

S I N N f o n i e r e 30



HALL OF SMOKE

Eröffnung Grillwelt Sissach –
Wenn's von allem ein bisschen
mehr sein darf

ROLLSCHLEIFER

Mehr als nur Kuckucksuhren
– Messerscharfes aus dem
Schwarzwald

SINNFONIE WEISS

Nach Panettone und Gin
gesellt sich neu ein wunderbarer
Weisswein zu unserer Eigenmarke



EDITORIAL



Andreas Müller

Geschäftsführer

Liebe Kundin, lieber Kunde

Wir befinden uns zugegebenermassen in herausfordernden Zeiten, in denen die Gesundheit an erster Stelle steht. Auch wenn es kaum möglich ist, die Zukunft im Detailhandel vorherzusagen, sind wir fest davon überzeugt, dass genau jetzt die beste Zeit für Innovationen ist.

Aus diesem Grund haben wir zwei wichtige Schritte unternommen, um für die kommende Zeit Zeichen zu setzen. Einerseits haben wir die Gelegenheit genutzt, unserer aus allen Nähten platzenden Grillausstellung mehr Raum zu geben und werden diese neu auf über 150 m² an der Hauptstrasse 82 präsentieren. Eine Grillwelt, die kaum Wünsche offen lässt.

Andererseits haben wir unsere Eigenmarke mit einem fantastischen Weissweincuvée aus Rheinhessen erweitert. Der exklusiv für muff haushalt kreierte «Sinnfonie Weiss» vom Weingut Weedenborn hat uns bei der Degustation schlichtweg vom Hocker gehauen und darf sich zurecht in unsere speziell für Sie ausgewählten Produkte einreihen.

Passen Sie auf sich auf. Herzlichst Ihr

INHALT

.EDITORIAL	1
.PORTRAIT	2
.GRILLWELT SISSACH	3
.KURSE & PROMOTIONEN 2021	4
.KOHLE & BRIKETT	5
.SINNFONIE WEISS	6
.HORL ROLLSCHLEIFER	7

IMPRESSUM

Herausgeber:	muff haushalt ag, Sissach
Konzept & Text:	derpunkt gmbh, Nussdorf www.derpunkt.ch
Druck:	Druckhüli Ch. Hess AG, Sissach www.druckhuesli.ch
Ausgabe:	30 / 2021
Erscheinungsweise:	2 x jährlich
Auflage:	4'700 Exemplare
Bilder:	Pixelmühle (1, 2), Weber (3, 5), Big Green Egg (5), Oxford Charcoal (5), muff haushalt (Front, 3, 6), Weedenborn (6), Horl (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.

DENISE EGGER HAT FEUER GEFANGEN – GRILLKOMPETENZ IN WINTERTHUR

Als Denise Egger vor rund 2 Jahren nach einem längeren USA-Aufenthalt zu unserem muff Team in Winterthur stiess, zeichnete sie sich in erster Linie durch ihre höfliche Zurückhaltung und eine solide Portion Scheu aus.

Doch hinter jeder harten Schale steckt bekanntermassen ein weicher Kern – oder im Falle von Denise Egger ist es eigentlich genau umgekehrt. In kurzer Zeit hat sie sich zur ausgewiesenen Grillspezialistin gemausert, die wissbegierig alle Trends und technischen Innovationen aufsaugt wie ein Schwamm.

Feuer und Flamme für unsere vielschichtige Grillwelt, hilft sie das richtige Grillprodukt für jedes Bedürfnis zu finden. Gepaart mit viel Leidenschaft für den Job, grosser Neugierde und ihrer aufgestellten, freundlichen Art eine Bereicherung für unser Verkaufsteam.

Wenn sie nicht gerade Grillkompetenz vermittelt, hütet sie in ihrer Freizeit ihr Gottmeitli oder engagiert sich im Turnverein. Lässt es das Wetter zu, erkundet sie mit dem Töff die schönsten Pässe der Schweizer Alpen.

Und zu guter Letzt heizt sie auch privat ihrem Grill gehörig ein, um sich persönlich von den vielen leckeren Rezeptideen und deren Zubereitung persönlich zu überzeugen.

Das nennen wir mal Engagement...





FEUER UND FLAMME AUF ÜBER 150 M²

Es braucht im Moment noch eine ausreichend grosse Fantasie, um sich die neue muff haushalt Grillwelt an der Hauptstrasse 82 in Sissach vorzustellen.

In den Räumlichkeiten, die jahrelang durch das Druckhüsli genutzt wurden, wird bis zum Grillsaisonstart ein wahres Paradies für alle Grillfans entstehen – eine grosse Spielwiese für kleine und grosse Grillfans.

Mit dieser Massnahme möchten wir nicht nur unsere Grillkompetenz in Sissach wie auch Winterthur (dank effizienterer und grösserer Lagerhaltung) weiter stärken, sondern insbesondere auch das Einkaufserlebnis für Sie verbessern.

Ab dem 19. März 2021 finden Sie auf über 150 m² die führenden Grillmarken Weber, Big Green Egg, Otto Wilde und Le Gooker – alles auf einer lichtdurchfluteten Fläche und in grosser Auswahl.

Mit der Eröffnung der neuen Grillwelt werden wir Platin-Reseller von Big Green Egg und führen somit das komplette Grill-Sortiment inkl. umfangreichem Grillzubehör.

Die neuen Räumlichkeiten erlauben uns zudem, unseren Montage- und Lieferservice sukzessive weiter auszubauen und unsere komplette Logistik zu optimieren. Denn auch zukünftig ist es uns ein grosses Anliegen, dass wir Ihnen nicht nur den perfekten Grill für Ihre

Bedürfnisse anbieten, sondern Ihnen auf Wunsch auch Montage, Transport, Instruktion und Entsorgung Ihres Altgerätes anbieten können – rundum sorglos eben.

Die Grillkompetenz hat in Sissach ein neues Zuhause, ist aber immer auch ganz in Ihrer Nähe. Denn ganz gleich, ob Sie uns in Winterthur, Sissach oder online in unserem Webshop besuchen – am Ende steht Ihnen unser gesamtes Team mit Engagement, Leidenschaft und professioneller Beratung zur Seite.

Ganz muff halt.





Datum / Zeit	Ort	Art / Thema	Grillmeister/in
Fr, 19.03.2021 10.00 - 18.30 Uhr	Sissach	Shoperöffnung Grillwelt kostenlos	---
Sa, 20.03.2021 09.00 - 15.00 Uhr	Sissach	Offizielle Saisoneneröffnung kostenlos	Markus Seiler (Weber)
Sa, 27.03.2021 09.00 - 15.00 Uhr	Winterthur	Offizielle Saisoneneröffnung kostenlos	Djuro Savanovic (Weber)
Mo, 26.04.2021 18.00 - 22.00 Uhr	Sissach	Basis-Grillkurs Weber	Djuro Savanovic (Weber)
Mo, 10.05.2021 18.00 - 22.00 Uhr	Sissach	Metzger-Grillkurs	Silvia Seiler / Rolf Häring
Mo, 07.06.2021 18.00 - 22.00 Uhr	Sissach	Basis-Grillkurs Weber	Djuro Savanovic (Weber)
Mo, 07.06.2021 17.00 - 21.00 Uhr	Winterthur	Anwenderkurs Big Green Egg	John Daly / Jonas Gauthier (BGE)
Mo, 14.06.2021 18.00 - 22.00 Uhr	Sissach	Anwenderkurs Big Green Egg	John Daly / Jonas Gauthier (BGE)
Mo, 21.06.2021 18.00 - 22.00 Uhr	Sissach	Metzger-Grillkurs	Silvia Seiler / Rolf Häring
Mo, 21.06.2021 17.00 - 21.00 Uhr	Winterthur	Basis-Grillkurs Weber	Djuro Savanovic (Weber)
Mo, 16.08.2021 18.00 - 22.00 Uhr	Sissach	Fisch-Grillkurs	Silvia Seiler
Mo, 23.08.2021 18.00 - 22.00 Uhr	Sissach	Basis-Grillkurs Weber	Djuro Savanovic (Weber)
Mo, 06.09.2021 17.00 - 21.00 Uhr	Winterthur	Anwenderkurs Big Green Egg	John Daly / Jonas Gauthier (BGE)
Mo, 18.10.2021 18.00 - 22.00 Uhr	Sissach	Wild-Grillkurs	Silvia Seiler / Rolf Häring

Weitere Details zu den Grillkursen inkl. Anmeldung und Kosten finden Sie unter

www.muff-haushalt.ch/grillieren/grillkurse.html

Aufgrund der aktuellen Situation ist es möglich, dass einzelne Kurse entfallen oder zu einem späteren Zeitpunkt durchgeführt werden.



WENN KOHLE GLÜCKLICH MACHT

Für die Besitzerin oder den Besitzer eines Gas- resp. Elektrogrills stellt sich nur eine elementare Frage, bevor das Grillvergnügen seinen Lauf nimmt: hat es Gas / Strom oder hat es nicht.

Menschen, die auf die ganz klassische Variante des Grillierens setzen, haben vorher noch ganz andere Fragen zu beantworten und müssen nicht selten auch noch eine Zweitausbildung als Sumoringer absolviert haben, um die Kohle von einem Ort an den anderen zu schleppen.

Kohle ist jedoch nicht gleich Kohle. So vielfältig die Auswahl an Grills mittlerweile ist, so sehr stellt auch die Wahl der richtigen Kohle die BesitzerInnen vor ungeahnte Herausforderungen.

Bei uns finden Sie selbstverständlich für jedes Bedürfnis das richtige Mittel, um richtig einzuheizen. So liefern die Hersteller der renommierten Marken Weber und Big Green Egg eigene Kohle resp. Briketts. Letztere sind immer dann eine gute Wahl, wenn eine lange Brenndauer gepaart mit gleichmässiger Wärmeverteilung gefragt ist.

Die klassische Holzkohle gibt es mittlerweile in verschiedenen Ausführungen und aus unterschiedlichen Hölzern, die den Geschmack des Grillguts je nach Gusto verstärken und für ein wunderbares Aroma sorgen.

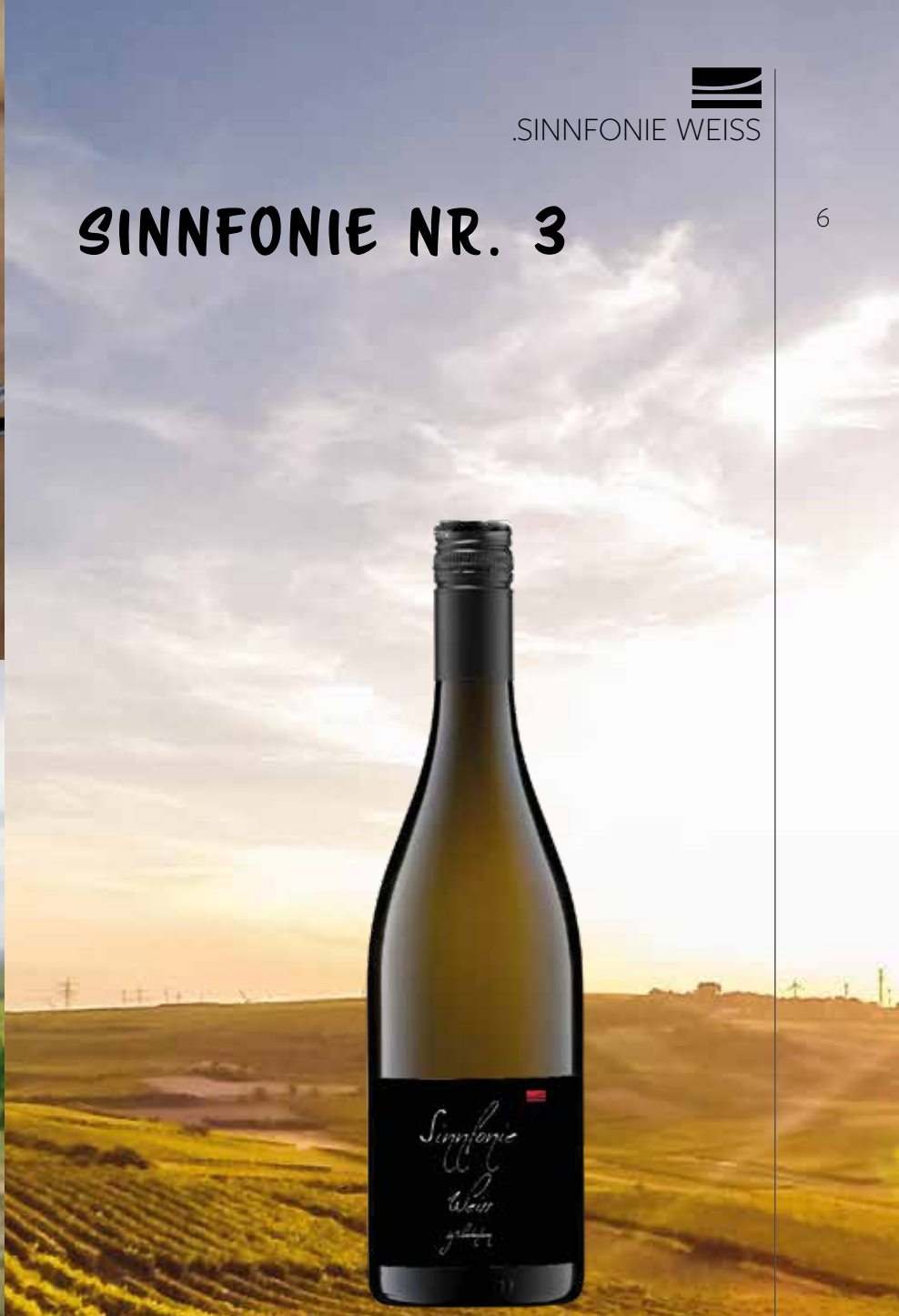
Ganz neu bei uns im Sortiment finden Sie «The Oxford Charcoal Company». Das im Jahr 2003 gegrün-

dete britische Unternehmen setzt in allen Belangen auf eine nachhaltige und gesunde Herstellung von Kohle. Das Holz stammt zu 98% aus britischen Wäldern, es erfolgt keine Zugabe von chemischen Substanzen oder Additiven und im Gegensatz zu konventioneller Kohle raucht diese nahezu nicht, verschiedene Aromen intensivieren den Fleischgenuss

Für professionelle Bedürfnisse ist auch Kohle mit einer Brenndauer von mehr als 6 Stunden erhältlich, was insbesondere die Fans des Smokens hellhörig lassen wird.

Egal ob in Sissach oder Winterthur – wir haben für jede Kohlefragestellung die passende Antwort. Für alles andere wenden Sie sich vertrauensvoll an Ihre Bank...





SINFONIE NR. 3

So sehr wir alle unter der jetzigen Situation leiden, sie hat auch durchaus ihre guten Seiten: Sie zwingt uns zum Nachdenken und Handeln.

Und so ergab es sich, dass wir auf der Suche nach neuen Ideen und Produkten bei Gesine Roll vom Weingut Weedenborn auf offene Ohren gestossen sind. Sie stieg kurzerhand in ihren Weinkeller und kreierte exklusiv für uns einen in der Menge limitierten Cuvée, der unseren Gaumen (und unsere Herzen) im Sturm erobert hat.

Das Weingut Weedenborn liegt in Rheinhessen. Hier entsteht in den höchsten Weinbergslagen bei Worms der Cuvée aus Sauvignon Blanc, Riesling und Weissburgunder, den wir schlicht «Sinfonie Weiss» nennen.

Gesine Roll, die sich als Winzerin für den Anbau und die Vinifizierung verantwortlich zeichnet, darf sich zu recht als Sauvignon Blanc Spezialistin bezeichnen. Gelingen ihr doch seit Jahren auf dem vom Kalksandstein dominierten

Boden auf insgesamt 16 Hektaren immer wieder wunderbare Weine, die es nicht nur bei unseren deutschen Nachbarn ganz nach oben in die Gunst der Weinliebhaber und -kritiker schaffen.

Unser Cuvée zeichnet sich durch eine typische Sauvignon-Note aus, im Mund fein abgerundet mit Riesling-Akzenten und einem weichen, vollmundigen Abgang, wie ihn nur ein Weissburgunder hervorbringt – eine wahre «Sinfonie» eben.

Wir freuen uns ausserordentlich, dass wir hier einen würdigen Vertreter für unsere Eigenmarke gefunden haben und sind auch ein klein wenig stolz, dass wir Gesine Roll und das Weingut Weedenborn zu dieser spontanen Partnerschaft bewegen konnten.

Unser «Sinfonie Weiss» kommt im Frühling und schon jetzt sind wir gespannt auf Ihre Reaktionen und Eindrücke.

Sehr zum Wohl...



.HORL ROLLSCHLEIFER

7

SCHARFE INNOVATION AUS DEM SCHWARZWALD

Wir freuen uns immer wieder aufs Neue, wenn uns gelungene Produkte aus unserer näheren Umgebung in die Hände fallen. Wenn sie dann auch noch funktional und gleichermaßen ästhetisch sind, sowie nachhaltig von Hand gefertigt werden, ist unser Interesse sofort geweckt.

Timo und Otmar Horl haben im grenznahen Freiburg im Breisgau mit ihrem HORL®2 ein wunderbar einfaches und nützliches Meisterwerk deutscher Handwerkskunst geschaffen. Für Menschen, die sich für hochwertige Messer begeistern können, ein nahezu unverzichtbares Werkzeug.

Der HORL®2 ist ein Rollschleifer, der Ihren Messern – vom einfachen Taschenmesser bis hin zum professionellen Damastmesser – innert kürzester Zeit zu neuer Schärfe verhilft. Was früher nur geübten Messerschleifern vorbehalten war, gelingt jetzt selbst Laien innert weniger Minuten.

Möglich machen dies eine Kombination aus Magnetschleiflehre, die das Messer sicher in einem 15° resp. 20° Winkel fixiert, sowie ein Rollschleifer mit zwei Schleifscheiben (Diamant und Edelstahl oder Keramik), die zweistufig mit Schleifen und Abziehen für ein aussergewöhnlich scharfes Schleifergebnis sorgen.

Den HORL®2 gibt es in drei verschiedenen Ausführungen und für unterschiedliche Ansprüche. Das kreidefarbene Einsteiger-Modell CRUISE hat einen fixen Schleifwinkel von 20° für universelle Ansprüche, das Modell PRO in Dunkelbronze bietet neben zwei Schleifwinkeln auch die Möglichkeit, die Schleifscheiben zu tauschen und sorgt mit einem Planetengetriebe dafür, dass mit weniger Bewegungen ein präzises Schleifergebnis erzielt wird.

Für welches Modell Sie sich auch entscheiden, der HORL®2 verleiht Ihren Schneidwaren im Handumdrehen ganz neue Schärfe und verlängert das Leben Ihrer Messer.

Apropos Nachhaltigkeit: Alle für den HORL®2 verwendeten Rohstoffe und Dienstleistungen kommen aus dem Schwarzwald. Die kurzen Transport- und Kommunikationswege sorgen für eine einzigartige Qualität, die Sie sehen und fühlen können.

Begeisterung und Präzision – aus dem Schwarzwald.

