



## CHICAGO

Als Schweizer Top-Performer besucht muff haushalt den heiligen Grill-Gral von WEBER

## NAVARRA

«La Torre», der Rotwein des Jahres 2018, ist für weniger als eine halbe Vignette zu haben

## ATLANTA

Was aussieht wie eine Fliegerbombe, ist tatsächlich das Grill-Ei des Kolumbus



# EDITORIAL



**Marlene Gisler**

Stv. Ladenleiterin  
Winterthur

Liebe Kundin, lieber Kunde

Sichtlich überrascht von der Einladung in die heiligen Hallen von WEBER nach Chicago, freuen wir uns bei muff haushalt in Winterthur sehr, ein wichtiger Bestandteil des Grill-Erfolgs zu sein. WEBER-Grills sind noch sehr jung im Sortiment, umso mehr erfüllt es uns mit Stolz, dass unsere Winterthurer Kundschaft diesem neuen Angebot so zahlreich nachkommt. Und für die Grillenthusiasten unter unserer Leserschaft haben wir nicht nur wieder tolle Kurse im Angebot, sondern auf der Rückseite der vorliegenden SINNFONIE-Ausgabe auch ein richtig grünes Überraschungsei – Ostern steht vor der Tür.

Apropos Kurse: Ich durfte selbst im letzten Herbst als «Grill-Stadteie» an einem Kurs mit Grillmeisterin Silvia Seiler teilnehmen. Im Rückblick versichere ich Ihnen, dass es wirklich keinen guten Grund gibt, sich als Frau oder Frischling nicht in die Männerdomäne des offenen Feuers vorzuwagen. Es lohnt sich in jedem Fall, besonders um Vorurteile und Phobien abzubauen.

Herzlichst Ihre

# INHALT

.EDITORIAL	1
.PORTRAIT	2
.KURSE	3
.WEBER TOP-PERFORMER 2017	5
.GERSTL WEINTIPP	6
.BIG GREEN EGG	7

# IMPRESSUM

Herausgeber: muff haushalt ag, Sissach  
 Konzept & Text: derpunkt gmbh, Nussloch  
 www.derpunkt.ch  
 Druck: Druckhüsli Ch. Hess AG, Sissach  
 www.druckhuesli.ch  
 Ausgabe: 25 / 2018  
 Erscheinungsweise: 2 x jährlich  
 Auflage: 5'000 Exemplare  
 Bilder: Gerstl (6), muff haushalt (Titelseite, 5), Pixelmühle (1, 2), Breil Pur (4), Big Green Egg (7), Silvia Seiler (3)

Kursanmeldungen in den Läden oder telefonisch am jeweiligen Kursort, sowie unter **www.muff-haushalt.ch**. Die Kurse sind kostenpflichtig und in der Teilnehmerzahl begrenzt. Die Kosten sind im Voraus zur Zahlung fällig.



# DANIELA MICHEL – DIE LADENLEITERIN MIT ORDNUNG IM BLUT



«Was Du heute kannst besorgen, das verschiebe stets auf morgen.» Aber sicher nicht mit Daniela Michel. Seit 26 Jahren geht die Detailhandelsspezialistin an der Stadthausstrasse 113 ein und aus, zuerst als Verkaufsberaterin, später als Abteilungs- und heute Ladenleiterin.

In den vielen Jahren hat Daniela Michel 15 Lernende erfolgreich durch die Abschlussprüfungen begleitet. Ihre Kolleginnen beschreiben sie als unglaublich sorgfältig und diszipliniert – Eigenschaften, die dem

Ladenauftritt und den Produkten sehr zu Gute kommen. Denn auch das Mit- und Vorausdenken sind ihre grossen Stärken, ihre Neugierde führt dazu, dass neue Produkte schneller in ihrer eigenen Küche als im Showroom landen. Kompetente Beratung heisst Mitreden, was den Praxistest in der Michelschen Küche nicht besteht, hat im Sortiment von muff Haushalt keinen Platz verdient.

Daniela Michel mag die Abwechslungen, die der Job und die Kunden mit sich bringen. Trotz allem ist sie ein

bodenständiger und friedlicher Typ, der auch gerne im Hintergrund die wichtigen, aber nicht so offensichtlichen Arbeiten verrichtet.

Unsere Ladenleiterin ist ganz wunderbar korrekt. Im Sinne der Produkte, der Kundschaft und auch ganz im Sinne ihres Teams, vor das sie sich immer stellt und das sie stets bei Laune hält.

Eine Frau, die die Chaostheorie jeden Tag aufs Neue widerlegt. Mit Erfolg.

## GRILLKURS MIT SILVIA SEILER



Sissach

Mo, 28. Mai 2018, 18 - 22 Uhr

Grillmeisterin Silvia Seiler ist eine Frau für die leisen Töne. So ist es auch nicht weiter verwunderlich, dass sie ihren Titel «BBQ Masters 2017» nicht an die grosse Glocke hängt. Ihre sachliche, stets charmante und gewinnbringende Art könnte ein gefülltes Fussballstadion in einen Vorlesungssaal verwandeln. Dabei glänzt sie mit Fachkompetenz und wertvollen Tipps, um die natürliche Scheu vor dem Feuer in selbstverständliche Souveränität zu verwandeln.

Deswegen richtet sich dieser Kursabend primär an die grillierenden Menschen, die grossen Wert auf Wissensvermittlung legen.

Wie immer ist Ihre aktive Mithilfe bei der Zubereitung gefordert, das Menu des Abends besteht neben passenden Weinen aus Pulled Pork Sandwich, Fischfilet, Steak, Hähnchenschenkel und grillierter Ananas.

## METZGERGRILLKURS MIT ROLF HÄRING



Sissach

Mo, 18. Juni 2018, 18 - 22 Uhr

Wer Fleisch in verschiedenen Variationen mag und sich unter fachkundiger Anleitung aus erster Hand über die Herkunft, Vorzüge und Unterschiede informieren möchte, der ist an unserem Metzgergrillkurs (oder auch Fleischfachkurs) bestens aufgehoben.

Mit tatkräftiger Unterstützung eines WEBER Grillmeisters wird der ortsbekannte Sissacher Metzgermeister Rolf Häring auch in diesem Jahr wieder einen Dry Aged Rinderrücken fachmännisch und wortgewandt zerlegen.

Die Kursteilnehmenden werden dabei Schritt für Schritt in die Unterschiede zwischen Rumpsteak, Ribeye, Porterhouse T-Bone, Spider etc. eingeweiht. Auch das Thema Dry Aged kommt an diesem Kursabend zur Sprache, Wissenswertes und Nützliches helfen Ihnen, bei der nächsten Grillparty im heimischen Garten oder auf der Terrasse noch mehr aus Ihrem Grillgut herauszuholen.

Passend zu dem ohne Frage fleischlastigen Abend werden verschiedene Weine und Durstlöscher gereicht.

## GRILL-DEMONSTRATIONEN 2018

Sissach: **Sa, 24. März 2018 - SAISONERÖFFNUNG**, 9 - 15 Uhr

Winterthur: **Sa, 14. April 2018**, 10 - 16 Uhr

Sissach: **Sa, 28. April 2018**, 9 - 15 Uhr

## WEITERE GRILLKURSE IN SISSACH

Dieses Jahr bieten wir Ihnen von Frühling bis Spätsommer gleich mehrere Gelegenheiten, an einem unserer beliebten Grillkurse in Sissach teilzunehmen. In Winterthur können aufgrund der Raumsituation im Moment leider keine Kurse durchgeführt werden.

Wie gewohnt dürfen Sie auf die Anwesenheit eines WEBER Grillspezialisten zählen, der sowohl auf Gas- wie auch Holzkohlegrills mit Ihrer tatkräftigen Unterstützung thematisch

verschiedene Menüs zubereitet.

In dieser Grillsaison setzen wir auf «Alpen Classics», die aus geräucherter Forelle, Kräuterroastbeef, Schweinebraten, Quarkauflauf inkl. passender Beilagen sowie kleinen Snacks wie Grillpoulet, Schweins- oder Rindersteak bestehen.

Das «Mediterrane BBQ» entführt Sie in die südländische Küche, wo Paella, gefüllte Steaks mit Schafskäse,

Früchtekuchen und Snacks mit Spargel, Garnelen und geräuchertem Ziegenkäse auf Sie warten.

Der letzte Grillkurs des Jahres 2018 widmet sich dem «Herbst BBQ». Grillfreunde von geräuchertem Camembert, herbstlichen Mini-Burgern, gefülltem Braten, Bratapfel und passenden Snacks wie Glühwein, Marroni oder Gulasch kommen dabei voll auf ihre Kosten. Zu allen Kursen bieten wir passende Weine aus unserem Sortiment.

**Mo, 30. April 2018 - Alpen Classic, 18 - 22 Uhr**

**Di, 19. Juni 2018 - Alpen Classic, 18 - 22 Uhr**

**Mo, 20. August 2018 - Mediterranes BBQ, 18 - 22 Uhr**

**Di, 21. August 2018 - Mediterranes BBQ, 18 - 22 Uhr**

**Mo, 10. September 2018 - Herbst BBQ, 18 - 22 Uhr**

## GIN-KURS

In den idyllischen Lagen der bündnerischen Surselva entsteht auf über 1200 Metern Höhe in Brigels der BREIL PUR. Ein Gin, der dank höchster Qualität und schweizerischen Rohstoffen in Bio-Qualität Kenner und Geniesser gleichermassen in Freudentaumel versetzt.

Der London Dry Gin mit 45% Volumen wird aus Biokräutern wie Alpenwacholder, Alpenrosen und Schokoladenminze hergestellt. Er wird mit kristallklarem Quellwasser aus den Bündner Bergen destilliert, von Hand abgefüllt und einzeln nummeriert.

Am Kursabend wird Inhaber Beat Sidler mehr über die Geschichte und den Qualitätsanspruch von BREIL PUR erzählen – ganz getreu dem Motto: Weniger ist mehr. Zur Degustation werden neben dem London Dry Gin weitere, teils limitierte Auflagen vom Sloe Gin oder Old Tom Gin Honey gereicht.



Sissach

**Mi, 11. April 2018, 19 - 22 Uhr**





# FÜNF TAGE IN DER HEIMAT **DES GRILLS**

Zugegeben: Eigenlob stinkt. Aber als einer der fünf WEBER Top-Performer blieb uns gar keine andere Wahl, denn der «Gestank» kam aus dem heiligen Gral aller Grilliebhaber – und duftete wunderbar nach grilliertem Fleisch. WEBER rief – und wir folgten dem Ruf nach fünf eindrücklichen Tagen in Chicago / Illinois. Aber schön der Reihe nach.

Die Einladung von WEBER Schweiz im Spätherbst kam für uns überraschend, denn nur den fünf besten Händlern war es gegönnt, die Produktion der Mutter aller Grills vor Ort zu erleben. Tatsächlich hatte sich unser Grillengagement, das bereits aufgrund des umfangreichen Sortiments und der ausgewiesenen Grillkompetenz zum Weber World Status geführt hat, im Jahr 2017 insofern gelohnt, dass es für einen Platz unter den Top-Performern gereicht hat.

Mit einer kleinen Portion Genugtuung und einer grossen Portion Neugierde (und Hunger) traten Daniela Michel

und Andreas Müller die Reise Anfang Dezember an den Hauptsitz von WEBER in Chicago an. Dort, wo im Jahre 1952 George A. Stephen als Angestellter des namhaften US-Metallverarbeiters WEBER eine Boje aus dem Lake Michigan halbierte – und zum ersten Kugelgrill umfunktionierte.

Was folgte, war der Startschuss für das mobile Grillieren – ein Trend, der sich 66 Jahre später weltweit und insbesondere auch in der Schweiz steigender Beliebtheit erfreut. Diesem Trend trägt WEBER gleich in mehrerer Hinsicht Rechnung. Denn da in Amerika per Definition alles immer etwas grösser sein muss, lagern in den gigantischen Produktionshallen des weltgrössten Grillherstellers 500'000 Grills. Warum manchmal trotzdem ein bestimmtes Modell nicht lieferbar ist, fällt vermutlich unter «Murphys Gesetz.»

Weiterhin belebt WEBER die bewegte Vergangenheit mit der limitierten Wiederauflage des roten Kugelgrills aus Gründungstagen, sowie der neu entwi-

ckelten Elektrogrill-Generation «Pulse».

Übrigens: WEBER überlässt nichts dem Zufall – und nur wenig den Asiaten. So ist der Eigenfertigungsgrad in Chicago aussergewöhnlich hoch, was der Produktqualität und -langlebigkeit zugute kommt. Weiterhin betreibt WEBER in und um Chicago drei grosse Grillrestaurants, in denen täglich tausende Steaks über die Roste gehen. Nennen wir es den ultimativen Stresstest – für Material und Mensch.

Was zurückbleibt, sind wunderbare Eindrücke aus der pulsierenden Metropole Chicago, sowie die Gewissheit, dass wir mit WEBER auf den richtigen Partner qualitativ hochwertiger Grillprodukte setzen. Zu guter Letzt dürfen wir feststellen, dass sich Kompetenz und unermüdlicher Einsatz lohnen. Denn es ist unseren Kundinnen und Kunden zu verdanken, dass wir diese unvergessliche Reise antreten durften.

In diesem Sinne ein grosses Merci!



# „LA TORRE 2015“ VON PAGO DE CIRSUS

Um bei Gerstl mit dem Titel «Wein des Jahres» auserkoren zu werden, braucht es etwas mehr als nur Glück. Das Team von Gerstl spricht selbst von «kompromisslos strengen Kriterien», die sich letztlich auf zwei Punkte reduzieren lassen: Genuss und Genuss- / Preisverhältnis.

Dass es im Jahr 2018 das Weingut «Pago de Cirsus» getroffen hat, ist nicht weiter verwunderlich, zählt es doch gemäss dem Fachmagazin «Decanter» mittlerweile zu den 100 besten Weingütern der Welt. Die akribische Arbeit rund um das Team von Winemakerin Gurutze Gaztelumendi schlägt sich in den Lobeshymnen von sowohl Fachpresse wie auch Weinliebhabern nieder.

Der «La Torre 2015» schafft es auf der 20-Punkte-Skala auf deren 19 und liegt im Preis bei den Kosten einer halben Autobahn-Vignette – zumindest wenn es eine solche gäbe. Das aussergewöhnliche Prädikat verdankt der «La Torre» u.a. den 14 Monaten Ausbau in Barrique-Fässern, die ihn zu einem erstaunlich komplexen, vielschichtigen und frischen Rotwein heranwachsen lassen.

Der aus 50% Tempranillo und 50% Syrah gekelterte Spanier weist Noten von Brombeer, Kirsche und Cassis auf, im Abgang pfeffrige Komponenten und natürlich Nuancen von Kräutern aufgrund des Syrah-Anteils.

Lange Rede, kurzer Sinn: Am besten Sie probieren den «La Torre» selbst aus. Ein Wein, der bei uns Begeisterungstürme ausgelöst hat und mit dem Sie sicher genusstechnisch voll auf Ihre Kosten kommen.



## Rotwein des Jahres 2018





7

Würde man dieses Ding in einem abgelegenen Acker unter staubiger Erde finden, wäre der erste Gedanke vermutlich die Telefonnummer der Blindgängermeldezentrale in Spiez, die übrigens 033 223 57 27 lautet (für die jüngere Generation gibt es auch eine Blindgänger-App). Erste vage Beschreibung: Verbeulte Hülle in Tarnfarbe mit Zündkapsel und Zeitschaltuhr, vermutlich eine Fliiegerbombe der Alliierten aus dem Zweiten Weltkrieg.

Tatsächlich handelt es sich bei dem «Ding» um einen Grill aus High-Tech-Keramik – made in Atlanta, USA –, mit dem Sie vermutlich auch ohne

Erdatmosphäre nach einem Marsausflug überleben würden – liebevoll genannt «Big Green Egg». Hier ist der Name Programm, ohne wenn und aber. Das Big Green Egg ist das Muss für alle Grill-

Fans, die über lange Zeit Temperaturen von 70°C bis zu 350°C zum Garen, Räuchern, Slow Cooking oder Backen

benötigen. Mit nur einer Ladung Holzkohle können Sie problemlos Spareribs oder Pulled Pork zubereiten, das Ei eignet sich aber auch als klassischer Grill für Pizza, Fleisch etc.

Die verwendete Keramik-technologie stammt übrigens von der NASA und sorgt nicht nur dafür, dass ein ganz neues Spektrum von Aromen zu Tage tritt, sondern dass es auf die

Keramik eine lebenslange Garantie gibt. Qualität anders definiert.

Das Big Green Egg ist jetzt bei uns gelandet: In verschiedenen Grössen, mit umfangreichem Zubehör und der Garantie, dass Ihre Grillfeste um ein Gesprächsthema und viele neue Genussmomente reicher werden.

## DAS GRILL-EI DES KOLUMBUS

