



EDITORIAL

ABOUT

1889 / 6-7
BORN IN FIRE / 8-9
OVER 135 YEARS / 10-11
RESPONSIBILITY / 12-13
PERFECT MATCH / 14-15
OUR GLASSES / 16-17
BRAND MANIFESTO / 18-19

PARTNER

ASI / 20-21
STARWINE / 22-23
TERROIR & ADILETTEN / 24-25

LOCATION CHECK

WEINGUT SCHWARZ / 30-33
AM HOF 8 / 34-37
MARTIN PASLER / 38-41
BRASSERIE BRASS / 42-45
LOOS BAR / 46-49

INTERVIEW

RESTAURANT RUTZ / 52-61
SALT & SILVER / 62-73
CARBON / 74-81
IL SOLE DI RANCO / 82-91
HOTEL ALILA SHANGHAI / 92-95
IL CHIOSCO DI BACCO / 96-101
LAMAZÈRE / 102-107
LOULOU / 108-115
CHLOÉ MERZ / 116-123
THE JOURNEY TO PERFECT SAKÉ / 124-125
HOTEL DU CAP-EDEN-ROC / 126-127

PRODUCT

HANDMADE

Q1 / 132-133

PRESTIGE

COCOON / 136-139
FINO / 140-141
STARLIGHT / 142-145
SYMPHONY / 146-149

PREMIUM

CELESTIA / 152-153
QUATROPHIL / 154-155
SWING & TWIST / 156-157
POWER / 158-159
EXPERIENCE / 160-161
HIGHLIGHT / 162-163
EXQUISIT ROYAL / 164-165

CLASSIC

EXQUISIT / 168-169
CLASSIC / 170-171
REVOLUTION / 172-173
EVENT / 174-175
WEINLAND / 176-177
ULTRA / 178-179
L'AMOUR / 180-181
COFFEE 'N MORE / 182-183

BAR

BERLIN / 188-191
KYOTO / 192-195
SOHO / 196-199
MANHATTAN & CLUB / 200-201
NEW YORK BAR / 202-203
MÉTRICO / 204-207

COLORFUL

ELEMENTS METALLIC / 210-213
ELEMENTS / 214-215
TWISTER / 216-217
STONES / 218-219
MIRRORS / 220-221

SNAPSHOTS

SPARKLING & CHAMPAGNE / 224-225
BAR LIQUEUR SPIRITS / 226-227
BEER / 228-129
WATER / 230-131
DECANTER & COOLER / 232-133
CARAFES & JUGS / 234-235

ACCESSORIES

GLASS STRAWS / 238-239
RACKS / 240-241

EXTRAS

DECORATION / 244-247
FILLING LINES / 248-249
REFERENCES & CREDITS / 250-251
OBERGLAS / 252-255

ABOUT

1889

6

EN

The art of glass production and refinement has flourished in Lusatia, Germany, for more than 570 years. It all began with the careful selection of a region renowned for its high-quality raw materials such as sand, wood and lime-stone. This enabled the development of a thriving glass industry, leading to the establishment of a worldwide unique concentration of 67 glassworks dedicated to hollow glass production around 1900. Today, Stölzle Lausitz is the only remaining glassworks in Lusatia.

Our journey began in 1889 in Weißwasser with the founding of the Oberlausitzer Glaswerke by J. Schweig. 135 years later, Stölzle Lausitz is one of the world's leading manufacturers of high-quality drinking glasses made of lead-free crystal (crystalline) glass. We combine the rich tradition of glassmaking with state-of-the-art technology and a keen sense for the high demands and individual wishes of our customers.

Glasses are our passion. They enhance each moment for a lifetime.

DE

Seit mehr als 570 Jahren wird in der Lausitz, Deutschland – die Kunst der Glasherstellung und -veredelung gepflegt. Alles begann mit der sorgfältigen Auswahl einer Region, die für ihre hochwertigen Rohstoffe wie Sand, Holz und Kalkstein bekannt war. Dies ermöglichte die Entwicklung einer reichhaltigen Glasindustrie, die um 1900 eine weltweit einzigartige Konzentration von insgesamt 67 Glashütten zur Hohlglas Produktion ansiedelte. Heute ist Stölzle Lausitz die einzige verbliebene Glashütte in der Lausitz.

Unsere Geschichte begann 1889 in Weißwasser mit den Oberlausitzer Glaswerken, gegründet von J. Schweig. 135 Jahre später zählt Stölzle Lausitz zu den weltweit führenden Herstellern hochwertiger Trinkgläser aus bleifreiem Kristallglas. Wir verbinden die Tradition der Glasmacherkunst mit modernster Technologie und einem feinen Gespür für die hohen Ansprüche und individuellen Wünsche unserer Kunden.

Gläser sind unsere Leidenschaft. Sie veredeln jeden Moment und das ein Leben lang.





ABOUT

Not everything survives the flame. But what does, becomes something else.

Born in fire.

EN

Stölzle Lausitz has been keeping the artistic tradition of glass production alive since 1889 by passing on and perfecting the techniques from mouth-blown to modern machine production from generation to generation.

In the 1960s, a new era began with the first machine-made glasses. Since then, our success story has continued. Our talented glassmakers devote themselves to these techniques with dedication and passion every day, continuously refining the aesthetics, from classic to cutting-edge shapes. Millions of glasses are produced every year with the highest quality, durability and attention to detail in mind - from crystal-clear wine glasses to elegant tumblers.

From the idea to production - it fulfils us with pride to see our Stölzle Lausitz glasses on the tables of this world. A long-lasting journey that has continued for more than a century and lives on in every single glass.

DE

Stölzle Lausitz hält seit 1889 die kunstvolle Tradition der Glasherstellung lebendig, indem die Techniken von mundgeblasenem bis zur modernen maschinellen Produktion von Generation zu Generation weitergegeben und perfektioniert werden.

In den 1960er Jahren begann eine neue Ära mit den ersten maschinell hergestellten Gläsern. Seitdem schreibt unsere Erfolgsgeschichte ihre Fortsetzung. Unsere talentierten Glasmacher widmen sich mit Hingabe und Leidenschaft tagtäglich diesen Techniken und gestalten die Ästhetik kontinuierlich weiter, von klassischen bis hin zu modernsten Formen. Millionen von Gläsern werden jedes Jahr produziert unter Berücksichtigung von höchster Qualität, Haltbarkeit und Liebe zum Detail – vom kristallklaren Weinglas bis zum eleganten Becher.

Von der Idee bis zur Herstellung – es erfüllt uns mit Stolz, unsere Stölzle Lausitz Gläser auf den Tischen dieser Welt zu sehen. Eine langanhaltende Reise, die seit mehr als einem Jahrhundert anhält und in jedem einzelnen Glas fortlebt.

ABOUT

More than 45 million glasses are produced every year, taking into account the highest quality, durability and attention to detail – from crystal-clear wine glasses to elegant tumblers.

German glassmaker art for over 135 years.

EN

The story of Stölzle Lausitz starts in 1889 with the founding of the Oberlausitzer glassworks by J. Schweig & Co. in Weißwasser. At the beginning, glass production relied exclusively on traditional mouth-blown craftsmanship. In the 1960s, a new era with the first mechanically produced glasses began. Today Stölzle Lausitz is the only remaining glassworks in Lusatia. Together with Weißwasser, the new production facility in Wymiarki, Poland, opens up the prospect of an annual capacity of up to 70 million glasses. Already today, over 45 million glasses are crafted with unparalleled precision, durability, and attention to detail – from crystal-clear wine glasses to elegant tumblers.

DE

Die Geschichte von Stölzle Lausitz beginnt im Jahre 1889 mit der Gründung der Oberlausitzer Glaswerke durch J. Schweig & Co. in Weißwasser. Zu Beginn erfolgte die Glasherstellung ausschließlich über die traditionelle mundgeblasene Handwerkskunst. In den 1960er Jahren begann eine neue Ära mit den ersten maschinell hergestellten Gläsern. Heute ist Stölzle Lausitz die einzige verbliebene Glashütte in der Lausitz. Gemeinsam mit Weißwasser eröffnet die neue Produktionsstätte in Wymiarki, Polen, Perspektiven für eine Jahreskapazität von bis zu 70 Millionen Gläsern. Bereits heute entstehen über 45 Millionen Gläser mit unvergleichlicher Präzision, Langlebigkeit und Liebe zum Detail – vom kristallklaren Weinglas bis zum eleganten Becher.



Our ecological responsibility



EN

Sustainability Meets Innovation

At Stölzle Lausitz, sustainability is firmly embedded in every process. From sourcing raw materials to production and packaging, the company consistently prioritizes resource conservation: the glasses are lead- and toxin-free, fully recyclable, and broken pieces are reused. Packaging is FSC-certified; and pallets and filler materials are made from recyclable materials. Rainwater is used for production cooling, while waste heat from manufacturing warms buildings and social areas. Advanced filtration and energy management systems ensure continuous reduction of CO₂ emissions. By implementing an energy management system according to DIN EN ISO 50001 and obtaining ISO 9001 certification for quality management, Stölzle Lausitz simultaneously increases efficiency, effectiveness, and customer satisfaction – combining top-quality products with responsible, sustainable practices.

Building on this foundation, a groundbreaking project for the region's energy future is now underway: Stölzle Lausitz GmbH and Stadtwerke Weißwasser GmbH (SWW) are joining forces to convert industrial waste heat from glass production into climate-friendly district heating for the city. With the signing of a joint declaration of intent on August 29, 2025, both partners officially confirmed their commitment to utilize this untapped energy source.

Every day, substantial amounts of unavoidable waste heat are generated in Stölzle Lausitz's production halls, where machines operate at temperatures up to 1,500 °C. SWW plans to feed this energy directly into the district heating network. Up to 30 % of the city's heating demand could be covered by this single source – enough to supply more than 1,000 households. Completion of the project is scheduled for January 2027. The initiative stands for innovation, responsibility, and regional strength. It demonstrates how sustainable energy supply, economic performance, and premium glass quality can go hand in hand – benefiting both the local community and the environment.

DE

Nachhaltigkeit trifft Innovation

Bei Stölzle Lausitz ist Nachhaltigkeit fest in allen Prozessen verankert. Vom Rohstoffbezug über die Produktion bis zur Verpackung setzt das Unternehmen konsequent auf Ressourcenschonung: Die Gläser sind blei- und schadstofffrei, vollständig recycelbar, und eigene Scherben werden wiederverwertet. Verpackungen tragen FSC-Zertifikate; Paletten und Füllmaterial bestehen aus recycelbaren Materialien. Regenwasser wird für die Produktionskühlung genutzt, während die Abwärme der Fertigung Gebäude und Sozialbereiche beheizt. Moderne Filter- und Energiemanagementsysteme sorgen dafür, dass der CO₂-Ausstoß kontinuierlich reduziert wird. Durch die Einführung eines Energiemanagementsystems nach DIN EN ISO 50001 sowie die Zertifizierung nach ISO 9001 für Qualitätsmanagement steigert Stölzle Lausitz gleichzeitig Effizienz, Effektivität und Kundenzufriedenheit – und verbindet damit höchste Produktqualität mit verantwortungsvollem, nachhaltigem Handeln.

Auf dieser Basis entsteht nun ein wegweisendes Projekt für die regionale Energiezukunft: Stölzle Lausitz GmbH und Stadtwerke Weißwasser GmbH (SWW) bündeln ihre Kräfte, um industrielle Abwärme aus der Glasproduktion in klimafreundliche Fernwärme für die Stadt zu verwandeln. Mit der Unterzeichnung einer gemeinsamen Absichtserklärung am 29. August 2025 besiegelten beide Partner offiziell ihr Engagement, die ungenutzte Energiequelle produktiv einzusetzen.

Täglich fallen in den Produktionshallen von Stölzle Lausitz, in denen Maschinen bis zu 1.500 °C arbeiten, erhebliche Mengen an unvermeidbarer Abwärme an. SWW plant, diese Energie direkt in das Fernwärmenetz einzuspeisen. So könnte bis zu 30 % des städtischen Heizbedarfs aus dieser Quelle gedeckt werden – genug, um über 1.000 Haushalte zu versorgen. Die Fertigstellung ist für Januar 2027 geplant. Das Projekt steht für Innovation, Verantwortung und regionale Stärke. Es zeigt, wie nachhaltige Energieversorgung, wirtschaftliche Leistungsfähigkeit und höchste Glasqualität Hand in Hand gehen – zum Vorteil der Menschen vor Ort und der Umwelt.

Perfect match

Wine glass guide

EN

It is not about an endless selection of glasses. Not every grape, but every type of wine needs its own glass. Every kind of wine has its own character - mature, powerful, fruity, light-bodied, spicy or sweet.

Different glasses with different sizes and shapes are needed to support a wine's character. The shape of the wine goblet influences the development of the wine in the glass. For example full-bodied, low-tannin wines demand plenty of air to develop. The wide goblet increases the contact surface of the wine with the oxygen in the air. This allows the flavour and bouquet to unfold faster and more fully. However, young and fruity wines require a glass with a smaller goblet, where they evolve their optimum flavour as well.

DE

Es kommt nicht auf eine endlose Auswahl an Gläsern an. Nicht jede Rebsorte braucht ihr eigenes Glas, jedoch jeder Weintyp. Jeder Wein hat seinen eigenen Charakter - von reif, kraftvoll und schwer über fruchtig und leicht bis hin zu würzig oder süß.

Um jedem Charakter gerecht zu werden, braucht es unterschiedliche Gläser mit unterschiedlichen Größen und Formen. Die Form des Weinkelchs beeinflusst die Entfaltung des Weines im Glas. Zum Beispiel fordern vollmundige, gerbstoffarme Weine viel Luft, um sich zu entfalten. Der bauchige Kelch vergrößert die Kontaktfläche des Weins mit dem Sauerstoff der Luft. Geschmack und Bouquet können sich dadurch schneller und besser entwickeln. Junge und fruchtige Weine hingegen benötigen ein Glas mit kleinerem Kelch, wo sie trotzdem ihr volles Aroma entfalten können.

Red / Rot



Burgundy / Burgunder

Mature, high quality, low tannin red wines & full body white wines / Reife, hochwertige, tannin-arme Rotweine, vollmundige Weißweine

- Brunello di Montalcino
- Barbaresco
- Barolo
- Pinot Noir (Spätburgunder)
- Tempranillo
- Chardonnay
- Pinot Gris (Grauburgunder)
- Pinot Blanc (Weißburgunder)



Bordeaux / Bordeaux

Powerful, high tannin red wines Kraftvolle, tanninbetonte Rotweine

- Amarone
- Aglianico
- Cabernet-Sauvignon
- Bordeaux
- Syrah
- Blafränkisch
- Malbec



Red wine / Rotwein

Classic, full-bodied red wines, full bodied white wines / Klassische, vollmundige Rotweine, vollmundige Weißweine

- Chianti Classico
- Chianti Riserva
- Montepulciano
- Barbera
- Zweigelt

White / Weiß



White wine / Weißweinkelch

Medium-bodied white wines and light easy drinking red wines / Mittelkräftige Weißweine und leichte Rotweine

- Pinot Grigio
- Pinot Bianco
- Malvasi
- Trebbiano
- Gewürztraminer
- Chardonnay



White wine small / Weißweinglas

Light easy drinking and aromatic white wines / Leichte und aromatische Weißweine

- Pinot Bianco
- Müller-Thurgau
- Silvaner
- Gavi
- Riesling
- Soave
- Sauvignon Blanc



Tasting / Degustationsglas

Wine tastings - sparkling, white, rose, red or sweet / Verkostungen - Schaumwein, Weißwein, Rosé, Rotwein, Süßwein

- Sweet Sherry
- Sweet White Wines
- Port
- Soave

Sparkling / Dessert



Champagne / Champagnerkelch

Mature, precious champagnes, sparkling wines and cuvées / Reife, edle Champagner und Schaumweine

- Franciacorta
- Champagne
- Champagne Rosé
- Champagne-Cocktails
- Spumanti



Champagne / Sektkelch

Fruity, dry champagnes and sparkling wines Trockene, fruchtige Schaumweine

- Champagne brut
- Prosecco
- Spumanti
- Cava



Port / Süßweinkelch

Fortified and late harvested sweet wines Sherry, Sweet wine, Port / Edelsüße Spätlese Weine, Süßweine, Sherry, Portwein

- Sweet Sherry
- Sweet White Wines
- Port
- Soave

Our glasses

Unsere Gläser

The trademark of Stölzle Lausitz are stem glasses with a stem pulled to the highest perfection. In this manufacturing process, the stem is pulled out of the goblet and melted together with the bottom plate. This creates glasses that appeal like mouth-blown and have no seam lines or tangible transitions. At the same time, these glasses are particularly shatterproof.

Environmentally friendly produced in Germany, in the Lusatia region

Lead-free crystal glass (crystalline)

13% lead substitute in our glass batch as quality commitment. This makes our glasses higher quality, more brilliant, softer, more flexible and more durable - compared to the usual 8-10% in the industry

High break resistance, especially glasses with pulled or fire-polished stem

Certified dishwasher-safe

Das Markenzeichen von Stölzle Lausitz sind Kelchgläser mit einem in höchster Perfektion gezogenen Stiel. Bei diesem Herstellungsverfahren wird der Stiel aus dem Oberteil gezogen und mit der Bodenplatte verschmolzen. Dadurch entstehen Gläser, die wie mundgeblasen wirken und keine Nähte und fühlbaren Übergänge haben. Gleichzeitig sind diese Gläser besonders bruchsticher.

Umweltschonend hergestellt in Deutschland, in der Lausitz Region

Bleifreies Kristallglas

13% Bleiersatz in unserem Glasgemenge als Qualitätsengagement. Dadurch werden unsere Gläser hochwertiger, brillanter, weicher, flexibler und langlebiger – im Vergleich zu den üblichen 8-10% in der Industrie

Hohe Bruchfestigkeit, insbesondere Gläser mit gezogenem oder feuerpoliertem Stiel

Zertifizierte Spülmaschinenfestigkeit



Sheer rim
Feiner Mundrand

Crystal clear & high brilliance
Kristallklar & hohe Brillanz

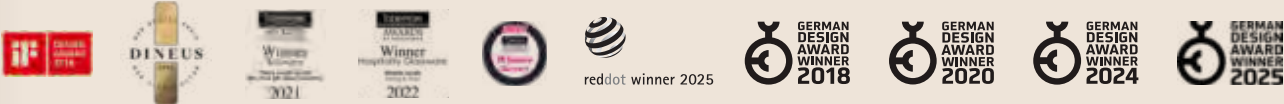
Beautiful sound
Schöner Klang

Thin-walled
Dünnwandig

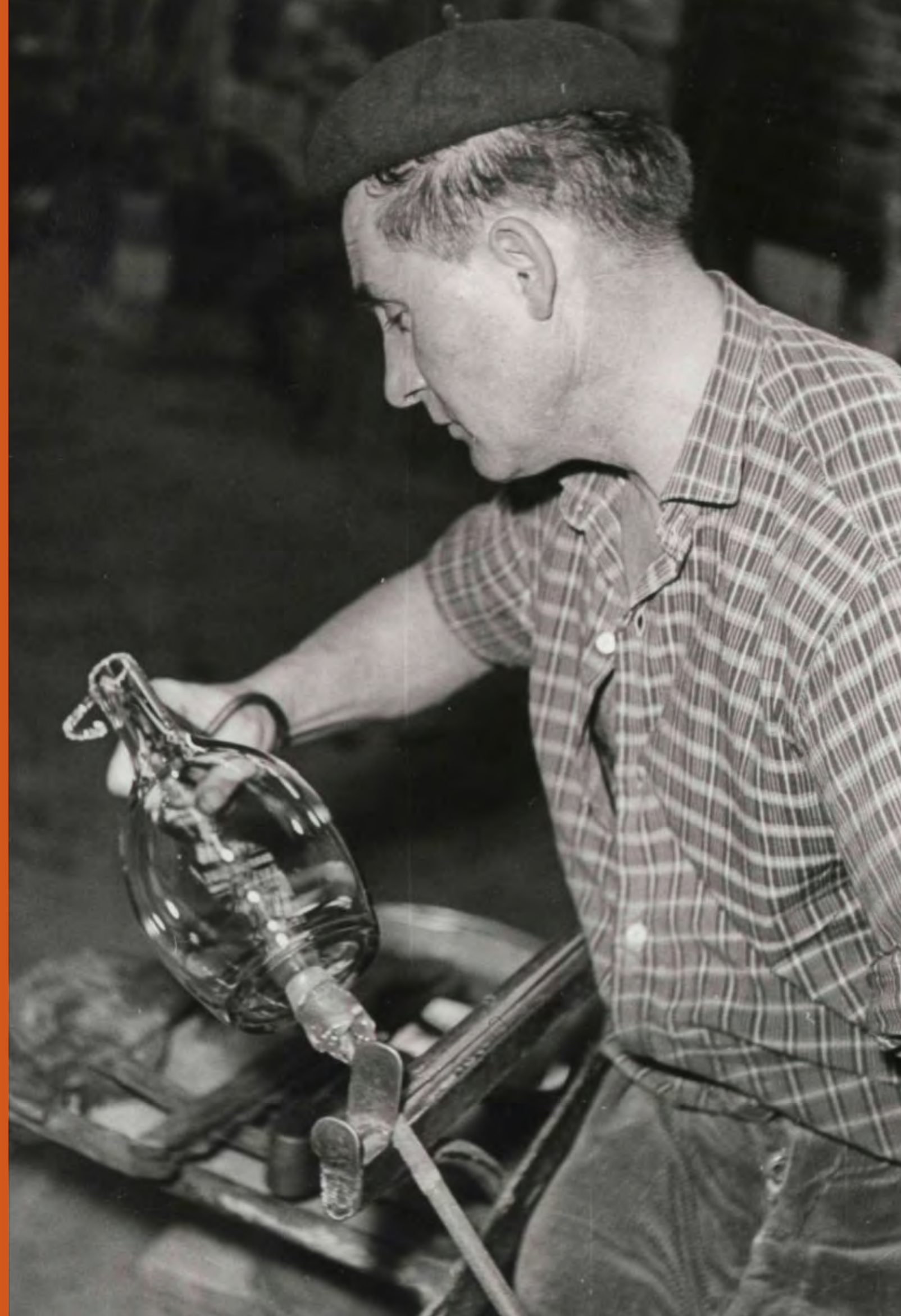
Pulled stem
Gezogener Stiel

Solid bottom plate
Stabile Bodenplatte

DESIGN AWARDS



Not everything survives the flame. But what does, becomes something else. Stronger. Clearer. Changed. So if you burn for something, it's worth giving it your everything. Stand for hours. Work with your hands. Sweat. Mess up. And eventually, one day, get it right. Because you don't do what you do because it's easy. You do it because you can't imagine not doing it. You see the shape in your head take form in front of you. And that's when you know: this is what you're meant to do. We work like that. And so do the people we do it for. People who create. People who host. People who serve. People who don't fear the fire, but know, their fire is their friend. **Born in fire.**



3 things to know about L'Association
de la Sommellerie Internationale
*3 Dinge, die man über L'Association de la
Sommellerie Internationale wissen sollte*

EN

1 HISTORY

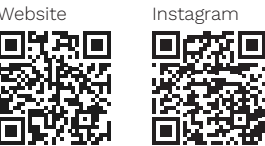
The ASI is a global non-profit organization founded in 1969. Its main mission is to actively participate in the development, organization and recognition of the sommelier profession. While its historical roots lie in Europe, ASI now has a presence on six continents. ASI's members are not individual sommeliers, but rather national sommelier associations themselves. With 63 national associations as full members and 5 postulant countries, it is uniquely positioned to drive industry conversation at international, national, and local levels. In recent years, the organization has placed renewed emphasis on education, both in the classroom and through sommelier contests, gaining fresh perspectives into wine, wine culture, restaurant service, and the importance of service excellence.

2 PARTNERSHIP

In 2024 Stölzle Lausitz became an exclusive partner of the Association de la Sommellerie Internationale (ASI). Within this partnership the EXQUISIT series e.g. will be showcased at ASI events, tastings, and competitions worldwide. The precise craftsmanship and elegant design of these glasses are designed to enhance the full potential of wines, elevating the tasting experience to new heights. Leopold Grupp, CEO of Stölzle Lausitz, is delighted about this long term-partnership: 'We are extremely proud to collaborate with the ASI. This partnership gives us the opportunity to share our passion for high quality glasses with a global community of sommeliers. Our glasses stand for quality and precision which perfectly match the ASI's standards of excellence.'

3 EVENTS

A key aspect of the partnership is the focus on educational programs and training initiatives. To support the development of sommeliers, a series of workshops, seminars, and training sessions will be held throughout the year. In 2026, the ASI Bootcamp Americas is scheduled for summer, offering sommeliers from North, Central, and South America masterclasses, hands-on workshops, and tasting sessions to enhance their skills and exchange knowledge. The highlight of the year will be the ASI Contest 'Best Sommelier of the World', taking place from 11–17 October in Lisbon, Portugal. Held only once every three years, this prestigious competition brings together more than 70 top sommeliers from around the globe to compete for the title, attracting thousands of spectators both on-site and online.



DE

1 GESCHICHTE

Die ASI ist eine weltweit tätige Vereinigung von Sommelier-Verbänden, die 1969 gegründet wurde. Ziel der ASI ist es, den Beruf des Sommeliers weiter zu entwickeln, zu fördern und weltweit einheitliche Standards zu etablieren. Obwohl ihre Wurzeln in Europa liegen, ist die ASI heute auf sechs Kontinenten vertreten. Die Mitglieder der ASI sind nicht einzelne Sommeliers, sondern nationale Sommelierverbände. Mit 63 nationalen Verbänden als Vollmitglieder und fünf Postulantenländern nimmt die ASI eine einzigartige Position ein, um die Diskussion innerhalb der Branche auf internationaler, nationaler und lokaler Ebene voranzutreiben. In den letzten Jahren hat die ASI ihren Fokus verstärkt auf Aus- und Weiterbildung gelegt, sowohl durch Schulungen als auch durch die Organisation von Sommelier-Wettbewerben. Dadurch konnte die ASI wertvolle Erkenntnisse über Wein und Weinkultur, Restaurantservice und die Bedeutung von Servicequalität gewinnen.

2 PARTNERSCHAFT

Seit dem Jahr 2024 ist Stölzle Lausitz der exklusive Partner der Association de la Sommellerie Internationale (ASI). Als offizieller Glaspartner der ASI wird die Glasserie EXQUISIT bei Veranstaltungen, Verkostungen und Wettbewerben der ASI weltweit im Einsatz sein. Dank ihrer handwerklichen Präzision und des eleganten Designs, ermöglichen die Gläser eine optimale Entfaltung der Weine und heben das Verkostungserlebnis auf ein neues Niveau. Leopold Grupp, Geschäftsführer von Stölzle Lausitz, äußert sich begeistert über diese langfristige Partnerschaft: „Wir sind äußerst stolz, mit der ASI zusammenzuarbeiten. Diese Partnerschaft gibt uns die Möglichkeit, unsere Leidenschaft für hochwertige Gläser mit einer globalen Gemeinschaft von Sommeliers zu teilen. Unsere Gläser stehen für Qualität und Präzision, was perfekt zu den hohen Standards der ASI passt.“

3 VERANSTALTUNGEN

Ein wesentlicher Bestandteil der Partnerschaft liegt auf der Förderung von Bildungsprogrammen und Trainingsinitiativen. Um die Entwicklung von Sommeliers zu unterstützen, wird das gesamte Jahr über eine Reihe von Workshops, Seminaren und Schulungen angeboten. Im Sommer 2026 ist das ASI Bootcamp Americas geplant, bei dem Sommeliers aus Nord-, Mittel- und Südamerika an Masterclasses, praxisorientierten Workshops und Verkostungen teilnehmen können, um ihre Fähigkeiten zu vertiefen und Wissen auszutauschen. Der Höhepunkt des Jahres wird der ASI Contest „Best Sommelier of the World“ sein, der vom 11. bis 17. Oktober 2026 in Lissabon, Portugal, stattfindet. Dieser alle drei Jahre ausgetragene, prestigeträchtige Wettbewerb versammelt mehr als 70 der besten Sommeliers aus aller Welt, die um den Titel kämpfen – begleitet von tausenden Zuschauerinnen und Zuschauern vor Ort sowie online.



PARTNER

Star Wine List

DE

DER „MICHELIN FÜR WEIN“

Stölzle Lausitz freut sich über eine neue Partnerschaft mit Star Wine List – dem internationalen Guide für herausragende Weinbars und Weinrestaurants. Star Wine List, häufig als „der Michelin-Guide für Wein“ bezeichnet, veröffentlicht kuratierte Empfehlungen renommierter Weinexpert:innen in mehr als 45 Ländern weltweit.

„Wir sind begeistert, gemeinsam mit Stölzle Lausitz neue Verbindungen in der globalen Weinwelt zu schaffen und bei unseren Veranstaltungen erstklassige Weine in ebenso erstklassigen Gläsern präsentieren zu können“, sagt Krister Bengtsson, Gründer und Herausgeber von Star Wine List. Im Jahr 2026 werden die Glasserien von Stölzle Lausitz bei verschiedenen Star-Wine-List-Events vertreten sein. Zusätzlich entsteht redaktioneller Content über die Gläser auf der international anerkannten Plattform. Doch was steckt hinter Star Wine List – und wo ist der Guide verfügbar?

DER INTERNATIONALE GUIDE

Star Wine List ist der preisgekrönte Wegweiser zu den besten Weinbars und Weinrestaurants weltweit – verfügbar als App und auf starwinelist.com. Gegründet 2017 in Stockholm, ist der Guide heute in über 45 Ländern präsent. Jede Empfehlung stammt von erfahrenen Expert:innen der Weinbranche, die für höchste Qualitätsstandards stehen.

AUSZEICHNUNGEN FÜR HERAUSRAGENDE WEINKARTEN

„Star Wine List of the Year“ ist ein internationaler Wettbewerb, der außergewöhnliche Weinkarten und die engagierten Sommelier-Teams dahinter würdigt. Seit 2018 hat sich diese globale Award-Tour kontinuierlich weiterentwickelt und umfasst heute eine Vielzahl an Regionen. Für die Tour 2025–2026 finden Veranstaltungen unter anderem in Tokio, Paris, London und New York statt.

Weitere Informationen unter starwinelist.com – die App ist in allen gängigen Stores verfügbar.

EN

THE MICHELIN OF WINE

Stölzle Lausitz has launched a partnership with Star Wine List, the international guide to great wine bars and restaurants. Often referred to as the Michelin guide for the wine, Star Wine List publishes restaurant recommendations by wine professionals in more than 45 countries. ‘We are very excited to work with Stölzle Lausitz to build connections and share top wines in great glasses at our events around the world,’ says Star Wine List Founder and Publisher Krister Bengtsson. During 2026 you will find Stölzle Lausitz glasses at several Star Wine List events and read about the glassware on the acclaimed website. Here is what Star Wine List is about and where you can find it...

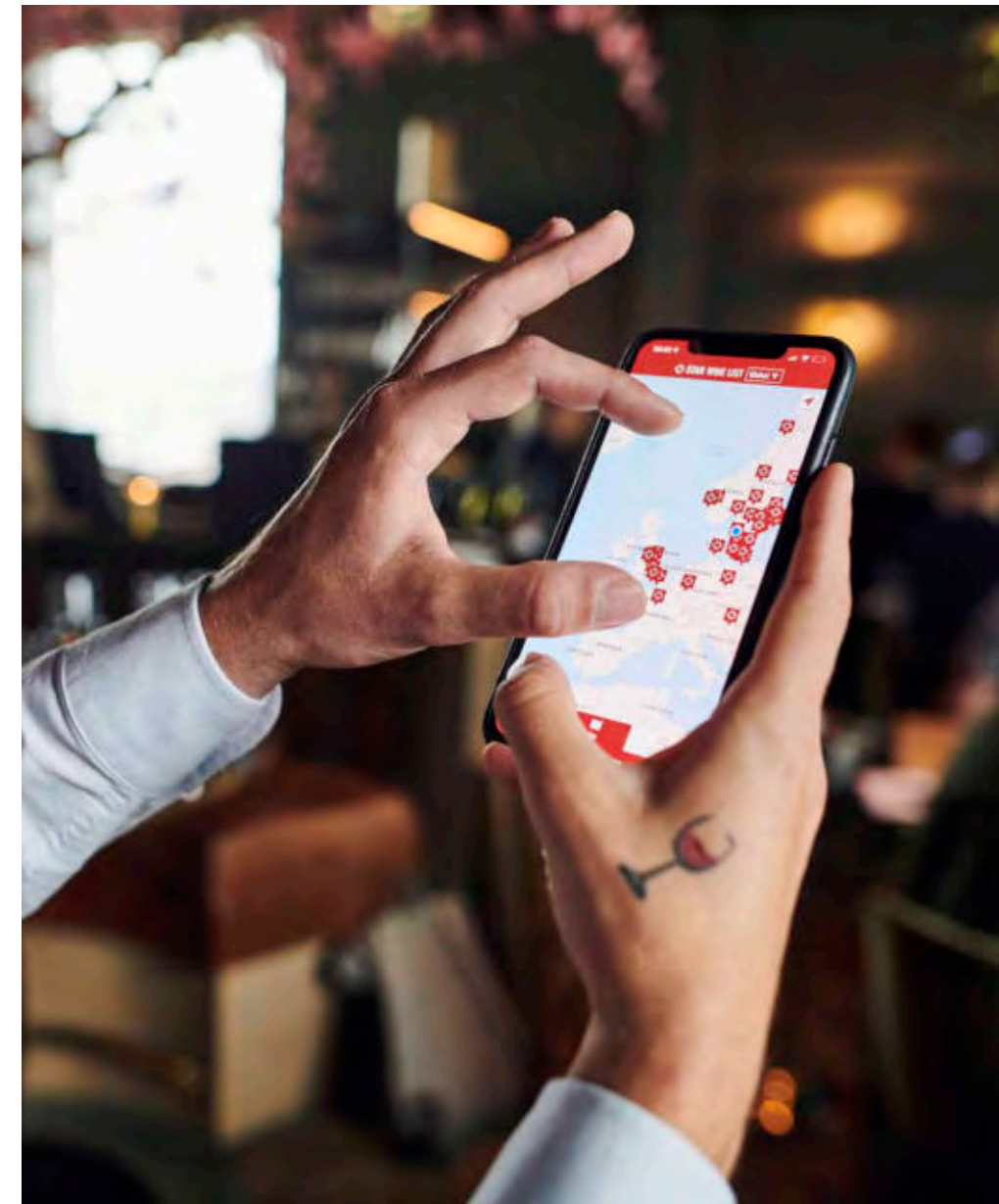
THE GUIDE

Star Wine List is the award-winning guide to great wine bars and wine restaurants around the world. It is available as an app and at starwinelist.com. It was launched in Stockholm (Sweden) in 2017, and is now live in more than 45 countries. All venues are selected by top wine professionals.

THE WINE LIST AWARDS

‘Star Wine List of the Year’ is an international competition celebrating the wonderful wine lists of the world and the dedicated sommelier teams who create them. Since its inception in 2018, this global tour has evolved to cover numerous territories, hosting events that recognise excellence in the wine and hospitality industries. During the 2025–2026 tour, awards events are taking place in cities including Tokyo, Paris, London and New York.

Read more about Star Wine List on www.starwinelist.com and download the app from your app store!



Website





PARTNER

Terroir & Adiletten x Stölzle Lausitz

EN

When enjoyment, design, and humor come together, they create exactly the spirit embodied by the podcast 'Terroir & Adiletten.' Hosts Willi Schlögl and Curly take their listeners on a journey through wine, glass, and the stories behind every product. In episode 184, Leopold Grupp, CEO of Stölzle Lausitz, joined them as a guest. Together, they discuss glass, wine, and design – a conversation that is as insightful as it is entertaining, inspiring curiosity and humor in the way we enjoy wine.

Since this episode, the hosts have become big fans of the FINO series, appreciating its clarity, functionality, and aesthetic appeal. We're excited to be part of this podcast with Stölzle Lausitz, sharing stories about enjoyment, craftsmanship, and contemporary design together.



DE

Wenn Genuss, Design und Humor aufeinandertreffen, entsteht genau der Spirit, den der Podcast „Terroir & Adiletten“ verkörpert. Die Hosts Willi Schlögl und Curly nehmen ihre Zuhörer:innen mit auf eine Reise durch Wein, Glas und Geschichten, die hinter jedem Produkt stecken. In Folge 184 war Leopold Grupp, CEO von Stölzle Lausitz, zu Gast. Gemeinsam sprechen sie über Glas, Wein und Design – ein Gespräch, das gleichermaßen klug wie unterhaltsam ist und Lust macht, Wein mit Neugier und Humor zu entdecken.

Seit dieser Folge sind die beiden Hosts große Fans der FINO-Serie, deren Klarheit, Funktionalität und Ästhetik sie begeistert. Wir freuen uns, als Stölzle Lausitz Teil dieses Podcasts zu sein und gemeinsam die Geschichten rund um Genuss, Handwerk und modernes Design zu erzählen.



LOCATION CHECK

LOCATION CHECK

WEINGUT SCHWARZ

Andau / Austria



STARLIGHT

EN

The elegance of less! Instinct shapes every sip at Weingut Schwarz

Michael Schwarz avoids theatrics. His winery in Andau, Austria, feels like a carefully composed space: everything in its place, yet full of life. No exaggeration, no pathos – just clean lines, subtle refinement, and wines that immediately reveal who sets the tone here. You can sense that he thinks about wine like an architect: layers, structure, material. Clay, limestone, bedrock – not as a nostalgic label, but as a foundation for flavor. To craft the best wines today, he combines time-tested methods of the past with innovative techniques of tomorrow. Red wines ferment spontaneously, grapes are chilled immediately – yes, using historic butchers' carts from the family – and then undergo several days of cold maceration. All with one goal: to create an authentic character without any showmanship.

'At Schwarz, there has always been sausage and wine, and I continue this tradition – just as my father started it.' The roots of this are obvious. His father Hans, once a master butcher, created a legend with 'Schwarz Rot.' Michael has inherited this legacy – but not preserved it untouched. He traveled to Spain, France, Germany, and Australia, learning, observing, adapting – and uses all of it to make his wines clear and contemporary. Even the tasting room, simply called SchwarzMarkt, reflects this philosophy. No decoration, just a stage, material, and space for the wines themselves.

In the end, what remains are drops that resonate – a wine that tells its story without ever overpowering it.

DE

Die Eleganz des Weglassens! Instinkt prägt jeden Schluck bei Weingut Schwarz

Michael Schwarz verzichtet auf Inszenierungen. Sein Weingut im österreichischen Andau wirkt wie ein sorgfältig komponierter Raum: alles an seinem Platz, und doch voller Leben. Keine Übertreibung, kein Pathos – nur klare Linien, feinsinnige Raffinesse und Weine, die sofort verraten, wer hier den Ton angibt. Man spürt, dass er Wein wie ein Architekt denkt: Schichten, Struktur, Material. Lehm, Kalk, Urgestein – nicht als nostalgisches Etikett, sondern als Fundament für Geschmack. Um heute die besten Weine zu keltern, verbindet er bewährte Methoden von gestern mit innovativer Technik von morgen. Rotweine gären spontan, die Trauben werden unmittelbar gekühlt – ja, mit historischen Fleischereiwägen aus der Familie –, und dann folgen mehrtägige Kaltmazerationen. Alles mit einem Ziel: unverfälschten Charakter zu schaffen, ohne Effekthascherei.

„Bei Schwarz hat es schon immer Wurst und Wein gegeben, und diese Tradition führe ich weiter – so, wie mein Vater sie gestartet hat.“ Die Gene dafür liegen auf der Hand. Vater Hans, einst Fleischermeister, schuf mit „Schwarz Rot“ eine Legende. Michael hat dieses Erbe übernommen – aber nicht konserviert. Er reiste nach Spanien, Frankreich, Deutschland und Australien, lernte, beobachtete, adaptierte – und nutzt alles, um seine Weine klar und zeitgemäß zu gestalten. Auch der Verkostungsraum, der schlicht „SchwarzMarkt“ heißt, ist Ausdruck dieser Haltung. Keine Dekoration, sondern Bühne, Material, Raum für die Weine selbst.

Am Ende bleiben Tropfen, die nachhallen – ein Wein, der seine Geschichte erzählt, ohne sie zu übertönen.

www.schwarz-weine.at



AM HOF 8

Vienna / Austria



SYMPHONY

EN

From Hof to Horizon – Viennese ease reinvented

In the heart of Vienna's historic center, Am Hof 8 – Vienna's first Private Members Club – opens its doors to reveal what modern club culture looks like today: discreet, elegant, and vibrantly alive. Not a traditional club, but a sanctuary for those who appreciate atmosphere, design, and meaningful encounters.

Founder and visionary Johannes Kattus has shaped the historic palais with a refined sense of space and mood. Lounges, bars, restaurants, and the rooftop terrace come together as a harmonious ensemble – radiating both calm and energy. Every detail, from the materials to the light and sightlines, feels effortless; carefully curated, yet never contrived.

Am Hof 8 merges Viennese elegance with international life-style. It's a place to work, enjoy a sundowner, meet friends, or let the evening unfold over dinner – unpretentious, yet subtly sophisticated. Kattus describes the club as a 'second home': a setting where connection, style, and quality coexist with ease.

The rooftop terrace sets the tone – a serene retreat above the city by day, transforming into an elegant stage for relaxed conversations and memorable moments by night.

Am Hof 8 doesn't seek attention through volume, but through quiet harmony. Everything flows seamlessly, confident without ever feeling staged.

DE

Zwischen Hof und Himmel – Wiener Gelassenheit neu inszeniert

Mitten in Wiens historischem Zentrum öffnet Am Hof 8 – Wiens erster Private Members Club seine Türen und zeigt, wie moderner Club-Lifestyle heute aussieht: dezent, elegant und lebendig zugleich. Kein klassischer Club, sondern ein Refugium für Menschen, die Atmosphäre, Design und Begegnungen schätzen.

Johannes Kattus, Gründer und Visionär, hat das historische Palais mit einem feinen Gespür für Räume und Stimmung gestaltet. Lounges, Bars, Restaurants und die Rooftop-Terrasse fügen sich zu einem Ensemble, das gleichzeitig Ruhe und Energie ausstrahlt. Materialien, Lichtführung und Blickachsen erzeugen ein Zusammenspiel, das sich selbstverständlich anfühlt – sorgfältig arrangiert, aber nie gestellt.

Am Hof 8 verbindet Wiener Eleganz mit internationalem Lifestyle. Hier arbeitet man, genießt einen Sundowner, trifft Freunde oder lässt den Abend beim Dinner ausklingen – alles ohne Effekthascherei, dafür mit subtiler Wirkung. Kattus selbst beschreibt den Club als „zweites Zuhause“: ein Rahmen, in dem Begegnungen, Stil und Qualität mühelos zusammenkommen.

Die Rooftop-Terrasse setzt den Ton: tagsüber ein ruhiger Rückzugsort über den Dächern Wiens, abends ein eleganter Schauplatz für zwanglose Gespräche und Momente, die im Gedächtnis bleiben.

Am Hof 8 überzeugt nicht durch Lautstärke, sondern durch souveräne Harmonie. Alles fügt sich nahtlos zusammen, ohne je inszeniert oder aufgesetzt zu wirken.







MARTIN PASLER

Jois / Austria



QUATROPHIL

DE

Ruhige Perfektion

Martin Pasler zählt zu jenen Winzern, deren Arbeit nicht laut sein muss, um aufzufallen. Sein Weingut steht für eine klare Haltung, für Konzentration auf das Wesentliche und für ein tiefes Verständnis von Herkunft. Pasler versteht Wein als Ausdruck von Zeit, Boden und Sorgfalt – nicht als Inszenierung.

Im Weinberg wie im Keller folgt er einer ruhigen, präzisen Handschrift. Seine Weine sind ausgewogen, strukturiert und von einer natürlichen Klarheit geprägt. Sie drängen sich nicht in den Vordergrund, sondern entfalten ihre Wirkung mit Zurückhaltung und Tiefe. Jeder Jahrgang erzählt von den Bedingungen des Jahres, vom Dialog zwischen Natur und Mensch – ehrlich und unverstellt.

Auch das Weingut selbst spiegelt diese Philosophie wider: reduziert, offen und funktional. Hier geht es nicht um Effekte, sondern um Konsequenz und Vertrauen in das Handwerk. In der Verkostung setzt Martin Pasler auf das Burgunderglas aus der Quatrophil-Serie, das Klarheit und Tiefe seiner Weine unterstreicht. Martin Pasler steht für eine zeitgemäße Weinauffassung, die Charakter zeigt.

EN

Quiet Perfection

Martin Pasler is one of those winemakers whose work speaks softly yet leaves a lasting impression. His winery is guided by a clear philosophy, a focus on what truly matters, and a deep respect for terroir. For Pasler, wine is a reflection of time, soil, and careful attention – never a performance.

In both vineyard and cellar, he follows a calm, precise hand. His wines are balanced, structured, and naturally clear. They never demand attention; instead, their depth and subtlety unfold quietly. Each vintage tells the story of the year, of the delicate dialogue between nature and human care – honest and unadorned.

The winery itself mirrors this ethos: minimal, open, and purposeful. It is not about effect, but about consistency and trust in craftsmanship. In tastings, Pasler favors the Burgundy glass from the Quatrophil series, which highlights the clarity and depth of his wines. Martin Pasler embodies a contemporary vision of wine-making, where character emerges through restraint, precision, and quiet mastery.





BRASSERIE BRASS

Paris / France



SOHO | SYMPHONY

DE

Eine klassische Brasserie im Herzen eines legendären Viertels

EN

A classic brasserie in the heart of a legendary district

Right in the vibrant heart of Paris on Boulevard Saint-Germain lies Brass. The restaurant is a tribute to the traditional Parisian brasserie, infused with a contemporary twist and exceptional cuisine. As early as 1978, writer and filmmaker Georges Perec described the Carrefour Mabillon as the quintessence of Paris – something Brass still embodies today: red leather benches, white table-cloths, and attentive service that evoke the golden age of Parisian brasseries. This timeless atmosphere is complemented by a large wooden bar, coffered ceilings, and a mosaic floor. Soft jazz plays in the background, while a large red piano in the centre of the room provides a special eye-catcher.

In the kitchen, Brass follows a classic French approach, offering dishes such as onion soup, beef filet au poivre, and French toast brioche. The cocktails reflect the golden era, elegantly reinter-pretng classic drinks with elegance while also featuring timeless favorites that have retained their style over the years. With its lively flair, Brass has quickly become an unmissable destination for lovers of good food and convivial moments in Saint-Germain-des-Prés.

Direkt im pulsierenden Herz der französischen Hauptstadt am Boulevard Saint-Germain liegt das Brass. Es ist eine Hommage an die traditionelle Pariser Brasserie, verbunden mit einem zeitgemäßen Twist und einer herausragenden Küche. Bereits 1978 beschrieb Schriftsteller und Filmemacher Georges Perec den Carrefour Mabillon als die Quintessenz von Paris – etwas, was das Brass in der heutigen Zeit immer noch verkörpert: Rote Lederbänke, weiße Tischdecken und ein aufmerksamer Service erinnern an die goldenen Zeiten der Pariser Brasserien. Ergänzt wird das Ensemble dieser zeitlosen Atmosphäre durch eine große Holzbar, Kassettendecken und der Mosaikboden. Leise Jazzmusik spielt im Hintergrund, während ein großes rotes Klavier im Zentrum des Raumes für einen besonderen Blickfang sorgt.

In der Küche folgt das Brass einem klassischen französischen Ansatz – es gibt Zwiebelsuppe, Rinderfilet au poivre oder French Toast Brioche. Die Cocktails greifen die goldene Ära auf, interpretieren klassische Drinks elegant neu und setzen gleichzeitig auf zeitlose Klassiker, die ihren Stil über die Jahre bewahrt haben. Mit seinem lebendigen Flair hat sich das Brass schnell zu einer unverzichtbaren Adresse für Liebhaber guter Küche und geselliger Momente in Saint-Germain-des-Prés entwickelt.



LOOS BAR

Vienna / Austria



SOHO

EN

Refinement in every detail

The Loos Bar in Vienna is one of those rare places that is more than just a space: it is a feeling, a moment, an atmospheric promise. Entering the small bar tucked away in the Kärntner Durchgangspassage, one leaves the city's bustle behind and steps into a room designed by Adolf Loos at the beginning of the 20th century with a precision that still impresses today.

Mahogany, onyx, marble – on just a few square meters, a depth unfolds that feels almost unreal. Mirrors open up the space, and reflections of light transform it, depending on the time of day, into a stage, a retreat, or a nocturnal refuge. It is a place where time seems to stand still, yet every second is imbued with style.

The Loos Bar is neither loud nor extravagant – it lives through its iconic calm, its presence, and its effortless elegance. Here, regulars meet travelers, creatives meet connoisseurs, and all who seek a place with character find it.

To this day, the Loos Bar remains a cornerstone of Vienna's bar culture: small, cultivated, and full of stories best discovered over a classic drink.

DE

Raffinesse in jedem Detail

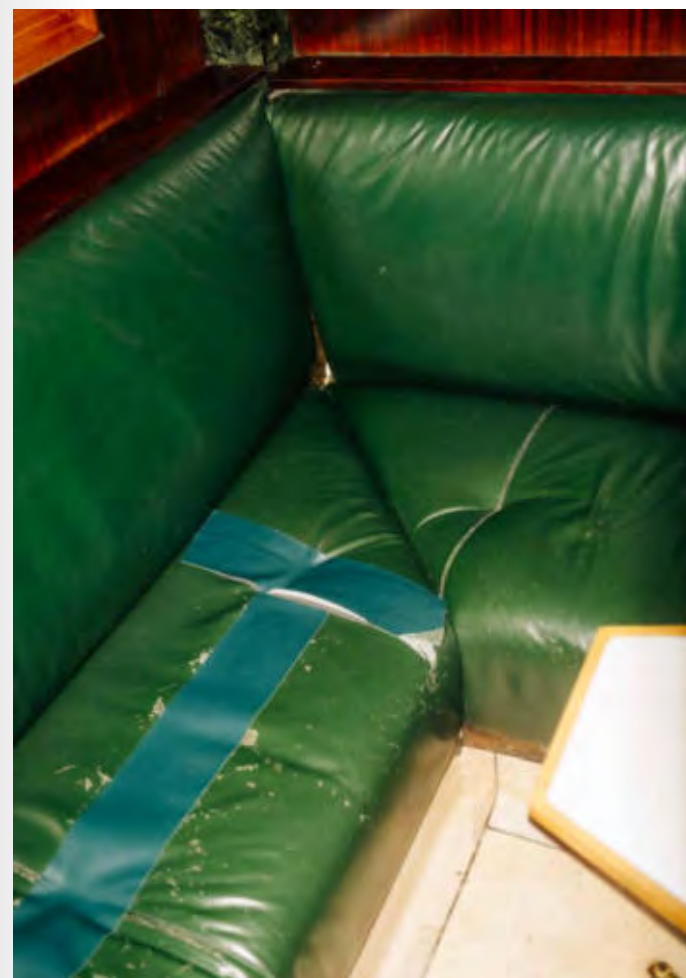
Die Loos Bar in Wien gehört zu jenen seltenen Orten, die mehr sind als ein Raum: Sie ist ein Gefühl, ein Moment, ein atmosphärisches Versprechen. Wer die kleine Bar in der Kärntner Durchgangspassage betritt, lässt das Stadtgetriebe hinter sich und taucht ein in einen Raum, den Adolf Loos Anfang des 20. Jahrhunderts mit einer Präzision gestaltet hat, die bis heute beeindruckt.

Mahagoni, Onyx, Marmor – auf nur wenigen Quadratmetern entsteht eine Tiefe, die fast unwirklich wirkt. Spiegel öffnen den Raum, Lichtreflexe verwandeln ihn je nach Tageszeit in Bühne, Rückzugsort oder nächtliches Refugium. Es ist ein Ort, an dem Zeit keine Rolle spielt und dennoch jede Sekunde stilvoll gesetzt scheint.

Die Loos Bar ist nicht laut, nicht ausschweifend – sie lebt von ihrer ikonischen Ruhe, ihrer Haltung und ihrer selbstverständlichen Eleganz. Hier treffen Stammgäste auf Reisende, Kreative auf Genießer, und all jene, die einen Ort suchen, der Charakter hat.

Bis heute bleibt die Loos Bar ein fixer Punkt der Wiener Bar-kultur: klein, kultiviert und voller Geschichten, die man am besten bei einem klassischen Drink entdeckt.





INTERVIEW



INTERVIEW

RESTAURANT RUTZ

BERLIN, GERMANY



Q1 HANDMADE

We meet Sebastian Höpfner *Wir treffen Sebastian Höpfner*

EN

Modern, refined, and distinctive – when it comes to fine dining, it's impossible to overlook Rutz in the heart of Berlin-Mitte. Originally opened as a wine bar, Rutz has since earned its place among the culinary icons of the German capital. In 2022, architect Prof. Gesine Weinmiller redesigned the space, creating an atmosphere that mirrors the artistry of the kitchen. A standout feature is the striking two-storey wall installation – now a showcase for the ingredients that define the restaurant's cuisine.

In 2025, Rutz was awarded three Michelin stars for the fifth consecutive time – the only restaurant in Berlin to hold this distinction. It also received the Michelin Green Star for sustainability, underscoring its commitment to exceptional gastronomy combined with environmental responsibility.

Chef Marco Müller focuses on freshness, quality, and provenance. Dining at Rutz means embarking on a culinary journey through the region surrounding Berlin: fresh fish from the nearby Baltic Sea, meat from Brandenburg's pastures, and vegetables from carefully managed local farms – each dish meticulously composed, creatively interpreted, and served with passion.

Wine plays a central role at Rutz. The wine list features around 800 selections, with a strong focus on German vineyards perfectly matched to the cuisine. Sommelier Sebastian Höpfner curates the list with great precision, ensuring each dish finds its ideal companion. An alcohol-free wine pairing also forms part of the concept, completing the dining experience at the highest level. We sat down with Sebastian Höpfner over a glass of wine to learn more about his selection, the relationship between wine and glass, and the philosophy that guides his approach.

DE

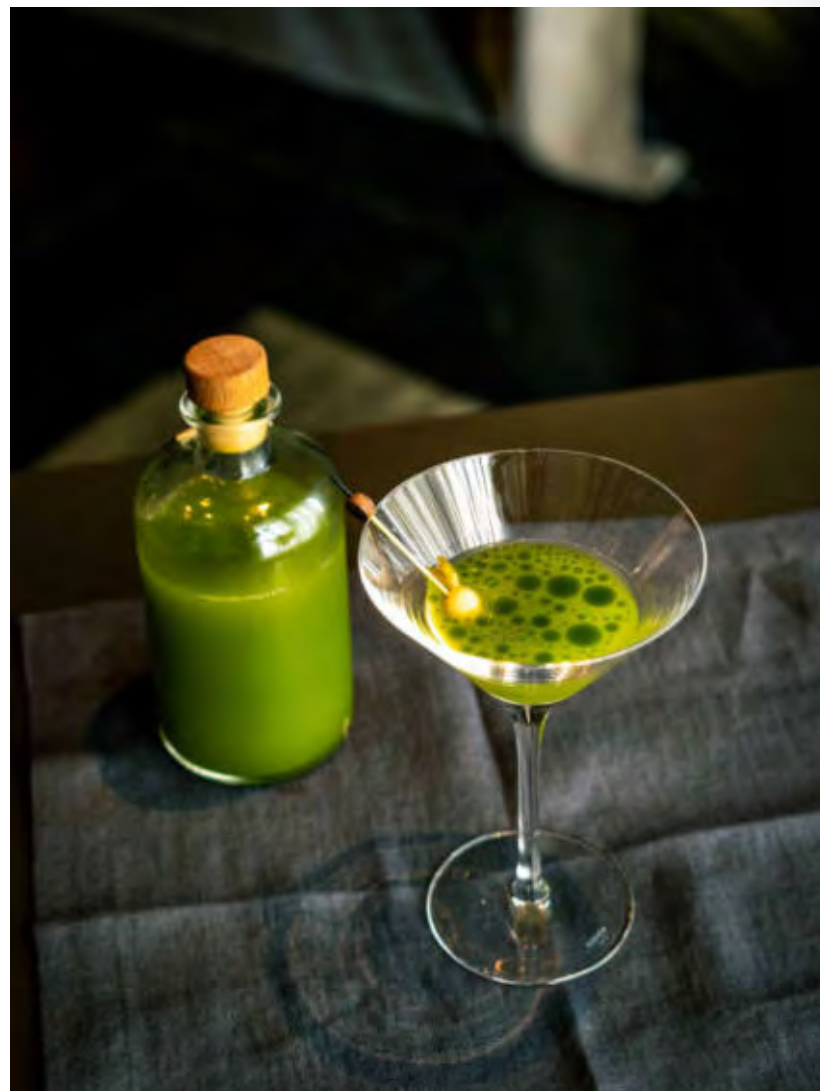
Modern, leicht und eigenständig – beim Thema Fine Dining kommt man am Rutz in Berlin Mitte kaum vorbei. Einst als Weinbar eröffnet, hat sich das Rutz inzwischen einen festen Platz im kulinarischen Rampenlicht der Hauptstadt erobert. Die Architektin Prof. Gesine Weinmiller hat im Zuge der Renovierung im Jahr 2022 eine Ambiente geschaffen, das die hohe Kunstfertigkeit der Küche widerspiegelt. Besonders hervorzuheben ist die zweigeschossige Wandscheibe, die zum Showroom für Zutaten aus der Küche wurde.

Im Jahr 2025 wurde das Restaurant zum fünften Mal als einziges Berliner Restaurant mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Zudem erhielt es den grünen Stern für Nachhaltigkeit – ein Beleg für höchste kulinarische Qualität gepaart mit Verantwortung für Umwelt und Ressourcen.

Küchenchef Marco Müller setzt bei der Auswahl seiner Zutaten auf Frische, Qualität und Herkunft. Wer hier diniert, begibt sich auf eine kulinarische Reise durch die Region rund um Berlin: frischer Fisch aus der nahen Ostsee, Fleisch von den Weiden Brandenburgs, Gemüse aus kontrolliertem, regionalem Anbau – präzise komponiert, kreativ umgesetzt und mit viel Leidenschaft serviert.

Wein spielt im Rutz eine zentrale Rolle. Die Karte umfasst rund 800 Positionen, mit einem besonderen Schwerpunkt auf deutsche Anbauggebiete, die perfekt auf die Küche abgestimmt sind. Sommelier Sebastian Höpfner wählt die Weine mit großer Sorgfalt aus, um jedem Gericht das optimale Pendant zu geben. Auch eine alkoholfreie Weinbegleitung ist Teil des Konzepts und ergänzt die kulinarische Erfahrung auf höchstem Niveau. Wir haben uns auf ein Glas mit Sebastian Höpfner getroffen, um mehr über seine Auswahl, die Verbindung von Wein und Glas und die Philosophie hinter der Weinauswahl zu erfahren.

„Before a guest smells or tastes the wine, they first see the glass.“



How would you describe the wine philosophy at Rutz?

Wie würdest du die Weinphilosophie im Rutz beschreiben?

To paraphrase Heraclitus: nothing is as constant as change. Over the years, Rutz has continuously evolved through the influence of its remarkable sommeliers, and I'm very proud to contribute to that journey. Historically, there has always been a strong connection to German wine – something that's deeply rooted in my own wine DNA as well. Ultimately, it's about authenticity and honesty – wines with real character and the people behind them.

Frei nach Heraklit: Nix ist so beständig wie der Wandel. Das Rutz hat sich in der Vergangenheit über seine prägende Sommelieren und Sommeliers auch stetig weiter entwickelt und ich bin sehr stolz, hier mitwirken zu können. Es gab aus der Historie immer eine besondere Verbindung zu deutschem Wein, die ich auch in meiner Wein-DNA habe. Es geht insgesamt um Authentizität und Ehrlichkeit der Weine mit Persönlichkeiten dahinter.

What criteria are most important to you when selecting wines?

Welche Kriterien sind dir bei der Auswahl der Weine besonders wichtig?

Authenticity above all! I place great importance on wines that reflect both their region and their producer. We live in a wine world where almost everything is available at any time. I want to create truly special moments by choosing wines that highlight and enhance the unique character of each dish.

Authentische Weine! Ich lege größten Wert darauf, dass die Weine ein Abbild der Region und des Produzenten sind. Wir leben in einer Weinwelt, in der nahezu alles zu jeder Zeit verfügbar ist. Ich möchte besondere Momente schaffen, indem meine Weinauswahl die Einzigartigkeit jedes Gerichts zusätzlich unterstreicht.



You’ve chosen the Q1 glass series. What role do these glasses play in the enjoyment of wine, and how do you decide which glass to use for which wine?

Du hast dich für die Glasserie Q1 entschieden. Welche Rolle spielen diese Gläser beim Genuss eines Weines? Wie triffst du die Entscheidung, welches Glas für welchen Wein eingesetzt wird?

I find that the Q1 glasses embody a timeless aesthetic – an aspect that should not be underestimated. Before a guest smells or tastes the wine, they first see the glass (after all, we drink with our eyes, too). For me, these glasses perfectly convey the character I want to express through my wine selection. There’s also a wonderful variety within the series, allowing me, for example, to highlight the acidity in a very deliberate way.

Ich finde, die Gläser strahlen eine zeitlose Ästhetik aus, was ein nicht zu unterschätzender Faktor ist. Denn bevor der Gast vom Glas riecht und trinkt, sieht er das Glas (das Auge trinkt mit ;). Die Gläser transportieren für mich mit meiner Weinauswahl genau die Elemente, die ich brauche. Hier gibt’s natürlich eine tolle Auswahl an verschiedenen Gläsern, um beispielsweise die Säure etwas in den Vordergrund zu spielen.

How do you design the non-alcoholic wine pairing so that it’s just as exciting and harmonious as the classic wines?

Wie gestaltest du die alkoholfreie Weinbegleitung, damit sie ebenso spannend und harmonisch wie die klassischen Weine ist?

The non-alcoholic pairing is developed together by our head chef and me – it’s a bit like a game of ping-pong between us. Dennis Quetsch always has some fantastic ideas up his sleeve, and I sometimes just add the finishing touches. With the non-alcoholic pairing, the drink becomes part of the dish itself – it’s ‚built‘ directly on the plate, blending seamlessly with the aromas, textures, and overall taste experience.

Die alkoholfreie Begleitung wird von unserem Küchenchef und mir entwickelt, wir spielen da immer eine Art Ping Pong. Wobei Dennis Quetsch da schon immer sehr geile Sachen im Köcher hat und ich dann manchmal nur ein bisschen ergänze. Bei der alkoholfreien Begleitung wird das Getränk wie ein Teil des Gerichts inszeniert – es wird direkt am Teller „gebaut“ und verschmilzt so mit den Aromen, Texturen und dem gesamten Geschmackserlebnis.



Do you currently have a favourite wine or a particular glass you enjoy using most?

Hast du aktuell einen Lieblingswein oder ein Lieblingsglas, das du besonders gerne einsetzen?



Having a single favourite wine as a sommelier is almost impossible. But throughout the year, I’ve been drinking quite a lot of Wösch – that’s Welschriesling for the Piefkes. I keep going back and forth between Herbert Zillinger and Herbert Wachstum König. Both are truly distinctive wines – and both clearly belong in the Q1 Burgundy glass.

Liebingswein als Sommelier ist nahezu unmöglich. Aber das Jahr über habe ich sehr viel Wösch (Welschriesling für die Piefke) getrunken und da schwanke ich dann zwischen Herbert Zillinger und Herbert Wachstum König. Beide sehr einzigartige Vertreter, beides Weine, die ganz klar ins Q1 Burgunder Glas gehören.



Rutz ❀❀❀❀

Website



Instagram



Restaurant Rutz
Chausseestraße 8 | 10115 Berlin | Germany



INTERVIEW

RESTAURANT SALT & SILVER

HAMBURG, GERMANY



EXQUISIT ROYAL

We meet 'Jo' Riffelmacher and 'Cozy' Kosikowski
*Wir treffen "Jo" Riffelmacher und
„Cozy" Kosikowski*

EN

Johannes 'Jo' Riffelmacher and Thomas 'Cozy' Kosikowski did what many only dream of: they left their careers behind to travel, surf, and cook. On their journeys through Europe, Latin America, and Mexico, they explored the diverse cuisines of the world and drew inspiration from them. Back in their culinary home base of Hamburg, they hosted private parties, ran pop-up stores, published two books, and eventually opened their first Salt & Silver restaurant. Here, Latin American fire meets Nordic ease, combined with a signature style that blends authenticity and openness to the world.

Today, Salt & Silver, with two locations, is an integral part of Hamburg's dining scene. In the kitchen, regional products merge with global influences, inspired by the coasts they have visited. Whether ceviche, tacos, or a glass of mezcal, everything reflects what drives Jo and Cozy: true craftsmanship, curiosity, and the desire to bring people together.

DE

Johannes „Jo“ Riffelmacher und Thomas „Cozy“ Kosikowski haben das gemacht, wovon viele nur träumen: Raus aus dem Beruf und auf in die Welt – reisen, surfen und kochen! Auf ihren Reisen durch Europa, Lateinamerika und Mexiko haben die beiden die verschiedenen Küchen der Welt kennengelernt und sich davon inspirieren lassen. Zurück im kulinarischen Heimathafen Hamburg folgten eigene Partys, Popup-Stores, zwei Bücher und schließlich die Eröffnung des ersten „Salt & Silver“ Restaurants. Hier trifft latein-amerikanisches Feuer auf nordische Lässigkeit, gepaart mit einer unverwechselbaren Handschrift, die Authentizität und Welt-offenheit verbindet.

Heute ist „Salt & Silver“ mit zwei Restaurants fester Bestandteil der Hamburger Gastroszene. In der Küche verschmelzen regionale Produkte mit globalen Einflüssen, inspiriert von den Küsten dieser Welt. Ob Ceviche, Tacos oder ein Glas Mezcal – alles steht hier für das, was Jo und Cozy antreibt: echtes Handwerk, Neugier und die Lust, Menschen zusammenzubringen.

We took a seat at Salt & Silver and were guided by Jo and Cozy on a journey through their kitchen.

Wir haben im Salt & Silver Platz genommen und lassen uns von Jo und Cozy auf einer Reise durch ihre Küche begleiten.

1.
Apero – the Place
Apero – der Ort

Der Apero markiert den Beginn unserer Reise im Salt & Silver. Das Thema Reisen prägt Jo und Cozy bis heute. Sie haben mit Köchen und Köchinnen aus aller Welt gearbeitet, neue Techniken erlernt und Aromen entdeckt, die sie so nie wieder vergessen werden. All diese Eindrücke fließen in die Philosophie des Salt & Silver ein. Die Küche erzählt von dem, was sie unterwegs gefühlt, gegessen und erlebt haben – nur eben auf ihre eigene Art. Hamburg war dabei immer ihr Ausgangspunkt und ihr Zuhause. Jo erklärt: „Von hier aus hat alles angefangen. Die Stadt ist offen, neugierig und hat diesen ganz eigenen, entspannten Anspruch an gutes Essen. Das passt einfach zu uns.“ Die Kombination aus Weite, Wasser, Hafenluft und Menschen, die Lust auf Neues haben, ohne viel Aufhebens darum zu machen, gibt ihnen den nötigen Freiraum, kreativ zu sein und ihre Vision konsequent umzusetzen.

The aperitif marks the start of our journey at Salt & Silver. Travel continues to shape Jo and Cozy today. They have worked with chefs from all over the world, learning new techniques and discovering flavors they will never forget. All of these experiences are part of the philosophy at Salt & Silver. The kitchen tells the story of what they have felt, eaten, and experienced on their travels – only in their own way. Hamburg has always been their starting point and home. Jo explains: “Everything started from here. The city is open, curious, and has its own relaxed approach to good food. It simply suits us.” The combination of open spaces, water, harbor air, and people eager to try new things gives them the freedom to be creative and fully realize their vision.







"Hospitality means making people feel comfortable. Being attentive, honest, and warm – without being stiff. We cook as if friends were visiting."



2. Starter – the Ingredients Vorspeise – Die Zutaten

Every dish at Salt & Silver begins with the ingredients. Regional products play a central role, but the menu is also inspired by global cuisines. Fish comes from the North Sea, vegetables from local fields, and game from Schleswig-Holstein. This ensures a flexible, seasonal menu. "If our fishmonger calls in the morning with fresh turbot, it's on the menu that evening. If our hunting estate delivers venison, we create a new dish from it. We react to the best ingredients of the day – and what we feel like cooking," they explain. Hospitality is just as important as the food. "Hospitality means making people feel comfortable. Being attentive, honest, and warm – without being stiff. We cook as if friends were visiting," they add.

Die Basis aller Gerichte im Salt & Silver bilden die Zutaten. Dabei spielen vor allem regionale Produkte eine zentrale Rolle. Inspiriert von den Küchen der Welt, wird gekocht, was die Region gerade hergibt: Fisch aus der Nordsee, Gemüse vom Feld, Wild aus Schleswig-Holstein. Das Menü bleibt so flexibel und saisonal. „Wenn unser Fischhändler morgens anruft und frischen Steinbutt liefert, landet er noch am Abend auf der Karte. Kommt aus unserem Jagdgut ein Reh, entwickeln wir daraus ein neues Gericht. Wir reagieren auf die besten Zutaten des Tages – und auf das, worauf wir selbst gerade Lust haben.“ Auch bei der Gastfreundschaft folgen Jo und Cozy ihrem Prinzip, dass sich die Gäste rundum wohlfühlen. „Gastfreundschaft bedeutet für uns: aufmerksam, ehrlich und warm – ohne steif zu wirken. Wir kochen, als würden Freunde zu Besuch kommen“, fügen sie hinzu.

Everything we do reflects what drives us: true craftsmanship, curiosity, and the desire to bring people together."

3.
Main Course – the Dishes
Hauptgang – Die Speisen

Our culinary journey continues to the main dishes. The current favorite is the scallop ceviche with fresh fig, jalapeño, smoked tea vinaigrette, and fig leaf powder. “A dish that is delicate, aromatic, and exciting at the same time – for us, the perfect moment between late summer and autumn,” Jo says. The magic lies in the interplay of textures and flavors. The scallop is first cured with salt, sugar, and aromatics, giving it a firm, almost silky texture, and then pressed into a thin, even fladen in a tortilla press. The fig’s pure fruit flesh is placed beneath the scallop, while the peel is dehydrated and sweetened for a pleasant bite. The jalapeño is cut into fine brunoise, adding a precise heat to enliven every bite. Finally, the carefully dried fig leaves are ground into a slightly bitter, fruity powder, adding depth and unique flavor. On the question of how to recreate it at home, they laugh: “Exactly as described – or you can come visit us and enjoy it here.”

Unsere kulinarische Reise führt uns ins Herzstück des Salt & Silver – die Speisen. Der aktuelle Favorit der beiden ist die Jakobsmuschel-Ceviche mit frischer Feige, Jalapeño, Rauchtee-Vinaigrette und Feigenblattpulver. „Ein Gericht, das gleichzeitig zart, aromatisch und spannend ist – für uns der perfekte Moment zwischen Spätsommer und Herbst“, erklärt Jo. Das Geheimnis liegt im Zusammenspiel von Texturen und Aromen. Die Jakobsmuschel wird zunächst mit Salz, Zucker und Aromaten gebeizt, wodurch sie eine feste, fast seidige Konsistenz erhält. Anschließend wird sie in der Tortillapresse zu einem dünnen, gleichmäßigen Fladen gepresst. Von der Feige wird das reine Fruchtfleisch verwendet und unter den Jakobsmuschelfladen gesetzt, während die Schale dehydriert und süß eingelegt wird – für eine angenehm bissfeste Komponente. Die Jalapeño wird in feine Brunoise geschnitten und sorgt für eine präzise gesetzte Schärfe, die jeden Bissen belebt. Abgerundet wird das Gericht durch die schonend getrockneten Feigenblätter, die zu einem herb-fruchtigen Pulver vermahlen werden und Tiefe sowie eine besondere Würze geben. Auf die Frage, wie man das zuhause nachkochen könne, antworten sie lachend: „Genau wie beschrieben – oder man kommt einfach zu uns und genießt es direkt hier.“

4.
Wine Pairing
Wine Pairing

To accompany the scallop, Jo and Cozy recommend a mineral, slightly salty white wine – such as an Arinto from Portugal – which pairs perfectly with the creamy Pil-Pil. Together with their sommelier, Tobi Beck, they taste dishes and wines in parallel to find combinations that complement each other perfectly. At Salt & Silver, wine is an essential part of the overall experience. A good pairing can make a dish clearer, more exciting, and more harmonious – a true dialogue between plate and glass.

Zur Jakobsmuschel servieren uns die beiden einen Arinto aus Portugal – ein mineralischer, leicht salziger Weißwein, der hervorragend zur Cremigkeit des Pil-Pil passt. Gemeinsam mit ihrem Sommelier Tobi Beck probieren sie Gerichte und Weine parallel, um Kombinationen zu finden, die sich gegenseitig optimal ergänzen. Für das Team vom Salt & Silver gehört der Wein zum Gesamterlebnis. Ein gutes Pairing kann ein Gericht noch klarer, spannender und harmonischer machen – ein echter Dialog zwischen Teller und Glas.

5.
Glassware
Glasauswahl

For glassware, Jo and Cozy rely on the Exquisit Royal series, which they especially appreciate for its elegance and lightness. “The glasses are elegant, light, and precisely bring out the aromas of the wine. At the same time, they’re never over the top – perfectly in line with our style: high quality, yet approachable,” Jo explains. For the overall concept at Salt & Silver, the glasses are an essential part. “Every detail has to be in harmony – from the first aperitif to the digestif. The glasses support what we want to express on the plate and in the glass, perfectly completing the experience.”

Bei der Glasauswahl setzen Jo und Cozy auf die Exquisit Royal Serie, die sie vor allem wegen ihrer Eleganz und Leichtigkeit schätzen. „Die Gläser sind elegant, leicht und bringen die Aromen der Weine sehr präzise zur Geltung. Gleichzeitig wirken sie nicht übertrieben – genau passend zu unserem Stil: hochwertig, aber zugänglich“, erklärt Jo. Für das Gesamtkonzept des Salt & Silver sind die Gläser ein wesentlicher Bestandteil: „Vom ersten Aperitif bis zum Digestif muss jedes Detail stimmig sein. Die Gläser unterstützen das, was wir auf dem Teller und im Glas ausdrücken möchten, und runden das Genusserlebnis perfekt ab.“

6.
Dessert & Digestif
Dessert & Digestif

A great meal isn’t complete without dessert. Jo and Cozy prefer a freshly prepared, still-warm churro with dulce de leche – simple, honest, a little playful, and full of warmth. A dessert that instantly brings a smile and a small taste of holiday to the table. Our culinary journey at Salt & Silver concludes with a digestif. Following Jo and Cozy’s recommendation, we enjoy the Salt & Silver Tawny Port. The legendary port house Niepoort filled an entire barrel exclusively for the restaurant. The port impresses with depth, warmth, and elegant sweetness that never feels heavy. A glass of it feels like a quiet moment after a long journey – the perfect ending to an evening at Salt & Silver.

Zum krönenden Abschluss eines Abends im Salt & Silver darf ein Dessert nicht fehlen. Jo und Cozy wählen dafür am liebsten einen frisch zubereiteten, noch warmen Churro mit Dulce de Leche: einfach, ehrlich, ein wenig frech und gleichzeitig voller Wärme. Ein Dessert, das sofort gute Laune verbreitet und ein kleines Stück Urlaub an den Tisch bringt. Unser kulinarische Reise im Salt & Silver rundet ein Digestif ab. Wir folgen der Empfehlung von Jo und Cozy und genießen den Salt & Silver Tawny Port. Das legendäre Portweinhaus Niepoort hat eigens für das Restaurant ein ganzes Fass abgefüllt. Der Portwein überzeugt mit Tiefe, Wärme und einer eleganten Süße, die nie schwer wirkt. Ein Glas davon fühlt sich an wie ein ruhiger Moment nach einer langen Reise – der perfekte Ausklang für einen Abend im Salt & Silver.



72

73

Website

Instagram



Salt & Silver
St. Pauli Hafenstraße 136
20359 Hamburg | Germany



RESTAURANT CARBON



We meet David Tay *Wir treffen David Tay*

EN

Tucked away in the industrial rows of Kota Damansara, Petaling Jaya, CARBON emerges as a hidden gem. Stepping inside reveals a warm and relaxing atmosphere, enhanced by the inviting aroma of carbon firewood lingering in the air.

Opened in 2023, and rooted in the heart of Kuala Lumpur's dynamic dining scene, CARBON welcomes guests to a distinctive culinary experience. In its open grill kitchen, modern aesthetics meet finely tuned craftsmanship – wood smoke, Binchotan charcoal and precise preparation form the foundation of a menu. The name CARBON reflects a meeting point of cultures and cuisines, offering an intimate escape from the city's bustle. The kitchen draws inspiration from French, Japanese and Malaysian traditions, combining them with creativity and restraint. Many dishes are born from Chef David Tay's passion for fire and charcoal – a tribute to the timeless art of grilling. Seasonal ingredients are elevated with contemporary techniques, resulting in a vibrant palette of flavours that celebrate the evolution of modern dining.

Signature dishes include a 21-day dry-aged duck breast grilled over charcoal and Hokkaido scallops smoked with juniper, served on a carrot vinaigrette with apple cubes and smoked tobiko. Other highlights feature a 10 course 'Exploration Menu' that journeys from Souvlaki on Raita to Genmaicha ice cream, lava cake, and a miniature durian parcel.

The carefully curated wine list spans premium reds and whites, Champagne, and sake, with pairings thoughtfully chosen to enhance the flavours of each dish.

At the heart of it all David Tay's guiding principle is simple yet powerful: no guest leaves hungry. We had the pleasure of taking a seat at David Tay's table and discovering the essence of CARBON firsthand.

DE

Versteckt zwischen den Industriegebäuden von Kota Damansara in Petaling Jaya entpuppt sich CARBON als echter Geheimtipp. Wer eintritt, wird von einer warmen, entspannten Atmosphäre empfangen – begleitet vom einladenden Duft nach glimmendem Holz, der in der Luft liegt.

Seit seiner Eröffnung im Jahr 2023 ist das Restaurant fest in der lebendigen Kulinarikszene Kuala Lumpurs verankert und lädt seine Gäste zu einem außergewöhnlichen Genusserlebnis ein. In der offenen Grillküche treffen moderne Ästhetik und präzises Handwerk aufeinander – Rauch, Binchotan-Holzkohle und sorgfältige Zubereitung bilden die Basis der Küche. Das Ergebnis ist ein Erlebnis, das man nicht nur schmeckt, sondern auch spürt. Der Name CARBON steht für den Treffpunkt verschiedener Kulturen und Küchen – ein Ort, der eine wohltuende Auszeit vom Trubel der Stadt bietet. Die Küche lässt sich von französischen, japanischen und malaysischen Traditionen inspirieren und verbindet diese mit Kreativität und Feingefühl.

Viele Gerichte entstehen aus der Leidenschaft von Küchenchef David Tay für Feuer und Holzkohle – eine Hommage an die zeitlose Kunst des Grillens. Saisonale Zutaten werden mit modernen Techniken neu interpretiert und zu einem lebendigen Spiel aus Aromen und Texturen kombiniert, das die Entwicklung der modernen Küche feiert.

Zu den Signature Dishes zählen eine über Holzkohle gegrillte Entenbrust, 21 Tage trocken gereift, sowie Hokkaido-Jakobs-muscheln, sanft mit Wacholderrauch aromatisiert und auf einer Karotten-Vinaigrette mit Apfelwürfeln und geräuchertem Tobiko serviert. Ein weiteres Highlight ist das „Exploration Menu“ – ein 10-Gänge-Menü, das kulinarisch von Souvlaki mit Raita bis hin zu Genmaicha-Eis, Lava Cake und einem Miniatur-Durian-Päckchen führt.

Die sorgfältig kuratierte Weinkarte umfasst edle Rot- und Weißweine, Champagner und Sake – jeweils perfekt abgestimmt, um die Aromen der Gerichte zu unterstreichen.

Im Zentrum steht David Tays einfache, aber bedeutungsvolle Philosophie: Kein Gast verlässt das Restaurant hungrig. Wir hatten die Gelegenheit, bei David Tay Platz zu nehmen und CARBON in all seiner Essenz hautnah zu erleben.



76

„Pairing, to us, is storytelling. Each dish has its own rhythm, and the beverage should move in sync.“

Could you tell us more about the culinary philosophy of CARBON and how it shapes the identity of the restaurant?

Kannst du uns mehr über die kulinarische Philosophie von CARBON erzählen und wie sie die Identität des Restaurants prägt?

How do new dishes come to life? Which stories or cultural influences inspire your menus?

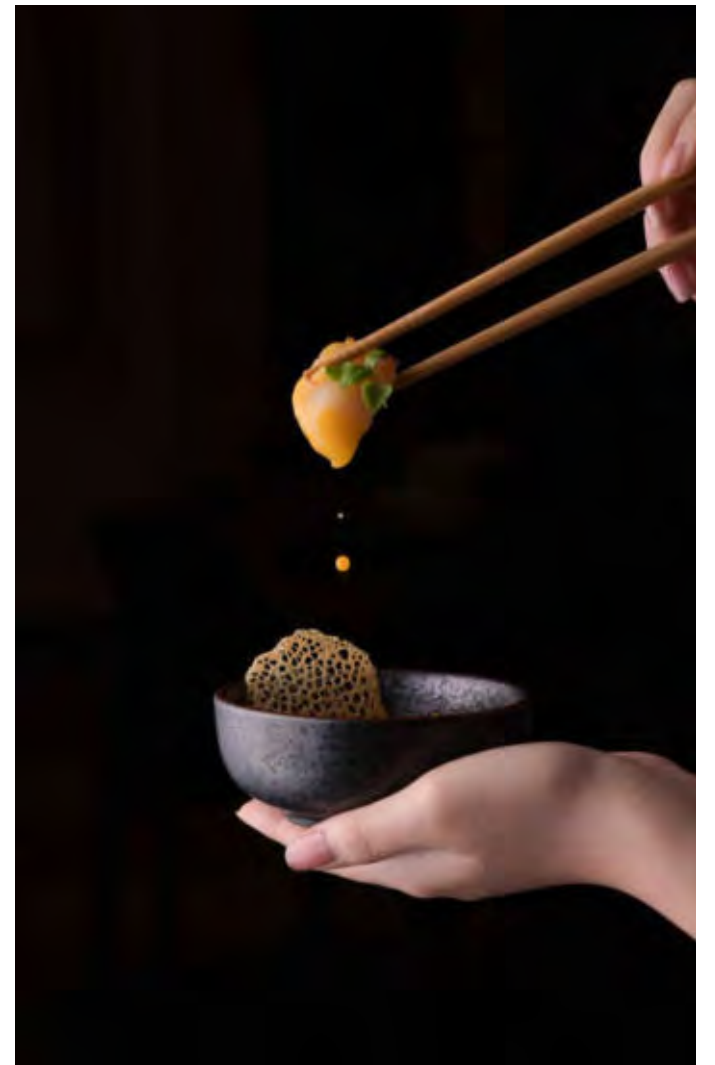
Wie entstehen neue Gerichte? Welche Geschichten oder kulturellen Einflüsse inspirieren dein Menü?

At our core, CARBON is about connection — through fire, through craft, and through the act of sharing. We wanted to create a space where people don't just eat, but connect — chefs connecting through the process of creation, and guests connecting over the table. Everything we do — from how we plate a dish to how we host our guests — returns to that sense of human warmth.

Im Kern geht es bei CARBON um Verbindung – durch Feuer, durch Handwerk und durch das gemeinsame Erleben. Wir wollten einen Ort schaffen, an dem Menschen nicht einfach nur essen, sondern sich begegnen – Köche, die sich im kreativen Prozess verbinden, und Gäste, die über dem Tisch ins Gespräch kommen. Alles, was wir tun – vom Anrichten eines Gerichts bis zur Art, wie wir unsere Gäste empfangen – ist Ausdruck dieser menschlichen Wärme.

New dishes often begin from emotion or memory — something we've tasted, seen, or experienced that sparks curiosity. We experiment through conversation and play: taking a French or Japanese foundation, interpreting it through Malaysian produce, and letting fire bring everything together. Sometimes the spark comes from nostalgia — flavours we grew up with — and sometimes it's from travel or the seasons. What matters most is intention; a dish must say something before it can earn its place on the menu.

Neue Gerichte entstehen oft aus Emotionen oder Erinnerungen – etwas, das wir geschmeckt, gesehen oder erlebt haben und das Neugier weckt. Wir experimentieren spielerisch und im Dialog miteinander: Wir nehmen französische oder japanische Grundlagen, interpretieren sie mit malaysischen Zutaten und lassen das Feuer alles miteinander verbinden. Manchmal kommt die Inspiration aus der Kindheit, manchmal von Reisen oder den Jahreszeiten. Am wichtigsten ist dabei die Intention – ein Gericht muss etwas ausdrücken, bevor es seinen Platz auf der Karte verdient.



77



How do you select wines or non-alcoholic pairings to create a harmonious interplay of flavours?

Wie wählst du die passenden Weine oder alkoholfreien Begleitungen, um ein harmonisches Zusammenspiel der Aromen zu schaffen?

Pairing, to us, is storytelling. Each dish has its own rhythm, and the beverage should move in sync — sometimes complementing, sometimes contrasting. We collaborate closely amongst the team, tasting everything together to find balance. We also believe pairings shouldn't be limited to wine — we explore teas, ferments, and infusions that mirror our flavour DNA: smoke, acidity, and depth.

Für uns ist das Food-Pairing eine Form des Geschichtenerzählens. Jedes Gericht hat seinen eigenen Rhythmus, und das Getränk sollte sich diesem anpassen – mal ergänzend, mal kontrastierend. Wir verkosten als Team gemeinsam, um die perfekte Balance zu finden. Außerdem glauben wir, dass Pairings nicht auf Wein beschränkt sein sollten – wir arbeiten mit Tees, Fermenten und Infusionen, die unser aromatisches Profil widerspiegeln: Rauch, Säure und Tiefe.

You have chosen the Cocoon glassware series. What makes this collection special to you and how does it enhance the interplay between wine and food?

Du hast dich für die Glasserie Cocoon entschieden. Was macht diese Serie für dich besonders und wie unterstützt sie das Zusammenspiel von Wein und Speisen?

The Cocoon series mirrors what we value at CARBON — refinement with honesty. The glass has presence without pretense; it allows both wine and diner to breathe. Its form enhances texture and aroma in a way that feels intuitive, not fussy. We love that it celebrates craftsmanship while still feeling relaxed — just like our food. Beyond that it helps very much that we love how unique it looks.

Die Cocoon Serie spiegelt genau das wider, was wir bei CARBON schätzen – Raffinesse mit Ehrlichkeit. Das Glas hat Präsenz, ohne aufdringlich zu sein, es lässt sowohl den Wein als auch den Gast atmen. Seine Form hebt Textur und Aroma auf eine intuitive Weise hervor, ganz ohne kompliziert zu wirken. Wir lieben, dass es Handwerkskunst feiert und trotzdem eine entspannte Leichtigkeit ausstrahlt – genau wie unsere Küche. Und ganz nebenbei: Wir finden, es sieht einfach großartig aus.

CARBON



Which dish is the team's personal favourite and why?

Welches Gericht ist der persönliche Favorit des Teams und warum?

The dry-aged duck — because it captures everything CARBON stands for. There's technique, yes, but more importantly, there's restraint. The smoke, the rendering of the fat, the gentle sweetness from the ageing — all of it is balanced but alive. It's not a loud dish, but it lingers, like any many memories we have of joy.

Die dry-aged Entenbrust – sie verkörpert alles, wofür CARBON steht. Natürlich steckt viel Technik dahinter, aber noch wichtiger ist die Zurückhaltung. Der Rauch, das ausgelassene Fett, die feine Süße durch die Reifung – all das ist ausgewogen und doch lebendig. Es ist kein auffälliges Gericht, aber es bleibt im Gedächtnis, wie viele unserer schönen Erinnerungen.



INTERVIEW

HOTEL IL SOLE DI RANCO

LAGO MAGGIORE, ITALY



FINO

We meet Davide Brovelli *Wir treffen Davide Brovelli*

EN

Nestled on the shores of Lake Maggiore in northern Italy, this enchanting region has long attracted travellers, artists and gourmets alike with its stunning landscapes, charming towns and serene lake views.

Set amidst this picturesque backdrop is Il Sole di Ranco, an elegant hotel and restaurant whose gardens gently slope down towards the lake. Founded by the Brovelli family in 1850, the hotel has welcomed generations of guests, evolving from a popular local inn into a sophisticated destination that combines history with contemporary hospitality. During the summer months, meals are served on the charming terrace, which offers breathtaking views of the lake. Under the direction of Davide Brovelli, the restaurant's cuisine fuses tradition and modernity, showcasing imaginative flavours and a commitment to using fresh, locally sourced ingredients.

Here, every dish tells a story and every wine is carefully selected to create a memorable experience. We took a seat at Il Sole di Ranco to talk to Davide Brovelli about the passion, philosophy and stories behind this remarkable place.

DE

An den Ufern des Lago Maggiore in Norditalien gelegen, zieht diese bezaubernde Region seit jeher Reisende, Künstler und Feinschmecker mit ihren atemberaubenden Landschaften, charmanten Städten und ruhigen Ausblicken auf den See an.

Inmitten dieser malerischen Kulisse liegt Il Sole di Ranco, ein elegantes Hotel und Restaurant, dessen Gärten sanft zum See hin abfallen. Das 1850 von der Familie Brovelli gegründete Hotel hat Generationen von Gästen willkommen geheißen und sich von einem beliebten lokalen Gasthaus zu einem eleganten Reiseziel entwickelt, das Geschichte mit zeitgemäßer Gastfreundschaft verbindet. In den Sommermonaten werden die Mahlzeiten auf der charmanten Terrasse serviert, die einen atemberaubenden Blick auf den See bietet. Unter der Leitung von Davide Brovelli verbindet die Küche des Restaurants Tradition und Moderne und überzeugt mit einer Vielzahl an Aromen und der Verwendung frischer Zutaten aus der Region.

Hier erzählt jedes Gericht eine Geschichte, jeder Wein wird sorgfältig ausgewählt, um den Gästen ein unvergessliches Erlebnis zu schaffen. Wir haben Platz genommen im Il Sole di Ranco, um mit Davide Brovelli über die Leidenschaft, die Philosophie und die Geschichten hinter diesem bemerkenswerten Ort zu sprechen.

„We see hospitality
as caring for people
in the same way
we would for friends
at home.“



What makes Il Sole di Ranco such a special place on Lake Maggiore?

Was macht Il Sole di Ranco zu einem besonderen Ort am Lago Maggiore?

Il Sole di Ranco is a small, family-run reality on the shores of Lake Maggiore. What makes it truly special is the personal attention we give to every guest — we see hospitality as caring for people in the same way we would for friends at home. The lake view, the history of our family, and the intimate atmosphere create a place where guests feel both looked after and inspired.

Das Il Sole di Ranco ist ein kleines, familiengeführtes Haus am Ufer des Lago Maggiore. Was es wirklich besonders macht, ist die persönliche Aufmerksamkeit, die wir jedem Gast schenken – für uns bedeutet Gastfreundschaft, uns um Menschen zu kümmern, so wie wir es auch für unsere Freunde tun würden. Der Blick auf den See, die Geschichte unserer Familie und die intime Atmosphäre schaffen einen Ort, an dem sich Gäste gleichermaßen umsorgt und inspiriert fühlen.

How would you describe your culinary philosophy? What is important to you when selecting ingredients?

Wie würdest du die Philosophie deiner Küche beschreiben? Was ist dir bei der Auswahl an Zutaten besonders wichtig?

My philosophy is to respect tradition while reinterpreting it with creativity. Freshness is the most important aspect of every dish: I use local products whenever possible, with a preference for zero-kilometre ingredients and vegetables from our own garden. It is essential for me that every plate reflects the territory and tells a story rooted in authenticity.

Meine Philosophie ist es, Traditionen zu respektieren und sie gleichzeitig kreativ neu zu interpretieren. Frische ist der wichtigste Aspekt jedes Gerichts: Ich verwende nach Möglichkeit lokale Produkte, vorzugsweise Zutaten aus der Region und Gemüse aus unserem eigenen Garten. Für mich ist es entscheidend, dass jedes Gericht den Charakter der Region widerspiegelt und eine authentische Geschichte erzählt.

What is your approach to selecting wines for your restaurant?

Welchen Fokus setzt du bei der Auswahl der Weine?

At Il Sole di Ranco, the wine selection is entrusted to our dear sommelier Matteo Corbani. He has studied extensively and continues to research with passion, carefully choosing from both established wineries and small artisanal producers, with a particular interest in natural wines. His expertise ensures that every label complements our cuisine and enhances the story behind each dish. Thanks to his work, our guests can discover wines that are authentic, expressive, and deeply connected to the territory.

Im Il Sole di Ranco liegt die Weinauswahl in den Händen unseres geschätzten Sommeliers Matteo Corbani. Er hat sein Wissen umfassend aufgebaut und forscht mit großer Leidenschaft weiter, wobei er sowohl etablierte Weingüter als auch kleine, handwerkliche Produzenten sorgfältig auswählt – mit einem besonderen Fokus auf Naturweine. Dank seiner Expertise ergänzt jeder Wein unsere Küche perfekt und unterstreicht die Geschichte hinter jedem Gericht. So können unsere Gäste Weine entdecken, die authentisch, ausdrucksstark und eng mit der Region verbunden sind.





You use Fino glassware from Stölzle Lausitz. What makes these glasses special to you?

Du verwendest die Glasserie Fino von Stölzle Lausitz. Was macht diese Gläser für dich besonders?

For us, glassware is not just a detail — it's part of the experience. Stölzle Lausitz glasses allow wines to fully express their aromas and personality, enhancing the pairing with our dishes. I associate the brand with precision, elegance, and respect for the product, values that match our own way of working.

Für uns sind Gläser nicht nur ein Detail – sie sind Teil des Erlebnisses. Stölzle Lausitz-Gläser bringen die Aromen und den Charakter der Weine voll zur Geltung und unterstreichen so die Harmonie mit unseren Speisen. Ich verbinde die Marke mit Präzision, Eleganz und Respekt vor dem Produkt – Werte, die auch unsere Arbeitsweise widerspiegeln.





Where does your passion for gastronomy come from? What experience do you want your guests to take away from each dish?

Woher kommt deine Leidenschaft für die Gastronomie? Welches Erlebnis möchtest du den Gästen mit jedem Gericht erzählen?

My passion comes from growing up in a family where hospitality and cuisine were always at the center of life. What I want our guests to feel is the same care we put into every detail: that the dish they are eating is fresh, thoughtful, and linked to the territory. More than just a meal, I want them to take home the memory of a genuine experience and the feeling of being truly cared for.

Meine Leidenschaft rührt daher, dass ich in einer Familie aufgewachsen bin, in der Gastfreundschaft und gutes Essen immer im Mittelpunkt standen. Ich möchte, dass unsere Gäste dieselbe Sorgfalt spüren, die wir in jedes Detail stecken: dass die Gerichte, die sie genießen, frisch und durchdacht sind und einen Bezug zur Region haben. Ich möchte, dass sie mehr als nur eine Mahlzeit mit nach Hause nehmen, nämlich die Erinnerung an ein authentisches Erlebnis und das Gefühl, wirklich umsorgt worden zu sein.

Is there a particular dish, wine or moment that encapsulates the essence of the experience for you?

Gibt es ein Gericht, einen Wein oder einen Moment, der für dich das Herzstück dieses Erlebnisses darstellt?

One of the most meaningful experiences is serving a dish that combines lake fish with fresh vegetables from our garden. It represents freshness, respect for tradition, and our commitment to using what the land gives us. Enjoyed on our terrace overlooking the lake, with the personal touch of a family welcome, it captures the true essence of Il Sole di Ranco.

Eines der bedeutendsten Erlebnisse ist es, ein Gericht zu servieren, das Seefisch mit frischem Gemüse aus unserem Garten kombiniert. Es steht für Frische, die Wertschätzung traditioneller Rezepte und unser Engagement, das zu verwenden, was uns die Natur schenkt. Auf unserer Terrasse mit Blick auf den See, begleitet von der persönlichen Note eines familiären Empfangs, fängt es die Essenz von Il Sole di Ranco perfekt ein.

Website



Instagram



Il Sole di Ranco
Piazza Venezia, 5 – Ranco (Varese) | Italy





INTERVIEW

HOTEL ALILA SHANGHAI

SHANGHAI, CHINA



STARLIGHT

A stylish hub of idle tranquillity
Eine stilvolle Oase der Ruhe

EN

The Alila Hotel in Shanghai opened its doors in 2024 in the midst of the historic yet vibrant Jing'an district. Jing'an is one of the city's liveliest neighbourhoods, with its numerous shopping and dining options.

Alila has created an urban oasis, seamlessly integrating Shanghai's rich history and culture into the modern life of the city. Guests taking the elevator up arrive in the lobby, which is surrounded by a light-filled inner courtyard with winding paths and a picturesque pond. A standout feature is the 5.18-metre-high tree installation, which is made of ceramic and stainless steel. Created by the up-and-coming artist Oscar Wang, it is inspired by the five senses and the five elements. It is illuminated by handcrafted ceramic lights which cast a mesmerising glow across the Shanghai night sky.

DE

Inmitten des historischen und zugleich pulsierenden Stadtteils Jing'an eröffnete im Jahr 2024 das Alila Hotel in Shanghai. Jing'an ist mit zahlreichen Einkaufsmöglichkeiten und Gastronomien eines der lebendigsten Viertel der Stadt.

Mit dem Alila wurde eine urbane Oase geschaffen, die umgeben von Shanghais reicher Geschichte und Kultur in die moderne Existenz der Stadt eingegliedert ist. Mit dem Aufzug gelangt man in die Lobby, die umgeben ist von einem lichtdurchfluteten Innenhof, mit geschwungenen Wegen und einem malerischen Teich. Herausragend ist eine 5,18 Meter hohe Bauminstallation aus Keramik und Edelstahl des aufstrebenden Künstlers Oscar Wang, welche von den fünf Sinnen und fünf Elementen inspiriert ist und durch die Beleuchtung handgefertigter Keramikleuchten einen faszinierenden Glanz in den Shanghaier Nachthimmel zaubern.



Website



Instagram



Alila

500 Weihai Road | Jing'an District
Shanghai, 200041 | China



Renowned architect Ju Bin brings a sense of calm to the bustling metropolis of Shanghai through his interior design vision. He focuses on blending traditional Shanghai style with modern, nature-inspired elements. Natural materials such as stone, dark wood and textured surfaces create an elegant atmosphere in public areas, while rooms with neutral tones and organic patterns offer a serene retreat.

The restaurant boasts breathtaking skyline views and follows a ‘farm-to-table’ philosophy, sourcing all its ingredients regionally and sustainably, and as locally and seasonally as possible. Fruits and vegetables are even grown on the fifth floor and used in the restaurant’s dishes. Alila is a place in the heart of Shanghai where the art of hospitality truly comes to life.

Der renommierte Architekt Ju Bin bringt durch die Vision seiner Inneneinrichtung Ruhe in das geschäftige Treiben der Metropole. Er legte den Fokus auf eine Synthese aus traditionellem Shanghai Stil und modernen, naturbezogenen Elementen. Natürliche Materialien wie Stein, dunkles Holz und strukturierte Oberflächen schaffen in den öffentlichen Bereichen eine elegante Atmosphäre, während die Zimmer mit neutralen Farbtönen und organischen Mustern einen ruhigen Rückzugsort bieten.

Das Restaurant mit einem atemberaubenden Ausblick auf die Skyline folgt der Philosophie „farm-to-table“ - alle Zutaten werden regional & nachhaltig sowie möglichst lokal und saisonal eingekauft. Im fünften Stock wird zudem Obst und Gemüse angebaut, das seine Verwendung ebenfalls im Restaurant findet. Das Alila ist ein Ort im Herzen von Shanghai, an dem die Kunst der Gastfreundschaft spürbar wird.



INTERVIEW

RESTAURANT IL CHIOSCO DI BACCO

TORRIANA, ITALY



QUATROPHIL

We meet Roberto Cenni *Wir treffen Roberto Cenni*

EN

High above the Adriatic coast, nestled in the gentle green hills of Torriana near Rimini, lies Il Chiosco di Bacco – a place deeply rooted in the culinary traditions of Romagna. Founded in 1996 as a small kiosk, Il Chiosco di Bacco has evolved into a restaurant where true Italian hospitality comes to life.

The interior, with its large windows, opens up to a lush garden and a terrace shaded by grapevines.

The menu features homemade pasta made from ancient grains, traditional Italian cured meats, and premium cuts such as Romagna-Florentine, Chianina, and Angus beef. It's a cuisine defined by precision and finesse – dishes that appeal not only to the palate but to all the senses. The wine list has achieved near-legendary status in the region: over 500 carefully curated labels, with a strong focus on Italian wines complemented by selected international classics.

Sitting down with Roberto Cenni, it quickly becomes clear that Il Chiosco di Bacco is a place where tradition and pleasure, wine knowledge and heartfelt hospitality come together in perfect harmony.

DE

Hoch über der Adriaküste und sanft eingebettet in den grünen Hügeln von Torriana bei Rimini, liegt das Il Chiosco di Bacco, das tief in der Traditionsküche der Romagna verwurzelt ist. Im Jahr 1996 einst als Kiosk eröffnet, ist das Chiosco di Bacco heute ein Ort, an dem italienische Gastfreundlichkeit lebt.

Die Innenräume mit den großen Fensterflächen geben den Blick auf einen großen, üppigen Garten und eine Terrasse unter Weinreben frei.

Auf der Karte stehen hausgemachte Pasta aus alten Getreidesorten, italienische Wurst- und Schinkenspezialitäten sowie erstklassige Fleischsorten wie Romagna-Florentine, Chianina und Angus. Eine Küche, die mit Präzision und Finesse arbeitet und deren Gerichte die Sinne ebenso ansprechen wie den Gaumen. Die Weinkarte hat in der Region längst Kultstatus erreicht: Über 500 Etiketten, sorgfältig zusammengestellt, mit Schwerpunkt auf italienischen Weinen, ergänzt durch ausgesuchte internationale Spitzenweine.

Wir haben bei Roberto Cenni Platz genommen und merken direkt, dass das Il Chiosco di Bacco ein Ort ist, an dem Tradition und Genuss sowie Weinwissen und Herzlichkeit aufeinander treffen.

What is the story behind Il Chiosco di Bacco? How did it evolve from a small kiosk into a full-fledged restaurant?

Was ist die Geschichte hinter dem Il Chiosco di Bacco? Wie hat sich das Kiosk zu einem Restaurant entwickelt?

The story of Chiosco di Bacco began in 2008 on a hill surrounded by fantastic grapes and local wines. We opened a small kiosk, serving local food such as piadina with Parma ham and cheese. Our intention was to serve a limited number of dishes alongside fantastic local wines. We immediately found success, and gradually expanded our range, but it was not until 2010 that we became a real restaurant dedicated to local dishes, meat and wines.

Die Geschichte des Chiosco di Bacco begann im Jahr 2008 auf einem Hügel, umgeben von fantastischen Trauben und lokalen Weinen. Wir eröffneten einen kleinen Kiosk, in dem wir regionale Speisen wie Piadina mit Parmaschinken und Käse anboten. Unsere Absicht war es, eine begrenzte Auswahl an Gerichten zusammen mit hervorragenden lokalen Weinen zu servieren. Der Erfolg stellte sich sofort ein, und nach und nach erweiterten wir unser Angebot. Doch erst im Jahr 2010 wurden wir zu einem richtigen Restaurant, das sich ganz den regionalen Gerichten, Fleisch und Weinen widmet.

Is there a favorite childhood dish that still inspires you today?

Gibt es ein Lieblingsgericht aus deiner Kindheit, dass dich bis heute prägt?

Passatelli is a dish from my childhood; it is handmade pasta with an egg base. I like to eat it uncooked in the kitchen, which takes me back to that kitchen where I used to play, taste and experiment with my family.

Passatelli ist ein Gericht aus meiner Kindheit; es handelt sich um handgemachte Pasta auf Eibasis. Ich esse sie am liebsten ungekocht in der Küche – das versetzt mich zurück in genau jene Küche, in der ich früher mit meiner Familie gespielt, probiert und experimentiert habe.

What does true Italian hospitality mean to you?

Was bedeutet für dich echte italienische Gastfreundschaft?

Italian hospitality means serving simple food made from high-quality raw materials and top wines, and inviting clients to feel at home. We succeed when our clients immediately get the sensation of entering a dining room full of heart and memories, ready to welcome new guests who will create new memories for those who come after them.

Italienische Gastfreundschaft bedeutet, einfache Gerichte aus hochwertigen Zutaten zu servieren, dazu hervorragende Weine – und den Gästen das Gefühl zu schenken, willkommen und zuhause zu sein. Für uns ist es gelungen, wenn unsere Gäste beim Eintreten sofort spüren, dass dieser Raum voller Wärme und Erinnerungen steckt. Ein Ort, der neue Besucher einlädt, ihre eigenen Momente zu schaffen und diese an diejenigen weiterzugeben, die nach ihnen kommen.

Which wine would you choose for a relaxed evening with friends?

Welchen Wein würdest du für einen gemütlichen Abend zusammen mit deinen Freunden auswählen?

I would say that the Castelveccchio Cabernet Franc is my favourite and is perfect for a night with friends.

Ich würde sagen, dass der Castelveccchio Cabernet Franc mein Favorit ist – und er ist perfekt für einen Abend mit Freunden.

How did your collaboration with Stölzle Lausitz come about?

Welche Verbindung hast du zu Stölzle Lausitz?

Honestly, we started with Stölzle around five or six years ago. We didn't know the brand at the time, but I met their Italian agent and we tested wine glasses together. Currently, you can find Quatrophil, Kyoto and Soho in my restaurant. They are all fantastic lines.

Ehrlich gesagt haben wir vor etwa fünf oder sechs Jahren mit Stölzle angefangen. Damals kannten wir die Marke noch nicht, aber ich traf ihren italienischen Vertreter und wir haben gemeinsam Weingläser getestet. Heute findet ihr in meinem Restaurant Quatrophil, Kyoto und Soho – allesamt fantastische Serien.



You chose the Quatrophil series – what do you particularly appreciate about this glass?

Du hast dich für die Glasserie Quatrophil entschieden. Was gefällt dir besonders an diesem Glas?

I was looking for an elegant yet strong and light set of wine glasses that would provide an exceptional wine experience for me and my clients, especially with red wines, which are the most popular in our restaurant. Quatrophil performs fantastically, and I use them because they are very tall, which makes the complete ‘mise en place’ look very elegant without cluttering up the table.

Ich habe nach einem eleganten, zugleich leichten und ausdrucksstarken Weinglas gesucht, das mir und meinen Gästen ein außergewöhnliches Weinerlebnis ermöglicht – besonders bei Rotweinen, die in meinem Restaurant am beliebtesten sind. Quatrophil erfüllt diese Ansprüche auf hervorragende Weise. Ich verwende sie, weil sie sehr hoch sind, wodurch das gesamte „Mise en place“ besonders elegant wirkt, ohne den Tisch zu überladen.

What is your favorite moment during an evening at the restaurant?

Was ist der schönste Moment während eines Abends im Restaurant für dich?

The best moment is when we open the bottle that the client has chosen. The choice is always the most important part of the process; for our clients, choosing a wine is like giving themselves a gift. We guide them, but when that specific bottle is opened, there are 7–8 seconds when the wine goes from the bottle to the wine glass and to the nose of our clients. This is the exact moment that I prefer, and it is a new emotion every time.

Der schönste Moment ist, wenn wir die Flasche öffnen, die der Gast ausgewählt hat. Die Wahl ist immer der wichtigste Teil des gesamten Prozesses – für unsere Gäste ist die Entscheidung für einen Wein wie ein Geschenk an sich selbst. Wir begleiten sie dabei, aber in dem Moment, in dem genau diese Flasche geöffnet wird, gibt es diese 7–8 Sekunden, in denen der Wein von der Flasche ins Glas und zur Nase unserer Gäste gelangt. Genau dieser Moment ist mein Lieblingsmoment – und jedes Mal ist es ein neues, einzigartiges Erlebnis.



Via Santarcangiolese
62 - 47825 Torriana (Rn) | Italy





INTERVIEW

RESTAURANT LAMAZÈRE

BERLIN, GERMANY



EXPERIENCE

We meet Régis Lamazère *Wir treffen Régis Lamazère*

EN

The Brasserie Lamazère, affectionately called the French heart of Charlottenburg, embodies classic French bistro cuisine in a charming and lively atmosphere. The kitchen is elegant yet unpretentious. Alongside seasonal dishes, beloved classics such as Oeufs Cocotte or the legendary creamy rice pudding are a must. The meals are accompanied by a wine list of over 300 selections from France.

Owner Régis Lamazère, son of Michelin-starred chef Roger Lamazère, grew up surrounded by exceptional cuisine. His father's renowned restaurant near the Champs Élysée was celebrated far beyond Paris until its closure. Régis' career took him through the French hospitality and gastronomy scene, via London and L.A., before arriving in Berlin. He worked for various establishments for five years before taking the leap into self-employment in 2013. Berlin was a conscious choice for him: his mother is from the city, and it offers young talents space for creativity and growth.

DE

Die Brasserie Lamazère, liebevoll auch das französische Herz von Charlottenburg genannt, verkörpert französische Bistro-Küche in einer charmanten und lebhaften Atmosphäre. Die Küche ist elegant und doch bodenständig. Neben wechselnden Gerichten dürfen Klassiker wie Oeufs Cocotte oder der legendäre cremige Milchreis nicht fehlen. Begleitet wird das Essen von einer Weinkarte von über 300 Positionen aus Frankreich.

Der Inhaber Régis Lamazère, Sohn des Sternekochs Roger Lamazère, ist mit erstklassigem Essen groß geworden. Das renommierte Restaurant seines Vaters unweit der Champs Élysée war bis zu seiner Schließung über die Grenzen von Paris hinaus bekannt. Régis Wege führten ihn durch die französische Hotellerie und Gastronomieszene, über London und L.A. bis nach Berlin. Fünf Jahre arbeitete er für verschiedene Häuser, bevor er 2013 den Schritt in die Selbstständigkeit wagte. Berlin wählte er bewusst als neuen Lebensmittelpunkt: seine Mutter ist Berlinerin, zeitgleich ist Berlin eine Stadt, die jungen Talenten Raum für Kreativität und Entfaltung bietet.



EN

Lamazère is wonderfully authentic – a piece of joie de vivre in the heart of Berlin. We sat down with Régis to talk about his passion for cooking, his wines, and his approach to great food. The menu, handwritten on a large chalkboard, features familiar classics alongside seasonal dishes that strike a balance between tradition and innovation. Régis describes the concept as bistronomie – a culinary style that merges bistro charm with gastronomic refinement, elevating classic dishes with a modern twist. Current offerings include a steamed steak with leek vinaigrette, various onion preparations from pickled to roasted, and hazelnuts. Régis places great emphasis on seasonality and sustainability, sourcing as many ingredients as possible from the region around Berlin in close collaboration with long-standing suppliers.

All wines come from French vineyards with which Régis has maintained long-term relationships: ‘I work a lot with small producers and people who pour all their passion into their wines. France offers an incredible variety of wines and flavors. In Bordeaux alone, the volume of wine produced matches that of the whole of Germany.’ For Régis, wine is more than just an accompaniment – he sees himself as an ambassador of French wine culture, a role he passionately upholds at Lamazère. Since opening in 2013, he has relied on Stölzle Lausitz glasses, building a trusted partnership over the years. He is particularly fond of the Experience series: ‘For me, it’s the perfect standard glass – whether for red, white, or rosé. A good glass truly brings out a wine’s character,’ he says. When asked about his favorite dish on the menu, his answer is clear: the beef tartare. ‘It looks so simple, but it has to be absolutely perfect,’ he explains. For him, this dish reflects the precision, care, and passion present in every detail – qualities that define the essence of the brasserie.



DE

Das Lamazère ist herrlich authentisch – ein Stück joie de vivre mitten in Berlin. Wir haben bei Régis Lamazère Platz genommen und mit ihm über seine Leidenschaft für seine Küche, seine Weine und gutes Essen gesprochen. Auf der Speisekarte, handgeschrieben auf einer großen Kreidetafel, befinden sich vertraute Klassiker und wechselnde Gerichte, die eine Balance zwischen Tradition und neuen Ideen schaffen. Régis bezeichnet das Konzept als Bistronomie – ein kulinarischer Stil, der Bistro und Gastronomie verbindet, klassische Gerichte verfeinert und ihnen eine moderne Note verleiht. Aktuell steht zum Beispiel ein gedämpftes Steak mit Lauch-Vinaigrette, verschiedenen Zwiebelvarianten – von eingelegt bis geröstet – und Haselnuss auf der Karte. Bei der Auswahl seiner Gerichte legt Régis große Wert auf Saisonalität und Nachhaltigkeit. Im engen Austausch mit langjährigen Lieferanten bezieht er so viele Produkte wie möglich aus der Region rund um Berlin.

Die Weine hingegen stammen ausschließlich aus Frankreich – aus Weingütern, mit denen Régis seit Jahren verbunden ist: „Ich arbeite viel mit kleinen Weingütern und Menschen zusammen, die ihre ganze Leidenschaft in den Wein legen. Frankreich bietet eine unglaubliche Vielfalt an Weinen und Aromen. Allein in Bordeaux wird mengenmäßig so viel Wein produziert wie in ganz Deutschland.“ Für Régis ist Wein mehr als nur eine Begleitung zum Essen – er versteht sich als Botschafter der französischen Weinkultur, die er im Lamazère mit spürbarer Hingabe weiterträgt. Bei den Gläsern setzt er seit seiner Eröffnung im Jahr 2013 auf Stölzle Lausitz. Über die Jahre hat sich eine vertrauensvolle Partnerschaft entwickelt. Besonders angetan ist er von der Serie Experience: „Für mich bietet die Serie das perfekte Standardglas – egal ob für Rot-, Weiß- oder Roséwein. Ein gutes Glas bringt den Charakter eines Weins erst richtig zur Geltung“, sagt er. Zum Abschluss fragen wir nach seinem Lieblingsgericht auf der Karte. Sein klarer Favorit: das Rindertartar. „Es sieht so simpel aus, aber es muss einfach perfekt sein“, erklärt er. Für ihn zeigt dieses Gericht, wie viel Präzision, Sorgfalt und Leidenschaft in jedem Detail stecken – Eigenschaften, die den gesamten Anspruch der Brasserie widerspiegeln.



Lamazère

Stuttgarter Platz 18
10627 Berlin | Germany

Website



Instagram





INTERVIEW

RESTAURANT LOULOU ROQUEBRUNE CAP-MARTIN

ROQUEBRUNE-CAP-MARTIN, FRANCE

109



WEINLAND

An Ode to Joie de Vivre Eine Ode an die Joie de Vivre

EN

Perched on the cliffs of Roquebrune-Cap-Martin, overlooking the sparkling Mediterranean and just a heartbeat away from Monaco, lies Loulou Pirate. A place that celebrates the ease and joy of the Côte d'Azur, with open doors and an invitation to pleasure and delight.

The name 'Loulou' is a term of endearment in French, expressing warmth and affection. It also pays tribute to Loulou de la Falaise: the British-French designer, Yves Saint Laurent's muse, and founder of the Loulou restaurants across France. Her joie de vivre, sense of style and elegance are reflected in the restaurant's philosophy.

DE

Auf den Klippen von Roquebrune-Cap-Martin, mit Blick auf das glitzernde Mittelmeer und nur einen Herzschlag von Monaco entfernt, liegt das Loulou Pirate. Ein Ort, der die Leichtigkeit der Côte d'Azur feiert, ein Ort mit offenen Türen, eine Einladung zu Freude & Genuss.

Der Name „Loulou“ ist ein liebevoller Kosenamen im Französischen, ein Ausdruck von Nähe und Zuneigung. Zugleich verweist der Name auf die Gründerin der Loulou Restaurants in ganz Frankreich – Loulou de la Falaise, die britisch-französische Designerin und Muse von Yves Saint Laurent. Ihre Lebensfreude, ihr Stil und ihr Sinn für Eleganz spiegeln die Philosophie des Hauses wider.



EN

The restaurant also revives the legendary history of a place that was once known as ‘Le Pirate’ in the 1960s and 70s, whose legacy still shapes the French Riviera today. Charles Albert Viale, a former merchant, transformed a simple fisherman’s hut into a celebrity hotspot frequented by Brigitte Bardot, Frank Sinatra and Roger Moore. He himself became known as ‘Le Pirate,’ often greeting his guests shirtless with a ring in his ear. Today, Loulou Pirate blends tradition with modern chic, breathing new life into this history and celebrating joie de vivre in every dish.

DE

Zugleich erwacht hier die legendäre Geschichte eines Ortes wieder, der in den 1960er und 70er Jahren als „Le Pirate“ bekannt war und dessen Vermächtnis die französische Riviera bis heute prägt. Damals verwandelte Charles Albert Viale, ein ehemaliger Händler, eine einfache Fischerhütte in einen Treffpunkt für Prominente wie Brigitte Bardot, Frank Sinatra und Roger Moore. Er wurde selbst als „Le Pirate“ bekannt, da er seine Gäste oft mit einem Ring im Ohr und ohne Hemd empfing. Heute verbindet das Loulou Tradition und moderner Chic, lässt die Geschichte lebendig werden und feiert das joie de vivre auf jedem Teller.



EN

Here, fresh, local ingredients meet creative refinement, making each dish a reflection of the essence of the Côte d'Azur. A wide range of different pasta dishes is accompanied by freshly grilled fish from local fisheries and house-made desserts from the own pastry chef.

Wines are served in glasses from the Weinland series – a collection that perfectly reflects the duality cherished by the restaurant: timeless elegance and contemporary practicality. These glasses are both beautiful objects and perfectly functional tools, capable of withstanding the dynamic rhythm of the restaurant. The wine selection maintains a consistent Loulou identity while highlighting both established estates and hidden gems from the region. Choosing the right glass enhances each wine's full expression and character.

The name 'Loulou' thus embodies not only the philosophy of the house – welcoming, charming, and tinged with nostalgia – but also serves as a tribute to the history and the people who shaped this extraordinary place. Here, guests eat, laugh, drink, and celebrate life. Loulou Pirate is a place where every moment shines, memories are created, and a love for life is sparked.

DE

Hier verbinden sich frische, regionale Zutaten mit kreativer Raffinesse, was die Essenz der Côte d'Azur auf jedem Teller spürbar werden lässt.

Eine große Auswahl an verschiedenen Pastagerichten wird von frisch gegrilltem Fisch aus lokalen Fischereien sowie hausgemachten Desserts des eigenen Pâtissiers begleitet. Die Weine werden in Gläsern der Weinland-Serie serviert – eine Kollektion, die die vom Restaurant geschätzte Dualität perfekt widerspiegelt: zeitlose Eleganz und zeitgemäße Praktikabilität. Die Gläser sind sowohl ästhetisch ansprechend als auch äußerst funktional und halten dem dynamischen Rhythmus des Restaurants stand. Die Weinauswahl bewahrt die unverwechselbare Identität von Loulou und rückt zugleich sowohl etablierte Weingüter als auch versteckte Schätze der Region ins Rampenlicht. Das passende Glas trägt entscheidend dazu bei, dass jeder Wein sein volles Aroma und seinen Charakter optimal entfaltet.

Der Name „Loulou“ verkörpert somit nicht nur die Philosophie des Hauses – einladend, charmant und mit einem Hauch von Nostalgie –, sondern auch eine Hommage an die Geschichte und die Menschen, die diesen besonderen Ort geprägt haben. Hier wird gegessen, gelacht, getrunken und das Leben zelebriert. Loulou Pirate ist ein Ort, an dem jeder Moment strahlt, Erinnerungen schafft und Lust auf das Leben weckt.



114



ROQUEBRUNE
CAP MARTIN

Website



Instagram



46 Av. Winston Churchill
06190 Roquebrune-Cap-Martin | France





INTERVIEW

CHLOÉ MERZ

HAMBURG, GERMANY



KYOTO

We meet Chloé Merz Wir treffen Chloé Merz

EN

Chloé Merz was actually supposed to become a scientist. After studying in the United States, the Swiss native discovered that her heart had always been in gastronomy. Chloé has been working in restaurants since she was fourteen, primarily to finance her studies at the time.

Today, she is one of the leading figures in the German-speaking bar scene. In 2017, she became the first woman to win the 'Made in GSA' cocktail competition, followed by awards as Basel Bartender of the Year, Newcomer of the Year, and Bartender of the Year. In 2023, she opened the Collab Bar in St. Pauli, Hamburg. Together with her team, she creates all the drinks, following a unique concept whereby every cocktail is labelled according to its alcohol content. Many of the drinks are either alcohol-free or very low in alcohol. The Collab Bar team has also won the Bar Team of the Year and Cocktail Menu of the Year awards.

We met with Chloé Merz over a cocktail and asked her six quick questions about her passion, inspiration, and her connection to Stölzle Lausitz.

DE

Eigentlich hätte Chloé Merz Naturwissenschaftlerin werden sollen. Nach ihrem Studium in den USA entdeckte die gebürtige Schweizerin, dass ihr Herz eigentlich schon immer für die Gastronomie schlug. Seit ihrem vierzehnten Lebensjahr arbeitet Chloé in Restaurants, um damals vor allem ihr Studium zu finanzieren. Heute gehört sie zu den aktuell bedeutendsten Größen im deutschsprachigen Bar-Business. Im Jahr 2017 gewann sie als erste Frau den Cocktail-Wettbewerb „Made in GSA“, es folgten Auszeichnungen als Basler Bartenderin, Newcomer of the Year und Bartenderin des Jahres.

Im Jahr 2023 eröffnete sie auf St. Pauli in Hamburg die Collab Bar. Gemeinsam mit ihrem Team kreiert sie dort alle Drinks – ein besonderes Konzept: Jeder Drink ist nach seinem Alkoholgehalt gekennzeichnet, viele sind alkoholfrei oder enthalten nur einen sehr geringen Alkoholanteil. Das Team rund um die Collab Bar wurde zudem als Barteam des Jahres und für die Barkarte des Jahres ausgezeichnet.

Wir haben uns mit Cloé Merz auf einen Cocktail getroffen und ihr sechs kurze Fragen zu Leidenschaft, Inspiration und Verbindung zu Stölzle Lausitz gestellt.

Why did you become a bartender?

Warum bist du Bartenderin geworden?

Bartending found me. I grew up in a family of foodies, and this is like cooking with liquids. There is something extremely satisfying and exciting about mixing liquids together to create a flavourful experience, while simultaneously being able to see a guest leave with a wonderful experience.

Die Welt des Bartendings hat mich gefunden. Ich bin in einer Familie von Feinschmeckern aufgewachsen – und Bartending ist wie Kochen, nur mit Flüssigkeiten. Es gibt etwas ungemein Befriedigendes und Aufregendes daran, verschiedene Flüssigkeiten zu mischen, um ein geschmackliches Erlebnis zu schaffen – und dabei gleichzeitig zu sehen, wie ein Gast mit einem Lächeln und einer schönen Erfahrung nach Hause geht.

What inspires you when creating new drinks?

Was inspiriert dich bei der Kreation neuer Drinks?

Honestly, it could be anything. It could be a dish, or a spice, or even another cocktail I have tried.

Ehrlich gesagt, es kann alles Mögliche sein – ein Gericht, ein Gewürz oder sogar ein anderer Cocktail, den ich probiert habe.



Website



Instagram



What are the key factors when developing alcohol-free drinks?

Was sind die wichtigsten Faktoren für das Entwickeln von alkoholfreien Drinks?

It is important to note that many alcohol-free cocktails tend to fall a little flat. The reason why, is that alcohol is a main source of flavour carrier, when alcohol is no longer part of the equation, it is important to focus on other flavour carriers, such as sugar, salt, fat, and even heat, in order to create a full mouthfeel.

Es ist wichtig zu beachten, dass viele alkoholfreie Cocktails oft etwas fade schmecken. Der Grund dafür ist, dass Alkohol ein wichtiger Geschmacksträger ist. Wenn Alkohol nicht mehr enthalten ist, muss man sich auf andere Geschmacksträger wie Zucker, Salz, Fett und sogar Schärfe konzentrieren, um ein vollmundiges Geschmackserlebnis zu schaffen.

How did you first discover Stölzle Lausitz?

Wie bist du auf Stölzle Lausitz aufmerksam geworden?

I have been working this brand since my first cocktail competition in 2017. It has always been one of the premium glassware brands in my proximity.

Ich kenne die Marke schon seit meinem ersten Cocktailwettbewerb im Jahr 2017 – seitdem begleitet sie mich. Für mich war sie immer eine der hochwertigsten Glasmarken überhaupt.





Why did you choose the Kyoto series?

Warum hast du dich für die Serie Kyoto entschieden?

There is something so elegant & simple about the Kyoto Series. I definitely tend to be a minimalist, and these glasses are perfect for many cocktails, they are sleek, and minimal, but simultaneously beautiful and compliment any cocktail in them.

Die Kyoto-Serie hat etwas sehr Elegantes und Schlichtes an sich. Ich selbst neige zu Minimalismus, und diese Gläser eignen sich perfekt für viele Cocktails – sie sind klar, zurückhaltend aber gleichzeitig wunderschön und unterstreichen jeden Cocktail, der darin serviert wird.

What is your favourite cocktail at the moment, and would you be willing to share the recipe with us?

Was ist dein aktueller Lieblingscocktail und magst du uns das Rezept verraten?

My favourite cocktail will always be a 50/50 Martini. 40 ml London Dry Gin, 40 ml Dry Vermouth, 2 dashes of orange bitters, stirred, and garnished with an olive or two.

Mein Lieblingscocktail wird immer ein 50/50 Martini sein: 40 ml London Dry Gin, 40 ml Dry Vermouth, 2 Spritzer Orangenbitter, gerührt und mit einer oder zwei Oliven garniert.

COLLAB

COLLAB Cocktailbar
Hein-Hoyer Str. 63 | 20359 Hamburg | Germany



INTERVIEW

THE JOURNEY TO PERFECT SAKÉ



KYOTO

EN

For years, I searched for something that seemed impossible to find: a crystal glass that could truly honour saké's unique character. Unlike wine, which springs from fruit, saké begins as grain, transforming through fermentation into something entirely its own. Yet we kept serving it in wine glasses, viewing it through a wine lover's lens, speaking a language that belonged to another beverage entirely.

The problem became clear through countless tastings. Wine glasses curve inward at the rim, concentrating aromas because wine's story is told first through the nose. But saké speaks a different language. Its narrative unfolds on the palate, where umami dances with gentle acidity, where the soft brewing water reveals its delicate influence. These subtle flavours needed room to breathe, space to reach the tongue without restriction.

This realization led to the Kyoto Saké Glass, born from necessity and designed with intention. Its wider mouth opening transforms the drinking experience, allowing liquid to flow generously across the palate rather than funneling into a narrow stream. This seemingly simple design choice makes all the difference, letting saké's understated complexity shine through each sip. Wine has long claimed its specialized glassware, each varietal with its perfect vessel. Saké deserves no less.

Danny Leong
Master Saké Sommelier



DE

Jahrelang war ich auf der Suche nach etwas, das kaum zu finden schien: einem Kristallglas, das den einzigartigen Charakter von Saké wirklich würdigt. Anders als Wein, der aus Früchten entsteht, beginnt Saké mit Getreide – und verwandelt sich durch Fermentation in etwas völlig Eigenständiges. Dennoch servierten wir ihn weiterhin in Weingläsern, betrachteten ihn mit den Augen eines Weinliebhabers und sprachen eine Sprache, die einem anderen Getränk gehörte.

Das Problem zeigte sich in zahllosen Verkostungen. Weingläser verengen sich nach oben, um Aromen zu bündeln – denn beim Wein werden die ersten Duftnuancen über die Nase wahrgenommen. Saké jedoch spricht eine andere Sprache. Seine Geschichte entfaltet sich am Gaumen: dort, wo Umami und feine Säure zusammenfinden und das beim Brauen genutzte Wasser seinen sanften Einfluss entfaltet. Diese Nuancen brauchten Raum zum Atmen – Platz, um sich frei auf der Zunge zu entfalten.

Aus dieser Erkenntnis entstand das Kyoto Saké Glas – aus Notwendigkeit geboren und mit klarer Absicht gestaltet. Die breitere Öffnung verändert das Trinkerlebnis grundlegend: Der Saké fließt großzügig über den Gaumen, anstatt wie beim Wein konzentriert durch die schmale Glasöffnung aufgenommen zu werden. Diese scheinbar einfache Designentscheidung macht den entscheidenden Unterschied – sie lässt die feine, zurückhaltende Komplexität des Saké in jedem Schluck aufblühen. Wein hat seit jeher seine speziell entwickelten Gläser – jede Rebsorte ihr perfektes Gefäß. Saké verdient nichts Geringeres.

Als Master Saké Sommelier, in Zusammenarbeit mit Stölzle Lausitz, freue ich mich, das Kyoto Saké Glas zu präsentieren – ein Kristallglas, das Saké und seinen Braumeistern endlich den Respekt zollt, den sie verdienen.

Danny Leong
Master Saké Sommelier



INTERVIEW

HOTEL DU CAP-EDEN-ROC



DE

Eingebettet in das Herz der Côte d'Azur fasziniert das Hotel du Cap-Eden-Roc mit einer seltenen Balance aus historischem Charme und modernem Luxus. Umgeben von jahrhundertealten Pinien und mit Blick auf das atemberaubende Mittelmeer bietet das Anwesen seit seiner Eröffnung im Jahr 1870 einen außergewöhnlichen Rückzugsort. Mit einer Geschichte von mehr als 150 Jahren hat das Hotel du Cap-Eden-Roc Persönlichkeiten wie Ernest Hemingway, Marlene Dietrich und Pablo Picasso begrüßt – und verkörpert bis heute den Geist von Eleganz und Gastlichkeit an der französischen Riviera.

Auch heute noch ist das Hotel ein zeitloser Rückzugsort, an dem Tradition auf unaufdringliche Eleganz trifft. Vom legendären, in die Klippe gehauenen Salzwasserpool über die ruhigen Gärten bis hin zur zurückhaltenden Pracht seiner Innenräume spiegelt jedes Detail das Streben nach Exzellenz wider. Die Gäste schätzen die Privatsphäre, die Atmosphäre und das Gefühl, dass manche Orte einfach dazu gemacht sind, langsam erlebt zu werden.

Ob bei Sonnenaufgang auf der Terrasse oder während eines langen Abends am Meer – jeder Moment im Hotel du Cap-Eden-Roc trägt die unverwechselbare Handschrift eines Ortes, das die kulturelle und kulinarische Identität der Riviera mitgeprägt hat. Ein Ort für sich – einer, der weiterhin inspiriert, verzaubert und den Maßstab für mediterranen Luxus setzt.

EN

Nestled in the heart of the Côte d'Azur, the Hotel du Cap-Eden-Roc captivates with its rare balance of historic charm and contemporary luxury. Surrounded by centuries-old pine trees and overlooking the breathtaking Mediterranean, the property has offered an exceptional retreat since opening its doors in 1870. With a legacy spanning more than 150 years, the Hotel du Cap-Eden-Roc has welcomed icons such as Ernest Hemingway, Marlene Dietrich and Pablo Picasso – and continues to embody the spirit of elegance and hospitality on the French Riviera.

Today, the hotel remains a timeless sanctuary where refined tradition meets effortless sophistication. From its legendary saltwater pool carved into the cliffside to the serene gardens and the understated grandeur of its interiors, every detail reflects a commitment to excellence. Guests come for the privacy, the atmosphere, and the sense that some places are simply made to be experienced slowly.

Whether enjoyed at sunrise on the terrace or during a lingering evening by the sea, each moment at Hotel du Cap-Eden-Roc carries the unmistakable signature of a place that has shaped the cultural and culinary identity of the Riviera. A destination in itself – one that continues to inspire, enchant, and set the standard for Mediterranean luxury.



Website



Instagram



167-165 Boulevard J. F. Kennedy
CS 10029 | 06605 Antibes Cedex | France

127



HANDMADE



Elegant craftsmanship
Handwerkliche Leichtigkeit



EN

Mouth-blown, the Q1 series is the light counterpart of the sophisticated QUATROPHIL series. Thanks to the traditional technique, delicate glasses with filigree stems are created. This makes this series indisputably predestined for special occasions.

DE

Mundgeblasen, ist die Serie Q1 das leichte Pendant der anspruchsvollen QUATROPHIL-Serie. Dank der traditionellen Technik entstehen zarte Gläser mit filigranem Stiel. Damit ist diese Serie unbestritten prädestiniert für besondere Anlässe.



420 00 00 H003
Burgundy
Burgunderkelch
650 ml | 22 oz
H 245 mm | 9¾"
Ø 114 mm | 4½"



420 00 38 H002
Burgundy Grand Cru
Burgunder Grand Cru
870 ml | 29½ oz
H 270 mm | 10½"
Ø 125 mm | 5"



420 00 35 H003
Bordeaux
Bordeauxkelch
600 ml | 20¼ oz
H 263 mm | 10¼"
Ø 100 mm | 4"



420 00 03 H002
Chianti
Chiantikelch
400 ml | 13½ oz
H 247 mm | 9¾"
Ø 84 mm | 3¼"



420 00 02 H003
White wine
Weißweinkelch
350 ml | 11¾ oz
H 245 mm | 9¾"
Ø 84 mm | 3¼"



420 00 04 H002
Sweet wine
Süßweinkelch
320 ml | 10¾ oz
H 207 mm | 8¼"
Ø 84 mm | 3½"



420 00 29 H005
Champagne flute
Champagnerkelch
300 ml | 10¼ oz
H 270 mm | 10¼"
Ø 80 mm | 3¼"



420 00 05 H004
Port
Portweinkelch
180 ml | 6 oz
H 200 mm | 7¾"
Ø 64 mm | 2½"



420 00 30 H002
Grappa
Edelbrandglas
60 ml | 2 oz
H 193 mm | 7½"
Ø 62 mm | 2½"



420 00 18 H002
Cognac
Cognacglas
120 ml | 4 oz
H 185 mm | 7¼"
Ø 64 mm | 2½"



420 00 11 H002
Water
Wasserkelch
460 ml | 15½ oz
H 188 mm | 7¼"
Ø 86 mm | 3½"



420 00 16 H002
Water tumbler
Wasserbecher
570 ml | 19¼ oz
H 123 mm | 4¾"
Ø 100 mm | 4"

PRESTIGE



Release the flavour
Geschmacksentfaltung



EN

Through innovative shaping methods we created a butterfly cocoon-inspired shape that not only provides ample space for your wine but also allows the concept of „aroma development“ to take on entirely new facets. The „powerbox“ enables optimal aeration of your wine, enhancing its aromatic profile even with a gentle swirl. The longer you leave your wine in the Cocoon, the more its flavour undergoes a metamorphosis.

The emphasis on the sensory properties of the glass has given rise to a distinctive contemporary design that stands apart from traditional wine glasses. The sleek design, coupled with its lightweight construction, thin stem, and thin walls, reflects the precision and innovation dedicated to its development. Glasses that appeal like mouthblown.

DE

Durch innovative Formgebung haben wir eine Schmetterlingskokon-ähnliche Form geschaffen, die nicht nur reichlich Platz für Ihren Wein bietet, sondern auch das Konzept der „Aromaentfaltung“ in ganz neuen Facetten erscheinen lässt. Die „Powerbox“ ermöglicht eine optimale Belüftung Ihres Weins, so dass sich sein Aromaprofil schon bei leichtem Schwenken entfaltet. Je länger Sie Ihren Wein im Cocoon belassen, desto mehr verändert sich sein Geschmack.

Die Betonung der sensorischen Eigenschaften des Glases hat zu einem einzigartigen modernen Design geführt, das sich von den traditionellen Weingläsern abhebt. Das schlanke Design in Verbindung mit der leichten Konstruktion, dem feinen gezogenen Stiel und den dünnen Wänden spiegelt die Präzision und Innovation wider, die in die Entwicklung des Glases eingeflossen sind. Gläser, die wie mundgeblasen aussehen.



471 00 00
Burgundy
<i>Burgunderkelch</i>
710 ml 24 oz
H 245,5 mm 9½"
Ø 111 mm 4½"



471 00 35
Bordeaux
<i>Bordeauxkelch</i>
745 ml 25¼ oz
H 259 mm 10¼"
Ø 105 mm 4"



471 00 01
Red wine
<i>Rotweinkelch</i>
610 ml 20½ oz
H 251 mm 9¾"
Ø 94 mm 3¾"



471 00 02
White wine
<i>Weißweinkelch</i>
485 ml 16½ oz
H 242 mm 9½"
Ø 88 mm 3½"



471 00 29
Champagne flute
<i>Champagnerkelch</i>
340 ml 11½ oz
H 255 mm 10"
Ø 77 mm 3"



471 00 16
Red wine tumbler
<i>Rotweinbecher</i>
555 ml 18¾ oz
H 115 mm 4½"
Ø 95 mm 3¾"



471 00 15
White wine tumbler
<i>Weißweinbecher</i>
445 ml 15 oz
H 106 mm 4¼"
Ø 88 mm 3½"





Featherlight

Federleicht

PULLED

STEM

EN

FINO enchants with its exceptional delicacy: featuring ultra-thin walls, an elegantly drawn stem, and a feather-light flat foot disc. FINO stands as our lightest machine-made glass series, challenging the boundaries of sophistication. Traditionally, such refinement was reserved for the most elegant mouth-blown crystal wine glasses. However through cutting-edge product development and new manufacturing techniques at Stölzle Lausitz, we've brought this level of sophistication to machine production. The FINO collection offers everything a wine lover needs: flavor and taste development at the highest level, stability, exceptional feel in the hand and durability.

Functionality is guaranteed, but the true emphasis here is on the quality of the glass. The series is characterized by its lightweight and simple elegance.

DE

FINO bezaubert mit seiner außergewöhnlichen Filigranität: hauchdünne Wände, ein ultradünner und elegant gezogener Stiel und eine federleichte, flache Bodenplatte. FINO ist unsere leichteste maschinell hergestellte Glasserie, die die Grenzen der Raffinesse herausfordert. Bisher war solche Feinheit traditionell den elegantesten mundgeblasenen Kristallweingläsern vorbehalten. Durch modernste Produktentwicklung und neue Fertigungstechniken bei Stölzle Lausitz können wir solche edle Serien maschinell umsetzen. So bietet die Fino-Kollektion alles, was ein Weinliebhaber braucht: Geschmack und Entfaltung auf höchstem Niveau, Stabilität, außergewöhnliche Haptik und Langlebigkeit.

Die Funktionalität ist gewährleistet, aber der wahre Schwerpunkt liegt auf der Qualität des Glases. Die Serie zeichnet sich durch ihre Leichtigkeit und schlichte Eleganz aus.



236 00 00

Burgundy

Burgunderkelch

805 ml | 27¼ oz

H 245 mm | 9½"

Ø 112 mm | 4½"



236 00 35

Bordeaux

Bordeauxkelch

655 ml | 22¼ oz

H 254 mm | 10"

Ø 95 mm | 3¾"



236 00 38

Grand Cru

Grand Cru Kelch

945 ml | 32 oz

H 281 mm | 11"

Ø 105 mm | 4"



236 00 01

Red wine

Rotweinkelch

545 ml | 18½ oz

H 240 mm | 9½"

Ø 90 mm | 3½"



236 00 03

White wine

Weißweinkelch

450 ml | 15¼ oz

H 232 mm | 9"

Ø 83 mm | 3¼"



236 00 29

Champagne flute

Champagnerkelch

425 ml | 14¼ oz

H 250 mm | 9¾"

Ø 84 mm | 3¼"

STARLIGHT



The lively lightness
Die beschwingte Leichtigkeit

PULLED
STEM

EN

STARlight offers a new dimension: machine glass that blurs the line to mouth-blown glass. STARlight alongside Cocoon and Fino are the thinnest and most lightweight collections in our portfolio. STARlight, the glass series with the balanced form and simultaneously high functionality, is the result of years of development work in the field of machine-made glass. The result: The stem has a diameter that is about ten percent smaller than that of conventional machine-made glasses and the goblet also has a noticeably thinner wall thickness. In this way the STARlight series combines lightness with extraordinary elegance.

DE

STARlight bietet eine neue Dimension: Maschinenglas, das die Grenze zum mundgeblasenen Glas verschwimmen lässt. STARlight ist neben Cocoon und Fino die dünnste und leichteste Kollektion in unserem Portfolio. STARlight, die Glasserie mit der ausgewogenen Form und der gleichzeitig hohen Funktionalität, ist das Resultat jahrelanger Entwicklungsarbeit im Bereich des Maschinenglases. Das Ergebnis: Der Stiel hat einen um etwa zehn Prozent geringeren Durchmesser als herkömmlich maschinell produzierte Gläser. Der Kelch weist eine spürbar dünnere Glasstärke auf. Damit vereint STARlight eine neue Leichtigkeit mit außergewöhnlicher Eleganz.



245 00 00
Burgundy
Burgunderkelch
820 ml | 27¾ oz
H 248 mm | 9¾"
Ø 114 mm | 4¾"



245 00 37
Bordeaux Grand Cru
Bordeaux Grand Cru
755 ml | 25½ oz
H 243 mm | 9½"
Ø 106,5 mm | 4¼"



245 00 35
Bordeaux
Bordeauxkelch
660 ml | 22¼ oz
H 255 mm | 10"
Ø 100 mm | 4"



245 00 01
Red wine
Rotweinkelch
510 ml | 17¼ oz
H 240 mm | 9½"
Ø 90 mm | 3½"



245 00 02
White wine
Weißweinkelch
410 ml | 13¾ oz
H 225 mm | 8¾"
Ø 82 mm | 3¼"



245 00 03
Allrounder
Universalkelch
545 ml | 18½ oz
H 240 mm | 9½"
Ø 90 mm | 3½"



245 00 29
Champagne flute
Champagnerkelch
290 ml | 9¾ oz
H 240 mm | 9½"
Ø 75 mm | 3"



SYMPHONY



On the same wavelength
Auf einer Welle

PULLED
STEM

EN

Through a sophisticated technical process, inspired by traditional glassblowing techniques, the series emerges seamlessly, characterized by perfect balance – a symphony of elegance and design for the utmost pleasure. The thin glass walls of the Symphony series, adorned with delicate vertical textures, not only lend the collection an aesthetic touch but also create an expanded inner surface. This allows the wine to breathe better, unveiling its full spectrum of flavors. The pulled stems of the glasses ensure distinctive elegance and remarkable resistance to breakage.

DE

Durch ein anspruchsvolles technisches Verfahren, inspiriert vom traditionellen Glasblasverfahren, entsteht eine Serie ohne sichtbare Übergänge, geprägt von perfekter Ausgewogenheit – eine Symphonie aus Eleganz und Formgebung für höchsten Genuss. Die dünnen Glaswände der Symphony Serie, durchzogen von feinen vertikalen Texturen, verleihen der Kollektion nicht nur eine ästhetische Note, sondern schaffen auch eine erweiterte Innenfläche. Diese ermöglicht es dem Wein, besser zu atmen und seine vollen Geschmacksnuancen zu entfalten. Die gezogenen Stiele der Gläser sorgen für eine unverkennbare Eleganz und eine bemerkenswerte Bruchfestigkeit.



731 00 00
Burgundy
Burgunderkelch
710 ml | 24 oz
H 245 mm | 9¾"
Ø 116 mm | 4½"



731 00 35
Bordeaux
Bordeauxkelch
645 ml | 21¾ oz
H 255 mm | 10"
Ø 102 mm | 4"



731 00 01
Red wine
Rotweinkelch
570 ml | 20 oz
H 250 mm | 9¾"
Ø 96 mm | 3¾"



731 00 03
White wine
Weißweinkelch
405 ml | 13¾ oz
H 245 mm | 9¾"
Ø 83 mm | 3½"



731 00 29
Champagne flute
Champagnerkelch
290 ml | 9¾ oz
H 260 mm | 10¼"
Ø 82,5 mm | 3¼"



759 00 09
Longdrink tumbler
Longdrinkbecher
460 ml | 15½ oz
H 144 mm | 5½"
Ø 78 mm | 3"



759 00 22
Red wine tumbler
Rotweinbecher
520 ml | 17½ oz
H 110 mm | 4¼"
Ø 93 mm | 3¾"



759 00 12
White wine tumbler
Weißweinbecher
400 ml | 13½ oz
H 101 mm | 4"
Ø 85 mm | 3½"



759 00 12 BE024 *
Tumbler bordeaux
Becher Bordeaux
400 ml | 13½ oz
H 101 mm | 4"
Ø 85 mm | 3½"



759 00 12 BE007 *
Tumbler orange
Becher Orange
400 ml | 13½ oz
H 101 mm | 4"
Ø 85 mm | 3½"



759 00 12 BE056 *
Tumbler teal
Becher Blaugrün
400 ml | 13½ oz
H 101 mm | 4"
Ø 85 mm | 3½"

*All colored glasses are finished on the outside with organic ink.
Bei allen farbigen Gläsern werden die Außenseiten mit organischer Farbe veredelt.

PREMIUM



Shaping the future

Form der Zukunft

PULLED

STEM

DE

Die Idee war es, eine Glasserie zu kreieren, die bewährte Formen mit klaren, modernen Linien vereint. Die weichen, fließenden Formen der Serie Revolution treffen auf die präzisen, kantigen Linien der Serie Power und verschmelzen damit die Essenz zweier Welten miteinander. Die Serie Celestia interpretiert traditionelle Glasformen neu und spiegelt eine Welt wider, die sich ständig weiterentwickelt. Sie ist ein Symbol für den Fortschritt und die kontinuierliche Weiterentwicklung der Glaskunst.

Die avantgardistische Formgebung kombiniert organische und geometrische Elemente, wodurch eine dynamische Verbindung dieser beiden Welten entsteht. Neben der markanten Optik, überzeugt die Serie durch ihre funktionale Ästhetik. Die Form schafft eine großzügige Oberfläche, die dem Wein Raum zum Atmen gibt und wodurch sich Aromen optimal entfalten können. Gleichzeitig sorgt die robuste Verarbeitung für Stabilität und Langlebigkeit. Daher sind die Gläser für den intensiven Einsatz in der Gastronomie ebenso geeignet wie für anspruchsvolle Genießer zu Hause.

Die Serie Celestia steht darüber hinaus für die Balance zwischen technischer Präzision und kreativer Freiheit. Sie erzählt von Innovation, Fortschritt und einer Vision von morgen. Die feinen Strukturen und futuristischen Konturen der Gläser erinnern an die Unendlichkeit des Kosmos und laden dazu ein, über neue Ideen und unentdeckte Möglichkeiten zu sprechen. Gleichzeitig vermitteln sie eine bodenständige Beständigkeit, die ein Gefühl von Stabilität schafft.

Stölzle Lausitz setzt mit der Serie Celestia neue Maßstäbe und inspiriert dazu, Gewöhnliches hinter sich zu lassen, außergewöhnliche Momente zu schaffen und neue Horizonte zu entdecken.

EN

The idea was to create a glass series that combines proven shapes with clear, modern lines. The soft, flowing shapes of the Revolution series meet the precise, angular lines of the Power series, bringing together the essence of two worlds. The Celestia series reinterprets traditional glass shapes and reflects a world that is constantly evolving. It symbolises progress and the constant evolution of the art of glass.

The avant-garde design combines organic and geometric elements, creating a dynamic link between these two worlds. As well as its striking appearance, the series also has a functional aesthetic. The shape creates a generous surface that allows the wine to breathe and the flavours to develop. At the same time, the robust finish ensures stability and durability. As a result, the glasses are just as suitable for intensive use in the restaurant trade as they are for discerning connoisseurs at home.

The Celestia series symbolises the balance between technical precision and creative freedom. It speaks of innovation, progress and a vision of tomorrow. The fine structures and futuristic contours of the glasses evoke the infinity of the cosmos and invite discussion of new ideas and undiscovered possibilities. At the same time, they convey a down-to-earth constancy that creates a sense of stability.

With the Celestia series, Stölzle Lausitz is setting new standards and inspiring people to leave the ordinary behind, create extraordinary moments and discover new horizons.



142 00 00

Burgundy

Burgunderkelch

615 ml | 20¾ oz

H 230 mm | 9"

Ø 104 mm | 4"



142 00 35

Bordeaux

Bordeauxkelch

645 ml | 21¾ oz

H 240 mm | 9½"

Ø 101 mm | 4"



142 00 01

Red wine

Rotweinkelch

485 ml | 16½ oz

H 230 mm | 9"

Ø 92 mm | 3½"



142 00 02

White wine

Weißweinkelch

385 ml | 13 oz

H 223,5 mm | 8¾"

Ø 84 mm | 3¼"



142 00 07

Champagne flute

Champagnerkelch

355 ml | 12 oz

H 238 mm | 9¼"

Ø 77 mm | 3"



142 00 12

Longdrink tumbler

Longdrinkbecher

625ml | 21 oz

H 144 mm | 5½"

Ø 88 mm | 3½"



142 00 15

Whisky O.F. tumbler

Whisky O.F. Becher

420 ml | 14¼ oz

H 99 mm | 3¾"

Ø 86 mm | 3½"

PREMIUM

QUATROPHIL



Perfect indulgence
Perfekter Genuss



EN

The QUATROPHIL series offers exceptional glasses: Their shape ensures the maximum flavor of the wine. The particularly high, filigree stem and the cubic shape are the distinctive features of this glass series. And the accentuated deep scheduled widest point of the goblet gives the glasses a special expressiveness.

With QUATROPHIL, Stölzle Lausitz documents its high level of competence in the production of extravagant machine glass without sacrificing the robustness, elegance and functionality of the glasses.

DE

Die Serie QUATROPHIL bietet außergewöhnliche Gläser: Ihre Form bringt die Vorzüge des jeweiligen Weins besonders zur Geltung. Der besonders hohe, filigrane Stiel und die kubische Form sind die markanten Merkmale dieser Glasserie. Die akzentuierte, tief angesetzte weiteste Stelle des Kelches verleiht den Gläsern eine besondere Ausdrucksstärke.

Mit QUATROPHIL dokumentiert Stölzle Lausitz die hohe Kompetenz in der Fertigung von extravagantem Maschinen-glas, ohne auf die Robustheit, Eleganz und Funktionalität der Gläser zu verzichten.



231 00 00
Burgundy
Burgunderkelch
710 ml | 24 oz
H 245 mm | 9¾"
Ø 116 mm | 4½"



231 00 35
Bordeaux
Bordeauxkelch
645 ml | 21¾ oz
H 255 mm | 10"
Ø 102 mm | 4"



231 00 01
Red wine
Rotweinkelch
570 ml | 19¼ oz
H 250 mm | 9¾"
Ø 96 mm | 3¾"



231 00 03
White wine
Weißweinkelch
405 ml | 13¾ oz
H 245 mm | 9¾"
Ø 83 mm | 3¼"



231 00 29
Champagne
Champagnerkelch
290 ml | 9¾ oz
H 260 mm | 10¼"
Ø 82,5 mm | 3¼"



231 00 30
Grappa
Edelbrand
65 ml | 2¼ oz
H 195 mm | 7¾"
Ø 62,5 mm | 2½"



358 00 12
Longdrink tumbler
Longdrinkbecher
390 ml | 13¼ oz
H 144 mm | 5¾"
Ø 70 mm | 2¾"



358 00 16
Whisky D.O.F. tumbler
Whisky D.O.F. Becher
470 ml | 16 oz
H 108,5 mm | 4¼"
Ø 91,5 mm | 3½"



358 00 15
Whisky O.F. tumbler
Whisky O.F. Becher
370 ml | 12½ oz
H 100 mm | 4"
Ø 85 mm | 3½"

PREMIUM

SWING & TWIST



156

Ebullient joy *Überschäumende Lebensfreude*

PULLED
STEM



EN

The two champagne saucers SWING & TWIST spread a feeling for the small moments of joie de vivre and opulence, not least because of their generous shape.

At the same time, the large SWING as well as the smaller TWIST captivate with their delicacy and elegance, which stand in charming contrast to the voluminous opulence of the bowls. The stem is long and filigree, while the goblet with its cubic shape emphasises the expansive character of the glass, in which not only drinks but also desserts are shown off to their best advantage.

DE

Die beiden Sekt- und Champagnerschalen SWING & TWIST verbreiten nicht zuletzt aufgrund ihrer großzügigen Form ein Gefühl für die kleinen Momente der Lebensfreude und Opulenz.

Gleichzeitig bestechen die große SWING als auch die kleinere TWIST durch ihre Zartheit und Eleganz, die im reizvollen Kontrast zur volumigen Üppigkeit der Schalen stehen. So ist der Stiel lang und filigran, der Kelch aber unterstreicht mit seiner kubischen Form den ausladenden Charakter des Glases, in dem nicht nur Getränke, sondern auch Desserts stilecht zur Geltung kommen.

157



231 00 40
Swing
Champagne Saucer
<i>Champagnerschale</i>
300 ml 10¼ oz
H 181 mm 7"
Ø 116 mm 4½"



231 00 41
Twist
Champagne Saucer
<i>Champagnerschale</i>
220 ml 7½ oz
H 172 mm 6¾"
Ø 102 mm 4"

PREMIUM

POWER



A powerful appearance
Kraftvolle Erscheinung



POWER is characterized by its puristic, expressive form. The glasses give the wine even with small amounts a maximum breathing surface. The distinctive goblet is carried by a slightly waisted stem, which also dives seamlessly into the goblet as well as into the bottom plate. This gives the overall appearance an astonishing lightness while underlining the straightforward design.

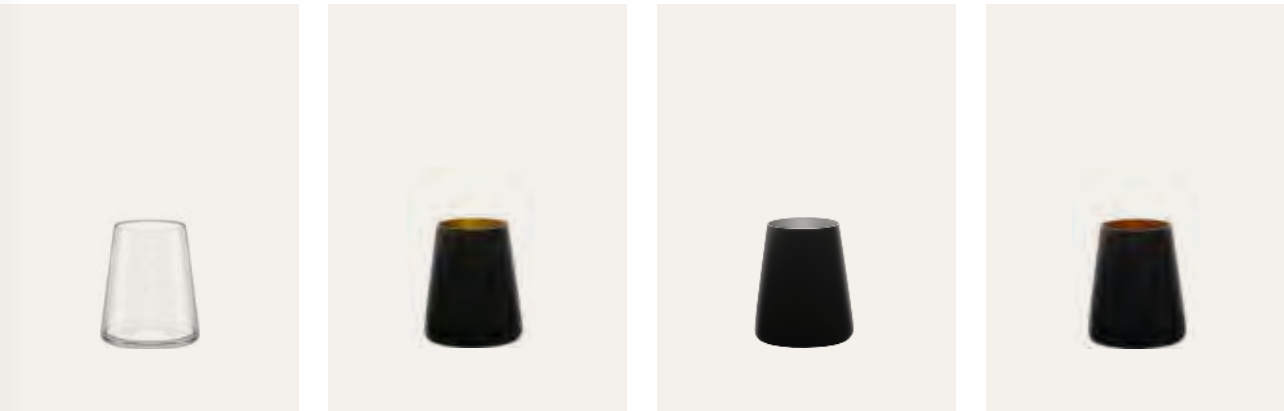
Die Serie POWER zeichnet sich durch ihre ausdrucksstarke, puristische Form aus. Die Gläser geben dem Wein schon bei kleinen Mengen ein Maximum an Atmungsfläche. Der markante Kelch wird von einem leicht taillierten Stiel getragen, der ebenso übergangslos in den Kelch als auch in die Bodenplatte eintaucht. Das gibt dem gesamten Erscheinungsbild eine erstaunliche Leichtigkeit und unterstreicht die geradlinige Formensprache.



159 00 35	159 00 01	159 00 02	159 00 29
Bordeaux	Red wine	White wine	Champagne flute
<i>Bordeauxkelch</i>	<i>Rotweinkelch</i>	<i>Weißweinkelch</i>	<i>Champagnerkelch</i>
650 ml 22 oz	520 ml 17½ oz	400 ml 13½ oz	240 ml 8 oz
H 242 mm 9½"	H 226 mm 9½"	H 210 mm 8¼"	H 226 mm 9"
Ø 100 mm 4"	Ø 93 mm 3¾"	Ø 85 mm 3¼"	Ø 72,5 mm 2¾"



159 00 08	159 00 41	159 00 09	159 00 22
Champagne saucer	Champagne Grand Cru	Longdrink tumbler	Red wine tumbler
<i>Champagnerschale</i>	<i>Champagnerschale Grand Cru</i>	<i>Longdrinkbecher</i>	<i>Rotweinbecher</i>
275 ml 9¼ oz	315 ml 10¾ oz	460 ml 15½ oz	520 ml 17½ oz
H 162 mm 6½"	H 174 mm 6¾"	H 144 mm 5½"	H 110 mm 4¼"
Ø 93 mm 3¾"	Ø 100 mm 4"	Ø 78 mm 3"	Ø 93 mm 3¾"



159 00 12	159 00 12 EP096	159 00 12 EP097	159 00 12 EP098
White wine tumbler	Black-gold	Black-silver	Black-bronze
<i>Weißweinbecher</i>	<i>Schwarz-Gold</i>	<i>Schwarz-Silber</i>	<i>Schwarz-Bronze</i>
400 ml 13½ oz	400 ml 13½ oz	400 ml 13½ oz	400 ml 13½ oz
H 101 mm 4"	H 101 mm 4"	H 101 mm 4"	H 101 mm 4"
Ø 85 mm 3½"	Ø 85 mm 3½"	Ø 85 mm 3½"	Ø 85 mm 3½"

All colored glasses are finished on the outside with organic ink.
Bei allen farbigen Gläsern werden die Außenseiten mit organischer Farbe veredelt.

PREMIUM

EXPERIENCE



A special experience
Eine besondere Erfahrung

PULLED
STEM

EN

The basis of the glass series was developed together with sommeliers for different Riesling wines. Design and functionality proved to be so excellent that many people didn't want to waive the special experience with other types of wine – EXPERIENCE was born.

The stem glasses impress with their stylish shape combined with a high wine performance. The combination of sweeping curves and clear tapering contributes to outstanding wine sensory properties and optimum wine enjoyment.

DE

Die Basis der Glasserie waren die gemeinsam mit Sommeliers entwickelten, Gläser für unterschiedliche Rieslingweine. Formgebung und Funktionalität waren so gut gelungen, dass viele auf diese besondere Erfahrung bei anderen Weinen nicht verzichten wollten – EXPERIENCE war geboren.

Die Stielgläser überzeugen mit ihrer modernen Form, die für eine optimale Atmungsoberfläche für den Wein sorgt. Die Kombination aus weicher Linienführung und deutlicher Verjüngung führen zu hervorragenden Weinsensorik-Eigenschaften und einem optimalen Weingenuss.



220 00 00
Burgundy
Burgunderkelch
695 ml | 23½ oz
H 231 mm | 9"
Ø 105 mm | 4"



220 00 35
Bordeaux
Bordeauxkelch
645 ml | 21¾ oz
H 238 mm | 9¼"
Ø 94,5 mm | 3¾"



220 00 01
Red wine
Rotweinkelch
450 ml | 15½ oz
H 225 mm | 9"
Ø 84 mm | 3¼"



220 00 02
White wine
Weißweinkelch
350 ml | 11¾ oz
H 214 mm | 8½"
Ø 80 mm | 3¼"



220 00 03
White wine small
Weißweinglas
285 ml | 9¾ oz
H 208 mm | 8¼"
Ø 74 mm | 3"



220 00 04
Port | Dessert
Süßweinkelch
190 ml | 6½ oz
H 200 mm | 8"
Ø 66 mm | 2½"



220 00 07
Champagne flute
Sektkelch
190 ml | 6½ oz
H 224 mm | 8¾"
Ø 62,5 mm | 2½"



351 00 22
Highball
Highball
480 ml | 16¼ oz
H 155 mm | 6"
Ø 74 mm | 3"



351 00 13
Campari drink tumbler
Campari Drink Becher
360 ml | 12¼ oz
H 142 mm | 5½"
Ø 68 mm | 2¾"



351 00 16
Whisky D.O.F. tumbler
Whisky D.O.F. Becher
325 ml | 11 oz
H 102 mm | 4"
Ø 80 mm | 3¼"



351 00 09
Juice tumbler
Saftglas
255 ml | 8½ oz
H 92 mm | 3½"
Ø 76 mm | 3"



351 00 10
Juice tumbler small
Saftglas klein
150 ml | 5 oz
H 80 mm | 3¼"
Ø 64 mm | 2½"

PREMIUM

HIGHLIGHT



Bright elegance
Leuchtende Eleganz



EN

With HIGHLIGHT, Stölzle Lausitz makes the glass shine. A novel technique illuminates the stem of the glass when it is lifted. This makes the rising bubbles which are specifically stimulated by the sparkling point in Champagne goblet's base a real eye catcher, for special and elegant as well as for atmospheric occasions. The straight-line design of the HIGHLIGHT glasses offers universal application possibilities and can be easily combined with other glass series. The technology in the glass base is hermetically sealed so that the glasses can be cleaned in the dishwasher.

Champagne and White wine are available with white LED-light. Other colors on request.

Up to 60°C/140°F (standard dishwashers). Up to 80°C/176°F and max. 3 min (professional dishwashers).

DE

Mit HIGHLIGHT bringt Stölzle Lausitz das Glas zum Leuchten. Eine neuartige Technik sorgt dafür, dass der Stiel des Glases beim Anheben illuminiert wird. Die Perlage, angeregt durch den Moussierpunkt im Kelchboden des Champagnerglases, wird so zum erleuchteten Blickfang, bei besonderen und eleganten Anlässen ebenso wie bei atmosphärisch stimmungsvollen Gelegenheiten. Die geradlinige Gestaltung der HIGHLIGHT Gläser bietet universelle Einsatzmöglichkeiten und Kombinierbarkeit mit anderen Glasserien. Die Technik im Glasfuß ist hermetisch versiegelt, sodass die Gläser in der Spülmaschine gereinigt werden können.

Champagner- und Weißweinkelch gibt es jeweils mit weißem LED-Licht. Weitere Farben auf Anfrage.

Mit bis zu 60°C in handelsüblichen Spülmaschinen. Bis zu 80°C und max. 3 min in Spülmaschinen der Gastronomie.



231 00 03 HL002

White wine

Weißweinkelch

405 ml | 13¾ oz

H 245 mm | 9¾"

Ø 83 mm | 3½"



231 00 29 HL002

Champagne flute

Champagnerkelch

290 ml | 9¾ oz

H 260 mm | 10¼"

Ø 82,5 mm | 3¼"

EXQUISIT ROYAL



Classic elegance *Klassische Eleganz*

PULLED
STEM

EN

A finely tuned organic design, elegant proportions and a rich and full sound when toasted – these are the advantages of EXQUISIT and EXQUISIT ROYAL. Their classic design, perfectly optimised for wines, makes them suitable for any setting and a wide variety of occasions.

The EXQUISIT ROYAL series crowns the elegance of the balanced design: With the longer stem compared to EXQUISIT, it lifts the glasses out of the ordinary and lends them noblesse. Nevertheless, each glass is functional and down-to-earth, paired with a royal touch.

DE

Ein fein abgestimmtes organisches Design, elegante Proportionen und ein satter und voller Klang beim Anstoßen, das sind die Vorzüge der Glasserien EXQUISIT und EXQUISIT ROYAL. Durch ihre perfekt auf die Getränkegerechtigkeit hin optimierte und zeitlose Formgebung eignet sie sich für unterschiedlichste Gelegenheiten und in jedem Umfeld.

Die Serie EXQUISIT ROYAL setzt der Eleganz der ausgewogenen Formgebung die Krone auf: Mit dem längeren Stiel im Vergleich zu EXQUISIT, hebt sie die Gläser aus dem Normalen heraus und verleiht ihnen Noblesse. Trotzdem zeigt sich jedes Glas funktional und bodenständig, gepaart mit royalen Note.



149 00 35
Bordeaux
Bordeauxkelch
645 ml | 21¾ oz
H 250 mm | 10"
Ø 98 mm | 4"



149 00 01
Red wine
Rotweinkelch
480 ml | 16¼ oz
H 235 mm | 9¼"
Ø 89 mm | 3½"



149 00 02
White wine
Weißweinkelch
350 ml | 11¾ oz
H 223,5 mm | 8¾"
Ø 80 mm | 3¼"



149 00 03
Universal
Universalglas
420 ml | 14¼ oz
H 231 mm | 9"
Ø 83 mm | 3¼"



149 00 29
Champagne flute
Champagnerkelch
265 ml | 9 oz
H 243 mm | 9½"
Ø 70 mm | 2¾"

CLASSIC

EXQUISIT



168

PULLED
STEM



147 00 00
Burgundy
Burgunderkelch
650 ml | 22 oz
H 222 mm | 8¾"
Ø 105 mm | 4¼"



147 00 35
Bordeaux
Bordeauxkelch
645 ml | 21¾ oz
H 230 mm | 9"
Ø 98 mm | 4"



147 00 01
Red wine
Rotweinkelch
480 ml | 16¼ oz
H 215 mm | 8½"
Ø 89 mm | 3½"



147 00 02
White wine
Weißweinkelch
350 ml | 11¾ oz
H 203,5 mm | 8"
Ø 80 mm | 3¼"



147 00 03
Universal
Universalglas
420 ml | 14¼ oz
H 211 mm | 8¼"
Ø 83 mm | 3¼"



147 00 02 KE001 *
Blind tasting glass
(black | *schwarz*)
350 ml | 11¾ oz
H 203,5 mm | 8"
Ø 80 mm | 3¼"



147 00 31
Tasting glass
Verkostungsglas
270 ml | 9¼ oz
H 195,5 mm | 7¾"
Ø 73,5 mm | 3"



147 00 07
Champagne flute
Sektkelch
175 ml | 6 oz
H 221 mm | 8¾"
Ø 67,5 mm | 2¾"



147 00 29
Champagne flute
Champagnerkelch
265 ml | 9 oz
H 223 mm | 8¾"
Ø 70 mm | 2¾"



351 00 22
Highball
Highball
480 ml | 16¼ oz
H 155 mm | 6"
Ø 74 mm | 3"



351 00 13
Campari drink
Campari Drink
360 ml | 12¼ oz
H 142 mm | 5½"
Ø 68 mm | 2¾"



351 00 16
Whisky D.O.F. tumbler
Whiskybecher D.O.F. Becher
335 ml | 11¼ oz
H 102 mm | 4"
Ø 80 mm | 3¼"



351 00 09
Juice tumbler
Saftglas
255 ml | 8½ oz
H 92 mm | 3½"
Ø 76 mm | 3"



351 00 10
Juice tumbler small
Saftglas klein
150 ml | 5 oz
H 80 mm | 3¼"
Ø 64 mm | 2½"

*Finished with organic ink from the outside
Außenseite mit organischer Farbe veredelt

CLASSIC



Timeless classic Zeitloser Klassiker

EN

The name says it all: CLASSIC convinces with its clear design and balanced shape. It is characterised by a comprehensive selection of stemmed glasses and tumblers. CLASSIC thus ensures stylish drinking in every situation.

The glasses are consciously blown stronger. This makes them extremely robust and, thanks to the combination of classic shape and solidity, they are among the most welcome classics on the world's tables.

DE

Der Name ist Programm: CLASSIC überzeugt durch ein klares Design und eine ausgewogene Formgebung. Sie zeichnet sich durch eine umfassende Auswahl an Stielgläsern und Bechern aus. CLASSIC sorgt damit in jeder Situation für eine stilvolle Trinkkultur.

Die Gläser werden bewusst stärker eingeblasen. Dadurch sind sie äußerst robust und zählen durch die Kombination von klassischer Form und Solidität zu den gern gesehenen Klassikern auf den Tischen der Welt.



200 00 00
Burgundy
<i>Burgunderkelch</i>
770 ml 26 oz
H 216 mm 8½"
Ø 108,5 mm 4¼"



200 00 35
Bordeaux
<i>Bordeauxkelch</i>
650 ml 22 oz
H 225 mm 8¾"
Ø 95 mm 3¾"



200 00 01
Red wine
<i>Rotweinkelch</i>
450 ml 15¼ oz
H 224 mm 8¾"
Ø 83 mm 3¼"



200 00 02
White wine
<i>Weißweinkelch</i>
370 ml 12½ oz
H 206 mm 8"
Ø 78 mm 3"



200 00 04
Port Dessert
<i>Süßweinkelch</i>
180 ml 6 oz
H 173,5 mm 6¾"
Ø 65 mm 2½"



200 00 07
Champagne flute
<i>Sektkelch</i>
190 ml 6½ oz
H 219 mm 8½"
Ø 65 mm 2½"



200 00 29
Champagne flute
<i>Champagnerkelch</i>
240 ml 8 oz
H 217 mm 8½"
Ø 65 mm 2½"



200 00 30
Liqueur
<i>Destillatglas</i>
185 ml 6¼ oz
H 177,5 mm 7"
Ø 65 mm 2½"



200 00 59 *
Decanter
<i>Dekanter</i>
750 ml 25¼ oz
H 217 mm 8½"
Ø 216 mm 8½"



200 00 13
Campari drink
<i>Campari Drink</i>
395 ml 13½ oz
H 165,5 mm 6½"
Ø 60 mm 2½"



200 00 12
Longdrink
<i>Longdrinkbecher</i>
325 ml 11 oz
H 137,5 mm 5½"
Ø 60 mm 2½"



200 00 09
Juice tumbler
<i>Saftglas</i>
260 ml 8¾ oz
H 113,5 mm 4½"
Ø 60 mm 2½"



200 00 15
Whisky O.F. tumbler
<i>Whiskybecher O.F. Becher</i>
305 ml 10¼ oz
H 87 mm 3½"
Ø 74 mm 3"

*Only upon request
Nur auf Anfrage

REVOLUTION



Distinctive optimisation *Markante Optimierung*

PULLED
STEM

EN

REVOLUTION was designed by star architect Prof. Wilhelm Holzbauer and wine expert Heinz Kammerer. The idea: The requirements for the glass are determined less by the individual grape variety, but rather by factors such as acidity, ripeness, tannin, viscosity and aroma of the wine.

In this way, a concentrated selection of glasses was created that is convincing in its suitability for beverages and its design language. This means that with a manageable number of glasses, you are equipped for every purpose.

DE

REVOLUTION wurde vom Architekten Prof. Wilhelm Holzbauer und dem Weinexperten Heinz Kammerer entworfen. Die Idee: Die Anforderungen an das Glas werden weniger von der einzelnen Rebsorte, sondern vielmehr von Faktoren wie Säure, Reife, Tanningehalt, Viskosität und Aromafülle des Weines bestimmt.

Auf diese Weise entstand eine konzentrierte Glasauswahl, die durch ihre Getränkegerechtigkeit und Formensprache überzeugt. So ist man mit einer überschaubaren Zahl von Gläsern für jeden Einsatzzweck gerüstet.



377 00 00
Burgundy
<i>Burgunderkelch</i>
545 ml 18½ oz
H 220 mm 8½"
Ø 107 mm 4¼"



377 00 35
Bordeaux
<i>Bordeauxkelch</i>
650 ml 22 oz
H 240 mm 9½"
Ø 98,5 mm 3¾"



377 00 01
Red wine
<i>Rotweinkelch</i>
490 ml 16½ oz
H 225 mm 9"
Ø 90 mm 3½"



377 00 02
White wine
<i>Weißweinkelch</i>
365 ml 12¼ oz
H 220 mm 8½"
Ø 82 mm 3¼"



377 00 07
Champagne flute
<i>Sektkelch</i>
200 ml 6¾ oz
H 225 mm 9"
Ø 75 mm 3"

CLASSIC

EVENT



Celebrate parties
Feste feiern

EN

Balanced shape and high break resistance, the EVENT glasses are predestined for uncomplicated use, whether at catering, larger events or outdoors. The series is designed as a short glass series with classic, timeless lines and universal sizes.

DE

Ausgewogene Form und hohe Bruchfestigkeit, die EVENT-Gläser sind prädestiniert für den unkomplizierten Einsatz, ob beim Catering, größeren Veranstaltungen oder Outdoor. Die Serie ist als kurze Glasserie mit klassischer, zeitloser Linienführung und universellen Größen umgesetzt.



180 00 00

Burgundy

Burgunderkelch

770 ml | 26 oz

H 222 mm | 8¾"

Ø 109 mm | 4¼"



180 00 35

Bordeaux

Bordeauxkelch

635 ml | 21½ oz

H 229 mm | 9"

Ø 95 mm | 3¾"



180 00 02

White wine

Weißweinkelch

360 ml | 12¼ oz

H 213 mm | 8½"

Ø 79 mm | 3"



180 00 17

Champagne flute

Sektkelch

195 ml | 6½ oz

H 220,5 mm | 8¾"

Ø 67,5 mm | 2¾"



352 00 22

Tumbler large

Becher groß

660 ml | 22¼ oz

H 135 mm | 5¼"

Ø 95 mm | 3¾"



352 00 12

Water tumbler

Wasserbecher

465 ml | 15¾ oz

H 120 mm | 4¾"

Ø 85 mm | 3½"



352 00 09

Juice tumbler

Softglas

335 ml | 11¼ oz

H 105 mm | 4¼"

Ø 75 mm | 3"

WEINLAND

Traditionally good
Traditionsreich gut

EN

WEINLAND was one of the first ranges which were produced and sold under the brand Stölzle Lausitz. At the same time, WEINLAND has lost none of its topicality and universal applicability.

The timeless design with an all-round character and an excellent finishing are the pluses for the range. Both ensure robust and well-balanced glasses. A short stem and a stable foot guarantee optimal handling as well as a high break resistant. WEINLAND offers a large selection of glasses and tumblers for every use.



100 00 59*
Decanter
Dekanter
750 ml | 25¼ oz
H 213 mm | 8½"
Ø 194 mm | 7½"



100 00 00
Burgundy
Burgunderkelch
650 ml | 22 oz
H 205,5 mm | 8"
Ø 108 mm | 4¼"



100 00 37
Bordeaux
Bordeaux Pokal
660 ml | 22¼ oz
H 223,5 mm | 8¾"
Ø 94,5 mm | 3¾"

DE

WEINLAND gehört zu den ersten Serien, die unter der Marke Stölzle Lausitz konzipiert und produziert wurde. Dabei büßte WEINLAND nichts von ihrer Aktualität und universellen Einsatzmöglichkeit ein.

Für die Serie sprechen das zeitlose Design und die hervorragende Verarbeitung. Beides sorgt für robuste und ausgewogene Gläser. Ein kurzer Stiel und ein stabiler Fuß garantieren eine optimale Handhabung sowie eine hohe Bruchfestigkeit. WEINLAND bietet eine große Auswahl an Gläsern und Bechern für jeden Einsatz.



100 00 35
Bordeaux
Bordeauxkelch
540 ml | 18¼ oz
H 212 mm | 8¼"
Ø 90,5 mm | 3½"



100 00 01
Red wine
Rotweinkelch
450 ml | 15¼ oz
H 205 mm | 8"
Ø 85 mm | 3¼"



100 00 02
White wine
Weißweinkelch
350 ml | 11¾ oz
H 195,5 mm | 7¾"
Ø 78,5 mm | 3"



100 00 03
White wine small
Weißweinglas
290 ml | 9¾ oz
H 190 mm | 7½"
Ø 75 mm | 3"



100 00 04
Port
Süßweinkelch
230 ml | 7¾ oz
H 170,5 mm | 6¾"
Ø 68 mm | 2¾"



101 00 01
Red wine short
Rotweinkelch kurz
450 ml | 15¼ oz
H 185 mm | 7¼"
Ø 85 mm | 3¼"



101 00 02
White wine short
Weißweinkelch kurz
350 ml | 11¾ oz
H 175,5 mm | 7"
Ø 78.5 mm | 3"



100 00 07
Champagne flute
Sektkelch
200 ml | 6¾ oz
H 212 mm | 8¼"
Ø 67,5 mm | 2½"



100 00 12
Longdrink tumbler
Longdrinkbecher
390 ml | 13¼ oz
H 145 mm | 5¾"
Ø 66 mm | 2½"



100 00 09
Juice tumbler
Softglas
315 ml | 10½ oz
H 124 mm | 5"
Ø 66 mm | 2½"



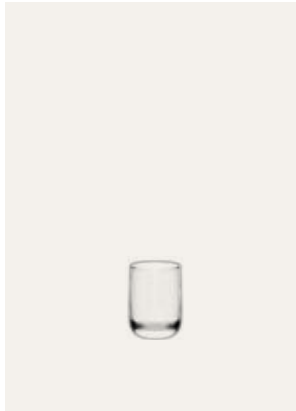
100 00 16
Whisky D.O.F. tumbler
Whisky D.O.F. Becher
350 ml | 11¾ oz
H 91 mm | 3½"
Ø 76 mm | 3"



100 00 15
Whisky O.F. tumbler
Whisky O.F. Becher
285 ml | 9½ oz
H 88 mm | 3½"
Ø 75,5 mm | 3"



100 00 14
Whisky tumbler small
Whiskybecher klein
190 ml | 6½ oz
H 81 mm | 3¼"
Ø 67 mm | 2½"



100 00 20
Shot glass
Stamper
80 ml | 2¾ oz
H 62 mm | 2¼"
Ø 45 mm | 1¼"

*Only upon request
Nur auf Anfrage

CLASSIC

ULTRA



Short and good
Kurz und gut

PULLED
STEM

EN

The stems of the ULTRA goblets were intentionally reduced in order to achieve a better handling. It is much easier to clean the glasses in dishwashers and to carry them on a tray though the low balance point. The storage is also more unproblematic.

By maintaining the size of the goblets, the ULTRA glasses preserve the highest level of functionality and drinking enjoyment.

DE

Bei ULTRA wurde bewusst die Länge der Stiele reduziert, um eine bessere Handhabung zu erzielen. Durch den niedrigen Schwerpunkt lassen sich die Gläser leichter in der Spülmaschine reinigen, auf einem Tablett tragen und unproblematisch lagern.

Durch die Beibehaltung der Kelchgrößen bewahren die ULTRA-Gläser eine im Höchstmaß ausgeprägte Funktionalität, so dass die Weine vollkommen zur Geltung kommen.



376 00 35
Bordeaux
Bordeauxkelch
550 ml | 18½ oz
H 211,5 mm | 8¼"
Ø 91,5 mm | 3½"



376 00 01
Red wine
Rotweinkelch
450 ml | 15¼ oz
H 202 mm | 8"
Ø 85,5 mm | 3¼"



376 00 02
White wine
Weißweinkelch
375 ml | 12¾ oz
H 194 mm | 7½"
Ø 80 mm | 3"



376 00 03
White wine small
Weißweinglas
305 ml | 6¼ oz
H 187 mm | 7¼"
Ø 75,5 mm | 3"



376 00 07
Champagne flute
Sektkelch
185 ml | 6¼ oz
H 216,5 mm | 8½"
Ø 65 mm | 2½"



376 00 11
Water
Wasserglas
450 ml | 15¼ oz
H 171,5 mm | 6¾"
Ø 85,5 mm | 3½"

L'AMOUR



Pure romance
Romantik pur

EN

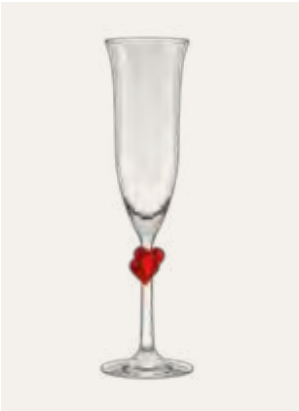
The name speaks for itself: L'AMOUR – a series for sensual moments and romantic hours for two. The champagne glasses with the red or satin hearts just as well as the tumblers with hearts are great gift ideas for loving couples. Valentines Day, engagement, wedding, anniversary of a relationship or New Year – these precious crystal glasses and tumblers are always a good choice. Just: L'AMOUR toujours.

DE

Der Name spricht für sich L'AMOUR – eine Serie für sinnliche Momente und romantische Stunden. Die Sektkelche mit den roten oder satinierten Herzen eignen sich ebenso wie die Herzchen-Becher auch als Geschenkidee. Egal ob Valentinstag, Verlobung, Hochzeit, Jahrestag oder Silvester – die edlen Kristallgläser sind das ganze Jahr hindurch gefragt. Eben: L'AMOUR toujours.



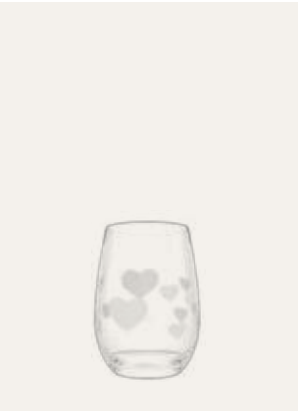
388 00 07 LA003
Champagne flute - red hearts
Sektkelch - rote Herzen
175 ml | 6 oz
H 240 mm | 9½"
Ø 70 mm | 2¾"



388 00 07 LA053
Champagne flute - satin hearts
Sektkelch - satinierte Herzen
175 ml | 6 oz
H 240 mm | 9½"
Ø 70 mm | 2¾"



352 00 09 LA003
Tumbler - red hearts
Becher - rote Herzen
335 ml | 11¼ oz
H 105 mm | 4¼"
Ø 75 mm | 3"



352 00 09 LA053
Tumbler - satin hearts
Becher - satinierte Herzen
335 ml | 11¼ oz
H 105 mm | 4¼"
Ø 75 mm | 3"

COFFEE'N MORE



Hot & cold Heiß & kalt



EN

The mouth-blown thermal glasses from the COFFEE'N MORE series are modelled on traditional oriental tea and mocha glasses. This was modelled on the calabash shape of the gourd, that was the first drinking vessel known to mankind and came to Europe via detours after the discovery of coffee in the Yemeni mocha in the 16th century.

The double wall keeps hot drinks hot for a long time and cold drinks cold. A vessel for all seasons. Thanks to the transparency of the glasses, the color nuances of black, brown and beige of the individual coffee drinks such as espresso, espresso macchiato, cappuccino, iced coffee or the transparent color tones of the individual tea varieties can be perceived with all the senses. Colorful long drinks in particular can be enjoyed visually and cool for a long time.

The COFFEE'N MORE glasses are made of special borosilicate glass, are dishwasher safe and suitable for the microwave.

Design: Daniel Eltner

DE

Die mundgeblasenen Thermogläser der Serie COFFEE'N MORE sind formal angelehnt an die traditionelle orientalische Tee- und Mokka-Gläser. Dieses war der Kalebassenform des Flaschenkürbis nachempfunden, stellt das erste Trinkgefäß der Menschheit dar und kam nach der Entdeckung des Kaffees im jemenitischen Mokka ab dem 16. Jahrhundert über Umwege nach Europa.

Die Doppelwandigkeit hält Heißgetränke lange heiß und Kaltgetränke lange kalt. Ein Gefäß für alle Jahreszeiten. Durch die Transparenz der Gläser können die Farbnuancen schwarz, braun und beige der einzelnen Kaffee Getränke wie Espresso, Espresso Macchiato, Cappuccino, Eiskaffee oder die transparenten Farbtöne der einzelnen Teesorten mit allen Sinnen wahrgenommen werden. Gerade auch farbenfrohe Longdrinks können lange optisch & kühl genossen werden.

Die Gläser COFFEE'N MORE sind aus speziellem Borosilikatglas gefertigt, können in der Spülmaschine gereinigt werden und sind geeignet für die Mikrowelle.



425 00 12
XL
330 ml 11¼ oz
H 143 mm 5¾"
Ø 83 mm 3¼"



425 00 09
L
230 ml 7¾ oz
H 114 mm 4½"
Ø 83 mm 3¼"



425 00 46
M
180 ml 6 oz
H 93 mm 3¾"
Ø 80 mm 3¼"



425 00 20
S
90 ml 3 oz
H 89 mm 3½"
Ø 60 mm 2¼"

BAR



BERLIN



188

Symbiosis of nostalgia & modernity *Symbiose aus Nostalgie und Moderne*

EN

The Berlin series is a symbiosis of nostalgia and modernity. Inspired by the spirit and incomparable style of the 1920s, when life was celebrated in all its facets. An era in which legendary dance halls, secret speakeasies, smoky jazz clubs and literary salons became centres of social life. It was a time when Berlin came to life - a city in transition, characterised by glamour, freedom and a creative explosion. Characteristics that are still reflected in Germany's vibrant capital today.

The design of the glasses captures the duality of the 1920s: simple and opulent, rebellious yet elegant. The clean, geometric shape and wave-like relief structure of the glasses are reminiscent of the Art Déco style. The fine lines give the glasses a lively, almost dancing dynamic. They symbolize movement, vibrancy and the spirit of change - a tribute to the heyday of cocktail culture. The design of the glasses gives the range a subtle elegance that enhances the overall presentation of drinks and cocktails. The sturdy shape makes the glasses versatile and suitable for cocktails, longdrinks and other beverages.

Berlin tells stories of heady nights, deep conversations and moments that become unforgettable memories. It invites you to celebrate the magic of bygone eras in the here and now.

DE

Die Glasserie Berlin ist eine Symbiose aus Nostalgie und Moderne. Inspiriert vom Geist und unvergleichlichen Stil der 20er Jahre, in denen das Leben mit all seinen Facetten zelebriert wurde. Eine Ära, in der sich legendäre Tanzlokale, rauchige Jazzclubs, geheime Speakeasies und literarische Salons zu Zentren des gesellschaftlichen Lebens entwickelten. In dieser Zeit erwachte Berlin zum Leben – eine Stadt im Wandel geprägt von Glamour, Freiheit und kreativer Explosion. Charakteristika, die sich bis heute in der pulsierenden Hauptstadt Deutschlands widerspiegeln.

Das Design der Gläser fängt die Dualität der 20er Jahre ein: Schlicht und doch opulent, rebellisch und zugleich elegant. Die klare, geometrische Form und die wellenartige Reliefstruktur der Gläser erinnern an den Art-Déco-Stil. Die feinen Linien verleihen den Gläsern eine lebendige, fast tänzerische Dynamik. Sie symbolisieren Bewegung, Lebendigkeit und den Geist des Wandels – eine Hommage an die Blütezeit der Cocktailkultur. Das Design der Gläser verleiht dieser Serie eine subtile Eleganz, wodurch die Gesamtpäsentation von Getränken und Cocktails verstärkt wird. Dank ihrer robusten Form, sind die Gläser vielseitig für Cocktails, Longdrinks und andere Getränke geeignet.

Berlin erzählt Geschichten von berausenden Nächten, tiefen Gesprächen und Momenten, die zu unvergesslichen Erinnerungen werden. Sie lädt dazu ein, die Magie vergangener Epochen im Hier und Jetzt zu feiern.

189



143 00 25
Cocktail
Cocktailschale
230 ml 7¾ oz
175 mm 7"
Ø 106 mm 4¼"



143 00 37
Balloon
Ballonglas
805 ml 27¼ oz
H 233 mm 9¼"
Ø 111 mm 4½"



143 00 09
Highball
Highball
525 ml 17¾ oz
H 178 mm 7"
Ø 66 mm 2½"



143 00 12
Longdrink tumbler
Longdrinkbecher
490 ml 16½ oz
H 168 mm 6½"
Ø 66 mm 2½"



143 00 16
Whisky D.O.F. tumbler
Whisky D.O.F. Becher
500 ml 17 oz
H 106 mm 4¼"
Ø 85 mm 3¼"



143 00 46
Whisky neat tumbler
Whisky pur Becher
300 ml 10¼ oz
H 85 mm 3¼"
Ø 75 mm 3"



143 00 99
Universal tumbler
Universalbecher
315 ml 10½ oz
H 119 mm 4½"
Ø 71,2 mm 2¾"





The next generation

Die nächste Generation

EN

Mixology is an artful and innovative approach to crafting cocktails that goes beyond traditional bartending. It emphasizes creativity, precision, and a deep understanding of ingredients to create unique and often avant-garde drink experiences. Mixologists, akin to culinary artists, carefully balance flavors, textures, and presentation to elevate the cocktail-drinking experience. The Kyoto Barware embodies the principles of this craft seamlessly.

Inspired by Japanese design sensibilities, known for their precision, minimalism, and aesthetic sophistication, the Kyoto Barware aligns with the creative and meticulous nature of mixology.

The use of ultra-thin glass in the Kyoto Barware not only contributes to its distinctive appearance but also provides a canvas for mixologists to showcase their crafted concoctions. This allows the vibrant colors and intricate details of the drinks to shine through. The lightweight and elegant design of the Kyoto Barware adds an extra layer of sophistication to the mixologist's toolkit, enhancing the overall presentation and drinking experience for both the creator and the consumer.

DE

Mixologie ist ein kunstvoller und innovativer Ansatz zur Herstellung von Cocktails, der über das traditionelle Bartending hinausgeht. Sie setzt auf Kreativität, Präzision und ein tiefes Verständnis der Zutaten, um einzigartige und oft avantgardistische Getränkeerlebnisse zu schaffen. Mixologen, die kulinarischen Künstlern ähneln, stimmen Aromen, Texturen und Präsentation sorgfältig aufeinander ab, um das Erlebnis des Cocktailtrinkens zu perfektionieren. Die Kyoto Barware verkörpert die Prinzipien dieses Handwerks nahtlos.

Inspiziert vom japanischen Design, das für seine Präzision, seinen Minimalismus und seine ästhetische Raffinesse bekannt ist, steht die Kyoto Barware im Einklang mit der kreativen und akribischen Natur der Mixologie.

Die Verwendung von ultradünnem Glas in der Kyoto Barware trägt nicht nur zu ihrem unverwechselbaren Aussehen bei, sondern bietet Mixologen auch eine Leinwand, auf der sie ihre selbstgemachten Kreationen präsentieren können. So kommen die leuchtenden Farben und die raffinierten Details der Drinks besonders gut zur Geltung. Das leichte und elegante Design der Kyoto Barware fügt dem Toolkit des Mixologen eine zusätzliche Ebene der Raffinesse hinzu und verstärkt die Gesamtpräsentation und das Trinkerlebnis sowohl für den Kreativeur als auch für den Konsumenten.

NEW



346 00 05 DT0002

Saké

Saké

190 ml | 6½ oz

H 161,4 mm | 6⅓"

Ø 89,9 mm | 3½"



346 00 25

Cocktail

Cocktailsschale

320 ml | 10¾ oz

H 172,2mm | 6¾"

Ø 112m m | 4½"



346 00 05

Nick & Nora

Nick & Nora

190 ml | 6½ oz

H 161,4 mm | 6⅓"

Ø 89,9 mm | 3½"



346 00 24

Cocktail

Cocktailspitz

120 ml | 4 oz

H 173 mm | 6¾"

Ø 71,5 mm | 2¾"



346 00 14

Whisky neat tumbler

Whisky pur Becher

315 ml | 10½ oz

H 85 mm | 3⅓"

Ø 72 mm | 2¾"



346 00 15

Whisky O.F. tumbler

Whisky O.F. Becher

435 ml | 14½ oz

H 94 mm | 3¾"

Ø 80 mm | 3"



346 00 16

Whisky D.O.F. tumbler

Whisky D.O.F. Becher

525 ml | 17¾ oz

H 106 mm | 4¼"

Ø 82,6 mm | 3¼"



346 00 09

Water tumbler

Wasserbecher

400 ml | 13½ oz

H 144 mm | 5½"

Ø 62 mm | 2½"



346 00 10

Juice tumbler

Saftglas

435 ml | 14½ oz

H 155 mm | 6"

Ø 62 mm | 2½"



346 00 12

Longdrink tumbler

Longdrinkbecher

465 ml | 15½ oz

H 165 mm | 6½"

Ø 62 mm | 2½"





Like in the 20's
Wie in den 20ern



EN

This glass series beautifully merge the elegance of the past with a modern twist. Paying tribute to the iconic barware of the 1920s, an era renowned for its unique style and sophistication, this collection capture the essence of that bygone era. Utilizing diamond-cut technology, debossed lines adorn these three bar collections, providing a nostalgic touch that harks back to the charm of the past. The interplay between matte-frosted and polished crystal glass surfaces creates not only a stunning visual effect but also a delightful tactile experience in your hand. Classic yet distinctly modern, the glasses stand out as an exquisite eye-catcher.

DE

Diese Glasserie verbindet auf wunderbare Weise die Eleganz der Vergangenheit mit einem modernen Twist. Als Hommage an die kultigen Bargläser der 1920er Jahre, einer Ära, die für ihren einzigartigen Stil und ihre Raffinesse bekannt war, fängt diese Kollektion die Essenz dieser vergangenen Epoche ein. Diese Bar-Kollektion sind mit diamantgeschliffenen Linien versehen, die einen nostalgischen Touch verleihen und den Charme der Vergangenheit wieder aufleben lassen. Das Zusammenspiel von mattierten und geschliffenen Kristallflächen sorgt nicht nur für atemberaubende visuelle Effekte, sondern auch für eine außergewöhnlich angenehme Haptik in der Hand. Klassisch und doch ausgesprochen modern, diese Gläser sind ein exquisiter Blickfang.



350 00 46 DS 1620

Whisky tumbler small

Whisky Becher klein

250 ml | 8½ oz

H 85 mm | 3¼"

Ø 75 mm | 3"



350 00 12 DS 1620

Longdrink tumbler

Longdrinkbecher

405 ml | 13¾ oz

H 165 mm | 6½"

Ø 66 mm | 2½"



350 00 10 DS 1620

Juice tumbler big

Saftglas groß

380 ml | 12¾ oz

H 155 mm | 6"

Ø 65,5 mm | 2½"



350 00 15 DS 1620

Whisky O.F. tumbler

Whisky O.F. Becher

320 ml | 10¾ oz

H 94 mm | 3¾"

Ø 80 mm | 3¼"



159 00 41 DS 1620

Champagne Saucer *Grand Cru*

Champagnerschale *Grand Cru*

320 ml | 12½ oz

H 174 mm | 6¾"

Ø 100mm | 4"



159 00 08 DS 1620

Champagne saucer

Champagnerschale *Coupe*

275 ml | 9¼ oz

H 162mm | 6½"

Ø 93 mm | 3½"



205 00 25 DS 1620

Cocktail

Cocktailschale

250ml | 8½ oz

H 168mm | 6½"

Ø 106mm | 4¼"



PREMIUM

MANHATTAN



350 00 12 DS 1648
Longdrink tumbler
Longdrinkbecher
405 ml | 13¾ oz
H 165 mm | 6½"
Ø 66 mm | 2½"



350 00 10 DS 1648
Juice tumbler large
Saftglas groß
380 ml | 12¾ oz
H 155 mm | 6"
Ø 65,5 mm | 2½"



350 00 15 DS 1648
Whisky O.F. tumbler
Whisky O.F. Becher
320 ml | 10¾ oz
H 94 mm | 3¾"
Ø 80 mm | 3¼"

PREMIUM

CLUB



350 00 12 DS 1619
Longdrink tumbler
Longdrinkbecher
405 ml | 13¾ oz
H 165 mm | 6½"
Ø 66 mm | 2½"



350 00 10 DS 1619
Juice tumbler large
Saftglas groß
380 ml | 12¾ oz
H 155 mm | 6"
Ø 65,5 mm | 2½"



350 00 15 DS 1619
Whisky O.F. tumbler
Whisky O.F. Becher
320 ml | 10¾ oz
H 94 mm | 3¾"
Ø 80 mm | 3¼"

NEW YORK BAR



With the touch of a fascinating city
Mit dem Touch einer faszinierenden Stadt

NEW YORK BAR offers the right glass for every ‘bartypical’ drink. The straight, well defined shapes demonstrate the necessary competence in every area of application. The heavy glasses give cocktail and spirits lovers genuine hand flatterers.

NEW YORK BAR bietet für jeden „bartypischen“ Getränkewunsch das richtige Glas. Durch die geradlinigen, gut definierten Formen demonstriert die Glasserie in jedem Einsatzgebiet die nötige Kompetenz. Cocktail- und Spirituosenliebhaber erhalten durch die schweren Gläser echte Handschmeichler.



350 00 20
Shot glass
Stamper
55 ml | 1¾ oz
H 81 mm | 3¼"
Ø 39 mm | 1½"



350 00 47
Mini-drink
Mini-Drink
190 ml | 6½ oz
H 80 mm | 3¼"
Ø 68 mm | 2½"



350 00 46
Whisky tumbler small
Whisky Becher klein
250 ml | 8½ oz
H 85 mm | 3¼"
Ø 75 mm | 3"



350 00 15
Whisky O.F. tumbler
Whisky O.F. Becher
320 ml | 10¾ oz
H 94 mm | 3¾"
Ø 80 mm | 3¼"



350 00 16
Whisky D.O.F. tumbler
Whisky D.O.F. Becher
420 ml | 14¼ oz
H 106 mm | 4¼"
Ø 85 mm | 3¼"



350 00 09
Mix-drink
Mix-Drink
350 ml | 11¾ oz
H 144 mm | 5¾"
Ø 64,5 mm | 2½"



350 00 12
Longdrink tumbler
Longdrink Becher
405 ml | 13¾ oz
H 165 mm | 6½"
Ø 66 mm | 2½"



350 00 13
Aperitif
Campari-Drink
320 ml | 10⅓ oz
H 166,5 mm | 6½"
Ø 59,5 mm | 2¼"



350 00 13 BE001*
Aperitif black
Campari-Drink schwarz
320 ml | 10⅓ oz
H 166,5 mm | 6½"
Ø 59,5 mm | 2¼"



350 00 22
Highball
Highball
450 ml | 15¼ oz
H 178 mm | 7"
Ø 66 mm | 2½"



350 00 11
Water
Wasserglas
260 ml | 8¾ oz
H 140 mm | 5½"
Ø 55,5 mm | 2¼"



350 00 14
Juice tumbler
Saftbecher
290 ml | 9¾ oz
H 107 mm | 4¼"
Ø 70 mm | 2¾"



350 00 10
Juice tumbler large
Saftbecher groß
380 ml | 12¾ oz
H 155 mm | 6"
Ø 65,5 mm | 2½"



350 00 23
Beer tumbler
Bierbecher
535 ml | 18 oz
H 160 mm | 6¼"
Ø 76 mm | 3"

* Finished with organic ink from the outside
Außenseite mit organischer Farbe veredelt

MÉTRICO



Form follows function *Form folgt Funktion*

EN

Métrico pays homage to the clarity and consistency of the Bauhaus style: clean lines, functional aesthetics and universal versatility. The trapezoidal geometry and symmetrical proportions of the glasses celebrate the Bauhaus principle of „form follows function“, capturing the spirit of the era.

The robust, conical lines give the glasses stability and a simple elegance that allows the drink itself to be the focus. Inspired by the exact measure & harmonious balance that both reflects the aesthetics of the Bauhaus style and is important in the art of mixology, a series of three different sizes has been created, perfect for cocktails with lots of ice or other mixology creations.

The Métrico series captures moments and gives them a subtle sophistication. It is an invitation to discover the beauty of simplicity and celebrate the essential. A range for lovers of clarity and timeless design - a shape that never goes out of fashion.

DE

Métrico ist eine Hommage an die Klarheit und Beständigkeit des Bauhaus Stils: Klare Formen, funktionale Ästhetik und universelle Vielseitigkeit. Die trapezförmige Geometrie und die symmetrischen Proportionen der Gläser zelebrieren das Bauhaus-Prinzip „Form folgt Funktion“ und fangen den Geist dieser Epoche perfekt ein.

Die robusten, konischen Linien verleihen den Gläsern Stabilität und schlichte Eleganz, wodurch das Getränk selbst zum Highlight wird. Inspiriert durch das exakte Maß & der harmonischen Balance, die sowohl die Ästhetik des Bauhaus-Stils prägen als auch in der Kunst der Mixology essenziell sind, entstand eine Serie mit drei verschiedene Größen, die sich perfekt für Cocktails mit viel Eis oder anderen Mixology-Kreationen eignet.

Die Serie Métrico fängt Momente ein und verleiht ihnen eine subtile Raffinesse. Sie ist eine Einladung, die Schönheit des Einfachen zu entdecken und das Wesentliche zu feiern. Eine Serie für Liebhaber von Klarheit und zeitlosem Design – eine Form, die nie aus der Mode kommt.

COMING SOON



353 00 15

Whisky O.F. tumbler

Whisky O.F. Becher

350 ml | 11 ¾ oz

H 90 mm | 3 ½"

Ø 88 mm | 3 ½"

COMING SOON



353 00 13

Campari drink

Campari Drink

380 ml | 12 ¾ oz

H 140 mm | 5 ½"

Ø 75 mm | 3"



353 00 12

Tumbler small

Becher klein

270 ml | 9 ¼ oz

H 125 mm | 5"

Ø 65 mm | 2½"



353 00 09

Tumbler middle

Becher mittel

550 ml | 18½ oz

H 122 mm | 4¾"

Ø 95 mm | 4"



353 00 99

Tumbler large

Becher groß

655 ml | 22 oz

H 158 mm | 6¼"

Ø 90 mm | 3½"



COLORFUL

ELEMENTS METALLIC



Champagne saucer & cocktail glass
Sektschale & Cocktail Glas



EN

In addition to the monochrome tumblers, the twocolor versions with matt and metallic surfaces provide special accents - as tumblers as well as cocktail glasses or champagne saucers.

DE

Neben den monochromen Bechern sorgen die zweifarbigen Ausführungen mit matten und metallischen Oberflächen für besondere Akzente – als Becher wie auch als Cocktail- oder Sektschalen.



273 00 08 EL098
Black-bronze
Schwarz-Bronze
230 ml | 7¾ oz
H 147 mm | 5¾"
Ø 95 mm | 3¾"



273 00 08 EL097
Black-silver
Schwarz-Silber
230 ml | 7¾ oz
H 147 mm | 5¾"
Ø 95 mm | 3¾"



273 00 08 EL096
Black-gold
Schwarz-Gold
230 ml | 7¾ oz
H 147 mm | 5¾"
Ø 95 mm | 3¾"



273 00 08 EL088
White-bronze
Weiß-Bronze
230 ml | 7¾ oz
H 147 mm | 5¾"
Ø 95 mm | 3¾"



273 00 08 EL087
White-silver
Weiß-Silber
230 ml | 7¾ oz
H 147 mm | 5¾"
Ø 95 mm | 3¾"



273 00 08 EL086
White-gold
Weiß-Gold
230 ml | 7¾ oz
H 147 mm | 5¾"
Ø 95 mm | 3¾"



140 00 25 EL098
Black-bronze
Schwarz-Bronze
240 ml | 8 oz
H 172 mm | 6¾"
Ø 116 mm | 4½"



140 00 25 EL097
Black-silver
Schwarz-Silber
240 ml | 8 oz
H 172 mm | 6¾"
Ø 116 mm | 4½"



140 00 25 EL096
Black-gold
Schwarz-Gold
240 ml | 8 oz
H 172 mm | 6¾"
Ø 116 mm | 4½"



140 00 25 EL088
White-bronze
Weiß-Bronze
240 ml | 8 oz
H 172 mm | 6¾"
Ø 116 mm | 4½"



140 00 25 EL087
White-silver
Weiß-Silber
240 ml | 8 oz
H 172 mm | 6¾"
Ø 116 mm | 4½"



140 00 25 EL086
White-gold
Weiß-Gold
240 ml | 8 oz
H 172 mm | 6¾"
Ø 116 mm | 4½"

All glasses in the series ELEMENTS are finished on the outside with organic ink and are dishwasher-safe.
Alle Gläser der Serie ELEMENTS werden von außen mit organischer Farbe veredelt und sind spülmaschinengeeignet.

ELEMENTS METALLIC



Tumbler
Becher

EN

In addition to the monochrome tumblers, the twocolor versions with matt and metallic surfaces provide special accents - as tumblers as well as cocktail glasses or champagne saucers.

DE

Neben den monochromen Bechern sorgen die zweifarbigen Ausführungen mit matten und metallischen Oberflächen für besondere Akzente – als Becher wie auch als Cocktail- oder Sektschalen.



352 00 12 EL088
White-bronze
Weiß-Bronze
465 ml | 15¾ oz
H 120 mm | 4¾"
Ø 85 mm | 3½"



352 00 12 EL087
White-silver
Weiß-Silber
465 ml | 15¾ oz
H 120 mm | 4¾"
Ø 85 mm | 3½"



352 00 12 EL086
White-gold
Weiß-Gold
465 ml | 15¾ oz
H 120 mm | 4¾"
Ø 85 mm | 3½"



352 00 12 EL098
Black-bronze
Schwarz-Bronze
465 ml | 15¾ oz
H 120 mm | 4¾"
Ø 85 mm | 3½"



352 00 12 EL097
Black-silver
Schwarz-Silber
465 ml | 15¾ oz
H 120 mm | 4¾"
Ø 85 mm | 3½"



352 00 12 EL096
Black-gold
Schwarz-Gold
465 ml | 15¾ oz
H 120 mm | 4¾"
Ø 85 mm | 3½"



352 00 12 BR093
Black-red
Schwarz-Rot
465 ml | 15¾ oz
H 120 mm | 4¾"
Ø 85 mm | 3½"



352 00 12 BR073
Red-black
Rot-Schwarz
465 ml | 15¾ oz
H 120 mm | 4¾"
Ø 85 mm | 3½"

All glasses in the series ELEMENTS are finished on the outside with organic ink and are dishwasher-safe.
Alle Gläser der Serie ELEMENTS werden von außen mit organischer Farbe veredelt und sind spülmaschinengeeignet.

CLASSIC

ELEMENTS



Tumbler
Becher

EN

Colored drinking glasses are very popular as accentuating elements in the upscale gastronomy but also on the table at home. The color range of ELEMENTS is chosen in such a way that the universally applicable tumblers, both individually or in combination, achieve the desired attention for which they are used.

DE

Farbige Trinkgläser sind als akzentuierende Elemente in der gehobenen Gastronomie, aber auch auf dem heimischen Tisch sehr beliebt. Bei den Gläsern der Serie ELEMENTS ist die Farbpalette so gewählt, dass die universell einsetzbaren Becher sowohl einzeln als auch in Kombination die gewünschte Aufmerksamkeit erzielen.



352 00 12 EL006

Green

Grün

465 ml | 15¾ oz

H 120 mm | 4¾"

Ø 85 mm | 3½"



352 00 12 EL015

Amber

Bernstein

465 ml | 15¾ oz

H 120 mm | 4¾"

Ø 85 mm | 3½"



352 00 12 EL014

Olive

Olive

465 ml | 15¾ oz

H 120 mm | 4¾"

Ø 85 mm | 3½"



352 00 12 EL003

Red

Rot

465 ml | 15¾ oz

H 120 mm | 4¾"

Ø 85 mm | 3½"



352 00 12 EL052

Smoky grey

Rauchgrau

465 ml | 15¾ oz

H 120 mm | 4¾"

Ø 85 mm | 3½"



352 00 12 EL013

Lilac

Flieder

465 ml | 15¾ oz

H 120 mm | 4¾"

Ø 85 mm | 3½"



352 00 12 EL051

Smoky blue

Blaugrau

465 ml | 15¾ oz

H 120 mm | 4¾"

Ø 85 mm | 3½"



352 00 12 EL050

Blue

Blau

465 ml | 15¾ oz

H 120 mm | 4¾"

Ø 85 mm | 3½"

All glasses in the series ELEMENTS are finished on the outside with organic ink and are dishwasher-safe.
Alle Gläser der Serie ELEMENTS werden von außen mit organischer Farbe veredelt und sind spülmaschinengeeignet.

TWISTER



Effective accentuations Überraschende Effekte

EN

The combination of colors and the finely scored décor creates interesting light and color effects in the TWISTER range. Every different color sets its own accent. Especially the bi-colored versions are interesting eye-catchers on the table and the bar.

Those who do not want to use these attractive tumblers for drinks alone can also use them as lanterns for atmospheric lightning.

DE

Die Kombination aus Farbigkeit und dem feinen Riefendekor sorgt bei TWISTER immer wieder für interessante Licht- und Farbeffekte. Dabei setzt jede Farbe ihre eigenen Akzente. Vor allem die zweifarbigen Varianten sind interessante Blickfänger auf dem Tisch und an der Bar.

Wer diese attraktiven Glasbecher nicht allein für Getränke einsetzen möchte, der kann sie auch als Windlichter für eine stimmungsvolle Beleuchtung verwenden.



352 00 12 TW011

Brown

Braun

465 ml | 15¾ oz

H 120 mm | 4¾"

Ø 85 mm | 3½"



352 00 12 TW051

Smoky blue

Blaugrau

465 ml | 15¾ oz

H 120 mm | 4¾"

Ø 85 mm | 3½"



352 00 12 TW052

Smoky grey

Rauchgrau

465 ml | 15¾ oz

H 120 mm | 4¾"

Ø 85 mm | 3½"



352 00 12 TW006

Green

Grün

465 ml | 15¾ oz

H 120 mm | 4¾"

Ø 85 mm | 3½"



352 00 12 TW015

Amber

Bernstein

465 ml | 15¾ oz

H 120 mm | 4¾"

Ø 85 mm | 3½"



352 00 12 TW013

Lilac

Flieder

465 ml | 15¾ oz

H 120 mm | 4¾"

Ø 85 mm | 3½"

PREMIUM

STONES



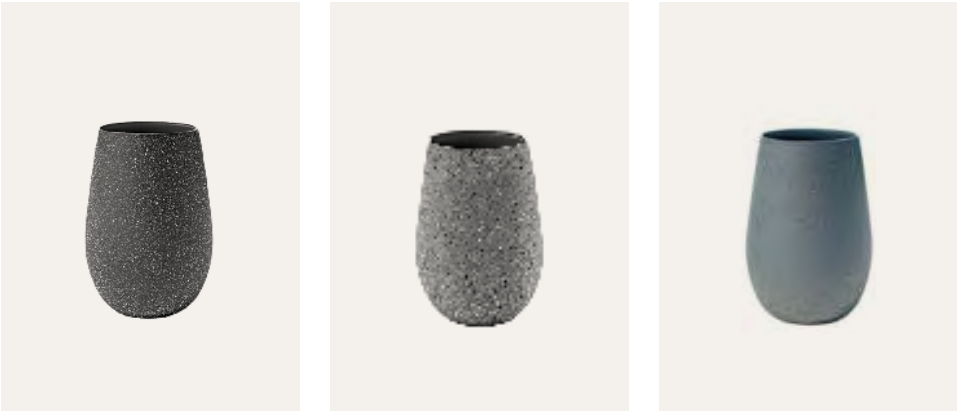
Nature feeling
Natur-Erlebnis

EN

Inspired by the beauty of nature, the series Stones is an exceptional extension of our popular Event series and features an authentic stone-like appearance and unique touch to complement any table setting. These tumblers offer a fingerprint-free experience, as the matte, stone-like finish prevents undesirable marks. Aesthetic and functionality in one glass.

DE

Inspiriert von der Schönheit der Natur ist die Serie Stones eine außergewöhnliche Erweiterung unserer beliebten Event-Serie. Sie zeichnet sich durch ein authentisches, steinähnliches Aussehen und einen einzigartigen Touch aus, der jeden gedeckten Tisch schön ergänzt. Diese Becher sind frei von Fingerabdrücken, denn die matte, steinähnliche Oberfläche verhindert unerwünschte Abdrücke. Ästhetik und Funktionalität in einem Glas.



352 00 12 SN152	352 00 12 SN151	352 00 12 SN150
Basalt (dark grey)	Graphite (medium grey)	Pebble (light grey)
<i>Basalt (dunkel grau)</i>	<i>Graphit (mittelgrau)</i>	<i>Kiesel (hellgrau)</i>
465 ml 15¾ oz	465 ml 15¾ oz	465 ml 15¾ oz
H 120 mm 4¾"	H 120 mm 4¾"	H 120 mm 4¾"
Ø 85 mm 3½"	Ø 85 mm 3½"	Ø 85 mm 3½"

All glasses in the series STONES are finished on the outside with organic ink and are dishwasher-safe.
Alle Gläser der Serie STONES werden von außen mit organischer Farbe veredelt und sind spülmaschinengeeignet.

PREMIUM

MIRRORS



Reflecting elegance
Spiegelnde Eleganz

EN

The latest Mirrors tumbler collection is an extension of our beloved Event tumbler line. Inspired by the avant-garde era of the iconic Fashion Designer Thierry Mugler, these tumblers showcase shimmering colors that captivate attention in any setting.

Meticulously crafted with a fusion of vintage sophistication and contemporary flair, the Mirrors series distinguishes itself with a robust construction and impeccable balance, making it the ideal companion for a diverse range of events. The mirror coating gives the tumblers a distinctive aesthetic that interacts with light, ensuring they stand out in every crowd.

DE

Die neueste Mirrors Kollektion ist eine Erweiterung unserer beliebten Event Becher-Linie. Inspiriert von der avantgardistischen Ära des Kult-Modedesigners Thierry Mugler, bieten diese Becher schimmernde Farben, die in jeder Umgebung die Aufmerksamkeit auf sich ziehen.

Die Mirrors-Serie wurde sorgfältig mit einer Mischung aus Vintage-Raffinesse und zeitgenössischem Flair gefertigt und zeichnet sich durch eine robuste Konstruktion und makellose Balance aus. Die Spiegelbeschichtung verleiht den Bechern eine einzigartige Ästhetik, die mit dem Licht interagiert und sie zu besonderen Hinguckern macht.



352 00 12 MR020*

Silver

Silber

465 ml | 15¾ oz

H 120 mm | 4¾"

Ø 85 mm | 3½"



352 00 12 MR201*

Iodine white

Iodin Weiß

465 ml | 15¾ oz

H 120 mm | 4¾"

Ø 85 mm | 3½"



352 00 12 MR008*

Violet

Violett

465 ml | 15¾ oz

H 120 mm | 4¾"

Ø 85 mm | 3½"



352 00 12 MR009*

Turquoise

Türkis

465 ml | 15¾ oz

H 120 mm | 4¾"

Ø 85 mm | 3½"



352 00 12 MR005*

Blue

Blau

465 ml | 15¾ oz

H 120 mm | 4¾"

Ø 85 mm | 3½"



352 00 12 MR011*

Brown

Braun

465 ml | 15¾ oz

H 120 mm | 4¾"

Ø 85 mm | 3½"

All glasses in the series MIRRORS are finished on the outside with organic ink and are dishwasher-safe.
Alle Gläser der Serie MIRRORS werden von außen mit organischer Farbe veredelt und sind spülmaschinengeeignet.
* No longer in the product range from 2027 | Ab 2027 nicht mehr im Sortiment

SNAPSHOT

SPARKLING WINE & CHAMPAGNE

Perfect for every occasion
Perfekt für jeden Anlass



420 00 29	159 00 08	159 00 41
Q1	Power	Power
Champagne flute	Champagne saucer	Champagne Grand Cru
Champagnerkelch	Champagnerschale	Champagner Grand Cru
300 ml 10¼ oz	275 ml 9¼ oz	315 ml 10¾ oz
H 270 mm 10¼"	H 162 mm 6½"	H 174 mm 6¾"
Ø 80 mm 3¼"	Ø 93 mm 3¾"	Ø 100 mm 4"



100 00 07	140 00 07	220 00 07	147 00 07	180 00 17	200 00 07
Weinland	Grandezza	Experience	Exquisit	Event	Classic
Champagne flute	Champagne flute	Champagne flute	Champagne flute	Champagne flute	Champagne flute
Sektkelch	Sektkelch	Sektkelch	Sektkelch	Sektkelch	Sektkelch
200 ml 6¾ oz	215 ml 7¼ oz	190 ml 6½ oz	175 ml 6 oz	195 ml 6½ oz	190 ml 6½ oz
H 212 mm 8¼"	H 222 mm 8¾"	H 224 mm 8¾"	H 221 mm 8¾"	H 221 mm 8¾"	H 219 mm 8½"
Ø 67,5 mm 2½"	Ø 65 mm 2½"	Ø 62,5 mm 2½"	Ø 67,5 mm 2¾"	Ø 67,5 mm 2¾"	Ø 65 mm 2½"

224



471 00 29	245 00 29	731 00 29	231 00 29	159 00 29	142 00 07
Cocoon	Starlight	Symphony	Quatrophil	Power	Celestia
Champagne flute	Champagne flute	Champagne flute	Champagne flute	Champagne flute	Champagne flute
Champagnerkelch	Champagnerkelch	Champagnerkelch	Champagnerkelch	Champagnerkelch	Champagnerkelch
340 ml 11½ oz	290 ml 9¾ oz	290 ml 9¾ oz	290 ml 9¾ oz	240 ml 8 oz	355 ml 12 oz
H 255 mm 10"	H 240 mm 9½"	H 260 mm 10¼"	H 260 mm 10¼"	H 226 mm 9"	H 238 mm 9¼"
Ø 77 mm 3"	Ø 75 mm 3"	Ø 82,5 mm 3¼"	Ø 82,5 mm 3¼"	Ø 72,5 mm 2¾"	Ø 77 mm 3"



231 00 29 HL002	388 00 07 LA003/53	149 00 29	147 00 29	140 00 29	200 00 29
Highlight	L'AMOUR	Exquisit Royal	Exquisit	Grandezza	Classic
Champagne flute	Champagne flute	Champagne flute	Champagne flute	Champagne flute	Champagne flute
Champagnerkelch	Sektkelch	Champagnerkelch	Champagnerkelch	Champagnerkelch	Champagnerkelch
290 ml 9¾ oz	175 ml 6 oz	265 ml 9 oz	265 ml 9 oz	280 ml 9½ oz	240 ml 8 oz
H 260 mm 10¼"	H 240 mm 9½"	H 243 mm 9½"	H 223 mm 8¾"	H 235 mm 9¼"	H 217 mm 8½"
Ø 82,5 mm 3¼"	Ø 70 mm 2¾"	Ø 70 mm 2¾"	Ø 70 mm 2¾"	Ø 70 mm 2½"	Ø 65 mm 2½"



376 00 07	215 00 17	377 00 07	236 00 29	190 00 29	182 00 29
Ultra	Vinea	Revolution	Fino	Prestige	Cuvée
Champagne flute	Champagne flute	Champagne flute	Champagne flute	Champagne flute	Champagne flute
Sektkelch	Sektkelch	Sektkelch	Champagnerkelch	Champagnerkelch	Champagnerkelch
185 ml 6¼ oz	170 ml 5¾ oz	200 ml 6¾ oz	425 ml 14¼ oz	345 ml 11¾ oz	145 ml 5 oz
H 216,5 mm 8½"	H 224 mm 8¾"	H 225 mm 9"	H 250 mm 9¾"	H 232 mm 9"	H 193 mm 7½"
Ø 65 mm 2½"	Ø 65 mm 2½"	Ø 75 mm 3"	Ø 84 mm 3¾"	Ø 80 mm 3¼"	Ø 63 mm 2½"



215 00 29	273 00 08*	159 00 08 DS 1620	159 00 41 DS 1620	231 00 40	231 00 41
Vinea	Jive	Soho	Soho	Swing	Twist
Champagne flute	Champagne saucer	Champagne	Champagne	Champagne saucer	Champagne saucer
Champagnerkelch	Sektschale	Saucer / Coupe	Grand Cru	Champagnerschale	Champagnerschale
210 ml 7 oz	230 ml 7¾ oz	275 ml 9¼ oz	320 ml 12½ oz	300 ml 10¼ oz	220 ml 7½ oz
H 205 mm 8"	H 147 mm 5¾"	H 162mm 6½"	H 174 mm 6¾"	H 181 mm 7"	H 172 mm 6¾"
Ø 68 mm 2¾"	Ø 95 mm 3¾"	Ø 93 mm 3½"	Ø 100mm 4"	Ø 116 mm 4½"	Ø 102 mm 4"

* Stern sealed with goblet | Angesetzter Stiel

BAR LIQUEUR SPIRITS

A whole world of Bar & Spirits glasses
Eine ganze Welt von Bar- & Spirituosengläsern

				
143 00 37	143 00 25	346 00 24	346 00 25	346 00 05
Berlin	Berlin	Kyoto	Kyoto	Kyoto
Balloon	Cocktail	Cocktail	Cocktail	Nick & Nora
Ballonglas	Cocktailschale	Cocktailspitz	Cocktailschale	Nick & Nora
815 ml 27½ oz	230 ml 7¾ oz	120 ml 4 oz	320 ml 10¾ oz	190ml 6½ oz
H 233 mm 9¼"	H 175 mm 7"	H 173 mm 6¾"	H 172,2 mm 6¾"	H 161,4 mm 6⅓"
Ø 109 mm 4¼"	Ø 106 mm 4¼"	Ø 71,5 mm 2¾"	Ø 112mm 4½"	Ø 89,9 mm 3½"
				
160 00 37	205 00 25 DS 1620	140 00 25	205 00 25	140 00 24
Cocktail Glass	Soho	Grandezza	Professional	Grandezza
Gin Tonic	Cocktail	Cocktail	Cocktail	Margarita
755 ml 25½ oz	Cocktailschale	Cocktailschale	Cocktailschale	Margarita
H 215 mm 8½"	250ml 8½ oz	240 ml 8 oz	250 ml 8½ oz	340 ml 11½ oz
Ø 107 mm 4¼"	H 168mm 6½"	H 172 mm 6¾"	H 168 mm 6½"	H 172 mm 6¾"
	Ø 106mm 4¼"	Ø 116 mm 4½"	Ø 106 mm 4¼"	Ø 111 mm 4¼"
				
483 00 25	150 00 31	104 00 22	104 00 12	
Beer & Bar	Grand Cuvée	Vulcano	Vulcano	
Acapulco	Tasting	Red wine tasting tumbler	White wine tasting tumbler	
Acapulco	Verkostungsglas	Rotwein-Tasting-Becher	Weißwein-Tasting-Becher	
480 ml 16¼ oz	300 ml 10¼ oz	705 ml 23¾ oz	485 ml 16½ oz	
H 209 mm 8¼"	H 186 mm 7¼"	H 133 mm 5¼"	H 115 mm 4½"	
Ø 80 mm 3¼"	Ø 74 mm 3"	Ø 96 mm 3¾"	Ø 87 mm 3½"	

					
420 00 30	420 00 18	231 00 30	140 00 26	200 00 30	154 00 31
Q1	Q1	Quatrophil	Grandezza	Classic	Rum
Grappa	Cognac	Grappa	Grappa	Liqueur	Destillatglas
Edelbrand	Cognac	Edelbrand	Edelbrand	Destillatglas	
60 ml 2 oz	120 ml 4 oz	65 ml 2¼ oz	105 ml 3½ oz	185 ml 6¼ oz	205 ml 7 oz
H 193 mm 7½"	H 185 mm 7¼"	H 195 mm 7¾"	H 203 mm 8"	H 177,5 mm 7"	H 178,5 mm 7"
Ø 62 mm 2½"	Ø 64 mm 2½"	Ø 62,5 mm 2½"	Ø 65 mm 2½"	Ø 65 mm 2½"	Ø 65 mm 2½"
					
206 00 26	205 00 26	205 00 30	205 00 31	303 00 05	303 00 30
Grappa	Professional	Professional	Professional	Liqueur	Liqueur
Destillatglas	Grappa	Liqueur	Vodka / Aperitif	Liqueur / Schnaps	Liqueur / Schnaps
90 ml 3 oz	Destillatglas	Destillatglas	Aquavit / Bitter	30 ml 1 oz	55 ml 1¾ oz
H 173 mm 6¾"	85 ml 3 oz	105 ml 3½ oz	50 ml 1¾ oz	H 105 mm 4"	H 122 mm 4¾"
Ø 56 mm 2¼"	H 172 mm 6¾"	H 169 mm 6¾"	H 166 mm 6½"	Ø 48 mm 2"	Ø 48 mm 2"
	Ø 56 mm 2¼"	Ø 56 mm 2¼"	Ø 56 mm 2¼"		
					
106 00 31	140 00 18	205 00 18	103 00 18	161 00 31	161 00 05
I.N.A.O. tasting	Grandezza	Professional	Milano	Nosing	Liqueur
Verkostungsglas	Brandy	Brandy	Brandy	Nosing-Glas	Likörschale
200 ml 6¾ oz	Cognacschwenker	Cognacschwenker	Cognacschwenker	195 ml 6½ oz	85 ml 2¾ oz
H 155 mm 6"	610 ml 20¾ oz	425 ml 14¼ oz	585 ml 19¾ oz	H 124 mm 4¾"	H 72 mm 2¾"
Ø 65 mm 2½"	H 155 mm 6"	H 138 mm 5½"	H 134 mm 5¼"	Ø 73,5 mm 3"	Ø 73,5 mm 3"
	Ø 104 mm 4"	Ø 95 mm 3¾"	Ø 105 mm 4¼"		
					
100 00 20	350 00 20	205 00 21	205 00 20	502 00 32	
Weinland	New York Bar	Professional	Professional	Coffee / hot beverages	
Shot	Shot	Shot	Shot	Latte / Glühwein	
Stamper	Stamper	Stamper	Stamper		
80 ml 2¾ oz	55 ml 1¾ oz	45 ml 1½ oz	70 ml 2¼ oz	265 ml 9 oz	
H 62 mm 2¼"	H 81 mm 3¼"	H 80 mm 3"	H 100 mm 4"	H 150 mm 6"	
Ø 45 mm 1¾"	Ø 39 mm 1½"	Ø 46 mm 1¾"	Ø 46 mm 1¾"	Ø 78 mm 3"	

BEER BIER



The right glass for every beer fan *Das richtige Bierglas für jeden Bierliebhaber*

EN

Good beer is a sophisticated drink, not least when it comes to the glass. That's why a wide range of glass shapes has developed within beer culture, each with its own functionality and – of course – its own fans. With its wide range of beer glasses, Stölzle Lausitz always offers the right glass for consuming “normal” or non-alcoholic beer and trendy drinks such as craft beer, ice beer and mixed beer drinks in style and with an appealing feel.

DE

Gutes Bier ist ein anspruchsvolles Getränk, nicht zuletzt, wenn es um das Glas geht. Deshalb hat sich im Rahmen der Bierkultur ein breites Spektrum an Glasformen entwickelt, in dem jedes seine eigene Funktionalität und – selbstverständlich – seine eigenen Fans hat. Mit dem breit aufgestellten Bierglas-Sortiment bietet Stölzle Lausitz immer das richtige Glas, mit dem sich „normales“ oder alkoholfreies Bier und trendige Getränke wie Craft Beer, Ice-Bier und Biermischgetränke immer stilvoll und haptisch ansprechend konsumieren lassen.



121 00 19
Craft Beer
0,3 l | 10¼ oz
430 ml | 14½ oz
H 200 mm | 7¾"
Ø 87 mm | 3½"



120 00 19
Beer tulip 10¼ oz
Biertulpe 0,3 l
400 ml | 13½ oz
H 193,5 mm | 7½"
Ø 78 mm | 3"



308 00 50
Berlin
0,4 l | 13½ oz
490 ml | 16½ oz
H 153 mm | 6"
Ø 93 mm | 3½"



308 00 19
Berlin
0,3 l | 10¼ oz
385 ml | 13¼ oz
H 145 mm | 5¾"
Ø 85 mm | 3¼"



366 00 52
Imperial
0,5 l | 17 oz
620 ml | 21 oz
H 226 mm | 9"
Ø 80 mm | 3"



366 00 50
Imperial
0,4 l | 13½ oz
485 ml | 16½ oz
H 213 mm | 8½"
Ø 74 mm | 3"



366 00 19
Imperial
0,3 l | 10¼ oz
375 ml | 12¾ oz
H 198 mm | 7¾"
Ø 72 mm | 2¾"



103 00 19
Milano
0,3 l | 10¼ oz
390 ml | 13¼ oz
H 236 mm | 9¼"
Ø 73 mm | 3"



307 00 50
Iserlohn
0,4 l | 13½ oz
500 ml | 17 oz
H 224 mm | 8¾"
Ø 80 mm | 3"



307 00 19
Iserlohn
0,3 l | 10¼ oz
400 ml | 13½ oz
H 210 mm | 8¼"
Ø 76 mm | 3"



473 00 52
Wheat Beer 17 oz
Weizenbier 0,5 l
670 ml | 22¾ oz
H 240 mm | 9¾"
Ø 82 mm | 3¼"



473 00 50
Wheat Beer 10¼ oz
Weizenbier 0,3 l
395 ml | 13¼ oz
H 206 mm | 8"
Ø 69 mm | 2¾"



210 00 19
Grand Cuvée
Beer tulip 10¼ oz
Biertulpe 0,3 l
390 ml | 13¼ oz
H 177 mm | 7"
Ø 73 mm | 2¾"



104 00 22
Vulcano
Beer tumbler
Bierbecher
705 ml | 23¾ oz
H 133 mm | 5¼"
Ø 96 mm | 3¼"

WATER WASSER

A perfect Match with wine glasses
Perfekte Begleiter zum Weinglas

EN

With the thin-walled crystal glasses, every water looks particularly refreshing. Slim glasses keep the bubbles of carbonated mineral water longer in the glass. Conversely, a bulbous glass is suitable for a strong bubbling water to be quickly converted into a medium water.

DE

Mit den dünnwandigen Kristallgläsern wirkt jedes Wasser besonders erfrischend. Für kohlensäurehaltige Mineralwasser eignen sich besonders schlanke Gläser, die den Sprudel länger im Glas halten. Soll hingegen ein stark sprudelndes Wasser schnell in ein Medium-Wasser umgewandelt werden, ist ein bauchiges Glas die beste Wahl.



205 00 11
Professional
Water
Wasserglas
450 ml | 15¼ oz
H 158 mm | 6¼"
Ø 85 mm | 3¼"



283 00 11
Water
Wasserglas
450 ml | 15¼ oz
H 156 mm | 6"
Ø 85 mm | 3¼"



284 00 11
Water
Wasserglas
295 ml | 10 oz
H 146 mm | 5¾"
Ø 73 mm | 3"



420 00 11
Q1
Water
Wasserglas
460 ml | 15½ oz
H 188 mm | 7¼"
Ø 86 mm | 3½"



376 00 11
Ultra
Water
Wasserglas
450 ml | 15¼ oz
H 171,5 mm | 6¾"
Ø 85,5 mm | 3½"



140 00 11
Grandezza
Water
Wasserglas
340 ml | 11½ oz
H 164 mm | 6½"
Ø 77 mm | 3"

DECANTER & COOLER

DEKANTER & KÜHLER



Why decanting? Warum dekantieren?



EN

Older wines, especially red wines, form sediment in the bottle, the so-called depot. The decantation has the function to separate the wine from the unwanted depot and the tartar. It also enables the bouquet to unfold fully.

The shape of the decanter and their opening upwards influence the result of the decantation. The larger the surface of the vessel, the greater the oxygen exchange with the decanter. A large opening increases the exchange of oxygen – a narrow opening allows the oxygen to float above the wine.

DE

Gerade ältere Weine, insbesondere Rotweine, bilden in der Flasche Bodensatz, das sogenannte Depot. Das Dekantieren hat die Funktion, den Wein von dem Depot und dem Weinstein zu trennen. Es ermöglicht außerdem, das Bouquet zur vollen Entfaltung zu bringen.

Die Form des Dekanters sowie deren Öffnung nach oben hin beeinflussen das Ergebnis des Dekantierens. Je größer die Oberfläche des Gefäßes, desto größer ist der Sauerstoffaustausch innerhalb des Dekanters. Eine große Öffnung verstärkt den Sauerstoffaustausch, eine schmale Öffnung lässt den Sauerstoff über dem Wein schweben.



419 00 59
Wood
750 ml | 25¼ oz
H 282 mm | 11"
Ø 232 mm | 9"



400 00 59
Fire
750 ml | 25¼ oz
H 265 mm | 10½"
Ø 196 mm | 7¾"



400 00 57
Fire
Carafe white wine
Weißweinkaraffe
600 ml | 20¼ oz
H 260 mm | 10¼"
Ø 130 mm | 5"



400 00 63
Fire
375 ml | 12¾ oz
H 200 mm | 8"
Ø 140 mm | 5½"



100 00 59*
Weinland
750 ml | 25¼ oz
H 213 mm | 8½"
Ø 194 mm | 7½"



200 00 59
Classic
750 ml | 25¼ oz
H 217 mm | 8½"
Ø 210 mm | 8¼"



401 00 59
Earth
750 ml | 25¼ oz
H 285 mm | 11¼"
Ø 175 mm | 7"



403 00 59
Erebus
1500 ml | 50¾ oz
H 295 mm | 11½"
Ø 222 mm | 8¾"



405 00 59
Osorno
750 ml | 25¼ oz
H 305 mm | 12"
Ø 170 mm | 6¾"



406 00 59
Dancing
750 ml | 25¼ oz
H 350 mm | 13¾"
Ø 165 mm | 6½"



407 00 21
Trichter
Funnel
H 160 mm | 6¼"
Ø 110 mm | 4¼"

*Only upon request
Nur auf Anfrage

CARAFES & JUGS

KARAFFEN & KRÜGE



Real allrounders

Wahre Allrounder

EN

Whether wine, homemade lemonades, fruit juices, milk on the breakfast table or water: with the carafes and jugs from Stölzle Lausitz, drinks are always shown off to their best advantage. The smaller versions can also be used as milk jugs for coffee or, like the smallest UNIVERSAL carafe (4 cl), as a chic distillate glass.

DE

Egal ob Wein, selbstgemachte Limonaden, Obstsaft, Milch auf dem Frühstückstisch oder Wasser: Mit den Karaffen und Krügen von Stölzle Lausitz kommen Getränke immer bestens zur Geltung. Die kleineren Varianten eignen sich auch als Milchkännchen zum Kaffee oder, wie die kleinste UNIVERSAL-Karaffe (4 cl), als schickes Destillatglas.

Other sizes available
(1,5l without ice lip & 0,5l / 17 oz)
*In weiteren Größen erhältlich
(1,5l ohne Eislippe & 0,5l)*

Other sizes available
(0,5l / 17 oz & 0,25l / 8 1/2 oz)
*In weiteren Größen erhältlich
(0,5l & 0,25l)*



413 00 69

Jug 67¾ oz

Krug 2 l

H 310 mm | 12"

Ø 109 mm | 4¼"



413 00 67

Jug 42¼ oz

Krug 1,25 l

H 252 mm | 10"

Ø 100 mm | 4"



411 00 66 *

Exklusiv

1 l | 33¾ oz

H 190 mm | 7½"

Ø 113 mm | 4½"



412 00 66

One for all

1 l | 33¾ oz

H 285 mm | 11¼"

Ø 160 mm | 6¼"



412 00 63 *

One for all

0,35 l | 11¾ oz

H 210 mm | 8¼"

Ø 98 mm | 3¾"



412 00 61 *

One for all

0,125 l | 4¼ oz

H 160 mm | 6¼"

Ø 80 mm | 3"



347 00 64

Universal L

500 ml | 17 oz

H 237 mm | 9¼"

Ø 82 mm | 3¼"



347 00 62

Universal M

250 ml | 8½ oz

H 185 mm | 7¼"

Ø 64 mm | 2½"



347 00 70

Universal S

125 ml | 4¼ oz

H 152 mm | 6"

Ø 54 mm | 2"



347 00 20

Universal XS

4 cl | 1½ oz

H 105 mm | 4¼"

Ø 38 mm | 1½"

*Only upon request
Nur auf Anfrage

ACCESSORIES

GLASS STRAWS

GLASTRINKHALME

238

Durable and eco-friendly
Langlebig und umweltfreundlich

EN

Enjoying a refreshing drink with a straw is an indulgent luxury. Whether it's a long drink or a soft drink, an iced coffee, a cocktail or even clear mineral water, the concentration in the drinking straw ensures a pleasant drinking sensation.

The advantages of glass drinking straws are obvious: they are reusable and long-lasting. And they are absolutely tasteless.

DE

Ein erfrischendes Getränk, genossen mit einem Trinkhalm, das hat stets auch einen Hauch von Luxus. Egal ob beim Longdrink oder Softdrink, bei Eiskaffee, Cocktail oder selbst bei klarem Mineralwasser sorgt die Konzentration im Trinkhalm für ein angenehmes Trinkgefühl.

Die Vorteile von Trinkhalmen aus Glas sind offensichtlich: Sie sind wiederverwendbar und langlebig. Und sie sind absolut geschmacksneutral.

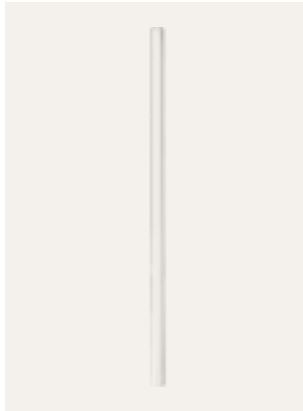
239



SO-00168
Dishcloth with logo
Poliertuch mit Logo
35 x 60 cm | 13¾" x 23½"
Microfiber Knit-2-Quality
Mikrofaser



441 00 77 S001
Set of 6 + brush
6er-Set + Bürste
L 200 mm | 8"
Ø 9 mm | 0,35"



441 00 77 H016
Clear
Klar
L 230 mm | 9"
Ø 9 mm | 0,35"



441 00 77 H007
Clear
Klar
L 200 mm | 8"
Ø 9 mm | 0,35"



441 00 77 H015
Clear
Klar
L 150 mm | 6"
Ø 9 mm | 0,35"

RACKS SPÜLKÖRBE

240

For professionals
Für die Gastronomie

EN

All racks are consisting of one compartment base rack, a top rack and extenders of different heights (according to height of the glass). External dimension is 50x50 cm (wxd) appropriate for all standard dish washers used in Hospitality Industry.

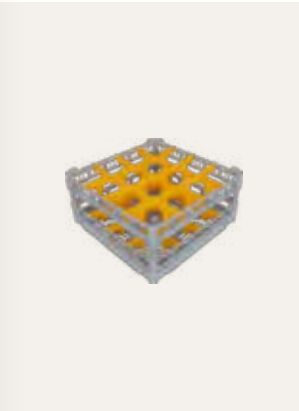
- Optimal storage
- Professional cleaning
- Safe transport
- Optimal glass protection
- Perfect water circulation

DE

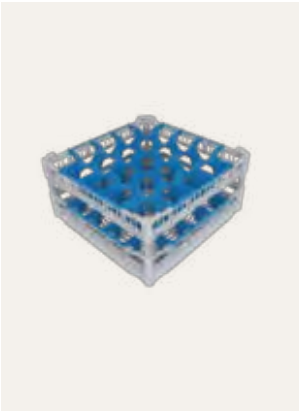
Alle Spülkörbe sind aus Kunststoff und bestehen aus einem Grundkorb, einem Oberkorb und unterschiedlich hohen Extendern (je nach Glashöhe). Das Standard-Außenmaß liegt bei 50x50 cm (BxT), passend für jede Gastro-Standard-Spülmaschine.

- Optimale Lagerung
- Professionelle Reinigung
- Sicherer Transport
- Optimaler Glasschutz
- Sehr gute Wasserzirkulation

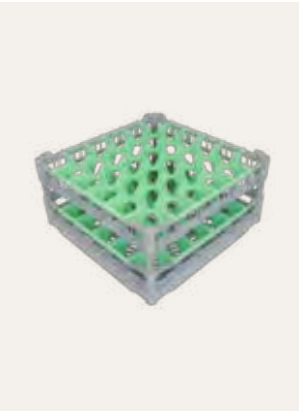
241



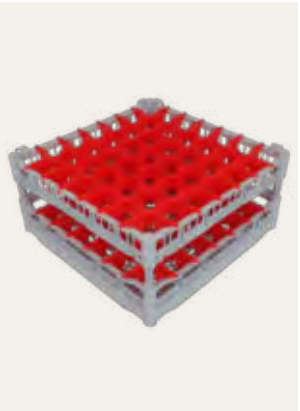
SK-0000
16 Compartment Rack
Glass Ø max. 113 mm
Spülkorb für 16 Gläser
Glas Ø max. 113 mm



SK-0001
25 Compartment Rack
Glass Ø max. 90 mm
Spülkorb für 25 Gläser
Glas Ø max. 90 mm



SK-0002
36 Compartment Rack
Glass Ø max. 74 mm
Spülkorb für 36 Gläser
Glas Ø max. 74 mm



SK-0003
49 Compartment Rack
Glass Ø max. 63 mm
Spülkorb für 49 Gläser
Glas Ø max. 63 mm

Racks for other glass sizes are also available
Spülkörbe für weitere Glasgrößen sind ebenfalls erhältlich

EXTRAS

DECORATION / VEREDELUNGEN

EN

From logo to unlimited range of motifs

Use glass as a lasting promotional medium – individually customized according to your specifications, whether goblets, tumblers, or special shapes. State-of-the-art technologies enable multicolor decorations, a wide variety of designs, and virtually unlimited motif options.

With our extensive range of organic colors, virtually any shade can be achieved.

In addition, we offer decorative rims in gold, silver, or platinum, multicolor decals, partial or full coloring, as well as precise machine-cut finishes using diamond technology. The result: glasses that showcase your brand effectively – high-quality, unique, and stylish.

DE

Vom Logo bis zu unbegrenzten Motiven

Setzen Sie Glas als dauerhaften Werbeträger ein – individuell veredelt nach Ihren Vorgaben, ob Kelch, Becher oder Spezialform. Modernste Technologien erlauben Multicolor-Dekore, vielfältige Designs und nahezu unbegrenzte Motivvielfalt.

Dank unseres breiten Spektrums an organischen Farben ist jede gewünschte Nuance realisierbar.

Zusätzlich bieten wir dekorative Ränder in Gold, Silber oder Platin, mehrfarbige Abziehbilder, Teil- oder Vollfärbungen sowie präzise maschinelle Schliffe mit Diamant-Technologie. So entstehen Gläser, die Ihre Marke wirkungsvoll präsentieren – hochwertig, individuell und stilvoll.

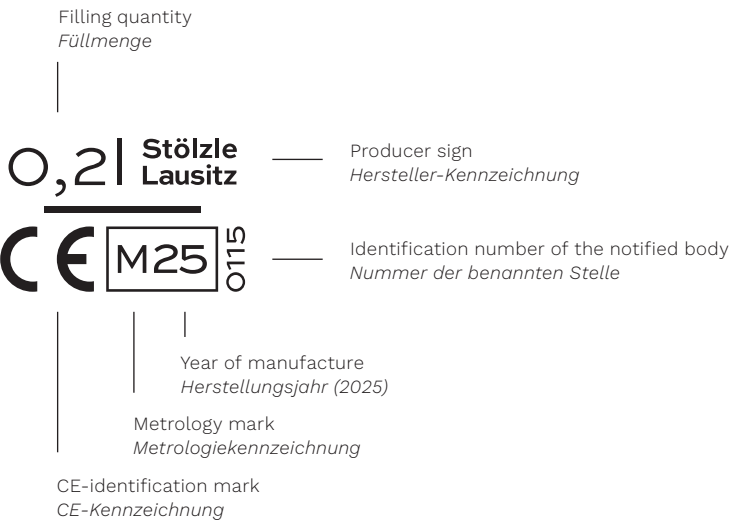
Your logo can be applied with precision using screen printing, pad printing, or laser engraving – even on uneven or curved surfaces.

Ihr Logo kann detailgenau per Sieb-, Tampondruck oder Laser aufgebracht werden – auch auf unebenen oder gewölbten Flächen.





FILLING LINES FÜLLSTRICHE



EN

Filling lines can be applied to our glasses, although this process is subject to regulatory directives within the European Union. We can assess and provide guidance on whether your requested filling line can be implemented on your chosen glass(es).

If you intend to use or distribute our glassware within the European Union, please consider the following points:

01. Serving vessels, including glasses or jugs, fall under the capacity serving measures (MID 2014/32/EU). Therefore, they must bear a CE identification* mark if a filling line is to be applied.
02. The responsibility for ensuring the accurate capacity of a serving vessel lies with the company that applies the mark. This may be the glass manufacturer or a decoration company.
03. The glass must be marked with the filling line, volume and the producer's sign – „Stölzle Lausitz“.
04. All capacity serving measures must be marked with a minimum font size of 5 mm and a specified typography.
05. The marking must be permanently applied to the bowl or the bottom of the glass. Stickers are not allowed.

DE

Wir bieten auch die Möglichkeit, Füllstriche auf unseren Gläsern anzubringen. Innerhalb der Europäischen Union unterliegt dies jedoch gesetzlichen Richtlinien. Gerne beraten wir Sie bezüglich der Umsetzbarkeit Ihrer gewünschten Füllstriche auf Ihrem Wunschglas.

Bitte beachten Sie folgenden Punkte, wenn Sie unsere Gläser innerhalb der Europäischen Union verwenden oder vertreiben möchten:

01. Schankgefäße, wie Gläser oder Krüge, fallen unter die Ausschankmaße (Messgeräte-Richtlinie 2014/32/EU). Daher benötigen sie eine CE-Kennzeichnung*, wenn Füllstriche angebracht werden.
02. Die Verantwortung für die korrekte Volumenangabe trägt derjenige, der die Kennzeichnung vornimmt. Dies kann sowohl der Glashersteller als auch ein Dekorationsbetrieb sein.
03. Das Glas muss mit dem Füllstrich, dem Volumen und einer Herstellerkennzeichnung – „Stölzle Lausitz“ – versehen werden.
04. Alle Ausschankmaße müssen mit einer Mindest-Schriftgröße von 5 mm und einer festgelegten Typographie gekennzeichnet werden.
05. Die Kennzeichnung muss dauerhaft auf dem Kelch oder dem Glasboden angebracht werden. Aufkleber sind nicht erlaubt.

*The CE identification mark should include the sign "CE," the metrology mark "M" and the last two figures of the year in which the glass was marked. The last four figures of the code represent the identification number of the notified body appointed by the glass producer, participating in the conformity assessment procedure.

*Die CE-Kennzeichnung setzt sich zusammen aus der Angabe „CE“, der Meteorologiekennzeichnung „M“ und den letzten beiden Ziffern des Jahres, in dem das Glas gekennzeichnet wurde. Die letzten vier Ziffern des Codes sind die Kennnummer der vom Glashersteller ausgewählten benannten Stelle, die beim Konformitätsbewertungsverfahren mitwirkt.



REFERENCES

REFERENZEN

Worldwide / Weltweit

Marriott Hotel City Center, Shanghai, China
The St. Regis Sanya Yalong Bay Resort, Hainan, China
Island Shangri-La, Hong Kong
The Hong Kong Golf Club, Hong Kong
Alila Shanghai, China
JW Marriott Mumbai, India
Shangri-La Hotel Mumbai, India
The Lalit Jaipur, India
The Oberoi Gurgaon, NCR Delhi, India
Kobe Bay Sheraton Hotel & Towers, Japan
Westin Awaji, Japan
Westin Hiroshima, Japan
Westin Kyoto, Japan
Westin Tokyo, Japan
Galaxy Macau
Sheraton Macau
Kimpton Kuala Lumpur, Malaysia
Convention Centre, Kuala Lumpur, Malaysia
Grand Hyatt Hotel, Kuala Lumpur, Malaysia
Mandarin Oriental, Kuala Lumpur, Malaysia
Shangri-La Group Malaysia
Traders Puteri Harbour, Johor Bahru, Malaysia
Government House, Wellington, New Zealand
Eden Park, Rugby World Cup, Auckland, New Zealand
The Rees, Hotel & Luxury Apartments, Queenstown, New Zealand
Crystal Jade Group of Restaurants, Singapore
Fairmont Singapore
Four Seasons Hotel, Singapore
Grand Hyatt Hotel, Singapore
Island Country Club, Singapore
The St. Regis Singapore
Whitegrass Restaurant, Singapore
W Singapore, Sentosa Cove, Singapore
Daemyung Resort Je-Ju Island, South Korea
Daemyung Resort Gyeong-Ju, South Korea
Daemyung Resort Il-San, South Korea
Del Pino Golf & Resort, South Korea
Grand Hyatt Hotel, Seoul, South Korea
Grand Intercontinental Seoul Parnas, South Korea
MVL Hotel, Yeosu, South Korea
The Plaza Hotel, Seoul, South Korea
Cape Panwa, Phuket, Thailand
Cellar 11 Wine Bar & Bistro, Bangkok, Thailand
D'Vine Wine Bar & Tapas, Bangkok, Thailand
Radisson Blu Plaza Resort Phuket Panwa Beach, Thailand
Royal Orchid Sheraton Hotel & Towers, Bangkok, Thailand
The Naka Island, A Luxury Collection Resort & SPA, Phuket, Thailand
The Senses Resort, Patong Beach, Phuket, Thailand
The St. Regis, Bangkok, Thailand
Au Vieux Couvent (1 Michelin-Star), Rhinau, France
L'Orchidée (1 Michelin-Star), Altkirch, France
Maison Renard, Béthune, France
Paragraph Freedom Square, a Luxury Collection Hotel, Tbilisi, Georgia
Eddie V's, USA
Harvest II, Philadelphia PA, USA

Hilton Harrisburg, Harrisburg PA, USA
James Hotel - David Burke, Chicago IL, USA
Kaufman Performing Arts Center, Kansas City MO, USA
Koral Bar and Kitchen, Bellevue WA, USA
Mastro's Steakhouse, Phoenix AZ, USA
Maxim's 22, Easton PA, USA
Restaurant Medure, Jacksonville FL, USA
Ruths' Chris, USA
Season's 52, USA
Seville Country Club, Gilbert AZ, USA
Silverado Golf and Country Club, Napa CA, USA
Soho House, Miami FL, USA
The Palomar Hotel, Dallas TX, USA
Tulalip Casino and Resort, Tulalip WA, USA
Wine Bar George, Disney Springs FL, USA
Phoenicia Hotel InterContinental, Beirut, Libanon
Hotel Le Gray, Beirut, Libanon
Swiss Hotel Al Maqam Hotel, Mecca, Saudi Arabia
Fairmont Residences at the Makkah Clock Tower, Mecca, Saudi Arabia
Riyadh Marriott Hotel and Executive Apartments, Riyadh, Saudi-Arabia
St. Regis Doha, Qatar
Beach Rotana, Abu Dhabi, U.A.E.
Etihad Towers, Abu Dhabi, U.A.E.
Conrad, Dubai, U.A.E.
Fairmont The Palm Hotel & Resort, Dubai, U.A.E.
Grosvenor House, Dubai, U.A.E.
Hotel Grand Hyatt, Dubai, U.A.E.
Le Royal Meridien Beach Resort & SPA, Dubai, U.A.E.
The Ritz Carlton, Dubai, U.A.E.
Waldorf Astoria, Ras Al Khaimah, U.A.E.
Hyatt Regency, Kotor, Montenegro
The Chedi Hotel & Residences, Radovići, Montenegro
The Marmorosch Bucharest, Romania
Kempinski Hotel Adriatic, Savudrija, Croatia
Mariott AC Hotel, Split, Croatia
Maison Albar L'Imperator, Nîmes, France
Mariott The St. Regis, Belgrade, Serbia
Crowne Plaza, Belgrade, Serbia
Amici Restaurant, Warsaw

Germany / Deutschland

Bayer Gastronomie GmbH, Leverkusen
Bullerei, Hamburg
Cookies & Cream (1 Michelin-Star), Berlin
Das Stue, Hotel Berlin Tiergarten, Berlin
Grand SPA Resort A-ROSA Sylt, List/Sylt
Hotel Adlon Kempinski, Berlin
Hotel Bayerischer Hof, Munich
Hotel Breidenbacher Hof, Duesseldorf
Hotel Elephant, Weimar
Hotel Innside, Duesseldorf
Hotel Neptun, Warnemünde
Hotel Söl'ring Hof, Rantum
Hotel Strand am Königshafen, List

Hotel Sylter Blaumuschel, Westerland
Hotel Taschenbergpalais Kempinski, Dresden
Hotelresidenz & SPA Upstalsboom, Kühlungsborn
Jochen Schweizer Arena, Munich
Restaurant Klinker, Hamburg
Restaurant Nil, Hamburg
Restaurant Genuss-Atelier, Dresden
Restaurant ONO, Hamburg
Romantik Hotel Schloss Rheinfels, St. Goar
Schlosshotel Hugenpoet, Essen
Schlosshotel Pillnitz
Strandoase, Sylt
Tarterie Fabio Hæbel, Hamburg
The George Hotel, Hamburg
Titanic Gendarmenmarkt Berlin, Titanic Chaussee Berlin
Weingut Bernard Pawis, Zscheiplitz
Zur Bleiche Resort & Spa, Burg im Spreewald
25hours Hotels
Europa-Park, Rust
Sächsisches Staatsweingut GmbH, Schloß, Wackerbarth

Glass partner / Glaspartner

L'Association de la Sommellerie Internationale
Robert Parker's Matter of Taste
Hong Kong Wine & Dine Festival
Sonoma Wine Country Weekend
Vievinum
Wine Spectator's TOP 100 Wines
WeinWolf - Gastro-Vertriebs-Tochter von HaWeSKO
Winebank
Casino Vinophil
MAK Vienna
Frauen100
Star Wine List

Cooperation with sommeliers / Zusammenarbeit mit Sommeliers

Andrea Immer Robinson
Louisa Maria Schmidt (Bring Flavor Home)
Madeline Triffon
Sommelier Consult: u.a. Sebastian Georgi, Christian Frens, Christina Hilker, Axel Biesler, Kai Schattner
Tony D - Wine Damager

CREDITS

Stand 12-2025

We regret any errors in our specifications for terms, sizes and volumes. However, claims resulting from such errors cannot be accepted. Etwaige Fehler bei Bezeichnungen, Größen- oder Inhaltsangaben bedauern wir sehr. Allerdings können sie nicht als Reklamationsgrund geltend gemacht werden.

Photo Credits

Alila Shanghai
Antonios Mitsopoulos
Association de la Sommellerie Internationale
Callwey GmbH
Carbon
Chloee Lee
Chloé Merz
Danny Leong
Famefact
Famous for my dinner parties
Florian Kroll
Gabriele Micheli
Georges Pauly
Hotel du Cap-Eden-Roc
Il Chiosco di Bacco
Il Sole di Ranco
Jeunique Mingels
Katrin Steps
Lisa von Haaren
Niklas Rimek
Matthieu Salvaing
PCTR BRLN
Pia Negri
Pykado Unternehmensfotografie
Salt & Silver
Star Wine List
Steffen Füssel
Steffen Sinzinger
Stölzle Lausitz GmbH
Thomas Kretschel
Thorsten Böhm
Viktor Strasse
Wilkin Schröder

OBER GLAS 1806

MEET OBERGLAS.

SEIT 1806 FEST IN DER GLASMACHERTRADITION VERWURZELT, ZEIGEN WIR UNS MIT OBERGLAS ALS TEIL DER STÖLZLE LAUSITZ GROUP VON EINER NEUEN, MODERNEN SEITE. WIR MACHEN GLÄSER, DIE NICHT IM SCHRANK WARTEN, SONDERN JEDEN MOMENT VOLLER LEBENSFREUDE BEGLEITEN: ROBUST, DESIGNSTARK UND KOMPROMISSLOS FUNKTIONAL.

OBERGLAS – FÜRS ECHTE LEBEN

DEEPLY ROOTED IN GLASSMAKING TRADITION SINCE 1806, WE PRESENT OBERGLAS AS PART OF THE STÖLZLE LAUSITZ GROUP FROM A NEW, MODERN PERSPECTIVE. WE MAKE GLASSES THAT DOESN'T WAIT IN THE CABINET, BUT ACCOMPANIES EVERY MOMENT WITH JOY: ROBUST, WELL-DESIGNED, AND UNCOMPROMISINGLY FUNCTIONAL.

OBERGLAS – GLASSES FOR REAL LIFE.





Stölzle Lausitz GmbH
Berliner Str. 22-32
02943 Weißwasser | Germany

+49 (0) 3576-268 0
office@stoelzle-lausitz.com
stoelzle-lausitz.com

Follow us on social media

   stoelzlelausitz

CEO Geschäftsführer: Leopold Grupp
CMO Marketing: Anaïs Barak

