



ZVG

Kleine Burger sind jetzt ganz gross

Neu gibt es von Hug Mini Croissant Rolls Champignons Burger für Apéros, Buffets und den Flying Service. Die trendigen Mini-Burger faszinieren mit ihrer buttrig-blättrigen Textur und einzigartigem Geschmack. Dank des aussergewöhnlich knusprig-luftigen Croissant-Buns sind sie ein Highlight an jedem Anlass. Die Zubereitung ist schnell und unkompliziert: einfach im Ofen für nur zehn bis zwölf Minuten aufbacken. Die Burger sind einzeln entnehmbar. hug-foodservice.ch



Blick ins «Rhyvage» des Integrationshauses «Das Breite Hotel Basel».

Die Beiträge auf den Produktseiten werden von Jörg Ruppelt zusammengestellt und redigiert. joerg.ruppelt@hotellerie-gastronomie.ch

ADVERTORIAL



Messer-Kollektion Paris St. Germain in den Farben des Spitzenvereins.

ZVG



ZVG

Eine Duschfläche in 44 Grössen

Geringes Gewicht, sehr gute Stabilität, hochwertige Oberfläche und eine elegante, bodenebene Optik: Das sind die Vorteile der neuen Duschfläche Calima von Kaldewei. Der Ablauf befindet sich ausserhalb der Standfläche auf der kurzen Seite und wird zum Rand hin von einer designprägenden Kante begrenzt. Erhältlich in vierundvierzig Grössen und fünf Farben, passt sich die «Calima» an jede Raumsituation an. kaldewei.ch

Spezialist Dobas aus Luzern war federführend bei der Gestaltung eines Basler Neukonzepts.

Mit der Eröffnung des Restaurants Rhyvage im «Das Breite Hotel Basel» hat die Stiftung Weizenkorn einen neuen Treffpunkt geschaffen. Die «Dobas AG – Interior Creation and Realisation» aus Luzern begleitete das Projekt bis zur Fertigstellung im Oktober 2025. Aus einem Grobkonzept für den Barbereich entwickelte sich ein umfassendes Projekt mit neuer Raumorganisation. Die Bar wurde vergrössert und übernimmt heute zusätzlich die Funktion des Empfangs für Hotelgäste. Entscheidend war, einen Raum zu schaffen, der nicht nur atmosphä-

risch überzeugt, sondern auch den besonderen Anforderungen des Integrationshotels gerecht wird. Das Gestaltungskonzept nimmt Bezug auf den benachbarten Rhein und das Quartier. Der bestehende Gussboden wurde aufgefrischt, dazu kamen Kalkputz mit horizontaler Besenstruktur, Naturseile und eine Akustiktapete mit Schilfdesign. Eiche als Hauptmaterial und hellblaue Fliesen mit glänzender Oberfläche setzen klare Akzente. Das Farbkonzept orientiert sich sowohl am Thema Wasser als auch am Branding der Agentur «Community Creative Collective AG». Auf 149 Quadratmetern entstanden 64 Sitzplätze, verteilt auf verschiedene Zonen. Die Möblierung stammt von Hornglularus, Pedrali und Hay, die Textilien von Delius, Creation Baumann und Object Carpet.

Mehr Informationen unter:
dobas.ch

In den besten Clubs und Hotels präsent

Sknife-Messer werden nicht nur von Schweizer Spitzenköchen geschätzt, sondern auch in Frankreich in höchsten Tönen gelobt.

Für das Hotel du Cap-Eden-Roc in Antibes (FR) sowie für den Fussballclub Paris St. Germain fertigt Sknife eine eigene exklusive Kollektion. Michael Bach, Gründer und Geschäftsführer von Sknife, erklärt den Erfolg so: «Heute ist Frankreich unser wichtigster Exportmarkt. Innovation in Design und Materialität, kombiniert mit Präzision, machen unseren Erfolg aus.»

Sknife fertigt seine Messer in der Uhrenstadt Biel und hat so Zugang zu neuesten Stahllegierungen. Die Sknife-Steakmesser sind aus einem neuartigen Chirurgenstahl gefertigt. In Kombination mit stabilisiertem Holz sind sie für den Einsatz am Meer bestens geeignet. Weitere renommierte Hotels an der Côte d'Azur wie «La Réserve»

in Ramatuelle, das Hotel Martinez in Cannes, das Hotel Cap Ferrat, der Yacht Club und das Métropole in Monaco setzen ebenfalls auf Sknife. Die Messer sind auch bereits seit über sieben Jahren täglich beim weltbesten «Koch 2020» Mauro Colagreco eingedeckt. Sein Feedback: «Die Messer sind sehr teuer, aber sie sind die einzigen, die den dauerhaften Einsatz in meinem Restaurant in Menton am Meer überstehen.» Er schätzt besonders, dass Sknife nicht nur Messer liefert, sondern auch das passende Schleifgerät und ein Macadamiaöl zur Pflege der Griffe. Dadurch kann die tägliche Schärfe und die Schönheit des Produkts von seinem Team sicher gestellt werden. (MM)

sknife 
swiss knife

Sknife Ltd.
Neuengasse 5
2502 Biel
sknife.com

ANZEIGE

FRÜHSTÜCK & BRUNCH

Emmi 
FOOD SERVICE

Mach dein Frühstück zum Highlight.

Emmi good day High Protein 0,1% FETT GRAISSE UHT 1L

FROMAGERIE Chêvre ROLLER RIBES & NOTOLINI SPRING

ERFAHRE MEHR!

