

kitchen TREND

2/18

FAHRTLEISTUNGSFÜR FÜR KÜCHE UND TROCKENLEISTUNG



Color up your life
WMF KocherMini Color Edition

Electric Power

Coffee & More

Trocken dick dick

Trendthema: Premium braucht neue Konzepte

Exklusive Meisterstücke

Weltweit erfreuen sich die sknife Swiss Made Messer enormer Nachfrage, jetzt wurde das sknife Steakbesteck mit dem Reddot Design Award „Best of the Best“ 2018 für höchste Designqualität und wegweisende Gestaltung ausgezeichnet. Das sknife Steakmesser wird aus neuartigem Chirurgenstahl gefertigt, der eine vierfach höhere Korrosionsbeständigkeit und eine hohe Härte von 58 HRC (Rockwell Härte test) hat. Die Messer und Gabeln werden im Emmental geschmiedet und in der sknife Messer-

manufaktur in Biel komplett von Hand gefertigt. In Europa gibt es nur noch drei Hersteller, die Gabeln geschmiedet aus einem Stück produzieren. Die Messer und Gabeln mit Holzgriff aus stabilisiertem Walnussholz oder schwarz eingefärbter Esche sind im gehobenen Fachhandel erhältlich sowie in ausgewählten Gourmet-Restaurants mit über 500 Gault&Millau Punkten in der Schweiz und auch im Ausland im Einsatz.
www.sknife.com



Das sknife Steakbesteck erhielt die höchste Reddot Design Award Auszeichnung „Best of the Best“ 2018

Große Bühne für innovative Ideen aus Porzellan

Nach vier Wochen künstlerischen und innovativen Schaffens wurden am 6. Juli 2018 im Rahmen eines Forums im Umfeld der Produktionsräume der Kahla/Thüringen Porzellan GmbH die Ergebnisse des 7. Internationalen Porzellanworkshops Kahla kreativ präsentiert. Vor einem hochkarätigen Publikum aus Kultur, Designwelt, Wirtschaft, Politik und Medien diskutierte eine Expertenrunde über aktuelle Trends der Esskultur, wie sich Geschmack und Essen zukünftig entwickeln könnten und wie daraus abgeleitet die Tischkultur von morgen aussehen könnte. Unter dem Motto *tasting tomorrow* regte der von der Günther Raithel Stiftung initiierte und zusammen mit Sponsoren finanzierte Workshop zur experimentellen Arbeit mit Porzellan in der Auseinandersetzung mit dem Thema Essen an. Vor dem Hintergrund des bevorstehenden hundertjährigen Bauhausjubiläums 2019 sollten Anknüpfungspunkte an die wegweisende Arbeit zum Themenfeld an dieser Institution zwischen Kunst und Handwerk gefunden werden.

Mit ihren gestalterischen Schwerpunkten aus den Bereichen Keramik-, Möbel-, Industriedesign sowie Kunst interpretierten dann auch die 12 Workshopteilnehmer aus sieben Nationen das diesjährige Motto auf ganz unterschiedliche Art und Weise. Dass man Lebensmittel nicht nur zum Essen verwenden kann, sondern auch als Werkstoff, zeigte Birgit Severin aus Berlin. Ihre Glasuren auf Porzellan bestehen aus verschiedenen Milcharten, z. B. Buttermilch und Sahne. Für die Chinesin Xin Lhe Luo ist Genuss erst mit filigranem Tischschmuck formvollendet. Die Studentin von der Burg Giebichenstein aus Halle schuf außergewöhnliche Formen und Glasuren als Ergänzung zum Nutzgeschirr.

Die Ergebnisse des 7. Internationalen Porzellanworkshops gehen auf Wanderschaft und werden in den Museen Porzellanikon, Selb, Kunststiftung Sachsen Anhalt, Halle und im Schloss Belvedere, Weimar zu sehen sein. Weitere Stationen sind geplant und werden rechtzeitig auf der Website www.kahlakreativ.com bekannt gegeben.
www.kahlaporzellan.com



Das diesjährige Motto lautete *tasting tomorrow*