

31.10.2013 - 15:09 Uhr

Presse-Dossier zum Globus Magazin: NOËL AUTOUR DU MONDE

Spreitenbach (ots) -

Weihnachten im Globus - für einmal anders! Statt ein Land zu bereisen, entdecken wir die ganze Welt. Und bringen Geschenke mit voller raffinierten Nuancen, exotischen Akzenten und Besonderheiten aus fremden Kulturen. Kosmopolitisches Feiern mit Globus «at its best»! Nebst atemberaubenden Dekorationsideen und dem wunderschönem Weihnachtsschmuck überzeugen auch die eleganten Looks für die Festtage und die inspirierenden Geschenksideen! Und natürlich die leckeren Menüs der Schweizer Köche aus allen Herren Ländern.

WEIHNACHTSSCHMUCK. Über 4 Stationen geht unsere Reise rund um die Welt. Stopp 1: Palais Royal mit fernen Ländern, Reiselust und Sehnsucht nach der Fremde. Im Globus verschmelzen moderne Barock-Elemente mit orientalischen Einflüssen und inspirierender Exotik. Baumschmuck in Kuppelform, knalligen Farben und in Form von Laternen, runden das Bild ab. Stopp 2: Ice Palace mit viel Weiss und Farbspielen in sanften Pastelltönen, machen die Tundra erlebbar. Eiskristalle, Schneezapfen, Schlittschuhe, Eisbären und Eulen fungieren als Baumschmuck. Weiter geht's zum Stopp Nummer 3: Chalet Bohème mit alpinen Attributen wie Fell, Horn und Holz, machen das gelassene Lebensgefühl in den Bergen aus! In Kombination mit neuen Akzenten aus östlich inspirierten Ethno-Mustern entsteht ein frischer Look! Der letzte Halt: Autour du monde - hier gibt's die ganz

besonderen Hingucker. Mit Weihnachtskugeln in Form einer Geisha, Buddha oder eines Londoner Taxis! Die Reiseerinnerungen aus aller Welt hängen nun am Christbaum - schönes Fest!

GESCHENKIDEEN. Globus ist die erste Adresse für Geschenke. Für Geschenk, die überraschend, aussergewöhnlich, exklusiv und erlesen sind. Wie Tücher von Liberty, Schmuckstücke von Becksöndergaard, Taschen von Maison Mollerus, Ipad-Hüllen von Herschel, Uhren von Marc by Marc Jacobs, Handschuhe von Dreimaster sowie Geschenkboxen für den Mann von Maison & Scotch oder Bath House. Wer es lieber praktisch mag, kommt auch nicht zu kurz: scharfe Santoku-Messer von Kai, holzige Schneidbrettllis von Eddington's, das Premium-Rasier-Set von Mondial und und und... der Geschenkphantasie sind keine Grenzen gesetzt.

***DELICATESSA - weihnachtliches auf dem Tisch. Kaum ein anderes Metier ist so international ausgerichtet wie die Haute Cuisine und die Haute Hotellerie. So ist es nicht verwunderlich, dass rund um den Erdball Spitzenköche mit einem schweizerischen Hintergrund leben und wirken. Zum Einen sind es Schweizer, die ins Ausland gezogen sind und fernab von der Heimat mit ihrem Kochtalent auf sich aufmerksam machen. Zum Anderen sind es Köche aus dem Ausland, die ihr Handwerk in der Schweiz erlernten und, zurück in ihrem Ursprungsland, einen erstklassigen Ruf geniessen. Sie alle tragen mit ihrem Talent, ihrer Kreativität und ihrer Leidenschaft eine Prise Swissness hinaus in die Welt. Für Noël autour du monde haben fünf renommierte Küchenchefs mit helvetischen Wurzeln oder einer Schweizer Ausbildung ein festliches Weihnachtsgeschicht zubereitet. Diese Speisen sind nicht nur persönlich geprägt, sondern zeugen auch von den kulinarischen Besonderheiten des jeweiligen Wohnorts ihrer Urheber.

Europa wird vom wohl bekanntesten kulinarischen Botschafters der Schweiz, Anton Mosimann, vertreten. Damit das Weihnachtessen für den Gastgeber keinen grossen Aufwand bedeutet, schlägt er ein Gericht vor, das sich gut vorbereiten lässt: Lachs Carpaccio mit Krabbenfleisch an einem erfrischenden Zitronendressing. Luke Dale-Roberts geht für Afrika ins Rennen. Luke erlernte sein Handwerk unter Anderem im Hotel Baur au Lac in Zürich und gehört heute zu den besten Köchen in Südafrika. Sein festliches Menü beinhaltet eine Geflügelleberterrinen mit Heidelbeer-Chutney. Florian Trento, aufgewachsen im Kanton Aargau, ist heute Chef im Restaurant Chesa des The Peninsula Hotels in Hong Kong. Sein klassisches Wintergericht: Schweizer Rehrücken mit Haselnusskruste und Kastanienpüree. Felix Pfister, ursprünglich aus Adliswil bei Zürich, lebt nun seit fast 20 Jahren in Kanada. Er komponierte deshalb ein Traditionsmenü aus den Rocky Mountains: Gebratenes Bisonfilet mit Steckrüben und Kartoffelgratin. Martin Z'Graggen, der gebürtige Basler, lebt und kocht in Australien. Und weil es dort an Weihnachten Hochsommer ist, setzt er auf leichte Delikatessen aus dem Meer: Languste American Style mit grünen Spargeln. Die Rezepte: www.globus.ch/koeche.

***DELICATESSA - Geschenktipps. Für die Festtage haben wir eine önologische Reise durch die Weinkeller der Neuen Welt gemacht. Nebst Trouvaillen, Raritäten und Exklusivem, wie den «20 Barrels»-Weinen aus Chile, darf natürlich der Bestseller The Chocolat Block aus Süd-afrika nicht fehlen. Um ein festliches Menü abzurunden, gibt es keine idealeren Partner als Süsswein und Blauschimmelkäse. Globus zeigt bei welcher Kombination Harmonie herrscht und bei welcher es gar zu Explosionen kommt.

So lecker schmeckt die Welt! So verschieden die Geschmäcker auf der Welt auch sein mögen, ein süsses Geschenk kommt überall gut an. Zum Beispiel von Michel Cluizel, Meister seines Fachs. Für seine schokoladigen Sünden verwendet er erlesene Kakaobohnen aus aller Welt. So schmecken seine Kreationen je nach Sorte fruchtig, nussig oder ein bisschen nach Vanille, Caramel und Lebkuchen. Die Schokoladenboutique Marie Belle befindet sich im Herzen von Soho und ist weltberühmt für seine Pin-up-Schokoladentafeln. Und von Carlota's gibt's die allertollsten Weihnachtscookies, von Mr. Stanleys die leckersten Chocolate Fudges und Café Pouchkine Paris die schönsten Macarons.

***DELICATESSA - Kaviar. Kaviar ist weit mehr als eine luxuriöse Delikatesse für festliche Anlässe: die Eier des Störs sind eine Liebeserklärung an den puren Geschmack und dürfen heute ohne schlechtes Gewissen konsumiert werden, denn mittlerweile stammt Kaviar kaum noch aus Wildfang, sondern fast ausschliesslich aus Zuchtbetrieben. Dank ihrer neuen Selektion gilt die ***delicatessa weltweit als führend in Sachen Kaviar: Neu sind im ständigen Sortiment sechs Kaviarsorten aus aller Welt und in unterschiedlichen Preiskategorien erhältlich. Mehr Infos dazu unter: www.globus.ch/kaviar.

MODE. Ob Spitze, Samt oder Seide! Die Festtage bringen Glamour ins Haus. Die Ladies tragen Spitzenkleider in elegantem Schwarz oder Rot. Grosse Statement-Schmuckstücke und hübsche Täschchen dazu dürfen nicht fehlen. Die Herren schmücken sich mit Samtjacket und Fliege. Die Let's-Dance-Kollektion von Dorothee Vogel, inspiriert von David Bowie, zelebriert die Siebzigerjahre. Discofeeling mit viel Leder in Metallic-Tönen, scharfgeschnittenen Blazern und sexy Kleidchen - das wird ne aufregende Silvesternacht!

BEAUTY. Glamouröses Make-Up gehört zu den Festtagen wie der Weihnachtsbraten. Make-Up-Paletten in den schönsten Farben von Laura Mercier, Bobby Brown und Nix sind da unabkömmlich. Aber auch auf die Pflege muss in den kalten Tagen ganz besonders geachtet werden. Estée Lauder, Clinique, Clarins und Lancôme verhelfen mit ihren neuesten Crèmes und Seren zu wunderbarer Haut. Baylis & Harding, Acqua di Parma & Co. sorgen für wohlriechende Düfte.

KINDER. Alles für die lieben, fast immer braven Kleinen - vom festlichen Outfit, über Barbies und Püppchen zu Märchenschlössern und Holzkugelbahnen! Da bleiben keine Kinder-Wünsche offen. Und für die ganz Kleinen gibt es tolle Socken von Trumpette, eine Waschbären-Mütze von Sternthaler und das neue Lieblingstierli von Moulin Roty!

LINGERIE. Wunderschöne Homedresses, edle Dessous mit viel Spitze in Schwarz und Rot und natürlich verführerische Accessoires wie Stay-Up's, Federfächer und zarte Masken, machen das Fest unvergesslich.

BILDMATERIAL. Unter <http://pressebilder.globus.ch> (Login: presse; Passwort: media) stehen Ihnen in der Rubrik "Magazine" das Magazin zum durchblättern und direktem Bilder download zur Verfügung.

Für allfällige Fragen und detaillierte Informationen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Kontakt:

Medienstelle Magazine zum Globus

Jürg Welti

Tel. 058 455 22 04

E-Mail: media@globus.ch

Globus Produkteinformation

Mirjam Schobert

Tel. 043 205 25 36

E-Mail: mirjam.schobert@realtimesociety.com

Medieninhalte



Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100004627/100746289> abgerufen werden.