

# S I N N f o n i e

27



## RASTLOS

Simona Rietmann ist gerne in Bewegung – körperlich wie auch geistig

## WUNSCHLOS

Unsere Grillkurse bieten für jeden und für jeden Geschmack etwas

## SORGLOS

Unser Rundum-Lieferservice ist mehr als nur ein gutes Gefühl



# EDITORIAL



**Andreas Müller**

Geschäftsführer

Liebe Kundin, lieber Kunde

Wir haben keinen Einfluss auf das Wetter, weder Sonne noch Regen richten sich nach unseren Wünschen – und das ist gut so. Wie immer sich das Jahr 2019 präsentieren wird, der nächste Frühling kommt bestimmt. Rechtzeitig eröffnen wir die neue Grillsaison, mit tollen Produkten und sieben interessanten Grillkursen. Wir sind uns sicher, dass der eine oder andere Kurs auch Ihren Geschmack treffen wird.

Kennen Sie unser „Rundum-Sorglos-Paket“ für die Lieferung von Grills oder Aufschnittmaschinen? Es ist gedacht für Menschen, die wert auf die wirklich wichtigen Dinge im Leben und ein gutes Gefühl legen. Oder die lieber dabei statt mittendrin sind...

Für Wissensdurstige und Kurzent-schlossene: es hat noch wenige freie Plätze für unser Riedel Glas- und Weinseminar mit Laetizia Riedel-Röthlisberger am 29. März 2019 in Winterthur.

Herzlichst Ihr

# INHALT

.EDITORIAL	1
.PORTRAIT	2
.GRILLKURSE	3
.TERMINE / VERANSTALTUNGEN	5
.GERSTL WEINTIPP	6
.RUNDUM-SORGLOS-PAKET	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:	27 / 2019
Erscheinungsweise:	2 x jährlich
Auflage:	4'500 Exemplare
Bilder:	Shutterstock (Titelseite, 7), Big Green Egg (4), Riedel (5), Gerstl (6)

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 am Kursabend fällig, Abmeldungen bis 5 Tage vor Veranstaltungsbeginn.

# SIMONA RIETMANN – WENN 24 STUNDEN FÜR EINEN TAG NICHT GENUG SIND

Der Tag hat 24 Stunden, per Definition. Irgend jemand hat das mal so entschieden, mehrere Milliarden Menschen arrangieren sich seitdem mit diesem Zeitgefüge.

Ginge es nach Simona Rietmann, wäre der Tag schlichtweg länger. Als jüngste Tochter in einer kinderreichen Familie aufgewachsen, ist die Wahrnehmung von Zeit relativ, Ruhe ein Fremdwort. Und so ist Simona ihre stete Unruhe und der Drang nach Aktivität quasi in die Wiege gelegt.

Dabei sind der Besuch der Bäuerinnenschule und die Ausbildung zur Detailhandelspezialistin nur die Spitze des Eisbergs. Simona spielt nebenbei Querflöte, treibt Sport in allen Facetten und renoviert gerade mit ihrem Mann ein Bauernhaus. Ach ja, im August letzten Jahres wurde auch noch geheiratet. Alles eine Frage der Organisation.

Simona hat Freude an allem, was sie tut. Ihre Begeisterung für ihren Job spüren sowohl Kolleginnen wie auch die Kundschaft in Winterthur durch ihre stets „wuselnde“ Art. Angetrieben vom Drang, es nicht einfach nur gut, sondern bestmöglich zu machen – auch wenn die Zeit mal knapp ist.

Und wenn Sie nicht voller Elan arbeitet, ist sie unterwegs – mit Freunden oder auf Reisen, so wie gerade jetzt.

Denn auch ein Unruhegeist braucht mal Erholung..





## WEBER-GRILLKURSE MIT SILVIA SEILER

Dieses Jahr widmen wir uns gemeinsam mit unserer Grill-Chefin Silvia Seiler den beiden Schwerpunktthemen „BBQ Classic“ und „Steak & Burger“.

Jedes Thema begleiten drei Gänge, von der Vorspeise über ein Hauptgericht und Fingerfood bis hin zum Dessert. Gemeinsam mit der Grillmeisterin können Sie sowohl bei der Vorbereitung der einzelnen Speisen, wie auch bei der Zubereitung am Grill nicht nur aktiv mithelfen, sondern auch hilfreiche Tipps und einen vollen Magen mit nach Hause nehmen.

Alle Kurse werden durch eine Auswahl passender Weine oder ein kühles Bier begleitet, je nach persönlichem Gusto. Neben der umfangreichen Kursdokumentation können Sie sich mit anderen Kursteilnehmenden und Silvia Seiler austauschen, sowie wichtige Anregungen für den heimischen Grillabend aneignen.

Sissach

**Mo, 29. April 2019**

**BBQ Classic**

18 - 22 Uhr

**Di, 18. Juni 2019**

**Steak & Burger**

18 - 22 Uhr

**Mo, 12. August 2019**

**Steak & Burger**

18 - 22 Uhr

Kurse sind kostenpflichtig und mit Anmeldung

## METZGER-GRILLKURSE MIT ROLF HÄRING & SILVIA SEILER

Unser beliebter Metzger-Grillkurs geht in die nächste Austragungsrunde. Und mit Rolf Häring und Silvia Seiler haben wir das perfekte Duo am Start. Er eine ausgewiesene Metzger-Koryphäe, wenn es um die verschiedenen essbaren Köstlichkeiten vom Rind geht. Sie unsere etablierte Grill-Chefin, die auf informative und charmante Art und Weise Tipps rund ums Grillieren gibt.

Dabei geht es im Metzger-Grillkurs um weit mehr als nur die Klassiker wie Filet, sondern auch um die weniger bekannten, aber nicht minder schmackhaften Stücke wie T-Bone, Ribeye, Rumpsteak, Porterhouse oder Spider.

Ein Kurs für Fleisch-Liebhaber und Neugierige, die sich gerne umfassend und aus erster Hand über die Vorzüge der verschiedenen Fleischstücke informieren lassen möchten.

Sissach

**Mo, 27. Mai 2019**

18 - 22 Uhr

**Mo, 9. September 2019**

18 - 22 Uhr

Kurse sind kostenpflichtig und mit Anmeldung



# BIG GREEN EGG KOCH- UND HANDHABUNGSKURSE MIT JOHN DALY

Das Big Green Egg hat buchstäblich eingeschlagen wie eine Bombe – und das liegt zweifelsohne nicht nur am Aussehen des High-Tech-Grills. Insbesondere bei den Liebhabern

des Smokens, die über lange Zeit auf konstante Temperaturen angewiesen sind, hat sich das grüne Ding aus einer anderen Welt als unentbehrlicher Helfer erwiesen.

John Daly von Big Green Egg Schweiz wird Ihnen beweisen, dass dieser Grill aber noch viel mehr kann als nur Rauchzeichen zu geben. Er

hat ganz besondere Qualitäten, die Ihren Backofen arbeitslos werden lassen und fantastische Gerichte auf den Tisch zaubern.

Das Big Green Egg – egal ob XXL, Medium oder Small – ist ein Hingucker und ein Multitalent. John Daly zeigt Ihnen, warum er das gute Stück zu jeder Jahreszeit benutzt.

Ein Kurs für bekennende „Eierköpfe“ und solche, die es noch werden wollen oder einfach auf der Suche nach Alternativen zu klassischen Gas- oder Holzkohlegrills sind.

Winterthur

**Mo, 24. Juni 2019**

18 - 22 Uhr

Sissach

**Mo, 19. August 2019**

18 - 22 Uhr

Kurse sind kostenpflichtig und mit Anmeldung

## GRILL-DEMONSTRATIONEN 2019

Sissach: **Sa, 23. März 2019 - SAISONERÖFFNUNG**, 9 - 15 Uhr (kostenlos)

Winterthur: **Sa, 6. April 2019 - SAISONERÖFFNUNG**, 10 - 16 Uhr (kostenlos)

Sissach: **Sa, 27. April 2019**, 9 - 15 Uhr (kostenlos)



# GEWERBEAUSSTELLUNG SISSACH - 17. - 19. MAI 2019

Vier Jahre sind bereits wieder vergangen, seit die letzte MEGA in der Sissacher Begegnungszone gegen 150 Aussteller und fast 30 000 Besucher in ihren Bann zog.

Auch die dritte Ausgabe, die vom Freitag, 17. Mai bis Sonntag, 19. Mai 2019 stattfindet, soll wiederum eine Leistungsschau des regionalen Gewerbes und ein tolles Fest für die Besucherinnen und Besucher werden.

Wir von muff haushalt sind wie gewohnt mit zahlreichen Präsentationen, Demonstrationen und Aktionen in und vor unserem Laden an der Gewerbeausstellung vertreten. Neben unserer Grillkompetenz mit den Marken Weber und Big Green Egg, finden Sie viele weitere interessante Demonstrationen unserer hochwertigen Produkte, u.a. vom schwedischen Küchenhelfer Ankarsrum oder dem dänischen Pfannenspezialisten

Gastrolux.

Sie können zusätzlich von attraktiven Messeangeboten profitieren und in unserem vitrum bei einem Kaffee, einem Glas Wein oder einem kleinen Snack dem bunten Treiben im Sissacher Einkaufszentrum aus der ersten Reihe zuschauen.

Wir freuen uns auf tolle Begegnungen und eine begeisterte Atmosphäre bei bestem Wetter...

MEGA  
SISSACH



ANKARSRUM

Gastrolux *the best*

bamix<sup>®</sup>  
of Switzerland



Exklusive Glas- und Weinprobe mit

## Laetizia Riedel-Röthlisberger

11. Generation der Tiroler Glasmanufaktur Riedel

Winterthur, **Fr, 29. März 2019**, 18.30 Uhr

Weitere Informationen unter [www.muff-haushalt.ch](http://www.muff-haushalt.ch)



LETZTE FREIE PLÄTZE

# ROTWEIN DES JAHRES 2019

## VALE DO LACRAU RESERVA 2015

### DOC DOURO

Der 2015er Vale do Lacrau Reserva besteht aus 30% Touriga Franca, 30% Tinta Roriz, 20% Touriga Nacional und 20% Tinta Barroca. Mehr als 3 Jahre lagert der Wein, davon 14 Monate in französischen Barrique-Fässern und die restliche Zeit im funktionalen Keller des Weingutes.

Der Wein ist mit seinen 13,5% Vol. sehr bekömmlich und strahlt mit herrlicher rubinroter Farbe. Aromen von wilder Kirsche, reifen Himbeeren und Pflaumen, Noten von Cassis, Vanille und blaue Veilchen sorgen für eine edle Fruchtnote mit aromatischer Tiefe und geschmeidiger Eleganz.

Er ist ein harmonischer Essensbegleiter und bis ca. 2030 trink- und lagerfähig. Der Vale do Lacrau passt perfekt zu der Region, in der er hergestellt wird – er trägt die Sonne im Herzen und lässt dieses mit jedem Schluck höher schlagen. Ein Wein für die Seele...

Wo andere Menschen Ferien machen und den ganzen Tag lang auf ausgedehnten Spaziergängen die wundervolle Aussicht geniessen, arbeitet Rui Cunha in seinen steilen Weinreben, die bis zum Fluss Douro herabreichen. Dieser ist der drittlängste Fluss der iberischen Halbinsel mit 897 km und mittlerweile in Portugal zu einem Eldorado des Weins geworden. Insgesamt 45 000 Hektar werden hier bewirtschaftet und 50 unterschiedliche Rebsorten kultiviert.

Hohe Schieferstützmauern säumen die traditionellen Anlagen, die horizontal angepflanzt sind, während die neuen Terrassen ohne Mauern vertikal zum Hang verlaufen. Hier werden mehrheitlich Portweine und andere, trockene Weine unter geografisch schwierigen Bedingungen und unter grossem körperlichen Einsatz hergestellt. In einer Region, die an Schönheit kaum zu überbieten ist und in der Weinbau Last und Lust zugleich ist.





## ERST DAS VERGNÜGEN, DANN DER GENUSS

„Do it yourself“ ist ganz gross in Mode. Spätestens seit MacGyver in den späten 80er Jahren bereits vor dem ersten Kaffee mit nur einem Sackmesser Bomben entschärft und Motoren repariert hat, leben gerade Männer mit dem Erwartungsdruck, handwerklich geschickt sein zu müssen.

Seitdem dann auch noch IKEA ganz neue Masstäbe zum Thema Aufbauanleitungen gesetzt hat, fühlen sich Männer so sehr in die Enge getrieben, dass sie mit gespielter Selbstverständlichkeit den Aufbau neuer Möbel rein nach Gefühl in Angriff nehmen. Beim Versuch, ein „Billy“-Regal ohne Anleitung zusammenzubauen, ist unbestätigten Gerüchten zufolge schon mancher verhungert. Der Anblick der einen oder anderen Heimwerkstatt lässt

Elektriker, Gärtner oder Schreiner vor Neid erblassen. Aber auch hier gilt: eine Schwalbe macht noch keinen Sommer. Nur weil man es besitzt, heisst es noch nicht, dass man es auch benutzt.

Glücklicherweise gibt es eine Alternative für Menschen, die sich weder von MacGyver noch IKEA unter Druck setzen lassen. Die lieber anderen bei der Arbeit zuschauen, ohne mit einer fachkompetenten Meinung hinter dem Berg halten zu müssen. Denn wer kennt es nicht, das gute Gefühl – mit einer Hand in der Hosentasche und in der anderen ein gepflegtes Kaltgetränk – wohl gemeinte Ratschläge beim Aufbau der neuen Grilllandschaft oder der Aufschnittmaschine zu geben.

Unser „Rundum-Sorglos-Paket“ versorgt Sie mit einem Tribünenplatz in

besten Lage – Ihrem Daheim. Montage, Lieferung, Instruktion und Entsorgung Ihres Altgerätes sind dabei inbegriffen. Ihre Aufgabe besteht lediglich darin, Ort und Zeit zu definieren, den Rest übernehmen Menschen, die sich auskennen, Werkzeug schon mal in der Hand hatten und Spass an Dienstleistung haben.

Was bleibt, ist das gute Gefühl, für einmal alles richtig gemacht zu haben. Erst das Vergnügen und dann der Genuss, die Arbeit kann warten. Für Menschen, die sich sonst nichts gönnen oder mit ihrer Freizeit besseres anzufangen wissen, als kiloschwere Kartons durch die Gegend zu schleppen oder verrostete Grills zur Altmetallentsorgung zu fahren.

Getreu dem Motto: Man kann es selbst machen, muss es aber nicht.

