

## DIE SCHÖNSTEN GABEN



Wer die Geschenke besorgt, die unser Autor empfiehlt, hat an Weihnachten ein Problem: Man will sie selber behalten.

Wenn Sie eh schon alle Geschenke für Ihre Liebsten angeschafft und ganz hinten im Kasten oder unter dem Bett versteckt haben, damit die Überraschungen auch wirklich Überraschungen bleiben, dann können Sie diese Kolumne ruhig zur Seite legen und sich als Belohnung für diesen Triumph ein gutes Glas Nachmittagslikör einschenken.

Sie werden mich allerdings mit Recht fragen, welchen Nachmittagslikör, und zufällig steht auf der Liste meiner diesjährigen Geschenkeempfehlungen ein ausgesprochen delizioser, sizilianischer Amaro mit eleganter Bitternote, der den sinnfälligen Namen **Amara** trägt. Der – verglichen mit Marktführer Averna – erstaunlich helle Amara entsteht aus Blutorangenschalen der Sorte «Francia Rosso di Sicilia», Quellwasser des Ätna und dort gesammelten Wildkräutern. Das Getränk ist bittersüß und heiter, gute Unterhaltung für Sie und mich. Zu beziehen bei der Delikatessenhandlung Heinrich 109 in Zürich ([heinrich109.ch](http://heinrich109.ch)).

Moment: Wenn Sie Ihr Glas Amara gerade vor sich stehen haben und sich fragen, in welches Glas Sie den obligatorischen Schluck Wasser, der jeden Likör begleiten sollte, einschenken könnten, dann habe ich etwas für Sie: das **Trinkservice Nr. 267 der Wiener Glasmanufaktur Lobmeyr**. Karaffe und Gläser sind von so überzeugend schlichter Eleganz, dass selbst das Wasser aus der Leitung plötzlich Haltung annimmt in dem zartbunten und doch so präsenten Gebinde, in dem es jetzt auf den Tisch kommt. Entwurf von Hans Harald Rath aus dem Jahr 1952, zu beziehen bei Limited Stock in Zürich ([limited-stock.com](http://limited-stock.com)). Karaffe: ab 168 Franken, Gläser ab 48 Franken.

Und wenn Sie etwas zu naschen möchten, um dem Likör nicht freie Fahrt direkt in Ihr Gemüt zu gewähren, dann wäre es gut, wenn Sie **Pistazien von Hayat** im Haus hätten. Es sind meine Lieblingspistazien. Sie werden von Ayse Poffet direkt aus der Türkei importiert. Es gibt sie in Einheiten von 60, 100 und 500 g (6.50 bis 41.00 Franken) – Sie wissen, für welche Grösse Sie sich entscheiden müssen, wenn Sie jemandem, zum Beispiel sich selbst, diese Freude machen wollen. Alle Orte, wo Sie diese herrlichen Pistazien bekommen, finden Sie hier: [hayat-trading.com](http://hayat-trading.com). Und weil das Fest vor der Tür steht, probieren Sie doch unbedingt auch die Pistazien, die – *Merry Christmas* – mit Schokolade überzogen sind (100 g, 14.90 Franken).

Jetzt aber schlägt die Stunde für alle, die noch nicht alle Geschenke zu Hause unter dem Bett haben. Ihnen kann ich die sowohl glamourösen als auch humorvollen **Keramiken von Onka Allmayer-Beck** empfehlen, die mit dem Modemacher Arthur Arbesser in Mailand arbeitete, bevor sie mit der Produktion ihrer Objekte begann, jedes ein Einzelstück, jedes vielfältig verwendbar, als Kunstobjekt zu bestaunen oder als Gebrauchsgegenstand in Küche, Wohn- oder Esszimmer. Alle Onka-Objekte finden Sie auf ihrer Website [onkaallmayerbeck.com](http://onkaallmayerbeck.com) oder auf Instagram unter «@onxydizzyfingers». Preise zwischen 600 und 1200 Franken.

Ebenfalls hoch ästhetisch, aber eindeutig für die Nutzung in der Küche bestimmt, sind die **Abwaschlappen namens Sdratsch** von der Handweberei Tessanda im Münstertal (vom wundervollen Küchentuch namens Grischun habe ich schon bei anderer Gelegenheit geschwärmt). Sie treten nicht nur in bunten, gut gelaunten Farben und Mustern auf, sondern greifen sich so gut an, dass ich es nicht übers Herz bringe, sie als Lumpen zu verwenden – mir dienen sie als Servietten für jeden Tag, schön, griffig und zu jeder Schandtat bereit. Meine Meinung: Sie schmücken jede Weihnachtstafel. Ab 45 Franken ([tessanda.ch](http://tessanda.ch)).

Und weil ich schon bei Lieblingsdingen bin: Mein favorisiertes **Olivenöl namens Liá** möchte ich Ihnen besonders ans Herz legen. Es stammt aus der Gegend von Kalamata auf dem Peloponnes. Ich hatte die Gelegenheit, mit Cristina Stribacu, einer der feinsten Nasen des Olivenölbusiness, durch ihre Olivenhaine zu spazieren und den Ursprung dieses feinen, eleganten Öls, das weltweit höchste Bewertungen erhält, zu besichtigen. Seither verwende ich kein anderes Olivenöl mehr. Bei Jelmoli und Einzigart in Zürich, Petit Couteau in Bern oder Selection Hess in Engelberg. 500 ml für 26 Franken.

Ach, und natürlich brauchen Sie eine Tasche, um Ihre Geschenke nach Hause zu transportieren, und warum nicht gleich die schönste? Es geht um die **Tote Bag von Maison Lullin**, dem farbenfrohen Label von Sina Buxtorf. Sie verwendet ausgewählte Textilien, um damit geometrisch gemusterte Kissen, Plaids und Taschen zu schneiden, Einzelstücke, die auffällig, aber elegant sind und bei jeder Verwendung gute Laune machen. Bei [maisonlullin.net](http://maisonlullin.net) oder im Zürcher Westflügel.