Schutzgebühr 5,– €

HOCHKARÄTIGER GENUSS

Semler

Hallo und herzlich willkommen,

ich freue mich sehr, Sie in unserem ersten Semler Magazin zu begrüßen!
Irgendwann im vergangenen Jahr entstand die Idee, unsere Schmuckdesigner mal ein bisschen sichtbarer zu machen und etwas persönlicher vorzustellen.
Schließlich war es schon immer das Konzept unserer Familie, ausgesuchten Schmuck mit Persönlichkeit anzubieten und was liegt da näher, als auch mal die besonderen Menschen vorzustellen, die diesen Schmuck entwerfen und gestalten.
Ja, und dann kam bei der Zusammenstellung der Werkstatt-Adresssen die Erkenntnis, dass alle gut in Deutschland und Europa verteilt sind – von Nord bis Süd, von links nach rechts auf der Landkarte.
Ich gestehe, es war Abend und ich hatte Hunger!
Also haben wir unsere Designer mal gefragt, was sie zu leckerem Essen und Trinken sagen.
Ja, dann schauen Sie mal, was daraus entstanden ist – viel Spaß!

JUWELIER SEMLER · Bahnhofstraße 10 · 35037 Marburg · www.juwelier-semler.de
Montag – Freitag 9.30–13.30 + 14.30–18.30 Uhr Samstag 9.30–14 Uhr
Ab Januar 2018 ist der Montag unser „Werkstatt Tag“, dann bleibt unser Geschäft geschlossen.

Preisänderungen vorbehalten.

03 Katrin Semler Gravurschmuck
Liebevoll gestaltete Schmuckstücke mit der Möglichkeit zur Individualisierung

04/05 Helene Apitzsch
Platinschmuck mit Leidenschaft

06 Silhouette Schmuck
Die Kreativschmiede aus Pforzheim

07 Victor Mayer
Design mit innovativer Raffinesse und außergewöhnliche Schönheit, die entdeckt werden will

08/09 Gebrüder Schaffrath
Liberté und die Freiheit für Diamanten

10/11 Schoeffel
Eleganz in Perlen, zart, extravagant, unbeschreiblich weiblich!

12/13 Jörg Heinz
Wechselschließen, Kreativität und Handwerk auf höchstem Niveau

14/15 Schwab
Carbonschmuck, edle Materialien, ungewöhnliche Kompositionen

16/17 Lausch
Funkelnder Brillantschmuck in faszinierender Auswahl

18/19 Niessing
Zeitgemäßes Design, pure Form und höchste Qualität

20 Giloy Bella Luce
Vom puren Gold zum brillanten Juwel

21 Müller Collection Jugendstilschmuck
Jugendstil Schmuck, nach Original Motiven und eigenen Entwürfen in der Manufaktur gefertigt

22 Eugen Rühle
Die Manufaktur für feine Schmuckketten

23 Elaine Firenze
Unverkennbares südländisches Lebensgefühl in Schmuckkreationen aus Gelbgold und Roségold

24/25 Eva Strepp
Perlen, einfache Prinzipien, klare Formen

26 noir
Schmuck, Kunst und Wein!

27 Katrin Semler
Marburg Schmuck

28/29 Onirolithi
Bunt, fröhlich und aus Athen!

30/31 Katrin Semler
Die neue Kollektion:
Falttechnik, Sternenschmuck und Rosen

32/33 Peter Fuchs
Schmuckschließen und Edelsteine

34/35 Kreuchauff
Kunst verschmilzt mit Schmuck, einzigartig!

36/37 Herrling Bernsteinschmuck
Sagenhafte Vielfalt des Naturbernsteins als Schmuck

38/39 Zaremski
Schmuck-Kunst aus Warschau

40 Carl Dau
Objekte von großer Klarheit und ästhetischem Reiz

41 Déco Art by Micha Bunz
Edelstahlschmuck für anspruchsvolle Menschen

42 Katrin Semler
Die Marburg Uhren Kollektion

43 a.b.art
Schlichtes und reduziertes Uhrendesign aus der Schweiz

44/45 Maurice Lacroix
Uhren in höchster Schweizer Präzision

46/47 Junghans
Meister und Max Bill

48/49 Jacques Lemans
... weil auch Zeit eine Frage des Stils ist

50/51 M&M Uhren
Individuelle Formen, klare Linien

Rezeptheft

HANDWERK MIT LEIDENSCHAFT

Wir fertigen für Sie individuelle Schmuckstücke, beraten und begleiten Sie auch gerne bei der Umsetzung ihrer ganz persönlichen Ideen.

Die Umarbeitung und Reparatur liebgewonnener Schätze gehört ebenfalls zu unserem handwerklichen Repertoire, das wir bereits in der 4. Generation pflegen.

Handgravierte Schmuckstücke,
gerne auch mit ihren individuellen
Motiven.
Wie wäre es z.B. mit den Zeichnungen
ihrer Kinder auf einem Silber-Anhänger?

Preise auf Anfrage.

Frankfurter Grüne Soße

Bayrisch Creme

Armreif 750/– Gold, 1 Brillant 0,10 ct G/VS2 1920,– €
Armreif 950/– Platin, 1 Brillant 0,10 ct G/VS2 2290,– €

Ohrstecker 950/– Platin, 2 Brillanten zus. 0,20 ct G/VS2 1580,– €
In 750/– Gold ohne Abb. 1360,– €

helene...m...apitzsch...
PLATINSCHMUCK

Platin ist unsere Leidenschaft.
Guter Stil und perfektes Design sind unsere Motivation. Schmuckstücke mit hohem Wert und unverkennbarer Eleganz sind unsere Ambition.
So aufwendig und schwierig wie die Gewinnung des Platins ist auch seine Verarbeitung. Nur ein darauf spezialisierter Meister versteht es, dieses Metall zu beherrschen, ihm seine eigenwilligen Reize zu entlocken und daraus Schmuck von zeitloser Schönheit zu gestalten.

Ring 950/– Platin, Mondstein 7,85 ct, 77 Brillanten
zus. 0,77 ct 6850,– €

Anhänger 950/– Platin, Mondstein 7,85 ct,
77 Brillanten, zus. 0,35 ct 4840,– €
Collierkette 950/– Platin 1260,– €

Silhouette Schmuck

unverwechselbar echt!

Die Kreativschmiede aus Pforzheim.
Wir setzen auf das Know-how der Region.
An der Hochschule für Schmuck
ausgebildete Gestalter, spezialisierte
Zulieferbetriebe sowie gut ausgebildete
Handwerker und Goldschmiede
ermöglichen es uns immer wieder aufs
Neue, außergewöhnliche Schmuckstücke
zu realisieren.

Ring 585/- Weißgold,
grüner Amethyst,
30 Brillanten
1850,-€

Anhänger 585/- Weißgold, grüner
Amethyst, 17 Brillanten 1685,-€
(ohne Schnur)

Ring 585/– Roségold, Mondstein 965,– €

Anhänger 585/– Roségold,
Mondstein 1120,– €

Kette 585/– Roségold 45 cm 205,– €

Schwäbische Maultaschen

Jewellery Manufacture since 1890

VICTOR MAYER

Außergewöhnliche Schönheit,
die entdeckt werden will.

Das Handwerk alter Meister ist prägend für unser Design. Kreationen von VICTOR MAYER verbinden die innovativen Schöpfungen unserer Gestalter und historische Elemente. Wie ein Vexierbild zieht echtes Feuer-Email die Blicke magisch auf sich und die Schönheit exotischer Edelsteine schmeichelt dem Auge. Unverwechselbare, überraschende und zugleich phantasievolle Schmuckstücke unterstreichen den Charakter von Frauen mit kultiviertem Stil: mondän und selbstbewusst, von lässiger Eleganz mit einem Hauch von Erotik.

Farbige Flächen sind guillochiert und emailliert

Ring 750/– Roségold, 2 Brillanten
0,05 ct tw vsi 1770,– €

Anhänger 750/– Roségold 1540,– €

Armband 750/– Roségold
55 Brillanten zus. 0,46 ct tw vsi 5430,– €

Leidenschaft und Hingabe waren schon immer Antrieb für kreative Menschen. Wir ergänzen dazu noch Fantasie und Einfühlungsvermögen – denn sie sind nichts anderes als Formen der Liebe.

Anhänger und Ring aus der Kollektion LOVE.
Ein zeitloser Klassiker, der besonders durch seine schlichte Formensprache den Diamanten auffallend in Szene zu setzen weiß. Einfach und doch raffiniert.

Ring ab	1650,– €
Collier ab	1550,– €

LIBERTÉ®

Der erste freibewegliche Diamant der Welt.
Schaffrath ist es gelungen, den Diamanten erstmalig völlig frei und beweglich in Schmuckstücken zu verarbeiten. Ein revolutionäres, neues Fassungssystem wurde hierfür entwickelt – das Liberté®-Prinzip. Lassen Sie sich von dieser besonderen Schmuckidee begeistern.
Wir haben dem Diamanten die Freiheit geschenkt – 360° völlige Bewegungsfreiheit.

Ring 750/– Gold mit Platinbügel, Brillant
z.B. 0,71 ct braun natur vsi,
2 Brillanten 0,02 ct tw if
5780,– €

Collier 750/– Gold mit Platinbügel,
Brillant 0,6 ct natur braun vsi,
Brillant 0,01 ct tw if
4100,– €

Ring 750/– Gold,
Brillant 0,25 ct tw vsi
3100,– €

Ohrstecker, 750/– Weißgold mit Platinbügel,
2 Brillanten zus. 0,6 ct tw vsi
4 Brillanten 0,02 ct tw if 4980,-€

Collier 750/– Weißgold,
1 Brillant 0,40 ct tw vsi 4920,– €

THE CREATIVE COLLECTION. | Die kreative Seite der Perlen: modische Styles, innovative Looks, cooles Design. Kreativer Luxus mit raffiniert junger Sexiness.

CATWALK

Collier 45 cm, Silber, teilw. vergoldet, Tahitiperle 12–13 mm
255,– €

Armband Silber vergoldet, Tahitiperle 12–13 mm
290,– €

Ring 750/– Gold, Scarlett oder Tahiti Perle
je 1380,– €

Schoeffel

Femininer können Perlen nicht sein. Schoeffel präsentiert die Einzigartigkeit seiner Scarlet Perlen in meisterhaft komponierten Colliers. Von zarten bis zu betont expressiven multi und unicolors von feinster Sortierung. Schmuckkreationen von unwiderstehlich femininer Note und zugleich moderner und cooler Attitude lassen sich mit Scarlet perfekt verwirklichen. Zart. Extravagant. Unbeschreiblich weiblich!

Welcome to the lustre of luxury.
Till Schoeffel

Brillant-Kugelschließe Sternenstaub,
750/– Weiß-, Gelb- und Roségold poliert,
in den Größen 11 und 13 mm
ab 835,– €

Jörg Heinz

Individuelles Schmücken auf höchstem Niveau, dieser Anspruch zeichnet Jörg Heinz wie keine andere Schmuckmarke aus.
1968 in Pforzheim als „Atelier für Perlschmuck" gegründet, zählt Jörg Heinz heute zu einer der modernsten und innovativsten Manufakturen in ganz Europa.

Die Mystery Sphere birgt ein kostbares Geheimnis. Wie eine reife Frucht hat jede der geheimnisvollen Schmuckstücke eine verführerische Außenhülle und ein kostbares Inneres.
Durch einen sanften Klick verwandeln Sie Ihre Mystery Sphere und verleihen sich selbst eine andere Ausstrahlung.

Wechselschließe Mystery Sphere
750/– Gold, Kugel 13 mm poliert
20 Brillanten 0,10 ct G- si
Innen A: 23 Brillanten 0,20 ct G- si
Innen B: Tahitizuchtperle
4985,– €

Linsen Lasagne

Anhänger Carbon, 950/– Platin, Aquamarin 0,45 ct 965.– €
Armreif Carbon, 950/–Platin, Aquamarin 0,82 ct 1475,-

Ringe Carbon:
750/– Gelbgold, Peridot 0,30 ct 485,– €
750/– Gelbgold, Mandaringranat 0,31 ct 790,– €
950/– Platin, Aquamarin 790,– €

Ring Carbon 750/– Gelbgold, Brillanten zus. 0,21 ct Tw Si 1315,– €
Ring Carbon, 750/– Gelbgold, 1 Brillant 0,12 ct naturfarben-si/vs 710,– €

Wechselschließe Carbon, 950/– Platin,
Brillanten ab 990,– €

Gaisburger Marsch

SCHWAB
Gold- und Platinschmiede
Inh. Uwe Fiedler

Jedes Schmuckstück ist immer auch ein Spiegel der eigenen Persönlichkeit.
Daher ist jedes unserer Stücke ein Unikat, dessen Fertigung auf großer Leidenschaft
und einem ausgeprägten Sinn für neue Materialien basiert. Dabei entstehen außergewöhnliche
Kollektionen, die mit ihrer Unverwechselbarkeit die Einzigartigkeit eines Menschen und den Facettenreichtum
seines Charakters unterstreichen. Lassen Sie sich inspirieren von edlen Materialien, ungewöhnlichen Kompositionen,
von der besonderen Sorgfalt und der Liebe zu einem angesehenen Handwerk.

„Spielring“ 2-teilig in 750/– Gold mit Carbon ab 865,– €
in 950/– Platin ab 1165,– €

Collier 585/– Gold,
inkl. Ankerkette
Brillanten 0,18 ct tw si,
unterschiedliche
Farbsteine
ab 1200,– €

Ringe, 585/– Gold,
Brillanten 0,15 ct tw si,
unterschiedliche
Farbsteine
ab 1200,– €

Schwarzwälder
Dessert im Glas

HEINRICH LAUSCH

Jewellery Manufacturer since 1914 | Schmuckmanufaktur seit 1914

Der weltweite Ruf der Goldstadt Pforzheim beruht auf dem hohen Niveau ihrer Schmuckspezialisten.
Der Name Heinrich Lausch gehört seit dem Jahr 1914 untrennbar dazu.

Memoirering 750/–
Gelb-, Weiß-
oder Roségold,
Brillanten zus.
0,25 ct wsi
985,– €

Memoirering 750/–
Gelb- oder Weißgold,
Brillanten zus. 0,55 ct wsi
1780,– €

DIE LIEBE FEIERN

Der Niessing Spannring® Heaven lässt den Brillanten über der Hand schweben: als Verlobungsring ein perfekter Solist – später ein perfekter Teamplayer. Denn er lässt genug Raum für seinen Nachbarn, den Trauring.

ab 3925,– € in 750/– Gold mit Brillant 0,30 ct

NIESSING
Lebendige Schmuckkultur

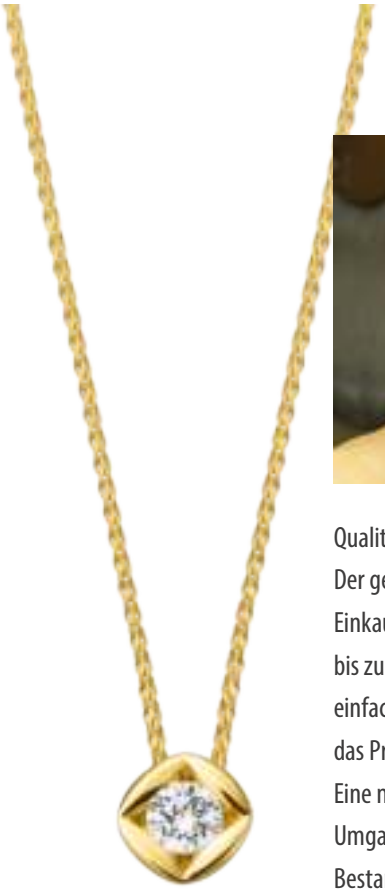
Seit 1873 und bis zum heutigen Tag ist die Manufaktur mit ihren Werkstätten das Herz von Niessing. Alle Schmuckstücke werden in Vreden gefertigt: Vom Entwurf über die Schmelze der Gold- und Platinbarren bis hin zum fertigen Schmuckstück, bei Niessing ist alles unter einem Dach.

Niessing Colette
Zarte Schnüre aus verschiedenen Goldfarben oder Platin: Lässig gewickelt, die polierte Kugel mit oder ohne Brillant.
Nur sie entscheiden jeden Tag aufs Neue.

Colette Reif einreihig ab 505,– €

Murde un Klees

bella luce
brillante momente



Qualität ist seit den Anfangstagen unsere Maxime. Der gesamte Prozess der Schmuckherstellung vom Einkauf der Diamanten über das Einfassen der Steine bis zur auftragsgenauen Auslieferung folgt einem einfachen Prinzip: Wir liefern Diamantschmuck, der das Prädikat „Made in Germany“ verdient.
Eine nachhaltige Produktion und ein sorgsamer Umgang mit der exclusiven Ressource sind essentielle Bestandteile unserer Philosophie. Diamantschmuck aus unserem Haus ist für die Ewigkeit gemacht.

Anhänger mit Kette
585/– Gelbgold
mit unterschiedlichen
Brillantgrößen, z.B.

0,10 ct w si 445,– €
0,25 ct wsi 1298,– €

Ring 585/– Gold mit
unterschiedlichen
Brillantgrößen erhältlich
ab 0,05 ct w si

299,– €

Ohrstecker 585/– Gold
mit unterschiedlichen
Brillantgrößen

ab 319,– €

MÜLLER COLLECTION
Schmuckmanufaktur

Mit der Stilrichtung Jugendstil, auch Art Nouveau genannt, inspiriert mit seiner typischen, dekorativ geschwungenen Form, gehören wir zu den wenigen Manufakturen, die über Jahre hinweg dieser Schmuckart treu geblieben sind.

Die Grundlagen für diesen außergewöhnlichen Schmuck, den wir anfertigen, sind Gold und Silber, Farbsteine, Brillanten und Perlen sowie das traditionelle Handwerk des Emaillierens.

925/– Silber mit Emaille und Süßwasserperle

Collier
285,– €

Ring
214,– €

Ohrstecker
358,– €

Anhänger 925/– Silber rosévergoldet mit Granat 145,– €

Ohrhänger 925/– Silber rosévergoldet mit Granat
160,– €

Ring 585/– Roségold mit Granat
498,– €

Eugen Rühle
seit 1892

Kette 585/– Roségold 498,– €
Medaillon 585/– Roségold mit Brillanten und Rubinen 1125,– €

Armband 585/– Gold 560,– €
Kette 585/– Gold 350,– €

Armband 585/– Gold 560,– €
Kette 585/– Gold 350,– €

ELAINE FIRENZE

Kette 90 cm 585/– Roségold mit
Blautopas, Howlith, Jade, Labradorit,
Mondstein 2490,– €

Ohrhänger 585/– Rosegold
mit Blautopas 1150,– €

So wenige Zutaten für ein so bezauberndes Schmuckstück? Das ist die Kunst, die Eva Strepp perfekt beherrscht: Einfachheit und Klarheit. Im Mittelpunkt ihres Schmucks stehen sanft schimmernde Perlen – wie bei dem zarten Collier, das zu ihrem Markenzeichen geworden ist. Eine Perle hält dabei die andere, sie bilden gemeinsam den Verschluss. Tatsächlich ganz einfach. „Auf die bezaubernde Wirkung der Perlen kann ich mich verlassen", sagt Strepp, „allerdings ist es mir wichtig, sie respektvoll zu behandeln." Vielleicht ist es das, was den Unterschied ausmacht: Der Respekt vor der Schönheit der Perle, vor ihrem Glanz, dem Lüster, der Ausstrahlung.

Armreif Stahl mit Süßwasserperlen
160,– €

Armreif Stahl vergoldet
180,– €

Armreif Stahl vergoldet
mit Süßwasserperlen
195,– €

Armreif Stahl mit Süßwasserperlen
163,– €

Armreif Stahl vergoldet
170,– €

schmuckdesign
eva strepp

Collier Stahl vergoldet mit
Süßwasserperlen
338,– €

Ohrhänger Süßwasserperle
rund 7,5 mm
215,– €

Ring Stahl mit Tahitiperle 318,– €
– mit Süßwasserperle 193,– €
– Stahl vergoldet mit Süßwasserperle 218,– €

Kräuterflädle mit Pilzen

noir
schmuck und wein

Die Arbeit in den Reben inspiriert uns immer wieder zu neuen Schmuck-Ideen.
Aus unserer Geschichte und unseren beiden Professionen Schmuckdesign und Weinbau entstand ein Konzept, das Leben und Arbeit verbindet.

Egon Frank
Sabine Brandenburg-Frank

Anhänger 750/– Gold 990,– €

Armreif, 925/–
Silber mit
Tahitiperle
390,– €

Ring 925/–
Silber mit
Tahitiperle
320,– €

Anhänger 925/– Silber
99,– €

Collier 925/– Silber 590,– €
Ring 925/– Silber 160,– €

Katrin Semler

Marburg Schmuck

Rolle 925/– Silber
ab 90,– €

Anhänger Scheibe 925/– Silber
ab 120,– €

Ohrstecker 925/– Silber
teilvergoldet
165,– €

Historische Stadtansichten mal ganz anders!
Die bekanntesten Marburger Gebäude als Schmuckstück. Für Marburger, für Studierende und Ehemalige oder Freunde unserer schönen Stadt.

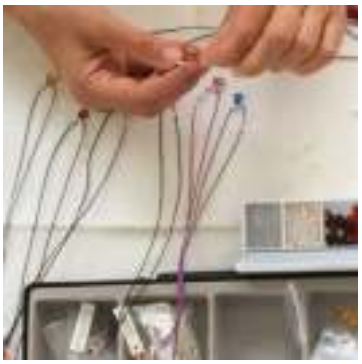
Ringe 925/– Silber
ab 130,– €

Ring 925/– Silber
mit massiven 585/–
Gold Häusern
945,– €

Ring 585/– Gold
1195,– €

Kugel
ab 90,– €

Manschettenknöpfe
ab 195,– €



Seit 2005 fertigt Veatriki Chasiotou farbenfrohe „Traumsteine“ (onerio = Traum, lithos = Stein) in ihrem Atelier in Athen. Die Schmuckstücke sind aus Silber gearbeitet. Die Farbeinlagen bestehen aus Colorit, einem keramischen Verbundwerkstoff, der unter UV-Licht aushärtet und sehr beständig ist.

Ringe ab 56,– €

Colliers ab 43,– €

Katrin Semler

Marburg Schmuck

Anhänger 925/– Silber
ab 45,– €

Ring (Nr. 1) 925/– Silber
ab 195,– €

Ring 925/– Silber Scheibe
225,– €

Ohrstecker 925/– Silber
69,– €

Geprägter Schmuck – jedes Stück ein Unikat

925/– Silber mit 900/– Gold Ring 425,– € Anhänger 285,– €

Anhänger 925/– Silber
120,– €
925/– Silber mit 900/– Gold
190,– €

Ring 925/– Silber
ab 120,– €

Ohrstecker 925/– Silber
ab 60,– €
Ohrstecker 925/– Silber und 900/– Gold
ab 100,– €

Ring breit 925/– Silber ab 130,– €
Ring breit 925/– Silber mit 900/– Gold ab 180,– €

Rosenschmuck 925/– Silber teilweise vergoldet
Ring kleine Rose ab 90,–€ Ring breite Schiene ab 135,– € Anhänger klein ab 45,– € Anhänger groß ab 90,– € Ohrstecker ab 75,– €

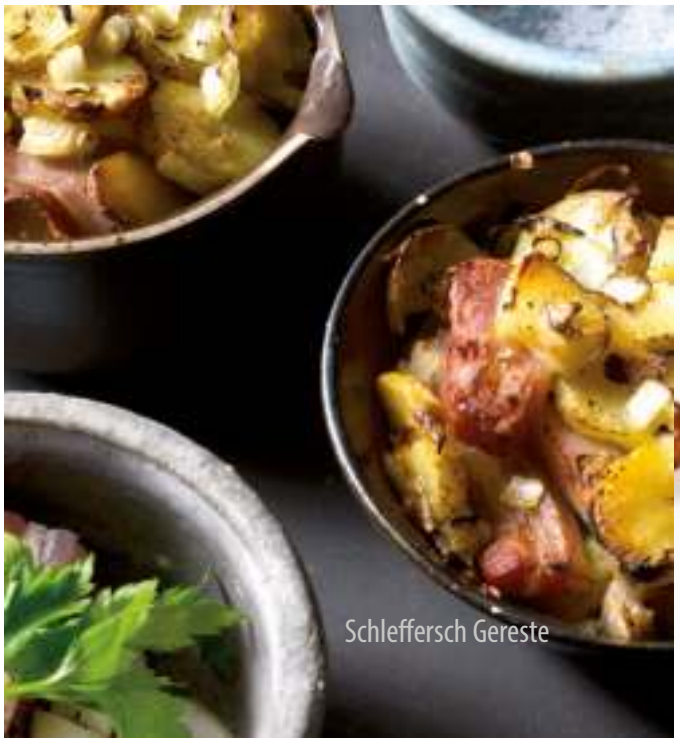
Kette Mondstein
895,– €

Varioschließe 925/– Silber
vergoldet Mondstein
325,– €

Varioschnur
50,– €

Varioschließe Muschelkernperle
weiß oder grau
75,– €

Varioschließe Silber
vergoldetes Herz aus
Naturbernstein
364,– €



Schleffersch Gereste

Der Familienbetrieb Peter Fuchs aus Idar-Oberstein kreiert zeitgemäßen Edelsteinschmuck und ist spezialisiert auf Wechselschließen.

Variokette Turmalinquarz, Fluorit, Süßwasserperlen 129,– € Varioschließe Olive Onix 78,– €

Variokette Iolith facettiert 4 reihig 484,– €
Varioschließe 925/– Silber Tansanit, Safir, Aquamarin 560,– €

Variokette Bernstein und Karneol 228,– € Varioschließe Stahl 98,– €

PAINTING + STRUCTURE beschreibt filigrane Schmuckstücke mit dem wunderbaren Vorteil der Tragbarkeit.

Die Ästhetik eines Pinselstrichs, die Faszination zufälliger Farbverläufe, Strukturen, die sich erst bei genauem Hinsehen erschließen, sind die Inspiration für diese Kollektion.
Die künstlerischen Inhalte des gemalten Bildes in Schmuck zu übersetzen ist dank einer von Kreuchauff entwickelten Technik auf einzigartige Art und Weise gelungen.
Die Schmuckstücke muten wie abstrakte Bilder an, umrahmt von geometrischen Formen aus 925er Silber, die wir teilweise feingoldplattieren.
Painting + Structure ist einzigartig – nicht reproduzierbare tragbare Kunst.

Armreif mit 925/– Silber
185,– €

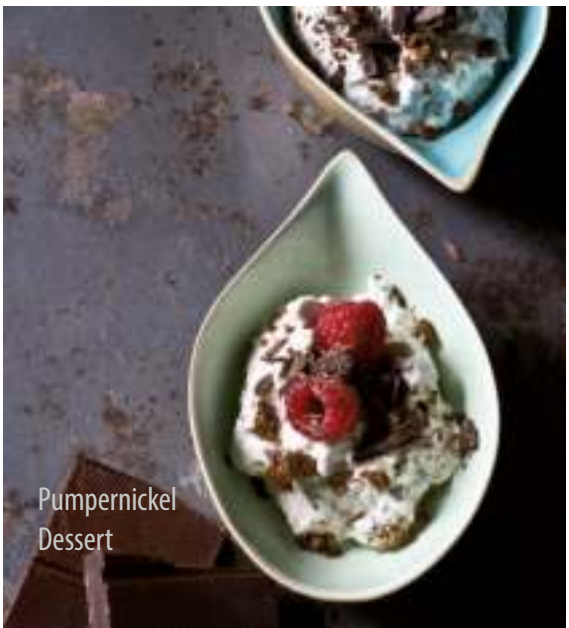
Anhänger mit 925/– Silber
115,– €

Armreif mit 925/– Silber
vergoldet
266,– €

Anhänger mit 925/– Silber
vergoldet
174,– €

KREUCHAUFF

Anhänger 925/– Silber geätzt 110,– € Wickelring 925/– Silber geätzt 230,– €



Pumpernickel
Dessert

Kette Bernstein 287,– €

GÜNTHER HERRLING

Aus dem Rohstück des Natur-Bernsteins wird mit viel Erfahrung und handwerklichem Können die Schönheit des Bernsteins ans Tageslicht gebracht. Das Leuchten, seine Wärme und seine Einzigartigkeit verbindet sich mit Silber, Gold und anderen Materialien zu einem unvergleichlichen Schmuckstück.

Anhänger 925/– Silber
mit grünem Bernstein
108,– €

Collier 925/– Silber mit grünem Bernstein
95,– €

Ring 925/– Silber
mit grünem Bernstein
56,– €

Kette grüner Bernstein
192,– €

zaremski

Marcin Zaremski ist Nachfolger und geistiger Erbe von Jadwiga und Jerzy Zaremski, die Designer und Gründer des Neuen Stils in der zeitgenössischen polnischen Schmuckkunst waren.
Er studierte an der Kunstakademie in Warschau und gleichzeitig lernte er Goldschmieden in der Juwelierwerkstatt seiner Eltern.
Seit 1974 entwirft Marcin Zaremski Schmuckstücke und führt seine eigene Juwelierwerkstatt.
Seit 1991 leitet er seine Schmuckgalerie in Warschau.

Collier 48 cm 924/– Silber, teilvergoldet 470,– €

Borscht

Kette 925/– Silber, ein Element vergoldet 925,– € Ohrhänger 925/– Silber 170,– € Ohrhänger 925/– Silber vergoldet 185,– €

carl dau

Die Firma besteht aus einem hochqualifiziertem Team. Carl Dau ist ihr Designer und Inhaber.
Er hat nach Meisterprüfung und Studium von Schmuck-Design und Industrial-Design einige Jahre
als Lehrer für Goldschmiede gearbeitet, ehe er vor 35 Jahren die Fa. „carl dau“ gründete.

Collier Stahl, 750/– Gold 1475,– € Ring Stahl, Titan, 750/– Gold 260,-€

DÉCO ART
by MICHA BUNZ

Armreif, 750/– Gold,
Kautschuk, Akoya Perle Ø 8 mm
1190,– €

Collier, 950/– Platin,
Kautschuk, Akoya Perle Ø 8 mm,
Brillanten 8 × 0,01 ct w/si
1560,– €

Ring, 750/– Rotgold,
Kautschuk, Akoya Perle Ø 6 mm,
540,– €

Schwäbischer
Kartoffelsalat

Katrin Semler

Marburg Uhren

Gestaltung Katrin Semler, hergestellt von a.b.art
ab 230,– €

a.b.art
swiss made

a.b.art Swiss Made ist eine Uhrenmarke für Frauen und Männer, welche ein schlichtes, grundlegendes Design bevorzugen. a.b.art ist anders. a.b.art ist authentisch. a.b.art sucht nicht Glitzer und Glamour, sondern will mit einfacher Schönheit, zurückhaltenden Formen und Materialien sowie hoher Schweizer Qualität überzeugen. a.b.art ist dabei Ausdruck von echter Leidenschaft und Sorgfalt, mit welcher im Schweizer Unternehmen tagtäglich Uhren gefertigt werden. a.b.art verzichtet bewusst auf große Designernamen und setzt stattdessen voll auf das hauseigene Kreativteam, welches mit Know-how und Akribie sämtliche Kollektionen selber entwirft. a.b.art ist authentic basic art.

Alle Uhren mit Edelstahlgehäuse,
kratzfestem Safirglas,
Schweizer Quarzwerk
249,– €

Eglifilets à la meunière

AIKON-Design

Nur wenige Uhren werden als Ikonen angesehen.
Das Streben, eine Uhr zu schaffen, die von vielen Menschen auf Grund ihres einzigartigen Designs erkannt wird, ist allen Uhrenmarken gemein.
In den 1990ern verfügte Maurice Lacroix über eine solche Uhr: die Calypso.
Dieser legendäre, äußerst erfolgreiche Quarzzeitmesser zierte die Handgelenke vieler stilbewusster Menschen.
2016 überarbeitete die avantgardistische Uhrenmarke Maurice Lacroix diese berühmte Uhr und gab ihr einen passenden Namen: AIKON.
Das Ergebnis ist ein Zeitmesser mit einem neuen, zeitgenössischen Design, das auf die ästhetischen Vorlieben von heute abgestimmt ist.

Chronograph, Edelstahlgehäuse, Ø 44 mm – Entspiegeltes Saphirglas – Wasserdicht bis 10 bar – Verschraubte Krone 1150,– €

1.

2.

3.

4.

1. Edelstahlgehäuse, Ø 42 mm – Entspiegeltes Saphirglas – Wasserdicht bis 10 bar – Verschraubte Krone, Edelstahlband 895,– €

2. Edelstahlgehäuse, Ø 42 mm – Entspiegeltes Saphirglas – Wasserdicht bis 10 bar – Verschraubte Krone, Band bicolor Edelstahl & 2N-PVD 945,– €

3. Edelstahlgehäuse, Ø 35 mm – Entspiegeltes Saphirglas – Wasserdicht bis 10 bar – Verschraubte Krone – Lünette aus massivem 2N-Gold, Perlmuttzifferblatt, besetzt mit 8 Diamanten (Ø 1,0 mm, SI, Wesselton 0,03 ct) – 5-reihiges gebürstetes und poliertes Armband aus Edelstahl & 2N-PVD 995,– €

4. Edelstahlgehäuse, Ø 30 mm – Entspiegeltes Saphirglas – Wasserdicht bis 10 ATM – Verschraubte Krone – Perlmuttzifferblatt, besetzt mit 8 Diamanten (Ø 1,0 mm, SI, Wesselton 0,03 ct) – 5-reihiges gebürstetes und poliertes Armband aus Edelstahl 995,– €

MAURICE LACROIX
Manufacture Horlogère Suisse

Eliros Date Ladies

Es ist Zeit, eine Wahl zu treffen. Auswahl zu haben ist ein Luxus, den jeder gerne genießt. Maurice Lacroix ist sich dessen bewusst und erweitert seine erfolgreiche Eliros Date Ladies Kollektion um ein neues Modell. Die Eliros Date Ladies 30 mm mit blauem Zifferblatt und 4N-vergoldetem Gehäuse ist eine neue, herausragende Uhr, die sich durch ein hohes Maß an Raffinesse auszeichnet.
Das besonders gut ablesbare Zifferblatt, über dem sich Lancine-Zeiger drehen, verfügt über geschmackvolle römische Ziffern und schmale Indexe, die sich unkompliziert ablesen lassen. Abgerundet wird das 4N-vergoldete Gehäuse von einem wunderschönen blauen Maurice Lacroix Kalbslederarmband mit integriertem Logo und dem genialen wie einfachen Schnellwechselsystem. Damit steht sie ihrem 40 mm Pendant, der Eliros Date, in nichts nach. Bleibt also nur noch die Qual der Wahl.
Nie war es schöner, eine Frau zu sein.

1. 2. 3. 4.

1. Damenuhr, Edelstahlgehäuse, 4N-PVD-beschichtet , Ø 30 mm, wasserdicht 5 bar, Safirglas 695,– €
2. Chronograph, Edelstahlgehäuse, 4N-PVD-beschichtet , Ø 40 mm, wasserdicht 5 bar, Safirglas 695,– €
3. Damenuhr, Edelstahlgehäuse, Ø 30 mm, wasserdicht 5 bar, Safirglas 595,– €
4. Damenuhr, Edelstahlgehäuse, Ø 30 mm, wasserdicht 5 bar, Edelstahlband, Safirglas 750,– €
5. Herrenuhr, Edelstahlgehäuse, Ø 40 mm, Safirglas 595,– €

JUNGHANS
GERMANY. SINCE 1861

Meister Agenda, Automatikwerk, Datum, Wochentag, Kalenderwoche, Gangreserveanzeige, Edelstahlgehäuse, verschraubter Sichtboden, Ø 40,4 mm
1990,– €

Junghans Meister

Meisterstücke – seit 1936.
In den 30er bis 60er Jahren entstanden aus der Feder des Produktgestalters Anton Ziegler Meisterwerke, die über viele Jahrzehnte das Aussehen der Junghans Uhren prägten und eine eigenständige Designkultur entstehen ließen.
Die heutige Meister-Linie basiert auf den historischen Entwürfen aus dieser Ära und setzt ein klares Statement für den klassischen mechanischen Uhrenbau bei Junghans.

Meister
Chronoscope,
Automatikwerk, Datum,
Wochentag, Stoppfunktion, Edelstahlgehäuse,
verschraubter
Sichtboden,
Ø 40,7 mm
1740,– €

Meister Damen Quarz,
Gehäuse Edelstahl PVD beschichtet,
verschraubter Gehäuseboden,
Ø 30,8 mm, Datum
540,– €

max bill

by junghans

Junghans und Max Bill: Designgeschichte erleben. Den Max Bill Klassiker von Junghans gibt es im Jahr 2017 als Sonderedition.
Ein faszinierender Zeitmesser, der voll und ganz die Bauhaus-Philosophie verkörpert und dem Leitgedanken „die Form folgt der Funktion“ in jedem Detail entspricht.

Max Bill Edition 2017, Quarzwerk, Gehäuse Edelstahl Ø 38,0 mm, Höhe 7,9 mm, 4-fach verschraubter Sichtboden aus Mineralglas, von innen mit Editionsgraphik „variation 1“ aus den „grafischen reihen“ bedruckt, gewölbtes Hartplexiglas mit Beschichtung für erhöhte Kratzfestigkeit
495,– €

Jacques Lemans –
weil auch die Zeit eine Frage des Stils ist

Jacques Lemans ist ein internationales Uhrenunternehmen mit der Konzernzentrale in Kärnten/Östereich.
Millionen zufriedener Kunden nehmen sich täglich die Zeit von Jacques Lemans
und das in mehr als 120 Ländern der Welt.

Liverpool Chronograph, Quarzwerk mit Stoppfunktion, Ø 44 mm,
gehärtetes Mineralglas, 20 ATM wasserdicht
199,– €

Liverpool Diver Chronograph, Quarzwerk
mit Stoppfunktion, Ø 43 mm, 20 ATM
wasserdicht
249,– €,
Bicolor 299,– €

JACQUES LEMANS

179,– €

129,– €

199,– €

RING-O Quarz 149,– €

RING-O Quarz
mit Edelstahlband 239,– €

RING-O Quarz bicolor 149,–€

Rheinischer Apfelkuchen
sehr fein

M&M
GERMANY

Seit 1989 entwickelt Georg Plum Zeitmesser von besonderer Ausstrahlung. Er hat das Uhrendesign der letzten 20 Jahre stark geprägt – mit einem Design, das internationale Beachtung fand. Objekte mit Seele und Eigenständigkeit, die über ein oberflächliches Styling und Dekor hinausgehen und durch Haptik, Formgebung und Tragbarkeit immer einen Bezug zum Menschen herstellen.
DESIGNTRADITION AUS DEUTSCHLAND

249,– €

229,– €

MOON Quarzuhr mit
Mondphase und Saphirglas

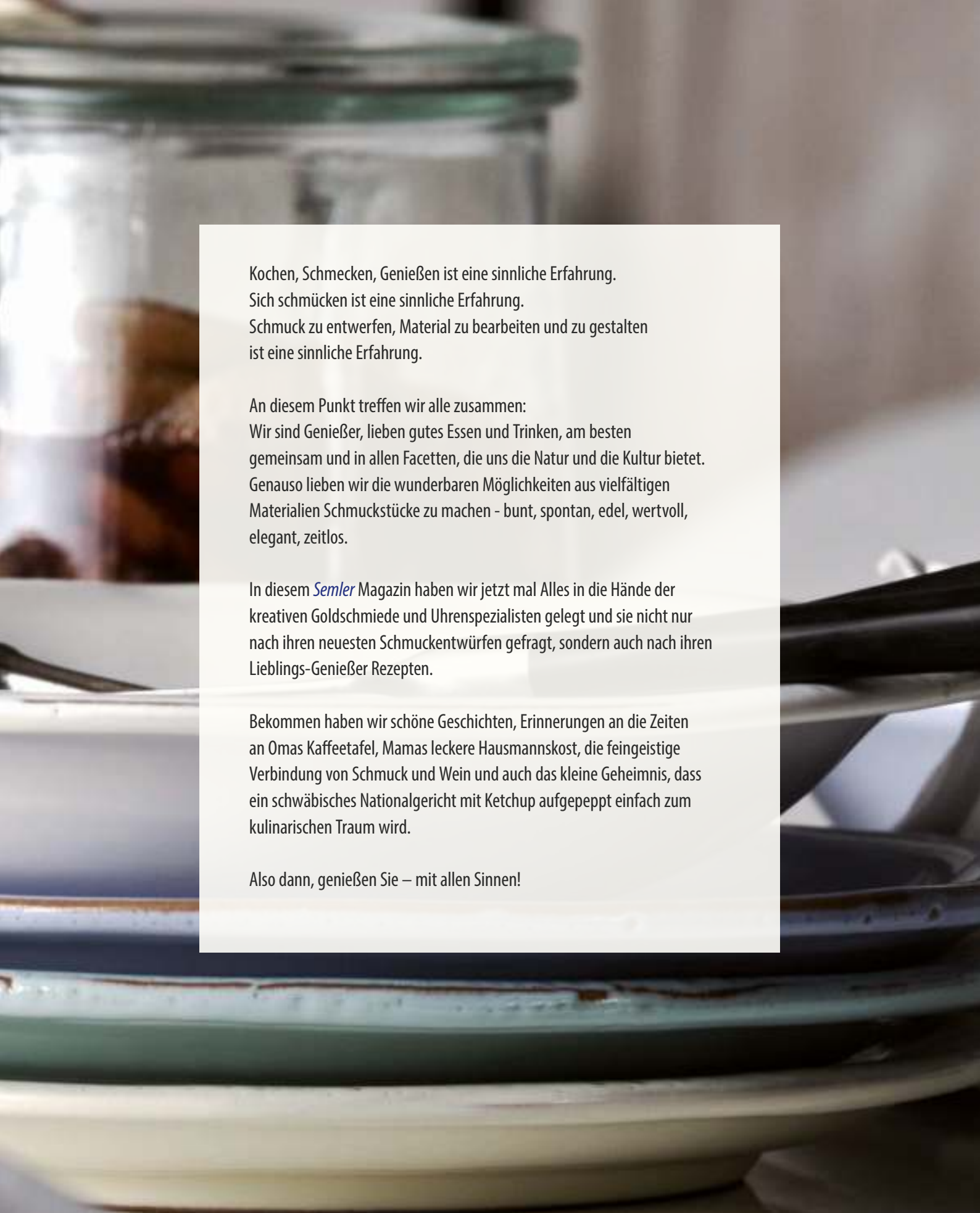
229,– €

249,– €

Die Uhrmacherwerkstatt

Uhren sind technische Wunderwerke, bei denen zwischen 100 und 200 winzig kleine Einzelteile ein funktionierendes Uhrwerk ergeben, das Tag und Nacht ununterbrochen läuft.
Als zertifizierte Meisterwerkstatt und Mitglied der Uhrmacherinnung Hessen führen wir alle Wartungs- und Reparaturarbeiten rund um ihre Lieblingsuhren aus und sorgen dafür, dass Sie lange Freude an diesen haben.

HOCHKARÄTIGER
Genuss!
Semler
JUWELIER



Kochen, Schmecken, Genießen ist eine sinnliche Erfahrung.
Sich schmücken ist eine sinnliche Erfahrung.
Schmuck zu entwerfen, Material zu bearbeiten und zu gestalten
ist eine sinnliche Erfahrung.

An diesem Punkt treffen wir alle zusammen:
Wir sind Genießer, lieben gutes Essen und Trinken, am besten
gemeinsam und in allen Facetten, die uns die Natur und die Kultur bietet.
Genauso lieben wir die wunderbaren Möglichkeiten aus vielfältigen
Materialien Schmuckstücke zu machen - bunt, spontan, edel, wertvoll,
elegant, zeitlos.

In diesem *Semler* Magazin haben wir jetzt mal Alles in die Hände der
kreativen Goldschmiede und Uhrenspezialisten gelegt und sie nicht nur
nach ihren neuesten Schmuckentwürfen gefragt, sondern auch nach ihren
Lieblings-Genießer Rezepten.

Bekommen haben wir schöne Geschichten, Erinnerungen an die Zeiten
an Omas Kaffeetafel, Mamas leckere Hausmannskost, die feingeistige
Verbindung von Schmuck und Wein und auch das kleine Geheimnis, dass
ein schwäbisches Nationalgericht mit Ketchup aufgepeppt einfach zum
kulinarischen Traum wird.

Also dann, genießen Sie – mit allen Sinnen!

Rheinischer Apfelkuchen sehr fein !

Nach einem Rezept von
Omi und Dr. Oetker
und der Lieblingskuchen
bei M&M

125 g weiche Butter
3 Eier
125 g Zucker
5 Tropfen Zitronenaroma
200 g Mehl
2 gestr. Teelöffel Backpulver
1–4 Eßl. Milch
4–5 rote Boskop-Äpfel
Puderzucker zum Bestäuben

Butter, Eier, Zucker mit dem Rührgerät schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver mischen und langsam unterrühren. Zum Schluss die Milch nach und nach zugeben, sodass es eine geschmeidige Masse wird.
Diese in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen.

Äpfel schälen, entkernen, vierteln und die Äpfel 5–6 mal der Länge nach einschneiden, auf den Teig legen und mit dem Teigschaber etwas eindrücken.
Gegebenenfalls mit Zitrone beträufeln, damit die Äpfel nicht dunkel werden.

Den Apfelkuchen im Backofen auf mittlerer Schiene goldgelb backen (wird der Kuchen dunkel, mit Backpapier abdecken). Den fertigen Kuchen mit Puderzucker bestreuen.

40–50 Min. (je nach Ofen) 180 °C backen

Kärntner Kasnudel

Ein Rezept aus Österreich von Sissy Sonnleitner, empfohlen aus Österreich von Jacques Lemans

Teig für Kärntner Nudel:
250 g griffiges Weizenmehl,
100 ml kaltes Wasser
Mehl mit Wasser zu einem festen Teig kneten
und in Folie eine Stunde rasten lassen.

Für die Fülle:
350 g Bröseltopfen
400 g mehlig kochende Erdäpfel
120 g Butter
3 EL gehackte Zwiebeln
100 g Lauch
2 EL Semmelbrösel
2 EL Sauerrahm
gehackter Kerbel

Lauch in feine Streifen schneiden. Erdäpfel schälen und in Salzwasser weich kochen. Pressen.
Zwiebel und Lauch in Butter goldgelb anlaufen lassen und mit den restlichen Zutaten unter die Erdäpfelmasse mischen.
Den Nudelteig auf einer bemehlten Fläche 2 mm dick ausrollen und mit einem Glas Kreise von ca. 8 cm ausstechen.
Einen Teigkreis in eine Hand geben und mit der anderen Hand mit einem Löffel oder Buttermesser die Kartoffel-Topfen-Masse dick auftragen. Achtung: Die Ränder unbedingt aussparen, da sich die Nudel sonst schwer verschließen lässt!
Nun die Teigtasche in der Mitte zusammenklappen und die Ränder gut andrücken. Diesen Teigrand (ca. 0,5 cm) nun durch stückweises Umklappen wie einen geflochtenen Kranz verschließen („krendeln“).
Die fertigen Nudeln 4 Min. kochen und mit ausreichend Butterschmalz servieren.

Schwarzwälder *Kirschtorte*

Hmmm ... lecker und besonders nach diesem Rezept der Firma Junghans

Für den Biskuit:
5 Eier
175 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
125 g Mehl
2 TL Backpulver
50 g Speisestärke
15 g Kakaopulver

Für den Belag:
350 g Sauerkirschen aus dem Glas
250 ml Kirschsaft
30 g Speisestärke
2 EL Zucker
6 EL Kirschwasser
800 ml Sahne
3 Pck. Vanillezucker
3 Pck. Sahnesteif
Schokoraspel und
Kirschen zum Verzieren

Sauerkirschen gut abtropfen, 250 ml des Kirschsaftes auffangen. 4 EL des Saftes mit der Speisestärke verrühren, den restlichen Saft aufkochen. Die angerührte Speisestärke in den Kirschsaft einrühren und kurz aufkochen, mit den Kirschen und 3 EL Kirschwasser vermengen und vollständig abkühlen lassen. Eier trennen, Eiweiß steifschlagen. Zucker und Eigelb cremig schlagen, Eiweiß anschließend unter die Masse heben. Mehl, Backpulver, Speisestärke und Kakaopulver mischen und schrittweise mit einem Schneebesen vermengen. Springform mit Backpapier auslegen und 25 Min. bei 180 Grad backen.

Nach dem Erkalten den Boden zweimal waagerecht mit einem großen Messer durchschneiden.Die Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif sehr steif schlagen. 4 EL der Sahne in einen Spritzbeutel füllen. Den unteren Boden in einen Tortenring legen und mit den restlichen 3 EL Kirschwasser tränken. Die Kirschmasse und 1/3 der Sahne darauf verteilen. Den zweiten Boden auflegen und mit 1/3 der Sahne bestreichen. Den letzten Boden auflegen und den Tortenring entfernen. Die Torte mit der übrigen Sahne bestreichen, anschließend mit der Sahne aus dem Spritzbeutel, den Kirschen und Schokoraspel verzieren.

Eglifilets à la meunière

Ganz zart und fein, einfach lecker. Eine Idee für Genießer von a.b.art Uhren aus der Schweiz

Rezept www.bettybossi.ch © 2015 | Betty Bossi AG

600 g Eglifilets
ca. 3 EL Mehl
0,5 TL Salz
Pfeffer aus der Mühle
Bratbutter zum Braten
40 g Butter oder Margarine
ca. 3 EL Petersilie, fein gehackt
1 unbehandelte Zitrone,
in Scheiben oder Schnitzen

VORBEREITEN: Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen.
Eglifilets kalt abspülen, mit Haushaltpapier trockentupfen. Mehl in einen Teller geben.

ZUBEREITEN: Die Filets portionsweise würzen, im Mehl wenden, überschüssiges Mehl gut abschütteln, Rest gut andrücken.
Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiß werden lassen. Filets portionenweise mit der silbern schimmernden Seite nach oben hineinlegen, Hitze reduzieren, 1–2 Min. braten.
Filets wenden, zweite Seite ca. 1 Min.. braten.
Herausnehmen und im vorgeheizten Ofen warm stellen.

SERVIEREN: Butter oder Margarine in einem Pfännchen heiß werden lassen, über die Fischfilets träufeln.

BorschtSUPPE

„barszcz czerwony z uszkami" ,
wird in Polen traditionell zu Weihnachten gegessen. Danke für das Rezept Marcel Zaremski.

2 kg Rote Beete
70 g getrocknete Pilze
1 Bund Petersilie
1/2 Selleriestaude
1 Zwiebel
1 Lorbeerblatt
Piment
3 Koblauchzehen
Salz
Pfeffer
Zucker
Zitronensaft

Getrocknete Pilze wässern und in 1 Liter Wasser 45 Minuten einweichen. Anschließend 30 Min. aufkochen. Pilze abgießen und für die Ravioli zurückstellen.
Die Rote Beete und das andere Gemüse (Petersilie, Sellerie und Zwiebel) schälen und wässern, den Knoblauch abziehen und kleinhacken.
Die Rote Beete teilen und eine Hälfte beiseite legen.
Das übrige Gemüse in Würfel schneiden und über den Pilzsud geben. Dazu Lorbeer, Piment und den Knoblauch geben, mit 1/2 Liter Wasser und eine Stunde köcheln lassen.
Aus der beiseite gelegten Hälfte der Roten Beete einen Saft pressen. Den Borscht durchseihen, den Saft der Roten Beete hinzugeben, mit Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft würzen und erhitzen.

Uszka-Ravioli
150 g Mehl
1 Ei
70 g Pilze
1 große Zwiebel
1 Teelöffel Butter
Brötchen ohne Rinde
100 ml Milch
Salz
Pfeffer

Alle Pilze kleinhacken.
Die Zwiebel schälen, in Würfelchen schneiden und in Butter anbraten.
Das Brötchen in der Milch einweichen. Wenn es aufgeweicht ist, ausdrücken, mit Zwiebeln und Pilzen vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und ankochen und so als Füllung vorbereiten.
Aus dem Mehl, den Eiern, Salz und 2–3 Teelöffeln Wasser einen Teig erstellen, dünn ausrollen und in 4 cm große Quadrate schneiden. Aus der Pilzfüllung kleine Bällchen formen, dann kleine Ravioli formen.
Die Uszka in 2 Liter kochendes Salzwasser geben und kochen, bis sie oben schwimmen.
Die Uszka auf einem Teller dekorieren und den heißen Borscht drübergeben.

Graupen Eintopf !

aus dem Bersenbrücker Land, deftig, lecker gekocht von Firma Herrling. Rezept aus Chefkoch.de

1/2 Paket dicke Perlgraupen

1 Zwiebeln , in Würfeln gehackt
40 g Butter
500 g Porree, klein geschnitten
150 g Möhren, klein gewürfelt
30 g Knollensellerie, klein gewürfelt
1,5 Liter Gemüsebrühe
(zusätzlich 0,5 Liter Reserve)
400 g Kartoffeln, klein gewürfelt
Salz und Pfeffer

Zwiebeln in einem großen Topf mit der Butter glasig braten.
Porree, Möhren und Sellerie hinzufügen,
alles umrühren und im geschlossenen Topf 5 Minuten köcheln lassen.

Die Brühe, Salz und Pfeffer zugeben, umrühren und zugedeckt bei mittlerer Hitze 40 Minuten garen.

Dann die Kartoffeln unterrühren und nochmals 20 Min. köcheln lassen. Eventuell noch etwas Brühe nachgießen und die Graupen (Zubereitung siehe links) zugeben.
Zum Schluss nochmals abschmecken.

Graupen immer separat kochen

Perlgraupen (dicke sind wichtig) abwaschen und dann mit kaltem Wasser aufsetzen und ein wenig Salz dazu geben, bei mittlere Hitze kochen. Da die Graupen dabei aufquellen, sollten Sie immer wieder Wasser zugeben. Wenn die Graupen gar sind, sollten Sie die Graupen in ein Sieb geben und mit kochendem Wasser die weißliche Flüssigkeit gründlich abspülen, damit die Suppe schön klar bleibt. Je nach Geschmack kann man die gewünschte Graupenmenge jetzt dazu geben. Danach nicht mehr aufkochen.

Ein Rezept für alle „Süßmäuler“,
ein Tipp von Familie Kreuchauff
(aus Münsterland.de/Rezept Service
aus dem Münsterland)

Pumpernickel Dessert

Das Vollkornbrot aus Roggenschrot, das ursprünglich aus der westfälischen Küche stammt, hat einen ganz besonderen Geschmack.

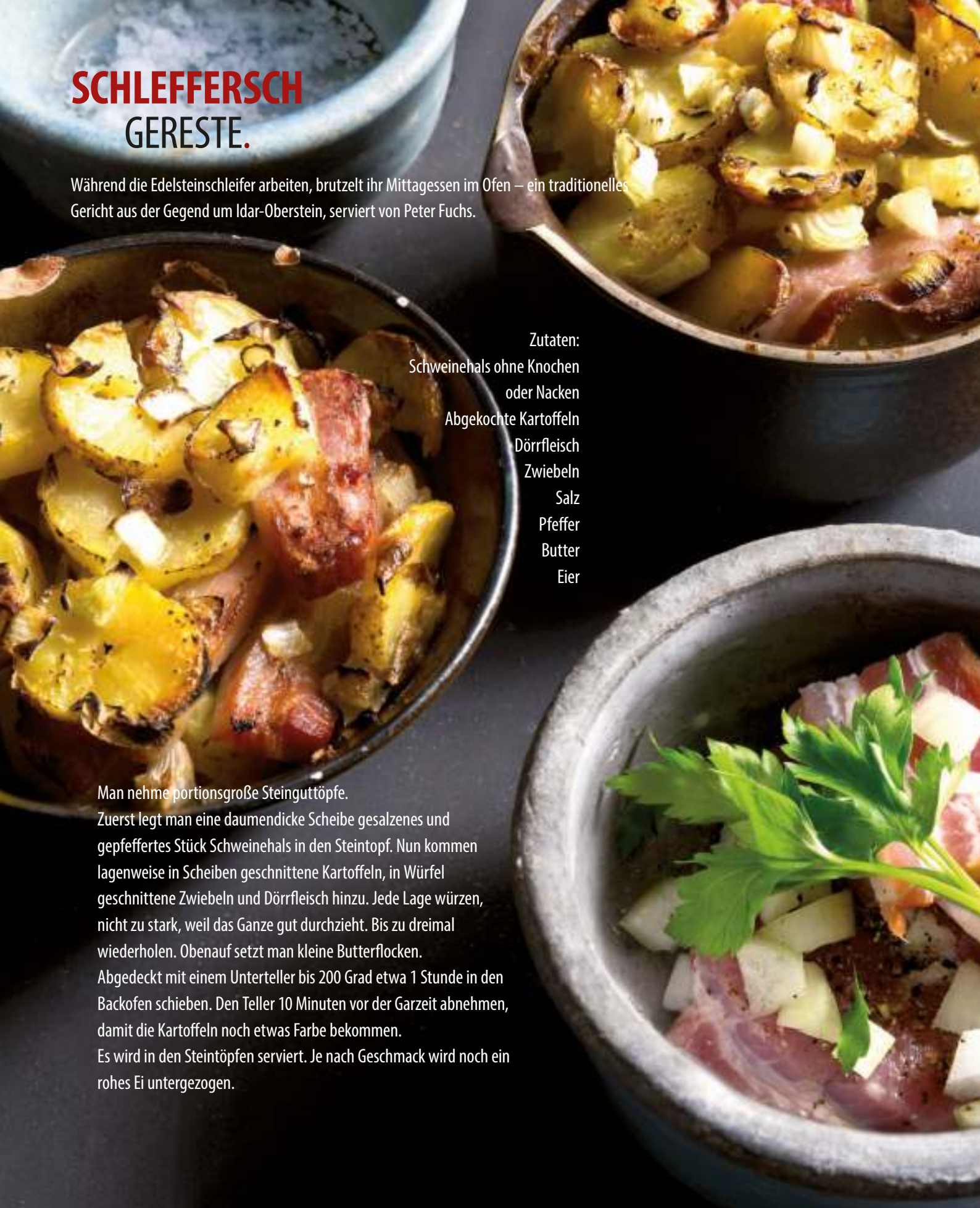
Zutaten (für 4 Personen):
250 g Pumpernickel
1 Packung helle (dunkle, je nach Geschmack) Borkenschokolade
4 EL Himbeergeist
2 1/2 Becher Sahne
3 Becher Sahnejoghurt
4 Päckchen Vanillezucker
300–350 g Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt)

250 g Pumpernickel zermörsern.
1 Päckchen Borkenschokolade dunkel oder hell (je nach Geschmack) bröckeln und unter das Pumpernickel mischen. 4 EL Himbeergeist unter die Masse rühren.
2 1/2 Becher Sahne schlagen.
3 Becher Sahnejoghurt und geschlagene Sahne und 4 Päckchen Vanillezucker vorsichtig unter die Pumpernickel-Borkenschokolade-Mischung heben.

Auf diese Mischung 300–350 g Himbeeren verteilen und 24 Stunden kühl ziehen lassen.

SCHLEFFERSCH GERESTE.

Während die Edelsteinschleifer arbeiten, brutzelt ihr Mittagessen im Ofen – ein traditionelles Gericht aus der Gegend um Idar-Oberstein, serviert von Peter Fuchs.



Zutaten:
Schweinehals ohne Knochen
oder Nacken
Abgekochte Kartoffeln
Dörrfleisch
Zwiebeln
Salz
Pfeffer
Butter
Eier

Man nehme portionsgroße Steinguttöpfe.
Zuerst legt man eine daumendicke Scheibe gesalzenes und gepfeffertes Stück Schweinehals in den Steintopf. Nun kommen lagenweise in Scheiben geschnittene Kartoffeln, in Würfel geschnittene Zwiebeln und Dörrfleisch hinzu. Jede Lage würzen, nicht zu stark, weil das Ganze gut durchzieht. Bis zu dreimal wiederholen. Obenauf setzt man kleine Butterflocken.
Abgedeckt mit einem Unterteller bis 200 Grad etwa 1 Stunde in den Backofen schieben. Den Teller 10 Minuten vor der Garzeit abnehmen, damit die Kartoffeln noch etwas Farbe bekommen.
Es wird in den Steintöpfen serviert. Je nach Geschmack wird noch ein rohes Ei untergezogen.

Briam

Genial einfaches wie leckeres Ofengemüse nach griechischem Rezept von Onirolithi

1 kg	Tomate(n), reife
500 g	Aubergine(n)
500 g	Zucchini
500 g	Kartoffel(n)
250 g	Karotte(n)
250 g	Paprikaschote(n), grüne
1	Chilischote(n)
1/2 Bund	Petersilie
6	Knoblauchzehe(n)
3	Frühlingszwiebel(n)
250 ml	Olivenöl
Salz und Pfeffer	
200 ml	Weißwein, trocken, oder Brühe

Das Gemüse putzen, waschen und in relativ große Stücke schneiden. In eine Auflaufform oder auf ein tiefes Ofenblech hineinlegen.
Petersilie fein gehackt, in dicke Scheiben geschnittene Zwiebeln, die ganzen Knoblauchzehen, Salz und Pfeffer und das Öl hinzufügen.
Ca. 1 Glas Wasser und 1 Glas trockenen Weißwein (oder Brühe) darüber gießen und bei 160 Grad im Backrohr ca.1 1/2 Stunden – nicht zugedeckt – backen. Falls notwendig, während des Kochens Wasser hinzufügen.
Warm servieren.

Tipp:
Kann als Hauptspeise mit Weißbrot gegessen werden, eignet sich aber auch hervorragend als Beilage zu Lamm oder Ziege.

Kräuterflädle mit Pilzen

Lecker! Ein wunderbares Rezept von Eva Strepp

4 Eier
200 g Mehl (gerne zur Hälfte Dinkel-Vollkornmehl)
ca. 300 ml Füssigkeit, z.B. Hälfte Sprudelwasser, Hälfte Milch
1 gute Prise Salz
1 Bund Schnittlauch, in feine Röllchen geschnitten
Öl zum Braten
400 g Pilze, z.B. kleine braune Champignons
oder Kräuterseitlinge
1 Knoblauchzehe
Balsamico-Essig
Kräutersalz und Pfeffer
1 Bund Petersilie, feingehackt
50 g Parmesan, grob geraspelt
ca. 40 g Pinien- oder Walnusskerne, sachte angeröstet

Für die Flädle einen Teig rühren und mindestens 20 Min. quellen lassen, falls nötig noch einen Schluck Milch unterrühren. Den Schnittlauch erst kurz vor dem Braten zugeben, und mit etwas Öl – und nicht zu heiß – nacheinander 6–7 Pfannkuchen backen.
Falls es länger dauert, die Flädle im Ofen warm halten, ansonsten einfach aufeinander stapeln bis zum Essen.
Während die Flädle in der Pfanne liegen, die geputzten Pilze in Scheiben schneiden, ebenso den Knoblauch.
In einer großen Pfanne etwas Öl erhitzen und die Pilze scharf anbraten, dabei öfter mal wenden, bis sie Wasser ziehen. Etwas salzen, den Knoblauch dazugeben und bei mittlerer Hitze weiterbraten, bis die Pfanne recht trocken ist – dann mit einem Schuss Balsamico ablöschen, kurz schmoren und die Flamme ausmachen.
Die Petersilie unterrühren, frischen Pfeffer drübermahlen und mit Kräutersalz abschmecken. Zum Anrichten je eine Flädle mit Pilzen füllen, Parmesan und Pinienkerne draufstreuen und zuklappen. Dazu passt perfekt ein frischer grüner Salat mit Kirschtomaten und einer Soße aus Olivenöl, Balsamico, Kräutersalz und Pfeffer.

Murde un *Klees*

Ein typisches und traditionelles Neujahrsessen aus dem Hunsrück und ein Leibgericht der Manufaktur Giloy & Söhne

Murde:
1 kg Möhren
40 g Fett
Zwiebelwürfel
Salz, Zucker
20 g Mehl
gehackte Petersilie

Klees:
500 g gerrabte, rohe Kartoffeln
500 g geschälte, gekochte Kartoffeln vom Vortag
500 g Weizenmehl
Salz
Schweinefleisch, Rippchen oder Eisbein

Die Möhren waschen, schaben, in Scheiben schneiden. Zwiebel im Fett anbraten, mit Wasser aufgießen, Salz und Zucker dazugeben, abgedeckt kurz dämpfen, mit Mehl bestäuben und mit Petersilie bestreuen.
Die rohen Kartoffeln gut ausdrücken, die gekochten Kartoffeln auch reiben, zusammen mit Mehl bestreuen und einen glatten Teig kneten.
Daraus runde oder längliche Klöße formen.
Fleisch entweder extra garen oder zuerst in den Topf legen, dann Möhren, Zwiebeln und obenauf die Klöße. Mit etwas Fleischbrühe übergießen – nicht zuviel,damit die Klees nicht zu Brei werden.
Dann alles im Topf 20 –25 Minuten garen.

Den Topf in die Mitte des Tisches stellen, damit jeder zugreifen kann.
Dazu passt ein kühles Bier.

OMAS *SCHWÄBISCHER* KARTOFFELSALAT

von Micha Bunz (DÉCO ART)

1 mittelgoße Zwiebel
1 TL Salz
1 kg festkochende Kartoffeln
1/4 Liter Gemüsebrühe
1 TL Senf
Essig
Sonnenblumenöl

Die Zwiebeln in feine Würfel schneiden, in eine Schüssel geben und einsalzen. Die Kartoffeln weichkochen. Danach schälen und in Scheiben schneiden, die Kartoffeln sollten dabei noch warm sein. Kartoffelscheiben zu den Zwiebeln in die Schüssel geben. Warme Gemüsebrühe und Senf dazugeben. Mit Essig, Maggi und Pfeffer abschmecken, Sonnenblumenöl dazugeben. Am Ende mit Schnittlauch garnieren und fertig. Schmeckt am besten warm!

Schwarzwälder Dessert

Rezept für 12 Portionen im 0,25 Liter-Glas

½ Schokobiskuit in 1 × 1 cm Würfel schneiden
300 g Sauerkirschen mit Speisestärke andicken
½ l Vanillepudding handwarm
100 g dunkle Kuvertüre gehackt
100 g Amarettini gehackt
1 geh. TL löslicher Kaffee in heißem Wasser gelöst (3 TL)

Schokospäne für Deko

Rezept aus Nagels-Kranz-Küche in Karlsruhe-Neureut,
gerne gegessen von Firma Lausch

750 g Sahne geschlagen, davon die
1. Hälfte mit (60 g Zucker und 6 cl Kirschwasser)
+ ¼ l vom Pudding unterrühren, mit Sahnesteif abbinden

2. Hälfte mit ¼ l vom Pudding, warmer
Kuvertüre und löslichem Kaffee glattrühren,
fast kalt die Hälfte der Sahne unterrühren.

Kirschsahne und Schokosahne jeweils
in Spritzbeutel abfüllen, dann alle Zutaten
wie folgt in Gläser schichten:

. Bisquit in Würfel (einige Würfel zwischen
die einzelnen Lagen füllen
. Kirschen (einige für Deko zurückhalten)
. Schokosahne
. Amarettini
. weiße Sahne (etwas für Deko aufheben)
. dunkle Sahne
. abschließend Schokospäne, Kirschen und eine
Haube von weißer Sahne

Rindfleisch
mit Zwiebelsoße
Westfälische
Hochzeitssuppe

Ein Klassiker von Dr. Oetker heiß beliebt bei den Mitarbeitern von NIESSING

Rezept für 4 Personen

Rindfleischsuppe:
1 kg Rindfleisch (Zungenstück)
1 dicke Gemüsezwiebel (mit Schale)
Suppengemüse (Lauch, Sellerie, Möhre etwas Liebstöckel)
Salz

Zwiebelsoße:
500 g Gemüsezwiebeln
500 ml Brühe (Suppe)
Essig, Salz, Zucker, Senf, Butter

Rindfleischsuppe: Abgewaschenes Fleisch in einem Topf mit Wasser bedecken und zum Kochen bringen. Aufsteigendes Eiweiß (Schaum) mit einer Kelle entfernen. Salz, Suppengemüse, halbierte Zwiebel und Liebstöckel hinzufügen und ca. 1,5–2 Stunden bei schwacher Hitze köcheln lassen.
Fleisch entnehmen und zum späteren Portionieren auskühlen.
Die Suppe durch ein Tuch passieren, mit Grieß- oder Markklößchen, Eierstich, Blumenkohlröschen und gehackter Petersilie servieren.

Rindfleisch mit Zwiebelsoße: Zwiebeln fein würfeln und in etwas Butter glasig dünsten. Mit Mehl bestäuben. Brühe auffüllen und die Zwiebeln darin gar kochen. Mit Essig, Salz, Zucker und Senf abschmecken, so dass ein süß-saurer Geschmack entsteht. Zur gewünschten Konsistenz andicken.
Das zuvor gekochte Rindfleisch in Scheiben schneiden, erwärmen und mit der Zwiebelsoße anrichten.

Gaisburger Marsch

Ein kulinarisch-historischer Eintopf von Vincent Klink – empfohlen von Uwe Fiedler / SCHWAB

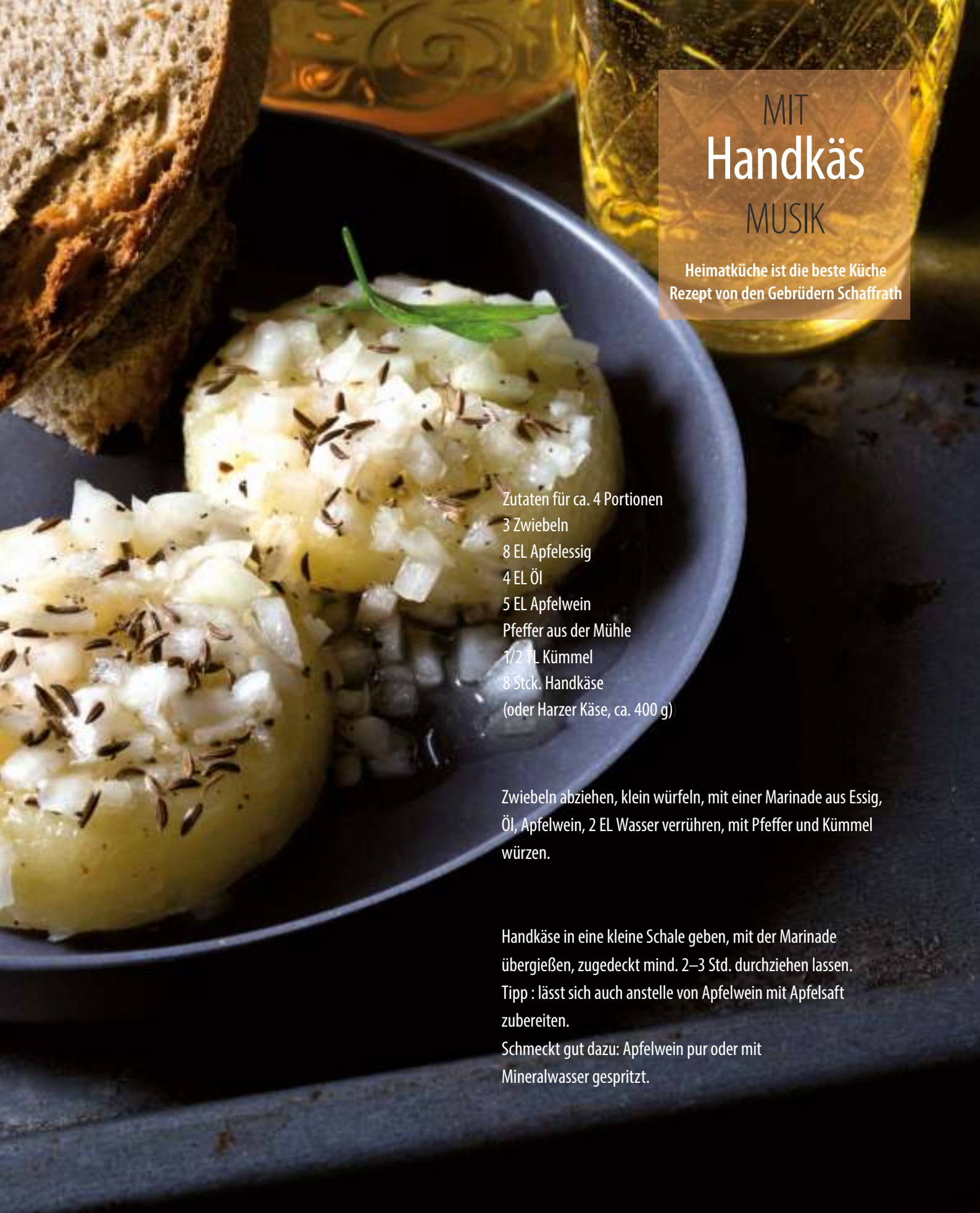
Für 4 Personen

1 kg Suppenfleischknochen
500 g Suppenfleisch vom Rind
1 Bund Suppengemüse (Lauch, Sellerie, Karotte)
1 an der Schnittfläche
geröstete Zwiebel (mit Schale)
1 Bund Petersilie grob gehackt
1 Bund Schnittlauch

1 Zehe Knoblauch
1 Lorbeerblatt
1 TL zerdrückte Pfefferkörner
1 Gewürznelke

Zusätzlich für die Einlage
4 geschälte Kartoffeln, gewürfelt
2 Tassen handgeschabte Spätzle
Eine fein geschnittene Zwiebel,
in Butter goldbraun angeschwenkt

Suppenfleischknochen mit kaltem Wasser ansetzen, leicht salzen und zum Sieden bringen.
Das Siedfleisch in den Suppentopf dazu geben und bei kleinem Feuer weiterkochen.
Eine Stunde später das Suppengemüse hinzufügen.
Das Fleisch mit einer Fleischgabel oder einer Stricknadel prüfen, ob es gar ist. Lässt sich die Gabel an der dicksten Stelle des Fleischs leicht einstechen und ebenso wieder herausziehen, dann ist das Fleisch gar.
Das Suppengemüse wird separat beurteilt, und wenn fertig aus dem Topf genommen und in kleine Stücke geschnitten.
Das Fleisch aus der Brühe nehmen, den Topf in einen anderen absieben und mit den Kartoffeln zehn Minuten kochen.
In der Zwischenzeit das Fleisch und bereits weich gekochte Gemüse kleinschneiden und zu den Kartoffeln geben.
Zum Schluss Muskatnuss nach Belieben hineinreiben, Spätzle, Petersilie und den Schnittlauch dazu, aufkochen, alles in einer Suppenschüssel anrichten und mit den geschmälzten (von Schmalz) Zwiebeln garnieren und Schnittlauch darüber streuen.



MIT Handkäs MUSIK

Heimatküche ist die beste Küche
Rezept von den Gebrüdern Schaffrath

Zutaten für ca. 4 Portionen
3 Zwiebeln
8 EL Apfelessig
4 EL Öl
5 EL Apfelwein
Pfeffer aus der Mühle
1/2 TL Kümmel
8 Stck. Handkäse
(oder Harzer Käse, ca. 400 g)

Zwiebeln abziehen, klein würfeln, mit einer Marinade aus Essig, Öl, Apfelwein, 2 EL Wasser verrühren, mit Pfeffer und Kümmel würzen.

Handkäse in eine kleine Schale geben, mit der Marinade übergießen, zugedeckt mind. 2–3 Std. durchziehen lassen.
Tipp : lässt sich auch anstelle von Apfelwein mit Apfelsaft zubereiten.
Schmeckt gut dazu: Apfelwein pur oder mit Mineralwasser gespritzt.

Linsenlasagne

Ein regionales Rezept, modern interpretiert von Jörg Heinz

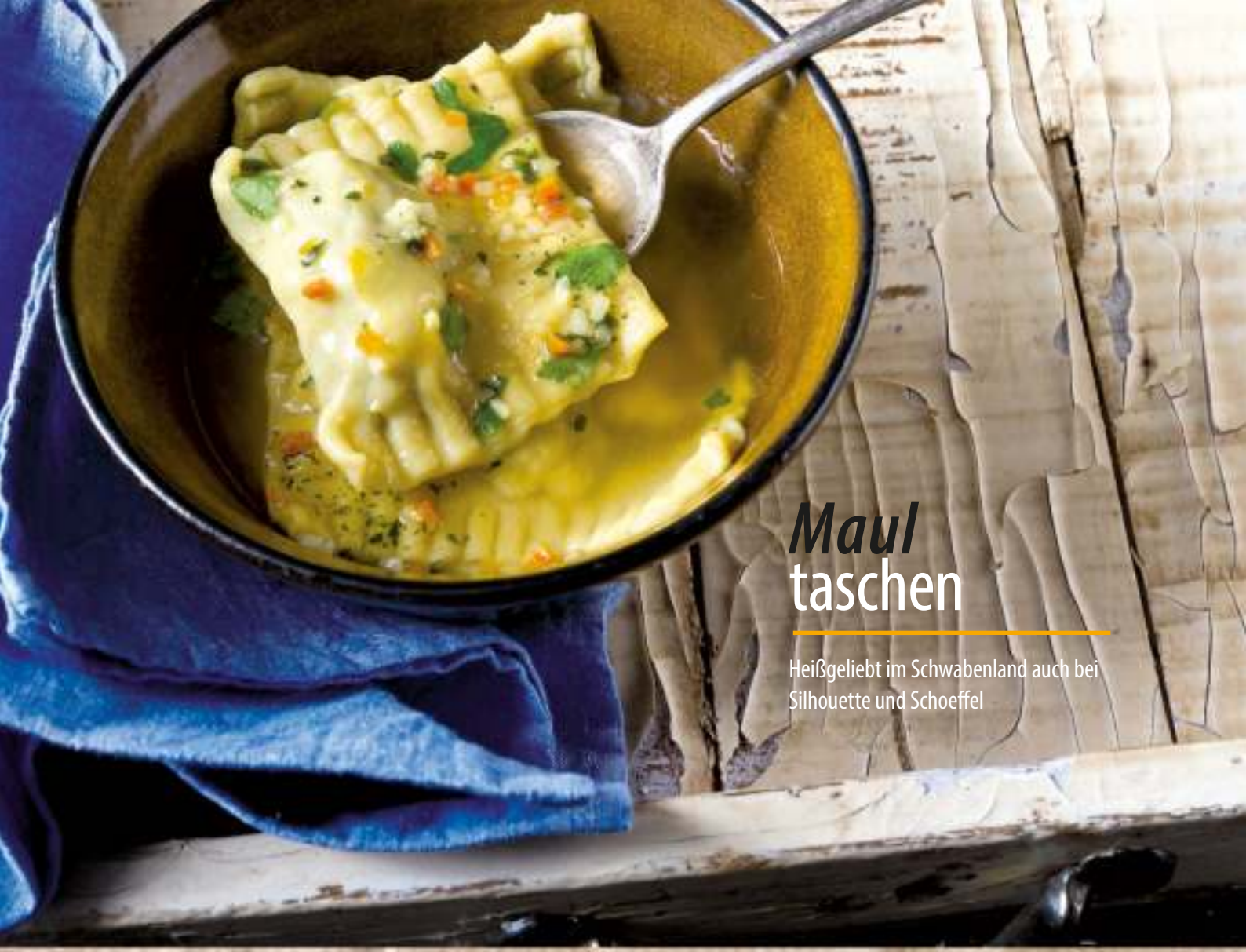
350 g Nudelteig
200 g braune Berglinsen – etwa 2 Std. einweichen
100 g geräucherter Bauchspeck in Würfel
2 Stangen Lauch – in Ringe schneiden
1 Karotte – gewürfelt
1 Fleischtomate – gewürfelt
1 Lorbeerblatt
½ l Gemüsebrühe
3 EL Butter
2 EL Rotweinessig
150 g geriebenen Käse
250 g Crème fraîche
Salz und Pfeffer

50 g Bauch ausbraten, 1 Esslöffel Butter dazugeben und das kleingeschnittene Gemüse darin andünsten, die Linsen, die Gemüsebrühe und das Lorbeerblatt hinzufügen und alles bei kleiner Hitze 15–20 Minuten köcheln lassen.

Das Linsengemüse mit 150 g Crème fraîche, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Nudelteig in 3 Platten teilen, passend zur Auflaufform (ca. 25 × 25 cm). Die 1. Nudelteigplatte in die gefettete Form legen. Darauf die Hälfte des Linsengemüses und etwas geriebenen Käse streuen.

Die 2. Teigplatte und das restliche Linsengemüse und Käse darauf anrichten und mit der 3. Platte abdecken.

Dann 2 Esslöffel weiche Butter, 100 g Crème fraîche und 100 g geriebenen Käse vermengen und gleichmäßig darauf verteilen.
Am Schluss die restlichen 50 g Bauchspeck-Würfel darüber streuen.
Die Linsenlasagne auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 30 Minuten goldbraun backen.



*Maul*taschen

Heißgeliebt im Schwabenland auch bei Silhouette und Schoeffel

Teig:
250 g Mehl
2 Eier
1/2 TL Salz

Füllung:
100 g TK-Spinat
1 Brötchen vom Vortag
1 Zwiebel
150 g Hackfleisch
1 Ei
Salz, Pfeffer
Muskatnuss

Allgemein:
2 l Fleischbrühe
3 Zwiebeln
2 EL Butter
Mehl für die Arbeitsfläche

Das Mehl mit den Eiern, dem Salz und 4–6 EL Wasser zu einem glatten geschmeidigen Teig kneten, 30 Min. ruhen lassen.
Für die Füllung den Spinat auftauen lassen. Das Brötchen in Wasser einweichen. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Das Brötchen gut ausdrücken. Das Hackfleisch mit dem Spinat, dem Brötchen, dem Ei, der Zwiebel und den Gewürzen zu einer geschmeidigen Masse verkneten.
Den Nudelteig auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit einem Teigrädchen oder mit dem Messer Rechtecke von 6 × 12 cm ausschneiden.
Auf die eine Hälfte der Teigstücke jeweils 1 EL der Füllung geben.
Die Teigstücke zusammenklappen und an den Rändern festdrücken.
Die Fleisch- und Gemüsebrühe in einem großen Topf aufkochen.
Die Maultaschen in die kochende Brühe legen und bei schwacher Hitze 12–15 Min. ziehen lassen. Inzwischen die Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und in der Butter goldbraun braten. Die Maultaschen auf Tellern anrichten, mit etwas Brühe begießen und die Zwiebeln darüber geben.

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

Deftig und einfach nur lecker.
Das Rezept zum Leibgericht von Victor Mayer

Zutaten für 2 Portionen:
2 Scheiben Roastbeef
ca. 3 cm dick
1 große Zwiebel
375 ml Rotwein
(vorzugsweise Trollinger)
Fleischbrühe
Butterschmalz
1 EL Mehl
Salz und Pfeffer

Beim Metzger des Vertrauens pro Portion eine ca. 3 cm dicke Scheibe Roastbeef mit Fettrand kaufen. Zuerst bringt man das Steak auf Zimmertemperatur, heizt den Backofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vor, stellt einen flachen Teller hinein und schneidet die Zwiebel in Ringe.

Währenddessen erhitzt man in einem Topf Butterschmalz nicht zu heiß und gibt anschließend die geschnittene Zwiebel hinein. Nun röstet man die Zwiebelringe für 15 Minuten, so dass sie weich werden und Farbe annehmen. Anschließend nimmt man die Zwiebelringe aus dem Topf, tupft sie auf einem Küchentuch ab, wickelt sie in Alufolie und stellt sie im Backofen warm.

Nun erhöht man die Hitze im Topf, würzt das Fleisch mit Salz und brät es bei sehr starker Hitze 1,5 Minuten pro Seite.

Anschließend werden die Roastbeef-Scheiben mit gemahlenem schwarzem Pfeffer gewürzt und kommen für 30 Minuten auf den Teller im Backofen.

Nun wird die Hitze reduziert, man gibt das Mehl ins Fett und löscht unter Rühren mit einem Schneebesen langsam mit dem Trollinger ab.

Nachdem der Wein für kurze Zeit aufgekocht wurde, löst man mit einem Schneebesen gründlich den Bratensatz und gibt eine kräftige Rinderbrühe und etwas gemahlenen schwarzen Pfeffer hinzu.

Nun wird die Soße auf eine sämige Konsistenz reduziert und zum Schluss mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

Wenn das Fleisch fertig ist, belegt man es auf Tellern mit den Zwiebelringen und gibt die Soße dazu.

BAYRISCH CREME

Das LieblingsDessert und Rezept von Helene Apitzsch

Zutaten für 8 Portionen:

4 Eigelb, Kl. L
300 g Puderzucker
1 Vanilleschote
250 ml Milch
6 Blätter weiße Gelatine
300 g TK-Himbeeren
0,5 l Schlagsahne
frische Früchte der Saison
Minze zum Dekorieren

Eigelb und 200 g Puderzucker mit den Quirlen des Handrührers cremig aufschlagen.
Die Vanilleschote aufschlitzen, das Mark herauskratzen und beides unter die Milch rühren. Die Milch zum Kochen bringen.
Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
Die Himbeeren auftauen, pürieren und durch ein Sieb streichen. Den restlichen Puderzucker durch ein Sieb streichen und mit dem Himbeermark verrühren. Die Vanilleschote aus der Milch nehmen und die heiße Milch unter ständigem Rühren langsam zu der Eiermasse gießen.
Bei milder Hitze (am besten im Wasserbad) weiterschlagen, bis eine dickliche Masse entsteht.
Die Gelatine ausdrücken und unterrühren.
In eine Schüssel mit kaltem Wasser stellen und weiterschlagen, bis die Masse zu gelieren beginnt.
Schlagsahne steif schlagen und unterheben.
Die Creme in eine Schale oder in kleine Gugelhupfförmchen füllen und über Nacht kalt stellen.
Zum Servieren etwas Himbeersauce auf die Teller geben. Aus der Creme in der Schale Nocken abstechen und auf die Himbeersauce setzen.
Mit frischen Früchten der Saison und etwas Minze dekorieren.

FRANKFURTER

Grie Soß’

Suchtfaktor 10 für Katrin Semler

Krause Petersilie
Schnittlauch
Sauerampfer
Borretsch
Kresse
Kerbel
Pimpinelle
2 gekochte Eier
500 g saure Sahne, Schmand oder Creme fraiche
und Dickmilch
1 EL Essig und Öl
Salz und Pfeffer

Die Kräuter mit den Milchprodukten
im Mixer oder mit dem Zauberstab
so lange bearbeiten, bis eine schöne
grüne Farbe entstanden ist.
Dann Eier und Gewürze dazu,
abschmecken und mindestens 2 Stunden
im Kühlschrank durchziehen lassen.
Die Original Frankfurter Grüne Sauce
wird mit frischen Pellkartoffeln
und hartgekochten Eiern gereicht,
über die die Sauce gegeben wird.

SYLT
KIEL
HAMBURG
SCHWERIN
BERLIN
HANNOVER
VREDEN
BRAMSCHE
WARSCHAU
MAGDEBURG
MÜNSTER
MÖNCHENGLADBACH
LEIPZIG
MARBURG
DRESDEN
KÖLN
NEUSS
HANAU
FRANKFURT
IDAR OBERSTEIN
NEULINGEN
SAARBRÜCKEN
WINTERBACH
PFORZHEIM
DOBEL
STUTTGART
KIRCHHEIM
SCHRAMBERG
MÜNCHEN
STAUFEN IM
BREISGAU
ZÜRICH
ST. VEIT AN DER GLAN
ATHEN

Die Welt der Fotografie ist genauso vielfältig, bunt und zeitgeistig wie eine leckere Buddha-Bowl!

Bei mir hat die Begeisterung für die Still Life Fotografie tatsächlich in Pforzheim angefangen.
Nach dem Studium in Berlin: Schmuckfotografie.
Ab ins kalte Wasser!!!
Und die Fummelei mit Licht, kleinen Kettchen, umfallenden Ringen, widerspenstigen Ohrhängern, großen und kleinen Steinen hat mir wahnsinnig Spaß gemacht und viel beigebracht.
Nicht zuletzt eine eigene Handschrift.
Inzwischen im großen Bereich der Still-Leben-Fotografie mit dem Schwerpunkt auf Lebensmittel.
Mit viel Leidenschaft, absoluter Identifikation mit dem Produkt und ganz viel Herzblut realisiere ich kreative und individuelle Lösungen für meine Kunden. Die Aufgabenstellungen sind tatsächlich so vielseitig und zeitgeistig wie die Bowl:
Corporate Design, Packaging, Webdesign, Gestaltung von Messeständen, Printprodukten und Anzeigen.
In der Zusammenarbeit liebe ich das Wissen und Können von Profis und liebe das Gefühl, am Ende eines Jobs sagen zu können: das sieht nicht nur gut aus, das funktioniert!

Was ich tue, tue ich aus Leidenschaft.

Petra Hille

PETRACLARISSAHILLE FOTOGRAFIE
www.petrahille.de / info@petrahille.de

Semler Magazin 2017: Gestaltung und Realisation Petra Clarissa Hille (petrahille.de) und Heinz Flick (flick-werk.de)