

APRILMAI JUNI 13



HUBOR & HUBOR
Ihr Einrichtungshaus

Hubor

Samstag, 6., und Sonntag*, 7. April 2013

Frühlingsfest

Wir sind sicher, dieses Jahr wird's besonders schön! Nur noch wenige Tage, bis wir wieder einmal gemeinsam den sehnsuchtsvoll erwarteten Frühling begrüßen. Bei gutem Essen, gutem Trinken und guter Laune! Mehr ab Seite 12

*Beratung und Verkauf nur während der gesetzlichen Öffnungszeiten.

Holz von guter Herkunft
Der Sessel – ein Tausendsassa
Grillkochkurse mit dem Meister

Der Sonne entgegen ...

... man, war das ein langer, schmutziger Winter, und so freuen wir uns ganz besonders über die ersten Sonnenstrahlen, als wir diese Zeilen schrieben...

Eine gelungene Möbelmessefahrt ... trotz Schneechaos ... ein besonderer Gourmetkochkurs im Februar waren schöne gemeinsame Aktionen im ersten Quartal 2013.

Unser Frühlingsfest am ersten Aprilwochenende Samstag, dem 06., und Sonntag, den 07., April, steht vor der Tür und wir freuen uns darauf, Ihnen den nächsten großen Umbau unserer Ausstellung... das Erdgeschoss der RedBox... vorstellen zu dürfen.

Auch unsere beliebten Grillkochkurse am Samstag, dem 08. Juni 2013, werden auch in diesem Jahr wieder mit neuem Programm mit Sicherheit ein besonderes Erlebnis werden.

Wie immer freuen wir uns natürlich auch, wenn Sie uns mit Ihren Einrichtungswünschen in Mettendorf besuchen.

Ihr Walter und Willi Hubor



PS: Ganz herzlich möchten wir Sie auch am Freitagnachmittag, dem 14. Juni 2013, zu unserem Afterwork-Grillen in unser Wohnstudio nach Grevenmacher einladen. Eine innovativ eingerichtete Stadtvilla mit vielen besonderen Ideen, ein lockeres Grill-Gartenfest mit guten Weinen und vielen netten Menschen erwarten Sie...



Willi Hubor

Walter Hubor



Ein Duett der Spitzenklasse!



04

15

18

inhalt18

editorial

02

imponierende gestalten

04

Sitz-Erlebnisse mit Charakter.

Der rechte Winkel, die gerade Linie, der Kubus und die Fläche. Kombiniert mit hochwertigen Materialien und ganz viel Stil. Fertig ist die Geometrie großen Designs. Neudeutsch heißt das: Chillen!

ausgezeichnet!

06

Unser Planungsbüro setzt auf Handarbeit.

Vier kreative Köpfe in Walters und Willis Team kümmern sich um die Planung und Visualisierung Ihrer Wohnwelten. So viel Einzigartigkeit verdient das beste Werkzeug der Natur: Scribbeln, Zeichnen und Colorieren von Hand!

wir wollen's wissen!

08

Wer, was, woher und wie.

Transparenz ist für uns die Grundlage für Vertrauen in unsere Partnerunternehmen. Wie schön, wenn es solche Rechtfertigung findet, wir zeigen Ihnen, stellvertretend einen, für viele weitere unserer Partner... Holz ist bei ihm in besten Händen!

frühlingsfest in mettendorf

12

Am 6. + 7. April 2013.

Muss man mehr sagen?! Zwei Tage Frühlingserwachen, mit ausgewählten Spezialitäten, köstlichen Weinen, unter der schönsten Kulisse, die das junge Jahr zu bieten hat: laues Lüftchen, Sonnenstrahlen und unser Einrichtungshaus.

sessel – neu entdeckt!

14

Das Schätzchen im Wohnzimmer.

Wir haben uns einige Sessel mal wieder ganz genau angeschaut. Und sind dabei auf eine Vielzahl verblüffender Funktionen gestoßen. Was die Moderne alles so kann! Überzeugen Sie sich selbst. Auf Seite 14.

fairplay!

16

Neidlose Anerkennung für italienisches Design.

In diesem Bereich sei es gerne zugegeben und gesagt: Design hat in Italien eine wahrhaft große Heimat.

ordnung muss sein

17

Wir zeigen Ihnen, wie's geht.

Selbst Freunde des Chaos werden hier ihre Liebe zur Ordnung entdecken. Stilvolle und edle Garderoben sorgen gekonnt für Ruhe im Eingangsbereich.

aus unserem weinkontor

18

6 Helden des Alltags stellen sich vor.

Gestatten: Riesling, Silvaner, Burgunder & Co. Feine Tropfen für jeden Tag. Erfrischend, harmonisch, fruchtig, samtig, rauchig oder würzig – auf jeden Fall immer ein Genuss und zu haben bei Hubor & Hubor.

grillkochkurs

19

Die beste Vorbereitung auf den Sommer.

Nicht mehr lange, da ist wieder Hochsaison für Outdoor-Cooking. Wir bereiten Sie bestens vor in unserem Hubor & Hubor-Trainingslager. Besser gesagt in den Grillkochkursen mit Vize-Barbecue-Weltmeister Stefan Eisermann.

aus liebe zum genuss!

20

Das La Fenice in Stuttgart.

Wenn es auf Seite 16 heißt „Italien – ganz nah!“, so gilt das auch für unsere Seite 21. Das Spitzenrestaurant La Fenice bringt mitten ins schwäbische Stuttgart den Gusto des Dolce Vita. Unwiderstehlich!

die weinbaumeister

21

„Alleskönner“ - Weingut Knipser in der Pfalz.

Den vielen Lobeshymnen und Auszeichnungen auf und für das Weingut Knipser haben wir eigentlich nichts hinzuzufügen. Außer: Diese Weine muss man probiert haben!

news & vorschau

22

Mathematik der Entspannung.

Schauen Sie sich das an: kubisch, klar, nüchtern, geradlinig, zurückhaltend bis reserviert und doch umwerfend. Umwerfend gemütlich, umwerfend variabel und natürlich umwerfend schön. Die Beherrschung der Masse: breite Rückenlehne, flankiert von nicht minder breiten Armlehnen, tiefe Sitzflächen – schützende Burgen des persönlichen Wohlfühlens. Das 1 x 1 der Leichtigkeit: filigrane Stahlkonstruktionen, kaum zu sehen, doch so stark und unerschütterlich, dass der massige Möbelkörper darauf zu schweben scheint. Was uns jedoch fast am meisten begeistert, ist die Spielfreude dieser behäbig scheinenden Kolosse. Und das betrifft nicht nur die Variation als 2- oder 3-Sitzer-Sofa. Das Programm, das neben dem klassischen Einzelsessel auch einen platzsparenden Ecksessel bereithält, lässt zudem die Wahl, ob beispielsweise auf die linke oder rechte Armlehne einfach mal verzichtet wird. Und so kann's gehen: Rücken an Rücken, gekonnt über Eck, Intermezzo mit Beistelltisch – in 3 Größen – oder großzügig ausgebreitete Lounge. Das Wort Sitzlandschaft lässt sich hier in Gänze und wahrhaftig auskosten. Drei unterschiedliche Hockerelemente sind die zusätzlichen Variablen der Konstante. Sie finden ihren Platz nach Belieben und wir finden: Das sitzt!



4 plus 8 gleich 1

So lautet die Gleichung im Zeichenbüro von Hubor & Hubor. Vier Mitarbeiter, acht Hände, ein Geist. Der Geist der Begeisterung für das Schöne, Harmonische und Stilvolle bewegt Tag für Tag Astrid Kwiatkowski, Stefanie Berg, Birgit Blasen und Yvonne Schaffrinski. Unter ihren Händen nehmen die Wohnräume und Wohnräume unserer Kunden, mit den Ideen von Walter und Willi, sowie unserer Einrichtungsberater, Gestalt an.



Treiben's ganz schön bunt, die kreativen Köpfe unseres Planungsbüros: Astrid Kwiatkowski, Stefanie Berg, Yvonne Schaffrinski, Birgit Blasen (v. l. n. r.)

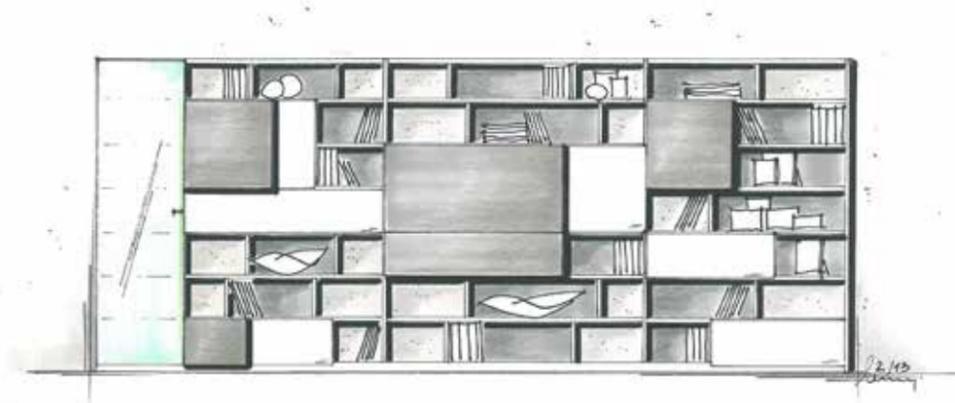
Es ist die Kunst des Experimentierens, es ist die Kreativität im Denken, es ist der Mut zur Korrektur und die Kühnheit im Entwurf, die nur in wahrer Professionalität möglich ist. Und die kann nur gelebt werden in Freiheit. Darum wird in unserem Zeichenbüro noch ganz nach alter Manier gearbeitet. Aus Überzeugung. Kein Instrument, keine Maschine ist schneller als die Hand, die den Entwurf auf dem Papier skizziert. Keine Farbe lebendiger als die vom Auge gewählte, nuancenreich aufgetragene Coloration. Das lassen wir uns nicht nehmen, denn nicht nur wir finden das Ergebnis in der Regel ausgezeichnet! Auch Sie haben Ihre wahre Freude an dem sinnlichen Erlebnis, Ihre Wohnwünsche in dieser Weise und Schritt für Schritt in die Realität zu holen. Dass sich zur Kreativität das gehörige Maß an Präzision gesellt, ist Pflicht. Eigentlich macht sie dann auch erst richtig Spaß. Für Sie als unser Kunde ist dieser Planungsservice kostenlos, denn ehrlich, Passion kann man nicht kaufen.



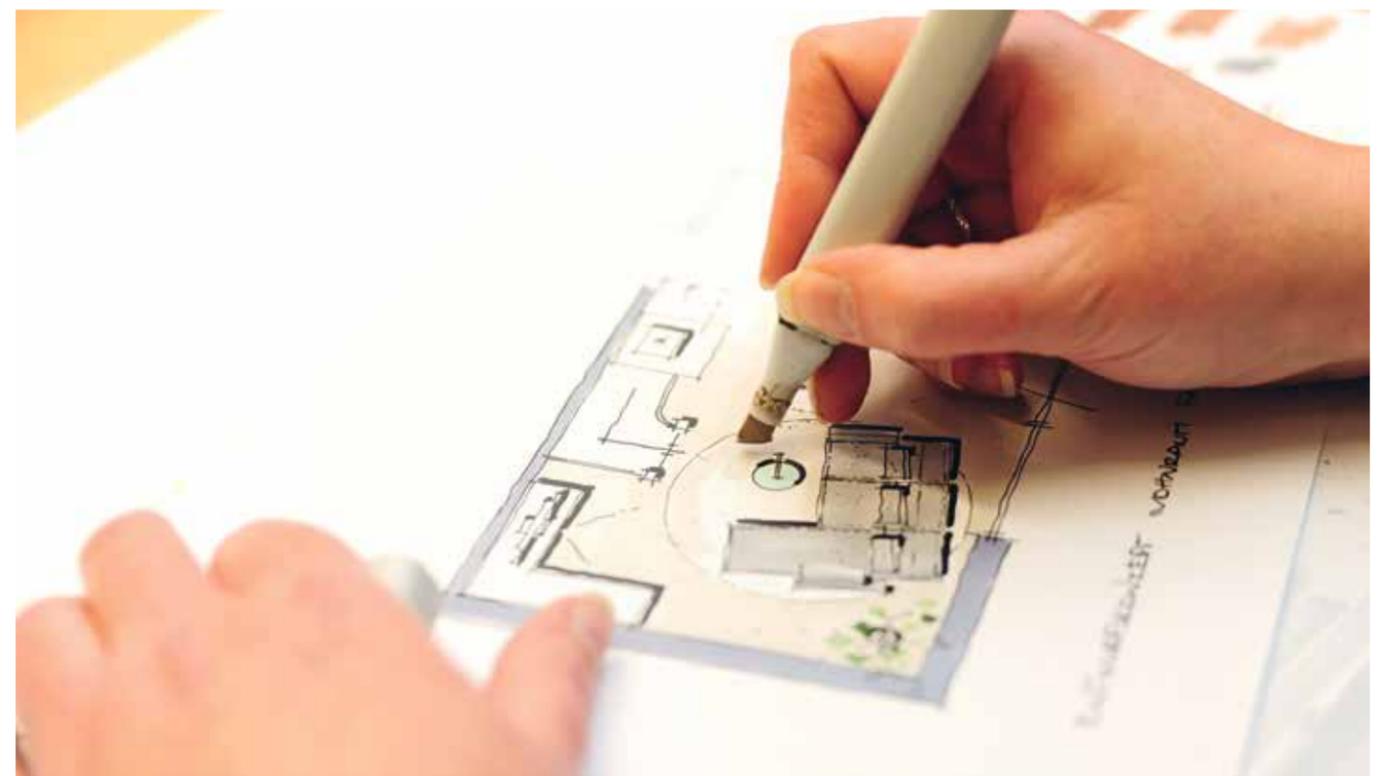
Der erste Schritt vom Traum zum Raum: So könnte es aussehen.



Spielen erwünscht: Auch so könnte es aussehen.



Eine von Hand gefertigte und colorierte Zeichnung strahlt ganz viel Lebendigkeit aus. Es ist vor allem der Prozess, in dem sich die Inspiration entfalten kann.



Die Hand: ein Meisterwerk im Einsatz. Bei uns wird diese Arbeit noch hoch geschätzt!



Am Anfang war das Holz.

Holz – eines der größten Geschenke der Natur! Ist das nicht Grund genug, ihm mit Achtung und Respekt, Sorgfalt – und ja, auch Liebe – zu begegnen?! Wir sind stolz, bei Hubor & Hubor solche Menschen beschäftigen zu dürfen. In unserer Möbelwerkstatt, wo der Umgang mit diesem Material die tägliche Arbeit prägt. Menschen, die ihren Beruf aus Berufung und mit Leidenschaft ausüben. Denen kein Arbeitsgang, kein Handgriff zu viel ist, um diesem kostbaren Rohstoff seine schönsten Seiten zu entlocken, sie durch Perfektion zur Geltung zu bringen. Jedes Stück, das unsere Werkstatt verlässt, wurde in diesem Sinne geschaffen, ob Massivholzmöbel oder Designerstück. Und so ist es auch verständlich, dass wir bei der Auswahl unserer

Partner darauf achten, dass sie im gleichen Geiste arbeiten, mit dem gleichen Respekt, dem gleichen Willen zur Profession bei der Sache sind. So wie z. B. Johannes Sudbrock, für den Ahorn, Eiche, Esche, Kirsche und Buche – jeder einzelne Stamm – ein Gegenüber ist, das es wertzuschätzen gilt. Ein gutes Gefühl. Für beide Seiten. Es muss stimmen – im Denken und im Handeln – sonst passt es nicht. Und was im Wald beginnt, muss im Möbel spürbar bleiben, in seiner Farbe, der Holzart, ihren Kombinationen, der Verarbeitung: Individualität, Freiheit und Könnerschaft bis ins Detail. Das ist unser Ziel bei Hubor & Hubor. Auch das ist Respekt, denn jeder Mensch ist anders. Ein Gegenüber, das es wertzuschätzen gilt ...





Wertvolles Holz, bearbeitet mit Wertschätzung, Respekt, Liebe und Können – so entstehen Holzmöbel oder farbige Designmöbel mit einzigartiger Ausstrahlung, in einzigartiger Qualität. In unserer Möbelwerkstatt oder bei ausgewählten Partnern. Das Ergebnis spricht für sich.

Dem Genie der Natur mit dem Genius des Künstlers begegnen. Auch das ist eine Art, „Danke“ zu sagen.



Frühlingsfest in Mettendorf

Am Samstag, dem 6., und Sonntag*, dem 7. April 2013
von 10.00 – 18.00 Uhr

Nachdem der Winter uns dieses Mal besonders fest im Griff hatte, ist die Vorfreude umso größer: Frühlingsfest in Mettendorf am 6., und 7. April! Zwei Tage in und um unser schönes Einrichtungshaus und die Red Box, in denen wir Sie nach Kräften auf die kommende Jahreszeit einstimmen möchten. Raus in die Natur, das Gesicht in der Sonne wärmen, die laue Luft genießen ... Einige Naturschönheiten wird es auch bei uns zu entdecken geben, denn gerne nutzen wir die Gelegenheit, Ihnen das eine oder andere Möbel unserer Massivholzkollektion noch einmal vorzustellen. Ein Naturwunder der anderen Art präsentiert an

diesen beiden Tagen das Weingut Knipser: ausgewählte Weine aus der pfälzischen Heimat, die uns wieder einmal bestätigen, wie nah das Gute doch tatsächlich liegt. Pfälzisch wird auch der Gaumen verwöhnt werden ... mit von Knipers empfohlenen Spezialitäten ... Und entspanntes Gespräch, zwangloses Plaudern, freundliche Begegnung sind auch bereits eingeplant. Gute Gründe, einmal vorbeizuschauen. Ach ja, und wie immer: Bringen Sie Ihre Kinder mit. Sie sind das Salz in unserer Frühlingsuppe, ob groß oder klein. Und für Betreuung ist – wie immer – auf Wunsch auch gesorgt. Wir freuen uns auf Sie!



Ein Sessel ist das ...
 ... was man draus macht ...



Der sichere Ort, die Insel der Stille, das Versprechen von Geborgenheit.
 Das Kuschelerlebnis allein, die Zwiesprache mit der Form, der Raum für Sinnlichkeit.

Der Ort für den Egotrip, der Solitär für Selbstverwirklichung, der Landeplatz zum Ankommen und Abheben. Der geduldige Freund, der zuverlässige Begleiter, der stete Beschützer. Ein Quadratmeter Selbstbestimmung und drei Zentner Glück. Die Augenweide, die Sinnesfreude,

die Vorfreude und die Erfüllung. Die Zauberformel, der Verwandlungskünstler, der Alchemist. Rückenstärker, Entspannungsfachmann und Loslass-Experte. Fernsehliebling, Romanheld und Nachrichtenmacher. – Sessel mit Funktion – wir haben sie!



Der moderne Sessel trumpft heutzutage nicht nur in punkto Design mit den kühnsten Variationen, die zahlreichen Funktionen, die einzelne Modelle bieten, machen ihn zum reinsten Erlebnisurlaub.



Italien – ganz nah!

Großes macht nie viel Aufhebens um sich. Es ist da, präsent und unübersehbar. Unerschütterlich sicher und stilsicher. Überzeugend, weil überzeugend. Schlicht, weil großartig. Leise, weil charismatisch. So wie italienisches Design. So wie dieses innovative Schranksystem, das erstmals das Seitenteil eines Schrankes ebenso zu nutzen weiß wie das Vorderteil. Ein System, das mit drehbaren Modulen einmal kühn um die Ecke denkt und Hochschränke, Basiselemente, Stapel- und Hängemodule ebenso gekonnt wie raffiniert kombiniert. Ob übereinander gestapelt, nebeneinander platziert, frei stehend oder als Klassiker an der Wand befestigt – es bleibt so einzigartig wie anpassungsfähig. Bei uns zu erleben!



Immer schön ordentlich bleiben!

Und zwar von Anfang an. Wir nehmen diesen Rat gerne wörtlich und mit exquisiten und formschönen Garderoben wie diesen machen wir es Ihnen ja auch wirklich leicht. Hier lässt sich spielend und platzsparend Ordnung schaffen. Die einzelnen Module lassen sich nämlich ganz nach Belieben kombinieren, je nachdem, für wie viel Ordnung man denn nun sorgen möchte. Viele oder weniger Haken und Halter, für große oder kleinere Leute, zum Bestaunen im offenen Zustand oder zum eleganten Verstecken hinter einem Spiegel oder einer satinierten Glaswand. Und Platz für Schuhe ist auch noch drin. Da ist nicht nur ein Teil der einen Hälfte des Lebens schon ziemlich gut geregelt, wir finden, schöner lässt sich Kommen und Gehen kaum gestalten.

Weinlese!

Ein guter Tropfen rundet so manchen Tag ab. Es sollte immer einer der besten sein ... Wir stellen Ihnen 6 alltagstaugliche Weine aus unserem Weinkontor vor, die Sie gerne jeden Tag ein bisschen verwöhnen möchten. Alle Weine können Sie direkt bei uns bestellen. Und wenn Sie - sei es auch nur auf einen Sprung - bei uns vorbei schauen, selbstverständlich auch verkosten.

Bestellungen bitte per E-Mail: weinkontor@hubor.de oder Tel.: 0049 6522 92 93 0



2012 Weißer Burgunder
Herkunft: Nahe
Rebsorten: Weißer Burgunder
Geschmacksrichtung: trocken
Lagerung: max. 3 Jahre




Dieser frische, leicht würzige Burgunder ist durch seine sanfte Säure nicht nur ein idealer Begleiter im Alltag, sondern auch überaus bekömmlich. Gewachsen auf Löß-Lehm-Böden, ausgebaut im Edelstahlfass, wird die Nase von Banane, Papaya, Mango, Datteln und etwas röstigen Nussaromen dominiert. Der spritzige Tropfen eignet sich als typischer Sommerwein und ist ein idealer Essensbegleiter.

je 0,75l Flasche 7,30 EUR

2012 Silvaner Kabinett Nordheimer Vögelein
Herkunft: Franken - Maindreieck
Rebsorten: Silvaner, Qualitätsstufe Kabinett
Geschmacksrichtung: trocken
Lagerung: bis 2017




Ein Silvaner, der seine Herkunft nicht verleugnet: Gereift auf 200 - 250 Millionen Jahre alten Trias-Böden, verwöhnt durch das Mikroklima des hervorragenden Wärmespeichers Main, entfaltet das Nordheimer Vögelein sein duftiges Bukett nach Limone Nuss und Apfel, mit ausgeprägter Muschelkalk-Mineralität bei einer Trinktemperatur von 11 - 13 Grad. Eine wunderbare Balance zwischen Frucht und Mineralität! Er mag Süßwasserfische, Spargel und Gemüsegerichte, aber auch eine deftige Brotzeit.

je 0,75l Flasche 8,00 EUR

2012 Mineral
Herkunft: Nahe
Rebsorten: Riesling
Geschmacksrichtung: trocken
Lagerung: 6 - 8 Jahre




Ein lebendiger, extrem harmonischer Wein ist dieser Riesling vom Weingut Schönleber. Dafür sorgt das Bukett aus Zitrusfrüchten, hier besonders Limetten, Kiwi, Mandarinen-, und Orangenschale mit einem Hauch von Litschi. Am Gaumen dann zeigt er sich saftig und sehr mineralisch. Bei einer Trinktemperatur von 8 - 9 Grad entfaltet er sein ganzes Können und passt hervorragend zu gebratenem Fisch oder hellem Fleisch mit Kräutern. (Lieferbar ab Anfang Mai)

je 0,75l Flasche 14,50 EUR

2011 Us de la Meng
Herkunft: Ahr
Rebsorten: Cuvée aus Spätburgunder Frühburgunder und Dornfelder
Geschmacksrichtung: trocken
Lagerung: max. 2 Jahre




Ein herrlich fruchtig-würziger Rotwein mit runden Tanninen, ausgebaut im großen Holzfass, erfreut Gaumen und Nase mit einer Note aus Pflaume, Heidelbeere und Brombeere in Kombination mit Gewürzen wie Nelke, Zimt und Lorbeer - mit einem Hauch Zartbitterschokolade! Ein Cuvée aus Spätburgunder, Frühburgunder und Dornfelder zeigt, was in ihm steckt. Bei 15 - 17 Grad Trinktemperatur passt er zu herzhaft-deftigen Gerichten wie zum Beispiel Sauerbraten oder Blutwurst.

je 0,75l Flasche 10,50 EUR

2010 Mimus
Herkunft: Baden
Rebsorten: Spätburgunder
Geschmacksrichtung: trocken
Lagerung: 10 - 15 Jahre, trinkreif ab 2015




Vom wärmsten Weinberg Deutschlands, dem Ihringer Winklerberg, stammt dieser 15 Monate im Barrique-Fass gereifte Burgunder. Der feinwürzige Duft nach Schlehenn und Wildkirsch wird zunehmend von einer saftigen Note nach Himbeerkompott bereichert. Feinkörniges Tanningerüst, würzige Johannisbeerennoten, feine Rauchnoten und eine subtile Mineralität - ein seidiger Genuss für den Gaumen und ein perfekter Begleiter zu allen anspruchsvollen Fleischgerichten, am besten zu trinken bei 16 - 18 Grad.

je 0,75l Flasche 23,90 EUR

2012 Saar Riesling
Herkunft: Mosel
Rebsorten: Riesling
Geschmacksrichtung: trocken
Lagerung: 3 - 6 Jahre




Ein perfekter Riesling, aus perfekt reifen Trauben von mindestens 30 jährigen Reben feinsten Schiefersteillagen! Leichtigkeit und Tiefe, Feinheit und Kraft, gekrönt vom perfekten Zusammenspiel reifer exotischer Früchte von Mango, Papaya und Ananas mit einem herrlich langen Nachhall. Knackig-frisch, zart fruchtig, leicht fließend - ein ganz besonderer Wein.

je 0,75l Flasche 11,60 EUR

Das wird heiß: Grillkochkurse am Samstag, dem 8. Juni



EVENT
Grillkochkurs
Kurstermin: Samstag, 08.06.2013
Veranstaltungsort: Hubor & Hubor Mettendorf
Zwei Gruppen: 11 - 14 Uhr und 16 - 19 Uhr
Teilnehmerzahl ist begrenzt
Preis: 59,00 EUR

Ihr persönliches Anmeldeformular finden Sie auf der Klappkarte im Umschlag.

Wieder rechtzeitig zur Hochzeit der heißen Eisen bereiten wir Sie bei Hubor & Hubor auf den Sommer vor. Mit unserem Grillkochkurs der besonderen Art. Wie lassen sich köstliche Marinaden zaubern, wie bereitet man Gemüse oder auch Obst für den Grill vor? Welche Garzeit sollte ein saftiges Steak haben oder der gegrillte Fisch? Wie lange sollte das Lamm schmoren? Ein köstliches Drei-Gänge-Menü vom Ofen des Sommers, unter Anleitung von Vize-Barbecue-Weltmeister Stefan Eisermann, begleitet von erlesenen Weinen aus unserem Weinkontor, wird Sie als kundigen Fachmann, als angehenden Meister des heißen Eisens in die geselligste Zeit des Jahres entlassen. Und wenn das Üben schon so viel Spaß macht ...



... wie Gott in Italien!

Das La Fenice im Herzen Stuttgarts



Italienische Lebensfreude, der Anspruch, etwas anders zu sein als andere ... sowohl im Restaurant als auch generell im Möbeldesign-Anspruch, kombiniert mit dem unendlichen „Dolce-Vita-Charme Italiens“ ... das sind mein Freund Vincenzo Gorgoglione und seine Schwester Rosa aus Stuttgart mit ihrem italienischen Spitzenrestaurant La Fenice in der Stuttgarter Innenstadt.

Aufmerksam bin ich auf dieses Restaurant kurz nach meiner Studentzeit geworden... (während dieser Zeit fehlten gewisse Mittel ...), kennengelernt habe ich es mit meinem Karnevalsverein Mitte der 90er-Jahre... und da bin ich sehr froh drüber...

Es war ein sehr schöner Abend... vorzügliche italienische Spezialitäten, Weißwein mit besonderer Veilchennote... eine Gruppe „Menschen“, die einen besonderen Abend genossen haben, und mittendrin Patrone Vincenzo, der sowohl bei der Speisenauswahl als auch mit seinem unendlichen „Italienweinwissen“ immer zu begeistern wusste... Kenner der Szene (lt. Gault Millau) behaupten sogar, dass er jede seiner „Weinkinder-Flaschen“ mit dem Vornamen kennt.

Mittlerweile sind nach diesem „ersten Kennenlernen“ schon viele schöne Begegnungen zustande gekommen, mit vielen bekannten, aber auch neuen Freunden.

Generell darf ich feststellen, dass die freundliche, aufmerksame Art Vincenzos und seines Teams die italienische Lebensfreude nach Deutschland bringt... egal ob drinnen im sehr eleganten Restaurant... oder im Sommer auch draußen in der sehr persönlich interpretierten „Weinwirtschaft“...

Die Küche von Rosa Gorgoglione (Vincenzos Schwester) zeichnet sich durch eine hohe qualitative Auswahl der Zutaten aus... verfeinert wird sie nach traditionellen italienischen Hausgrundsätzen. Bei der Weinauswahl bleibt fast kein Weinwunsch aus den italienischen



Spitzenregionen offen, aber auch Newcomer haben bei Vincenzo reelle Chancen... jetzt Lust auf „Dolce Vita“... dann besuchen Sie das La Fenice... und falls Sie Übernachtungssorgen haben, ich helfe Ihnen gerne bei der Hotelsuche weiter... rufen Sie doch einfach an.

Platz 1

LA FENICE
RISTORANTE LA FENICE
Rotebühlplatz 29
70178 Stuttgart
Tel.: 0711 615 11 44

PRÄMIERUNGEN

- Gault Millau
- Michelin
- Feinschmecker
- Vartaführer



Immer an der deutschen Spitze!

Das Weingut Knipser

HUBOR & HUBOR
Wein-Genusspakete
siehe Klappkarte



Von Menschen für Menschen, eines unserer Leitmotive in Mettendorf, lässt sich mit Sicherheit auch wunderbar auf die Knipsers in der Pfalz übertragen. Eine verdammt lustige, ehrliche „Familiensippe“ mit einem Wahnsinns Weinverständnis.

Ausnahmewinzer... Spitzenbetrieb in Deutschland... Winzer des Jahres 2009... sind nur einige der Lobeshymnen, die sich Werner, Volker und Stephan Knipser – zu Recht – in den letzten Jahren verdient haben. Besonders neben den Roten ... wo die Spätburgunder aufgrund ihrer eigenen Stilistik immer wertvoller werden... dort wo der Cuvee X (R), der mit Sicherheit immer mit an Deutschlands Spitze steht – gibt es seit Jahren ein besonders elegantes Nebenprodukt ... den Clarette, „einen besseren trockenen Rosé gibt es in ganz Deutschland nicht (lt. Feinschmecker)“.

Auch im Weißweinbereich haben die Laumersheimer in den letzten Jahren mächtig an Qualität und Eleganz zugelegt. Weiß und Grauburgunder, Chardonnay, Gewürztraminer, Sauvignon Blanc und Riesling sind neben einigen anderen Spezialitäten mittlerweile ein bemerkenswertes Portofolio an Weißweinsorten.

„Alleskönner“ (lt. Gault Millau)... stimmt mit Sicherheit, denn auch ich kenne keinen anderen Betrieb in Deutschland, der über alle Rebsorten hinweg an der Spitze steht.

Auch aus diesem Grund sind wir in Mettendorf besonders stolz, dass wir mit unserem Team die innenarchitektonische Gestaltung



und den Ausbau der neuen Vinothek im Weingut in Laumersheim übernehmen durften und dass dieses Projekt auch von allen so gut angenommen wird.

Ein Besuch des Weingutes ist immer sehr lohnenswert, da neben neuer Vinothek, den besonderen Weinen, die einzigartige lebensbejahende Freundlichkeit der Knipsers und ihrem Team besticht...

Wie immer habe ich natürlich einige besondere Weine für Sie mit dem Winzer zusammengestellt (siehe Klappkarte, Seite 23).

Zum Wohle ... und vielleicht sieht man sich an unserem Frühlingfest am Weinstand bei Knipsers ...

Platz 1

KNIPSER

PRÄMIERUNGEN

- Gault Millau
- Feinschmecker
- Eichelmann
- Johnson
- Weinplus

WEINGUT KNIPSER
Hauptstraße 49
67229 Laumersheim
Tel.: 06238 742

AUSGABE **19**

hubor 19: Nur noch ein bisschen warten, dann kommt sie schon. **Und:** Der Sommer kommt mit. **Und:** Das Sommerfest auch! **Und:** Die Gourmetabende auch! **Und:** Tolle neue Wohnideen auch. **Und:** Ein bisschen Überraschung muss noch bleiben!



Geselliges Beisammensein – auch dafür wird im Sommer Zeit sein.



Inszenierungen, die inspirieren. Die Red Box wartet auf Sie.



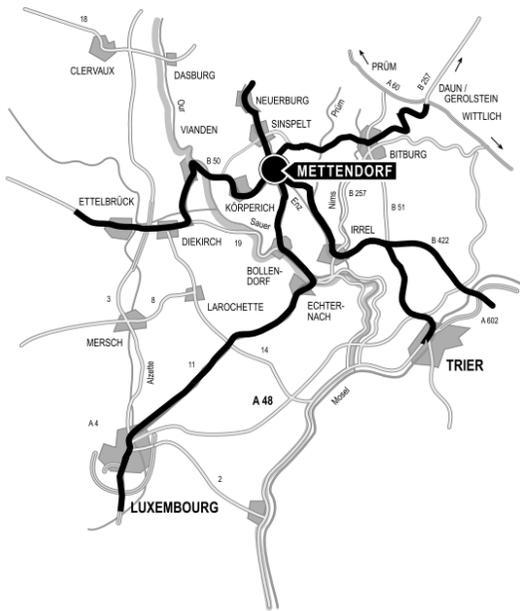
Schöne Möbel, schönes Leben. Holen Sie sich was davon. Wir haben es.



Das Leben im Moment genießen ... Die Gourmetabende bieten beste Gelegenheiten.



Wein muss sein. Ohne ihn ist das Leben nur halb so schön. Finden wir.



impresum

Herausgeber: Hubor & Hubor, Hauptstraße 1-2, D-54675 Mettendorf, Telefon: 0049 (0) 6522/92 93 0, E-Mail: wohnen@hubor.de, Internet: www.hubor-hubor.de, Redaktion: Stephan Zender, Nicole Leuwer, Text: Willi Hubor, Eva Leinen, Titelgestaltung: Peter Merziger, Art Direktion: Jens Kreuter, Vertrieb: Deutsche Post AG, P&T Luxembourg, Produktion: M7 Agentur für Kommunikation und Markenpflege GmbH & Co. KG, www.m7g.de, Druck: Nikolaus Bastian Druck und Verlag GmbH. Alle Preise in € inkl. MwSt., Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.



HUBOR & HUBOR
Ihr Einrichtungshaus
Mettendorf
Öffnungszeiten:
Mo, Di, Mi: 10.00 - 12.30 Uhr
13.30 - 18.30 Uhr
Do, Fr: 10.00 - 12.30 Uhr
13.30 - 20.00 Uhr
Sa: 10.00 - 18.00 Uhr



42, route de Trèves
L-6793 Grevenmacher
Tel. 00352/26 74 52 21
www.wohnstudio.lu

Öffnungszeiten:
Di - Fr: 10.00 - 18.30 Uhr
Sa: 10.00 - 17.00 Uhr

* Beratung und Verkauf nur während der gesetzlichen Öffnungszeiten.
An allen Event-Samstagen und -Sonntagen kümmern wir uns gerne liebevoll um Ihre Kinder.

Türen von Bod'or KTM

Designkompetenz in unserem europaweit einzigartigen Design-Studio



Die neuesten Trends von der BAU in München:

Türen von Daniel Libeskind, demnächst in unserem einzigartigen Design-Studio.

Demnächst in unserer Ausstellung



Die Türen der Bod'or KTM Türenmanufaktur stehen nicht allein für Funktion, sondern sind wahre Designelemente, entworfen für stilbewusste Menschen.

Sie vereinen Dominanz und Zurückhaltung ohne Kompromisse bei Qualität oder Material. Absolut konsequent werden hier die Kunst des Einfachen und die Kraft der klaren Formen zelebriert. Die preisgekrönten Türen der Bocholter Manufaktur formen Räume: Sie setzen Akzente oder passen sich elegant in ihre Umgebung ein.

In unserer Ausstellung können Sie sich persönlich von der Exklusivität der Türen von Bod'or KTM überzeugen. Wir laden Sie herzlich dazu ein, dieses Design-Statement selbst zu erleben.



- » Türhöhe bis 2,72 m möglich
- » Wand- oder flächenbündige Ausführungen
- » Hochwertige Furnier- und Lackoberflächen



Fordern Sie Ihren Katalog direkt an!



Unsere Stadtvilla in Grevenmacher: Treffpunkt für Top-Modelle!

42, route de Trèves in Grevenmacher