





IM ERSTEN MOMENT war es etwas überraschend, von Nikolas Kerl zu hören, dass jetzt auch er in der Kulinarik und beim Gastgebertum etwas bewegen möchte. Denn wenn man den Namen des Zürcher Designers hört, denkt man automatisch zuerst an Stan und dann an Harvey – die beiden mundgeblasenen Glasobjekte mit dem halbrunden Boden; jede Berührung bringt sie leicht zum Schaukeln. Die Vasen haben einen sympathischen Siegeszug durch die Wohnzimmer angetreten.

Und jetzt also Küchenzubehör! «Kochen ist meine Leidenschaft», sagt Nikolas Kerl, «in diesem Zusammenhang habe ich kleine Firmen gefunden, die nachhaltige Produkte in guter Handwerkskunst herstellen.» Tja, und wenn die Liebe zur Gestaltung und die Leidenschaft fürs Essen bei einem Kerl durch den Magen gehen, dann macht er daraus etwas Neues. Unter dem Label Slow Goods bietet er Schneidebrettchen aus Berner Nussholz oder Gemüsemesser aus Dreilagenstahl an, dazu gibt er in Workshops auch eine umfassende Gebrauchsanleitung, wie man alles richtig nutzt. Im ersten Kurs geht es um Pfannen und darum, wie man sie richtig einbrennt und pflegt. Er findet: «Die beste Nachhaltigkeit ist, etwas lange zu haben.» Informationen auf:

www.slowgoods.ch

**DER PFANNE** 

zu Tisch.

## **ES GIBT ESSEN!**

Anna Pearson hat das schöne Kochbuch «zu Tisch.» geschrieben. Es versammelt saisonale Rezepte zu Gerichten, die sie anlässlich von zwölf Tafelrunden in ihrem Haus aufgetischt hat. Die Bilder in dem von der Stiftung Buchkunst ausgezeichneten Buch stammen von Catherine Pearson. 352 feinste Seiten rund um Tisch, Essen, Gastgebertum. www.annasfinest.ch

4 SCHÖNER WOHNEN SCHWEIZ 1 2016