

23.04.2012 – 09:00 Uhr

Presse-Dossier zum Globus Hausthema: Bali April / Mai 2012



Spreitenbach (ots) -

Bali, diese exotische Insel mit üppig grünen Landschaften und farbiger Blütenpracht, verzaubert seine Besucher sofort. Die vergeistigte Magie Balis ist auf der hinduistisch geprägten Insel omnipräsent. Ein Ort fürs Slow-down, für Wellbeing, Auftanken und viel Lebensfreude. Globus bringt diese Wohlfühloase in die Schweiz - mit wunderbaren Holzmöbeln, Laternen und bunten Kissen, schwingenden Batik-Kleidern, folkloristischen Accessoires und natürlich mit regionalen Delikatessen.

HEIM & HAUSHALT

COLORFUL BALI. Sonnengebleichte Töne zu intensivem Pink, Grün und Blau. Batik-Looks, verfremdete Blumenmuster und Objekte mit Patina: Bezauberndes Bali-Strandfeeling. Gemusterte Sonnenschirme auf der Sonnenterrasse, farbige Kissen für die bequeme Lounge sowie geflochtene Laternen für die entspannte Atmosphäre. Ein besonderer Hingucker bieten die geschnitzten Holzbänke oder die liebevoll bemalten Körbe. Für den mit Lotuskerzen und Schwimtblüten gedeckten Tisch dürfen natürlich die aufwendig hergestellten Karaffen und Gläser von Seiki nicht fehlen (Ab Seite 2).

BALIZEN. Die Amerikanerin Andrea und ihr balinesischer Mann Nyoman haben sich ihren Traum vom einfachen Leben auf Bali verwirklicht. Unter ihrem Label "BaliZen" verbinden sie bei ihren Designs kalifornisches Easy-going mit subtropischer Farbigekeit. Ihre Kissen und Pouffs bringen in jede Lounge einen modern interpretierten, balinesischen Touch (Seite 5 ab CHF 14.90).

BALI MYSTIC. Inspiriert von der mystischen Natur auf Bali, vom ineinander verflochtenen, dichten, grünen Blattwerk des Dschungels, den leuchtend grünen Reisterrassen: Grüntöne in verschiedenen Nuancen, mal wie vom Morgendunst überzogen, mal intensiv; zu Ocker, tiefem Rot, Orange, Holz- und Naturtönen. Hier zeigt der Heim & Haushalt gekonntes Flechtwerk, wunderschöne Hocker aus Holz, traditionelle Holzfiguren, gehämmerte Aluboxen, grosse Töpfe und Schalen. Handwerk in Globus-Stilistik (Ab Seite 12).

GAYA CERAMICS AND DESIGN. Sie hatten Erfolg in Italien und konnten Bali nicht widerstehen. Das Künstlerpaar Michela und Marcello kreierte und produziert ihre raffinierte Keramik in einem kleinen Handwerksbetrieb auf Bali (Seite 14).

MODE - BALI DESIGN

Bali ist auch ein Paradies für Designer - Einheimische und Eingewanderte. Sie alle lassen sich von der Magie der Insel inspirieren. Da bleibt der Erfolg nicht aus.

ANJA SUN SUKO. Die Zürcherin Anja Brändli, 1998 war sie die jüngste Gewinnerin des Prix Bolero, ist der kreative Kopf hinter dem aufstrebenden Mode-Label Anja Sun Suko. Im Zürcher Kreis 4 wurde es Anja schon kurz nach Eröffnung der eigenen Boutique zu eng. Auf der Suche nach mehr Inspiration und Ausgewogenheit fand Anja auf Bali schnell das paradiesische und ideale Umfeld für ihre weitere Zukunft. Auf Bali ist die Marke Anja Sun Suko seit Jahren ein fester Bestandteil der internationalen Modeszene: Die vielfältigen Kollektionen sind in eigenen Boutiquen, diversen balinesischen Luxus-Hotels und nun auch im Globus erhältlich.

Müsste Anja ihren Stil umschreiben, so würde sie wohl den Begriff "Sport-Couture" verwenden. Oder ganz einfach gesagt, eine kreative Kombination aus klassischer und sportlicher Mode für lockere und farbenbewusste Frauen (Seite 10 und 11).

NILUH DJELANTIK. Bereits als Kind stand für die Balinesin fest, dass sie Schuhe machen will. Heute tragen Topmodel Gisele Bündchen und Hollywoodstar Julia Roberts ihre Ledersandalen (Seite 10 und 11).

SEIDENSCHALS. Sie werden in aufwendiger Batiktechnik von Hand bedruckt oder bemalt. Jeder Schal erzählt die Geschichte seiner indonesischen Herkunft. Kleine Blumen und Wolken sind typisch für Cirebon, Vögel für Turban (Seite 10 und 11).

SPINACH MAFIA. Die Australier Claudia und Stuart lernten sich auf Bali kennen. Heute entwerfen und produzieren sie Kindermode. Die Stücke werden in einem kleinen Team auf Bali handgefertigt, viele sind aufwendig mit Stickereien verziert. Die Spinach Mafia Kinder-Flipflops sind besonders liebenswert (Seite 10 und 11).

***DELICATESSA

Farbig, frisch und abwechslungsreich: Was die exotische Insel zu bieten hat, setzt die balinesische Küche auf eine reiche (Reis-)Tafel.

DELICIOUS BALI. Würzig marinierte Saté-Spiesschen am Strassenrand, ein Bananenblatt gefüllt mit Ente und Reis... Die balinesische Küche ist geprägt vom Alltag der Menschen und basiert auf einer Vielfalt an Fleisch- und Fischgerichten, gegrillten Meeresfrüchten und Gemüse. Typische Gerichte sind hier das Sambel Udang, Riesencrevetten an scharfer Tomatensauce, oder das breit bekannte Nasi Goreng, gebratener Reis mit Riesencrevetten und Poulet. Die schön verpackte Avopri Saté Sauce, die Alun Alun Cassava Chips, die Eat.Art Chilis oder die Traditional Indonesian Layer Cakes eignen sich ebenfalls hervorragend als Gastgeschenke für die nächste Einladung (Seite 20 und 21).

KENNER FÜR GENIESSER. Wer gern asiatisch genießt, braucht auf Wein nicht zu verzichten: "Master of Wine" Peter Liversedge und Globus Weinfachmann David O'Halloran haben passende Tropfen zusammengestellt. Australische sowie Neuseeländische Weine runden das balinesische Festmahl gekonnt ab. Rosemount, Founder's Selection, Chardonnay aus Australien, der D'Arenberg, The Dead Arm, Shiraz, Australien oder der Villa Maria, Reserve, Sauvignon Blanc aus Neuseeland, um nur einige zu nennen. Weinliebhaber können sich auf die Degustation mit Paul Liversedge im Globus freuen - Daten dazu findet man unter www.globus.ch/bali-events-d (Seite 22).

HEINZ VON HOLZEN. Der Innerschweizer hat in Südostasien in renommierten Hotels gekocht, bevor er 1990 nach Bali kam und bald darauf sein erstes Restaurant eröffnete. Als er für sein Restaurant Bumbu Bali die balinesische Küche entdeckte, ass er in Dörfern, auf traditionellen Festen, bei fliegenden Händlern. Das Bumbu Bali zählt inzwischen zu den besten Restaurants der Insel. Zum Restaurant gehört eine Kochschule, in der Heinz von Holzen seine Rezepte weitergibt. Als Erstes führt er seine Schüle jeweils in aller Früh auf den Gemüsemarkt und zu den Fischern am Strand. Dort heisst es Zutaten besorgen, aus denen die Bumbus, die Würzpasten, gemixt werden. Sie geben jedem Gericht seinen einzigartigen Geschmack und sind typisch für die balinesische Küche (Seite 20).

Am 26./27. April steht der Gastronom Heinz von Holzen gerne für Interviews zur Verfügung.

BILDMATERIAL. Unter <http://pressebilder.globus.ch> (Login: presse; Passwort: media) stehen Ihnen in der Rubrik "Magazine" das Bali-Magazin zum durchblättern und direktem Bilder download zur Verfügung.

Für allfällige Fragen und detaillierte Informationen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Kontakt:

Globus Produkteinformation, Mirjam Schobert,
Tel. 043 205 25 36, E-Mail: mirjam.schobert@realtimesociety.com

Medienstelle Magazine zum Globus, Jürg Welti
Tel. 058 455 22 04, E-Mail: media@globus.ch

Medieninhalte





Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100004627/100716943> abgerufen werden.