

Sinn & Liebe

Verliebt...

in den besten Hobel der Welt

Verlobt...

ist Yvonne Wussow mit ihren Backwaren – fast

Verheiratet...

mit der grossen Liebe - wir feiern 10 Jahre Partnerschaft mit Gerstl

WE L♥VE

Gerstl Weinselektionen

Kundenmagazin muff haushalt & vitrum

EDITORIAL



Liebe Kundin, lieber Kunde

Wir haben eine Herbstausgabe voller Jubiläen für Sie.

10 Jahre Partnerschaft mit Gerstl - wir blicken auf eine Erfolgsgeschichte, die weit über den Wein hinausgeht. Auf eine Partnerschaft, wie wir Sie uns auch im Privatleben wünschen würden. Gefeierte wird mit wunderbaren Winzerinnen und Winzern, tollen und alles an-

dere als selbstverständlichen Gästen, die dank der aussergewöhnlichen Partnerschaft den Weg zu uns finden.

Anlässlich unseres 50-jährigen Jubiläums konnten wir den Profi-Messer-Lieferanten CeCo gewinnen, um Ihnen eine gratis Messergravur beim Kauf eines Profimessers zu offerieren, limitiert im November und Dezember.

Und der „Börner“ zum Schluss: Neu bei uns, aber schon ein ganz altes Eisen unter Kennern – der beste Gemüsehobel der Welt kommt aus Deutschland und ist jetzt auch bei uns erhältlich. Wenn das nicht ein Knaller ist...

Cornelia Abegglen | Stv. Geschäftsleitung

DEZEMBER-ÖFFNUNGSZEITEN

Sissach

Montag - Freitag
8.30 - 12.00 | 13.30 - 18.30

Samstag
8.30 - 16.00

Sonntag 22. Dezember
11.00 - 17.00

Winterthur

Montag
13.30 - 18.30

Dienstag - Freitag
9.00 - 18.30

Samstag
9.00 - 17.00

Sonntag 15./22. Dezember
12.00 - 17.00

IMPRESSUM

Herausgabe & Design	muff haushalt ag, Sissach muff-haushalt.ch
Text	derpunkt gmbh, Nussdorf derpunkt.ch
Druck	Druckhüsl, Isi Print AG, Sissach isi-print.ch
Ausgabe	37 / 2024
Erscheinungsweise	2x jährlich
Auflage	4600 Exemplare
Bilder	muff haushalt 1, 3, 6, 7 Gerstl Weinselektionen 4, 6 Pixelmühle 2, 6 Horl 6 Börner 8

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

muff haushalt ag hauptstrasse 80-82 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 gmbh hauptstrasse 78 4450 sissach Tel. 061 973 96 00 sissach@muff-haushalt.ch
--	--	--

muffhaushalt

vitrum

YVONNE WUSSOW

Die kürzeste Verbindung zwischen zwei Punkten muss nicht immer eine Gerade sein. Ans Ziel kommt man trotzdem – von der Handtasche zur Küchenmaschine.

Wer in Kloten aufwächst, kommt um den Flughafen einfach nicht herum. Mit allen Höhen und Tiefen. Yvonne Wussow kann davon gleich mehrere Lieder singen, hat sie doch dank des nahen Flughafens bereits in jungen Jahren das Reisefieber gepackt, getragen in die nahe und ferne Welt. Wunderbare Erlebnisse an unterschiedlichen Plätzen der Erde. Aber auch zurückgeholt auf den harten Boden der Realität, als Angestellte eines Geschäfts am Zürcher Flughafen quasi gegründet. Zwischen Reisen und Grounding lagen eine Detailhandelsausbildung in der Modebranche, ein längerer Stopover mit Ehe, Kindern und Haus und dem vorerst letzten Reiseziel muff haushalt in Winterthur. Final destination?

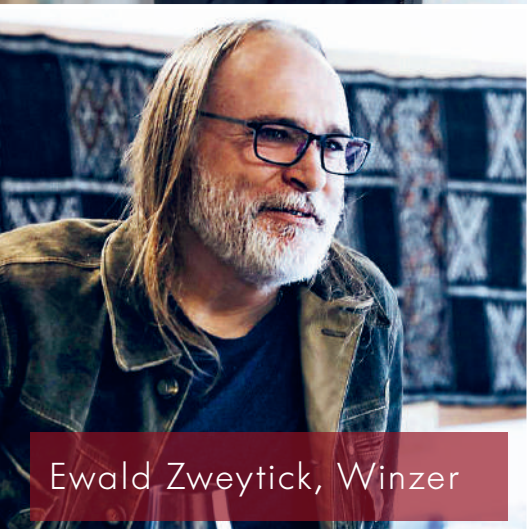
Wie kommt man nun von der Handtasche zur Küchenmaschine? Im Falle von Yvonne Wussow backt man einfach viel – und gerne. Mit Spass und Begeisterung. Dank Dienstleistung im Blut (oder den Klotener Genen), landet man dann bei muff haushalt, bei Yvonne Wussow schreiben wir das Jahr 2021. Hier ist sie heute verantwortlich für die Bereiche Backen und Schaufensterdeko. Wenn aus Leidenschaft Berufung wird, können Wille und Begeisterung Berge versetzen.

Was motiviert Yvonne Wussow, sich auf eigentlich ungewohntes Terrain zu wagen? Das positive Feedback der Kundschaft, wenn sie die perfekte Big Green Egg-Grösse oder die ideale Küchenmaschine findet. Manchmal muss man erst hart aufschlagen, um danach wieder aufzustehen und neue Wege zu suchen. Yvonne Wussow hat ihr Glück mit Kenwood und dem grossen grünen Ei gefunden – ein Glück für alle.





Max Gerstl, Gründer Gerstl Weinselektionen



Ewald Zweytick, Winzer



Stephan Backeberg,
Sommelier, von Winning



Georg Schlegel, Winzer



Monica & Daniela Tibaldi,
Winzerinnen



Mathias Bechtel, Winzer

Winterthur, 7. November ab 17 Uhr

Weindegustation mit Winzer Mathias Bechtel

Sissach, 14. November ab 16 Uhr

Jubiläums-Degustation mit Häppchen

Mit Max Gerstl, Georg Schlegel, Ewald Zweytick,
Stephan Backeberg und Daniela Tibaldi

HERZENANGELEGENHEIT

Seit 10 Jahren leben wir mit Gerstl in einer eheähnlichen Geschäftsbeziehung. Eine Partnerschaft ohne Eintragung, aber getragen von Vertrauen und Support. Eine Erfolgsgeschichte.

Als wir uns im Jahr 2014 zur strategischen Partnerschaft mit Gerstl Weinselektionen entschlossen haben, standen das gegenseitige Bekenntnis zum Wein und zu den Kunden im Vordergrund. Das Ziel war, unserer Kundschaft eine perfekte Auswahl aus einem schier unüberschaubaren Angebot an Weinen zu bieten – quasi das beste Preis-Genuss-Verhältnis. Gerstl ist es von Anfang an gelungen, die Vielfalt des Weins auf einen aussergewöhnlichen Querschnitt zu komprimieren. Und sie haben gehalten, was sie versprochen haben – einfach so. Per Handschlag.

So durften wir über die vergangenen 10 Jahre in unseren Läden in Sissach und Winterthur das Top-of-Gerstl Sortiment etablieren und vorrätig halten, ein ausgesuchter Querschnitt an Raritäten, Newcomern und Bestsellern. Rot- und Weissweine aus der Schweiz, Frankreich, Spanien, Italien und Portugal. Mit der Gerstl-Power und -Kompetenz im Hintergrund, haben wir heute Zugriff auf das komplette Gerstl-Sortiment und können damit nahezu alle Kundenwünsche erfüllen - von der Kleinstmenge bis zur 18 Liter-Goliathflasche.

Als Kundin oder Kunde profitieren Sie zusätzlich von der Möglichkeit, auch

kleine Mengen ohne Lieferkosten über den Gerstl-Shop zu bestellen und in unseren Läden vor Ort abzuholen. Zum Zeitpunkt Ihrer Wahl, flexibel und unkompliziert. Das verstehen wir unter Partnerschaft, ganz im Dienste der Kundschaft.

10 Jahre Gerstl heisst auch immer wieder, in den Genuss von direkten Kontakten zu WinzerInnen und Wein-ProduzentInnen zu kommen. Wir schätzen die Möglichkeit, unserer Kundschaft Weine wirklich nah zu bringen - nicht nur über eine Degustation, sondern auch über den persönlichen Kontakt.

Es erfüllt uns mit Stolz, anlässlich unseres Partnerschaftsjubiläums gemeinsam mit Gerstl viele tolle Wein-Produzenten und -Produzentinnen sowie Firmengründer Max Gerstl in Sissach zu Gast haben zu dürfen – ein Privileg für uns und ganz sicher eine einmalige Gelegenheit für unsere Kundschaft.

In Winterthur beehrt uns im Jubiläumsjahr der im wahrsten Sinne ausgezeichnete Winzer Mathias Bechtel aus Eglisau.

Gerstl macht's möglich und wir sagen „Danke“ für 10 Jahre Partnerschaft.

Trauen auch Sie sich, am 7. oder 14. November. Wir freuen uns.

VERANSTALTUNGEN

Die Details zu den Terminen inkl. Kursanmeldungen und -kosten erfahren Sie bei uns im Laden oder unter muff-haushalt.ch



Weindegü Winterthur mit Mathias Bechtel

Winterthur Do, 7. November ab 17 Uhr

Vorweihnachtsapéro

Do, 7. November ab 17 Uhr **Winterthur**

Fr, 8. November ab 18 Uhr **Sissach**



Herbstmarkt mit Vorführungen: Börner, Bamix, Horl & Küchenmaschine Ankarsrum

Sissach Mi, 13. November ganzer Tag

Grosse Jubiläums-Weindegü Sissach

Do, 14. November, ab 16 Uhr **Sissach**



Whisky-Seminar mit Martin Hermann

Sissach Do, 21. November, 19 Uhr

Winterthur Do, 30. Januar, 19 Uhr

AUFSCHNEIDER GESUCHT



Gratis Messer-Gravur
November / Dezember 2024

Der Besitz eines Profi-Kochmessers ist vielleicht mit dem Besitz eines Rennwagens ohne Führerausweis zu vergleichen – man braucht ihn nicht, aber wenn man ihn einmal (illegalerweise) gefahren hat, muss man ihn einfach haben. Besitzerstolz gepaart mit der Illusion. Macht das Messer den Koch? Profi-Messer machen in vielen Fällen Sinn, aber in jedem Falle Spass – sicher auch, weil scharfe Messer ungefährlicher sind als stumpfe. Sagt die SUVA. Wir sagen: Wer schon alles hat, kauft (oder schenkt) ein Profi-Messer. Schön, schnell, scharf, schnittig. Anlässlich unseres 50-Jahre Jubiläums erhalten Sie beim Kauf eines Produkts von Kai, Sknife oder world of knives im November und Dezember eine gratis Gravur.

PERPETUUM MOBILE



Whisky Seminar
Sissach, 21. November, 19 Uhr
Winterthur, 30. Januar, 19 Uhr

Geht nicht, gibt es doch. Wir können uns noch so viel Mühe geben, wir werden das Thema Whisky einfach nicht los. Auch wenn wir aufgehört haben, unsere Kurse zu dem Thema in den vergangenen 20 Jahren zu zählen, die Faszination ist ungebrochen, die Nachfrage gewaltig, der Spass an den Kursen konstant gross. Whisky lebt von Emotionen, Atmosphäre, natürlich hochwertigen Produkten, Genuss und Geschichten – oder Seemannsgarn? Ein Whiskykurs für einfach alle, die Freude an Whisky haben. Mit Martin Hermann, der Sie mit auf eine kulinarische Schiffsreise nimmt - als erfahrener Kapitän, kreativer Schiffskoch und Klabautermann in Personalunion. Ein kurzweiliger Abend ganz im Zeichen des Unvergesslichen.

DAS IST ECHT DER BÖRNER

Echte deutsche Wertarbeit – oder wenn ein Gemüsehobel aus Landscheid-Niederkail dem Verfall von Tugenden trotzt



Herbstmarkt Sissach
13. November, ganzer Tag



Hand aufs Herz, worüber haben Sie beim Lesen der Einleitung zuerst gelacht – die „deutsche Wertarbeit“ oder den Ortsnamen?

Es gab tatsächlich Zeiten, da war deutsche Ingenieurskunst mal etwas wert in der Welt – also vor dem Berliner Flughafen und Stuttgart 21. Unsere Nachbarn waren auch einmal richtig stolz auf den ICE (zu recht), heute sind sie froh, wenn er mal a) überhaupt fährt und b) auch ankommt.

Der „Börner“ ist eines der mittlerweile wenigen Beispiele dafür, dass es deutsches Handwerk (von der Pike auf gelernt) immer noch gibt und all die Tugenden verkörpert, die man seit Jahrzehnten mit dem Begriff der deutschen Wertarbeit verknüpft – Zuverlässigkeit (geht immer ohne Wenn und Aber), Langlebigkeit (deutsche Eiche) und Qualität (unkaputtbar).

Börner, gegründet 1956, bis heute Familienunternehmen. Made in Germany von A bis Z. Der V-Hobel, der seinesgleichen sucht. Ein absolutes Muss in jeder Küche.

Landscheid-Niederkail? Liegt in der Eifel, keine 1000 Einwohnenden und eine Bretterwand, die mit „Ende der Welt“ angeschrieben ist. Vom sprichwörtlichen Nichts exportiert in 50 Länder – Börner zeigt, dass sich Leistung immer noch lohnt. Und wir sind glücklich, ihn neu im Sortiment zu haben.

