

  
**TAFELSTERN**  
professional porcelain



TASTING THE WORLD



# Fasting the

**Wie wäre es mit einer kleinen Weltreise?** TAFELSTERN lädt Sie zu einer Begegnung mit extrem unterschiedlichen Speisetraditionen ein. Bei einer Tour rund um den Globus erfahren Sie, wie Sie mit nur wenigen multifunktionalen Porzellanartikeln kulinarische Themen mit vielfältigen Aromen abwechslungsreich, interessant und mit besonderer Note in Szene setzen können. Entdecken Sie dabei die Vorzüge des TAFELSTERN Baukastens: Artikel unterschiedlicher Kollektionen lassen sich perfekt miteinander kombinieren. Die besten Voraussetzungen für eine internationale Karriere.

# World

**How about a short trip around the world?** TAFELSTERN invites you to an encounter with widely different culinary traditions. On our trip around the globe, you can discover how to set a perfect stage with a special touch for the multifaceted aromas and flavours of international culinary specialities with only a few multifunctional pieces of our porcelain. And discover the advantages of the TAFELSTERN modular system at the same time: pieces from a wide range of collections can be mixed and matched to perfection. The ideal starting point for an international career.

**¿Le apetece dar una pequeña vuelta al mundo?** TAFELSTERN le invita a conocer las tradiciones culinarias más diversas. En un recorrido por todo el globo, descubrirá cómo con unos pocos artículos multifuncionales de porcelana podrá lucirse con especialidades gastronómicas con aromas variados, interesantes y con un toque especial. Descubra las ventajas del módulo TAFELSTERN: artículos de diferentes colecciones que combinan a la perfección. Las mejores condiciones para una carrera internacional.

# Inhalt

## **Beef Eaters' Paradise**

*Argentinische Küche*

6

## **Nordic Eating**

*Swedish Cuisine*

12

## **Food Painting**

*Verlockende Farbwelten*

18

## **United Starts**

*Breakfast & Brunch*

24

## **Out of Africa**

*Safari Savours*

30

## **Soup Opera**

*Vietnamesische Küche*

36

## **Come-Back**

*Vergessene Gemüse*

42

## **La crème de la crème**

*Französische Dessert-Versuchungen*

46

## **These plates are made for walking**

*Flying Buffet*

52







**In keinem Land der Erde wird so viel Fleisch gegessen wie in Argentinien.** Berühmt ist die Heimat des Tangos vor allem für die saftig-aromatische Qualität ihres Rindfleischs. Der Grund: Hier grasen die Rinder noch im Freien auf den endlosen Weideflächen der Pampas. Aus der südlichen Provinz Patagonien stammt das würzige Lammfleisch. Zum Grillfleisch reicht man die scharfe Sauce Chimichurri sowie frische Salate, Weißbrot und natürlich Rotwein.

**The Argentinians eat more meat than anyone else in the world.** The birthplace of the tango is particularly famous for the succulent and aromatic quality of its beef. The reason: in Argentina, the cattle still graze freely on the endless grasslands of the pampas. Equally delicious lamb comes from the southern region of Patagonia. Grilled meats are served with hot Chimichurri sauce, salads and white bread on the side – and, of course, red wine.

**En ningún país del mundo se come tanta carne como en Argentina.** La patria del tango es conocida sobre todo por la calidad de su carne de ternera, jugosa y aromática. Esto se debe a que las reses pastan en libertad en las infinitas praderas de la Pampa. Del sur, de la Patagonia, viene la sabrosa carne de cordero. La carne a la parrilla se acompaña con salsa picante chimi-churri, ensalada, pan blanco y, por supuesto, vino tinto.

A man and a woman are dancing tango on a cobblestone street. The man is wearing a black pinstripe suit and the woman is wearing a black dress with lace trim. They are in a close embrace, with the man's right arm around the woman's waist and his left hand holding her right hand. The woman's left arm is raised, with her hand held by the man's right hand. They are looking at each other. In the background, there is a building with a wooden door.

# Beef Eaters' Paradise

---

Argentinische Küche

---

### **Eine berühmte Spezialität sind die Empanadas.**

Das sind halbmondförmige Teigtaschen, gefüllt mit Hackfleisch, Schinken und Käse, Gemüse oder Thunfisch. Man verzehrt sie als Vorspeise, Snack oder Beilage. Aber auch deftige Eintöpfe erfreuen sich großer Beliebtheit. Beispielsweise der Mais-eintopf Locro mit Fleisch, Kartoffeln, Bohnen und Chili. Ein kulinarisches Erbe der argentinischen Ureinwohner.

**Another famous speciality is empanadas.** Empanadas are semicircular pastries filled with minced meat, ham and cheese, vegetables or tuna. They are eaten as starters, snacks or side dishes. Rich stews are also extremely popular. For instance, Locro, a sweetcorn stew made with meat, potatoes, beans and chillies. A culinary inheritance from the native indigenous peoples of Argentina.





**Las empanadas son también una conocida especialidad.** Son saquitos de masa en forma de media luna y rellenos con carne picada, jamón y queso, verdura o atún. Se comen como aperitivo, tentempié o acompañamiento. Pero también existe una debilidad por los guisos sabrosos, como el locro, guiso a base de maíz, con carne, patatas, alubias y chili. Una herencia culinaria de los indígenas argentinos.





**Traditionell wird das Fleisch auf einem riesigen gemauerten Grill geröstet.** Mit landläufigen Barbecue-Grills hat der wenig gemein. Um ihn schart man sich zum traditionellen „Asado“. Diese argentinische Grillzeremonie ist das zentrale soziale Ereignis, sozusagen ein Nationalheiligtum. Familie und Freunde verabreden sich zum Asado entweder zu Hause oder in einem der zahllosen Grillrestaurants, den „Parillas“.



**Tradicionalmente, la carne se asa en una gran parrilla de obra.** Estas tienen poco que ver con las pequeñas barbacoas que solemos ver en el campo. La gente se reúne en torno a la parrilla para el tradicional «asado». Esta ceremonia es el acontecimiento social central en Argentina, considerado como un culto nacional, por así decirlo. La familia y los amigos se reúnen para hacer asados en casa o en los innumerables restaurantes especializados, las «parrillas».



**Meat is traditionally barbecued on gigantic stone-built grills.** These grills have little to do with barbecues as we know them. They are always the centre point of a traditional 'Asado'. This Argentinian grill ceremony is the country's most important social event – in fact, you could say it's a national treasure. Families and friends arrange to meet for an Asado either at home or in one of the countless grill restaurants, the 'Parillas'.

# Nordic Eating

---

## Swedish Cuisine

**Hoch oben im Norden Europas wird der Sommer zum Fest.** Man verbringt viel Zeit im Freien und genießt frisch zubereitete Nahrungsmittel aus Wasser, Wald und Flur. Denn die Winter sind lang und streng. Deshalb hat die Kultur der Vorratshaltung die schwedische Küche bis heute geprägt. Traditionelle Methoden wie das Räuchern machen Essbares haltbar und verleihen spezielle Aromen.

**In the far north of Europe, the summer is a never-ending party.** Everyone spends lots of time in the fresh air and enjoys freshly prepared foods from the sea, lakes and rivers, the forests and the meadows. That's because the winters are long and hard. Even today, the tradition of preserving foods strongly influences the country's cuisine. Traditional methods, like smoking, preserve foods and lend them their particularly special flavours.

**En el norte de Europa, el verano se convierte en una fiesta.** Se pasa mucho tiempo al aire libre y se disfruta de alimentos frescos que se pescan, se cazan y se recolectan en el campo. Allí los inviernos son largos y severos, por lo que la cocina sueca está marcada por la cultura de las conservas. Los métodos tradicionales, como el ahumado, consiguen que los alimentos perduren y les otorgan unos aromas muy especiales.





**Die unzähligen Gewässer bereichern die schwedische Tafel mit Delikatessen.** Im Sommer landet der Fisch meist fangfrisch auf dem Grill. Dazu isst man neue Kartoffeln mit frischem Dill. Als Vorspeise reicht man unendliche Variationen von eingelegtem Hering. Die junge Generation schwedischer Köche gibt sich gerne mondäner. Aber die kulinarischen Traditionen bleiben mit Zutaten wie Preisel- und Multbeeren, Wurzelgemüse und Pilzen lebendig.

**The countless inland and coastal waters of Sweden are a rich store of delicacies for kitchen and table.** In summer, freshly caught fish is almost always grilled on the barbecue and served with potatoes topped with freshly chopped dill. Starters are one or more of an almost infinite variety of pickled herring specialities. Today, the young generation of Swedish cooks is a bit more sophisticated. Nevertheless, culinary traditions live on in ingredients like cranberries and cloud berries, root vegetables and wild mushrooms.



**Las innumerables masas de agua que pueblan el país enriquecen las mesas suecas con delicatessen.** En verano, el pescado llega casi siempre fresco a la parrilla, y se suele acompañar con patatas y eneldo fresco. Como aperitivo se sirve una gran variedad de arenques en conserva. La generación más joven de cocineros suecos tiene un aire más moderno, pero las tradiciones culinarias permanecen presentes con ingredientes como los arándanos y moras de los pantanos, tubérculos y hongos.





**Die wohl bekannteste nordische Fischspezialität ist Gravad Lax.** Auch wenn die wenigsten wissen, wie aufwändig diese Form der Konservierung früher vonstattenging. In Buchenrinde gewickelt und mit Ziegelsteinen beschwert wurden die Lachsfilets in einem Erdloch vergraben. So konnte das Salz besser in sie eindringen und machte sie haltbar. Als Appetizer beliebt sind Smørrebrøds, die sich fantasievoll mit allem belegen lassen, was die Küche hergibt.



**La especialidad nórdica de pescado más conocida es el Gravlax.** Aunque muy poca gente sabe lo costosa que era antiguamente esta forma de conservación. Enrollado en corteza de haya y con la drillos encima, los filetes de salmón se enterraban en hoyos en la tierra. De esta forma, la sal penetraba mejor y favorecía la conservación. El Smørrebrød es un pan muy popular que se sirve como aperitivo y se puede acompañar con todo tipo de condimentos.



**The best-known Nordic fish speciality is almost certainly gravad lax.** Only very few people know how elaborate this way of preserving salmon used to be. The salmon fillets were parcelled in beech bark, weighted with stones and buried in a hole in the ground. With this method, the salt penetrated the flesh much better and preserved it. Smørrebrød is a popular appetiser of open sandwiches that can be imaginatively topped with almost everything the kitchen offers.

# Food Painting

## Verlockende Farbwelten

**In jedem talentierten Koch steckt ein Künstler.** Seine erfinderischen Leckerbissen kitzeln nicht nur den Gaumen. Interessant angerichtet, erfreuen sie zunächst das Auge. Der leere Teller ist für den Chef de Cuisine die Leinwand, auf die er seine Speisen kunstvoll drapiert. Von üppigen Farbsymphonien über geometrische Arrangements bis hin zu freien skulpturalen Formen. Die Grenzen zwischen Essen und Kunst verschwimmen. Die Speisenpräsentation wird zum kreativen Ausdrucksmittel.

**There's an artist in every talented cook.** His or her inventive delicacies are much more than a special treat for the palate. The eye is first attracted by a fascinating arrangement. For a chef de cuisine, an empty plate is a canvas on which culinary delights are artistically set and composed – from richly colourful symphonies and geometric compositions to freely sculpted forms. The line between food and art becomes indistinct and disappears. Food presentation evolves into a wholly creative art.

**Cada cocinero con talento esconde un artista en su interior.** Sus ingeniosos bocados no agradan solamente al estómago, ya que con una presentación interesante, los ojos también se deleitan. El plato vacío es para el chef de cocina un lienzo en blanco a la espera de sus creaciones. Desde exuberantes sinfonías de colores hasta arreglos geométricos o formas escultóricas libres. Los límites entre la comida y el arte desaparecen. La presentación de los platos se ha convertido en un medio de expresión artística.



**Der erste Eindruck eines Gerichtes ist immer visuell.** Ein schöner Anreiz für den Kochkünstler, den Umgang mit Farben, Perspektiven und Proportionen zu proben. Die Experimentierfreude der modernen Küche reizt die Freiheit der Komposition aus. Auch in der Darbietung der Speisen sprengt sie die Grenzen der Vorstellungskraft. Schon mit deutlich geringerem Aufwand lassen sich delikate Ideen pittoresk in Szene setzen. Der klassische Pinselstrich setzt schwungvolle Akzente auf Tellerspiegel und -fahnen.





**The first impression of every dish is always visual.** A wonderful motivation for every culinary artist to experiment with colour, perspectives and proportions. The joy of experimentation in contemporary cuisine makes the most of creative freedom. The bounds of the imagination are also limitless in the presentation of dishes. Delicious ideas can be orchestrated in picturesque style with considerably less effort. The classical brush stroke sets bold and dynamic accents on both centres and rims of plates.

**La primera impresión de un plato es siempre visual.** Un interesante incentivo para el artista culinario son las distintas posibilidades que los colores, las perspectivas y las proporciones ofrecen. La satisfacción de experimentar en la cocina moderna explota la libertad de la composición al máximo. También la presentación de los platos ha dinamitado los límites de la imaginación. Con muy poco esfuerzo se pueden representar ideas delicadas de manera pintoresca. La clásica pincelada crea acentos dinámicos en el plato.



**Die allgemeine Achtsamkeit gegenüber der Qualität des Essens nimmt zu.** Herkunft und Anbau von Lebensmitteln spielen eine große Rolle. Gleichzeitig wird mehr Aufmerksamkeit darauf verwendet, wie man Mahlzeiten zu sich nimmt. Die konkrete Form der Essensdarbietung rückt dabei in ein neues Licht. Das Spiel mit den Farben und Formen gibt dem Arrangeur der Speisen Gelegenheit, eine persönliche Botschaft an seine Gäste zu formulieren. Ein politisches Statement, eine humorvolle Anmerkung oder eine verführerische Liebeserklärung.



**Fundamental attention to the quality of foods is constantly increasing.** Origins and production methods of foodstuffs play an increasingly important role. At the same time, more attention is being paid to how food is eaten. The concrete form of food presentation is now seen in a brand new light. The interplay of shapes and colours offers arrangers an opportunity to formulate a personal message to their guests: a political statement, an amusing bon mot or a seductive declaration of love.

**La atención general hacia la calidad de la comida aumenta.** El origen y el tipo de cultivo de los alimentos tienen una gran importancia. También se presta una mayor atención a la manera de comer los alimentos. La forma concreta de la presentación de la comida se observa desde una nueva perspectiva. El juego con los colores y las formas permite al creador del plato enviar un mensaje personal a sus comensales. Una declaración política, una observación humorística o una tentadora declaración de amor.



QUNIT



# ED STARTS

## Breakfast & Brunch

**Zu Hause oder in einem der typischen Coffeeshops genossen.** Das amerikanische Frühstück bietet viel Abwechslung und eine mehr als solide Grundlage, in den Tag zu starten. Fitness-Fans bevorzugen Cerealien mit Milch, begleitet von einem Glas Orangensaft. Am meisten verbreitet ist jedoch ein deftiges, warmes Frühstück mit Eiern und Speck, Würstchen und Bratkartoffeln. Dazu werden Toast und Marmelade gereicht. Bevorzugtes Getränk am Morgen ist Kaffee, nur schwach aufgebrüht, sodass man sich bedenkenlos mehrere Tassen genehmigen kann. Im Restaurant wird nachgeschenkt, sooft man möchte: „Free refill“.

**A perfect treat at home or in a typical coffee shop.** The American breakfast offers enormous variety and is much more than a solid start to the day. Fitness fans choose cereals with milk and a glass of orange juice on the side. But truly typical is a rich and hearty hot breakfast with ham and eggs, sausages and hash browns – all served with toast, butter and jam or fruit jelly. Most breakfasters prefer mildly brewed coffee, so several cups are no problem at all. In restaurants, guests can drink as many cups as they like, thanks to the so-called ‘free refill’.

**Para disfrutarlo en casa o en uno de los típicos coffeeshops.** El desayuno americano ofrece una gran variedad y una base más que sólida para comenzar el día. Los amantes del fitness prefieren los cereales con leche acompañados de un zumo de naranja. Sin embargo, lo más extendido es un fuerte desayuno caliente con huevos y bacon, salchichas y patatas salteadas, también acompañados por tostadas con mermelada. La bebida más solicitada por las mañanas es el café, que no es muy fuerte para que se puedan beber varias tazas. En los restaurantes se puede llenar la taza tantas veces como se quiera: «Free refill».



**It's Brunch-Time!** Schon seit geraumer Zeit hat der Brunch – ein Zwischending zwischen Breakfast und Lunch – auch jenseits des Atlantiks viele Anhänger gefunden. Dieses ausgedehnte späte Frühstück ist nichts für cholesterinscheue Naturen. Denn die US-Amerikaner fahren zu dieser Gelegenheit gerne reichhaltige Kost wie Spinach Eggs, üppige Wraps, Auflauf mit grünem Spargel oder duftenden Bacon-Pie oder Speck-Zwiebel-Muffins auf.



**It's brunch time!** Quite a long time ago, the brunch – somewhere between breakfast and lunch – began to find numerous fans on this side of the Atlantic. This extended late breakfast is something cholesterol-fearing eaters should avoid at all costs. Because North Americans just love to serve sumptuous dishes like spinach eggs, filled pancakes, green asparagus gratin or dishes that simply smell so wonderful – like bacon pie or bacon and onion muffins.

**It's Brunch-time!** Ya desde hace algún tiempo, el brunch (algo intermedio entre el desayuno y la comida) ha encontrado también numerosos seguidores al otro lado del Atlántico. Este desayuno tardío y prolongado no está pensado para enemigos del colesterol, ya que los americanos colman la mesa con abundantes alimentos como huevos con espinacas, opíparos wraps, gratinado de espárragos verdes, apetitoso pastel de bacon o muffins de bacon y cebolla.







**Un componente fijo en el desayuno americano son los deliciosos pancakes.** Se sirven de innumerables maneras, entre las que destaca la versión con sirope de arce. Los gofres de harina de maíz tampoco podrán faltar en un brunch clásico, al igual que la ensalada de jamón y huevo. De la cocina judía se han adoptado los bagels, rosas de pan que suelen estar untadas con queso fresco. Con ensalada y pechuga de pavo, alcanzan el estatus de succulento sándwich.

#### Fester Bestandteil des amerikanischen „Way of Breakfast“ sind köstliche kleine Pfannkuchen.

Sie werden in endlosen Variationen serviert. Heiß geliebt ist die Version mit Ahornsirup. Cornmeal-Waffeln dürfen beim klassischen Brunch genauso wenig fehlen wie Ham-and-Egg-Salad. Aus der jüdischen Küche übernommen wurden Bagels, runde Hefekringel, die meist mit Cream Cheese bestrichen werden. Mit Salat und Putenbrust belegt, bekommen sie den Status eines sättigenden Sandwichs.

#### Firm favourites of the ‘American way of breakfast’ are the delicious little pancakes.

These are served in an enormous variety of ways. The unchallenged favourite comes with maple syrup. A classic brunch worth its salt would be nothing without cornmeal waffles and ham and egg salad. Traditional Jewish cuisine makes its contribution to a perfect brunch in the form of bagels – a ring of yeasted white bread – usually eaten buttered and spread with cream cheese. Filled with salad and turkey breast, they attain the status of a satisfying sandwich.



# out of Africa

## Safari Savours

Als schwarzafrikanisch bezeichnet man die Kochtraditionen südlich der Sahara. Genauer gesagt die Küche West-, Ost- und Zentralafrikas. In den Küstenregionen bereichert häufig Fisch die Speisekarte. Fleisch findet sich eher selten darauf. Grundnahrungsmittel ist ein aus Mais, Yams, Maniok oder Hirse und Wurzeln zerstoßener Brei. Dazu reicht man Eintopf oder Saucen mit Gemüse.

The traditional cuisine from south of the Sahara is generally described as black African cooking. To be more precise, the cuisine of west, east and central Africa. In the coastal regions, fish plays a frequent role in menus; in contrast, meat is quite

a rare find. The staple diet is a mash made of maize, yams, manioc or from sorghum and root vegetables. This is typically served with a stew or sauces with cooked vegetables.

La tradición gastronómica perteneciente a las regiones situadas al sur del Sáhara recibe el nombre de África negra. En concreto, la cocina de África Central, Oriental y Occidental. En las regiones costeras es habitual encontrar pescado en los menús, mientras que la carne aparece de manera más excepcional. El alimento básico es un puré a base de maíz, mandioca o mijo y raíces triturados. Se acompaña con un guiso o salsa con verdura.





**Hülsenfrüchte finden sich als nahrhafte Ergänzung in allen Regionen.** Aber auch frische Früchte wie Ananas, Papaya, Mango und Zitrusfrüchte bringen aromatische Abwechslung in den Speiseplan. Um sie haltbar zu machen, werden viele Früchte getrocknet oder gedörrt. Eine afrikanische Besonderheit sind Kochbananen, die Plantains. Im Gegensatz zu ihren süßen Verwandten sind diese Energiespender mit hohem Stärkegehalt roh ungenießbar. Eine zentrale Rolle spielen in vielen Gerichten die vitaminreichen Erdnüsse – als Öl, Gewürzbeilage oder Erdnussbutter.



**Las legumbres se encuentran en todas las regiones como complemento nutritivo.** Pero los platos también se ven enriquecidos y aromatizados con fruta fresca como la piña, la papaya, el mango y los cítricos. Muchos de estos frutos se secan para una mejor conservación. Una especialidad africana son los plátanos para cocinar, los plátanos macho. Al contrario que sus parientes dulces, es imposible degustar esta energética variedad con gran contenido de almidón en su versión cruda. Los cacahuetes, muy ricos en vitaminas, también tienen una gran importancia en muchos platos, ya sea en forma de aceite, condimento o mantequilla de cacahuete.



**Pulses are a highly nutritious addition to the menu in all regions.** Fresh fruit such as pineapples, papayas, mangos and citrus fruits also bring tasty and aromatic variety to the menu. Many of these fruits are dried in the open air or in ovens to make them keep longer. Plantains, also known as cooking bananas, are a speciality in African cuisine. In contrast to their sweet relatives, these energy-packed fruits with high starch content cannot be eaten raw. Groundnuts (aka peanuts) also play a central role as oil, as a tasty accompaniment or as peanut butter – and are full of vitamins, too.

**In der südafrikanischen Küche verschmelzen asiatische und europäische Einflüsse.** Das beliebte Hackfleischgericht Bobotie beispielsweise haben Zuwanderer aus Malaysia importiert. Dazu wird Curryreis mit Chutney serviert. Fruchtig-scharfe Gaumenkitzel sind marinierte Sosaties – Spieße aus Lamm- und Ziegenfleisch –, die besonders gut mit frischem Fladenbrot schmecken. Huhn und Truthahn werden in vielen Versionen zubereitet. Aber auch Krokodil, Antilope, Büffel und Strauß sind landesübliche Fleischgerichte.



**South African cuisine combines the best of Asian and European influences.** For example, Bobotie, the popular dish made of minced meat, was brought to the region by Malaysian immigrants. The dish is typically served with curry rice and chutney. Marinated Sosaties, kebabs of lamb and goat, are spicy and fruity treats that go particularly well with fresh flat breads. Chicken and turkey are also prepared in many different ways. Other meats typically used in South African cuisine are crocodile, antelope, buffalo and ostrich.

**En la cocina sudafricana se funden las influencias europeas y asiáticas.** Por ejemplo, el popular bobotie, un plato a base de carne picada, llegó a Sudáfrica de la mano de los inmigrantes malayos. Se sirve acompañado de arroz al curry con chutney. Los sosatis marinados son delicias afrutadas y picantes, brochetas de carne de cordero y cabra que se suelen degustar con tortas de pan árabe. El pollo y el pavo se preparan también de las más diversas formas. También el cocodrilo, el antílope, el búfalo y el aveSTRUZ se encuentran entre los tipos de carne habituales.





# SOUP OPERA

## Vietnamesische Küche

**Speisetabus sind in Vietnam weitgehend unbekannt.** Fast alle genießbaren Tiere landen im Kochtopf, darunter auch Insekten. Dabei hat das schmale Land, das sich an der Festlandsküste Südostasiens entlangstreckt, eine durchaus eigenständige Küche. Auch wenn sie historisch stark von der chinesischen beeinflusst wurde. Die Kochtraditionen der Thai und der Khmer haben genauso ihre Spuren hinterlassen wie die der französischen Kolonialisten. Baguettes, Croissants und Kaffee erinnern an die Fremdherrschaft. Grundnahrungsmittel sind Reis, Reisnudeln und unzählige Gemüsesorten.

**Taboos are virtually unknown in Vietnamese cooking.** Almost all edible creatures end up in the pot, even insects. At the same time, this strip of a country along the continental coast of south-east Asia has its own rather unique cuisine. Although historically strongly influenced by Chinese cooking, the cooking traditions of the Thai and Khmer as well as French colonial occupiers have left their marks in the country's cuisine. Baguettes, croissants and coffee are reminders of the colonial age. The staples are rice, rice noodles and countless different vegetables.

**En Vietnam no se conocen las comidas tabú.** Casi todos los animales comestibles acaban en la cazuela, incluyendo también a los insectos. El angosto país que se extiende por la costa sudasiática cuenta con una cocina totalmente independiente, aunque existe una fuerte influencia histórica de la cocina china. Las tradiciones tailandesas y jemer también han dejado su legado, al igual que los colonialistas franceses. Las baguettes, los croissants y el café nos recuerdan la presencia extranjera. Los alimentos básicos son el arroz, los fideos de arroz y los incontables tipos de verdura.



**Suppe isst man in Vietnam am besten in einer der unzähligen Garküchen.** Man findet sie an jeder Straßenecke. Die traditionellste ist die Pho, die von CNN Go auf Platz 28 der 50 köstlichsten Weltgerichte gewählt wurde. Sie wird als kräftigende Frühstücksmahlzeit verzehrt. In einer klaren Rinderbrühe schwimmen Reisnudeln, Zwiebel- und Lauchringe sowie dünne Scheiben von Rind- oder Hühnerfleisch. Ihren typischen Geschmack verdankt die Pho Zimt, Sternanis und frischem Koriander. Keinesfalls fehlen darf ein Schuss Nuoc mam, eine streng riechende Fischsauce.





**In Vietnam, the best place to eat soup is in one of the countless hot food stalls.** You can find them at almost every corner. The most traditional soup is Pho, voted into 28th place of the world's 50 most delicious foods by CNN Go. It is eaten as a nourishing breakfast. The clear beef broth contains noodles, onion and leek rings and thin slices of chicken or beef. Pho gets its typical flavour through cinnamon and star anise and a sprinkling of freshly chopped coriander leaves – not to mention an essential shot of Nuoc Mam, a strong-smelling sauce made from fermented fish.

**La mejor manera de probar la sopa en Vietnam es en una de las innumerables cocinas de calle** que se encuentran por todas partes. La más tradicional es la Pho, que CNN ha situado en el puesto 28 de los 50 platos más deliciosos del mundo. A menudo se sirve en forma de energético desayuno. En un caldo de ternera nadan fideos de arroz, aros de cebolla y puerro y finas láminas de carne de ternera y pollo. La sopa Pho debe su característico sabor a la canela, el anís estrellado y el cilantro. En ningún caso debe faltar un toque de Nuoc mam, una salsa de pescado con un fuerte olor.



**Für alle Liebhaber von Meeresfrüchten ist Vietnam ein Eldorado.** Fische, Schalentiere und Schnecken werden in jeder Zubereitungsweise genossen. Dabei würzen die Vietnamesen weniger scharf als ihre Nachbarn. Besonders mild schmecken die Garnelensuppe Sup Cai Tom oder Mien Gà, eine Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch. Couragierte Besucher wagen sich an ungewohnte Spezialitäten wie gekochte angebrüttete Enteneier, die man mit aromatischen Kräuterblättchen verspeist.

**Vietnam is an eldorado for all lovers of seafood.**

Fish, crustaceans and shellfish are cooked in every possible way, although Vietnamese dishes are not as hotly spiced as those of their neighbours. Sup Cai Tom, for instance, is a particularly mild shrimp soup and Mien Gà is a glass noodle soup with chicken. Truly courageous visitors to Vietnam can try exotic specialities like fertilised duck eggs, boiled and eaten with aromatic herbs.



**Vietnam es un paraíso para los amantes del marisco.** El pescado, los crustáceos y los moluscos se degustan de las formas más diversas. La forma de condimentar de los vietnamitas es menos picante que la de sus vecinos. La sopa de gambas Cai Tom o la sopa de fideos chinos Mien Gà con carne de pollo son especialmente suaves. Los visitantes más valientes se atreverán a probar especialidades poco habituales, como los huevos de pato fertilizados y cocidos que se sirven con hojas de hierbas aromáticas.





# Come-Vock

## Vergessene Gemüse

**Pastinake, Rote Bete und Petersilienwurzel.** Viele Gemüse aus Großmutters Garten waren lange Zeit von der Speisekarte verschwunden. Doch die Renaissance der regionalen Küchen entdeckt die nährstoffreichen Gaumenkitzel neu. Die würzig-bittere Rauke hat als Ruccola ihren Platz zurückeroberbt. Insbesondere im Naturkostbereich werden viele Sorten wieder angebaut. Zum Beispiel Mangold, der im Geschmack dem Spinat ähnelt. Oder der nach dem Mittelalter in Vergessenheit geratene Portulak, der einen ungewöhnlich hohen Anteil an Omega-3-Fettsäuren hat.

**Parsnips, beetroot and turnip-rooted parsley.** Many kinds of vegetables our grandmothers grew have long since disappeared from the menu. However, the renaissance of regional cuisines is rediscovering these nourishing and tasty delights. The spicy-bitter leaves of rocket have made a comeback under the name of rucola. Many varie-

ties of these lost vegetables are now being cultivated for the natural foods sector. For instance, chard – with a flavour similar to spinach. Or purslane, a succulent with an usually high proportion of Omega-3 fatty acids but forgotten since the Middle Ages.

**Chirivía, remolacha y raíz de perejil.** Muchas verduras provenientes de la huerta de nuestros abuelos han estado ausentes de las cartas durante un largo tiempo. Pero el renacimiento de la cocina regional ha redescubierto estos nutritivos manjares. El sabroso y amargo matacandil ha recuperado su lugar con el nombre de rúcula. Especialmente en el sector de la alimentación natural, se están volviendo a cultivar muchas especies. Por ejemplo las acelgas, cuyo sabor se parece al de las espinacas. O la verdolaga, que llevaba en el olvido desde la Edad Media, y es una fuente excepcionalmente





**Schwarzwurzeln fristeten lange ein Schattendasein als „Spargel der Armen“.** Mittlerweile favorisiert sogar Jamie Oliver den nussig-erdigen Geschmack des Wintergemüses. Teltower Rübchen hingegen waren bereits Goethes Leibgericht. In den USA sind Pastinaken schon lange eine Delikatesse. Mittlerweile wird die cremefarbene Wurzel auch in Europa wieder neu geschätzt – roh geraspelt, gekocht, gedünstet oder püriert. Mit Brennesseln, Sauerampfer und jungem Löwenzahn lassen sich vitaminreiche Salate anrichten.



**Black salsify was long considered to be ‘the poor man’s asparagus’.** In the meantime, even Jamie Oliver favours the nutty-earthy flavour of this winter vegetable. Teltower Rübchen, a type of small turnip, were Goethe’s favourite dish. In the USA and the UK, parsnips have been a culinary delight for years. In the meantime, the cream-coloured root vegetable has now established itself as a firm favourite in the kitchens of continental Europe – either grated raw for salads, boiled, steamed or mashed. Stinging nettles, garden sorrel and young dandelion leaves are also ideal ingredients for the preparation of vitamin-packed salads.

**La escorzonera llevó durante mucho tiempo una existencia miserable como «espárragos de los pobres».** Entretanto, incluso Jamie Oliver prefiere el sabor terroso de la verdura de invierno. En cambio, los nabitos de Teltow eran ya la comida preferida de Goethe. La chirivía es desde hace tiempo una delicatessen en EE.UU. Hoy en día, esta raíz color crema también se vuelve a valorar en Europa, rallada, cocida, al vapor o en puré. Las ortigas, las acederas y los dientes de león tiernos han pasado a formar parte de energéticas ensaladas.

# *La crème de la crème*

— Französische Dessert-Versuchungen —

**Nicht zufällig wurde die französische Küche von der UNESCO zum Weltkulturerbe ernannt.** Ihre Raffinesse gibt dem sprichwörtlichen Savoir-vivre seine Grundfarbe. Die Theorie der Tafelfreuden formulierte im 18. Jahrhundert der sinnenfreudige Philosoph Brillat-Savarin mit seiner „Physiologie des Geschmacks“. Von ihm stammt auch der Satz: „Ein gutes Essen ohne Dessert ist wie eine einäugige Schönheit.“

**It's no wonder that the UNESCO awarded French cuisine world heritage status.** Its sophistication provides the essence of the legendary savoir vivre. The theory relating to the pleasures of the table was formulated by the 18th-century philosopher, Brillat-Savarin, in his work 'The Physiology of Taste'. He coined the phrase: 'A good dinner that ends without a dessert is like a beautiful woman with only one eye.'

**No es casualidad que la UNESCO haya considerado a la cocina francesa Patrimonio de la Humanidad.** Su sofisticación es la base del proverbial savoir-vivre. El filósofo Brillat-Savarin formuló ya en el siglo XVIII el primer tratado de gastronomía en su Fisiología del Gusto. También a él le debemos la cita: «Una buena comida sin postre es como una bella dama a la que le falte un ojo».





In France, cakes and gateaux are not only found on the afternoon coffee table. They belong to the repertoire of desserts. Delectable chocolate cakes and nut gateaux compete for the favours of sweet-toothed diners. An irresistible classic of the world of desserts is the tarte au citron, a cake that awakens desires for Mediterranean climes with its rich and buttery shortcrust pastry and a sweet cream filling with the tang of lemons. A light and airy alternative is the legendary crème caramel.



**Kuchen und Torten zieren in Frankreich nicht die nachmittägliche Kaffeetafel.** Sie gehören ins Repertoire der Nachtische. Herrliche Schokoladenkuchen und Nusstorten konkurrieren um die Gunst der Naschkatzen. Ein unwiderstehlicher Dessert-Klassiker ist die Zitronen-Tarte, deren buttriger Mürbeteig und süß-säuerliche Cremefüllung die Sehnsucht nach südlichen Gefilden weckt. Eine luftige Alternative ist die legendäre Crème Caramel.



**En Francia, los pasteles y tartas no pertenecen a la bandeja del café.** Los encontramos en el repertorio de postres. Excelentes pasteles de chocolate y tartas de nueces hacen las delicias de los más golosos. Un clásico irresistible entre los postres es la tarta de limón, cuya masa a base de mantequilla y su crema ácida y dulce despierta la nostalgia hacia tierras del sur. Una alternativa más ligera es la legendaria crème caramel.

**Der Schriftsteller Marcel Proust hat der Madeleine ein literarisches Denkmal gesetzt.** Das berühmte Biskuitgebäck in Form einer Jakobsmuschel findet sich Seite an Seite mit Windbeuteln und Éclairs in der Auslage jeder Pâtisserie. Der König unter den Desserts ist der üppige Gâteau Saint Honoré, welchem der Schutzpatron der Konditoren seinen Namen gab. Als krönendes Finale erwartet den Gast stets ein exquisites Défilée süßer Sünden.

**The French author Marcel Proust penned a literary memorial to the madeleine.** The famous small sponge cakes in the form of a cockleshell belong in the assortment of every pâtisserie, along with profiteroles and chocolate éclairs. The queen of desserts is the glorious Gâteau Saint-Honoré, appropriately named after the patron saint of confectioners. Guests can await an exquisite procession of sweet and sinful creations as the crowning glory of every dinner.



**El escritor Marcel Proust erigió un monumento literario a la magdalena.** Encontraremos este famoso bizcocho en forma de concha junto a los buñuelos y los éclairs en el escaparate de cualquier pastelería. El rey de los postres es el exuberante pastel de Saint Honoré, patrón de los pasteleros. El visitante siempre encontrará un exquisito desfile de pecados dulces para culminar sus comidas.





# these plates are made for walking

## Flying Buffet



**Die Tradition des Buffets geht angeblich auf Napoleon zurück.** Der selbst ernannte Empereur konnte förmlichen Dîners nur wenig abgewinnen und zog es vor, seine Gäste bei Stehempfängen zu bewirten. Das stationäre Buffet wird inzwischen zunehmend verdrängt vom Flying Buffet. Dabei bringt das Servierpersonal einen bunten Reigen appetitlicher Miniportionen direkt zum Gast. Besonders geeignet für diese lässige Form der Präsentation sind die Mazza, vegetarische Vorspeisen aus Arabien.

**Rumour has it that Napoleon invented the buffet dinner.** The self-styled ‘empereur’ was not particularly enamoured by formal dinners and preferred to entertain his guests at stand-up receptions. In our day and age, the canapé reception is increasingly taking the place of the stationary buffet. Here, service staff bring a colourful selection of appetising mini portions of dishes directly to the guests. Mazza, vegetarian starters from the Middle East, are particularly suitable for this easy-going form of presentation.

**La tradición del buffet se remonta a tiempos de Napoleón.** El emperador que se coronó a sí mismo no sentía demasiada simpatía por las cenas formales, y prefería atender de pie a sus invitados en recepciones. El buffet fijo se está viendo reemplazado cada vez más por el flying buffet. En este caso, el personal de servicio es el encargado de llevar directamente hasta el invitado un variado surtido de minibocados. Especialmente apropiados para este tipo de presentación desenfadada son los mezze, aperitivos vegetarianos árabes.

### **Märchenhafte Gaumenkitzel wie aus 1001 Nacht.**

Flying Buffet ist eine Kunst für sich. Die Choreographie der Speisenfolge bietet die einzigartige Gelegenheit, ganz unterschiedliche Themen und Darbietungsformen durchzuspielen. Texturen und Temperaturen wechseln, von flüssigen zu festen Substanzen, von Rohem zu Gekochtem. Auf Falafel – frittierte Bällchen aus pürierten Bohnen und Kichererbsen – folgen Linsensuppe, Auberginen-Mousse, gekochter Löwenzahn mit Zwiebeln, Okraschoten in Tomatensauce und gepökeltem, luftgetrocknetem Rinderfilet.

### **Magical culinary delights from the realms of 1001 nights.**

The fine art of finger food. The choreography of the courses offers a unique opportunity to play through the entire gamut of widely different themes and ways of presentation. An alternation of textures and temperatures – from liquid to solid states, raw or cooked. Lentil soup follows falafel, deep-fried balls of pureed beans and chickpeas, then a mousse of aubergines, boiled dandelion leaves with onions, okra in tomato sauce and fillet of beef jerky.



**Delicias fabulosas propias de las mil y una noches.**

El flying buffet es un arte en sí mimo. La coreografía en el orden de los platos ofrece la oportunidad única de representar diferentes temas y apariencias. Las texturas y las temperaturas varían, de líquido a sólido, de crudo a cocido. Los falafel, bolitas fritas de alubias y garbanzos triturados, vienen seguidos de sopa de lentejas, mousse de berenjenas, dientes de león cocidos con cebolla, ocras con salsa de tomate y filetes de ternera salados y ahumados.



### **Die arabische Küche hat ein ausgesprochenes Faible für delikate**

**Füllungen.** Als bevorzugte Ummäntelungen dienen vor allem Feigen und Datteln, die mit Schinken und Käse oder pürierten Füllungen verführerische Verbindungen eingehen, die zum Zugreifen einladen. Dazu passt am besten grüner Tee mit frischen Pfefferminzblättern. Schon in mittelalterlichen arabischen Kochbüchern findet man Knafeh – eine aus Teigfäden, Butter, Sirup und gehackten Nüssen kunstvoll zubereitete Sünde, die vorzüglich mit Granatapfelsauce mundet.



### **Middle Eastern cuisine has a particular weakness for delicious fillings.**

The fillings, such as ham and cheese or purees, are above all enclosed in figs and dates to create immensely inviting morsels. An ideal accompaniment is green tea with fresh peppermint leaves. Kanafeh, a sinfully sweet and elaborate concoction of pastry threads, butter, sugar syrup and finely chopped nuts – which tastes even more magical with pomegranate sauce – already had its place in Arabian cookbooks of the Middle Ages.

### **La cocina árabe tiene una marcada inclinación por los rellenos delicados.**

El recubrimiento preferido está formado sobre todo por higos y dátiles, que crean combinaciones tentadoras junto con jamón, queso o rellenos triturados ante los que los comensales no se pueden resistir. La bebida de acompañamiento ideal es el té verde con hojas de menta fresca. Ya en los libros de cocina árabes de la Edad Media encontramos los kanafeh, unos bocaditos hechos a base de fideos de pasta kataifi, mantequilla, sirope y nueces picadas que combinan especialmente bien con salsa de granada.





Artikel Article Artículo	Ltr./ fl oz. cm/in	Art.-Nr. Art. No. Nº de art.
<b>TITEL</b>		
 Platte Platter Plato	36/14.4	60 2036
<b>SEITE 2/3</b>		
 Platte Tropfen Tear-shaped serving dish Plato de servir gota	37/14.8	15 2637
 Platte/Teller Ginkgo Platter/Plate Ginkgo Fuente/Plato Ginkgo	32/12.8	90 2632
 Teller flach coup Plate flat coup Plato coupe	26/10.4	70 1226
 Blumenschale Flower shaped bowl Bowl petalo		79 6120
<b>SEITE 6</b>		
<u>Bild klein</u>		
 Teller flach quadratisch Plate flat square Plato llano cuadrado	30/13.6	65 0330
<b>SEITE 8/9</b>		
<u>Bild klein</u>		
 Platte/Teller rechteckig Platter/Plate rectang. Fuente/Plato rectang.	30x18/13.6x7.2	35 2330
<u>Bild groß</u>		
 Bowl Bowl Bolo	0,09/2.88	60 6659
 Teller flach coup Plate flat coup Plato coupe	20/8.0	70 1220
 Suppentasse ohne Henkel Cream soup bowl no handles Taza para sopa sin asa	0,35/11.8	15 6685

Artikel Article Artículo	Ltr./ fl oz. cm/in	Art.-Nr. Art. No. Nº de art.
--------------------------------	-----------------------	------------------------------------

## SEITE 10/11

### Bild groß



Teller flach Relief Plate flat relief Plato llano relieve	32/12.8	59 1832
---	---------	---------

### Bild klein



Teller flach Plate flat Plato llano	28/11.2	35 0028
---	---------	---------

## SEITE 12

### Bild klein



Teller flach coup Plate flat coup Plato coupe	29/11.6	60 1229
---	---------	---------

## SEITE 14/15

### Bild klein



Platte Tropfen Tear-shaped serving dish Plato de servir gota	28/11.2	15 2628
--	---------	---------

### Bild groß



Teller tief Plate deep Plato hondo	24/9.6	35 0124
--	--------	---------

## SEITE 16/17

Platte/Teller oval Platter/Plate oval Fuente/Plato ovalado	40/16.0	15 2040
--	---------	---------

Teller flach Relief Plate flat relief Plato llano relieve	17/6.8	59 1817
---	--------	---------

## SEITE 18/19

Platte Tropfen Tear-shaped serving dish Plato de servir gota	37/14.8	15 2637
--	---------	---------

Artikel Article Artículo	Ltr./ fl oz. cm/in	Art.-Nr. Art. No. Nº de art.	
<b>SEITE 20/21</b>			
	Teller tief coup Plate deep coup Plato hondo coupe	30/12.0	70 1330
	Zuckertütenbehälter oval Sugar package holder oval Azucarero pr bolsitas ovalado	20x8/8.0x3.2	65 6118
	Bowl Bowl Bolo	0,07/2.25	65 6657
	Wasserglas Glass for water Vaso de aqua	0,09/2.88	71 9209
<b>SEITE 22/23</b>			
<u>Bild groß</u> 	Teller flach Relief Plate flat relief Plato llano relieve	32/12.8	59 1832
<u>Bild klein</u> 	Teller flach quadratisch Plate flat square Plato llano cuadrado	24/9.6	30 1524
<b>SEITE 24</b>			
	Milchkanne Creamer Lechera	0,15/4.8	80 4715
	Salatiere Salad Ensaladera	15/6.0	32 3165
<b>SEITE 26</b>			
<u>Bild klein oben</u> 	Glas Macchiato Glass for Macchiato Vidrio para Macchiato	0,30/9.6	71 9235
	Wasserglas Glass for water Vaso de aqua	0,09/2.88	71 9209

Artikel Article Artículo	Ltr./ fl oz. cm/in	Art.-Nr. Art. No. Nº de art.	
<b>SEITE 26</b>			
<u>Bild klein unten</u>			
	Platte/Teller rechteckig Platter/Plate rectang. Fuente/Plato rectang.	37x20/14.6x8.4	65 2137
	Menagé Cruet Menage		60 6202
<b>SEITE 26/27</b>			
<u>Bild groß</u>			
	Suppenschale Ceam soup bowl Bolo para sopa	0,50/16.0	65 6095
	Deckel ohne Einschnitt Lid without cut Tapa sin corte		65 6096
	Teller flach Plate flat Plato llano	23/9.2	15 0023
	Salzstreuer Salt shaker Salero		60 4010
	Pfefferstreuer Pepper shaker Pimentera		60 4020
<b>SEITE 28/29</b>			
<u>Bild groß</u>			
	Teller flach Plate flat Plato llano	23/9.2	80 0023
	Milchkanne Creamer Lechera	0,15/4.8	35 4715
	Marmeladenkugel Jam dish Bola para mermelada	0,50/16.0	86 7950
	Deckel Marmeladenkugel Lid jam dish Tapa bola para mermelada		86 7951

Artikel Article Artículo	Ltr./ fl oz. cm/in	Art.-Nr. Art. No. Nº de art.	
<b>SEITE 28/29</b>			
<u>Bild klein unten</u>			
	Teller flach quadratisch Plate flat square Plato llano cuadrado	21/8.4	35 1521
	Schälchen Tray Bandeja	9/3.6	65 5859
<b>SEITE 31</b>			
	Platte/Teller oval Platter/Plate oval Fuente/Plato ovalado	28x21/11.2x8.4	70 1828
<b>SEITE 32/33</b>			
<u>Bild groß</u>			
	Teller flach coup Plate flat coup Plato coupe	20/8.0	70 1220
	Salatiere Salad Ensaladera	15/6.0	32 3165
<u>Bild klein rechts</u>			
	Platte/Teller Ginkgo Platter/Plate Ginkgo Fuente/Plato Ginkgo	32/12.8	90 2632
<b>SEITE 34/35</b>			
<u>Bild groß</u>			
	Teller flach coup Plate flat coup Plato coupe	28/11.2	70 1228
	Schale Tropfen Tear-shaped bowl Bol gota	26/10.4	15 3326
<u>Bild klein oben</u>			
	Platte Bambus quadratisch Platter Bamboo square Plato bambú cuadrado	27/10.8	79 2627
	Bowl Bowl Bolo	0,18/5.8	35 6568

Artikel Article Artículo	Ltr./fl oz. cm/in	Art.-Nr. Art. No. Nº de art.	
<b>SEITE 36/37</b>			
<u>Bild klein rechts</u>			
	Teller flach quadratisch Plate flat square Plato llano cuadrado	12/4.8	35 1512
	Schale Bambus Tray Bamboo Caja bambú	18/7.2	79 6118
<b>SEITE 38/39</b>			
<u>Bild groß</u>			
	Salatiere Salad Ensaladera	15/6.0	30 3165
	Bowl Bowl Bolo	0,18/5.8	60 5069
	Ménage 3-geteilt Ménage one three-divided Ménage tres-divido		32 6203
<b>SEITE 39</b>			
<u>Bild klein oben</u>			
	Schale Hamptons Tray Hamptons Caja Hamptons	16/6.4	79 6116
	Teller flach coup Plate flat coup Plato coupe	20/8.0	70 1220
<b>SEITE 40/41</b>			
<u>Bild klein links</u>			
	Platte/Teller Chicoree Platter/Plate Chicory Fuente/Plato Endibia	17/6.8	90 6217
	Salatiere Chicoree Salad dish Chicory Ensaladera Endibia	13/4.8	90 3263
<u>Bild klein oben</u>			
	Blumenschale Flower shaped bowl Bowl petalo		79 6120

Artikel Article Artículo	Ltr./ fl oz. cm/in	Art.-Nr. Art. No. Nº de art.
--------------------------------	-----------------------	------------------------------------

#### SEITE 40/41

##### Bild groß



Suppenschale  
Cream soup bowl  
Bolo para sopa



Deckel ohne Einschnitt  
Lid without cut  
Tapa sin corte



Gourmetlöffel  
Gourmet spoon  
Cuchara Gourmet

#### SEITE 42/43

##### Bild links



Schale Hamptons  
Tray Hamptons  
Caja Hamptons

##### Bild rechts



Platte/Teller oval  
Platter/Plate oval  
Fuente/Plato ovalado

#### SEITE 44

##### Bild klein oben links



Teller tief asym.  
Plate deep asym.  
Plato hondo asym.

##### Bild klein oben rechts



Teller tief coup  
Plate deep coup  
Plato hondo coupe



Agavenblatt  
Agave leaf  
Hoja de Agava

#### SEITE 44/45

##### Bild groß



Teller tief  
Plate deep  
Plato hondo

Artikel Article Artículo	Ltr./fl oz. cm/in	Art.-Nr. Art. No. Nº de art.	
<b>SEITE 45</b>			
<u>Bild klein</u>			
	Salatiere Salad Ensaladera	15/6.0	30 3165
	Platte/Teller oval Platter/Plate oval Fuente/Plato ovalado	40/16.0	15 2040
<b>SEITE 47</b>			
<u>Bild klein oben links</u>			
	Platte/Teller quadratisch Platter/Plate square Fuente/Plato cuadrado	22/8.8	90 1722
<u>Bild klein oben rechts</u>			
	Glas Macchiato Glass for Macchiato Vidrio para Macchiato	0,30/9.6	71 9235
	Bowl Bowl Bolo	0,18/5.8	60 5069
	Untere Saucer Platillo	16/6.4	60 6918
<b>SEITE 48/49</b>			
<u>Bild groß</u>			
	Teller flach coup Plate flat coup Plato coupe	26/10.4	70 1226
	Untere Spezial Saucer Special Platillo especial	16/6.4	60 7150
	Obere Cup Taza	0,22/7.0	65 5272
	Bowl Bowl Bolo	0,26/8.3	60 6576

Artikel Article Artículo	Ltr./ fl oz. cm/in	Art.-Nr. Art. No. Nº de art.
--------------------------------	-----------------------	------------------------------------

**SEITE 48/49**

Bild klein links



Teller tief Plate deep Plato hondo	18/7.2	69 1818
--	--------	---------

Bild klein rechts



Etagére Stand Etagere	70 6220
-----------------------------	---------

**SEITE 50/51**

Bild groß



Platte/Teller Chicoree Platter/Plate Chicory Fuente/Plato Endibia	37/14.8	90 6237
---	---------	---------



Obere Cup Taza	0,08/2.6	70 5258
----------------------	----------	---------



Schälchen Tray Bandeja	9/3.6	65 5859
------------------------------	-------	---------

Bild klein rechts



Teller flach coup Plate flat coup Plato coupe	29/11.6	60 1229
---	---------	---------

**SEITE 52/53**

Bild klein



Platte Talkabout rechteckig Platter Talkabout rectang. Plato Talkabout rectang.	32x15/12.8x6.0	79 2633
---	----------------	---------

**SEITE 54/55**

Bild groß



Platte auf Fuß Platter on stand Plato en soportes	21/8.4	60 6221
---	--------	---------



Platte rechteckig Platter rectang. Plato rectang.	26x13/10.4x5.2	65 2126
---	----------------	---------

Artikel Article Artículo	Ltr./fl oz. cm/in	Art.-Nr. Art. No. Nº de art.
<b>SEITE 54/55</b>		
<u>Bild groß</u>		
	Bowl Bowl Bolo	0,07/2.25      65 6657
	Zuckertütenbehälter oval Sugar package holder oval Azucarero pr bolsitas ovalado	20x8/8.0x3.2      65 6118
<u>Bild klein oben</u>		
	Teller flach quadratisch Plate flat square Plato llano cuadrado	15/6.0      35 1515
<b>SEITE 56/57</b>		
<u>Bild groß</u>		
	Teller flach coup Plate flat coup Plato coupe	15/6.0      70 1215
<b>SEITE 57</b>		
<u>Bild klein oben</u>		
	Untere quadratisch Saucer square Platillo cuadrado	13/4.8      65 7009
	Schälchen Tray Bandeja	9/3.6      65 5859



WIR GESTALTEN  
VERANTWORTUNG  
ISO 14001 CERTIFIED



SHAPED BY  
RESPONSIBILITY  
ISO 14001 CERTIFIED

Art.Nr. 0001019975PS000999



03/2012



TAFELSTERN · professional porcelain · Eine Marke der BHS tabletop AG · Ludwigsmühle 1 · D-95100 Selb  
national: Tel. +49 9287 73 1711 · Fax +49 9287 73 1719 · info@tafelstern.de  
international: Tel. +49 9287 73 1700 · Fax +49 9287 73 1739 · export@tafelstern.com  
[www.tafelstern.de](http://www.tafelstern.de) · [www.tafelstern.com](http://www.tafelstern.com)