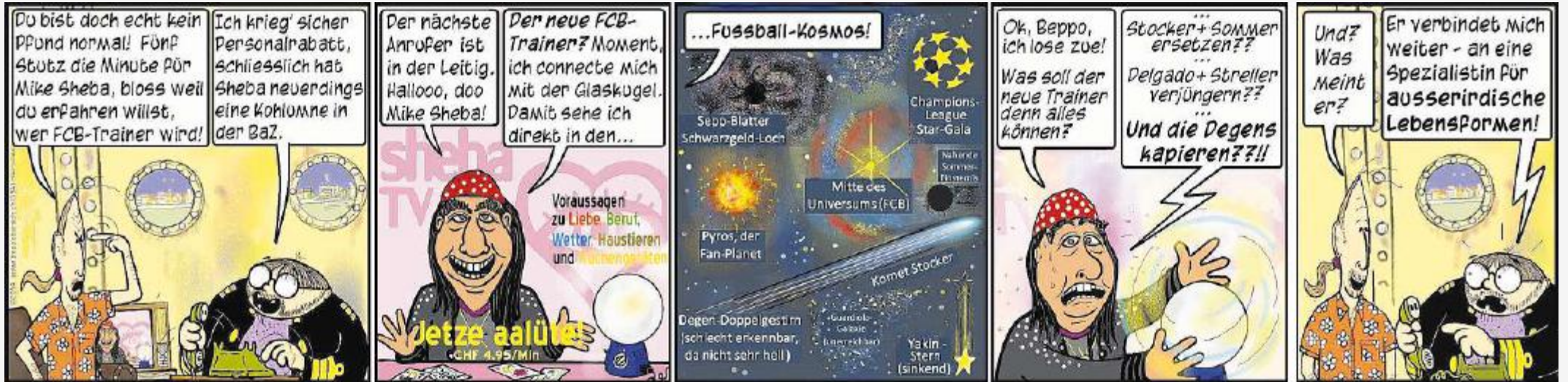


Beppo Barsch



Gekauft!

Schmucke Begleiter für den Sommer

Von Rahel Koerfgen

Sie kennen das: Jemand fährt mit den Fingernägeln über eine Wandtafel, und die Haare stehen einem zu Berge. Brrrr, der blosse Gedanke daran lässt mich erschauern. Genau gleich ergeht es mir, wenn jemand Silber- mit Goldschmuck kombiniert, oder eine Tasche mit goldenen Schnallen zu silberfarbenen Schuhen. Ganz grundsätzlich halte ich es sparsam mit der persönlichen Schmückung. Vielleicht mal ein paar Ohrhinge, ein Armband oder eine Kette – aber niemals alles zusammen. Das hat dann allzu schnell was Christbaum-mässiges. Und gerade im Sommer möchte ich nicht an Weihnachten erinnert werden. Sondern lieber an einen Tag am Strand. Deshalb habe ich mich in die Ohrhinge «Coralina» von pepit9s, einem meiner liebsten Schmucklabels, verknallt: Ihre



Südsee an den Ohren. Die Ohrhinge «Coralina» von pepit9s.

Form erinnert mich, wie der Name andeutet, an die Korallen- und Farbenpracht der Südsee, und sie setzen zu meinem weissen Sommerkleid einen sehr hübschen Akzent. Hinter pepit9s stehen zwei Frauen: Sara Mesquida und Renata Bossetti fertigen in ihrem Genfer Atelier alle Schmuckstücke von Hand und arbeiten dabei gerne mit Naturmaterialien. So sind die Ohrhinge aus rosa lackiertem Büffelhorn von einer Farm in Vietnam, die sich nachhaltigen Grundsätzen verschrieben hat. pepit9s: nicht nur eine schöne, sondern auch eine gute Sache.

Die neue Kollektion von pepit9s gibt es ab sofort in der Boutique Tonja an der Bäumlengasse 4. Die Coralina-Ohrhinge kosten 179 Franken. www.pepit9s.com www.tonja.ch

Auf den Knoten gekommen

Man muss nicht bis nach Genf blicken, um nachhaltigen und ästhetischen Schmuck zu entdecken. In Birsfelden befindet sich das Atelier von Jana Keller, und hier entsteht wunderschöner Schmuck für Arm, Hals und Finger aus feinstem italienischem Kalbsleder und irischer Bio-Lachshaut. Das Einzigartige am Design von Royal Blush, so heisst das Label, ist, dass der Schmuck geknotet ist, in zig Varianten, und das meistens in dezenten Nude-Farben. Für die diesjährige Frühjahrskollektion hat Keller aber lustvoll in den Farbtropf gegriffen, rausgekommen sind Armbänder in kräftigem Rot, Gelb und Eisblau. Das Modell Weber



Aus Leder und Lachshaut. Das Armband von Royal Blush sieht toll aus zu gebräunter Haut.

Fine gehört zu meinen Favoriten, aber bei dieser Auswahl kann man sich nur schwer entscheiden.

Deshalb stattete ich am kommenden Mittwoch, 28. Mai, der Boutique Stillvoll an der Hardstrasse einen Besuch ab. Von 15 bis 18 Uhr ist Keller vor Ort und präsentiert ihre Schmuck- und Taschenkollektion. Am Apéro kann man mit der international erfolgreichen Designerin nicht nur ein paar Worte wechseln; beim Kauf eines Portemonnaies oder einer Tasche von Royal Blush ist es möglich, sich kostenfrei etwas draufprägen zu lassen, zum Beispiel das Hochzeitsdatum oder einen Namen. Wenn das mal nicht eine gute Geschenkidee ist!

Die Kollektion von Royal Blush ist in der Boutique Stillvoll an der Hardstrasse 91 und im Laden43 an der Hauptstrasse 31 in Oberwil erhältlich. Das Armband Weber Fine in Eisblau kostet 174 Franken. www.royalblush.ch www.stillvoll.ch www.laden43.ch

Der Wurstfinger-Schock

Da streifte ich also mit meiner Lieblingssekretärin Milena durch die Blickfangmesse; an einem Stand wollten wir ein paar hübsche Fingerringe anprobieren. Aber keiner, wirklich keiner passte mir. «Ich habe Wurstfinger. Das ist ja mal ganz was Neues», murmelte ich schockiert vor mich hin. «Nein, das sind Knöchelringe, die trägt man zwischen dem ersten und zweiten Knöchel, das ist jetzt der letzte Schrei», belehrte mich Milena. Tatsächlich. Was anfangs ein bisschen gewöhnungsbedürftig für das Auge ist, entpuppt sich danach als schöner Eyecatcher. Grosses Plus: Knöchelringe lassen die Finger länger erscheinen. Von wegen Wurst!

Bei H&M gibt es schmale goldene und silberne Knöchelringe, im Set für circa acht Franken; wer es ein wenig luxuriöser mag, bestellt bei Net-a-porter das Set aus zwei vergoldeten Ringen mit Cut-outs von Arme de l'amour für circa 300 Franken. www.net-a-porter.com www.armedelamour.com

Haben Sie Infos über Neuheiten? rahel.koerfgen@baz.ch



Ring vor dem Knöchel. Das Set von Arme de l'amour.

Happy Saturday



Hüftschwung à la Elvis im Fricktal

Von Marcel Rohr

Der Morgen beginnt mit einem verächtlichen Blick auf den Wecker, vorzugsweise um 9.38 Uhr – die persönliche Glückszahl Acht muss unbedingt auf dem Display stehen, sonst wird eisern im Leintuch verharret, bis erneut die Acht auf der Anzeige auftaucht.

In Sportklamotten und mit nüchternem Magen gehts anschliessend flott durch die Regale. Die Nahrungsmittelsicherung zum Fortbestand der vierköpfigen Horde muss vor 12.30 Uhr erledigt sein, mit den letzten verbliebenen Buddys wartet dann der Fussballplatz. Die Formation «Vorwärts schwere Beine schwarze Lunge» fordert auf dem Rheinfelder Schiffacker dem Team «Retour Muskelriss Atemnot» alles ab; was sich anfühlt wie vier Stunden und zwei Tode sind in Wirklichkeit 80 Minuten Slapstick in kurzen Hosen – aber alle sind bei bester Laune.

Danach wäre der Herr des Hauses reif für eine gefühlvolle Massage zwischen Zehennagel und Nasenspitze, realistischere Weise wird man jedoch, wieder daheim, eher mit einem «Gitt, unter die Dusche!» begrüsst. Unter der Brause ist noch das Zuschlagen der Haustüre zu vernehmen, die Ladys gehen auf Shoppingtour. Also gibt es etwas Zeit für mich alleine, genützt wird dies für ausgiebige Zeitungslektüre. Dabei müssen die strapazierten Beine hochgelagert werden. Gegen 18 Uhr ist das Herzblatt wieder in Sichtweite und der Bock bereit für den zwischenmenschlichen Doppelpass. Die häusliche Küche bleibt geschlossen, dafür gehts in die «Krone» in Möhlin. Kalbs-Schnipso, Spargelrisotto und einen Halben Pinot Grigio: Das ist der Himmel auf Erden. Auch der spanische Tapas-Teller ist ein Gedicht in der vielleicht besten Beiz des Fricktals.

Mit vollem Magen verschieben wir uns gegen 22 Uhr ins Gambirinus in der Rheinfelder Altstadt. Dort steht jeden zweiten Samstag im Monat die «Tanzbar» mit DJ Fishkiss auf dem Programm. Hält der blutunterlaufene gezerrte Muskel, reichs bei hämmernenden Beats aus den Achtzigerjahren sogar noch für einen Hüftschwung à la Elvis Presley, inklusive Gejohle der Augenzeugen. Die Nacht kann kommen.

Der Club der Gentlemen

Blumenzeichen

In jedem Mann sollte ein Blumenkavalier stecken

Von Dominik Heitz

Es gab einmal eine Zeit – weit über 150 Jahre ist das her –, da existierte ein Blumencode. Damals bedeutete zum Beispiel die rote Nelke «Ich liebe dich heiss und innig». Diese Blumensprache hat längst ausgedient. Doch das Schenken von Blumen ist geblieben. Und in jedem Gentleman sollte eigentlich auch heute noch ein kleiner Blumenkavalier stecken.

Blumen sind ein Geschenk für Damen. Doch seit mehr und mehr Männer Freude an Kochbüchern haben, darf man als Mann einem Mann auch Blumen schenken, ohne dass gleich eine peinliche Situation daraus entstehen muss.

Peinlich aber wäre es in jedem Falle, die Blumen im Einwickelpapier zu überreichen. Das Papier muss vorher weg. Ist kein Papierkorb in der Nähe, fehlt eine grosse Manteltasche oder



streckt die Gastgeberin die Hand nicht hilfreich aus, dann legt man das Papier friedlich irgendwo ab, oder fragt den Gastgeber, wo man es hintun darf.

Klare Sicht

Doch heutzutage stellt sich die Frage nach dem Wohin mit dem Papier eigentlich gar nicht mehr unbedingt. Denn die meisten Geschäfte sind dazu übergegangen, auf Anfrage die Blumen in Klarsichtfolie zu packen. So ist der Blumenstrauß gut sichtbar und muss vorher nicht mehr entwickelt werden.

Noch praktischer ist es – vor allem bei grossen Einladungen – der Dame des Hauses die Blumen im Voraus oder am nächsten Tag schicken zu lassen, samt Kärtchen mit handgeschriebenem Dank. Die Frau wird froh darüber sein, wenn sie während der Gästebetreuung nicht noch zehn oder zwölf Blumenvasen hervorholen muss.

Senfkorn

Die Köstliche

Von Heinz Eckert

Die Morcheln gehören zusammen mit den Spargeln und dem Rhabarber zu den kulinarischen Kostbarkeiten des Frühlings. Für Feinschmecker sind Morcheln die köstlichsten Pilze. Da ihr Aussehen unverwechselbar ist, wären sie für alle einfach zu sammeln. Aber wo? Pilzsammler hüten ihre Fundorte wie ihren Augapfel und geben keine Koordinaten preis.

Kenner unterscheiden zwischen der hellen Speisemorchel und der dunklen Spitzmorchel. Auf dem Teller sind beide gleich delikat und aromatisch.



Meisterköche machen keinen Unterschied. Noch bis zirka Ende Mai sind bei feuchten und sandigen Plätzen frische Morcheln zu finden. Dann geht die kurze Saison zu Ende. Das macht aber nichts, da getrocknete Morcheln sowieso viel intensiver schmecken als frische. Obwohl Morcheln eine teure Delikatesse geworden sind – frisch kosten sie per Kilo um die 150 Franken, getrocknet gegen 900 Franken – erfreuen sie sich bei Schweizer Gourmets grösster Beliebtheit. Während die frischen Morcheln vorwiegend aus der Türkei stammen, werden die getrockneten tonnenweise aus Indien, Pakistan, China, Kanada und Nordamerika importiert. Die weltweite Ernte beträgt 250 bis 300 Tonnen. 20 Prozent davon gelangen alleine in den Schweizer Handel. Roh genossen sollen die Morcheln giftig sein, heisst es. Doch wer kommt schon auf die Idee, Morcheln wie Obst zu verzehren? Wohl niemand, der schon je ein Morchelragout genossen hat, das mit viel Rahm zubereitet ein unvergleichlich herrliches Gericht ist.