube in Sis-sach zukommen.

Aktion gültig so lange Vorrat, Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Keine Barauszahlung.

WMF BESTECK-
EINTAUSCHAKTION

KENWOOD COOKING CHEF-KOCHKURS

Die Cooking Chef von Kenwood gehört zu den vielseitigsten Küchenhelfern jüngster Vergangenheit. Deswegen nennen wir sie auch gerne die „kochende Knetmaschine“. Ein Gerät, auf das Sie nicht mehr verzichten möchten, wenn Sie es einmal im Einsatz hatten.

Am Kursabend zeigt Ihnen unser Kenwood-Experte Alberto Russo, was Sie aus der Maschine alles herausholen können und wie die Zubereitung ausgewählter Gerichte im „Handumdrehen“ zum Kinderspiel wird. Denn die Cooking Chef kann noch mehr, als Sie denken...

Für BesitzerInnen einer bei muff haushalt erworbenen Cooking Chef oder für solche, die es am Kursabend werden möchten, ist die Teilnahme kostenlos.



Kurs 1_Di, 11. April 2017 von 18.30 - 21.30 Uhr (Kursort: Winterthur)

Nicht nur als beliebtes Reiseziel hat sich Spanien in den letzten Jahren einen Namen gemacht, auch in Sachen Weinbau brauchen sich die Südeuropäer vor ihren direkten Nachbarn Frankreich und Portugal nicht mehr zu verstecken.

Mit dem Weingut Pago los Balancines konnte Gerstl den perfekten Partner gewinnen, um den „Wein des Jahres 2017“ zu kelttern, haben sie doch in den letzten Jahren den spanischen Weinolymp erklommen und überzeugen durch kompromisslose Qualität.

So ist das Etikett mit dem leuchtendem Vollmond nicht nur ästhetisch besonders gelungen, sondern hat auch einen wichtigen Bezug zum Weingut. Denn aus Qualitätsgründen werden die Trauben nach Möglichkeit immer nachts geerntet, um der südspanischen Hitze zu entgehen und dank der kühleren Temperaturen die Trauben möglichst frisch zu halten.

Der Mérida wird u.a. aus Syrah und Cabernet Sauvignon gekelttert, sticht durch sein dunkles Rubinrot sofort ins Auge und zeichnet sich durch sein fruchtiges, vollmundiges Aroma aus. Ein harmonischer Wein und in allen Situationen der perfekte Begleiter.

Der 2014er Mérida ist neben der klassischen Flaschengrösse von 75 cl auch als 150, 300, 600 und 900 cl sowie 18 Liter Flasche in eleganter Holzkiste erhältlich. Das ideale Geschenk für den täglichen Genuss oder zu einem festlichen Essen.

Jetzt bei uns degustieren, einfach mitnehmen oder online unter www.gerstl.ch bestellen und in die Ladengeschäfte in Sissach oder Winterthur zur gratis Selbstabholung liefern lassen.



„NACHTSCHATTEN“ GEWÄCHS
VON BESONDERER GÜTE





EINFACH SCHNEIDEN KANN JEDER

Vorneweg: ein solides Messer, gute körperliche Fitness und ein geschultes Auge tun's auch – Schneiden.

Aber wer sich einmal die Zeit nimmt, eine Schneidemaschine von Berkel in Ruhe und aus der Nähe zu betrachten, dem erzählt sie eine lange und bewegte Geschichte. Eine Geschichte, die geprägt ist von der Suche nach dem perfekten Schnitt, von der Liebe zu handwerklicher Präzision und einer Leidenschaft, wie man sie den Italienern von jeher nachsagt.

Eine Berkel ist nicht einfach nur eine aussergewöhnliche Schneidemaschine. Was immer sie tut, sie macht es mit Leichtigkeit, Eleganz und atemberaubender Technik. Ist das Schwungrad erst einmal in Bewegung, erwacht der Wolf im Schafspelz. Bei einem Klingendurchmesser von bis zu 300 mm und einem Gewicht von bis zu 60 kg (ohne Standfuss wohlbeachtet) ist mit der Berkel keinesfalls zu scherzen.

Und selbst wenn man sie einmal nicht benutzt: Sie ist auch im Stand umwerfend schön. Die Designsprache sowie die Symbiose aus einer fast 120-jährigen Tradition und Innovation berauschen die Sinne. Wie ein LSD-Trip ganz ohne Nebenwirkungen – und absolut legal.

Eine Berkel wie die hier abgebildete Volano Tribute mit Standfuss, sowie weitere, platzsparende und auch elektrische Modelle kann man natürlich bei uns anschauen, kaufen und sich sogar nach Hause liefern lassen.

Man sollte sich jedoch nicht der Illusion hingeben, dass man sie auch besitzen kann. Im Gegenteil: Sie verlangt nach Respekt, Anerkennung und Demut. Dann – und auch erst dann – wird sie zu dem, was Wilhelmus Andrianus Van Berkel im Jahre 1898 im Sinn hatte, als er seine erste Aufschnittmaschine mit Schwungrad patentieren liess:

Die perfekte Schneidemaschine. Eine Berkel.