

MARKT & PRODUKTE

## Perfekte Begleiter für HoReCa



Drei Neuheiten von Zwiesel: Cinco, ...

Frisch ausgezeichnet mit dem German Design Award für die Hybridglasserie Fusion, lanciert Zwiesel Glas drei neue Kreationen: die maschinenproduzierten Serien Cinco von Schott Zwiesel und Up von Zwiesel Glas sowie den handgefertigten Dekanter Symbiosis.  
Die neue Banquetserie Cinco der Marke Schott Zwiesel eignet sich sowohl in Restaurants als auch auf Veranstaltungen. Mit ihrer modernen, jedoch kompakten, kurzstieligen Form und den ausgewogenen Kelchgrößen eignet sich die Serie vom klassischen Restaurantbesuch über formelle Bankette bis hin zu zwanglosen Feiern. Die fünf Größen der Serie ? Weiß- und Rotwein, Sekt, Allround- und Gin Tonic-Glas&nbsp;? decken nahezu jedes Getränk ab. Cinco wird in Deutschland aus Tritan-Kristallglas maschinell hergestellt und ist langlebig, brillant, bruch- und spülmaschinenfest.

Die erste Weinbecherserie Up von Zwiesel Glas hebt Trinkgenuss buchstäblich auf das nächste Level: Drei Tumbler bieten den Rahmen für Sekt-, Weißwein- und Rotweingenuss. Minimalistisch, geradlinig und auf das Wesentliche reduziert ist Up der Inbegriff für unkomplizierten Trinkgenuss. Durch die hochfunktionale sowie sensorisch getestete Stufe erhalten die jeweiligen Getränke eine optimale Belüftung. An der Kante brechen sich die verschiedenen Aromen und können sich dadurch harmonisch entfalten. Neben Wein eignen sich die vielseitig einsetzbaren Becher auch für Wasser, Cocktails, Säfte, Soft Drinks und vieles mehr. Darüber hinaus bringt die markante, schlichte Ästhetik unterschiedliche Dessertvariationen zur Geltung. Up wird maschinell in Deutschland aus Tritan-Kristallglas hergestellt und ist langlebig, brillant, bruch- und spülmaschinenfest.  
Symbiosis

von Zwiesel Glas vereint mit edlem Kristallglas und Stein archaische und filigrane Aspekte der Natur. Feines Krakelee überzieht den Dekanter und lässt den Eindruck von Fragilität entstehen. Kontrastierend mit dem naturnahen, ursprünglich wirkenden Steinsockel übt diese Symbiose einen optischen Reiz aus. Dekanter und Sockel schmiegen sich aneinander. In Symbiosis verschmilzt somit die traditionelle Handwerkskunst des Glasmachers mit der des Steinmetzes. Gemeinsam entsteht ein handgefertigtes Unikat. Der Dekanter wird in Zwiesel von Glasmachermeistern in kleiner Stückzahl handgefertigt, der aus Speckstein bestehende Sockel wird in Finnland abgebaut und bearbeitet. Komplettiert wird dieses Ensemble mit einer Filzunterlage.