

S I N N f o n i e ²⁹



DIE 1000.

Fassbar von Martin Speiser ist ein absolutes Unikat – und muff haushalt hat sie

8

Grillkurse unterschiedlicher Richtungen bieten wir Ihnen im Frühjahr / Sommer

VOR 25

Jahren übernahm Andreas Müller quasi über Nacht die Geschäfte von muff haushalt



EDITORIAL



Cornelia Abegglen

Stv. Geschäftsführerin

Liebe Kundin, lieber Kunde

Aktuell prägen uns die Themen Nachhaltigkeit und Umweltschutz – in den Medien, im Denken und Handeln. Nachhaltigkeit ist ein grosser Begriff mit vielen Facetten: Umweltverträgliche Rohstoffe, faire Produktionsbedingungen, kurze Transportwege und vieles mehr – alles in einem Wort!

Auch wenn der Weg zu nachhaltigem Einkaufen lang ist, so sind auch wir uns als innovatives Haushaltswarengeschäft unserer Verantwortung bewusst. Wir prüfen laufend unser Sortiment auf Herstellungsland und -bedingungen, sowie Qualität. Bevorzugen nach Möglichkeit Produkte aus der Schweiz oder Europa, suchen nach Betrieben und persönlichen Kontakten, die uns Gewissheit geben, möglichst nachhaltig einzukaufen.

In der vorliegenden Ausgabe finden Sie dazu neue Produkte aus dem Elsass, Deutschland und sogar Sissach. Die erfüllen übrigens noch weitere Aspekte – sie sind nämlich sogar noch schön und funktional.

Herzlichst Ihre



INHALT

.EDITORIAL	1
.DIE 1000. (UN)FASSBAR	2
.GRILLKURSE 2020	3
.GRILLNEUHEITEN	4
.COCKTAIL-SHOWCASE	5
.GERSTL WEINTIPP	6
.25 JAHRE MÜLLER BEI MUFF	7

IMPRESSUM

Herausgeber:	muff haushalt ag, Sissach
Konzept & Text:	derpunkt gmbh, Nussloch www.derpunkt.ch
Druck:	Druckhüsl Ch. Hess AG, Sissach www.druckhuesli.ch
Ausgabe:	29 / 2020
Erscheinungsweise:	2 x jährlich
Auflage:	4'500 Exemplare
Bilder:	Pixelmühle (Titelseite, 1, 3), Weber (3, 4), Otto Wilde (4), Le Gooker (4), Dirk Hany (5), Gerstl (6), Volksstimme (7)

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

muffhaushalt

muff haushalt ag
hauptstrasse 80
4450 sissach
Tel. 061 971 16 38
sissach@muff-haushalt.ch

muff haushalt ag
stadthausstrasse 113
8400 winterthur
Tel. 052 213 22 33
winterthur@muff-haushalt.ch

vitrum

vitrum gmbh
hauptstrasse 78
4450 sissach
Tel. 061 973 96 00
vitrum@muff-haushalt.ch



MARTIN SPEISER MACHT DIE 1000. FASSBAR - EIN UNFASSBARES UNIKAT

Seit vielen Jahren führt muff haushalt «Die Fassbar» von Martin Speiser erfolgreich im Sortiment. Sie ist nicht nur ein aussergewöhnlicher Ort für Getränke- und Glasvorräte, sondern auch ein echter Hingucker.

Martin Speiser, der sein Atelier seit fast 20 Jahren im Sissacher Gerbegässlein hat, fertigt die Fassbar in liebevoller Handarbeit und gestaltet diese aussen bei Bedarf ganz nach den ausgefallenen Wünschen seiner Kundschaft. Was als Hobby im Jahre 2002 begann, führte 2009 zur Geschäftsgründung und zu einem Eintrag im Designregister des IGE (Eidgenössisches Institut für geistiges Eigentum). Denn wo «Die Fassbar» draufsteht, soll der Kunde die Gewissheit haben, dass diese durch die Hände von Martin Speiser produziert wurde.

Die wundervollen Fässer, die es in zwei Grössen gibt, sind deswegen fortlaufend nummeriert und von Hand signiert. Der Rohling ist ein originales Ölfass, welches in der Mitte getrennt, innen gebürstet und versiegelt, speziell verstärkt und mit sechs Rollen zur mobilen Bar umfunktioniert wird. Martin Speiser

selbst nennt es ein Möbelstück, das Funktionelles mit Gebräuchlichem verbindet und für sich selbst sprechen soll.

Und heute, 18 Jahre später, darf sich muff haushalt stolzer Zwischenbesitzer der 1000. Fassbar nennen. Auch die Nummern 999 und 1001 sind für Interessenten von muff haushalt reserviert und können noch individuell gestaltet werden.

Und was ist nun so besonders am Jubiläumsexemplar? Die Antwort auf diese Frage finden Sie in unseren Schaufenstern. In Sissach in der Zeit vom 7. bis 21. März und in Winterthur vom 28. März bis 15. April 2020.

So viel sei an dieser Stelle gesagt: Auch für Martin Speiser war die Arbeit an seiner Jubiläums-Fassbar eine absolut gelungene Premiere – entstanden ist ein unfassbares Unikat. Wir sind stolz, dieses 1000. Exemplar Sissacher Handwerkskunst in unseren beiden Läden ausstellen und anschliessend an die Frau / den Mann / die Firma bringen zu dürfen.





GRILLKURSE 2020

3

SILVIA SEILER & DJURO SAVANOVIC

Sissach

Mo, 23. Juni 2020

BBQ Classic

Winterthur

Mo, 4. Mai 2020

BBQ Classic

Di, 24. August 2020

BBQ Classic

METZGER-GRILLKURSE MIT ROLF HÄRING & SILVIA SEILER

Sissach

Mo, 25. Mai 2020

Mo, 22. Juni 2020

Mo, 19. Oktober 2020

Herbstgrillkurs (Wild)

BIG GREEN EGG KOCH- UND HANDHABUNGSKURS MIT JOHN DALY

Sissach

Mo, 8. Juni 2020

Winterthur

Mo, 22. Juni 2020

Alle Kurse von 18 bis 22 Uhr, kostenpflichtig und mit Anmeldung unter muff-haushalt.ch oder telefonisch

GRILL-DEMONSTRATIONEN 2020

Sissach: **Sa, 21. März 2020 - SAISONSTART**, 9 - 15 Uhr (kostenlos)

Winterthur: **Sa, 28. März 2020 - SAISONSTART**, 10 - 16 Uhr (kostenlos)

Sissach: **Sa, 25. April 2020, 9 - 15 Uhr** (kostenlos)



LE GOOKER

10 Jahre Garantie, wetterfest, emailliertes Gusseisen, 250 kg Hand gefertigtes Lebgewicht aus Frankreich, das auch der nächsten «Burglind» oder «Sabine» standhält. Le GOOKER ist die kompakte und perfekt durchdachte Küche für Ihren Garten oder Ihre Terrasse. Grillieren, Backen, Smoken oder Kochen – alles ist möglich und der Fantasie eigentlich keine Grenzen gesetzt.

Le Gooker heizt mit Holz – und innert weniger Minuten auf 350°C. Er besitzt ein integriertes Holzlager, eine Ascheschublade, ein Rauchrohr mit Klappe und umfangreiches Zubehör.

Und der Clou: Die fahrbare Feuerschale Brasero sorgt nach dem Essen für gemütliche und wahrlich knisternde Atmosphäre.



WEBER SMOKEFIRE

Rechtzeitig zur Grillsaison 2020 wartet der führende Grillspezialist Weber mit einer absoluten Neuheit auf: dem Smokefire. Dieser heizt mit Pellets und ist in zwei Grössen erhältlich. Über eine Förderschnecke werden die Pellets in den Garraum transportiert und sorgen somit für konstante Temperaturen von 95°C bis über 300°C.

Der Smokefire hat eine porzellanemaillierte Oberfläche, die vor Rost schützt. Grillieren war nie einfacher und mit den Weber Pellets aus verschiedenen Hölzern wie Hickory, Apfel oder Kirsche kann der Geschmack der Speisen intensiviert werden. Dank Fett- und Ascheschublade ist die Reinigung denkbar komfortabel.



OTTOS O.F.B.

Für LiebhaberInnen von Steaks haben wir neu das ultimative «Must have» im Sortiment: Ottos O.F.B. Das Kürzel steht für «Over-Fired Broiler» und sorgt durch Temperaturen bis zu 900°C und reine Oberhitze für eine gleichmässige Kruste und saftiges Fleisch. Auf der grosszügigen Grillfläche findet auch bequem ein Porterhouse Steak Platz, die Höhe lässt sich zudem stufenlos verstellen.

Das Gerät ist aus rostfreiem Edelstahl, einfach in der Bedienung und modular aufgebaut, was auch eine unkomplizierte Reinigung ermöglicht. So ist auch ein Elektro-Aufsatz für die Nutzung in Innenräumen erhältlich, sowie weiteres Zubehör.

Entwickelt und produziert in Deutschland. Der Slogan eine klare Ansage: Fleisch ain't no Firlefanz. So soll es sein...



DIRK HANY

Er hat gut lachen. Im vergangenen Juni wurde Dirk Hany in Genf zum Sieger des Wettbewerbs «Diageo Reserve World Class» und somit zum Bartender des Jahres 2019 gekürt. Im gleichen Jahr durfte seine «Bar am Wasser» in Zürich bei den Swiss Bar Awards den Titel «Best Newcomer Bar 2019» einheimen. Dort stehen 400 hochprozentige Getränke in einer zweistöckigen Bibliothek bereit, um entweder pur oder kreativ gemixt mit Blick auf die Limmat genossen zu werden.

Der in Südafrika aufgewachsene Schweizer, der ursprünglich eine Kochlehre absolviert hat und noch heute leidenschaftlich gerne hinterm Herd steht, wird bei muff haushalt einen kleinen Einblick in sein Können geben.

Er wird einen ausgewählten Querschnitt an Cocktails zubereiten, welche er in den neuen Riedel-Gläsern «Drink Specific Glassware» zubereitet. Die Serie wurde in enger Zusammenarbeit mit dem amerikanischen Spirituosen-Spezialisten Zane Harris entwickelt und orientiert sich an den sieben klassischen Cocktails:

Old Fashioned, Manhattan, Daiquiri, Sour, Peasant, Buck und Julep.

Freuen Sie sich auf einen abwechslungsreichen, informativen und sehr kurzweiligen Abend mit ganz verschiedenen Cocktail-Kreationen in perfekt abgestimmten Gläsern.

Und wenn es auch nur Degustationsproben der frisch zubereiteten Cocktails gibt, dürfen Sie eines getrost vergessen: Ihren Autoschlüssel. Getreu dem Motto: Don't drink and drive...

Sissach
Do, 7. Mai 2020

Winterthur
Do, 14. Mai 2020

Showcase von 19 bis 21 Uhr,
kostenpflichtig und mit Anmeldung unter
muff-haushalt.ch oder telefonisch

MAX. 20 TEILNEHMERINNEN



L'HOMME CHEVAL 2017 - DAS LETZTE MEISTERWERK DES PFERDE-WINZERS



Wäre die Geschichte nicht so traurig, würde sie den Stoff für eine Verfilmung bieten. Kurz gesagt: Der «L'Homme Cheval 2017», der die liebevolle Bezeichnung des begnadeten Winzers Dominique Léandre-Chevalier trägt, ist der wohl beste, aber auch letzte Wein aus seinen Händen.

Zu kostspielig war die Herstellung seiner fantastischen Weine, zu aufwändig die Bearbeitung der Rebberge zu Pferde, zu wenig prestigeträchtig der «Côte de Blaye» für einen Bordeaux. Das Weingut ist Konkurs, ein Nachfolger für die

extrem schwer zu bewirtschaftenden Rebberge nicht in Sicht.

Der Aufkauf der Ernte 2017 und die unter Mithilfe von Dominique Léandre-Chevalier entstandene Assemblage ist bereits heute, noch vor der eigentlichen Trinkreife in etwa drei bis vier Jahren, eine Offenbarung. Der fruchtige Geschmack und die rasige Säure bieten eine Vielfalt an Aromen. Schon jetzt ein trinkfreudiger Wein, der in den kommenden Jahren – Geduld oder ein ausreichender Vorrat vorausgesetzt – zu einem grossen Bordeaux heranreifen wird.

Wenn Sie die Gelegenheit nutzen möchten, um den Wein über die Jahre hinweg in seiner Entwicklung zu begleiten, dann ist das Ihre grosse Chance. Vom Jungwein zum grossen Bordeaux – eine Geschichte, die ein grosser und vielleicht etwas zu sturer Perfektionist leider nicht mehr weiterschreiben konnte. Umso mehr wird es ihn freuen, dass andere Menschen Freude an diesem Kunstwerk haben.

«L'Homme Cheval 2017» – ein Tribut an einen grossen Winzer – zum Preis einer halben Vignette.





APRIL '95 - VOM STIFT ZUM CHEF IN 14 TAGEN

Es begab sich eines nachts im November 1994 (in der Zeit vor iPhone, Google und Tesla): Der damals 24-jährige Andreas Müller, also ich, schlummert friedlich in seinem Gästebett in San Diego (USA) anlässlich eines mehrmonatigen Sprachaufenthalts. Nach der Lehre bei muff Eisenwaren, einer Zusatzlehre und anschliessend zwei Jahren im Welschland, zog es mich auf eine Weltreise. Auf und davon.

Unvermittelt stürmt zu dieser verwegenen Zeit meine Gastmutter in mein Zimmer: «Andreas, there's a Mr. Muff on the phone, sounds like an urgent call». Sichtlich irritiert und schlaftrunken nehme ich das Gespräch meines ehemaligen Lehrmeisters entgegen. «Andreas, wir müssen uns schnellstmöglich treffen.» Aha.

Nur wenige Tage später sitze ich mit dem passionierten Segler Frank Muff in San Diego in einem tollen Restaurant mit Blick auf den Pazifik - und mit grossen Fragezeichen in den Augen. Der Schlag trifft mich dann sogleich, als Frank sagt: «Andreas, ich biete Dir «mein Schiff» zum Kauf an, weil ich die einmalige Gelegenheit habe, ein echtes Schiff in der Karibik auf Kurs zu bringen. Du bist der Richtige, innert 14 Tagen brauche ich Deine Zusage.» Aaaaaha...

Was hatte ich schon vorzuweisen, das mich mit meinen 24 Lenzen und der Lebenserfahrung einer Fruchtfliege für den «Richtigen» als Geschäftsinhaber qualifizierte? Sicher, eine gesunde Portion Selbstüberschätzung, ausreichend grosse Naivität und keine Scheu vor Herausforderungen. Viele Telefonate später, die das Verhältnis zu meinen

Eltern und meinen Geschwistern auf eine harte Probe und vor ein nicht unerhebliches finanzielles Risiko gestellt haben, war der Deal in trockenen Tüchern. Ein Deal, der sich am 1. April 2020 (welche Ironie des Schicksals) zum 25. Mal jährt.

Die Kombination aus einem wunderbaren und treuen Team, langjährigen und vertrauensvollen Beziehungen zu unseren Kundinnen und Kunden, Vermietern, Lieferanten, Geschäfts- und nicht zuletzt einer verständnisvollen Lebenspartnerin, haben muff haushalt zu dem gemacht, was es heute ist.

An dieser Stelle möchte ich allen Beteiligten für die ersten 25 Jahre danken und hoffe, dass wir auch die nächsten Jahre im selben Boot segeln werden.

In diesem Sinne: Schiff ahoi.



Der neue Aufwind

Freitag, Samstag, 25./26. August 1995

- ★ Attraktiver Wettbewerb
- ★ Schönes Kundengeschenk
- ★ **10%** auf dem gesamten Sortiment

Auf Ihren Besuch freuen sich: Andreas Müller, Françoise Michel und Cora Pfister



muff haushalt
inhaber: a. müller
hauptstrasse 80
4450 Sissach
telefon 971 16 38

Muff: Wo die Kundennähe noch im Vordergrund steht

VS. Andreas Müller hat gut lachen. Ende der achtziger Jahre hat er im damaligen Eisenwaren- und Haushaltgeschäft Muff in Sissach noch seine Lehre als Verkäufer absolviert - seit dem 1. April dieses Jahres gehört das Geschäft ihm. «Aber keine Angst, ausser dass hier ein frischer Wind weht, bleibt alles beim alten», dämpft Müller allfällige Befürchtungen seitens der langjährigen Kundschaft vorbeugend.

Lange Tradition und ...
Schliesslich kann Haushalt Muff in Sissach auf eine lange Tradition zurückblicken. Was nicht bedeutet, dass sich der Betrieb im Laufe der Zeit nicht verändern musste. Den Bereich Eisenwaren hat noch der frühere Besitzer aufgegeben. Seit geraumer Zeit konzentriert man sich auf Haushaltswaren. «Wegen den immer stärker werdenden Hand-

werkermärkten lohnte sich das nicht mehr», begründet Müller den Schritt.

Zusammen mit Françoise Michel und Cora Pfister steht Müller im Laden und legt grossen Wert auf Kundennähe. Beide Verkäuferinnen sind schon viele Jahre bei Haushalt Muff tätig und verfügen somit über ein entsprechend grosses Fachwissen.

... breites Angebot

Angeboten werden Waren und Dienstleistungen rund um den täglichen Gebrauch in Haushalt und Küche. Das heisst, die Kundschaft findet Küchenzubehör wie Putzutensilien, Geschenkartikel wie Haushaltgegenstände. Oder anders ausgedrückt: alles rund um die Küche, den gedeckten Tisch und den ganzen Bedarf des täglichen Gebrauchs im Haushalt. «Wir wollen eben nicht nur teure und schöne Sachen anbieten,



Das Haushalt Muff-Team, von links: Cora Pfister, Françoise Michel und Andreas Müller. Bild VS

sondern auch Bedarfsartikel», betont Müller.

Dabei bieten er und sein

Team auch eine Palette von Dienstleistungen an, beispielsweise einen Hauslieferdienst

oder eine Wunschliste für Hochzeitspaare. Selbstverständlich ist die individuelle

Beratung, insbesondere bei der erwähnten Hochzeitswunschliste.

Am kommenden Freitag und Samstag, 25. und 26. August, findet aus Anlass der Geschäftsübernahme durch Andreas Müller ein Sonderverkauf statt.

Rabatt und Wettbewerb

Geboten werden neben zehn Prozent Rabatt auf dem gesamten Sortiment, ein Wettbewerb mit attraktiven Preisen. Neben einem Tafelservice, einem Teeservice und einer Zyliss-Haushaltrahfel winken diverse kleinere Preise. Ausserdem gibt es als Kundengeschenk eine Kochkelle aus hitzebeständigem Melamine.

«Allerdings nur so lange Vorrat», meint der neue Besitzer Andreas Müller augenzwinkernd und freut sich natürlich auf viele Kundinnen und Kunden.



Neueröffnung muff haushalt

Villeroy & Boch

Freitag und Samstag 25. und 26. August