

IM DEZEMBER: X-MAS VON TRADITIONELL BIS POPPIG

FRÖHLICHES FEST

Weihnachtliche Klassiker wie Tannenbaum oder Stern sehen etwas anders aus, wenn die bekannte slowenische Gestalterin Nika Zupanc sie in ihre Design-Sprache übersetzt. Keksdose, Etagere oder Panettone-Platte in Weiß, Rot und Gold verbinden fröhlich Tradition und Moderne. Delight, ab 35 € Alessi.com





SÜSSER GEHT ES NICHT! DIESE BILD-SCHÖNEN MACARONS DER BERLINER MANUFAKTUR **LOTI PANTÓN** SIND EIN DREIDIMENSIONALES GESCHMACKSERLEBNIS.

Timeless, 6 Macarons von **LOTI PANTÓN**, um 24€, lotipanton.com



GESCHMACKVOLL

Jetzt ist Raclette- und Fondue-Saison. Und da dürfen die kleinen, sauren Gurken auf keinen Fall fehlen. Pamela Andersons Pickels mit getrockneten Rosenblättern sind toll. Wir setzen aber auf Lokales: Die Pickels des all-female founded Start-up **THE PICKLE COMPANY** mit bayerischen Gurken sind nicht zu süß und extra crunchy. Drei Sorten (Classic, Hot, Golden), 6 Gläser um 30 €, über thepicklecompany.de

FOTOS: AMINA MARAZZI GANDOLFI (1)

**Clima
Clic.**
Die Klimakarte.

2 Mio. €

gewinnen & Klima schützen.

Lose
bereits
ab **8€**



Deine Chancen Wöchentlich bis zu 2 Mio. €

Täglich bis zu 1.000 € | 14x höhere Gewinnchance*

Klimaschutzprojekt unterstützen

*auf dem Hauptgewinn als bei Lotto 6aus49

Jetzt Los kaufen

www.climaclic.de/elle





SCHWEBEND SCHÖN

Schon der römische Kaiser Augustus liebte 3000 v. Chr. das Spiel mit Murmeln. Heute spielen Designer mit kleinen, bunten Glaskugeln. Und entwerfen transparente, fantasievolle Tableware.

1. Handgemachte „Pavot“-Schüssel, von **LA ROMAINE EDITIONS**, um 120 €. 2. „Still Carafe“ aus mundgeblasenem Glas, von **FERM LIVING**, um 39 €.
3. „Medium Bubble Dish“ aus Borosilikat-Laborglas von **BLOCK DESIGN**, um 35 €.
4. Flasche und Gläser aus der BILLA Kollektion, von **ZAFFERANO**, Flasche um 47 € und Gläser im 6er-Set um 70 €. 5. „Eternal Snow“ Glas, designt von Bela Silva, von **SERAX**, 6er Set um 111 €

VERY WERMUT!

Die „1925 Vermuteria“ im ikonischen Mett Hotel hoch über Barcelona ist eine Hommage an die katalanische Kultur. Hier gibt es authentische Tapas und dazu die besten Wermuts des Landes. Pur, als Cocktail oder gespritzt. Verantwortlich für das coole Design: das auf Restaurants spezialisierte Aestet Studio. metthotels-andresorts.com



5 FRAGEN AN GISBERT PÖPLER

Der Berliner Designer liebt farbenfrohe Interiors, entwirft formschöne Möbel und einzigartiges Porzellan für KPM. Außerdem ist er ein sehr guter Koch – und leidenschaftlicher Gastgeber.

ELLE: Wie schafft man als Gastgeber eine einladende weihnachtliche Atmosphäre?

GISBERT PÖPLER: Mit stimmungsvoller Musik. Perfekt für Weihnachten: das Arcangelo Corelli „Concerto grosso in G minor, Op. 6 Nr. 8 „Weihnachtskonzert“.

ELLE: Und wie wird der Tisch festlich?

G. P.: An Weihnachten darf man alles aufdecken, was man hat. Bei mir ist es das Silberbesteck meiner Mutter – mit Gravur (Spaten von Robbe & Berking) dazu ein weißes Leinen-Tischtuch mit Lochstickerei und gestärkte Stoffservietten. Gegessen wird von unserem für KPM gestalteten Geschirr. Dieses Jahr werde ich salbeigrüne Kerzen aufstellen – das reicht dann an Deko. Denn den größten Glanz bringen die Gäste.

ELLE: Welches Detail wird oft unterschätzt?

G. P.: Licht! Man nimmt es gar nicht wahr und doch ist es essenziell für die Stimmung.

ELLE: Was servieren sie zum Aperitif?

G. P.: Kir Royal in einem Champagnerglas von Lobmeyr.

ELLE: Und was gibt es zum Essen?

G. P.: Es gibt auf jeden Fall ein gesetztes Essen auf festlich gedecktem Tisch. Schließlich ist ja Weihnachten! Ich serviere Rehrücken, den ich vorher in Speck eingewickelt habe. Das wichtigste ist die Soße auf Basis eines selbst gemachten Fonds, den ich mit Piment, Wacholder, Rotwein und einem Hauch dunkler Bitter-Schokolade würze.



Flugzeugtasse
**KPM+GISBERT
PÖPLER**, um
300 €

WEIHNACHTEN AUF BESTELLUNG

Nicht jeder steht gerne selbst in der Küche. Und man will auch nicht immer alles selber machen. Zum Glück gibt es Profis! Den besten handgeschichteten Baumkuchen macht Kreutzkamm.de (um 35 €). Original Nürnberger Elisenlebkuchen in hübschen Motiv-Boxen gibt es bei Pfefferundfrost.de (um 25 €). Und Getvoila.com liefert das Weihnachtsessen. Zum Beispiel das 3-Gang-Menü mit knuspriger Ente von Spitzenkoch Steffen Henssler (um 150 € für zwei).