


RosenXthal

*TASTE
your life*

COLLECTION



GERMAN
DESIGN
AWARD
WINNER
2018

Rosen~~X~~thal

JUNTO SPANISCH
[together] englisch

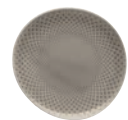


DESIGN: GIANPIETRO TONETTI (1958 - 2017) AND MARIO PADIGLIONE

Porcelain

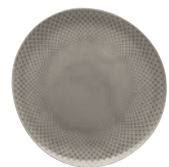
16 cm

Teller flach
Plate flat
Piatto piano



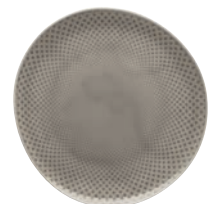
22 cm

Teller flach
Plate flat
Piatto piano



NEW 27 cm

Teller flach
Plate flat
Piatto piano



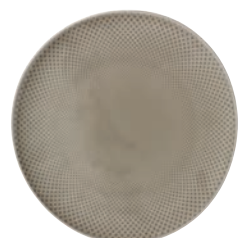
27 cm

Teller flach
Plate flat
Piatto piano



32 cm

Teller flach
Plate flat
Piatto piano



WHITE

PEARL GREY

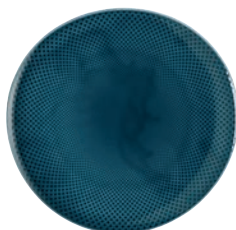
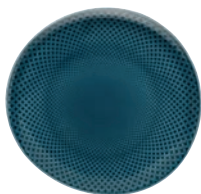
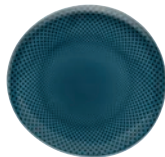
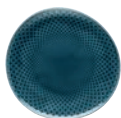
Rosenthal



OCEAN BLUE



NEW OPAL GREEN



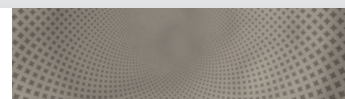
ROSENTHAL JUNTO



Porcelain



WHITE



PEARL GREY

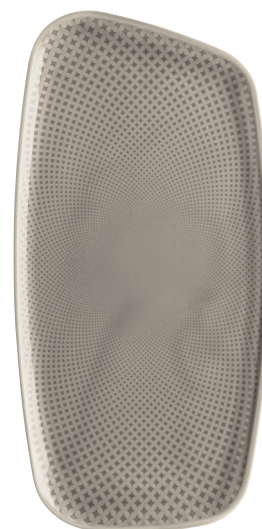
22 cm / **NEW** 25 cm

Teller tief
Plate deep
Piatto fondo



NEW 33 cm

Teller tief
Plate deep
Piatto fondo



30 x 15 cm

Platte
Platter
Piatto



Die speziell entwickelte Farbglasur lässt das charakteristische Rautenrelief in einem spannenden Hell-/Dunkelkontrast erscheinen und verleiht den von Hand glasierten Produkten einen einzigartigen Farbverlauf. | *The specially developed colour glaze lets the characteristic diamond relief appear in an exciting contrast of light and dark, lending these hand-glazed products a unique colour progression.* | La speciale smaltatura colorata conferisce un interessante effetto chiaroscuro contrastante al caratteristico rilievo a losanghe e aggiunge una nota di colore davvero unica a questi prodotti smaltati manualmente.

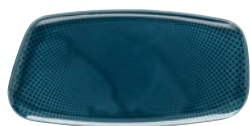
Rosenthal



OCEAN BLUE



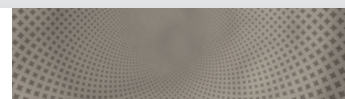
NEW OPAL GREEN



Porcelain



WHITE



PEARL GREY

11 cm / 14 cm / 15 cm

Schale
Bowl
Coppa



14 cm

Müslischale
Cereal bowl
Coppetta cereali



8 cm / 10 cm / 12 cm / 15 cm

Bowl
Bowl
Coppa



TASTE
your life



OCEAN BLUE



NEW OPAL GREEN



NEW 16 cm

Dressingtopf
Dressing bowl
Contentore dressing



14 cm

Müslischale
Cereal bowl
Coppetta cereali



22 cm / 26 cm / NEW 33 cm

Schüssel
Bowl
Insalatiera



Porcelain

0.08 l

Espressotasse
Espresso cup & saucer
Tazza espresso

0.13 l

Kaffeetasse
Cup & saucer 4 tall
Tazzine caffè

0.28 l

Kombitasse
Combi cup & saucer
Tazza combi

0.24 l

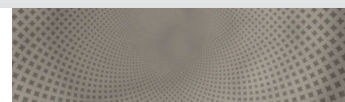
Teetasse
Tea cup & saucer
Tazza tè

0.38 l

Becher mit Henkel
Mugs with handle
Tazza con manico



WHITE



PEARL GREY



Rosen~~X~~thal



OCEAN BLUE



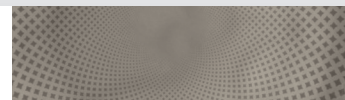
NEW OPAL GREEN



Porcelain



WHITE



PEARL GREY



Rosenthal



OCEAN BLUE



NEW OPAL GREEN



0,08 l

Espressotasse
Espresso cup & saucer
Tazza espresso



0,20 l

Milchkännchen
Creamer 4
Lattiera 4



0,28 l

Zuckerdose
Sugar bowl
Zuccheriera



1,3 l

Teekanne 6 Pers
Teapot 3
Teiera/3

ROSENTHAL JUNTO

Stoneware

16 cm

Teller flach
Plate flat
Piatto piano



22 cm

Teller flach
Plate flat
Piatto piano



25 cm

Teller flach
Plate flat
Piatto piano



27 cm

Teller flach
Plate flat
Piatto piano



30 cm

Teller flach
Plate flat
Piatto piano



SLATE GREY

BRONZE


RosenXthal

TASTE
your life

[Intro]

Taste your life- 2.0! Das Magazin von Rosenthal geht in die zweite Runde. In dieser Ausgabe steht „Junto“ mit modernen Farben und somit in seiner neuen Formation im Mittelpunkt. Das Porzellan besticht in seiner unvergleichlichen Form und seinen irisierenden Farben, deshalb wollen wir Sie in dieser Ausgabe ebenso überraschen: mit Inspirationen in den Kategorien Soulfood, Greenfood, Seafood, Firefood und erstmals der Rubrik Superfood. Wir haben für Sie (nach-)gekocht, gebraten, gebacken, dekoriert und sogar gegärtnert. So servieren wir Ihnen leckere Rezepte auf „Junto“ und präsentieren erstmals ein Spezial zu dem innovativen Städtetrend des Urban Gardening. Zur Seite standen uns die Profiköche der internationalen Koch- und Foodszene Sebastian Copien und Sabine Hueck, die uns nicht nur in ihre kulinarischen Töpfe blicken ließen, sondern mit uns über ihr Leben, ihre Kochphilosophie und Visionen geplaudert haben. Seien Sie gespannt und – Taste your life!

Taste your life- 2.0! The Rosenthal Magazine progresses to the next round. This edition focuses on “Junto” with its modern colours and new design. This porcelain is captivating in its unrivalled shape and iridescent colours. That’s why we want to surprise you just as much in this edition: with inspirations from the categories of soul food, green food, seafood, fire food and, for the very first time, superfood. We have cooked, fried, baked, decorated and even gardened for you, meaning we can serve you delicious recipes on “Junto”, and, for the first time, we will present a special article about the innovative city trend of urban gardening. Sebastian Copien and Sabine Hueck, professional chefs from the international cooking and food scene, were with us, not just letting us have a look into their culinary saucepans but sharing insights about their lives, cooking philosophies and visions. Get ready and –Taste your life!



Sinnliche Keramik im angesagten Handmade-Look, matte Erdtöne, feines Porzellan in asymmetrischen Formen - subtil verschmelzen sie zu einem Ganzen: Junto! Die individuellen, klaren und schlichten Formen, die je nach Lichteinfall in unterschiedlichen Farbnuancen changieren, sprechen Ästheten wie Minimalisten gleichermaßen an und versprechen einen modernen Rahmen für kreative Speisen. Durchdacht gestaltet von Gianpietro Tonetti und Mario Padiglione, erlauben die verschiedenen Kombinationen der Einzelteile einen fantasievollen Mix, der das Geschirr scheinbar immer wieder neu erfindet. Rosenthal ergänzt dieses einzigartige Design um 3 neue Farben: Aquamarine - das durch seine optischen Spiegelungen an die unterschiedlichen Töne der Tiefen und Untiefen des Meerwassers erinnert. Alabaster - ein zarter Kreideton, der die Geschirrserie um unzählige Kombinationsmöglichkeiten erweitert. Opal Green - bringt mit seinem filigranen Rautenrelief feinsinnige Zurückhaltung auf jede Tafel und strahlt Ruhe, Klarheit und Weite aus. Junto gilt mit seinem zurückhaltenden Design somit als Sinnbild einer stilvollen Tafel, an der Genuss und gemeinsames Essen im Vordergrund stehen.

Sensual ceramics with a trendy hand-made look, matte earthy colours, fine porcelain with asymmetric shapes - subtly melting into one: Junto! The individual, precise and simple shapes that change their colour nuances depending on the lighting angle, are attractive for aesthetics and minimalists alike, promising a modern frame for creative dishes. Cleverly designed by Gianpietro Tonetti and Mario Padiglione, the different combinations of the individual items allow an imaginative mixture that seemingly keeps re-inventing this crockery. Rosenthal is adding three new colours to this unique design: Aquamarine - reminiscent of the different shades of the depths of the sea, thanks to its visual reflections. Alabaster - a delicate chalky shade that extends the crockery series by numerous combination options. Opal Green - bringing sensitive modesty to every table with its intricate diamond relief, radiating peace, clarity and openness. With its low-key design, Junto is a symbol of a stylish table where enjoyment and eating together are centre stage.



„JUNTO MACHT
DEN ESSTISCH
ZU EINEM ORT DER
LEBENSFREUDE.“

"Junto turns the dining table into a place of joie de vivre."

[rosenthal]



„AN EINEM PERFECTEN KOCH-
ABEND BRINGT DAS ESSEN
DIE MENSCHEN ZUSAMMEN.“

"Food unites people on a perfect cooking evening."

[sabine hueck]



PORZELLAN: Der harmonische Grünton Opal Green ergänzt die bestehenden Junto Porzellanfarben Ocean Blue, Pearl Grey und Weiß. Er strahlt Ruhe, Klarheit und Weite aus. Die zarte, an die Farbe kühler Edelsteine erinnernde Glasur, bringt das filigrane Rautenrelief perfekt zur Geltung und drückt trotz feinsinniger Zurückhaltung Präsenz bei Tisch aus. **KERAMIK:** Der Aquamarine gilt als die Mutter aller Edelsteine. Bereits der Name nimmt die enge Verbindung zu den zart- bis dunkelblauen Nuancen des Meerwassers und ihren optischen Spiegelungen, Tiefen und Untiefen auf. Die kreisförmig verlaufenden Blaunancen des neuen Junto Farbtons spiegeln die unendliche Vielfalt von Wasser. Unterbrochen von pastelligen Sprenkeln aus Beige und Creme ist jeder Teller ein Unikat. Ausgeführt auf cremefarbenem Steinzeug vereint Junto Aquamarine Leichtigkeit und angenehme Frische.



JUNTO

SPANISCH

[together] englisch

PORCELAIN: The harmonious new tone Opal Green complements the existing Junto porcelain colors Ocean Blue, Pearl Grey and White. It radiates calmness, clarity and vastness. Reminiscent of the color of cold gemstones, the fine glaze perfectly emphasizes the delicate diamond relief. In spite of its subtle restraint the color expresses a strong presence at the dinner table. **STONEWARE:** The Aquamarine is considered the mother of all gems. Already the name takes up the close connection to the soft to dark blue nuances of the sea water and its optical reflections, depths and shallows. The circular blue shades of the new Junto color reflect the infinite variety of water. Interspersed with pastel speckles of beige and cream, each plate is unique. Made of cream stoneware, Junto Aquamarine combines lightness and pleasant freshness.

Soul FOOD



SEBASTIAN COPIEN

Sebastian Copien, einerseits freiheitsliebender Surfer, andererseits wissenschaftlicher Spitzenkoch /Autor /Permakulturpraktiker. In ihm vereinen sich zwei Welten, die seiner Philosophie „Vom Samenkorn im Boden bis hin zum fertigen Gericht“ zusätzlichen Ausdruck verleiht. Die Liebe zur Natur, seinen selbstgezogenen Pflanzen und das Bewusstsein der Nachhaltigkeit werden in jedem seiner Gerichte spürbar. Neben seiner Kochschule in München betreibt er erfolgreich seine Online-Kochschule VEGAN MASTERCLASS mit dem Ziel durch Genuss Menschen für die pflanzliche Küche zu begeistern. Infos und Anfragen unter: www.sebastian-copien.de / www.vegan-masterclass.de | *Sebastian Copien - on the one hand, a freedom-loving surfer, on the other hand, a scientific top chef/author/permaculture practitioner. In him, two worlds unite that express his philosophy "From the seed in the ground to the finished dish". His love of nature, his home-grown plants and awareness of sustainability are noticeable in each of his dishes. In addition to his cooking school in Munich, he successfully runs his VEGAN MASTERCLASS online cooking school, with the goal of inspiring people towards plant-based cuisine. Information and enquiries at: www.sebastian-copien.de / www.vegan-masterclass.de*

Eine Kochschule und kein Restaurant?

Neben meinen Kochkursen und Seminaren koche ich auf ausgesuchten Veranstaltungen oder bei eigenen Fine-Dining-Events und das ist für mich die perfekte Mischung. Das regelmäßige Kochen und Bekochen außerhalb der Kurse ist dabei für mich aber ganz essentiell, denn nur so lerne ich dazu und kann mich weiterentwickeln.

A cooking school rather than a restaurant?

In addition to my cooking courses and seminars, I cook at selected functions or my own fine dining events. That's the perfect mixture for me. Regularly cooking for myself and others outside the courses is absolutely essential for me. That's the only way I can learn and continue developing.

Sehen Sie sich also als Kochmissionar?

Kochpädagoge? Ich bin wirklich alles andere als ein Missionar. (lacht) Ich sehe mich eher als Trainer, der von Herzen gerne sein Wissen weitergibt und Freude daran hat, wenn sich bei seinen Schülern die kulinarischen Fertigkeiten verbessern. Bei meinen Kursen, egal ob live oder in meiner Online-Kochschule, geht es nicht darum, einfach nur Rezepte nachzukochen, sondern um wirklich alle Schlüsselfaktoren herausragender veganer Küche zu verinnerlichen.

Do you see yourself as a cooking missionary?

A cooking educator? *I am anything but a*

missionary. (laughs) I see myself more as a coach who just loves to pass on his knowledge and enjoys seeing his students improve their culinary skills. My courses, whether live or online, aren't about just following a recipe but about really internalising all the key factors of excellent vegan cooking.

Was kommt bei Ihnen auf den Tisch, was andere eher nicht essbar finden? Ich fermentiere sehr gerne und viel und das ist für den ein oder anderen Gaumen eine Herausforderung. Kimchi zum Beispiel – entweder man liebt es oder man hasst es. Bei mir die große Liebe. (lacht) Ich arbeite auch mit viel Röstaromen, die mag auch nicht jede/r.

What do you serve that others may not find quite so edible? *I enjoy fermenting. That's a bit of a challenge for some people. Kimchi for example – either you love it or you hate it. For me, it's the big love. (laughs) I also work with roasting aromas a lot. Not everybody likes that.*

Gibt es ein Fertiggericht, das in Ihren Augen überhaupt genießbar ist? © Da müssten wir jetzt Fertiggericht genauer definieren, aber ich esse hin und wieder eine bio-vegane Tiefkühlpizza mit Dinkelboden. Die pimpe ich dann noch ein bisschen mit Gemüse und Mandelschmelz und die ist durchaus lecker.

Is there a ready-meal that is at all edible in your opinion? © You'd have to define ready-meal first but every now and then, I eat an organic, vegan pizza with a spelt base from the freezer. I pimp it a bit with vegetables and almond glaze, then it's quite nice.

Können Sie rohes Gemüse am Geruch erkennen? Definitiv, denn ich beschnuppere mein Gemüse sehr häufig. (lacht)

Can you recognise raw vegetables by their smell? Absolutely! I sniff my vegetables a lot. (laughs)

Wie mögen Sie Ihr Gemüse am liebsten: Roh oder gekocht? Mit oder ohne Schale?

Am liebsten mit viel Röstaromen und trotzdem noch Biss – grob und rustikal und dazu feine Rohkost. Beides ergänzt sich in Perfektion. Ich bin großer Fan von Schale und von der Verarbeitung von der Wurzel bis zur Blüte.

How do you prefer your vegetables: Raw or cooked? With or without skin? Preferably with a lot of roasting aromas but retaining their bite – chunky and rustic, with fine raw fruit and vegetables. They perfectly complement each other. I'm a huge fan of the skin and of processing from the root to the blossom.

Superfood ist momentan in aller Munde. Was ist für Sie das ultimative Superfood?



„ICH BE- SCHNUPPERE MEIN GEMÜSE SEHR HÄUFIG“

“I sniff my vegetables a lot.”

Frisches, lokal angebautes Gemüse, Kräuter und Obst – direkt geerntet und verarbeitet mit viel Aufmerksamkeit. Das ist Superfood. Dazu gehören auch Wildkräuter wie Brennnessel oder Spitzwegerich und Co.

Everyone is currently talking about superfood. What is the ultimate superfood for you? Fresh, locally grown vegetables, herbs and fruit – harvested and processed with a lot of attention. That’s superfood. That also includes wild herbs such as nettles or ribwort etc.

Sind Sprossen in Ihren Augen noch Gemüse? Sprossen sind die Vorstufe von Kräutern, Getreide oder Gemüse, um es ganz genau zu definieren. (lacht) Das ist auch Superfood. Ich keime sehr gerne. Allerdings ist es ein Unding, wenn man pauschal auf jedes Essen eine Hand voll Sprossen klatscht, die geschmacklich keine Auswirkung haben oder Harmonie erzeugen mit dem Rest. Ist gerade gastronomisch voll “in” und geht mir auf die Nerven.

Are shoots also vegetables in your eyes? Shoots are the preliminary stage of herbs, grain or vegetables to define it precisely. (laughs) They’re also a superfood. I like using shoots. But it’s a bit of an absurdity, if you always throw a handful of shoots on every dish, even if they don’t have any impact on the taste or create harmony with the rest. Gastronomically,

it’s really “in” at the moment. I find that really annoying.

Nennen Sie uns Ihr „Lebensrezept“. Positiv denken – Träume und Visionen haben und bereit sein, dafür viel zu geben. Viel Lachen, auch wenn es eigentlich nichts zu lachen gibt. Vertrauen haben – in sich selbst und in das Leben, denn es öffnen sich immer neue Türen, gerade wenn sich ein paar schließen. Ohne Kompromisse immer auf die innere Stimme und den Bauch hören. Das Leben genießen!

Tell us your “recipe for life”. Think positively – have dreams and visions and be ready to invest a lot for them. Laugh a lot even if there isn’t anything to laugh about. Have trust – in yourself and in life. New doors open all the time, especially when some are closing. Always listen to your gut, without compromise. Enjoy life!

Zurück zur Natur – wo holen Sie sich Ihre Inspirationen? Ich surfe seit vielen Jahren und das mache ich auch mehrfach pro Jahr. Am und im Meer zu sein und diese Kraft der Wellen zu spüren, ist für mich ganz essentiell. Ansonsten bin ich einfach überall gerne in der Natur – dazu zähle ich auch meinen Kochschulgarten. Das inspiriert mich besonders für meine Küche. Zu sehen, was gerade wächst und dabei auch neue Pflanzen-

teile zu entdecken, ist so wundervoll und sorgt immer für neue Ideen in der Küche.

Back to nature – where do you get your inspiration from? I have been surfing for many years. I do that several times a year. Being by the sea and in the sea, feeling the power of the waves, is absolutely essential for me. Apart from that, I enjoy being in nature anywhere – I include my cooking school garden in that. That inspires me for my cuisine, in particular. Seeing what’s growing and discovering new parts of plants is just wonderful. It always gives me new ideas for the kitchen.

Taste your life – Wie schmeckt IHR Leben?

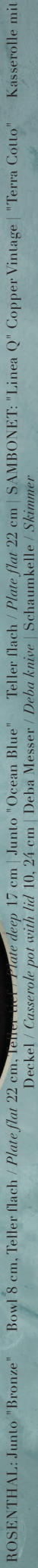
Wie die 5+1 Geschmacksrichtungen, von denen ich in jedem meiner Kurse erzähle. (lacht) Alles dabei. Süß, sauer, salzig, bitter, scharf und umami. Manchmal leichte Rohkost und manchmal lange geschmort und deftig. Genuss ist da ganz wichtig.

Taste your life – how does YOUR life taste?

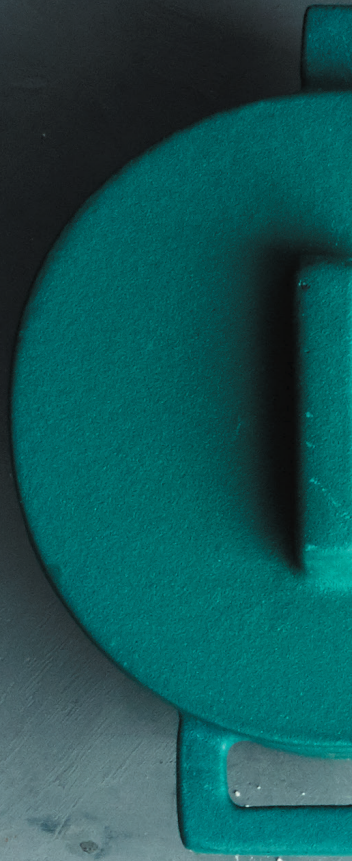
Like the 5+1 flavours that I talk about in every one of my courses. (laughs) Everything is included. Sweet, sour, salty, bitter, spicy and umami. Sometimes light raw fruit and vegetables, sometimes stewed for a long time and hearty. Enjoyment is really important.



deftige Bowl:
Reispapier. Orange.
Tofu. Avocado.
Pastinake.



TASTE
your life

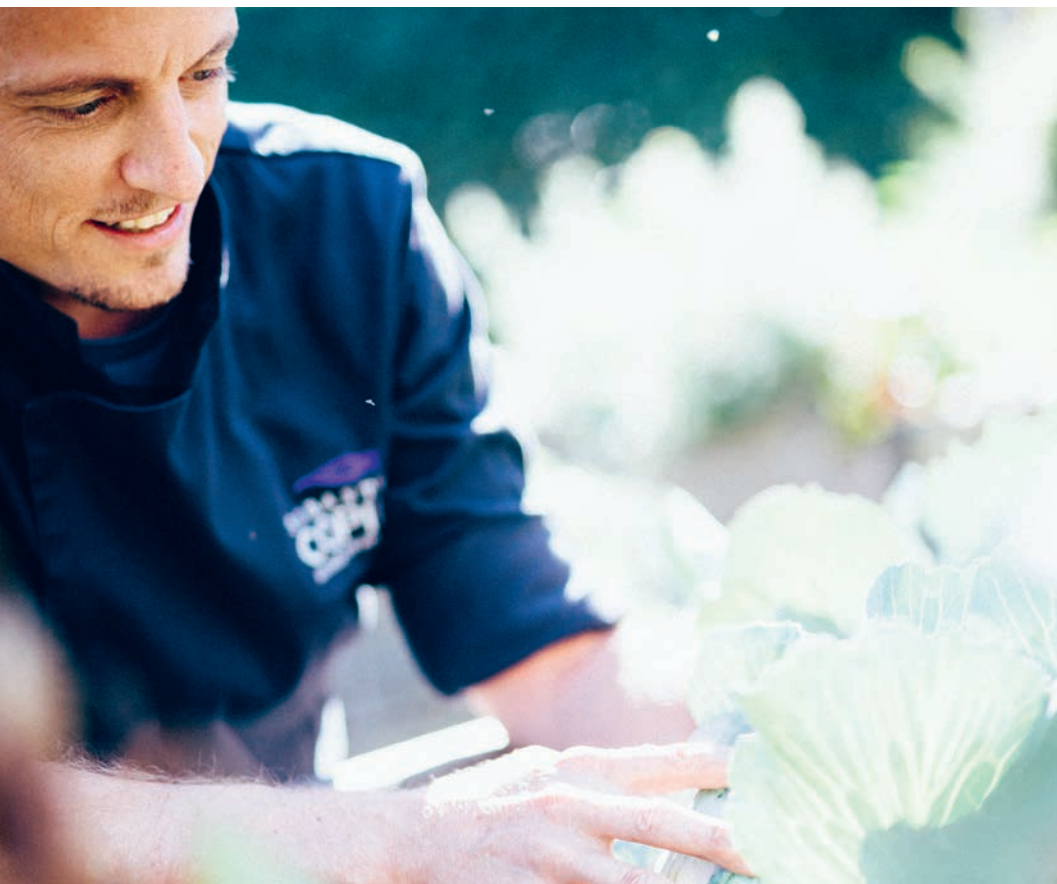


FAVORITEN FÜR DIE SOULFOOD-KÜCHE

Green FOOD







Ein gepflegter und begrünter Innenhof eines Klosterstifts, mitten in der Innenstadt von München. Ein stilles Kleinod, fernab vom Lärm des Großstadtrubels. Hier ist er, der urbane Garten von Sebastian Copien: wilde Gewächse, riesige Fenchelhalme und zwischendrin, fein gesätes Gemüse. Alles ist grün, duftet und schmeckt, wie Sebastian sagt: „Einfach nur lecker!“ Mit dem Urban Gardening verwirklicht und lebt der Koch und Permakultur-Praktiker sein ganzheitliches Motto „Vom Feld in den Topf“. | *A cultivated and planted inner courtyard of a monastery, right in the middle of Munich's city centre. A quiet jewel, a long way from the noise of big city chaos. This is it, Sebastian Copien's urban garden: wild plants, huge fennel stalks and right in the middle: carefully sown vegetables. Everything is green and smells and tastes great, according to Sebastian: "Simply delicious!" With urban gardening, the chef and permaculture practitioner implements and lives his holistic motto "From the field into the saucepan".*

Welche Philosophie steckt hinter Urban Gardening? Dass man im urbanen Umfeld, egal ob auf dem Balkon, auf der Fensterbank oder in Stadtgärten Pflanzen kultiviert, die man zu leckeren Gerichten verarbeiten kann. Da ist der Weg genauso wichtig wie das Ergebnis.

What's the philosophy behind urban gardening? Cultivating plants in an urban environment - whether on a balcony, window sill or in a city garden - that can be turned into tasty dishes. The journey is just as important as the result.

Ihr Garten sieht teilweise sehr wild aus. Haben Sie trotzdem eine Art „System“? (lacht) Ich richte mich natürlich nach der klassischen Pflanzfolge bzgl. schwach-/ mittel-/ und stark-zehrenden Pflanzen. Genauso auch darauf, welche Pflanzen sich gegenseitig im Beet unterstützen und welche sich nicht mögen. Aber ansonsten probiere ich viel aus und gehe auch oft nach meinem Bauchgefühl. Wenn was klappt oder wenn nicht, merke ich mir das und so lerne ich viel dazu. Letztendlich weiß ich aber, dass ich eigentlich nicht viel weiß, was das Thema anbelangt. Das ist ein ganz eigenes Universum ohne Grenzen.

Your garden looks quite wild in parts. Do you still have some kind of "system"? (laughs) I follow the classic crop sequence with plants having a low/medium/high nutrient uptake. I also pay attention to which plants support each

other and which dislike each other. Apart from that, I experiment a lot and follow my instinct. If something works or doesn't, I'll remember it and learn from that. Ultimately, I realise that I don't know much about the topic. It's a separate universe without limits.

Wie viel Platz hat Unkraut in Ihrem Garten? Einen großen. In der Permakultur sagt man: „Es gibt keine Unkräuter sondern nur Beikräuter!“ Die haben meistens eine Aufgabe oder sind ein Zeichen für gewisse Dinge, wie Nährstoffversorgung etc. Und ich freue mich über die Pflanzen, die als Unkraut bezeichnet werden. Brennnessel und Co ernte ich ja gleich mit und mach was Leckeres draus.

How much space do weeds have in your garden? A lot. In permaculture, the saying goes: There are no weeds, just surrounding plants. They usually have a task or are an indication of something such as nutrient supply etc. I delight in the plants that are labelled as weeds. I include nettles etc. in my harvest and turn them into something delicious.

Sind Pflanzen in einer Millionenstadt denn noch bio? Was ist bio? (lacht) Ist bio das Siegel? Ist bio eine Philosophie? Was heute als bio bezeichnet wird, ist leider oft ein Witz in meinen Augen. Wahres BIO wäre eine 100%-ige natürliche Aufzucht - vom Saatgut über Erde, Dünger und Ernte mit minimalem

Energieverbrauch. Meine Pflanzen sehen nicht mehr als den Himmel, Sonne und Regen. Ich dünge mit Kompost oder fermentierten Kompost (Bokashi). Das ist für mich trotz der Tatsache, dass der Garten mitten in München ist, viel mehr bio als manch ein Siegel verspricht.

Are plants in a metropolis still organic? What does "organic" mean? (laughs) Is "organic" the seal? Is "organic" a philosophy? What is classed as "organic" nowadays, is often a joke in my eyes, unfortunately. True ORGANIC produce would have 100% natural cultivation - from the seed and the earth to the fertiliser and harvest with minimum energy consumption. My plants see nothing but sky, sun and rain. I use compost or fermented compost (bokashi) as a fertiliser. That's much more organic to me than any seal may promise, even if the garden is located in the centre of Munich.

Sie geben Ihrem Gemüse menschliche Attribute, wie z.B. „der sexy Fenchel“. Haben Sie eine besondere Beziehung zu Ihrem selbstgezogenen Gemüse? Klar. Wenn du dich über Monate um gewisse Pflanzen kümmerst, von der Aussaat bis zum fertigen Gemüse, baut man natürlich eine Beziehung auf. Nicht im klassischen menschlichen Sinn - ich gebe meinem Gemüse keine Namen. (lacht)

You give human attributes to vegetables such as "sexy fennel". Do you have a special relationship with your home-grown vege-

tables? *Of course. If you're taking care of particular plants for months, from sowing to the fully grown vegetable, you build a relationship quite naturally. Not in a classic human sense - I don't give my vegetables names, for example. (laughs)*

Gehen Sie in Ihrer Küche mit Ihrem selbst-angebautem Gemüse anders um als mit gekauftem? Ich habe ein anderes Gefühl bei der Zubereitung und meine Freude ist größer. Ich habe auch dadurch erst richtig gelernt, immer zu versuchen, alles zu verarbeiten. Wenn ich früher einen Salat gekauft habe und der ist welk geworden, dann habe ich den viel leichter weggeschmissen. Beim Selbstgezüchteten macht man das nicht so schnell und das hatte wiederum Auswirkung auf mein allgemeines Wegwerfverhalten.

Do you treat your home-grown vegetables differently in your kitchen compared to vegetables you have bought? *I have a different feeling during preparation and I enjoy it more. That's how I properly learned to try using everything. Years ago, it was probably easier for me to throw away lettuce I bought if it wilted. You don't do that as easily with something home-grown. Then that had an impact on what I would throw away in general.*

Was halten Sie eigentlich von tiefgekühltem Gemüse? Ich finde nur Erbsen als TK-

Ware ansprechend genug, dass ich sie verarbeite (in Cremes, Suppen etc). Spinat ist auch ok, auch wenn beide nicht zu vergleichen sind mit der frisch geernteten Ware. Aber für viele Menschen ist TK-Gemüse ein wichtiger Teil im Alltag und dann ist das auch super so. Dass TK-Gemüse viele Vitamine hat, ist ja mittlerweile klar. Mir geht's mehr um Textur und Geschmack. Aber lieber TK-Gemüse essen als gar kein Gemüse.

What do you think of frozen vegetables? *I think only frozen peas are tasty enough to use (in creams, soups etc.). Spinach is ok, too, even though you can't compare either of them to the freshly harvested produce. But for many people, frozen vegetables are an important part of everyday meals, and that's great. We know by now that frozen vegetables have a lot of vitamins. For me, it's more about texture and flavour. But it's better to eat frozen vegetables than no vegetables at all.*

Wie „überwintern“ Sie ohne Ihren Garten? Wecken Sie ein? Fermentieren Sie? Konservieren Sie? Ja, ich fermentiere sehr viel. Ich habe in der Kochschule auch einen Gemüsehumboldt, in dem ich zum einen fermentiere und zum anderen Gemüse perfekt lagern kann bzgl. Luftfeuchtigkeit und Temperatur. Ansonsten ziehe ich Sprossen und MicroGreens im Zuchtschrank und kaufe einfach wundervolles Lagergemüse bei meinem

Biohändler. Topinambur und Pastinaken kann ich mir nach und nach auch im Winter aus meinen Beeten ziehen.

How do you spend the winter without your garden? Do you bottle food? Do you ferment it? Do you preserve it? *Yes, I ferment a lot. I also have a vegetable humidor in the cooking school where I can ferment as well as store vegetables at the perfect humidity and temperature. I also cultivate shoots and micro greens in cabinets and buy simply wonderful storable vegetables from my wholefood shop. I get Jerusalem artichokes and parsnips from my plot in winter, too.*

Aus welchem Gemüse kann man einen guten Nachtisch zaubern? Ich habe letztes aus Sellerie und weißer veganer Schokolade ein super leckeres Eis gemacht. Das war zusammen mit Blaubeeren und Reis-Dulce de Leche eine perfekte Harmonie. Kürbis oder Süßkartoffel sind super für Desserts. Und noch viele mehr. ☺

Which vegetables make good desserts? *The other day, I made great ice-cream from celery and white vegan chocolate. That was a perfect combination with blueberries and rice-dolce de leche. Pumpkins and sweet potatoes are great for desserts. And many more. ☺*



“WENN GEMÜSE NICHT SCHMECKT, LIEGT ES NICHT AM GEMÜSE!”

“If vegetables don't taste good, it's not the vegetables' fault!”





*fine Bowl:
Paprika-Jus.
Kartoffelkäse. Pilze.
fermentierter Garten.*



ROSENTHAL, Jumbo, "Bronze" | Bowl 8 cm, Teller tief / Plate deep 17 cm | SAMBONE, "Vintage" | Casserole pot with lid 16, 20, 24 cm | Schneidbrett / Cutting board 40 x 15 cm | Tomatenschäler, Kartoffel-
schäler, Obstzange / Tomato peeler, potato peeler, fruit pongs | Mörser & Stössel / Mortar & pestel

*TASTE
your life*



BESTE ZUTATEN FÜR DIE GREEN-KITCHEN

Super FOOD

MATCHA

PORCELAIN OCEAN BLUE
Schale / Bowl 15 cm



LEINSAMEN
LINSEED

PORCELAIN PEARL GREY
Schale / Bowl 12 cm



AVOCADO

CERAMIC AQUAMARINE
Teller tief / Plate deep 22 cm



TASTE
your life





GOJI BERRY

CERAMIC BRONZE
Schale / Bowl 12 cm

CHIA

PORCELAIN OCEAN BLUE
Schale / Bowl 10 cm

KÜRBIS KERNE

PORCELAIN OPAL GREEN
Schale / Bowl 12 cm

HANFSAMEN

PORCELAIN WHITE
Schale / Bowl 10 cm

EDULKAKAO

CERAMIC SLATE GREY
Schale / Bowl 15 cm

HIRSE

PORCELAIN PEARL GREY
Schale / Bowl 10 cm



Sea FOOD





ROSENTHAL: Junto "Opal Green" Teller / Plate 16 cm | Junto "Pearl Grey" Bowl 12 cm | Junto "Aquamarine" Teller / Plate deep 22 cm | Junto "Ocean Blue" Teller / Plate 22 cm, Bowl 8 cm

SABINE HUECK

Sabine Huecks kulinarische Weltreise beginnt als Kind deutscher Auswanderer in der brasilianischen Konditorei ihrer Großmutter. Von ihr hat sie gelernt, Rezepte aus der Heimat in die regionalen Gegebenheiten neuer Länder zu adaptieren und steht somit für eine authentische und vor allem ehrliche Fusionsküche. Mittlerweile gilt sie nicht nur als bunte Botschafterin der Berliner Kochszene, sondern ist auch in Sachen Schreiben, Gestalten und Interior Design gefragt. Die lebensfrohe Gastgeberin verwöhnt ihre Gäste mit multikulturellen Gerichten in ihrem Atelier Culinário in Berlin Schöneberg. Infos und Anfragen unter : contact@atelierculinario.de, www.sabinehueck.de, Atelier Culinário, Kyffhäuserstraße 21, 10781 Berlin | *Sabine Hueck's culinary world tour started as the child of German emigrants in her grandmother's Brazilian patisserie. It was from her that she learned to adapt recipes from home to the regional factors of new countries, consequently representing authentic and, most importantly, honest fusion cuisine. Nowadays, she is not only known as a colourful ambassador of Berlin's cooking scene, but she is also in demand when it comes to writing, designing and interior design. This fun-loving hostess spoils her guests with multi-cultural dishes in her studio "Atelier Culinário" in Berlin's Schöneberg district. Information and enquiries at: contact@atelierculinario.de, www.sabinehueck.de, Atelier Culinário, Kyffhäuserstraße 21, 10781 Berlin*

Dieses Gericht schmeckt und riecht nach Ihrer Kindheit ... Ananas-Hefe-Guglhupf von meiner Oma. Sie wohnte am Strand bei São Paulo....von ihr habe ich das Backen gelernt. Sie machte einfach den besten Kuchen. Da es in Brasilien keine typisch deutschen Zutaten gab, musste meine Oma einfallsreich und erfinderisch sein. Und das war sie! (lacht) So hat sie typisch deutsche Brote z.B. mit Maismehl gebacken oder Früchte getrocknet, um sie für einen klassischen Rhabarberkuchen wie Rhabarber aussehen zu lassen. Das ist für mich echte Fusionsküche!

This dish tastes and smells of your childhood ... Pineapple-yeast ring cake made by my gran. She lived at the beach close to São Paulo....she taught me how to bake. She simply made the best cakes. But because there were no typically German ingredients in Brazil, my gran had to be imaginative and inventive. And she really was! (laughs) She baked typically German bread with cornmeal, for example, or she dried fruit to make it look like rhubarb for a classic rhubarb cake. That's real fusion cuisine to me!

Kuchenbacken: dann lieber brasilianisch oder typisch deutsch? Gerne typisch deutsch-österreichisch. ...Ich liebe die Wiener und Österreichische Küche, vor allem die Bäckerei. Bei meinem Praktikum in Wien habe ich viele traditionelle Rezepte kennengelernt.

Als ich diese mit meinem brasilianischen Backwissen gemischt habe, fanden das die Österreicher erst mal unmöglich (lacht)... später fanden sie es aber dann ganz gut, glaube ich.

Baking cakes: do you prefer Brazilian or typically German? I prefer typically German-Austrian. ... I love Viennese and Austrian cuisine, especially when it comes to baking. I got to know many traditional recipes during my work experience in Vienna. When I mixed those with my Brazilian baking skills, the Austrians initially found that impossible (laughs)... but later, I think they quite enjoyed it.

Sie haben schon in viele Kochtöpfe auf der Welt geblickt - welcher „Topf“ hat Sie am meisten fasziniert? Thailändische und peruanische Kochtöpfe sind für mich immer einen Blick wert. Die Thailändische Küche fasziniert mich, weil sie so wenige Einflüsse von außen erlebt hat und deshalb so authentisch geblieben ist. Das Gegenteil dazu bildet die peruanische Küche, die bunt und einflussreich daherkommt.

You've looked into many saucepans in the world - which "saucepan" has fascinated you the most? For me, Thai and Peruvian saucepans are always worth a look. Thai cuisine fascinates me because it has experienced little external influence and therefore remained very authentic.

Peruvian cuisine is the opposite. It's colourful and heavily influenced.

Welche Menschen begleiteten Sie bis heute auf Ihrer kulinarischen Reise und haben Sie bis heute geprägt? Alle Migranten, die mit ihrer Küche und ihren Geschmäckern in der Fremde zurechtkommen müssen und die Fusionsküche erfunden haben ... und auch heute noch erfinden. Mein Kochkurs „Essen im Gepäck“ ist der bestgebuchte Kurs im Atelier. Dies zeigt, dass die Gewürze und Gerichte, die man aus den fernen Ländern mitbringt, an Emotionen gebunden sind. Authentische Küche ist für mich also eine Küche mit Emotionen. Die besten „neuen“ Fusionsrezepte entstehen oft aus Not, Leid oder Tränen. Wenn Menschen ihre Heimat verlassen müssen und dann mit neuen Gegebenheiten und regionalen Besonderheiten zurechtkommen müssen, um ein bisschen Heimat auf dem Teller zu haben. Wie bei meiner Oma. Das ist für mich authentische Küche. Rezepte müssen sich also durch Generationen entwickeln und verändern und nicht frei erfunden werden.

Who has accompanied you on your culinary journey and had an impact on you to date? All migrants who have to manage with their cuisine and flavours abroad, who have invented fusion cuisine ... and are still inventing it today.



“JUNTO HEISST ZUSAMMEN”

"Junto means together"

My cooking course “Travelling with food” is the most visited course in the studio. This shows that herbs and dishes you bring back from far-away countries are connected with emotions. Authentic cuisine therefore means cuisine with emotions to me. The best “new” fusion recipes are often created from necessity, sorrow or tears. When people have to leave their home and then deal with new circumstances and regional peculiarities to bring a little bit of home to their plates. Just like my gran did. That’s authentic cuisine to me. Recipes have to develop and change over generations, not be freely invented.

Fusionsküche zeigt für mich ... Globalisierung, also das, was momentan und schon immer auf der Welt passiert ist. Es wird nichts erfunden, sondern von Generationen durch Freude und Leid entwickelt. Vor allem die Nikkei-Küche (Japanisch-Peruanisch), mit der ich mich in meinem 2-jährigen Aufenthalt in Lima intensiv auseinandergesetzt habe, hat mich sehr beeindruckt. Der Koch Nobuyuki Matsuhisa, von dem ich alle Bücher besitze (lacht), gilt als weltweiter Vorreiter der Nikkei-Küche, welche mittlerweile als „neue Küche“ anerkannt ist. Dies zeigt mir, dass Fusionsküche der Spiegel unserer heutigen Gesellschaft ist.

To my mind, fusion cuisine demonstrates ... globalisation, i.e. what is currently happening

and has always happened in the world. Nothing is invented, but developed by generations through joy and sadness. Nikkei cuisine (Japanese-Peruvian), in particular, that I was involved with in-depth during my two years in Lima, has impressed me a lot. Chef Nobuyuki Matsuhisa, whose complete collection of books I own (laughs), is known as the global pioneer of Nikkei cuisine which is now recognised as “new cuisine”. It proves that fusion cuisine is the mirror of today’s society.

Entscheiden Sie: Süß oder salzig? Essen lieber salzig. Kochen lieber süß. (lacht) **Lieber scharf oder mild?** Auf jeden Fall scharf. **Backen oder Kochen?** Ich liebe beides gleichermaßen. Trotzdem ist meine Leidenschaft das Süße. Ich hatte in Brasilien eine Konditorei auf einer Insel. Genau wie meine Oma. Als ich nach Deutschland zurückkehrte, hat die Bürokratie leider meinem süßen Schaffen ein Ende gesetzt, weil ich keinen Meisterbrief hatte. So habe ich mich mehr dem Kochen zugewendet. Aber auch das nennt man wohl Fusion - so habe ich das vereint, was ich liebe: Kochen und Backen.

You decide: Sweet or salty? Food, I prefer salty. Cooking, I prefer sweet. (laughs) **Spicy or mild?** Definitely spicy. **Baking or cooking?** I love both equally. But my passion is sweet food. I ran a patisserie on a Brazilian island. Just like my gran. When I returned to Germany,

bureaucracy put an end to my sweet creations because I didn’t have a master craftsman’s diploma. That’s how I turned to cooking. But you can also call that fusion: I united what I love: cooking and baking.

Welches Essen berührt Ihre Seele? Heiße, knusprig gebackene Teigtaschen gefüllt mit tomatisiertem Palmherzragout (Pastel de palmito) ... **Und welches Essen berührt Ihren Gaumen?** Ein Ceviche im Callao Fischmarkt in Lima ist sensationell frisch, saftig, aromatisch, scharf und vitalisierend.

Which food touches your soul? Hot, crispy baked dumplings filled with tomato palm heart ragout (Pastel de Palmito) ... **And which food touches your palate?** A ceviche at Callao fish market in Lima is amazingly fresh, juicy, aromatic, spicy and invigorating.

Was ist Ihr persönliches Super Food? Zur Zeit mein selbstgemachtes Quinoa-Leinsamen-Knäckebrot.

What is your personal super-food? At the moment, it’s my home-made quinoa-linseed crispbread.

Hektik in der Küche: Ruhe und Kraft schöpfe ich ... durch eine gute Organisation und mis en place. Das ist die beste Grundlage für ein geordnetes Chaos. ☺

Hectic in the kitchen: I get peace and strength from ... good organisation and everything in its place. That’s the best foundation for arranged chaos. ☺.



*Tiradito -
Peruanisches Sashimi
als moderne
japanische Variante
von Ceviche*

A top-down photograph of a grey surface. In the bottom left, a net filled with clams is partially visible. In the top center, two garlic cloves are placed, one of which has the text 'TASTE your life' written on it in green. Scattered around the garlic and net are small, dark, irregular particles, possibly spices or food scraps.

*TASTE
your life*

KOCH-COUTURE FÜR SEAFOOD-LIEBHABER



Fire FOOD





ROSENTHAL: Junto "Slate Grey" | Teller tief / Plate deep 28, 16 cm, Teller / Plate 22 cm, Bowl 8, 12 cm | Junto "Pearl Grey" | Bowl 15 cm, Milchkännchen / Creamer 4 | Junto "Bronze" | Bowl 12 cm



Fröhliches Treiben, Ausgelassenheit, Menschen jeder Façon. All das findet man im Atelier Culinário in Berlin. Weniger ein typisches Atelier... vielmehr eine kunterbunte Wohnküche, die man nie mehr verlassen möchte. Ein Ort zum Wohlfühlen. Den Mittelpunkt dieses Treibens bildet die in Brasilien aufgewachsene Sabine Hueck, die mit ihrer ehrlichen und emotionalen Fusionsküche in ihrem Atelier verzaubert, begeistert und berührt. Das wissen mittlerweile nicht nur ihre Gäste zu schätzen, sondern immer mehr Spitzenköche, die im Atelier Culinário Events veranstalten. | *Cheerful hustle and bustle, exuberance, people of all kinds. You can find all that at Atelier Culinário in Berlin. It's not so much a typical studio... rather a colourful combined kitchen/living room that you'll never want to leave. A place of well-being. At the centre of these activities is Sabine Hueck who grew up in Brazil. She enchants, thrills and touches all her guests with her honest and emotional fusion cuisine in her studio. Not only her guests appreciate that but increasing numbers of top chefs who organise events at Atelier Culinário.*

Warum ein Atelier und kein Restaurant? Eine Küche ist für mich eine kulinarische Werkstatt. Hier wird nicht nur gekocht, sondern hier entsteht Neues, Menschen begegnen sich, hier passiert etwas. Es ist also mehr als ein Restaurant. Deshalb war für mich ein Atelier viel passender!

Why a studio rather than a restaurant? A kitchen is a culinary workshop for me. You don't just cook here. New things are created, people meet, things happen. So it's more than a restaurant. That's why a studio was much more fitting for me!

Wie wichtig ist Ihnen eine gemütliche und einladende Umgebung beim Kochen? Genauso wichtig wie frische Zutaten. Es geht um das große Ganze, das Kreieren von einem Erlebnis, das Emotionen hervorruft.

How important is a cosy and inviting environment during cooking for you? Just as important as fresh ingredients. It's all about the big picture, creating an experience that triggers emotions.

Dürfen Ihre Gäste in Ihrem Atelier die Schuhe ausziehen? ☺ Kommt auf den Dresscode des Abends an. (lacht)

Are your guests allowed to take off their shoes in your studio? ☺ Depends on the dress-code of the evening. (laughs)

Interior Design? Wie passt das für Sie mit

Kochen zusammen? In einer Küche, in der gekocht, kreiert und gegessen wird, spielen die Ausstattung, Einrichtung und vor allem das Geschirr natürlich eine wichtige Rolle. Für mich ist alles, wodurch man Lebensfreude ausdrücken kann, sehr wichtig!

Interior design? How does that go together with cooking? In a kitchen where people cook, create and eat, the features, the equipment and most of all, the crockery play an important role. For me, everything that helps you express joie de vivre, is really important!

Kreativität ist in Ihrem vielseitigen Schaffen unverzichtbar. Wo finden Sie heute Inspirationen für Ihre spannenden (Koch-)kreationen? Durch tolle Begegnungen und Gespräche auf den Kiez-Märkten aller Welt.

Creativity is indispensable in your various activities. Where do you find inspiration today for your exciting (cooking) creations? By meeting great people and chatting in neighbourhood markets all over the world.

Fisch auf Dachschindeln grillen. Woher kam dann diese Idee? In Tonformen zu kochen ist eine uralte Garmethode. Besonders schön finde ich, elegantes Rosenthal Geschirr mit rustikalen Dachschindeln zu kombinieren. Sowas überrascht und beeindruckt natürlich die Gäste!

Grilling fish on roof shingles. Where did

that idea come from? Cooking in clay moulds is an ancient method. What I like especially is combining elegant Rosenthal crockery with rustic roof shingles. Of course, that will surprise and impress your guests!

Sehen Sie sich somit eher als Handwerkerin oder Künstlerin? Kunst kommt von Können – Vor allem beim Kochen, das habe ich in Deutschland gelernt. ☺

So do you see yourself more as an artisan or an artist? Art comes from skills - especially when it comes to cooking. I learned that in Germany. ☺

Was hat Sie dazu bewogen, beim Imagefilm für das Porzellan Junto mitzuwirken? Rosenthal-Geschirr war schon für meine Großmütter eine Kostbarkeit. Andere Kinder sammelten Spielzeug, ich sammelte Geschirr. „Junto“ heißt „zusammen“ und vereint zwei verschiedene Materialien – feines Porzellan und Keramik. Es begeistert mich, wenn Verschiedenes sich harmonisch zusammenfügt. Das ist auch das Konzept des Atelier Culinário.

What made you help with the promotional film for Junto porcelain? Even for my grandmothers, Rosenthal crockery was something very valuable. Other children collected toys, I collected crockery. „Junto“ means “together”. It unites two different materials: fine porcelain and ceramics. I think it's really exciting when different things come



„AN EINEM PERFECTEN KOCH- ABEND BRINGT DAS ESSEN DIE MENSCHEN ZUSAMMEN.“

"Food unites people on a perfect cooking evening."

together in harmony. That's also the concept of Atelier Culinário.

Wie sieht für Sie ein perfekter Kochabend aus? An einem perfekten Kochabend bringt das GUTE Essen die Menschen zusammen. Gäste, die sich vorher nicht kannten, gehen als Freunde. Kochstil, Atmosphäre, selbst Geschirr und Dekoration müssen zusammenpassen. Wenn Gäste am Ende des Abends dann noch sagen, wie sehr es ihnen gefallen hat, ist er für mich allerdings erst richtig gelungen!

What does a perfect cooking evening look like for you? On a perfect cooking evening, GOOD food unites people. Guests who didn't know each other, leave as friends. The cooking style, the atmosphere and even the crockery and decoration have to match. When, at the end of the evening, guests say how much they've enjoyed themselves - that's when it's a success for me!

Freigeister, Kreative, die bunte Menschenvielfalt: Sie bringen alle an einen Tisch. Was ist Ihr Geheimrezept? Ein Geheimrezept? (lacht) Ich liebe es einfach Gastgeberin zu sein und Menschen zusammenzubringen. Ich denke, das merken meine Gäste einfach.

Free spirits, creative people, colourful human diversity: You unite everyone at one table. What's your secret recipe? A secret recipe? (laughs) I just love being a hostess, bringing people together. I believe my guests notice that.

Kochen in meinem Atelier ist für mich ... Beruf, Leidenschaft, Weltoffenheit, Kreativität und Inspiration für Neues.

To me, cooking in my studio is ... my job, my passion, open-mindedness, creativity and inspiration for new things.





*Anticuchos -
Marinierte
Hähnchen-Spieße
auf peruanische Art*



sambonet®

[About]

Lässig und unkompliziert mischen die Küchenaccessoires von Sambonet den Herd auf: bunt in Farbe und mit einem charmanten Materialmix, der ganz selbstverständlich Edelstahl, Terracotta, Gusseisen und Aluminium miteinander kombiniert. Durch ihre unterschiedlichen Facetten passt die Kollektion perfekt zum aktuellen Lifestyle und bietet ganz spontan den Griff zu dem, was in der modernen Küche gerade nötig ist: von der attraktiven Kasserolle für Saucen über kompakte Mini-Cocottes bis zur Gusseisenpfanne für Ragout und nicht zuletzt dem Kochtopf aus Edelstahl. Dabei ist jede Form Ausdruck für besonderen Geschmack: nostalgischer Vintage-Look, der den Spirit der 60ties wieder aufleben läßt, wechselt sich ab mit designorientierten Formen, die klassische Terracotta-Kasserollen neu interpretieren. Neben Klassikern für Elektro- und Gasherd bietet Sambonet natürlich auch Töpfe, die für Induktion und Backofen geeignet sind. Und: Das Kochgeschirr ist salonfähig und darf dank seiner feinen Ästhetik vom Herd direkt auf den Tisch. Übrigens gibt es neben Töpfen und Pfannen auch eine große Auswahl an Küchenhelfern, die sich bei der Zubereitung von Speisen nützlich machen

und edle Besteck-Serien, darunter Linea Q Antique, für den Service bei Tisch.

The Sambonet kitchen accessories collection combines – in a casual and easy way – the colours with a charming mix of materials that ranges from stainless steel to terracotta through cast iron and aluminium. Through different declinations – perfectly in line with contemporary trends – offers with spontaneity all the essential for contemporary cooking. The captivating casserole for sauté, the mini cocottes and the cast iron saucepan for stews join the not-to-be-missed stock pot in stainless steel. Every design expresses a particular taste, alternating vintage looks that revive 60s, to the design-oriented that reinterpret the classic terracotta pans. In addition to electric and gas stoves, Sambonet offers casseroles suitable to induction cooking and oven. Conceived for the kitchen, thanks to their aesthetic the collections are perfect even for the table. The brand pairs to the cooking instruments a wide range of utensils for culinary preparations and its fine flatware collections, among which Linea Q Antique, for the service at the table.

cm | Japanisches Kochmesser / *Oriental cook's knife* 17 cm | Backpinsel / *Pastry brush* 20 cm



PORZELLAN: Die speziell entwickelte Farbglasur lässt das charakteristische Rautenrelief in einem spannenden Hell-/Dunkelkontrast erscheinen und verleiht den von Hand glasierten Produkten einen einzigartigen Farbverlauf. **KERAMIK:** Der besondere Charme der Junto Reaktivglasur liegt im individuellen Erscheinungsbild eines jeden Artikels. Speziell die Randzonen erscheinen durch eine dünnere Glasuraufgabe in einem seidenmatten, dunklen Glanz und je nach Formgebung ergeben sich unverwechselbare, sprenkelartige Strukturen auf der keramischen Oberfläche.

JUNTO

SPANISCH

together

ENGLISCH



PORCELAIN: The specially developed colour glaze lets the characteristic diamond relief appear in an exciting contrast of light and dark, lending these hand-glazed products a unique colour progression. STONEWARE: The exceptional charm of the Junto reactive glaze lies in the unique appearance of each item. Caused by a thin layer of glaze, especially the edge zones appearing with a semi-gloss, dark sheen. Depending on the shape, entirely unique speckled structures form on the ceramic surface.

(Tiradito ist ein peruanisches Gericht, das den Einfluss japanischer Einwanderer widerspiegelt. Roher Fisch wird zusammen mit einer Marinade, der Tigermilch, serviert.)

Zutaten für 4 Portionen als kleine Vorspeise:

1 kleine/r Süßkartoffel oder Butternutkürbis
3 Radieschen oder Gurke in dünne Streifen geschnitten Kresse essbare Blüten 1 Bund Schnittlauch neutrales Öl 200 g Fischfilet entgrätet und ohne Haut in Sushi-Qualität z.B. Wolfsbarsch, Kabeljau, Zander oder Lachs (Alternative: gegarter Tintenfisch, gedünstete Pilze oder frische Artischocken)

Für die Marinade/ Tigermilch (= leche de tigre):

1 entkernte (rote) Chilischote ½ TL geriebener Knoblauch 1 EL frischer Ingwer, fein gerieben 6 EL Limettensaft (von 2-3 Limetten) 4 EL kalter Fisch- oder Gemüsefond oder kaltes Wasser 1 EL klein gehackter Koriander inkl. Stielen und Wurzel ½ TL Salz

(Tiradito is a Peruvian dish which betrays the influence of Japanese immigrants. Raw fish is served with a marinade called tiger's milk.)

Tiradito - Peruvian sashimi as a modern Japanese version of ceviche

Ingredients for 4 small portions as a starter:

1 small sweet potato or butternut squash – 3 radishes or cucumbers, cut into thin strips – cress – edible flowers – 1 bunch of chives – flavourless oil - 200 g sushi-quality skinned and trimmed fish fillet, e.g., sea bass, cod, pikeperch or salmon (alternatives: cooked squid, steamed mushrooms or fresh artichokes)

For the marinade/ tiger's milk (= leche de tigre):

1 deseeded (red) chilli – ½ teaspoon grated garlic – 1 tablespoon finely grated fresh ginger – 6 tablespoons lime juice (2-3 limes) – 4 tablespoons cold fish or vegetable stock or cold water – 1 tablespoon finely chopped coriander, including stems and roots – ½ teaspoon salt



Tiradito - Peruanisches Sashimi als moderne japanische Variante von Ceviche

[Rezepte]

Die Süßkartoffel schälen und in sehr feine Scheiben schneiden oder hobeln. In einer Pfanne oder im Ofen mit etwas Öl braten bzw. grillen und auf 4 Teller verteilen. Die Tigermilch bildet den Hauptbestandteil des Gerichts. Dafür zuerst die Chili klein hacken, dann den geriebenen Ingwer durch ein Sieb gut ausdrücken. Beides zusammen mit Knoblauch, Limettensaft, Fond, Koriander und Salz gut verrühren oder mit einem Mixer pürieren. Abschmecken und kalt stellen. Die Fischfilets entgräten, waschen, trocken tupfen und wie Sashimi in dünne Streifen scheiden. Dafür mit einem scharfen Messer etwa 3 bis 4 Millimeter dünne Scheiben schräg vom Filet herunter schneiden. Die Fischscheiben auf den gegrillten Süßkartoffeln anrichten und leicht salzen. Im Anschluss mit der Marinade begießen und mit Radieschen, Gurke, Blüten und Schnittlauch garnieren. Als Beilage eignen sich hervorragend Kartoffel- oder Gemüse-Chips. Diese auf den Tellern arrangieren und servieren.

Peel the sweet potato and cut into very fine slices, or shavings. Roast in the oven or pan-fry, with a little oil, and arrange on 4 plates. The tiger's milk is the main ingredient of the dish. To make it, first chop the chilli finely, then press the grated ginger through a sieve. Mix the ginger and chilli with the garlic, lime juice, stock, coriander and salt, or purée in a blender. Season and leave to chill. Trim the fish fillets, wash them, pat dry and cut into thin strips like sashimi. To do this, use a sharp knife to make thin slices, 3 to 4 millimetres, cutting diagonally towards you. Lay the fish slices on the grilled sweet potatoes and salt lightly. Finally, pour over the marinade and garnish with radishes, cucumber, flowers and chives. Potato or vegetable chips are the perfect side dish. Arrange them on the plates and serve.

BUEN PROVECHO!

(Anticuchos haben einen afro-peruanischen Ursprung und wurden traditionell aus Rinderherz und Lamafleisch zubereitet. So werden sie auch noch heute als Streetfood in Peru angeboten.)

Zutaten für 8 Spieße:

1 Knoblauchzehe 1 EL Aji-Panca-Chilipaste (ersatzweise ½ EL scharfes Paprikapulver) 1 TL Kreuzkümmelsamen, frisch gemörst 1 TL feines Meersalz Pfeffer aus der Mühle 1 Prise Zucker 4 EL Weißweinessig 5 EL Olivenöl
600 g Mais- oder BIO Hähnchenbrustfilets (vegetarische Variante: 800 g Auberginen)

Für die Sauce:

100 g Cashewnüsse 150 ml Wasser 60 g grüne Kräuter nach Wahl (z.B. Dill, Koriander...) 50 ml frischer Zitronensaft 1 kleine Knoblauchzehe 1 TL Salz

Außerdem: 8 Holzspieße

(Anticuchos are Afro-Peruvian in origin and were traditionally made from beef heart and lama meat. Streetfood sellers in Peru still make them this way.)

Anticuchos – Peruvian-style marinated chicken skewers

Ingredients for 8 skewers:

1 clove garlic – 1 tablespoon aji panca chilli paste (substitute ½ teaspoon hot paprika if necessary) – 1 teaspoon cumin seeds, freshly crushed with pestle and mortar – 1 teaspoon fine sea salt – freshly-ground pepper – 1 pinch sugar – 4 tablespoons white wine vinegar – 5 tablespoons olive oil – 600 g corn-fed or organic chicken breast fillets (for vegetarians, replace with 800 g aubergine)

For the sauce:

100 g cashews – 150 ml water – 60 g green herbs of your choice (e.g., dill, coriander...) – 50 ml fresh lemon juice – 1 small garlic clove – 1 teaspoon salt

Also: 8 wooden skewers



Anticuchos – Marinierte Hähnchen-Spieße auf peruanische Art

Zuerst wird die Marinade für das Fleisch zubereitet. Dafür den Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Zusammen mit der Chilipaste, Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer, Weißweinessig und Olivenöl verrühren. Im Anschluss das Hähnchenfleisch waschen, trocken tupfen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Das Fleisch in einer Schüssel mit der Marinade vermengen und abgedeckt mindestens 2 Stunden, am besten jedoch über Nacht, im Kühlschrank ziehen lassen. Zwischendurch das Fleisch wenden, damit sich die Marinade gleichmäßig verteilen kann. Nach dem Marinieren die Fleischstücke aus der Schüssel nehmen und etwas abtropfen lassen. Die Holzspieße währenddessen für ca. 15 Minuten in Wasser legen, so verbrennen sie nicht so schnell und das Fleisch lässt sich leichter lösen. Dann kann das Fleisch auf die Holzspieße gesteckt werden und auf einem heißen Grill, im Backofen oder einer Grillpfanne von allen Seiten angebraten werden, bis der gewünschte Garpunkt er-

reicht ist. Für die Sauce die Cashewnüsse mindestens 4 Stunden, besser über Nacht, im Wasser einweichen. Das Einweichwasser abgießen und die Nüsse mit den 150 ml Wasser, den Kräutern, der Knoblauchzehe, dem Zitronensaft und dem Salz in einem Mixer pürieren, bis sich alle Zutaten vermengt haben und eine homogene Sauce entstanden ist. Als Beilage zu den Spießen eignen sich besonders Pellkartoffeln. Beides ansprechend auf einer Platte arrangieren und genießen.

First make the marinade for the meat. Peel the garlic and chop very finely. Mix the garlic with the chilli paste, cumin seeds, salt, pepper, white wine vinegar and olive oil. Then wash the chicken, pat it dry and cut into dice of approx. 2 cm. In a bowl, stir the meat into the marinade and cover. Leave in the fridge for at least 2 hours, ideally overnight, so the flavours can steep. Stir every now and then so that the marinade is evenly distributed around the meat cubes.

After marinating, take the meat pieces out of the bowl and leave to drain a little. Meanwhile, soak the wooden skewers in water for approx. 15 minutes. This way they will not burn so quickly and it will be easier to take the meat off them. Then thread the meat onto the skewers and sear on all sides under a hot grill, in the oven or on a grill pan until the desired result is achieved. For the sauce, soak the cashews in water for at least 4 hours and ideally overnight. Drain off the water and purée the nuts with 150 ml water, the herbs, the garlic clove, the lemon juice and the salt in a blender, until all the ingredients are smooth, creating a homogeneous sauce. The skewers go extremely well with jacket potatoes. Arrange them both attractively on a plate and enjoy.

BUEN PROVECHO!

Zutaten für 2 Portionen:Für die Paprika-Jus:

4 rote Paprika, entkernt 100 g getrocknete Paprikastücke - 100 g eiskalte BIO Margarine
1 Msp. Xanthan (Soßenbinder) 1 Prise
rosenscharfes Paprika Ume Su (asiatische
Würzsoße)

Für den Kartoffelkäse:

500 g mehlig kochende Kartoffeln 1 Packung
saure BIO Sahne 100 ml Cashewsahne oder
Hafersahne Salz und Pfeffer - 1 Schalotte sehr
fein gewürfelt 1 Bund Schnittlauch 1 BIO
Zitrone

Für die Pilze:

2 große Kräuterseitlinge mit dickem Stiel
Bratöl Salz und Pfeffer

Nach Belieben - Fermentiertes und Gemüse:

Rettich gewürfelt und mit Miso-Sauce mariniert
Kimchi (=Fermentierter Kohl) fermentierte
Beete fermentierte Karotte fermentierter
Fenchel Zucchini tagiatelle mit einem Spritzer
Balsamicoessig Tomatenscheiben geräuchert
Pflaume oder andere süß-saure Frucht
(z.B. Quitte) mit Balsamicoessig mariniert
frisch gehobelte Radieschen Schnittlauch
Bärlauchblüten

*A fine bowl: Red pepper jus / potato cheese / pickled
garden vegetables / mushrooms. Ingredients for 2
portions:*

For the red pepper jus:

4 red peppers, cored 100 g dried pepper flakes
100 g fridge-cold organic margarine 1 dash
xanthan gum (to thicken) 1 pinch rose paprika
ume su (Asian spicy sauce)

For the potato cheese:

500 g floury cooking potatoes - 1 pot organic sour
cream 100 ml cashew cream or oat cream salt
and pepper 1 shallot, very finely diced 1 bunch
chives 1 organic lemon

For the mushrooms:

2 large king trumpet mushrooms with fat stalks -
oil for frying salt and pepper

To taste - pickled and fresh vegetables:

Mooli, diced and marinated in miso sauce - kimchi
(=Korean pickled cabbage) pickled beetroot
pickled carrots pickled fennel courgette
tagiatelle with a dash of balsamic vinegar
smoked tomato slices plums or other sweet-sour
fruit (e.g. quince) marinated in balsamic vinegar
freshly sliced radishes - chives wild garlic flowers

Die frischen Paprika entsaften und zusammen mit den getrockneten Paprikastücken auf die Hälfte einkochen lassen. Den Paprikasud im Mixer zusammen mit Xanthan und der Margarine glatt mixen. Mit rosenscharfem Paprika, Salz und Ume Su-Würzsoße abschmecken. Währenddessen die Kartoffeln in gut gesalzenem Wasser weich kochen. Anschließend in einer Kartoffelpresse glatt pressen und zusammen mit der sauren Sahne und der Cashewsahne sanft vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die gewürfelten Schalotten und den Schnittlauch in die Masse einarbeiten. Zuletzt mit Zitronensaft und dem Abrieb der Zitrone veredeln. Der Kartoffelkäse wird lauwarm serviert. Zuletzt werden die Pilzstiele quer in 3 cm dicke Scheiben geschnitten. In beide Schnittseiten der Stielscheiben mit dem Messer ca. 3 mm tiefe Rauten ritzen. Die Pilzscheiben à la Minute in



fine Bowl: Paprika-Jus. Kartoffelkäse. Pilze. fermentierter Garten.

einer heißen Pfanne mit Öl knusprig braun anbraten. Im Anschluss etwas salzen und pfeffern. Jetzt kann angerichtet werden: Die Paprika-Jus in eine Bowl geben. Den Kochkäse auf der Jus platzieren, darauf nach Belieben Gemüse und Fermentiertes drapieren. Zuletzt die angebratenen Pilze auf das Gemüse setzen, mit Schnittlauch oder Bärlauchblüten bestreuen und servieren.

Juice the fresh peppers and cook with the dried pepper flakes until reduced by a half. Blend the pepper mixture with the xanthan gum and margarine in a mixer until smooth. Season with rose paprika, salt and ume su. Meanwhile, boil the potatoes until soft in well-salted water. Then press the potatoes through a potato ricer and gently fold in the sour cream and cashew cream. Season with salt and pepper, then stir the diced shallots and chives

into the mixture. Finally add the lemon juice and zest. Serve the potato cheese at room temperature. Finally cut the mushrooms into diagonal slices 3 cm thick. Score a diamond shape approx. 3 mm deep on both sides of each slice. Pan-fry the mushroom slices à la minute in the oil until crispy and brown. Then season with a little salt and pepper. To serve: Pour the red pepper jus into a bowl. Place the potato cheese onto the jus, then arrange the vegetables and pickles to taste. Finally, put the fried mushrooms on top of the vegetables, sprinkle with chives or wild garlic flowers and serve.

GUTEN APPETIT!

Zutaten für 2 Portionen:

Für den Spicy Tofu: 5 EL BIO Tamari Sojasoße
 ½ TL Chiliflocken 1 TL fein geriebener
 Ingwer 1 TL Ahornsirup 5 EL neutrales
 Bratöl 300 g weißer Tofu in 4 x 1,5 cm große
 Stücke geschnitten

Für die Glücksrollen: 2 Reispapier 80 g
 Weißkraut hauchdünn gehobelt 80 g Rotkraut
 hauchdünn gehobelt 1 TL geröstetes Sesamöl
 1 kleine Birne fein gewürfelt 2 Blatt Minze
 fein gehackt

Für die gebratenen Pastinaken: 200 g Pastinake
 in längliche Stifte geschnitten 1 EL Olivenöl
 1 Prise Salz - frisch gemahlener Pfeffer nach
 Belieben eine Prise Paprikapulver

Orange: 1 filetierte Orange 1 TL Olivenöl 1
 Prise Salz

Für die Avocadosoße: ½ reife Avocado entkernt,
 geschält und gewürfelt 1 kleine Knoblauchzehe
 geschält 2 cm milde frische Chili 15 g
 Koriandergrün 100 ml Orangensaft ½ TL
 Salz 2 cm Schalotte gewürfelt

Greens: 50 g Feldsalat 1 EL Orangensaft 1
 gute Prise Salz und Zimt

*A hearty bowl: Rice paper / orange / tofu / avocado
 / parsnips. Ingredients for 2 portions:*

*For the spicy tofu: 5 tablespoons organic tamari
 soy sauce - ½ teaspoon chilli flakes - 1 teaspoon
 finely grated ginger - 1 teaspoon maple syrup - 5
 tablespoons flavourless frying oil - 300 g white tofu
 cut into 4 pieces, each 1.5 cm*

*For the summer rolls: 2 sheets rice paper - 80 g
 white cabbage, thinly shredded - 80 g red cabbage,
 thinly shredded - 1 teaspoon toasted sesame oil -
 1 small pear, finely diced - 2 mint leaves, finely
 chopped*

*For the fried parsnips: 200 g parsnips, cut
 lengthways into sticks - 1 tablespoon olive oil - 1
 pinch salt - freshly ground black pepper - a pinch
 of ground paprika, if liked*

*The orange: 1 filleted orange - 1 teaspoon olive oil
 - 1 pinch salt*

*For the avocado sauce: ½ a ripe avocado, pitted,
 peeled and diced - 1 small garlic clove, peeled
 - 2 cm mild, fresh chilli - 15 g coriander leaves
 - 100 ml orange juice - ½ teaspoon salt - 2 cm
 shallot, diced*

*Salad: 50 g lamb's lettuce - 1 tablespoon orange
 juice - 1 good pinch of salt and cinnamon*

Sojasoße, Chiliflocken, Ingwer und Ahornsirup mischen und ziehen lassen. Eine beschichtete Pfanne stark erhitzen und den Tofu darin 8-10 Minuten von allen Seiten knusprig anbraten. Die Marinade über den Tofu gießen, alles gut vermischen und die Marinade einkochen lassen. Die Pfanne vom Herd nehmen und alles ziehen lassen. Für die Glücksrollen das erste Reispapier in lauwarmen Wasser 3 Minuten einweichen. Währenddessen den Weiß- und Rotkohl mit dem gerösteten Sesamöl marinieren. Das Reispapier aus dem Wasser nehmen und ausbreiten. In der Zwischenzeit das zweite Reispapier ins lauwarme Wasser legen und ebenfalls einweichen. Das erste Reispapier mit einer Schicht mariniertem Kraut belegen. Dabei sollten die Ränder links, rechts und an den Enden ca. 2-3 cm breit frei bleiben. Birnenwürfel und Minze ebenso auf dem Kraut verteilen. Die Ränder links und rechts einklappen und die Rolle vorsichtig, aber straff von vorne nach hinten aufrollen. Ebenso bei der zweiten Rolle vorgehen. Nun beide Rollen in 2-3 Teile schneiden und beiseite legen. Eine weitere Pfanne



deftige Bowl: Reispapier. Orange. Tofu. Avocado. Pastinake.

mit Öl erhitzen. Darin die Pastinakenstifte für ca. 4 Minuten scharf anrösten und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Im Anschluss die filetierte Orange mit Olivenöl und Salz marinieren und ziehen lassen. Währenddessen die Avocado mit dem Knoblauch, der Chilischote, der Schalotte und dem Koriandergrün glatt mixen. Orangensaft unterrühren und mit Salz abschmecken. Zum Schluss den gewaschenen Feldsalat mit dem Orangensaft vermengen. Mit Salz und Zimt abschmecken. Nun kann angerichtet werden: alle fertigen Bestandteile in einer Bowl ansprechend arrangieren und genießen.

Mix the soy sauce, chilli flakes, ginger and maple syrup and leave to steep. Heat a non-stick frying pan until very hot and then fry the tofu for 8-10 minutes until crispy on all sides. Pour the marinade over the tofu, stir well and allow the marinade to boil down. Remove the pan from the heat and leave so the flavours can mingle. For the summer rolls, first soften one sheet of rice paper in lukewarm water for 3 minutes. Meanwhile, marinate the white

and red cabbage in the toasted sesame oil. Remove the rice paper from the water and spread out. Now put the second sheet of rice paper into the lukewarm water and leave to soften. Spread a layer of marinated cabbage over the first sheet of rice paper. Leave a gap of approx. 2-3 cm at the edges, to the right and left and at both ends. Scatter the diced pear and mint over the cabbage. Fold over the left and right edges and carefully roll up the roll tightly, from front to back. Do the same with the second roll. Now cut both rolls into 2-3 pieces and put aside. Heat the oil in another pan. Sauté the parsnip sticks for approx. 4 minutes and season with salt, pepper and paprika. Then marinate the filleted orange in olive oil and salt and leave the flavours to steep. Meanwhile, beat the avocado with the garlic, chilli, shallot and coriander leaves until smooth. Stir in the orange juice and season to taste with salt. Finally drizzle the washed lamb's lettuce with the orange juice. Season with salt and cinnamon. To serve: attractively arrange all the finished components in a bowl and enjoy.

GUTEN APPETIT!





[Impressum]

HERAUSGEBER: ROSENTHAL GMBH.



Projektleitung: Natascha Sanwald.

Gestaltung: Marlene Gürtler.

Fotos: Andreas Hoernisch.

Styling: Natascha Sanwald.

Redaktion: Anja B.G.

Vielen Dank auch an: Obst- und Gemüsestand Weyel am Viktualienmarkt.

Druck: Nova Druck.

SCHLEHDORN

HORTENSIE

BLAUE DISTEL

EUKALYPTUS

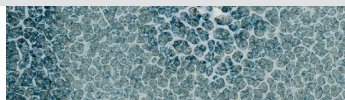




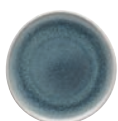
Taste your life

WWW.ROSENTHAL.DE



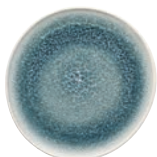


NEW AQUAMARINE



16 cm

Teller flach
Plate flat
Piatto piano



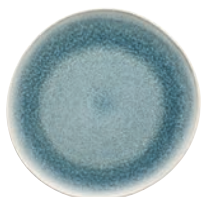
22 cm

Teller flach
Plate flat
Piatto piano



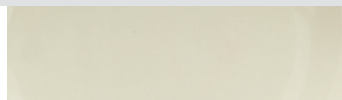
27 cm

Teller flach
Plate flat
Piatto piano



22 cm / 28 cm

Teller tief
Plate deep
Piatto fondo



NEW ALABASTER

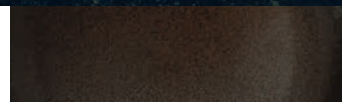


Alabaster – ein zarter Kreideton, der die Geschirrsreihe um unzählige Kombinationsmöglichkeiten erweitert. | *Alabaster – a delicate chalky shade that extends the crockery series by numerous combination options.* | Alabaster – una delicata tonalità gesso che amplia la serie di combinazioni.

Stoneware

17 cm / 22 cm / 28 cm

Teller tief
Plate deep
Piatto fondo



SLATE GREY



BRONZE



25 cm

Platte
Platter
Piatto ovale



28 cm

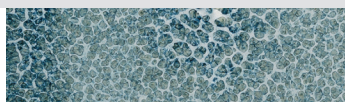
Platte
Platter
Piatto ovale



14 cm

Bowl rund tief
Bowl round deep
Bowl tondo fondo





NEW AQUAMARINE



individuelles Erscheinungsbild

JEDER TELLER EIN UNKAT

Der Aquamarine gilt als die Mutter aller Edelsteine. Bereits der Name nimmt die enge Verbindung zu den zart- bis dunkelblauen Nuancen des Meerwassers und ihren optischen Spiegelungen, Tiefen und Untiefen auf. Die kreisförmig verlaufenden Blaunuancen des neuen Junto Farbtons spiegeln die unendliche Vielfalt von Wasser. Unterbrochen von pastelligen Sprenkeln aus Beige und Creme ist jeder Teller ein Unikat. | *The Aquamarine is considered the mother of all gems. Already the name takes up the close connection to the soft to dark blue nuances of the sea water and its optical reflections, depths and shallows. The circular blue shades of the new Junto color reflect the infinite variety of water. Interspersed with pastel speckles of beige and cream, each plate is unique.* | L'acquamarina è considerata la madre di tutte le pietre preziose. Già il nome racchiude in sé lo stretto legame con le sfumature di colore blu chiaro e scuro dell'acqua di mare, i suoi riflessi ottici, le profondità e le secche. Le sfumature blu circolari della nuova tonalità di colore di Junto, riflettono le infinite sfumature dell'acqua. Interrotto da puntini color pastello nelle tonalità beige e crema, ogni piatto diventa un pezzo unico.

Stoneware

SLATE GREY

BRONZE

8 cm / 10 cm / 12 cm / 15 cm

Bowl
Bowl
Coppa

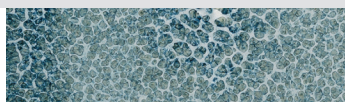


Wood

18 x 40 cm, 16 x 45 cm, 30 x 35 cm

Tablett auf Fuß
Tray on foot
Vassoio con supporto





NEW AQUAMARINE



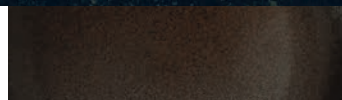
WEISSEICHE / WHITE OAK



Stoneware

0.09 l

Espressotasse
Espresso cup & saucer
Tazza espresso



SLATE GREY



BRONZE



0.24 l

Kaffeetasse
Cup & saucer 4 tall
Tazzine caffè

0.33 l

Kombitasse
Combi cup & saucer
Tazza combi



0.38 l

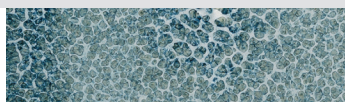
Becher mit Henkel
Mugs with handle
Tazza con manico



0.15 l / 0.25 l

Milchkännchen / Zuckerdose
Creamer 4 / Sugar bowl
Lattiera 4 / Zuccheriera





NEW AQUAMARINE



TASTE
your life



Der besondere Charme der Junto Reaktivglasur liegt im individuellen Erscheinungsbild eines jeden Artikels. Speziell die Randzonen erscheinen durch eine dünnere Glasuraufgabe in einem seidenmatten, dunklen Glanz und je nach Formgebung ergeben sich unverwechselbare, sprenkelartige Strukturen auf der keramischen Oberfläche. | *The exceptional charm of the Junto reactive glaze lies in the unique appearance of each item. Caused by a thin layer of glaze, especially the edge zones appearing with a semi-gloss, dark sheen. Depending on the shape, entirely unique speckled structures form on the ceramic surface.* | Lo speciale fascino dello smalto reattivo Junto risiede nell'aspetto sempre diverso di ogni articolo. In particolare, i bordi presentano una smaltatura più fine, con lo smalto che presenta una brillantezza satinata e scura. A seconda della forma, sulla superficie in ceramica si creano strutture a chiazze con caratteristiche inconfondibili.

WWW.ROSENTHAL.DE



sambonet





23.5, 22 cm

Obstzange, Vegetable / meat tongs
Fruit tongs, Vegetable / meat tongs
Molla frutta, Molla carne e verdure



20.5, 19.3 cm

Tomatenschäler, Kartoffelschäler
Tomato peeler, potato peeler
Pelapomodori, Pelapatate



30 x 14 x 22 cm

Spiralschneider, 3 Klingen
3-blade spiral vegetable slicer
Taglia/affetta verdure, 3 lame

10 cm x 7.5 cm

Servierlöffel & Serviergabel
Serving spoon & serving fork
Cucchiavone e cucchiavone forato

Set

Menage 4-tlg.
Cruet set 4 pieces
Menage 4 pz.

10 cm x 7.5 cm,
16 x 13.5 cm, 24 x 11.8 cm

Kasserolle mit Deckel
Casserole pot with lid
Casseruola bassa 2
maniglie con coperchio





20 cm

Bambus Dämpfer
Bamboo steamer
Cuocivapore bamboo



19 cm

Pfanne
Pan
Tegame



28 cm

Spadella Wok Pfanne
Spadella Wok
Spadella Wok



Set

Stäbchen mit Ablage
Chopsticks with holder
Set bacchette con poggia bacchette

10, 16 cm

Deba Messer
Deba knives
Coltello deba

9 cm

Mörser und Stößel
Mortar and pestle
Mortaio e pestello

15 cm

Schaumkelle
Fry basket
Schiumarola





21.8 cm

Fischentschupper
Fish scaler
Squamapesce



48 x 17 cm

Fischplatte
Fish dish
Pirofila pesce con supporto



15 x 24 cm

Fischplatte mit Holzuntersetzer
Fish plate with wooden trivet
Piatto pesce con supporto

20 x 15,0 cm

Bratentopf mit Deckel
Casserole pot with lid
Casseruola bassa 2 maniglie con coperchio





Set Porterhouse knives

Set 2 tlg. Steakmesser
Set 2 pcs. steak knives
Set 2 Coltelli bistecca



Set - 17, 20 cm

Fleischgabel & Messer
Meat fork & slicer
Forchettone & Coltello affettare



Set

Serviermesser & -gabel
Serving knife & fork
Forchettone e coltello arrosto



26 x 26 cm

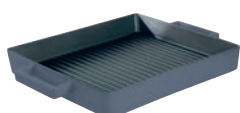
Grillpfanne
Grill pan
Bistecchiera quadrata

36 x 19 cm

Ofenhandschuh
Oven mitt
Guanto da forno

40 x 15 cm

Schneidbrett
Cutting board
Tagliere



WWW.ROSENTHAL.DE

WWW.ROSENTHAL.DE | WWW.SAMBONET.IT


RosenXthal

sambonet

MEMBER
OF 

ARCTURUS GROUP