

27.08.2014 - 09:30 Uhr

Globus Pressemitteilung: URBAN NOMAD

Spreitenbach (ots) -

Einmal rund um den Globus. Weitgereist und doch gerne Zuhause. Urban Nomad, ein Thema unserer Zeit. Von Metropole zu Metropole gejettet, überall ein Mitbringsel mitgebracht. Einflüsse aus östlichen Ländern, Navajo-inspirierte Folkmusterungen, aber auch cleane Basics prägen den Stil von Urban Nomad. Im Mode- sowie Wohnbereich dominieren hochwertige Materialien, uni oder gemustert, sowie intensive Farben den Look. Die ***delicatessa entdeckt dabei die Landesküchen und die Spezialitäten von Slowenien bis Ungarn. Als besonderen Gast begrüssen wir die grossartige Köchin Ana Ros.

MODE. Eine wahre Entdeckungsreise - neue Looks, neue Labels, neues Styling.

Neue Labels. Erster Halt: United Kingdom. Special Guest: Burberry Brit. Die Casual Linie Burberry Brit ist, wie Chef-Stylist Christopher Bailey umschreibt, "ein bisschen unordentlich und typisch british". Die Trends der Saison - Trenchcoats und wetterfeste Jackets. Ebenfalls begrüssen wir Mister Calvin Klein im Globus. Die Calvin Klein Jeans Kollektion für Damen und Herren gibt es neu in ausgewählten Filialen. Neu für Damen, Herren und Kinder ist auch das italienische Label Duvetica. Bekannt für ihre ultraleichten gesteppten Daunenjacken.

Vive les Accessoires! Neue, exklusive Schuhmarken im Globus sind Costume National, Stephane Kélian, Red Valentino, De Siena. Das Handtaschensortiment wird durch die Modelle von Sonia Rykiel ergänzt.

Der URBAN CHIC Look. Mobilität, Moderne und Sinn fürs Wesentliche: Die Looks werden durch hochwertige Materialien und Funktionalität bestimmt. Reduziert, stilvoll und dezent - das neue Styling in Nuancen von Grau zu Grau, zu Schwarz, zu Weiss. Die Outfits sind für Vielreisende sowie Vielbeschäftigte. Immer passend, einfach zu kombinieren, basierend auf wenigen Stücken wie edle Mäntel, schlichte Kaschmirpullover und schmale Hosen.

Der NOMAD Style. Ein Wohlfühllook. Cardigans statt Jackets, bunte Schals zum Mantel und kuschelige Wollpullover als Hemdersatz. Mit Folk- und Ethno-Mustern akzentuiert. Kräftiges Rot, Beerentöne sowie die Musterungen prägen diesen Look.

Brit Cult Revival. Die Designerin Dorothée Vogel präsentiert diesen Herbst eine rebellisch, elegante Hommage an den Punk. Ihre Kollektion, exklusiv für Globus, kombiniert Klassiker wie schottische Tartans mit modernen Ikonen. Inspiration holte sich die Modemacherin bei den Londoner Sex Pistols.

BEAUTY. Neue Farben, hochwertige Pflege, verführerische Düfte. Die Beauty-Must-Haves für den Herbst. Strukturiertes Haar, bei dem die einzelnen Strähnen klar akzentuiert sind, unterstreicht den aktuellen Look. Die neuen Hair-Care- und Styling-Produkte von Julien Farel, Björn Axén, Marlies Möller und Toni&Guy, liefern Volumen und Halt. Immer im Trend: Der perfekte Teint! Flüssige Foundations oder hauchzarter Puder, Produkte von Sensai, Shiseido, La Prairie und Laura Mercier, sorgen für eine strahlende Haut.

WOHNEN. Nestbau? Aber ja. Der Sommer ist vorüber. Es gilt das Zuhause wieder gemütlich herzurichten. Windlichter in allen Grössen, Farben und Materialien spenden warmes Licht. Viel Holz dominiert das Bild in Form von Schalen, Kleinmöbeln, Hocker und Küchenaccessoires. Akzente setzen auch hier bunte Folk- und Nomaden-Muster. Ergänzt wird dies durch buntgemustertes Keramikgeschirr, farbiges Glas sowie Leinenservietten.

Cinq Etoiles. Mit Cinq Etoiles ist ein ambitioniertes Projekt gestartet. Das Unternehmen produziert und vertreibt tunesisches Kunsthandwerk. In Zusammenarbeit mit lokalen Handwerkern und unter der Führung von Faïza Khaled, die ein wachsames Auge auf Ästhetik und Ausführung hat, entstehen wundervoll authentische Produkte, zum Beispiel Schalen und Besteck aus Olivenholz, schlichte Keramik und zauberhafte Kleinmöbel aus Holz. Erhältlich ab CHF 5.90.

***DELICATESSA. Eine Reise durch die Landesküchen und Spezialitäten von Slowenien bis Ungarn.

Die grossartige Küche der Ana Ros. Das Haus Franko, auf Slowenisch «Hisa Franko», liegt inmitten einer traumhaft schönen Naturlandschaft. Seit drei Generationen befindet sich der Gasthof im Besitz der Familie von Valter Kramar. Mal diente das Haus als Strassenrestaurant, mal als Stall, mal als Mühle. Das Haus ist ein historischer Ort der Inspiration, aber auch einer, der höchsten kulinarischen Ansprüchen gerecht wird. Dies ist Ana Ros und ihrem Verständnis der zeitgeistigen, weltoffenen und stark regional verwurzelten Saisonküche zu verdanken. Eine Spezialität des Hauses sind Forellen aus den sprudelnden Wassern des nahen Posocje. Wenn Ana Ros ihre berühmten Forellen mit Kamille und Buchweizen zubereiten will, braucht sie praktisch nur aus dem Haus zu treten, um sich frische Fische zu besorgen. Die Kräuter wachsen im eigenen Garten, während auch die schwarzen Trüffel fürs Lammragout - das beispielsweise zu den mit Liebstöckel und Kartoffeln gefüllten Ravioli gereicht wird - aus der Umgebung stammen. Man kann sagen: Praktisch alle Produkte, die Ana Ros für ihre zauberhaften Gerichte verwendet, bezieht die Köchin aus nächster Nähe.

Mangalica Schweine aus Ungarn. Es handelt sich dabei um eine alte ungarische Schweinerasse, die seit einigen Jahren wieder hauptsächlich in Bio-Betrieben aufgezüchtet wird. Das Fleisch der Mangalica ist äusserst saftig und würzig und erfreut sich daher in Gourmetkreisen grosser Beliebtheit. 100g ab CHF 7.40.

Schafskäse aus Kroatien. Die Geschichte von Ales Winkler klingt wie eine Sage aus einem osteuropäischen Märchenbuch: Eines

Tages kaufte sich der gebürtige Slowene in Istrien ein altes Bauernhaus. Bald sah er sich genötigt, sich eine Herde Ziegen anzuschaffen. Und wo Ziegen sind, ist natürlich auch Ziegenmilch. Doch nicht irgendeine Milch, sondern eine ganz besonders würzige, da in Ales Winklers Garten viele Wildkräuter gedeihen. Aus dieser Milch produziert der Wahlkroate einen hervorragenden biologischen Ziegenkäse mit einem einzigartigen Aroma. 100g ab CHF 7.90.

Wolfsbarsch aus Slowenien. Hinter dem Label Fonda Piran Sea Bass steckt ein Familienunternehmen aus dem pittoresken Küstenort Piran, der sich an der slowenischen Adria an der Grenze zu Kroatien befindet. Seit Generationen ist hier die Familie Fonda zu Hause. Als Fischzüchter haben sich Ugo, Irena und Lean Fonda weit über die Landesgrenzen hinaus einen Namen gemacht. Am unverfälschten kommt der Geschmack der Fische zur Geltung, wenn man ihn im Salzteig oder in der Salzkruste gart: Butter, frische Kräuter und etwas Zitrone, und ab in den Ofen damit. Die Rezepte dazu gibt es auf globus.ch.

Grossmutter's Geheimnis aus Serbien. Ob Zwetschgen, Erdbeeren oder Aprikosen - die Konfitüren von Granny's Secret werden aus sonnengereiften, vorwiegend von Hand gepflückten Früchten und nach alten Rezepten hergestellt. Hinter dem Label verstecken sich von Generation zu Generation überlieferte Küchegeheimnisse aus den südserbischen Bergen. Oder ein Schluck 100 % reinen, hausgemachten Heidelbeer- oder Himbeersaft - und schon wähnt man sich in den Hochsommer zurückversetzt: In jeder Flasche steckt der unverfälschte Geschmack sonnengereifter Früchte. Konfitüren ab CHF 7.90 für 375g, Fruchtsaft ab CHF 2.90 für 20cl oder CHF 6.90 für 70cl.

Olivenöl aus Slowenien. Er gilt als unorthodox und ist überaus erfolgreich: Vanja Dujc aus Slowenien wird für seine Olivenöle regelmässig mit Bestnoten ausgezeichnet. Sein reinsortiges, mittelfruchtiges Maurino Olivenöl besticht durch dezente Bitternoten und verfügt über einen ätherisch-balsamischen Kräutergeschmack. Ab CHF 14.90 für 250ml.

Strudel aus Bulgarien. Poushe ist der Name des ersten und einzigen komplett authentischen osteuropäischen «Strudelhauses» der Schweiz. Dahinter steckt ein Frauenquartett mit bulgarischen Wurzeln: Ivanka Suter und ihre Töchter Vania, Vassilena und Violetta. In ihren mittlerweile vier Lokalen in Zürich gibt es Strudel in allen Variationen, von A wie Apfel bis Z wie Zwiebel. Neu finden Sie in der ***delicatessa eine kleine, feine Selektion der beliebtesten Spezialitäten aus dem originellen Familienbetrieb.

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.

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

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100004627/100760489> abgerufen werden.