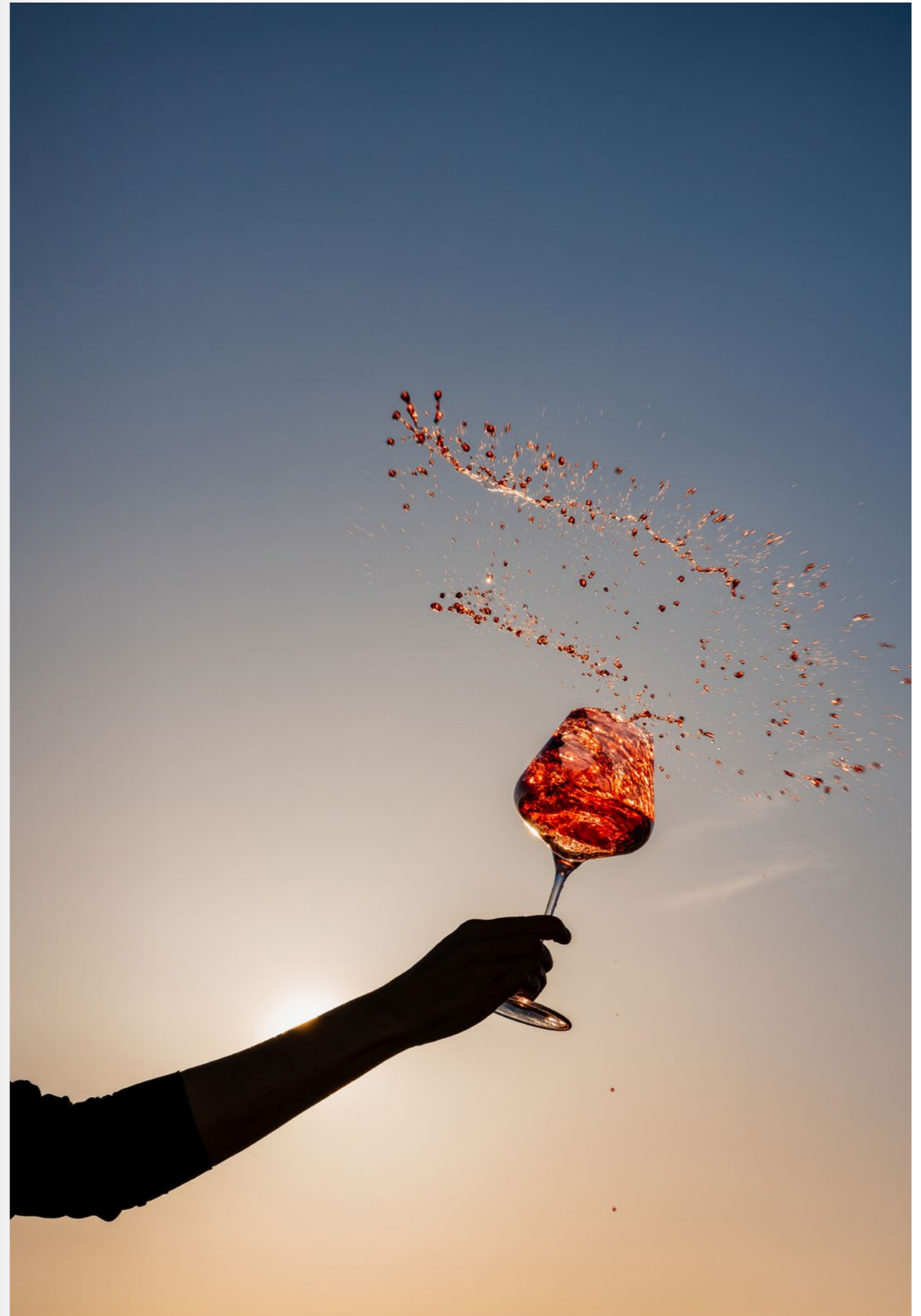




Stölzle Lausitz
1889

135 Years of
Stölzle Lausitz





INDEX INHALT

About Stölzle Lausitz	8
Über Stölzle Lausitz	
Handmade Line	18
Handgemachte Linie	
Prestige Line Prestige Linie	20
Premium Line Premium Linie	40
Classic Line Classic Linie	58
Champagne & Sparkling Wine	76
Champagner & Sekt	
Bar, Liqueur & Spirits	78
Colorful Bunt	86
Beer Bier	100
Water Wasser	102
Coffee'N More	104
Decanter & Cooler	106
Dekanter & Kühler	
Carafes & Jugs Karaffen & Krüge ...	108
Professionals Gewerbe	110
References Referenzen	116

1889

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 limestone. This enabled the development of a thriving glass industry, leading to the establishment of an 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.

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.



BORN IN FIRE

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. More than 45 million 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 fulfills 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.

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. Mehr als 45 Millionen Gläser 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.



From the idea to production
Von der Idee bis zur Herstellung



OUR ECOLOGICAL RESPONSIBILITY

Unsere Verantwortung für die Umwelt

Responsible behaviour and careful use of resources - these are the keys to our future. Therefore, we attach great importance to minimising our impact on the environment, from the extraction of raw materials to production and delivery.

Most of our products are manufactured in our own factory in Weißwasser and are therefore "MADE IN GERMANY". Most of the raw materials required for this come from the Lusatian region, which keeps transport routes short and reduces our CO² footprint. When purchasing machines, materials and packaging, we prefer to work with regional suppliers to ensure a sustainable environmental footprint.

Our glasses are 100% lead-free and free from harmful substances, which not only ensures that they can be recycled, but also enables us to recycle 100% of our own shards. In addition, our packaging is FSC-certified (Forest Stewardship Council) and the filling material and pallets are made of recyclable material.

As an active participant in the EU Emission Trading Scheme, we use state-of-the-art technologies to continuously reduce our greenhouse gas emissions, for example by renewing our filter system. With DIN EN ISO 50001, we introduced an energy management system to further increase energy efficiency by establishing adequate systems and processes. All glass that does not meet our quality standards is fully recycled, and we have significantly reduced our gas consumption and CO² emissions by using electric boosting in our furnaces. At the same time, we have increased our efficiency. The water cooling system in production is carried out using collected rainwater, which avoids the use of drinking water. Waste heat from production is used to heat all buildings and the water in the social area, without the need for additional energy sources.

We are particularly proud to have received our first DIN EN ISO 9001 certification for quality management systems in 2023 to further promote efficiency, effectiveness and customer satisfaction.

Verantwortungsbewusstes Handeln und schonender Umgang mit Ressourcen - Das sind die Schlüssel für unsere Zukunft. Daher legen wir großen Wert darauf, unsere Umweltauswirkungen von der Rohstoffgewinnung über die Produktion bis zur Lieferung zu minimieren.

Die meisten unserer Produkte werden in unserem eigenen Werk in Weißwasser hergestellt und sind daher "MADE IN GERMANY". Die hierfür benötigten Rohstoffe stammen größtenteils aus der Lausitzer Region, wodurch Transportwege kurz gehalten und unser CO²-Fußabdruck reduziert werden. Bei der Anschaffung von Maschinen, Materialien und Verpackungen arbeiten wir bevorzugt mit regionalen Zulieferern zusammen, um eine nachhaltige Ökobilanz zu gewährleisten.

Unsere Gläser sind zu 100 % bleifrei und frei von gesundheitsschädlichen Stoffen, was nicht nur ihre Recycelbarkeit gewährleistet, sondern auch eine 100%ige Wiederverwertung unserer eigenen Glasscherben ermöglicht. Dazu sind unsere Verpackungen FSC-zertifiziert (Forest Stewardship Council) und die Füllmaterial und Paletten bestehen aus recycelbarem Material.

Als aktiver Teilnehmer des EU Emission Trading Scheme setzen wir modernste Technologien ein, um Treibhausgasemissionen kontinuierlich zu reduzieren, beispielsweise durch die Erneuerung unserer Filteranlage. Mit DIN EN ISO 50001 führten wir ein Energiemanagementsystem ein, um durch den Aufbau geeigneter Systeme und Prozesse die Energieeffizienz weiter zu steigern. Alle Gläser, die nicht unseren Qualitätsansprüchen genügen werden vollständig recycelt, und durch Einführung eines Elektro-Boostings in unseren Schmelzwannen haben wir unseren Gasverbrauch und CO²-Emissionen erheblich gesenkt. Gleichzeitig steigerten wir unsere Effizienz. Die Wasserkühlung in der Produktion erfolgt mit gesammeltem Niederschlagswasser, wodurch der Einsatz von Trinkwasser vermieden wird. Die Abwärme aus der Produktion wird zur Heizung aller Gebäude und des Wassers im Sozialtrakt genutzt, ohne dass zusätzliche Energiequellen erforderlich sind.

Besonders stolz sind wir darauf, dass wir 2023 unsere erste DIN EN ISO 9001-Zertifizierung für Qualitätsmanagementsysteme erhalten haben, um Effizienz, Effektivität und Kundenzufriedenheit weiter zu fördern.





GLASS & WINE GLAS & WEIN

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.

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.

Das richtige Glas



Brunello di Montalcino
Barbaresco
Barolo
Pinot noir
Bourgogne
Tempranillo

Burgundy
Burgunderkelch
Mature, high-quality, low-tannin red wines
Reife, hochwertige, tannin-arme Rotweine



Amarone
Aglianico
Cabernet-Sauvignon
Bordeaux
Syrah
Blafränkisch

Bordeaux
Bordeauxkelch
Powerful, high-tannin red wines
Kraftvolle, tanninbetonte Rotweine



Chianti classico
Chianti riserva
Montepulciano
Barbera
Zweigelt

Red Wine
Rotweinkelch
Classic, full-bodied red wines
Klassischer Rotwein mit viel Körper



Pinot grigio
Pinot bianco
Malvasia
Trebiano
Gewürztraminer
Chardonnay

White Wine
Weißweinkelch
Full-bodied white wines, medium-bodied red wines
Schwere Weißweine, mittelschwere Rotweine



Pinot bianco
Müller-Thurgau
Silvaner
Gavi
Riesling

White Wine Small
Weißweinglas
Light and medium-bodied white wines, light-bodied red wines
Leichte und mittelschwere Weißweine, leichte Rotweine



Sweet Sherry
Sweet White Wines
Port
Soave

Port
Süßweinkelch
Sweet red and white wines
Liebliche, süße Rot- und Weißweine



Tasting
Degustationsglas
For tastings, red & white table wines
Für Verkostungen, Landweine, einfache Tafelweine



Franciacorta
Champagne
Champagne Rosé
Champagne-Cocktails
Spumanti

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



Champagne brut
Prosecco
Spumanti
Charmat
Cava

Flute Champagne
Sektkelch
Fruity, dry champagnes and sparkling wines
Trockene, fruchtige Schaumweine

Crystal clear & high brilliance
Kristallklar & hohe Brillanz

Thin-Walled
Dünnwandig

Solid Bottom Plate
Stabile Bodenplatte

Sheer Rim
Feiner Mundrand

Beautiful sound
Schöner Klang

Pulled Stem
Gezogener Stiel

STÖLZLE LAUSITZ GLASSES | 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.

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 bruchstabil.

- Environmentally friendly produced in Germany, in the Lausitz region
- 100% 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
- Umweltschonend hergestellt in Deutschland, in der Lausitz Region
- 100% 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

Design Awards



Q1

Elegant Craftsmanship Handwerkliche Leichtigkeit

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.

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*
Burgundy
Burgunderkelch
650 ml | 22 oz
H 245 mm | 9¾"
Ø 114 mm | 4½"



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



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



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



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



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



420 00 29*
Flute Champagne
Champagnerkelch
300 ml | 10¼ oz
H 270 mm | 10½"
Ø 80 mm | 3¼"



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



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



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



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



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



NEW

COCOON

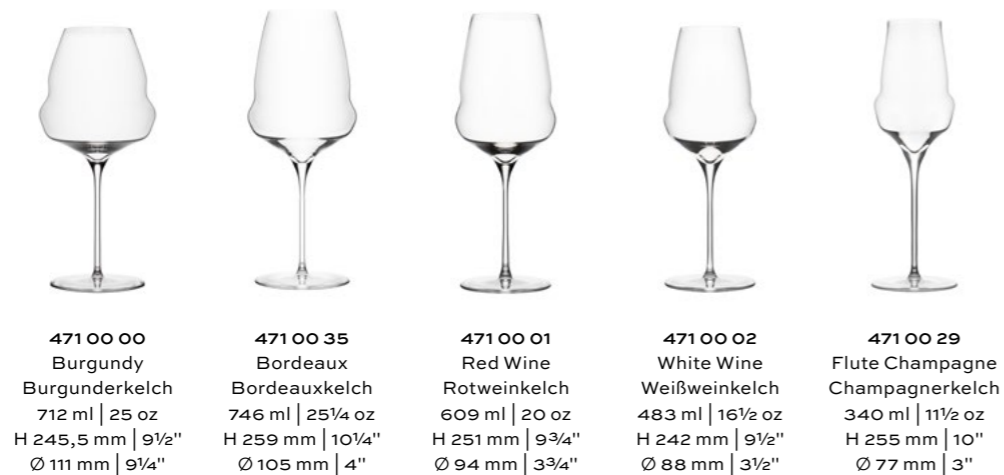
Release the Flavour Geschmacksentfaltung

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.

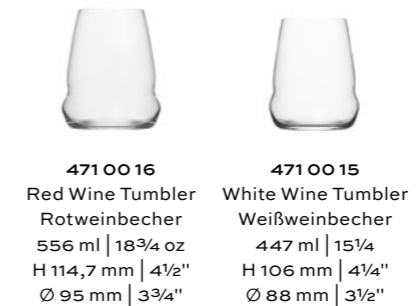
The emphasis on the sensory properties of the glass has given rise to a distinctive contemporary design that stands apart from traditional wine glasses. The sleek design, coupled with its lightweight construction, thin stem, and thin walls, reflects the precision and innovation dedicated to its development.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

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 Aroma 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.



Red Wine | Rotweinkelch





Red Wine | Rotweinkelch
White Wine Tumbler | Weißweinbecher

FINO

Featherlight Federleicht

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.

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 nun auch 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
807 ml | 27¼ oz
H 245 mm | 9½"
Ø 112 mm | 4½"

NEW



236 00 35
Bordeaux
Bordeauxkelch
656 ml | 22¼ oz
H 254 mm | 10"
Ø 95 mm | 3¾"

NEW



236 00 01
Red Wine
Rotweinkelch
545 ml | 18½ oz
H 240 mm | 9½"
Ø 88 mm | 3½"



236 00 03
White Wine
Weißweinkelch
451 ml | 15 oz
H 232 mm | 9"
Ø 81 mm | 3"



236 00 29
Flute Champagne
Champagnerkelch
425 ml | 14¼ oz
H 250 mm | 9¾"
Ø 84 mm | 3¼"



Flute Champagne | Champagnerkelch
White Wine | Weißweinkelch
Red Wine | Rotweinkelch

STARLIGHT

The Lively Lightness Die beschwingte Leichtigkeit

STARlight offers a new dimension: machine glass that blurs the line to mouth-blown glass. The gracefully slender stem and the delicately thin-walled goblet were previously reserved for glasses made by hand. 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.

STARlight bietet eine neue Dimension: Maschinenglas, das die Grenze zum mundgeblasenen Glas verschwimmen lässt. Der grazil-schlanke Stiel und der zartdünne Kelch waren bislang den Gläsern aus handwerklicher Herstellung vorbehalten. 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 35
Bordeaux
Bordeauxkelch
675 ml | 22¾ 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 29
Flute Champagne
Champagnerkelch
290 ml | 9¾ oz
H 240 mm | 9½"
Ø 75 mm | 3"





Cookies Cream

—

Welcome to Cookies Cream, the vegan and vegetarian Michelin-starred restaurant in Berlin Mitte, where tradition meets modernity.

Willkommen im Cookies Cream, dem veganen und vegetarischen Michelin-Stern Restaurant in Berlin Mitte, wo Tradition auf Moderne trifft.

About Cookies World

Since 1994, Cookies World has grown from hosting iconic parties to becoming a cornerstone in Berlin's entertainment and gastronomy scene. The company thrives on creativity full of creativity, openness, and a sense of community - driven by a passion for excellent food, drinks, and entertainment, and the pursuit of sustainable living.

About Cookie

Cookie Heinz Gindullis is more than just a name; he is a pioneering force in Berlin's gastronomic scene. Born in London, Cookie's adventurous spirit led him to Berlin in 1992 at the tender age of 17 years old. Starting humbly as a dishwasher, he quickly made a mark, hosting unique parties on the unexpected nights of Tuesdays and Thursdays leading him to open the legendary Cookies Club in 7 different locations. Yet, one of Cookie's boldest moves was opening Cookies Cream, a vegetarian fine dining restaurant in Berlin long before the trend took off, showcasing his forward-thinking approach and dedication to innovative cuisine. In 2014, he transformed the last Cookies Club venue into today's trendy and atmospheric restaurant, Crackers. Recognized for his trailblazing contributions, Cookie was honoured with Berlin's Meisterköche 'Gastronomy Innovation' award in November 2022. With his fingers always on the city's gastronomic and nightlife pulse, Cookie stands as a testament to innovation, continuous growth, and a passion that keeps reinventing Berlin's culinary narrative.

Über Cookies World

Seit 1994 hat sich Cookies World von der Veranstaltung kultiger Partys zu einem Eckpfeiler der Berliner Unterhaltungs- und Gastronomieszene entwickelt. Das Unternehmen lebt von Kreativität, Offenheit und Gemeinschafts-sinn - angetrieben von der Leidenschaft für exzellentes Essen, Getränke und Unterhaltung und dem Streben nach einem nachhaltigen Leben.

Über Cookie

Cookie Heinz Gindullis ist mehr als nur ein Name; er ist eine Pionierkraft in der Berliner Gastronomieszene. Geboren in London, führte Cookie's Abenteuerlust ihn 1992 im zarten Alter von 17 Jahren nach Berlin. Nach bescheidenen Anfängen als Tellerwäscher machte er sich schnell einen Namen, indem er in den unerwarteten Nächten von Dienstag und Donnerstag einzigartige Partys veranstaltete, was dazu führte, dass er den legendären Cookies Club an 7 verschiedenen Orten eröffnete. Einer seiner kühnsten Schachzüge war jedoch die Eröffnung von Cookies Cream, einem vegetarischen Fine-Dining-Restaurant in Berlin, lange bevor der Trend einsetzte, und damit sein zukunftsorientierter Ansatz und sein Engagement für innovative Küche. Im Jahr 2014 verwandelte er das letzte Cookies Club Lokal in das heutige trendige und stimmungsvolle Restaurant Crackers. Für seine bahnbrechenden Beiträge wurde Cookie im November 2022 mit der Berliner Meisterköche-Auszeichnung "Gastronomische Innovation" geehrt. Mit seinen Fingern immer am Puls der Gastronomie und des Nachtlebens der Stadt, steht Cookie für Innovation, kontinuierliches Wachstum und eine Leidenschaft, die Berlins kulinarische Geschichte immer wieder neu erfindet.





Cookie Heinz Gindullis & Nicholas Hahn

How did the fascinating story behind the Michelin-starred restaurant Cookies Cream come about?

Established in 2007 by Cookie Heinz Gindullis, Cookies Cream has carved a unique space in Berlin's culinary scene. Tucked away in a backyard on Behrenstrasse, the entrance offers a speakeasy vibe, opening up to a dining experience that has consistently celebrated fresh vegetables. Under the guidance of chef Stephan Hentschel, the restaurant was awarded a Michelin Star in 2018 that still keeps. As the restaurant transitions into a new era with Nicholas Hahn at the culinary helm, its commitment to sustainability remains stronger than ever. Seasonal vegetables, primarily sourced from March to September, come directly from a dedicated garden in Krielow, Brandenburg. With a spirit that's both dynamic and respectful to its roots, Cookies Cream stands as a testament to innovation, quality, and the true essence of Berlin.

Could you tell us more about your restaurant philosophy and your vegan cuisine?

It's about spotlighting vegetables and their inherent versatility. We don't work with pasta, rice or Tofu, we focus on using the freshest vegetables and their peak season to bring out the best in them. Nicholas Hahn, known for his precise craftsmanship and innovative menu compositions brings his unique touch to the restaurant. His recent creations radiate imagination and craftsmanship. From the nuanced Potato Ceviche with leche de tigre to the Braised Pepper touched with jalapeño, every dish showcases the rich tapestry of seasonal vegetables.

Wie entstand die faszinierende Geschichte hinter dem Sterne-Restaurant Cookies Cream?

Das 2007 von Cookie Heinz Gindullis gegründete Cookies Cream hat sich einen einzigartigen Platz in der kulinarischen Szene Berlins geschaffen. Versteckt in einem Hinterhof in der Behrenstraße gelegen, bietet der Eingang die Atmosphäre eines Speakeasy-Restaurants, in dem stets frisches Gemüse im Mittelpunkt steht. Unter der Leitung von Küchenchef Stephan Hentschel wurde das Restaurant 2018 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet, den es bis heute hält. Während das Restaurant mit Nicholas Hahn am kulinarischen Ruder in eine neue Ära übergeht, bleibt sein Engagement für Nachhaltigkeit stärker denn je. Das saisonale Gemüse, das hauptsächlich von März bis September eingekauft wird, kommt direkt aus einem eigenen Garten in Krielow, Brandenburg. Mit seinem dynamischen Geist und dem Respekt für seine Wurzeln steht das Cookies Cream für Innovation, Qualität und die wahre Essenz Berlins.

Könnten Sie uns mehr über Ihre Restaurantphilosophie und Ihre vegane Küche erzählen?

Es geht darum, das Gemüse und seine Vielseitigkeit in den Vordergrund zu stellen. Wir arbeiten nicht mit Nudeln, Reis oder Tofu, sondern konzentrieren uns auf die Verwendung der frischesten Gemüsesorten und ihre beste Saison, um das Beste aus ihnen herauszuholen. Nicholas Hahn, bekannt für sein präzises Handwerk und seine innovativen Menükompositionen, bringt seine einzigartige Note in das Restaurant ein. Seine jüngsten Kreationen strahlen Fantasie und Handwerkskunst aus. Von der nuancierten Kartoffel-Ceviche mit Leche de Tigre bis zur geschmorten Paprika mit Jalapeño, jedes Gericht zeigt die reiche Vielfalt des saisonalen Gemüses.

What did you like most about the Starlight glasses?

Their design and functionality.

When choosing glasses, what aspects are particularly important to you?

For us, the most important aspects of wine glasses are functionality and durability, given our high guest turnover and the heavy use our glasses endure. Additionally, the versatility of the glasses is crucial. It's essential that we can serve various wine styles with just a few types of glasses.

Which wine would you currently recommend and why?

Our sommelier Jan Wienecke currently recommends the Mythos Sekt by Lena Singer Fischer. It's a blend of Chardonnay and Spätburgunder, incredibly refined and intricately crafted. In his opinion, it is one of the best German sparkling wines in recent years. German sparkling wine, in general, is gaining popularity and is sure to make even more waves in the near future.

Was hat Ihnen bei den Starlight Gläsern am meisten gefallen?

Ihr Design und ihre Funktionalität.

Bei der Wahl von Gläsern welche Aspekte sind Ihnen dabei besonders wichtig?

Für uns sind die wichtigsten Aspekte bei Weingläsern die Funktionalität und die Langlebigkeit, da wir viele Gäste haben und unsere Gläser stark beansprucht werden. Außerdem ist die Vielseitigkeit der Gläser entscheidend. Es ist wichtig, dass wir verschiedene Weinstile mit nur wenigen Gläsern servieren können.

Welchen Wein würden Sie derzeit als absolute Empfehlung aussprechen und warum?

Unser Sommelier Jan Wienecke empfiehlt derzeit den Mythos Sekt von Lena Singer Fischer. Es ist eine Mischung aus Chardonnay und Spätburgunder, unglaublich raffiniert und aufwändig gemacht. Seiner Meinung nach ist er einer der besten deutschen Sekt der letzten Jahre. Deutscher Sekt im Allgemeinen wird immer beliebter und wird in naher Zukunft sicher noch mehr Wellen schlagen.

STARlight Red Wine | Rotweinkelch

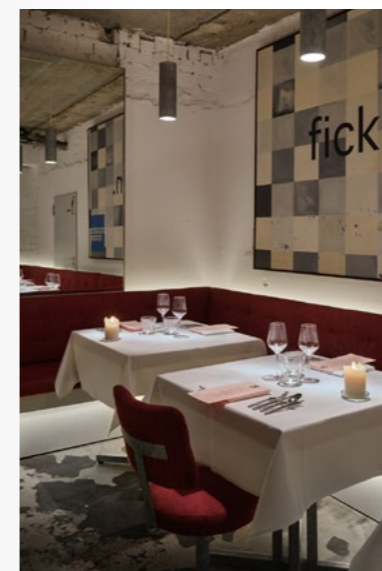
Cookies Cream
Behrenstraße 55
10117 Berlin
Germany



Website



Instagram



SYMPHONY

On the same Wavelength
Auf einer Welle

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.

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 dünne 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.



Burgundy | Burgunderkelch

731 00 00
Burgundy
Burgunderkelch
710 ml | 25 oz
H 245 mm | 9¾"
Ø 116 mm | 4½"

731 00 35
Bordeaux
Bordeauxkelch
645 ml | 22¾ 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 | 14¼ oz
H 245 mm | 9¾"
Ø 83 mm | 3½"

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



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



759 00 22
Red Wine Tumbler
Rotweinbecher
500 ml | 17 oz
H 110 mm | 4¼"
Ø 93 mm | 3¾"



759 00 12
White Wine Tumbler
Weißweinbecher
380 ml | 12¾ oz
H 101 mm | 4"
Ø 85 mm | 3½"

Maison Renard

In our interview, Chef Sébastien Renard shares insights into his culinary philosophy, inspirations, and the unique flavors that define the experience at Maison Renard, Béthune (France).

In diesem Interview gibt Chefkoch Sébastien Renard Einblicke in seine kulinarische Philosophie, Inspirationen und einzigartigen Aromen, die das Erlebnis im Maison Renard ausmachen.

Could you tell us the captivating story behind the creation of your first restaurant in Béthune (France)?

I opened Maison Renard on the 26th of April 2023 in an emblematic Béthunois house. This mansion was the first restaurant of two-starred chef Marc MEURIN, for whom I worked for 5 years in Busnes. For me, opening my first restaurant and being able to showcase my culinary world was the fulfilment of a childhood dream. I went from Chef to Restaurateur. The adventure of a lifetime.

What is the philosophy behind your restaurant and culinary heaven?

To create a unique and original moment by provoking emotions. In my restaurant, the guests don't know what is on the menu and discover the story I want to tell them as the evening progresses. Because to choose is to give up, and you don't give up at home. So I propose 3 menus La clef, le jeu de clef, and la clef de sol because I'm playing the whole music score for you. For me, cooking is above all a vector of emotions. I try to make each dish an invitation to taste, to be curious, to question.

Your decoration is beautiful. What inspired the enchanting decoration, and could you share the dreams and desires that fuelled the vision behind the interior design of your restaurant?

I'm lucky enough to have an architect, Agathe Zlicaric, a real gem. It's thanks to her that I have such a beautiful restaurant where I can express my culinary sensibility. We chose 'North Sea' blue tones and linen from our region to help create a warm, relaxing and welcoming atmosphere. We wanted a lively place, where you can hear people laughing.

Können Sie uns die spannende Geschichte der Gründung Ihres ersten Restaurants in Béthune (Frankreich) erzählen?

Ich habe Maison Renard am 26. April 2023 in einem symbolträchtigen Haus in Béthune eröffnet. Dieses Herrenhaus war das erste Restaurant des Zwei-Sterne-Kochs Marc MEURIN, für den ich fünf Jahre lang in Busnes gearbeitet habe. Mein erstes Restaurant zu eröffnen und meine kulinarische Welt entdecken zu können, war für mich die Erfüllung eines Kindheitstraums. Ich wurde vom Küchenchef zum Restaurantbesitzer. Das Abenteuer eines Lebens.

Was ist die Philosophie Ihres Restaurants und kulinarischen Paradieses?

Einen einzigartigen und originellen Moment zu schaffen, indem Emotionen hervorrufen werden. Bei mir kennt der Gast das Menü nicht und entdeckt die Geschichte im Laufe des Abends, die ich ihm erzählen möchte. Denn wer hat die Wahl hat die Qual, und zu Hause verzichtet man nicht. Ich biete also drei Menüs an: den Notenschlüssel, das Notenschlüsselspiel und den Violinschlüssel, denn ich spiele Ihnen die ganze Partitur vor. Für mich ist das Kochen vor allem ein Vektor von Emotionen. Ich versuche, dass jedes Gericht eine Einladung zum Probieren, zur Neugier und zum Hinterfragen ist.

Ihre Inneneinrichtung ist wunderschön. Was hat Sie zu dieser bezaubernden Dekoration inspiriert und können Sie uns die Träume und Wünsche mitteilen, die die Vision hinter der Inneneinrichtung Ihres Restaurants befeuert haben?

Ich habe das Glück, eine tolle Architektin zu haben, Agathe Zlicaric. Ihr habe ich es zu verdanken, dass ich so ein schönes Restaurant habe, in dem ich meine kulinarische Sensibilität zum Ausdruck bringen kann. Wir haben blaue "Nordsee"-Töne und Leinen aus unserer Region gewählt, die dazu beitragen, eine warme, spannende und einladende Atmosphäre zu schaffen. Wir wollten einen lebendigen Ort, an dem man die Menschen lachen hört.





"Wine is full of sensitivities, emotions and fragility, so the glassware has to be right."



Your choice of glassware is Symphony. What aspects of this collection appealed to you, and how did it contribute to the overall ambience of your restaurant?

The choice of tableware was very important to me, as were all the details in the end. I tried to think about each element to give meaning to my work. It's hard to describe why it is Symphony, but I found the collection elegant and interesting in terms of the play of light (beautiful luminosity).

When selecting glassware for your restaurant, which types (red wine, white wine, Bordeaux, water glasses, etc.) do you consider essential? What role do (lead-free) crystal glasses play in enhancing your customers' dining experience?

Wine is full of sensitivities, emotions and fragility, so the glassware has to be right. We're not selling wine, we're trying to tell the story of a winemaker, a terroir, to take customers on a journey. The glass must enhance the wine without ever overshadowing it. In my restaurant, we have opted for the whole range, to be as close as possible to the wine we're serving.

What criteria do you prioritize when selecting tabletop glassware for your establishment?

Aesthetics, durability and originality are very important to me. I have to admit that the fact that this collection is new was a big plus for me. I try to be ahead of the game in my choices.

We're curious... Could you reveal your all-time favourite wine, and perhaps share a recent discovery that has left a lasting impression, that you would wholeheartedly recommend to wine enthusiasts?

The wines of Didier Dagueneau's Domaine, which is a must in the Loire and which sublimates the Pouilly crus: Pur-sang and Silex. One tasting recently stirred up a lot of emotions for me: The Frédéric Émile Riesling from Domaine Trimbach in Alsace. All in all, a real treat!

For 2024, what exciting plans do you have?

To constantly challenge myself, to improve and continue to fill the page in the history of my first Maison Renard restaurant. Leading and galvanising my superhero teams to create a real family. Because without my team, I'm not much. I'll also be visiting the Stölzle factory to discover the craftsmanship and passion that go into creating these products.

MAISON
émotions
culinaires **RENARD**

Bd Kitchener, 15 Pl. de la République,
62400 Béthune, France

Ihre Auswahl aus der Glasserie ist Symphony. Welche Aspekte dieser Kollektion haben Sie angesprochen und wie hat sie zur Gesamtatmosphäre Ihres Restaurants beigetragen?

Die Auswahl der Tischkultur war mir sehr wichtig, ebenso wie alle Details am Ende. Ich habe versucht, über jedes einzelne Element nachzudenken, um meiner Arbeit einen Sinn zu geben. Es ist schwer zu beschreiben, warum Symphony, aber ich fand diese Kollektion elegant und das Lichtspiel interessant (schöne Luminosität).

Wenn Sie die Gläser für Ihr Restaurant auswählen, welche Auswahl halten Sie für wesentlich? Welche Rolle spielen kristallklare Gläser beim kulinarischen Erlebnis Ihrer Gäste?

Wein ist voller Empfindlichkeiten, Emotionen und Zerbrechlichkeit, daher müssen die Gläser darauf abgestimmt sein. Wir verkaufen keinen Wein, sondern erzählen, die Geschichte eines Winzers und eines Terroirs, um die Kunden auf eine Reise mitzunehmen. Das Glas muss den Wein unterstreichen, ohne ihn in den Schatten zu stellen. In meinem Restaurant haben wir uns für das gesamte Sortiment entschieden, um dem Wein, den wir servieren, so nahe wie möglich zu sein.

Welche Kriterien bevorzugen Sie bei der Auswahl von Tafelgläsern für Ihr Lokal?

Ästhetik, Haltbarkeit und Originalität sind für mich sehr wichtige Kriterien. Ich muss zugeben, dass mir die Tatsache, dass es sich bei dieser Kollektion um eine Neuheit handelt, ziemlich gut gefallen hat. Ich versuche, bei meinen Entscheidungen Vorreiter zu sein.

Wir sind neugierig ... Könnten Sie uns Ihren Lieblingswein aller Zeiten verraten und vielleicht eine kürzlich gemachte Entdeckung mit uns teilen, die einen bleibenden Eindruck hinterlassen hat und die Sie Weinliebhabern von ganzem Herzen empfehlen würden?

Die Weine des Weinguts von Didier Dagueneau, der an der Loire ein absolutes Muss ist und die Gewächse von Pouilly sublimiert: Pur-sang und Silex. Eine Weinprobe hat bei mir kürzlich große Emotionen ausgelöst: Der Riesling Cuvée Frédéric Émile von der Domaine Trimbach im Elsass. Was für eine Freude!

Welche aufregenden Pläne haben Sie für das Jahr 2024?

Mich immer wieder in Frage zu stellen, um mich zu verbessern und die Geschichte meines ersten Restaurants Maison Renard weiterzuschreiben. Meine Superhelden-Teams mitzunehmen und zu entfachen, um eine echte Familie zu kreieren. Denn ohne mein Team bin ich nicht viel wert. Ich werde auch die Stölzle-Fabrik besuchen, um die Handwerkskunst und die Leidenschaft, die hinter der Kreation steckt, zu entdecken.

Welche aufregenden Pläne haben Sie für das Jahr 2024?

Mich immer wieder in Frage zu stellen, um mich zu verbessern und die Geschichte meines ersten Restaurants Maison Renard weiterzuschreiben. Meine Superhelden-Teams mitzunehmen und zu entfachen, um eine echte Familie zu kreieren. Denn ohne mein Team bin ich nicht viel wert. Ich werde auch die Stölzle-Fabrik besuchen, um die Handwerkskunst und die Leidenschaft, die hinter der Kreation steckt, zu entdecken.



Website



Instagram

QUATROPHIL

Perfect Indulgence
Perfekter Genuss

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.

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. Und 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 extravaganter Maschinenglas, 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
Flute 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
Longdrinkbecher
390 ml | 13¼ oz
H 144 mm | 5¾"
Ø 70 mm | 2¾"



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



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



Burgundy | Burgunderkelch
in Glasweise Weinbar

Glasweise Weinbar

The Quatrophil Series at the Glasweise Weinbar by Marco Gianni.
Die Quatrophil-Serie in der Glasweise Weinbar von Marco Gianni.



Marco Gianni



Nestled in the heart of Kreuzberg, Berlin, this charming wine bar, led by the lovely Marco and his team, offers a cozy ambiance, a large selection of predominantly European wines, delightful cocktails and delicious bites. Whether you're a wine connoisseur or prefer the artistry of cocktails and long-drinks, Glasweise promises to keep you in good mood from 6 pm till late.

Discover the Glasweise Weinbar in Berlin!

Im Herzen von Berlin-Kreuzberg gelegen, bietet diese charmante Weinbar, die von Marco und seinem Team geführt wird, ein gemütliches Ambiente, eine große Auswahl an überwiegend europäischen Weinen, köstliche Cocktails und leckere Häppchen. Ob Sie nun ein Weinkenner sind oder die Kunst der Cocktails und Longdrinks bevorzugen, die Glasweise verspricht, Sie von 18 Uhr bis spät in die Nacht bei guter Laune zu halten.

Entdecken Sie die Glasweise Weinbar in Berlin!

Glasweise Weinbar
Reichenberger Str. 109
10999 Berlin - Germany



Website



Instagram

SWING & TWIST

Ebullient Joy Überschäumende Lebensfreude

The two champagne saucers SWING and 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.

Die beiden Sekt- und Champagnerschalen SWING und 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.



231 00 40
Swing
Champagne Saucer
Champagnerschale
300 ml | 10¼ oz
H 181 mm | 7"
Ø 116 mm | 4½"



231 00 41
Twist
Champagne Saucer
Champagnerschale
220 ml | 7¾ oz
H 172 mm | 6¾"
Ø 102 mm | 4"



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.

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
Bordeaux
Bordeauxkelch
648 ml | 21¾ oz
H 242 mm | 9½"
Ø 100 mm | 4"



159 00 01
Red Wine
Rotweinkelch
520 ml | 17½ oz
H 226 mm | 9"
Ø 93 mm | 3¾"



159 00 02
White Wine
Weißweinkelch
400 ml | 13½ oz
H 210 mm | 8¼"
Ø 85 mm | 3¼"



159 00 29
Champagne
Champagnerkelch
240 ml | 8 oz
H 226 mm | 9"
Ø 72,5 mm | 2¾"



159 00 08
Champagne
Champagnerschale
276 ml | 9¼ oz
H 162 mm | 6½"
Ø 93 mm | 3¾"



159 00 09
Longdrink
Longdrinkbecher
458 ml | 15½ oz
H 144 mm | 5½"
Ø 78 mm | 3"

NEW



159 00 22
Red Wine Tumbler
Rotweinbecher
500 ml | 17 oz
H 110 mm | 4¼"
Ø 93 mm | 3¾"



159 00 12
White Wine Tumbler
Weißweinbecher
380 ml | 12¾ oz
H 101 mm | 4"
Ø 86 mm | 3½"



159 00 12 EP096
Black-Gold
Schwarz-Gold
380 ml | 12¾ oz
H 101 mm | 4"
Ø 86 mm | 3½"



159 00 12 EP097
Black-Silver
Schwarz-Silber
380 ml | 12¾ oz
H 101 mm | 4"
Ø 86 mm | 3½"



159 00 12 EP098
Black-Bronze
Schwarz-Bronze
380 ml | 12¾ oz
H 101 mm | 4"
Ø 86 mm | 3½"

EXPERIENCE

A Special Experience Eine besondere Erfahrung

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.

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 Atmungsfläche 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 95 mm | 3¾"



220 00 01
Red Wine
Rotweinkelch
450 ml | 15¼ 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
Flute Champagne
Sektkelch
190 ml | 6¼ oz
H 224 mm | 8¾"
Ø 63 mm | 2½"



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.
Whiskybecher D.O.F.
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"

Louisa Maria Schmidt

—

Louisa Maria Schmidt shares her passion for wine through her blog and short Instagram videos, where she breaks down the essentials of wine. Reaching millions of people every month, she stands out as one of Germany's most successful wine influencers, boasting an engaged community of nearly 60,000 followers. Raised in the hospitality industry, Louisa pursued her passion by studying International Wine Business at Geisenheim University. Currently, she works as a wine consultant and content creator, collaborating with PR agencies, online and print magazines, and wineries.

Louisa Maria Schmidt schreibt auf ihrem Blog über Wein und erklärt in Kurzvideos auf Instagram, auf was es bei Wein wirklich ankommt. Monat für Monat erreicht sie Millionen von Menschen und gehört mit einer Community von knapp 60.000 Follower:innen zu den erfolgreichsten Weinpersönlichkeiten Deutschlands. In der Gastronomie groß geworden, studierte sie Internationale Weinwirtschaft an der Hochschule Geisenheim.

Heute arbeitet sie als Wine Consultant und Content Creatorin für PR-Agenturen, Online- und Printmagazine sowie Weingüter.



Dear Lou, congratulations on your first book "Das Weinbuch - ohne Blabla" and the German Cookbook Award 2023! What inspired you to write this book and how has it been received by your community so far?

Honestly? I wrote this book for my former self to address the questions and challenges I experienced myself at the beginning of my wine journey. My goal was to create a practical, compact book that provides reliable information without getting bogged down in complexities - but also allows you to go deeper if you want to. It contains cheat sheets with producers you should know, as well as some specific tasting tips and vintage recommendations. I wanted to write a book that answers the most important questions and topics in a simple and understandable way. The book should also be able to serve as a quick reference on the go. The positive response from my community has been overwhelming. It's great to read that my book helps people to find their way through the wine jungle. The fact that we have already been able to print the third edition is simply incredible!

Liebe Lou, herzlichen Glückwunsch zu Ihrem ersten Buch "Das Weinbuch - ohne Blabla" und dem Deutschen Kochbuchpreis 2023! Was hat Sie dazu inspiriert, dieses Buch zu schreiben, und wie wurde es bisher von Ihrer Community aufgenommen?

Ganz ehrlich? Ich habe dieses Buch für mein früheres Ich geschrieben, um die Fragen und Herausforderungen anzugehen, die ich selbst am Anfang meiner Weinreise erlebt habe. Mein Ziel war es, ein praktisches, kompaktes Buch zu schaffen, das zuverlässige Informationen liefert, ohne sich in Komplexitäten zu verlieren - jedoch auch ermöglicht, tiefer einzusteigen, wenn man denn will. Es enthält Spickzettel mit Produzent:innen, die man kennen sollte, sowie einige konkrete Probiertipps und Jahrgangsempfehlungen. Ich wollte ein Buch schreiben, das die wichtigsten Fragen und Themen einfach und verständlich beantwortet. Das Buch sollte auch unterwegs als schnelle Referenz dienen können.

Die positive Resonanz meiner Community ist überwältigend. Es ist schön zu lesen, dass mein Buch hilft, sich im Wein-Dschungel zurechtzufinden. Dass wir jetzt schon die dritte Auflage in den Druck geben konnten, ist einfach nur unglaublich!

You highlighted the Experience red wine glass in your book. Thank you very much, we greatly appreciate that acknowledgment. What specific aspects of the Experience series do you find particularly appealing?

I have been using the Stölzle Lausitz red wine goblet (450 ml) from the Experience series as a universal glass for years. Stölzle glasses never fail to impress me: flawless glass, easy to handle, dishwasher-safe, impact-resistant, elegant and absolutely excellent value for money. Regardless of this, for me it is one of the best glasses for starting out with wine - the all-round carefree winner.

The importance of a wine glass is often underestimated. How important is a wine glass to you and what characteristics do you think it should have?

A decent wine glass is the be-all and end-all - after all, it is my tool. To be able to judge the wine perfectly, the wine glass should be crystal clear and free from clouding, coloring, engravings or other decorative cuts. The thickness of the glass also plays a role. Whether machine-made or mouth-blown, the wine glass should be as thin and fine as possible so that as little material as possible separates from the wine during tastings. The glass should be shaped like a tulip: bulbous at the bottom and tapering towards the top. The glass opening should be neither too small nor too large as standard. This ensures that the wine interacts with the right amount of oxygen, allowing the flavors to unfold and better develop. As hand warmth can change the temperature and therefore the overall impression of a wine, the wine glass should also always be fitted with a stem. The stem should not be too short so that large hands can also work with the glass. However, it should also not be too long so that the glass still fits in the dishwasher. Speaking of dishwashers: when buying, it is important to look for the 'dishwasher-safe' and 'lead oxide-free' properties to prevent the glasses from becoming cloudy after washing.

Which wines do you particularly enjoy with the Experience red wine glass?

I have been using the red wine glass from the Experience series for years for all wines because of its perfect shape - it is the perfect universal glass.

We have worked together on interesting projects over the last two years. How did you actually become aware of Stölzle Lausitz?

We switched to Stölzle Lausitz in my parents' gastronomy business in 2012. The red wine glass from the Experience series, which we mainly used as a universal glass, was very popular with our guests - mainly because of its excellent handling and outstanding glass quality.

Stölzle glasses never fail to impress me

In Ihrem Buch haben Sie über den Experience Rotweinkelch geschrieben. Vielen Dank dafür, wir haben uns über die Anerkennung sehr gefreut. Was schätzen Sie besonders an der Experience-Serie?

Den Rotweinkelch (450 ml) von Stölzle Lausitz aus der Experience-Serie nutze ich seit Jahren als Universalglas. Die Stölzle-Gläser überzeugen mich immer wieder auf ganzer Linie: einwandfreies Glas, super im Handling, spülmaschinenfest, stoßfest, elegant und absolut spitze, was das Preis-Leistungs-Verhältnis betrifft. Unabhängig davon ist es für mich eins der besten Gläser für den Weinstieg - sozusagen der Rundum-sorglos-Sieger.

Die Bedeutung eines Weinglases wird oft unterschätzt. Wie wichtig ist Ihnen ein Weinglas, und welche Eigenschaften sollte es Ihrer Meinung nach haben?

Ein vernünftiges Weinglas ist das A und O - schließlich ist es mein Werkzeug. Um den Wein optisch perfekt beurteilen zu können, sollte das Weinglas kristallklar und frei von Trübungen, Färbungen, Gravuren oder sonstigen dekorativen Schläffen sein. Auch die Glasdicke spielt eine Rolle. Egal ob maschinell gefertigt oder mundegeblasen, das Weinglas sollte so dünn und fein wie möglich sein, damit einen während Verkostungen möglichst wenig Material vom Wein trennt. Dabei sollte das Glas ähnlich einer Tulpe geformt sein: unten bauchig und sich nach oben hin verjüngend. Und damit der Wein mit dem richtigen Maß an Sauerstoff in Kontakt kommt und sich die Aromen infolgedessen besser entfalten können, sollte die Glasöffnung standardmäßig weder zu klein noch zu groß sein. Da

Handwärme die Temperatur und damit den Gesamteindruck eines Weins verändern kann, sollte das Weinglas außerdem immer mit einem Stiel ausgestattet sein. Der Stiel sollte nicht zu kurz sein, damit auch große Hände mit dem Glas arbeiten können. Zu lang darf er aber auch nicht sein, damit das Glas noch in die Geschirrspülmaschine passt. Apropos Geschirrspülmaschine: Beim Kauf ist es wichtig, auf die Eigenschaften 'spülmaschinenfest' und 'frei von Bleioxid' zu achten, um zu vermeiden, dass die Gläser nach dem Spülen trüb werden.

Welche Weine genießen Sie besonders gerne aus dem Experience Rotweinkelch?

Den Rotweinkelch der Experience Serie nutze ich aufgrund der optimalen Form seit Jahren für alle Weine - es ist das perfekte Universalglas.

Wir haben in den letzten zwei Jahren gemeinsam an interessanten Projekten gearbeitet. Wie sind Sie eigentlich auf Stölzle Lausitz aufmerksam geworden?

Im Gastronomiebetrieb meiner Eltern stellten wir 2012 auf Stölzle Lausitz um. Der Rotweinkelch aus der Experience-Serie, den wir vornehmlich als Universalglas einsetzten, erfreute sich bei unseren Gästen großer Beliebtheit - vor allem wegen seiner hervorragenden Handhabung und der ausgezeichneten Glasqualität.

What do you associate with Stölzle Lausitz?

For me, Stölzle Lausitz represents true craftsmanship and a timeless design that gives every occasion that little bit extra. However, it's not just the aesthetics that impress me, but also the feel - every glass is simply perfect in the hand.

This year, your community was able to follow you on Instagram (@bringflavorhome) to Spain, Austria and Switzerland. Which country would you like to explore next, and are there any particular wine-growing regions that interest you?

Travelling is very important for me in order to better understand and classify the wine-growing regions, the winemakers and ultimately the wines. You never learn as much as you do on site and in direct dialogue. Basically, I find every region where wine grows interesting. However, I have a particular passion for the wine region of Andalusia. I find Argentina and Australia with Tasmania and New Zealand exciting, as I've never been there before.

This year has been exciting for you. What are your plans for 2024?

We have some exciting projects in the pipeline for 2024, but I'm not allowed to reveal them at the moment...

Was assoziieren Sie mit Stölzle Lausitz?

Stölzle Lausitz repräsentiert für mich echte Handwerkskunst und ein zeitloses Design, das jedem Anlass das gewisse Extra verleiht. Es ist aber nicht nur die Ästhetik, die mich beeindruckt, sondern auch die Haptik - jedes Glas liegt einfach perfekt in der Hand.

Ihre Community konnte Sie dieses Jahr auf Instagram (@bringflavorhome) nach Spanien, Österreich und in die Schweiz begleiten. Welches Land würden Sie als nächstes erkunden wollen, und gibt es bestimmte Weinanbaugebiete, die Sie besonders interessieren?

Reisen ist für mich sehr wichtig, um die Weinanbaugebiete, die Winzer:innen und schlussendlich auch die Weine besser zu verstehen und einordnen zu können. Nie lernt man so viel wie vor Ort und im direkten Dialog. Im Grunde genommen finde ich jede Region interessant, in der Wein wächst. Meine besondere Leidenschaft gilt allerdings der Weinregion Andalusien. Spannend, da noch nie vor Ort gewesen, finde ich Argentinien sowie Australien mit Tasmanien und Neuseeland.

Dieses Jahr war für Sie aufregend. Was sind Ihre Pläne für 2024?

Im Jahr 2024 haben wir einige spannende Projekte in der Pipeline, die ich momentan allerdings noch nicht ausplaudern darf...



Instagram



HIGHLIGHT

Bright Elegance Leuchtende Eleganz

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).

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.



23100 03 HLO02
White Wine
Weißweinkelch
405 ml | 13¾ oz
H 245 mm | 9¾"
Ø 83 mm | 3½"



23100 29 HLO02
Flute Champagne
Champagnerkelch
290 ml | 9¾ oz
H 260 mm | 10¼"
Ø 82,5 mm | 3¼"



LED that lights up the glass
when you lift it

LED, die beim Anheben das
Glas zum Leuchten bringt

EXQUISIT ROYAL

Classic Elegance Zeitlose Eleganz

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.

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 Getränkerechtigkeit 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 | 8¼"
Ø 83 mm | 3¼"



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



EXQUISIT



147 00 00
Burgundy
Burgunderkelch
650 ml | 22 oz
H 222 mm | 8¾"
Ø 105 mm | 4"



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 mm | 8"
Ø 80 mm | 3"



147 00 03
Universal
Universalkelch
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 mm | 8"
Ø 80 mm | 3"



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



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



147 00 29
Champagne
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.
Whiskybecher D.O.F.
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"

Wine Bar George

—



“Our universal Stölzle glasses from the Exquisit collection are the perfect shape for all purpose tasting. Whether a guest orders red wine or white wine, a single ounce or a full glass, the all-purpose glass is best for their enjoyment. The glass is traditional in shape yet boasts a classic simplicity. They are also incredibly durable in a restaurant setting while still having a sheer rim.

We were recently awarded the best wine bar list in the world by the World of Fine Wine, and we know that using Stölzle glasses contributed to our success. The all-purpose glass is the perfect choice for any bar or restaurant.”

George Miliotes, Master Sommelier and Owner of Wine Bar George



“Unsere universellen Stölzle-Gläser aus der Exquisit-Kollektion sind die perfekte Form für alle Verkostungszwecke. Egal, ob ein Gast Rot- oder Weißwein, eine Unze oder ein ganzes Glas bestellt, das Universalglas ist das Beste für seinen Genuss. Die Form des Glases ist traditionell und doch von klassischer Schlichtheit. Außerdem sind sie in einem Restaurant unglaublich haltbar und haben dennoch einen glatten Rand.

Wir wurden kürzlich von der World of Fine Wine als beste Weinbar der Welt ausgezeichnet und wir wissen, dass die Verwendung von Stölzle-Gläsern zu unserem Erfolg beigetragen hat. Das Allzweckglas ist die perfekte Wahl für jede Bar oder jedes Restaurant.”

George Miliotes, Master Sommelier und Eigentümer der Wine Bar George



About Master Sommelier, George Miliotes

As one of 273 Master Sommeliers in the world, George Miliotes is a passionate educator and curator of wines. A firm believer in education and knowledge-sharing, Miliotes continuously studies wine, identifying the most interesting wines through annual trips to wine-growing regions from France to South Africa. Building relationships with some of the best vintners in the world, he also takes an active role in the winemaking process helping to create custom blends.

Miliotes' unique by-the-glass lists encourage guests to make adventurous choices, selecting new wines, whether they are domestic or global, to pair with their courses. The result of his worldwide efforts are wine lists that are distinct to his restaurant's culinary offerings, and widely reviewed as exceptional in every way.

George Miliotes is the grandson of Greek immigrants and a child of the restaurant and hospitality business. His family owned a specialty market and café in Orlando, Fla., which became a gathering spot for local chefs and served as the starting point for Miliotes' passion for food and wine.

Miliotes later became the general manager of California Grill at Walt Disney World Resort, where he not only created an award-winning wine list, but also one of the first lists in the country to offer 100 wines by the glass. He is widely regarded as one of the restaurant business' foremost wine experts.

In March 2007, Miliotes became a Master Sommelier, passing a series of rigorous examinations that requires the candidate to identify grape variety, country of origin, district of origin and vintage of wines by taste, sight and aroma alone. From 2002 – 2016, he oversaw all aspects of wine culture for Darden including The Capital Grille and Eddie V's, and was one of the founders of Seasons 52. George led the development of their award-winning wine lists and educated and motivated service teams about wine in order to deliver exceptional guest experiences.

Miliotes returned to Walt Disney World with the opening of Wine Bar George, the only wine bar in Florida led by a Master Sommelier. Now open in The Landing at Disney Springs, Wine Bar George brings Miliotes' expertise and worldwide travels to the heart of Central Florida.

Copyrights belongs to Georges Miliotes



1610 E Buena Vista Dr, Lake Buena Vista, FL 32830, United-States

Über Meistersommelier George Miliotes

Als einer von 273 Master Sommeliers der Welt ist George Miliotes ein leidenschaftlicher Ausbilder und Kurator von Weinen. Miliotes, der fest an Bildung und Wissensvermittlung glaubt, beschäftigt sich kontinuierlich mit Wein und identifiziert die interessantesten Weine durch seine jährlichen Reisen in Weinanbaugebiete von Frankreich bis Südafrika. Durch den Aufbau von Beziehungen zu einigen der besten Winzer der Welt nimmt er auch eine aktive Rolle bei der Weinherstellung ein und hilft, eigene Kompositionen zu kreieren.

Miliotes' einzigartige glasweise Weinkarten ermutigen die Gäste zu abenteuerlichen Entscheidungen, indem sie neue Weine aus dem In- und Ausland passend zu ihren Gerichten auswählen. Das Ergebnis seiner weltweiten Bemühungen sind Weinkarten, die einzigartig im kulinarischen Angebot seines Restaurants sind und von vielen als in jeder Hinsicht außergewöhnlich bewertet werden.

George Miliotes ist der Enkel griechischer Einwanderer und ein Kind des Restaurant- und Gastgewerbes. Seine Familie besaß einen Spezialitätenmarkt und ein Café in Orlando, Florida, das zu einem Treffpunkt für lokale Köche wurde und als Ausgangspunkt für Miliotes' Leidenschaft für Essen und Wein diente.

Später wurde Miliotes Geschäftsführer des California Grill im Walt Disney World Resort, wo er nicht nur eine preisgekrönte Weinkarte erstellte, sondern auch eine der ersten Listen des Landes, die 100 Weine im Glas anbot. Er gilt weithin als einer der führenden Weinexperten in der Gastronomie.

Im März 2007 wurde Miliotes zum Master Sommelier ernannt und bestand eine Reihe strenger Prüfungen, bei denen der Kandidat Rebsorte, Herkunftsland, Herkunftsgebiet und Jahrgang von Weinen allein durch Geschmack, Anblick und Aroma identifizieren muss. Von 2002 bis 2016 beaufsichtigte er alle Aspekte der Weinkultur für Darden, einschließlich The Capital Grille und Eddie V's, und war einer der Gründer des Seasons 52. George leitete die Entwicklung der preisgekrönten Weinkarten, schulte und motivierte die Serviceteams in Sachen Wein, um den Gästen ein außergewöhnliches Erlebnis zu bieten.

Mit der Eröffnung der Wine Bar George, der einzigen Weinbar in Florida, die von einem Master Sommelier geführt wird, kehrte Miliotes nach Walt Disney World zurück. Die Wine Bar George, die jetzt im The Landing in Disney Springs eröffnet wurde, bringt Miliotes' Fachwissen und seine weltweiten Reisen in das Herz von Zentralflorida.

Die Urheberrechte liegen bei Georges Miliotes



Website



Instagram

CLASSIC

Timeless Classic Beständiger Klassiker

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.

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.



White Wine Large | Weißweinkelch



200 00 00
Burgundy
Burgunderkelch
770 ml | 26 oz
H 216 mm | 8½"
Ø 109 mm | 4¼"



200 00 35
Bordeaux
Bordeauxkelch
650 ml | 22 oz
H 225 mm | 8¾"
Ø 95 mm | 3¾"



200 00 01
Red Wine
Rotweinkelch
450 ml | 15¼ oz
H 224 mm | 8¾"
Ø 83 mm | 3¼"



200 00 02
White Wine
Weißweinkelch
370 ml | 12½ oz
H 206 mm | 8"
Ø 78 mm | 3"



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



200 00 07
Flute Champagne
Sektkelch
190 ml | 6½ oz
H 219 mm | 8½"
Ø 65 mm | 2½"



200 00 29
Champagne
Champagnerkelch
240 ml | 8 oz
H 217 mm | 8½"
Ø 65 mm | 2½"



200 00 30
Liqueur
Destillatglas
185 ml | 6¼ oz
H 177,5 mm | 7"
Ø 65 mm | 2½"



200 00 59*
Decanter
Dekanter
750 ml | 25¼ oz
H 217 mm | 8½"
Ø 216 mm | 8½"



200 00 55/****
Champagne &
Wine Cooler
Sekt- & Weinkühler
H 210 mm | 8¼"
Ø 260 mm | 10¼"



200 00 13
Campari Drink
Campari Drink
400 ml | 13½ oz
H 165,5 mm | 6½"
Ø 60 mm | 2½"



200 00 12
Longdrink
Longdrinkbecher
320 ml | 10¾ oz
H 137,5 mm | 5½"
Ø 60 mm | 2½"



200 00 09
Juice Tumbler
Saftglas
265 ml | 9 oz
H 113,5 mm | 4½"
Ø 60 mm | 2½"



200 00 15
Whisky O.F.
Whiskybecher O.F.
305 ml | 10¼ oz
H 87 mm | 3½"
Ø 74 mm | 3"

*Available on request | Auf Anfrage erhältlich
**No longer in the product range from 2025
Ab 2025 nicht mehr im Sortiment

REVOLUTION

Distinctive Optimisation Markante Optimierung

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.

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
Burgunderkelch
545 ml | 18¾ oz
H 220 mm | 8½"
Ø 107 mm | 4¼"



377 00 35
Bordeaux
Bordeauxkelch
650 ml | 22 oz
H 240 mm | 9½"
Ø 98,5 mm | 3¾"



377 00 01
Red Wine
Rotweinkelch
490 ml | 16½ oz
H 225 mm | 9"
Ø 90 mm | 3½"



377 00 02
White Wine
Weißweinkelch
365 ml | 12¼ oz
H 220 mm | 8½"
Ø 82 mm | 3¼"



377 00 07
Flute Champagne
Sektkelch
200 ml | 6¾ oz
H 225 mm | 9"
Ø 75 mm | 3"



358 00 12
Longdrink
Longdrinkbecher
390 ml | 13¾ oz
H 144 mm | 5¾"
Ø 70 mm | 2¾"



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



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



Red Wine | Rotweinkelch

EVENT

Celebrate Parties Feste feiern

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.

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
640 ml | 21¾ 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
Flute Champagne
Sektkelch
195 ml | 6½ oz
H 221 mm | 8¾"
Ø 68 mm | 2¾"

PULLED
STEM



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
Saftglas
335 ml | 11¼ oz
H 105 mm | 4¼"
Ø 75 mm | 3"

WEINLAND

Traditionally Good Traditionsreich gut


















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 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 00 Burgundy Burgunderkelch 650 ml 23 oz H 205,5 mm 8" Ø 108 mm 4 1/4"	100 00 37 Bordeaux Bordeaux Pokal 660 ml 23 oz H 223,5 mm 8 3/4" Ø 94 mm 3 3/4"	100 00 35 Bordeaux Bordeauxkelch 540 ml 19 oz H 212 mm 8 1/4" Ø 90,5 mm 3 1/2"	100 00 01 Red Wine Rotweinkelch 450 ml 15 1/4 oz H 205 mm 8" Ø 85 mm 3 1/4"	100 00 02 White Wine Weißweinkelch 350 ml 11 3/4 oz H 195,5 mm 7 3/4" Ø 79 mm 3"	100 00 03 White Wine small Weißweinglas 290 ml 10 1/4 oz H 190 mm 7 1/2" Ø 75 mm 3"
					
100 00 04 Port Süßweinkelch 230 ml 8 oz H 171 mm 6 3/4" Ø 68 mm 2 3/4"	101 00 01 Red Wine, short Rotweinkelch, kurz 450 ml 15 1/4 oz H 185 mm 7 1/4" Ø 85 mm 3 1/4"	101 00 02 White Wine, short Weißweinkelch, kurz 350 ml 11 3/4 oz H 175,5 mm 7" Ø 79 mm 3"	100 00 07 Flute Champagne Sektkelch 200 ml 6 3/4 oz H 212 mm 8 1/4" Ø 67,5 mm 2 1/4"	100 00 59* Decanter Dekanter 750 ml 25 1/4 oz H 213 mm 8 1/2" Ø 194 mm 7 1/2"	
					
100 00 12 Longdrink Longdrinkbecher 390 ml 13 3/4 oz H 145 mm 5 3/4" Ø 66 mm 2 1/2"	100 00 09 Juice Tumbler Saftglas 315 ml 11 oz H 124 mm 5" Ø 66 mm 2 1/2"	100 00 16 Whisky D.O.F. Whiskybecher D.O.F. 350 ml 12 1/4 oz H 91 mm 3 1/2" Ø 79,4 mm 3"	100 00 15 Whisky O.F. Whiskybecher O.F. 275 ml 9 3/4 oz H 88 mm 3 1/2" Ø 75 mm 3"	100 00 14 Whisky small Whiskybecher klein 190 ml 6 3/4 oz H 81 mm 3 1/4" Ø 67 mm 2 1/2"	100 00 20 Shot Glass Stamper 80 ml 2 3/4 oz H 65 mm 2 1/4" Ø 47 mm 1 3/4"

ULTRA

Short and good
Kurz und gut

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.

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, in der Spülmaschine reinigen 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 | 18¾ 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 | 10¼ oz
H 187 mm | 7¼"
Ø 75,5 mm | 3"



376 00 07
Flute Champagne
Sektkelch
185 ml | 6¼ oz
H 216,5 mm | 8"
Ø 65 mm | 2½"



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



Water | Wasserglas

L'AMOUR

Pure Romance Romantik pur

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.

Der Name spricht für sich L'AMOUR - eine Serie für sinnliche Momente und romantische Stunden. Die Sektkelche mit den roten oder satinieren 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.



Flute Champagne - red hearts
Sektkelch - rote Herzen



388 00 07 LA003
Flute Champagne - red hearts
Sektkelch - rote Herzen
175 ml | 6 oz
H 242 mm | 9½"
Ø 70 mm | 2¾"



388 00 07 LA053
Flute Champagne - satin hearts
Sektkelch - satinierete Herzen
175 ml | 6 oz
H 242 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 - satinierete Herzen
335 ml | 11¼ oz
H 105 mm | 4¼"
Ø 75 mm | 3"

SPARKLING WINE & CHAMPAGNE

Perfect for Every Occasion
Perfekt für jeden Anlass

There is always an occasion for sparkling indulgence - whether champagne, sparkling wine, Crémant or Cava. The preference for the beverage is as individual as the preference for the glass shape: should it be more bulbous or rather straight? The shown champagne glasses have a sparkling point in the base of the bowl. The carbon dioxide in the sparkling wine nucleates on this broken surface spot to create an ongoing stream of bubbles in the glass that continues much longer compared to glasses without this feature.

Einen Anlass gibt es immer für prickelnd-perlenden Genuss - ob Champagner, Sekt, Crémant oder Cava. So individuell die Vorliebe beim Getränk, so individuell auch die Vorliebe für die Glasform: Darf es eher bauchig oder lieber geradlinig sein? Die abgebildeten Champagner- und Sektkelche haben alle einen Mousierpunkt. An dieser angerauten Stelle im Kelchboden bricht sich die Kohlensäure im Schaumwein. Die Perlage ist dadurch gleichmäßiger und länger anhaltend als bei Gläsern ohne Mousierpunkt.



420 00 29*
Q1
Flute Champagne
Champagnerkelch
300 ml | 10¼ oz
H 270 mm | 10½"
Ø 82 mm | 3¼"



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



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



231 00 29
Quatrophil
Flute Champagne
Champagnerkelch
290 ml | 10¾ oz
H 260 mm | 10¼"
Ø 82,5 mm | 3¼"



159 00 29
Power
Champagne
Champagnerkelch
240 ml | 8 oz
H 226 mm | 9"
Ø 72,5 mm | 2¾"



231 00 29 HLO02
Highlight
Flute Champagne
Champagnerkelch
290 ml | 9¾ oz
H 260 mm | 10¼"
Ø 82,5 mm | 3¼"



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



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



140 00 29
Grandezza
Champagne
Champagnerkelch
280 ml | 9½ oz
H 235 mm | 9¼"
Ø 70 mm | 2½"



200 00 29
Classic
Champagne
Champagnerkelch
240 ml | 8 oz
H 217 mm | 8½"
Ø 65 mm | 2½"



100 00 07
Weinland
Flute Champagne
Sektkelch
200 ml | 6¾ oz
H 212 mm | 8¼"
Ø 67,5 mm | 2¼"



140 00 07
Grandezza
Flute Champagne
Sektkelch
215 ml | 7¼ oz
H 222 mm | 8¾"
Ø 65 mm | 2½"



220 00 07
Experience
Flute Champagne
Sektkelch
190 ml | 6½ oz
H 224 mm | 8¾"
Ø 63 mm | 2½"



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



180 00 17
Event
Flute Champagne
Sektkelch
195 ml | 6½ oz
H 221 mm | 8¾"
Ø 68 mm | 2¾"



200 00 07
Classic
Flute Champagne
Sektkelch
190 ml | 6½ oz
H 219 mm | 8½"
Ø 65 mm | 2½"



376 00 07
Ultra
Flute Champagne
Sektkelch
185 ml | 6¼ oz
H 216,5 mm | 8"
Ø 65 mm | 2½"



215 00 17
Vinea
Flute Champagne
Sektkelch
170 ml | 5¾ oz
H 224 mm | 8¾"
Ø 65 mm | 2½"



471 00 29
Cocoon
Flute Champagne
Champagnerkelch
340 ml | 11½ oz
H 255 mm | 10"
Ø 77 mm | 3"



236 00 29
Fino
Flute Champagne
Champagnerkelch
425 ml | 14¼ oz
H 250 mm | 9¾"
Ø 84 mm | 3¼"



377 00 07
Revolution
Flute Champagne
Sektkelch
200 ml | 6¾ oz
H 225 mm | 9"
Ø 75 mm | 3"



182 00 29
Cuveé
Champagne
Champagnerkelch
145 ml | 5 oz
H 193 mm | 7½"
Ø 63 mm | 2½"



190 00 29
Prestige
Champagne
Champagnerkelch
345 ml | 11¾ oz
H 232 mm | 9"
Ø 80 mm | 3¼"



215 00 29
Vinea
Champagne
Champagnerkelch
210 ml | 7 oz
H 205 mm | 8"
Ø 68 mm | 2¾"

NEW



231 00 40
Swing
Champagne Saucer
Champagnerschale
300 ml | 10¼ oz
H 181 mm | 7"
Ø 116 mm | 4½"



231 00 41
Twist
Champagne Saucer
Champagnerschale
220 ml | 7¾ oz
H 172 mm | 6¾"
Ø 102 mm | 4"



159 00 41 DS1620
Soho
Champagne
Grand Cru
316ml | 10⅔ oz
H 174mm | 6¾"
Ø 100mm | 4"

NEW



159 00 08 DS1620
Soho
Champagne
Saucer | Coupe
276ml | 9⅓ oz
H 162mm | 6⅓"
Ø 100mm | 4"

NEW



273 00 08**
Jive
Champagne Saucer
Sektschale
230 ml | 7¾ oz
H 147 mm | 5¾"
Ø 95 mm | 3¾"



388 00 07 LA003/53
L'Amour
Flute Champagne
Sektkelch
175 ml | 6 oz
H 242 mm | 9½"
Ø 70 mm | 2¾"

KYOTO

The Next Generation

Die nächste Generation

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.

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 versärkt die Gesamtpräsentation und das Trinkerlebnis sowohl für den Kreativeur als auch für den Konsumenten.



Kyoto



346 00 25
Cocktail glass
Cocktailschale
318ml | 10 3/4 oz
H 172,2mm | 6 3/4"
Ø 112mm | 4 1/2"



346 00 05
Nick & Nora glass
Nick & Nora Glas
190ml | 6 1/2 oz
H 161,4mm | 6 1/3"
Ø 89,9mm | 3 1/2"



346 00 14
Whisky neat Tumbler
Whisky pur Becher
316 ml | 10 1/2 oz
H 85 mm | 3 1/3"
Ø 72 mm | 2 3/4"



346 00 15
Whisky O.F. Tumbler
Whisky O.F. Becher
433 ml | 14 1/2 oz
H 94 mm | 3 3/4"
Ø 80 mm | 3"



346 00 16
Whisky D.O.F. Tumbler
Whisky D.O.F. Becher
524ml | 17 3/4 oz
H 106 mm | 4 1/4"
Ø 82,6 mm | 3 1/4"



346 00 09
Water Tumbler
Wasserbecher
402 ml | 13 1/2 oz
H 144 mm | 5 1/2"
Ø 62 mm | 2 1/2"



346 00 10
Juice Tumbler
Saftglas
434 ml | 14 1/2 oz
H 155 mm | 6"
Ø 62 mm | 2 1/2"



346 00 12
Longdrink Tumbler
Longdrinkbecher
463ml | 15 1/2 oz
H 165 mm | 6 1/2"
Ø 62 mm | 2 1/2"

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 Hand-schmeichler.



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



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



350 00 46
Whisky Tumbler
Rocks
250 ml | 8½ oz
H 85 mm | 3¼"
Ø 75 mm | 3"



350 00 15
Whisky Tumbler
Whisky pur
320 ml | 10¾ oz
H 94 mm | 3¾"
Ø 80 mm | 3¼"



350 00 16
Whisky D.O.F.
Whisky D.O.F.
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
Longdrink
405 ml | 13¾ oz
H 165 mm | 6½"
Ø 66 mm | 2½"



350 00 13
Aperiti
Campari-Drink
320 ml | 10¾ oz
H 166,5 mm | 6½"
Ø 59,5 mm | 2¼"



350 00 13 BE001*
Aperiti black
Campari-Drink schwarz
320 ml | 10¾ 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-Drink
Saft-Drink
290 ml | 9¾ oz
H 107 mm | 4¼"
Ø 70 mm | 2¾"



350 00 10
Juice large
Saftdrink 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"



NEW YORK BAR

Like in the 20's | Wie in den 20er

These 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, these collections 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. Classic yet distinctly modern, the glasses stand out as an exquisite eye-catcher.

Diese Glasserien verbinden 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, fangen diese Kollektionen die Essenz dieser vergangenen Epoche ein.

Diese drei Bar-Kollektionen sind mit diamantgeschliffenen Linien versehen, die einen nostalgischen Touch verleihen und den Charme der Vergangenheit wieder aufleben lassen. Klassisch und doch ausgesprochen modern, diese Gläser sind ein exquisiter Blickfang.

Soho



350 00 12 DS 1620
Longdrink
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 pur
Whiskybecher
320 ml | 10¾ oz
H 94 mm | 3¾"
Ø 80 mm | 3¼"



159 00 41 DS 1620
Champagne Saucer
Grand Cru
Champagnerschale
Grand Cru
316ml | 10⅔ oz
H 174mm | 6¾"
Ø 100mm | 4"

NEW



159 00 08 DS 1620
Champagne Saucer
Coupe
276ml | 9⅓ oz
H 162mm | 6⅓"
Ø 100mm | 4"

NEW



205 00 25 DS 1620
Cocktail Glass
Cocktailschale
250ml | 8½ oz
H 168mm | 6⅔"
Ø 106mm | 4¼"

NEW

Manhattan



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



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



350 00 15 DS 1648
Whisky pur
Whiskybecher
320 ml | 10¾ oz
H 94 mm | 3¾"
Ø 80 mm | 3¼"



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



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



350 00 15 DS 1619
Whisky pur
Whiskybecher
320 ml | 10¾ oz
H 94 mm | 3¾"
Ø 80 mm | 3¼"

Club

Soho - Whisky pur | Whiskybecher



BAR LIQUEUR SPIRITS

A Whole World of Bar & Spirits Glasses
Eine ganze Welt von Bar- & Spirituosengläsern

The range of cocktails and long drinks, distillates and brandies is as diverse as the selection of glass specialists for the completion of enjoyment. Shape, volume, stem - all elements of the individual glasses are designed for maximum beverage suitability.

So vielfältig wie das Spektrum von Cocktails- und Longdrinks, Destillaten und Bränden, so vielfältig ist die Auswahl von Glasspezialisten für die Vollendung des Genusses. Form, Volumen, Stiel - alle Elemente der einzelnen Gläser sind auf höchste Getränkegerechtigkeit hin konzipiert.



346 00 25
Kyoto
Cocktail glass
Cocktailschale
318ml | 10 3/4 oz
H 172,2mm | 6 3/4"
Ø 112mm | 4 1/2"

NEW



346 00 05
Kyoto
Nick & Nora glass
Nick & Nora Glas
190ml | 6 1/2 oz
H 161,4mm | 6 1/8"
Ø 89,9mm | 3 1/2"

NEW



205 00 25 DS1620
Soho
Cocktail Glass
Cocktailschale
250ml | 8 1/2 oz
H 168mm | 6 2/3"
Ø 106mm | 4 1/4"

NEW



140 00 25
Grandeza
Cocktail Glass
Cocktailschale
240 ml | 8 oz
H 172 mm | 6 3/4"
Ø 116 mm | 4 1/2"



205 00 25
Professional
Cocktail Glass
Cocktailschale
250 ml | 8 1/2 oz
H 168 mm | 6 1/2"
Ø 106 mm | 4 1/4"



140 00 24*
Grandeza
Margarita
340 ml | 11 1/2 oz
H 172 mm | 6 3/4"
Ø 111 mm | 4 1/4"



483 00 25
Beer & Bar
Acapulco
Acapulco

480 ml | 16 1/4 oz
H 209 mm | 8 1/4"
Ø 80 mm | 3 1/4"



160 00 37
Cocktail Glass
Gin Tonic

755 ml | 25 1/2 oz
H 215 mm | 8 1/2"
Ø 107 mm | 4 1/4"



104 00 22
Vulcano
Red Wine Tasting
Tumbler
Rotwein-Tasting-
Becher

705 ml | 23 3/4 oz
H 133 mm | 5 1/4"
Ø 96 mm | 3 3/4"



104 00 12
Vulcano
White Wine
Tasting Tumbler
Weißwein-Tasting-
Becher

475 ml | 16 oz
H 115 mm | 4 1/2"
Ø 87 mm | 3 1/2"



502 00 32
Coffee / hot
beverages
Latte /
Glühwein

265 ml | 9 oz
H 150 mm | 6"
Ø 78 mm | 3"



150 00 31
Grand Cuvée
Tasting Glass
Verkostungsglas

300 ml | 10 1/4 oz
H 186 mm | 7 1/4"
Ø 74 mm | 3"



420 00 30*
Q1
Grappa
Edelbrand
60 ml | 2 oz
H 193 mm | 7 1/2"
Ø 62 mm | 2 1/2"



420 00 18*
Q1
Cognac
Cognac
120 ml | 4 oz
H 185 mm | 7 1/4"
Ø 65 mm | 2 1/2"



231 00 30
Quatrophil
Grappa
Edelbrand
65 ml | 2 1/4 oz
H 195 mm | 7 3/4"
Ø 62,5 mm | 2 1/2"



140 00 26
Grandeza
Grappa
Edelbrand
105 ml | 3 1/2 oz
H 203 mm | 8"
Ø 65 mm | 2 1/2"



200 00 30
Classic
Liqueur
Destillatglas
185 ml | 6 1/4 oz
H 177,5 mm | 7"
Ø 65 mm | 2 1/2"



154 00 31
Rum
Destillatglas
205 ml | 7 oz
H 178,5 mm | 7"
Ø 65 mm | 2 1/2"



206 00 26
Grappa
Destillatglas
90 ml | 3 oz
H 173 mm | 6 3/4"
Ø 56 mm | 2 1/4"



205 00 26
Professional
Grappa
Destillatglas
85 ml | 3 oz
H 172 mm | 6 3/4"
Ø 56 mm | 2 1/4"



205 00 30
Professional
Liqueur
Destillatglas
105 ml | 3 1/2 oz
H 169 mm | 6 3/4"
Ø 56 mm | 2 1/4"



205 00 31
Professional
Vodka / Aperitif
Aquivit / Bitter
50 ml | 1 3/4 oz
H 166 mm | 6 1/2"
Ø 56 mm | 2 1/4"



106 00 31
I.N.A.O. Tasting
Verkostungsglas
200 ml | 6 3/4 oz
H 155 mm | 6"
Ø 65 mm | 2 1/2"



140 00 18
Grandeza
Brandy Glass
Cognacschwenker
610 ml | 20 3/4 oz
H 155 mm | 6"
Ø 104 mm | 4"



205 00 18
Professional
Brandy Glass
Cognacschwenker
425 ml | 14 1/4 oz
H 138 mm | 5 1/2"
Ø 95 mm | 3 3/4"



103 00 18
Milano
Brandy Glass
Cognacschwenker
585 ml | 19 3/4 oz
H 134 mm | 5 1/4"
Ø 105 mm | 4 1/4"



161 00 31
Nosing Glass
Nosing-Glas
195 ml | 6 1/2 oz
H 124 mm | 4 3/4"
Ø 73,5 mm | 3"



161 00 05
Liqueur Glass
Likörschale
162 ml | 2 3/4 oz
H 72 mm | 2 3/4"
Ø 73,5 mm | 3"



100 00 20
Weinland
Shot Glass
Stamper
80 ml | 2 3/4 oz
H 65 mm | 2 1/4"
Ø 47 mm | 1 3/4"



350 00 20
New York Bar
Shot Glass
Stamper
55 ml | 1 3/4 oz
H 81 mm | 3 1/4"
Ø 39 mm | 1 1/2"



205 00 21
Professional
Shot Glass
Stamper
45 ml | 1 1/2 oz
H 80 mm | 3"
Ø 46 mm | 1 3/4"



205 00 20
Professional
Shot Glass
Stamper
70 ml | 2 1/4 oz
H 100 mm | 4"
Ø 46 mm | 1 3/4"



303 00 05
Liqueur
Liqueur | Schnaps
30 ml | 1 oz
H 105 mm | 4"
Ø 48 mm | 2"



303 00 30
Liqueur
Liqueur | Schnaps
55 ml | 1 3/4 oz
H 122 mm | 4 3/4"
Ø 48 mm | 2"

ELEMENTS METALLIC

Champagne Saucer & Cocktail Glass Sektschale & Cocktail Glas

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.

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 spülmaschinen geeignet.

ELEMENTS METALLIC

Tumbler | Becher



352 00 12 EL088
White-Bronze
Weiß-Bronze
465 ml | 15¾ oz
H 120 mm | 4¾"
Ø 85 mm | 3¼"



352 00 12 EL087
White-Silver
Weiß-Silber
465 ml | 15¾ oz
H 120 mm | 4¾"
Ø 85 mm | 3¼"



352 00 12 EL086
White-Gold
Weiß-Gold
465 ml | 15¾ oz
H 120 mm | 4¾"
Ø 85 mm | 3¼"



352 00 12 EL098
Black-Bronze
Schwarz-Bronze
465 ml | 15¾ oz
H 120 mm | 4¾"
Ø 85 mm | 3¼"



352 00 12 EL097
Black-Silver
Schwarz-Silber
465 ml | 15¾ oz
H 120 mm | 4¾"
Ø 85 mm | 3¼"



352 00 12 EL096
Black-Gold
Schwarz-Gold
465 ml | 15¾ oz
H 120 mm | 4¾"
Ø 85 mm | 3¼"



352 00 12 BR093
Black-Red
Schwarz-Rot
465 ml | 15¾ oz
H 120 mm | 4¾"
Ø 85 mm | 3¼"



352 00 12 BR073
Red-Black
Rot-Schwarz
465 ml | 15¾ oz
H 120 mm | 4¾"
Ø 85 mm | 3¼"

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 - Smoky Blue | Blaugrau

ELEMENTS

Tumbler | Becher

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.

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 ELO06
Green
Grün
465 ml | 15¾ oz
H 120 mm | 4¾"
Ø 85 mm | 3¼"



352 00 12 ELO15
Amber
Bernstein
465 ml | 15¾ oz
H 120 mm | 4¾"
Ø 85 mm | 3¼"



352 00 12 ELO14
Olive
Olive
465 ml | 15¾ oz
H 120 mm | 4¾"
Ø 85 mm | 3¼"



352 00 12 ELO03
Red
Rot
465 ml | 15¾ oz
H 120 mm | 4¾"
Ø 85 mm | 3¼"



352 00 12 ELO52
Smoky Grey
Rauchgrau
465 ml | 15¾ oz
H 120 mm | 4¾"
Ø 85 mm | 3¼"



352 00 12 ELO13
Lilac
Flieder
465 ml | 15¾ oz
H 120 mm | 4¾"
Ø 85 mm | 3¼"



352 00 12 ELO51
Smoky Blue
Blaugrau
465 ml | 15¾ oz
H 120 mm | 4¾"
Ø 85 mm | 3¼"



352 00 12 ELO50
Blue
Blau
465 ml | 15¾ oz
H 120 mm | 4¾"
Ø 85 mm | 3¼"

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

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.

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 | 3¼"



352 00 12 TW051
Smoky Blue
Blaugrau
465 ml | 15¾ oz
H 120 mm | 4¾"
Ø 85 mm | 3¼"



352 00 12 TW052
Grey
Rauchgrau
465 ml | 15¾ oz
H 120 mm | 4¾"
Ø 85 mm | 3¼"



352 00 12 TW006
Green
Grün
465 ml | 15¾ oz
H 120 mm | 4¾"
Ø 85 mm | 3¼"



352 00 12 TW015
Amber
Bernstein
465 ml | 15¾ oz
H 120 mm | 4¾"
Ø 85 mm | 3¼"



352 00 12 TW013
Lilac
Flieder
465 ml | 15¾ oz
H 120 mm | 4¾"
Ø 85 mm | 3¼"

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

STONES

Nature feeling
Natur-Erlebnis

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.

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.



352 00 12 SN152
Basalt (dark grey)
Basalt (dunkel grau)
465 ml / 15¾ oz
H 120 mm / 4¾"
Ø 85 mm / 3¼"



352 00 12 SN151
Graphite (medium grey)
Graphit (mittelgrau)
465 ml / 15¾ oz
H 120 mm / 4¾"
Ø 85 mm / 3¼"



352 00 12 SN150
Pebble (light grey)
Kiesel (hellgrau)
465 ml / 15¾ oz
H 120 mm / 4¾"
Ø 85 mm / 3¼"

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.



Basalt (dark grey) | Basalt (dunkel grau)
Graphite (medium grey) | Graphit (mittelgrau)

MIRRORS

Reflecting Elegance Spiegelnde Eleganz

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.

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 | 3¼"



352 00 12 MR201
Iodine White
Iodin Weiß
465 ml | 15¾ oz
H 120 mm | 4¾"
Ø 85 mm | 3¼"



352 00 12 MR008
Violet
Violett
465 ml | 15¾ oz
H: 120 mm | 4¾"
Ø 85 mm | 3¼"



352 00 12 MR009
Turquoise
Türkis
465 ml | 15¾ oz
H 120 mm | 4¾"
Ø 85 mm | 3¼"



352 00 12 MR005
Blue
Blau
465 ml | 15¾ oz
H 120 mm | 4¾"
Ø 85 mm | 3¼"



352 00 12 MR011
Brown
Braun
465 ml | 15¾ oz
H 120 mm | 4¾"
Ø 85 mm | 3¼"

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.

Iodine White / Brown / Turquoise
Iodin weiß / Braun / Türkis

GLASS STRAWS GLASTRINKHALME

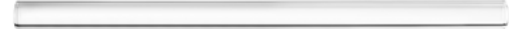
**Durable and Eco-friendly
Langlebig und umweltfreundlich**


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. So the touch of luxury remains without a hint of material.


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. So bleibt der Hauch von Luxus ohne einen Hauch eines Materials.


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

 441 00 77 H007 - Clear | Klar - 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 H011 - Grey | Grau - L 200 mm | 8" - Ø 9 mm | 0,35" **

 441 00 77 H012 - Purple | Lila - L 200 mm | 8" - Ø 9 mm | 0,35" **

 441 00 77 H009 - Yellow | Gelb - L 200 mm | 8" - Ø 9 mm | 0,35" **

 441 00 77 H008 - Amber | Bernstein - L 200 mm | 8" - Ø 9 mm | 0,35" **

 441 00 77 H010 - Light Blue | Hellblau - L 200 mm | 8" - Ø 9 mm | 0,35" **

Cleaning brush | Reinigungsbürste

BEER GLASSES BIERPOKALE

The Right Glass for Every Beer Fan
Das richtige Bierglas für jeden Bierliebhaber

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.

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 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
500 ml | 17 oz
H 153 mm | 6"
Ø 93 mm | 3½"



308 00 19
Berlin
0,3 l | 10¼ oz
390 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 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 | 3¾"

WATER | WASSER

A perfect Match with Wine Glasses Perfekte Begleiter zum Weinglas

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.

Mit den dünnwandigen Kristallgläsern wirkt jedes Wasser besonders erfrischend. Für kohlenstoffhaltige Mineralwasser eignen sich besonders schlanke Gläser, die den Sprudel länger im Glas halten. Umgekehrt: Soll 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
Grandeza
Water
Wasserglas
340 ml | 11½ oz
H 164 mm | 6½"
Ø 77 mm | 3"

COFFEE 'N MORE

Hot & Cold
Heiß & kalt

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

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 114 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"



DECANTER & COOLER DEKANTER & KÜHLER

Why Decanting? Warum dekantieren?

Older wines, especially red wines, from 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 oxygen exchange within the decanter. A large opening increases the exchange of oxygen – a narrow opening allows the oxygen to float above the wine.

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.



400 00 58**
Fire
Carafe Spirits
Spirituosenkaraffe
1000 ml | 33¾ oz
H 270 mm | 10½"
Ø 150 mm | 6"



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



400 00 59
Fire
0,75 l | 25¼ oz
750 ml | 25¼ oz
H 265 mm | 10½"
Ø 196 mm | 7¾"



400 00 63
Fire
0,375 l | 12¾ oz
375 ml | 12¾ oz
H 200 mm | 8"
Ø 140 mm | 5½"



400 00 61**
Fire
0,125 l | 4¼ oz
125 ml | 4¼ oz
H 140 mm | 5½"
Ø 100 mm | 4"



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"



140 00 59**
Grandezza
750 ml | 26 ½ oz
H 200 mm | 8"
Ø 150 mm | 6"



402 00 59**
Teide
750 ml | 25¼ oz
H 240 mm | 9½"
Ø 238 mm | 9½"



402 00 59 KAO01**
Teide black
750 ml | 25¼ oz
H 240 mm | 9½"
Ø 238 mm | 9½"



200 00 55**
**Kühler
Cooler**
H 210 mm | 8¼"
Ø 260 mm | 10¼"



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"



404 00 59**
Barcelona
1500 ml | 50¾ oz
H 285 mm | 11½"
Ø 190 mm | 7½"



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"

CARAFES & JUGS KARAFFEN & KRÜGE

Real All-Rounders Wahre Allrounder

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.

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.



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"

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



411 01 68*
Exklusiv
1,5 l | 50¾ oz
H 213 mm | 8½"
Ø 133 mm | 5¼"



411 00 66*
Exklusiv
1 l | 33¾ oz
H 190 mm | 7½"
Ø 113 mm | 4½"

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



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"



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"



Series Universal
Serie Universal

ACCESSORIES ZUBEHÖR

All racks are light brown colored consisting of one compartment base rack and up to 5 extenders (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
- Easily expandable
- Perfect water circulation

Alle Spülkörbe sind aus saharabraunem Kunststoff und bestehen aus jeweils einem Grundgestell und bis zu 5 Aufsätzen (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
- Problemlos erweiterbar
- Sehr gute Wasserzirkulation



VM-80018
9 Compartment Rack
Glass Ø 113-152 mm

Spülkorb für 9 Gläser
Glas Ø 113-152 mm



VM-80015
16 Compartment Rack
Glass Ø 90-113 mm

Spülkorb für 16 Gläser
Glas Ø 90-113 mm



VM-80016
25 Compartment Rack
Glass Ø 75-90 mm

Spülkorb für 25 Gläser
Glas Ø 75-90 mm



VM-80017
36 Compartment Rack
Glass Ø 64-75 mm

Spülkorb für 36 Gläser
Glas Ø 64-75 mm



SO-00168
Dishcloth with Logo
Poliertuch mit Logo

35 x 60 cm | 13¾" x 23½"
Microfiber Knit-2-Quality | Mikrofaser

DECORATION DEKORATION

Custom-decorated glassware is the perfect way to promote your product or brand. We personalize each glass to your specifications, whether it is stemware or tumblers.

Our state-of-the-art technology enables multicolored patterns and various designs, providing an unlimited range of motifs. Screen-printing enables highly detailed prints on the glass - regardless of your size and color requests. Logos on the bottom of the glasses are achieved through laser technology.

We offer also options such as multi-colored stickers, gold/silver/platinum rims, glass coloring, and any kind of cuts.

Nutzen Sie das Glas als Werbeträger. Nach Ihren Wünschen dekorieren wir jedes Glas - ob Kelchglas oder Becher.

Modernste Technologien ermöglichen mehrfarbige Dekore genauso wie unterschiedlichste Designs. Die Motivvielfalt ist unbegrenzt. Beim Siebdruck wird Ihr Logo detailgetreu mit bis zu sechs Farben, nach Ihren Größen- und Farbwünschen, auf das Glas gedruckt. Logos auf dem Boden werden überwiegend mit Laser aufgetragen.

Außerdem sind mehrfarbige Abziehbilder, Gold/Silber/Platinränder, Einfärbung der Gläser und maschinelle Schriffe jeglicher Art möglich.



Inhouse hand-painting
Eigene Handbemalung



From logo to unlimited range of motifs
Vom Logo bis zur unbegrenzten Motiven

FILLING LINES FÜLLSTRICHE

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:

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.

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.

The glass must be marked with the filling line, volume and the producer's sign – "STO" for Stölzle Lausitz.

All capacity serving measures must be marked with a minimum font size of 5 mm and a specified typography.

The marking must be permanently applied to the bowl or the bottom of the glass. Stickers are not allowed.

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:

Schankgefäße, wie Gläser oder Krüge, fallen unter die Ausschankmaße (Messgeräte-Richtlinie 2014/32/EU). Daher benötigen sie eine CE-Kennzeichnung*, wenn Füllstriche angebracht werden.

Die Verantwortung für die korrekte Volumenangabe trägt derjenige, der die Kennzeichnung vornimmt. Dies kann sowohl der Glashersteller als auch ein Dekorationsbetrieb sein.

Das Glas muss mit dem Füllstrich, dem Volumen und einer Herstellerkennzeichnung – „STO“ bei Stölzle Lausitz – versehen werden.

Alle Ausschankmaße müssen mit einer Mindest-Schriftgröße von 5 mm und einer festgelegten Typographie gekennzeichnet werden.

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 selection | Weltweite Auswahl

- 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
- 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
- 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
- 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
- Kempinski Hotel Adriatic, Savudrija, Croatia
- Mariott AC Hotel, Split, Croatia
- Mariott The St. Regis, Belgrade, Serbia
- Crowne Plaza, Belgrade, Serbia



Germany Deutschland

- Bayer Gastronomie GmbH, Leverkusen
- Bullerei, Hamburg
- Cookies & Cream (1 Michelin-Star), Berlin
- Das Stue, Hotel Berlin Tiergarten
- Grand SPA Resort A-ROSA Sylt, List/Sylt
- Hotel Adlon Kempinski, Berlin
- Hotel Bayerischer Hof, München
- Hotel Breidenbacher Hof, Düsseldorf
- Hotel Elephant, Weimar
- Hotel Inside, Düsseldorf
- 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, München
- 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

- Casino Vinophi
- Hong Kong Wine & Dine Festival
- Robert Parker's Matter of Taste
- Sonoma Wine Country Weekend
- Wine Spectator's TOP 100 Wines
- WeinWolf – Gastro-Vertriebs Tochter von HaWeSKO
- wineBANK

Cooperation with Sommeliers Zusammenarbeit mit Sommeliers

- Andrea Immer Robinson
- Madeline Triffon
- Sommelier Consult: u.a. Sebastian Georgi, Christian Frens, Christina Hilker, Axel Biesler, Kai Schattner



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



Stand 02-2024

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.

Images | Bilder

PCTR BRLN
Katrin Steps
Marcus Zumbanssen for Cookies Cream
Laurent Rose for Maison Renard
Nadine Saupper for Maria Louisa Schmidt
Callwey GmbH
Gerd Kressl
Performance One
Thorsten Böhm
Kimberly Montoya
Steffen Füssel
Thomas Kretschel
Eckhard Supp
PYKADO Unternehmensfotografie
iStock
Sächsisches Staatsweingut GmbH
Stölzle Lausitz GmbH

Design

Maximilian Häfner
hello@maximilianhaefner.com

