

Der Zauber Asiens



„Geisha Gold“ ziert die neue super leichte 500 Milliliter „Cupti“-Tasse von Eigenart

Es gibt nicht nur eine asiatische Zeremonie rund um Tee sondern verschiedene. Bei den Chinesen steht der Genuss des Tees mehr im Vordergrund, weshalb deren Teezeremonie nicht so aufwändig ist wie die japanische. Gong Fu Cha gilt als die bekannteste chinesische Zeremonie und bedeutet so viel wie „Teezubereitung mit besonderer Sorgfalt“. Das Geschenkset „Sendai“ von Bredemeijer ist von der japanischen Teekultur inspiriert. In dem Set enthalten ist eine schwarze gusseiserne Teekanne mit 1,2 Liter Volumen sowie zwei Porzellanbecher für 200 Milliliter

Inhalt. Die Teekanne verfügt über einen Filter, in den loser Tee eingefüllt werden kann. Zu dem Teeset passt zudem das Serviertablett Izumi. ASA Selection setzt mit „Japandi Tea“ auf die Verbindung von japanischer mit skandinavischer Designphilosophie. Die schlichte Porzellan-Serie mit gerillter Oberfläche greift das klassische japanische Design der gusseisernen Teekannen auf - auch mit der Glasur „black iron“. In dem extra großen Edelstahlfilter in der Kanne haben die Teeblätter genügend Raum, um sich im heißen Wasser zu entfalten und ihren Geschmack

Asiatische Anime-Filme gewinnen an Beliebtheit, im Kreativbereich werden Mangas gemalt, wir trinken im Cafe einen Matcha Latte und Mochis gibt es sogar im Discounter zu kaufen. Ein Hauch von Asia zieht vermehrt in unser Leben und auch in unsere Küche ein.

abzugeben. Als zweite Farbvariante ist „Japandi Tea“ in einem warmen erdigen Branton zu haben. Die Teekanne ist für 0,6 und 1,5 Liter erhältlich und hat als Griff und Knauf am Deckel Holz. Auch dieser Teebecher fasst 200 Milliliter. Die Firma Eigenart bringt 2024 mit der Serie „Cupti“ eine hochwertige Bone China Tasse heraus, die nur 240 Gramm wiegt, dabei aber ein Füllvolumen von 500 Millilitern hat. Die XL-Tassen sind mit verschiedenen Motiven erhältlich, wozu auch asiatische Designs wie „Geisha Gold“ und „Kiku“ gehören.

ASA Selection verbindet bei „Japandi Tea“ japanisches mit skandinavischem Design



Das Teeset „Sendai“ von Bredemeijer besteht aus Gusseisen-Kanne und Porzellanbechern



„Touché Zodiaque“ von der Porzellanmanufaktur Fürstenberg zeigt chinesische Tierkreiszeichen



Ein Grüntee wird mit Rotsandelholz und bunten Blüten kombiniert bei „Roter Drache“ von Rinama

JAHR DES DRACHEN

Am 10. Februar 2024 beginnt das Jahr des Drachen nach den chinesischen Tierkreiszeichen und somit ein Jahr voller Energie, Entschlossenheit und Veränderungen. In der chinesischen Astrologie ist der Drache ein Symbol für Glück, Erfolg und Kraft. Menschen, die im Jahr des Drachen geboren sind, gelten als enthusiastisch und mutig. Die Porzellanmanufaktur Fürstenberg bietet unter dem Namen „Touché Zodiaque“ elegante weiße Becher an, die mit fein ausgearbeiteten Reliefs der zwölf Chinesischen Tierkreiszeichen verziert sind. Die Serie Touché kombiniert dabei hauchdünnes Manufakturporzellan mit einer Doppelwandigkeit, die für einen Thermoeffekt bei den Bechern sorgt. So entsteht eine filigrane Eleganz und eine besonders sanfte Haptik. Auch bei Tee spielt das asiatische Fabelwesen schon mal eine Rolle wie bei der Sorte „Roter Drache“ von Rinama. Hier trifft grüner Sencha Tee auf Rotsandelholz und bunte Blüten. Das ergibt einen farbenfrohen Mix und einen aromatischen Tee Genuss aus lieblicher Milde, fruchtiger Spritzigkeit und weicher Süße.

TISCHKULTUR

Auf „Manufacture Rock“ von Villeroy & Boch kommen asiatische Gerichte besonders gut zur Geltung. Durchgefärbtes schwarzes Porzellan in schlichter Formensprache mit einer Glasur, die ein feines Relief zeigt, bildet die charakteristische Optik und Haptik von dunklem Schiefer authentisch nach. Das umfangreiche Sortiment beinhaltet quadratische, rechteckige und runde Teller sowie Platten, dazu Bowls und Schalen sowie Becher und Tassen. So bietet es vielfältige Einsatz- und Kombinations-Möglichkeiten und wirkt dabei immer minimalistisch und stylisch. Wer seinem weißen

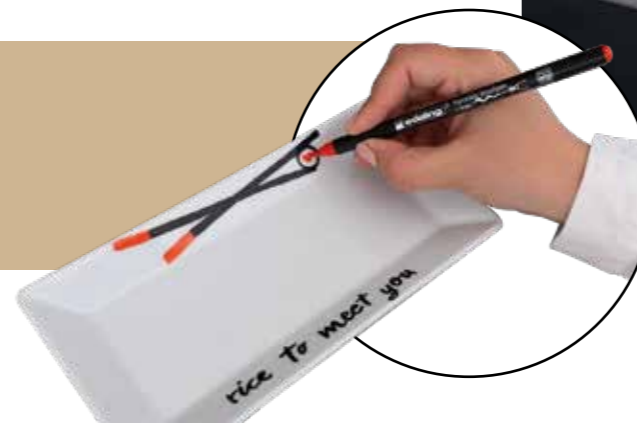
Porzellan eine Asia-Note verleihen möchte, kann diese einfach mit den edding Porzellanpinselstiften beschreiben und bemalen. Die spezielle Tinte sorgt für einen cremigen Auftrag und ein gleichmäßiges Farbergebnis. Nach der Gestaltung lässt man die Farben kurz trocknen und brennt sie dann im vorgeheizten Backofen ein, wodurch die Bemalung sogar spülmaschinenfest ist. Ansonsten kann man schlichten weißen oder schwarzen Tellern mit der passenden Serviette den gewollten Asia-Touch geben, wenn diese zum Beispiel ein leckeres Sushi-Menu zeigt wie bei Ambiente Europe.



Eine Serviette mit Sushi-Motiv gibt schlichtem Porzellan einen Asia-Touch. Von Ambiente Europe



„Manufacture Rock“ von Villeroy & Boch ist Geschirr in Schiefer-Optik



Das Porzellan für Sushi und Co kann man mit den edding Porzellanpinselstiften aufpeppen

Filip Poon ist der Autor der „Asien Lieblingsrezepte von Thailand bis Japan“ beim Höllker Verlag



In das Notizbuch Kirschblüten in DIN A5 von Cedon können Rezepte notiert werden

PROFI ANLEITUNG

Damit das Kochen asiatischer Gerichte gelingt, ist ein Rezeptbuch meist von Vorteil. Das Buch „Asien – Lieblingsrezepte von Thailand bis Japan“ vom Höllker Verlag bietet auf 200 Seiten Rezepte aus China, Japan, Korea, Vietnam und Thailand. Der Autor Filip Poon ist ein schwedischer Koch mit chinesischen Wurzeln, der sich großer Beliebtheit in den sozialen Medien erfreut. Er hat 65 Lieblingsrezepte zusammen gestellt wie Gyoza, Pekingente, Pho, Ramen und Sushi und erklärt nicht nur die wichtigsten Zutaten sondern auch Schritt für Schritt, wie Teigtaschen gefaltet werden, was MNG bedeutet und wie der perfekte Reis in einem normalen Topf gekocht werden kann. So gelingen asiatische Gerichte auch Zuhause. Wer bereits eine Sammlung von Asia-Rezepten hat, kann diese beispielsweise in das DIN A5 Notizbuch mit Kirschblüten-Motiv von

Cedon notieren, das praktisch mit Gummiband verschlossen werden kann. Das fein gestrichene Papier ist mit dezent gepunkteten Linien bedruckt. Das Soft Cover ist matt laminiert und innen farbig abgestimmt. In die kleine Faltinnentasche können ausgeschnittene Rezepte und mehr verwahrt werden.

WOK KÜCHE

Ein Wok ist auch bei uns der Inbegriff des asiatischen Kochens. Da ist es nicht verwunderlich, dass dieser beim Sortiment der Marke Ken Hom im Mittelpunkt steht. Mit Ken Hom hat DKB einen Experten an der Seite, der in vielen Ländern als renommierter Botschafter der asiatischen Küche bekannt ist, weswegen sein Portrait zum Markenzeichen für die Produktserie geworden ist. Die Woks der beiden Ken Hom-Serien Classic und Excellence sind aus Karbonstahl hergestellt, wodurch sie extrem robust

und auch für hohe Temperaturen geeignet sind. Um die Temperaturen voll auszunutzen, gibt es neben einer antihafbeschichteten auch eine unbeschichtete Variante. Die Woks beider Linien gibt es in Durchmesser von 20 bis 35 Zentimetern. Bei der Serie Classic kommt ein 1,4 Millimeter dicker Karbonstahl zum Einsatz und eine zweilagige Antihafbeschichtung bei der beschichteten Variante. Die Holzgriffe der Woks sind mit einer Hängeöse ausgestattet. Die Excellence-Serie hat eine höhere Materialstärke des Karbonstahls sowie eine dreilagige, besonders widerstandsfähige Antihafbeschichtung. Hier sind die ergonomischen Griffe aus Phenol mit einer Hängeöse. Verschiedene Accessoires wie ein Bambus-Dampfkorb und ein Edelstahl Hackmesser runden das Spektrum beider Wokserien ab. Der Herstellerkontakt in Deutschland läuft über die Brandlands GmbH.



Woks verschiedenster Art gibt es in der Ken Hom Serie von DKB



Das Santoku Messer von Zassenhaus ist ein Allrounder in der Küche

SCHMIEDEKUNST

Wer etwas auf sich hält, schneidet in der Küche mit japanischen Kochmessern, da diese zu den schärfsten und besten Messern überhaupt zählen. Sie werden in der Regel aus einem härteren Stahl hergestellt als europäische Messer. Die Santoku Messer-Serie von Zassenhaus verbindet traditionelle Handwerkskunst mit modernem Design und höchster Funktionalität. Die Klingen werden in einer kleinen Solinger Messerschmiede aus einem Stück Chrom-Molybdän-Vanadium-Stahl gefertigt. Sie sind Gesenkgeschmiedet, speziell eisgehärtet, von Hand geschliffen und abgezogen. So begeistern die Messer durch ihre lang anhaltende Schärfe und optimalen Schneidergebnisse. Die Griffe aus edler Räumerei, Olivenholz oder Kunststoff liegen gut in der Hand und das ganze Messer ist perfekt ausbalanciert, um lange damit ermüdungsfrei schneiden zu können. Das Santokumesser mit 16 und 20 Zentimeter Länge ist ein Allrounder für Fleisch, Fisch und Gemüse. Die Vertiefungen in der Klinge, der sogenannte Kullenschliff, verhindern, dass beim Schneiden, Wiegen oder Hacken das Schneidegut daran haften bleibt.

SAUER EINGELEGT

Das fermentierte Gemüse Kimchi hat auch bei unseren Asia-Gerichten Einzug gehalten. Mit den Kilner Fermentier-Sets kann man sein Kimchi sogar selber machen. Das Fermentieren ist eine uralte Technik Obst und Gemüse haltbar zu machen. Dafür wird in das Fermentierglas mit drei oder fünf Litern Volumen das frische Obst oder Gemüse eingefüllt und mit einer Salzlake bedeckt. Ein Gewicht sorgt dafür, dass das Produkt nicht mehr mit Sauerstoff in Kontakt kommt. Durch ein Ventil kann der Sauerstoff während des Gärprozesses aus dem Glas entweichen. Die Kilner Produkte können über Profino bezogen werden.



Kimchi selber machen mit dem Fermentier-Set von Kilner

COLE & MASON
ENGLAND

SALZ & PFEFFERMÜHLE „LONDON“

mit ultrascharfem Mahlwerk



Besuchen Sie uns: AMBIENTE 2024 Halle 9.0 C24

IN 4 VERSCHIEDENEN GRÖSSEN ERHÄLTlich

Vertrieb: Brandlands GmbH
Bahnhofsplatz 6 | D-56410 Montabaur
www.brandlands.eu



Die Gewürze von Potluck werden in Keramiktöpfen mit Korkdeckel verkauft

Die Mochi Kochbox von 1maljapan beinhaltet alles, was zum Zubereiten der Leckerei benötigt wird



Von Hand bemalt werden die Bento-Boxen bei Pretty Tiffin



Die Bento-Lunchboxen von Nepal folgen dem schlicht ästhetischen Japandi-Style

FERTIGPAKETE

Beim Kochen asiatischer Gerichte werden meist Zutaten und Gewürze benötigt, die in unserer Küche nicht unbedingt üblich sind, so dass das Besorgen davon schon mal zur Herausforderung werden kann. Mit den verschiedenen Kochboxen von 1maljapan bekommt man alles, was für die Zubereitung authentischer japanischer Gerichte benötigt wird. So sind in dem Mochi Kochset Klebreismehl, die Kartoffelstärke Katakuriko, getrocknete Adzukibohnen, Sesam in weiß und schwarz sowie fünf Rezepte enthalten. Zum Würzen kann man da auf die fertige Mischung „Asia Spice“ von Potluck zurückgreifen, die für das Zubereiten von Currys, Reis, Wokgemüse und mehr geeignet ist. Seit 2021 werden die Gewürzmischungen von Potluck in Deutschland produziert und in Keramiktöpfen abgefüllt. Jedes Gewürz ist vegan, ohne Geschmacksver-

stärker und aus natürlichen Inhaltsstoffen hergestellt. Die Keramiktöpfe schützen die Gewürze vor Sonnenlicht wie Feuchtigkeit und können leer als Kaffeebecher, Blumentopf oder anderes weiter genutzt werden. Der Korkdeckel ist außerdem umweltfreundlich, denn es ist ein nachwachsender, biologisch abbaubarer Rohstoff.

BENTO-BOX

Für Japaner ist nicht nur eine gute Zubereitung der Speisen wichtig sondern auch das ästhetische Arrangement. Das zeigt sich bei einer Sushi-Platte und auch beim Befüllen der Bento-Box, die eine jahrhundertelange Tradition hat. Meist werden die Bento-Boxen, bei denen die Speisen durch Trennwände voneinander getrennt sind, mit den verschiedensten Leckerbissen bestückt. Die mundgerechten Portionen werden dabei oftmals zu kunstvollen Hinguckern arrangiert. Die

Bento-Boxen von Pretty Tiffin verfügen über zwei Fächer, die durch ein Tablett getrennt sind, das gleichzeitig als praktische Ablage dienen kann. Kleine, leicht zu bedienende Verschlüsse auf jeder Seite sichern die Fächer an ihrem Platz. Hergestellt aus rostfreiem Stahl, das aufgrund seiner Festigkeit und Langlebigkeit als umweltbewusste Option gilt, und mit einem hübschen Blumenmuster im Vintage-Stil bemalt, sind sie die perfekten Mitnehmdosen für Arbeit und Freizeit. Die Bento-Lunchbox von Mepal kommt weniger verspielt, aber dafür mit variabel verwendbaren Bento-Einsätzen daher. So kann man in die kleine Dose mit separatem Deckel zum Beispiel auch Kräuterquark oder Tsatsiki mitnehmen, in das die Gemüsestreifen aus dem anderen Fach gedippt werden können. Die Mepal-Dosen gibt es in Midi für bis zu vier Butterbrote und in Large, in das acht passen.

ASIA DEKO

Ein bisschen Dekoration mit Asia-Elementen rundet die Tischdekoration ab. Porzellan Vasen in Form eines flachen Diskusses auf einem Holzsockel zeigen die berühmte Welle des Künstlers Katsushika Hokusai. Die Designobjekte von Artis Orbis bei Goebel Porzellan sind mit und ohne Blumen ein toller Blickfang auf Tisch und Sideboard. Es gibt eine 22,5 Zentimeter Variante sowie eine 33,5 Zentimeter hohe, die als Limited Edition auf 999 Stück mit Zertifikat ausgelegt ist. Die Sushi-Anhänger inklusive Soja-Flasche der Inge-Glas Manufaktur können zum Beispiel über dem Esstisch von der Leuchte abgehängt werden oder die Hänger werden an den Servietten der einzelnen

Gedecke befestigt. Jedes einzelne dieser hochwertigen Glas-Ornamente wurde in der hauseigenen Manufaktur mundgeblasen und von Hand bemalt. Dazu gesellt sich eine Maneki-neko wörtlich „Einladende Katze“ beziehungsweise im Deutschen Winkekatze. Die Winkekatzen sind als Glücksbringer besonders in Japan, China, Taiwan und Thailand beliebt, wo sie meist in Eingängen von Geschäften, Restaurants und Lotterien aufgestellt werden, um Kunden mit ihrem Winken anzulocken. In privaten Häusern sollen sie Wohlstand bringen und Unglück fernhalten. Die „Lucky Cat“ von Donkey Products gibt es 2024 im neuen Farbton Vivid Green. Alle „Lucky Cats“ haben je nach Farbe eine eigene Bedeutung und Vivid Green steht für „Intensität“. Es wird die Farbe in den zwei Größen Classic mit 15 Zentimetern Höhe und Mini mit 9,8 Zentimetern geben. Aus Kunststoff benötigt die Katze eine AA Mignon Batterie, um stetig winken zu können.



Artis Orbis bei Goebel zeigt Kunstwerke auf seinen Diskusvasen



Sushi-Anhänger von Inge's Christmas Decor sind witzige Eyecatcher bei der Tischdeko

IN KÜRZE: Grüner Tee, Wok, japanische Kochmesser, Bento-Boxen – asiatische Helfer, Zubereitungen und Genüsse gehören schon lange selbstverständlich zu unserem Alltag dazu.



Die „Lucky Cat“ von Donkey Products winkt das Glück herbei

Anzeige



AMBIENTE
26-30/01/2024
Hall 3.0 - Booth E70



Entdecken Sie die stilvolle Ray-Kollektion

Folge uns auf @spcollection.eu oder erkunde mehr online unter www.spcollection.eu.

Fine Dining & Living | Herentalseweg 66 | 2440 Geel | Belgien | +32 (0) 14 24 29 00 | info@finedl.eu