# 5'600 24 / 7 **DE - 14109** Ralf Oberer sorgt dafür, dass Flaschen «El Titan» hat der In der deutschen Hauptstadt muff haushalt rund um die Uhr Winzer Antony Terryn produziert entsteht bei Hering Berlin der Name ist Programm für Sie geöffnet hat Porzellan wie kein Zweites Das Kundenmagazin von muff haushalt und vitrum



#### EDITORIAL



**Cornelia Abegglen**Stv. Geschäftsführerin

Liebe Kundin, lieber Kunde

Die vorliegende Ausgabe des SINNfonie widmet sich schwergewichtig dem Thema "Manufaktur". Als Fachhändler sind wir immer auf der Suche nach aussergewöhnlichen Produkten, nach Neuem, nach so noch nie Dagewesenem. Produkt, die unsere Kunden begeistern, weil sie so praktisch, so schön oder auch mal so lustig sind. Und manchmal alles zusammen. Produkte, mit denen wir und Sie etwas verbinden können – Werte, Erinnerungen oder eine spannende Story. Produkte, an denen alle lange Freude haben – nachhaltig.

Hering Berlin ist unsere Neuentdeckung zum Thema Porzellan – ein persönlicher Besuch in der deutschen Manufaktur lässt das Herz höher schlagen. Die ausgesprochene Liebe zum Detail, höchste handwerkliche Präzision und die Leidenschaft für zeitloses Design lassen jedes Unikat eine ganz eigene Geschichte erzählen. Porzellan mit Charakter, gemacht für die halbe Ewigkeit. Lassen auch Sie sich begeistern.

Herzlichst Ihre



#### INHALT

EDITORIAL	1
PORTRAIT	2
KURSE	3
MESSERMANUFAKTUR	4
TERMINE/VERANSTALTUNGEN	5
GERSTL WEINTIPP	6
PORZELL ANMANUFAKTUR	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: 24 / 2017 Erscheinungsweise: 2 x jährlich

Auflage: 5'000 Exemplare

Bilder: Gerstl (6), Hering Berlin (Titelseite, 7),

nginious! (3), Pixelmühle (1, 2), sknife

(4)

Kursanmeldungen in den Läden oder telefonisch am jeweiligen Kursort, sowie unter **www.muff-haushalt.ch**. Die Kurse sind kostenpflichtig und in der Teilnehmerzahl begrenzt. Gebühren sind am Kursabend fällig, Abmeldungen bis 5 Tage vor Veranstaltungsbeginn sind kostenlos.







# RALF OBERER – UNGER MANN FÜR ALLE (IT-)FÄLLE



Seit dem 1. April diesen Jahres hat Ralf Oberer bei muff haushalt in Sissach alles zum Thema Informatik fest im Griff. Als erfahrener IT-Projektleiter und EDV-Anwender sorgt er dafür, dass alle elektronischen Systeme nicht nur reden (sprich laufen), sondern sich auch noch verstehen.

In Zeiten der fortschreitenden Vernetzung und der unbeschränkten Ladenöffnungszeiten im Online-Shop, ist die Verfügbarkeit der IT wichtige Voraussetzung für ein jederzeit ungetrübtes Einkaufserlebnis Von der

Zahlung an der Kasse per Debit- ode Kreditkarte bis hin zur Erreichbarkei des Webshops zu jeder Tages- und Nachtzeit.

Ralf Oberer ist auch dafür verantwortlich, dass von der Warenbestellung beim Lieferanten bis hin zur Lagerbewirtschaftung keine Informationsbrüche entstehen. Ein nicht immer leichtes Unterfangen, das in hektischen Zeiten und durch die komplexen Zusammenhänge viel Besonnenheit, den Überblick und auch eine Portion Gelassenheit benötigt.

Somit ist Ralf Oberer in gewisser Weise sowohl Innovationsmanager wie auch der ruhende Pol in einem System, das sich in regelmässigen Abständen neu erfindet – die Entwicklungen im Detailhandel gehen auch an den KMU nicht spurlos vorbei.

Wie er sich als Mann zwischen dreizehn Frauen und einem Chef eingelebt hat, war bisher nicht in Erfahrung zu bringen. Die Einführung des neuen Warenwirtschaftssystems ist zumindest unter seiner Ägide bestens geglückt – willkommen im Team.



Richtig gelesen: Gin aus der Schweiz ist «in». Der Wacholderschnaps erlebt dank Schweizer Innovationskraft neue Höhenflüge. Bereits zu den ganz grossen Herstellern aussergewöhnlicher Destillate gehört «nginious!» aus Basel. Im Sommer 2014 startete Oliver Ullrich seine Vision mit dem Swiss Blended Gin, mittlerweile haben sich drei weitere Destillate dazugesellt. So unterschiedlich diese auch im Geschmack sind, so sehr haben sie eines gemeinsam: sie wollen der perfekte Gin sein. Rahmenbedingungen sind u.a. die Auswahl bester Zutaten, die Optimierung aller Destillationsschritte und - Zeit. Getrieben von der Neugierde und der Begeisterung für ein rundum gelungenes Produkt einfach genial eben.

Nicht nur der Gin von «nginious!» ist aussergewöhnlich, sondern auch die an einen Flachmann erinnernde Verpackung. So wird jeder Gin bereits vor dem Genuss zu einem unvergesslichen Erlebnis. Und damit die Erfolgsstory weiter erfolgreich geschrieben werden kann, schuften die Macher zielstrebig für ihre eigene, erste Stadtbasler Brennerei in der ehemaligen Aktienmühle.

### GIN-KURS

Oliver Ullrich, der Macher hinter «nginious!», leitet durch einen Abend, der sich nicht nur Schweizer Gins widmen wird, sondern auch einen kleinen Abriss über die Gin-Klassiker beinhaltet.

Der Degustationsabend führt durch die spannende Historie der Gin-Produktion und zeigt anhand ausgewählter Destillate die Entwicklung vom klassischen Gin-Stil bis hin zum modernen Blend.

Schliesslich dürfen natürlich die eigenen vier Produkte von «nginious!» nicht fehlen. Ebenso wenig wie die Geheimnisse, die hinter den Ingredienzen stecken. Da kann Oliver Ullrich aus dem Vollen schöpfen und den neugierigen Kursteilnehmenden das eine oder andere Muster anbieten.

Winterthur

**Do, 16. November 2017,** 19 - 22 Uhr

Sissach

**Do, 23. November 2017,** 19 - 22 Uhr

#### RUM-KURS

Zum Thema Rum wäre eigentlich alles gesagt an dieser Stelle. Erfreut dürfen wir jedoch feststellen, dass sich Rum einer ungebrochenen Beliebtheit erfreut.

Wir bieten auch in diesem Herbst den Klassiker im Kursprogramm an, der sich neben der Gewinnung von Rum insbesondere den ganz unterschiedlichen Qualitäten widmet. Die von Bruno Kaufmann durchgeführte Degustation, unserer erfahrenen Koryphäe von Best Taste Trading, führt zu Gaumenfreuden und «-leiden» gleichermassen.

Ein abwechslungsreiches Programm erwartet Sie am Kursabend. Wir können Ihnen versichern, dass Sie ein breites Spektrum an Eindrücken mitnehmen werden - nur auf den faden Beigeschmack müssen Sie verzichten.

Sissach

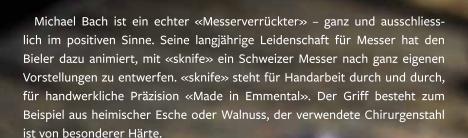
**Fr, 17. November 2017,** 19 - 22 Uhr

Winterthur

**Do, 23. November 2017,** 19 - 22 Uhr



# "SKNIFE" - ODER WENN SCHWEIZER DIE MESSER WETZEN



«sknife» Schneidwerkzeuge, die es unter anderem als Steak-, Käse- oder Trockenfleischmesser gibt, sind nicht nur aussergewöhnlich scharf, sondern auch unglaublich schön. Getreu dem Motto, dass die Form der Funktion folgt, liegen die Messer wunderbar ergonomisch in der Hand – mit einem fliessenden Übergang vom Griff zur Klinge.

Emotionalität spielt bei «sknife» eine wichtige Rolle. Die Messer sollen begeistern – vom Hobby- bis zum Spitzenkoch. Wer einmal ein «sknife» in der Hand hatte, der lässt es nicht mehr los. Auch wenn es zum Schneiden eigentlich fast zu schade ist…

## MESSER-KURS

Unter der Leitung von Michael Bach lernen Sie in dem zweistündigen Kurs die unterschiedlichen Messertypen kennen. Ob Damast- oder Keramikmesser, für jeden Verwendungszweck und für jeden Geschmack gibt es das richtige Schneidwerkzeug.

Sie werden die Gelegenheit haben, unterschiedliche Messer zu testen und sich vom Fachmann wertvolle Tipps für die richtige Wahl und den jeweiligen Verwendungszweck geben zu lassen.

Darüber hinaus gibt Michael Bach wichtige Hinweise für die Messerpflege, damit Sie lange Freude mit Ihren Schneidwerkzeugen haben. Gerne dürfen Sie Ihr Lieblingsmesser mit an den Kurs bringen, um ihm einen neuen Schliff zu verpassen.

Der Kurs ist kostenlos, jedoch ist aufgrund der beschränkten Teilnehmerzahl eine Voranmeldung erforderlich.

Sissach: Mo, 13. November 2017, 19 - 21 Uhr

Winterthur: **Di, 14. November 2017,** 19 - 21 Uhr

#### NOVEMBER SISSACH WINTERTHUR Do, ab 18.00 Uhr Vorweihnachtsapéro und Fr, ab 18.00 Uhr **Top of Gerstl-Weindegustation** Vorweihnachtsapéro Mo, 19.00 - 21.00 Uhr Messer-Kurs (S. 4) Di, 19.00 - 21.00 Uhr Messer-Kurs (S. 4) Mi, ganzer Tag Sissacher Herbstmarkt In diesem Jahr gibt es im Laden Vorführungen der neuen kochenden Knetmaschine von **Kenwood** sowie von **Ankarsrum**. der schwedischen Küchenmaschine für Kochpro-Am Stand in der Begegnungszone finden Sie neu eine grosse Auswahl handgefertigter Änis -Model aus der Manufaktur vom Änis-Paradies. Do, 19.00 - 22.00 Uhr Gin-Kurs (S. 3) Fr, 19.00 - 22.00 Uhr Rum-Kurs (S. 3) Do, 19.00 - 22.00 Uhr Do, 19.00 - 22.00 Uhr Gin-Kurs (S. 3) Rum-Kurs (S. 3) Fr, 17.00 - 20.00 Uhr **Top of Gerstl-Weindegustation** DEZEMBER WINTERTHUR SISSACH Öffnungszeiten Dezember Öffnungszeiten Dezember Im Dezember auch Montags geöffnet Im Dezember auch Montags geöffnet Abendverkauf: jeden Do bis 20.00 Uhr Sa, 23. Dezember: 9.00 - 21.00 Uhr (Advents-Shopping) So, 12.00 - 17.00 Uhr Sonntagsverkauf **Ankarsrum-Vorführung:** Die schwedische Küchen-

So, 11.00 - 17.00 Uhr **Sonntagsverkauf** 

(17)



So, 12.00 - 17.00 Uhr

maschine für Kochprofis.

Musikalische Begleitung durch Hene Wirz



Sissach: Fr, 24. November 2017, 17 - 20 Uhr

# PORZELLAN, DAS SELBST MÄNNER-HERZEN WEICH WERDEN LÄSST

Ein Teller ist ein Teller ist ein Teller. Die Innovationen der letzten 100 Jahre zu dem Thema sind überschaubar, der wirkliche Quantensprung ist ausgeblieben. Nicht zu vergleichen mit der Metamorphose von der Telefonzelle, die wir heute am Handgelenk tragen. Smart eben.

Und dann kam Designerin und Keramikerin Stefanie Hering und schuf Biskuitporzellan, das sich kaum mit Worten beschreiben lässt – schon gar nicht für einen Mann. Denn geht es um Emotionalität, um puristische Entwürfe und sinnliche Formensprache oder um Leidenschaft, reden wir von – Autos. Männer verstehen Emotionen und handwerkliche Präzisionsarbeit, wenn die Spaltmasse mit Briefmarken gemessen werden können und man die neun

Rinder, die für die Vordersitze ihr Leben lassen mussten, persönlich mit Namen kennt.

Porzellan von Hering Berlin ist handwerkliche Kunst in ihrer Vollendung. Puristisch im Design, exzellent im Handwerk. Das Biskuitporzellan in seiner ursprünglichen, unlasierten Form wirkt äusserst fragil, ist aber dabei extrem stabil und alltagstauglich.

Stefanie Hering setzt voll und ganz auf Tradition, Handarbeit und innovative Ideen. Gefertigt wird in der Porzellanmanufaktur Reichenbach in Thüringen, wo seit 1830 Porzellan höchster Güte entsteht. Die verschiedenen Kollektionen animieren dazu, miteinander kombiniert und einzelne Teile ganz neu eingesetzt zu werden.

Da wird schon mal die kleine Schüssel zur Teeschale oder der Becher zur Blumenvase.

Porzellan von Hering Berlin ist ein Gesamtkunstwerk mit vielen Facetten. Getrieben von der Überzeugung, dass handwerkliche Perfektion in Zeiten von Massenproduktion eine magische Ausstrahlung besitzt. Diese können Sie ab sofort live bei uns erleben.

Und um mit den Worten eines Mannes zu schliessen: Porzellan von Hering Berlin ist mit einem Rolls-Royce zu vergleichen – vermutlich. Ist der Weg das Ziel, ist der eigentliche Zweck zweitrangig.

Denn eines wollen weder Hering Berlin noch Rolls-Royce sein: Smart. Und das ist auch gut so...

