



Meine
Liebe, du
kannst
nicht
warten

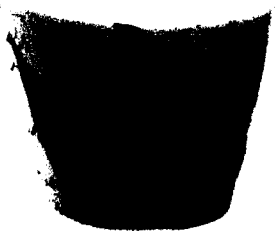
Nein, nein. Sie haben nicht zu viel Kaffee mit Gux getrunken, die Espresso-tassen von Bernardaud sind schief. Gesehen bei Oehri Heimdekor, Vaduz.

Wer sich nicht in Omas Kuchen-schrank vergreifen will, um an die heissen Dinge zu kommen, findet im Fachhandel eine riesige Auswahl an Espresso-tassen. Bunt gemischt stehen sie in den Regalen und machen echte Freaks halt wahnsinnig, denn wer die Wahl hat, hat ja bekanntlich auch die Qual. Was meinen wir aber Fachfräule zum Thema: Welche Espresso-tasse ist vom Trend? Rosmarie Greber von Greber AG in Vaduz meint: Espresso-tassen sind beliebte Geschenke und die Produzenten bieten vielerlei Geschenkvarianten an. Aber viele Fans kaufen die Tassen auch für sich selbst. Um unserer Kund-

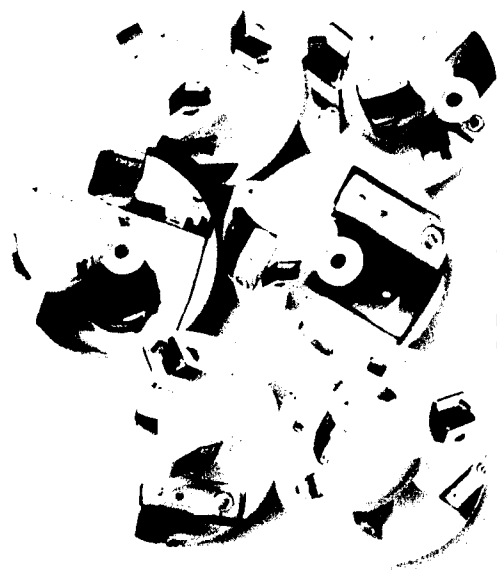
schaft eine besondere Freude zu machen, gibts bei uns im Geschäft im Oktober einen Wettbewerb, bei dem wunderschöne Lassen der New Wave-Kollektion von Villeroy & Boch gewonnen werden können. Schauen Sie doch vorbei.

Für Ruth Buchel-Oehri von Heimdekor Oehri in Vaduz steht fest: Die Auswahl an Espresso-tassen ist riesig, von romantisch bis farbenfroh, von elegant bis cool. In letzter Zeit mag unsere Kundenschaft vor allem die exklusiven, edlen Sammlerstücke, die einzeln oder im Paar angeboten werden. Der besondere Reiz der edlen Tassen liegt dann, sie je nach Lust zu kombinieren. Monika Schob von Delta Möbel in Haag schliesst sich der Meinung der beiden Vaduzer Geschäftsfrauen an und sagt: Von einem bestimmten Trend kann man nicht sprechen, ausser dass selten sechs gleiche Tassen gekauft werden. Mix ist angesagt und unsere Auswahl ist dementsprechend bunt.

Ines Rampone-Wanger



New Wave Caffe. Extravagantes von Villeroy & Boch. Gesehen bei Greber AG und Oehri Heimdekor, beide Vaduz



Die Kollektion International Flight von Amici Collection zeigt einen Reigen an Waschmaschinen. Gesehen bei Delta Möbel in Haag und Greber AG in Vaduz.

Espresso ist Kaffee, bei dem Wasser mit hohem Druck durch sehr fein gemahlenes Kaffeemehl gepresst wird. Das ergibt einen sehr starken Kaffee, auf dem sich eine dichte, haselnussbraune Schaumschicht, die Crema, befindet. Seine Wurzeln hat Espresso in Italien, wo diese Art der Kaffeezubereitung um 1930 aufkam. Das deutsche Wort Espresso leitet sich von der italienischen Bezeichnung *caffè espresso* ab. Diese kommt von italienisch *espressivo*, mit dem ein explizit für den Gast zubereitetes Gericht bezeichnet wurde. Die anzutreffenden Erklärungen, dass der Name etwas mit 'schnell' (*expressi*) zu tun hat, ist weit verbreitet. Falsch ist auch die Bezeichnung Espresso, die evtl. aus dem Französischen in den deutschen Sprachgebrauch gelangt ist. (jrw)