



Stölzle Lausitz

Product Catalog
Produktkatalog
2025



Stölzle Lausitz
Born in Fire



INDEX INHALT

About Stölzle Lausitz	6
Über Stölzle Lausitz	
Handmade Line	18
Handgemachte Linie	
Prestige Line Prestige Linie	20
Premium Line Premium Linie	38
Classic Line Classic Linie	60
Champagne & Sparkling Wine	76
Champagner & Sekt	
Bar, Liqueur & Spirits	78
Colorful Bunt	96
Beer Bier	108
Water Wasser	110
Coffee Kaffee	112
Decanter & Cooler	114
Dekanter & Kühler	
Carafes & Jugs Karaffen & Krüge	116
Professionals Gewerbe	119
References Referenzen	124

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 Glasmacherei 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.

MADE IN GERMANY
HIGH
QUALITY
MADE IN GERMANY

Glassmaker at work
Glasmacher bei der Arbeit

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.

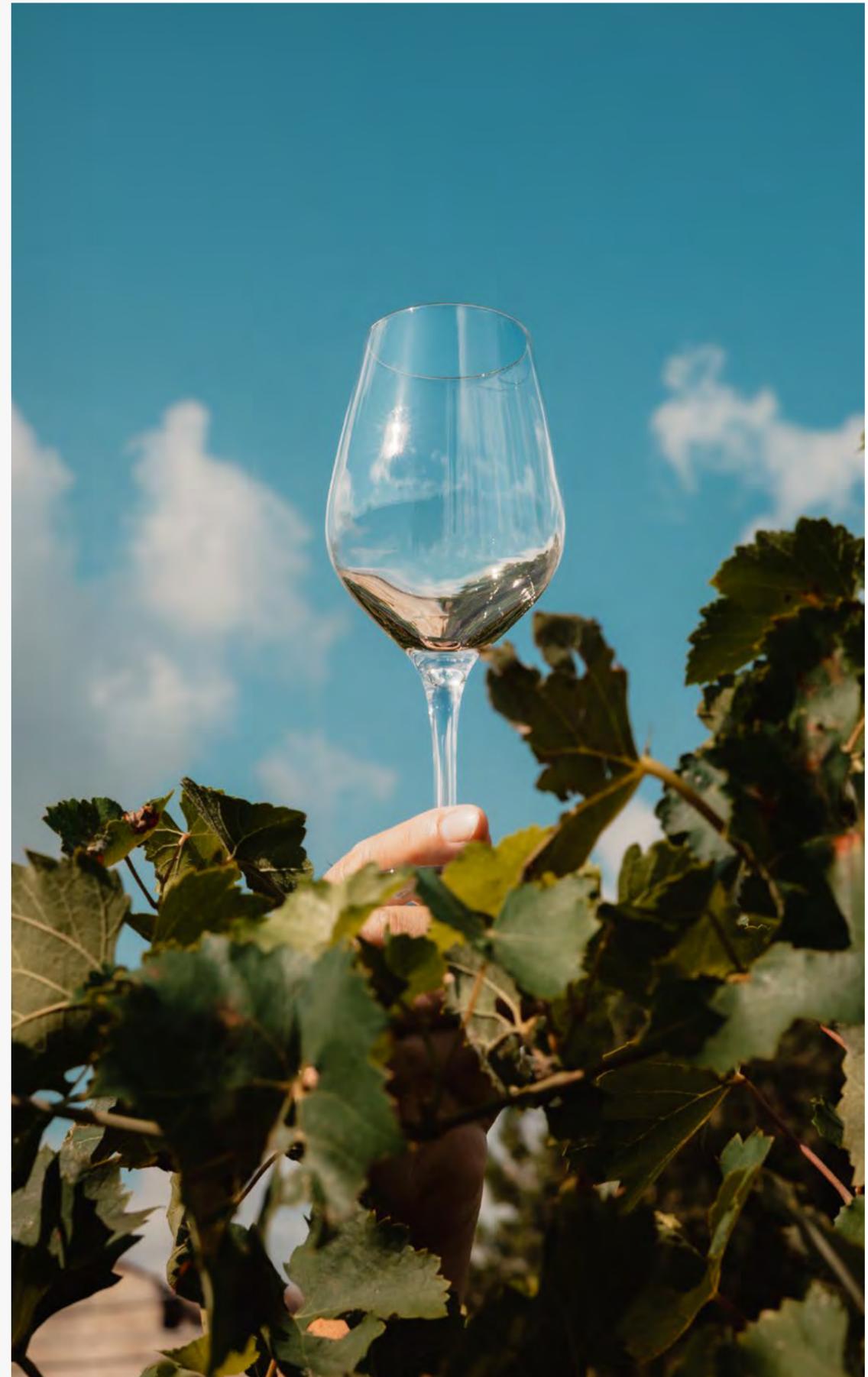
Verantwortungsbewusstes Handeln und schonender Umgang mit Ressourcen - Das sind die Schlüssel für unsere Zukunft. Daher legen wir großen Wert darauf, unsere Umweltauswirkungen von der Rohstoffgewinnung über die Produktion bis zur Lieferung zu minimieren.

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 das Füllmaterial sowie die 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 Trebbiano
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

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 Lusatia 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



NEW PACKAGING CONCEPT

Neues Packaging Konzept



Our new corporate identity is not a new departure but rather a refresh of the classic. Rooted in the familiar colours that have been an integral part of our identity, this transformation breathes new life into our brand. As the product takes centre stage, the packaging design is also revamped. We created a new concept for a broader audience, appealing to the HoReCa but especially also suitable for Retail and E-commerce. It represents a new and modern glow as well as a more design driven approach. With the relaunch of the packaging, we are setting the next milestone in the company's 135-year history.

Unsere neue Corporate Identity ist kein Neuanfang, sondern eher eine Auffrischung des Klassikers. Auf der Grundlage unserer bisherigen Farben, die ein fester Bestandteil unserer Identität sind, haucht das Redesign unserer Marke neues Leben ein. Da das Produkt immer im Mittelpunkt steht, wurde auch das Verpackungsdesign überarbeitet. Wir haben ein neues Konzept für ein breiteres Publikum entwickelt, das HoReCa Kunden anspricht, aber insbesondere auch für den Einzelhandel und den E-Commerce geeignet ist. Es repräsentiert einen neuen und modernen Glanz sowie einen stärker designorientierten Ansatz. Mit dem Relaunch der Verpackung setzen wir den nächsten Meilenstein in der 135-jährigen Geschichte des Unternehmens.

Standard box design



This is designed for 4- and 6-piece sets and applicable across all series. The box utilizes an automatic carton sets with a top-opening mechanism and is targeted for HoReCa, loyalty programs, supermarkets, etc.

Dieses Design ist für 4- und 6-teilige Sets konzipiert und kann für alle Serien verwendet werden. Dieser Automatikkarton wird von Oben geöffnet und ist für HoReCa, Treueprogramme, Supermärkte usw. gedacht.

Gift box design*

This design is suitable for two SKUs and features a front-opening mechanism for a nice unboxing experience. It is targeted at high-end/premium offline and online retail channels.

Dieses Design ist für zwei SKUs geeignet und verfügt über einen Frontöffnungsmechanismus für ein besonderes Auspackerlebnis. Es richtet sich sowohl an den High-End/Premium-Einzelhandel als auch den Online-Handel.



*Available for Handmade, Prestige, and part of the Premium series. Additional series on request.
*Erhältlich für Handmade, Prestige und teilweise Premium. Weitere Serien auf Anfrage.

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 | 9 3/4"
Ø 114 mm | 4 1/2"



420 00 38
Burgundy Grand Cru
Burgunder Grand Cru
870 ml | 29 1/2 oz
H 270 mm | 10 1/2"
Ø 125 mm | 5"



420 00 35
Bordeaux
Bordeauxkelch
600 ml | 20 1/4 oz
H 263 mm | 10 1/4"
Ø 100 mm | 4"



420 00 03
Chianti
Chianti
400 ml | 13 1/2 oz
H 247 mm | 9 3/4"
Ø 84 mm | 3 1/4"



420 00 02
White Wine
Weißweinkelch
350 ml | 11 3/4 oz
H 245 mm | 9 3/4"
Ø 84 mm | 3 1/4"



420 00 04
Sweet Wine
Süßweinkelch
320 ml | 10 3/4 oz
H 207 mm | 8 1/4"
Ø 84 mm | 3 1/2"



420 00 29
Champagne
Champagnerkelch
300 ml | 10 1/4 oz
H 270 mm | 10 1/4"
Ø 80 mm | 3 1/4"



420 00 05
Port
Portwein
180 ml | 6 oz
H 200 mm | 7 3/4"
Ø 64 mm | 2 1/2"



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



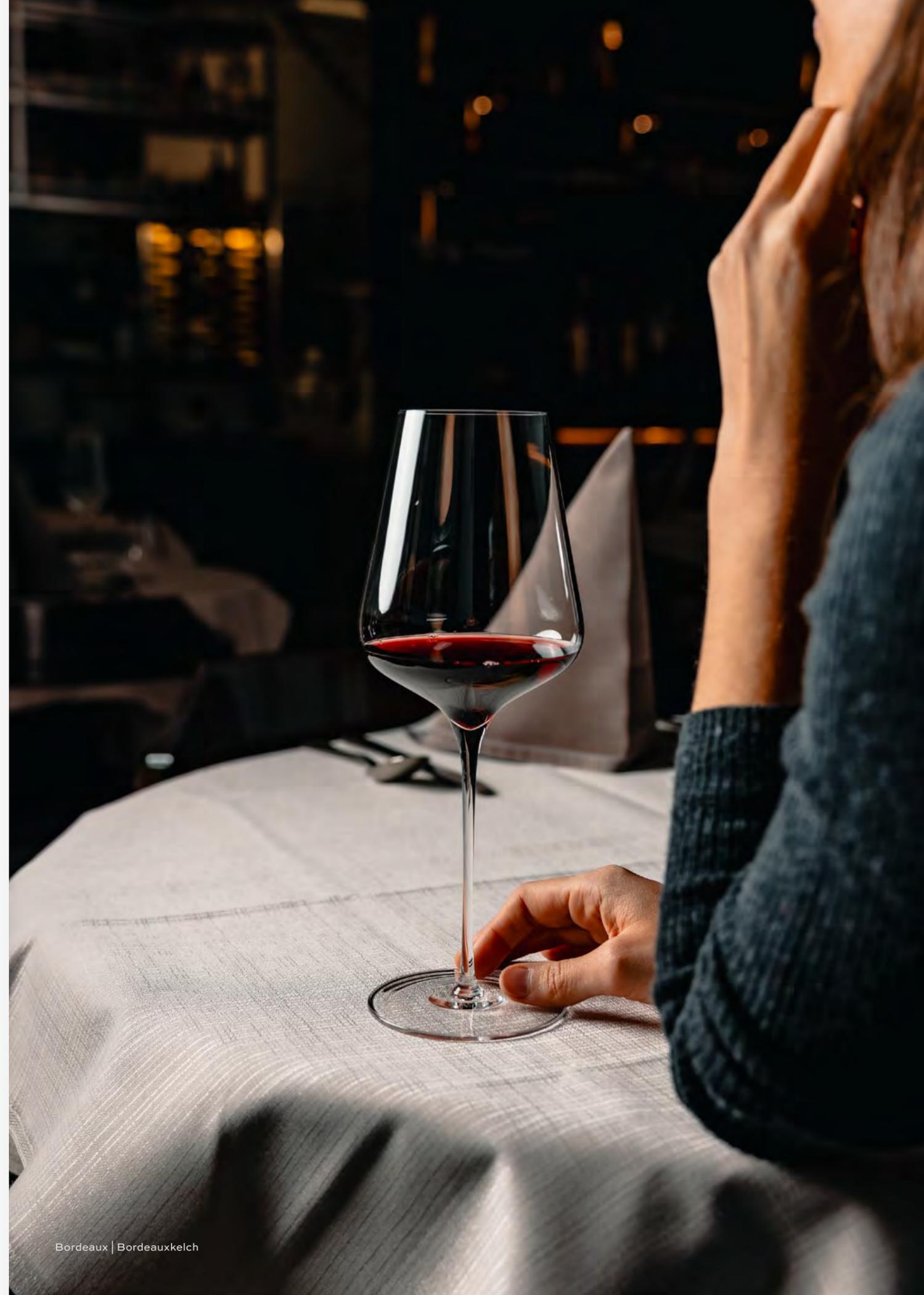
420 00 18
Cognac
Cognac
120 ml | 4 oz
H 185 mm | 7 1/4"
Ø 64 mm | 2 1/2"



420 00 11
Water
Wasserkelch
460 ml | 15 1/2 oz
H 188 mm | 7 1/4"
Ø 86 mm | 3 1/2"



420 00 16
Water Tumbler
Wasserbecher
570 ml | 19 1/4 oz
H 123 mm | 4 3/4"
Ø 100 mm | 4"





COCOON

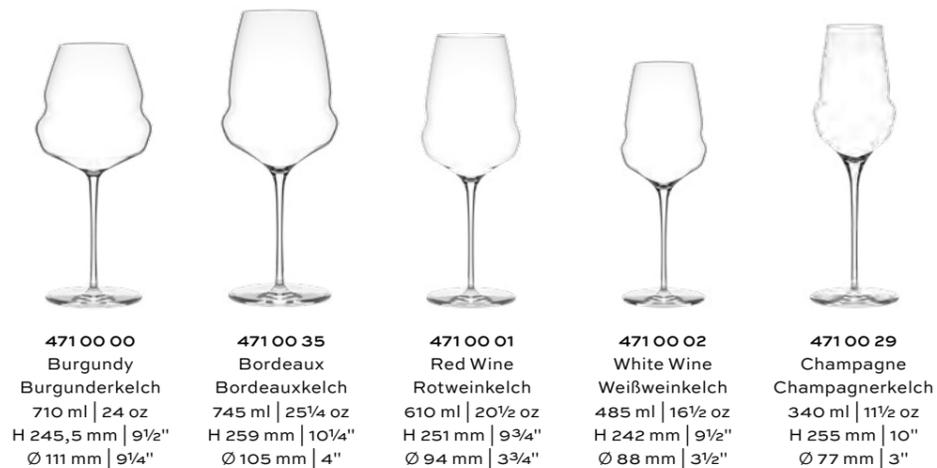
Release the Flavour Geschmacksentfaltung

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 Aromaprofil 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.



471 00 00 Burgundy Burgunderkelch 710 ml 24 oz H 245,5 mm 9½" Ø 111 mm 9¼"	471 00 35 Bordeaux Bordeauxkelch 745 ml 25¼ oz H 259 mm 10¼" Ø 105 mm 4"	471 00 01 Red Wine Rotweinkelch 610 ml 20½ oz H 251 mm 9¾" Ø 94 mm 3¾"	471 00 02 White Wine Weißweinkelch 485 ml 16½ oz H 242 mm 9½" Ø 88 mm 3½"	471 00 29 Champagne Champagnerkelch 340 ml 11½ oz H 255 mm 10" Ø 77 mm 3"
--	--	--	---	---

Red Wine, White Wine and White Wine Tumbler |
Rotweinkelch, Weißweinkelch und Weißweinbecher



471 00 16 Red Wine Tumbler Rotweinbecher 555 ml 18¾ oz H 115 mm 4½" Ø 95 mm 3¾"	471 00 15 White Wine Tumbler Weißweinbecher 445 ml 15 oz H 106 mm 4¼" Ø 88 mm 3½"
---	---

Wine Damager

TONY D



Tony D, whose real name is Mohamed Ayad, made his mark in hip hop landscape in the 2000s under the label Aggro Berlin. His creative energy found a new rhythm, one that flows not in verses, but in vintages: wine. Tony took a bold step in 2019: earning his sommelier certification, graduating with distinction. In 2021, he fulfilled a long-cherished dream by opening his own wine shop "Wine Damager" on Berlin's vibrant Brunnenstraße.

Tony D, mit bürgerlichem Namen Mohamed Ayad, prägte in den 2000er-Jahren die Hip Hop Landschaft unter dem Label Aggro Berlin. Die Leidenschaft für Rapmusik ist für den gebürtigen Berliner ein Hobby geworden, seine berufliche Passion erstreckt sich inzwischen einer neuen Welt: Wein. Er absolvierte 2019 die Ausbildung zum Sommelier mit Auszeichnung. Zwei Jahre später eröffnete er seinen eigenen Weinladen „Wine Damager“ in der Brunnenstraße in Berlin.

Many people know you as Tony D from your active music career. How did you find your way to wine?

I'd say wine found its way to me. In 2010, my girlfriend introduced me to the world of wine and gastronomy. After my music career, I wasn't sure what I wanted to do or what would truly inspire me. At that time, I was working in the hospitality industry and, in 2017, I had a first job in a renowned wine store. During this time, I learned a lot about wine, built strong connections within the wine scene, and in 2019, I formalized my expertise by completing a sommelier training.

What inspired you to learn more about wine and open your own store, "Wine Damager"?

Every wine tells a story, but some have the unique power to truly captivate you. Bordeaux wines, in particular, impress me with their complexity and depth. This fascination sparked my curiosity. Wine is such a versatile subject that it never gets boring. Early on, I knew I wanted to combine my passion for wine with my love for trade and in 2021 I opened Wine Damager.

Your store combines the urban style of Berlin with a unique atmosphere, enriched by your knowledge and experience in the world of wine. What kind of experience do you want to offer to your customers when they enter your shop?

I want to be a great host, creating an environment where wine and pleasure come together. Over the years, I have built up a loyal customer base, and while familiar faces continue to return, I also welcome new ones.

...but Wine Damager is more than just the shop on Brunnenstrasse, isn't it?

Wine Damager is much more than just a shop. I also work closely with the Berlin gastronomy scene - whether it's selecting the right wines for menus or for events. Over the years, I have built up a strong network of winemakers and my aim is to represent them in the hospitality sector and help make them more well-known. I also organize my own events, especially the summer, either here in the shop or as pop-up events with friends & partners. I enjoy being involved in projects, building something up and reaping the rewards of this work at some point.

"When I first held the Cocoon glasses in my hand, I was amazed at how light and delicate they are. The Cocoon glasses have that special 'aha' effect."

Viele kennen dich als Tony D aus der Zeit deiner aktiven Musikkarriere. Wie hast du den Weg zum Wein gefunden?

Ich würde sagen, der Wein hat den Weg zu mir gefunden. 2010 hat meine Freundin mich in die Welt des Weins und des Genusses eingeführt. Nach meiner aktiven Musikkarriere wusste ich nicht genau, was ich machen wollte oder was mich wirklich begeistern könnte. Damals habe ich in der Gastronomie gearbeitet und hatte 2017 meinen ersten Job im Weinhandel. In dieser Zeit habe ich viel über Wein gelernt, enge Kontakte zur Weinszene geknüpft und 2019 schließlich eine Ausbildung zum Sommelier gemacht.

Was hat dich dazu inspiriert mehr über Wein zu lernen und deinen eigenen Laden „Wine Damager“ zu eröffnen?

Jeder Wein hat eine Geschichte und manche besitzen die Kraft uns vom ersten Moment an zu faszinieren. Besonders Bordeauxweine beeindruckten mich durch ihre Komplexität und Tiefgründigkeit. Diese Faszination hat meine Neugier geweckt. Wein ist ein so vielseitiges Thema, das nie langweilig wird. Schon früh wusste ich, dass ich meine Passion für Wein und Handel kombinieren möchte. 2021 eröffnete ich Wine Damager.

In deinem Laden vereinen sich urbaner Berlin Stil in einer einzigartigen Atmosphäre gepaart mit deinem Wissen und deiner Erfahrung aus der Weinwelt. Welches Erlebnis möchtest du deinen Kunden bieten, wenn sie deinen Laden betreten?

Ich möchte ein guter Gastgeber sein und meinen Kunden die Freude an Wein und Genuss näherbringen. Über die Jahre habe ich mir eine treue Stammkundschaft aufgebaut, es kommen neben bekannten Gesichtern aber auch immer wieder neue dazu.

...aber Wine Damager ist nicht nur dieser Laden in der Brunnenstraße, oder?

Wine Damager ist viel mehr als nur ein Laden. Ich arbeite hier in Berlin auch intensiv mit der Gastronomie zusammen – sei es bei der Auswahl passender Weine für Speisekarten oder für Events. Im Laufe der Jahre habe ich ein starkes Netzwerk aus Winzern aufgebaut, und mein Ziel ist es, diese auch in der Gastronomie zu vertreten und bekannter zu machen.

Zusätzlich organisiere ich eigene Events, vor allem im Sommer hier im Laden oder als Pop-up-Events zusammen mit Freunden & Partnern. Ich finde es schön, bei Projekten dabei zu sein, etwas aufzubauen und irgendwann die Früchte dieser Arbeit zu ernten.

In your shop, you'll likely have wine connoisseurs, but also people who are just beginning to explore the world of wine. What would you recommend to someone new to wine?

Immersing yourself in the world of wine is like learning to read. I always recommend first familiarising yourself with the best-known grape varieties such as Pinot Gris, Riesling, Silvaner or Pinot Noir. For example, you can quickly see whether you prefer wines with high or low acidity. The key is to take the time to taste different wines. The path to your personal favourite wine is individual – and that's what makes it so exciting!

You put a lot of emphasis on biodynamic and natural wines. What is most important to you when choosing the wines for your shop?

When choosing wines, I prefer those with a clear profile and a tangible origin. In my store, I emphasize diversity: in addition to biodynamic and naturally produced wines, I offer classics from regions such as Piemont, Bordeaux, and the Mosel with its iconic sweet wines. These wines bring a wealth of history and tradition and embody the essence of traditional wine knowledge. I am inspired by winegrowers who pursue a clear philosophy and express this in their wines. Ultimately, I only have wines on my shelves that are not only of high quality, but also bring joy.

Wine glasses are essential to enhance the full expression of a wine's flavour. What qualities are particularly important to you in a wine glass?

For me, a wine glass is an essential tool to bring out the full flavour and aroma of a wine. It should adhere to basic principles, such as the shape of a Bordeaux glass, with the so-called chimney effect, which helps to concentrate the aromas and enhance the flavour. Aspects like the feel and the quality are particularly important to me – a glass should be comfortable to hold and have a high-quality finish. Personally, I prefer fine, not too thick-walled glasses. In addition to functionality, aesthetics also play a role for me – the glass must be beautiful as well.



In deinem Laden vereinen sich der urbane Berliner Stil und eine einzigartige Atmosphäre, gepaart mit deinem Wissen und deiner Erfahrung aus der Weinwelt. Was empfiehlst du jemandem, der neu in der Welt des Weins ist?

In die Welt des Weins einzutauchen, ist wie Lesenlernen. Ich empfehle immer, sich zunächst mit den bekanntesten Rebsorten wie beispielsweise Grauburgunder, Riesling, Silvaner oder Spätburgunder vertraut zu machen. So erkennt man zum Beispiel schnell, ob man eher Weine mit viel oder wenig Säure bevorzugt. Wichtig ist, dass man sich Zeit nimmt, verschiedene Weine auszuprobieren. Der Weg zum persönlichen Lieblingswein ist individuell – und gerade das macht es auch so spannend!

Du legst großen Wert auf biodynamische und naturnahe Weine. Was ist dir bei der Auswahl der Weine für deinen Laden wichtig?

Bei der Auswahl der Weine bevorzuge ich Weine mit klarem Profil und schmeckbarer Herkunft. In meinem Laden lege ich großen Wert auf Vielfalt: Neben biodynamischen und naturnahen Weinen, finden sich auch Klassiker aus dem Piemont, Bordeaux oder restsüße Weine von der Mosel. Diese Weine bringen viel Historie & Tradition mit und bilden die Essenz des traditionellen Weinwissens. Mich begeistern Winzer, die eine klare Philosophie verfolgen und diese in ihren Weinen zum Ausdruck bringen. Am Ende stehen in meinen Regalen ausschließlich Weine mit Charakter, die Spaß machen.

Das Weinglas ist essentiell für die Geschmacksentfaltung von Wein. Welche Eigenschaften sind für dich an einem Weinglas besonders wichtig?

Ein Weinglas ist für mich ein essenzielles Werkzeug, um den Geschmack und das Aroma eines Weins voll zur Geltung zu bringen. Es sollte den grundlegenden Prinzipien entsprechen, etwa der Form eines Bordeauxglases mit dem sogenannten Schornsteineffekt, der die Aromen bündelt und den Geschmack präziser macht. Besonders wichtig sind mir Aspekte wie die Haptik und die Wertigkeit – ein Glas sollte angenehm in der Hand liegen und hochwertig verarbeitet sein. Ich selbst bevorzuge feine, nicht zu dickwandige Gläser. Neben der Funktionalität, spielt für mich auch die Ästhetik eine Rolle – das Glas muss auch schön sein.

Why do you use the Cocoon series in your shop? What do you like about this series?

When I first held the Cocoon glasses in my hand, I was amazed at how light and delicate they are – it's hard to believe they are machine-made. The design captivated me; the shape is unique, organic and natural. The Cocoon glasses have that special 'aha' effect. I enjoy using them here in the shop as tasting glasses, as they support the development of aromas and the flavor of the wine in an impressive way.

How did you discover Stölzle Lausitz?

I first encountered Stölzle Lausitz glasses in the 2010s during my time in the hospitality industry. The glasses were also sold and used for tastings in the Schmidt wine shop. That's where I bought my first Stölzle wine glasses – the Quatrophil series. Stölzle Lausitz was always present wherever I was and wherever wine was celebrated. It felt natural to enter into a partnership with the company. The name stands for more than just a manufacturing company; it stands for people whose faces you already know. That really impressed me!

We are curious...is there a 2025 wine that will bring much joy?

A wine I would highly recommend for 2025 is the 2022 Pinot Noir Alte Reben from Weingut Peter Wagner in Baden. The grapes come from vines that are around 35 to 60 years old, growing on volcanic soil. The wine matured for around 18 months in French barrique barrels and was bottled in the summer of 2024. The flavour is not overly fruity, but rather hearty, spicy, and slightly smoky. At the same time, it impresses with plenty of freshness, vibrant acidity, and a clear structure.

Is there a wine on your bucket list that you really want to try?

A wine I've had my eye on for a long time is the Château Palmer, 3ème Grand Cru Classé from Margaux. I'm particularly fond of the 1983 vintage, not only because it's from the year I was born, but also because it's considered one of the best Palmer wines of all time. A good Bordeaux can easily mature for over 40 years, so this one has now reached its peak – so I can't put off this wish for much longer.



Was hat dich dazu bewogen die Serie Cocoon in deinen Laden aufzunehmen? Was begeistert dich an dieser Serie?

Als ich die Gläser der Cocoon Serie das erste Mal in der Hand hielt, war ich erstaunt, wie leicht und fein sie sind – kaum zu glauben, dass sie maschinell gefertigt sind. Das Design hat mich begeistert, die Form ist besonders, organisch und zugleich natürlich. Die Cocoon Gläser haben diesen besonderen Aha-Effekt. Ich nutze die Serie hier im Laden gerne als Verkostungsgläser, da sie die Entfaltung der Aromen und den Geschmacks des Weins auf beeindruckende Weise unterstützen.

Wie bist du auf Stölzle Lausitz aufmerksam geworden?

Ich habe Stölzle Lausitz zum ersten Mal in den 2010er Jahren in der Gastronomie kennengelernt. Auch im Weinladen Schmidt, wurden die Gläser verkauft und für Verkostungen genutzt. Dort habe ich mir meine ersten Stölzle Weingläser zugelegt – damals die Serie Quatrophil. Stölzle Lausitz war immer dort, wo ich war und immer auch an den Orten, an denen Wein zelebriert wurde. Es fühlte sich natürlich an, eine Partnerschaft einzugehen. Hinter dem Namen steht nicht nur ein Unternehmen, das selbst produziert, sondern auch Menschen mit Gesichtern, die man mittlerweile kennt. Das hat mich begeistert!

Wir sind neugierig...gibt es einen Wein für 2025, der viel Freude machen wird?

Ein Wein, den ich für 2025 absolut empfehlen kann, ist der 2022er Spätburgunder Alte Reben vom Weingut Peter Wagner aus Baden. Die Trauben stammen von etwa 35 bis 60 Jahre alten Reben, die auf Vulkanboden gewachsen sind. Der Wein reifte etwa 18 Monate in französischen Barriquefässern und wurde im Sommer 2024 abgefüllt. Im Geschmack zeigt er sich nicht ausufernd fruchtig, eher kernig, würzig und leicht rauchig. Gleichzeitig beeindruckt er mit viel Frische, einer lebendigen Säure und einer klaren Struktur.

Gibt es einen Wein, der auf deiner Bucket List steht und den du unbedingt noch probieren möchtest?

Ein Wein, den ich schon sehr lange im Auge habe, ist der Château Palmer, 3ème Grand Cru Classé aus Margaux. Besonders der Jahrgang 1983 hat es mir angetan, nicht nur, weil er aus meinem Geburtsjahr stammt, sondern auch, weil er als einer der besten Palmer-Weine aller Zeiten gilt. Ein guter Bordeaux kann locker über 40 Jahre reifen, damit hat dieser aktuell seinen Piek erreicht – allzu lange kann ich diesen Wunsch also nicht mehr aufschieben.

**WINE
DAMAGER**

Wine Damager
Brunnenstraße 6-7
10119 Berlin
Germany



Website



Instagram

 **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 805 ml 27¼ oz H 245 mm 9½" Ø 112 mm 4½"	236 00 35 Bordeaux Bordeauxkelch 655 ml 22¼ oz H 254 mm 10" Ø 95 mm 3¾"	236 00 01 Red Wine Rotweinkelch 545 ml 18½ oz H 240 mm 9½" Ø 90 mm 3½"	236 00 03 White Wine Weißweinkelch 450 ml 15½ oz H 232 mm 9" Ø 83 mm 3¼"	236 00 29 Champagne Champagnerkelch 425 ml 14¼ oz H 250 mm 9¾" Ø 84 mm 3¼"
---	---	--	--	--



Burgundy
Burgunderkelch



Champagne
Champagnerkelch



Bordeaux
Bordeauxkelch



STARLIGHT

The Lively Lightness Die beschwingte Leichtigkeit

STARlight offers a new dimension: machine glass that blurs the line to mouth-blown glass. STARlight along-side Cocoon and Fino are the thinnest and most lightweight collections in our portfolio. 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. STARlight ist neben Cocoon und Fino die dünnste und leichteste Kollektion in unserem Portfolio. 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 37
Bordeaux Grand Cru
Bordeaux Grand Cru
755 ml | 25½ oz
243 mm | 9½"
Ø 106,5 mm | 4¼"



245 00 35
Bordeaux
Bordeauxkelch
660 ml | 22¼ oz
H 255 mm | 10"
Ø 100 mm | 4"

COMING SOON



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 03
Universal
Universal
545 ml | 18½ oz
240 mm | 9½"
Ø 90 mm | 3½"

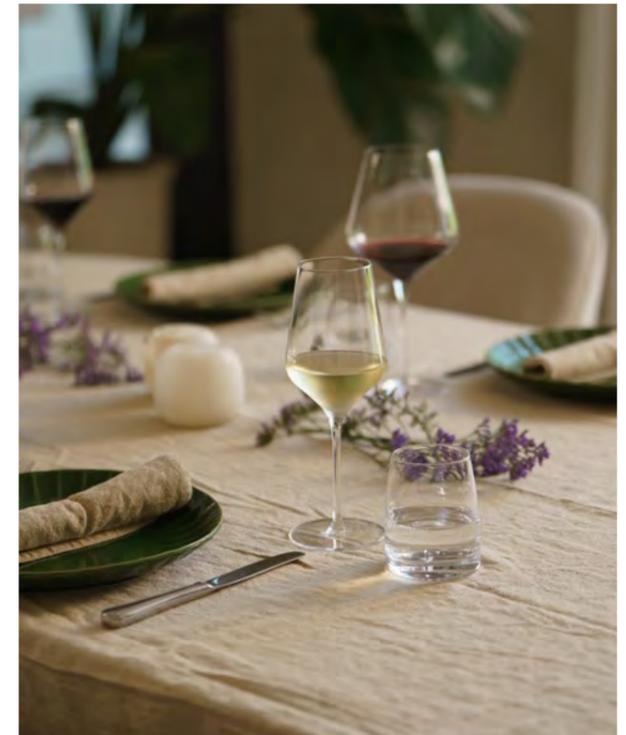
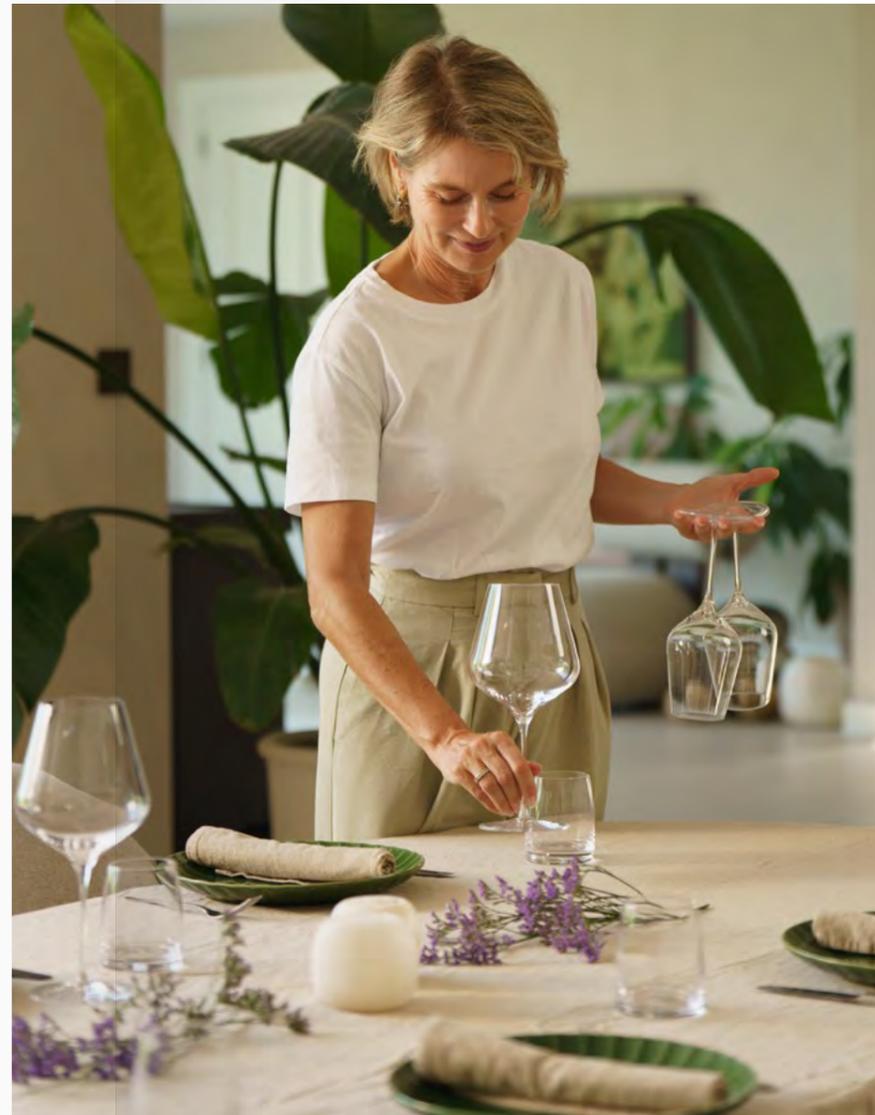


245 00 29
Champagne
Champagnerkelch
290 ml | 9¾ oz
H 240 mm | 9½"
Ø 75 mm | 3"

COMING SOON



Red Wine, Burgundy & White Wine
Rotweinkelch, Burgunderkelch & Weißweinkelch



WHITEGRASS

5 courses with Vincent Tan
5 Gänge mit Vincent Tan



White Wine & Quattrphil Tumbler
Weißweinkelch & Quattrphil Becher

We take you on a culinary journey to Asia. Located in the heart of Singapore's cultural district, CHIJMES is a coveted dining, entertainment and lifestyle destination. With its beautiful courtyards and cosy outdoor areas, it is home to a wide range of restaurants serving international cuisine. It is also home to Whitegrass restaurant, where Chef Takuya Yamashita combines Japanese flavours with French cooking techniques in a unique way. The restaurant was awarded its first Michelin star in 2021. Vincent Tan, sommelier and general manager of the restaurant, introduces us to the fascinating world of Whitegrass.

Wir nehmen Sie mit auf eine kulinarische Reise nach Asien. Im Herzen von Singapurs kulturellem Bezirk liegt CHIJMES, ein begehrtes Ziel für Gastronomie, Unterhaltung und Lifestyle. Mit seinen schönen Innenhöfen und gemütlichen Außenbereichen ist es Heimat einer Vielzahl von Restaurants, die internationale Küche anbieten. Hier befindet sich auch das Restaurant Whitegrass, in dem Küchenchef Takuya Yamashita japanische Aromen mit französischen Kochtechniken auf einzigartige Weise kombiniert. Das Restaurant wurde 2021 mit seinem ersten Michelin - Stern ausgezeichnet. Vincent Tan, Sommelier und Geschäftsführer des Restaurants, führt uns in die faszinierende Welt von Whitegrass ein.

1. Amuse Bouche

The Amuse Bouche symbolises the start of a wonderful journey through the cuisine of the Whitegrass. It offers a fusion of French techniques and Japanese ingredients - a symbiosis known as 'YOSHOKU'. The term 'YOSHO' embodies the essence of quality and means 'it is good'. We start with a special Amuse Bouche: **Foie Gras | Yuzu | Kaya | Brioche** - a combination of French delicacy, Japanese flavour (Yuzu) and Asian touch (Kaya jam).

2. Entrée

Whitegrass focuses on natural ingredients and seasonality - the menus are based on the four seasons. Products and ingredients are used that are only available in season. At the time of our visit, therefore, the Entrée was **Hokkaido scallop carpaccio with mikan vinaigrette**. Mikan is a variety of Japanese mandarin orange that is particularly popular in Japan and is known for its sweetness.

3. Intermède

The Intermède gives us time to take a look at the interior of the Whitegrass. It is decorated in soft pastel colours. Every detail of the room is designed to make you feel safe and welcome. The restaurant was awarded its first Michelin star in 2021. The restaurant is particularly proud of the star: 'It's a fantastic feeling for the team who have worked so hard for so many years and we are honoured to receive this star in recognition of what we have achieved.' And if Vincent Tan were to describe Whitegrass in a dish to complement these words, it would be a combination of colours from different ingredients presented on a plain white plate. The different flavours would unfold with the first bite.

4. Plat principal

The fourth course, and Vincent Tan's favourite, ends with **roast pigeon** and a red wine from the Rhone Valley. Special attention is paid to the glass in which the wine is served: the Starlight series. The height, weight and shape as well as the clarity of the glass are features that are particularly appreciated in the series. Mr. Tan adds: 'The Starlight range makes the table setting stand out and adds style to the whole room. From the tall, sleek design to the feel of the glass in the hand, it enhances the wine experience. Wine tastes even better when it can breathe in the glass. The glass is perfect for that!'

5. Doux

The Doux completes the culinary journey at Whitegrass: **Kochi musk melon with thyme sorbet and coconut sponge cake**. It is accompanied by a Kopke, a white port wine. At the end of dessert, Vincent Tan reveals his plans for 2025: to make Whitegrass even better and to take service to the next level.

1. Amuse Bouche

Das Amuse-Bouche symbolisiert den Beginn einer wunderbaren Reise durch die Küche des Whitegrass. Sie bietet eine Fusion aus französischen Techniken & japanischen Zutaten - diese Symbiose wird als „YOSHOKU“ bezeichnet. Der Begriff „YOSHO“ verkörpert das Wesen von Qualität und bedeutet „es ist gut“. Unseren Anfang finden wir in einem besonderen Amuse Bouche: **Foie Gras | Yuzu | Kaya | Brioche** - eine Kombination aus französischer Delikatesse, japanischem Geschmack (Yuzu) und einem asiatischen Touch (Kaya Marmelade).

2. Vorspeise

Bei Whitegrass liegt der Fokus auf natürlichen Zutaten und Saisonalität - die Menüs basieren auf den vier Jahreszeiten. Es werden Produkte und Zutaten verwendet, die nur während ihrer Saison erhältlich sind. Zum Zeitpunkt unserer Reise war die Vorspeise daher: **Hokkaido Jakobsmuschel Carpaccio mit Mikan-Vinaigrette**. Mikan ist eine japanische Mandarinenart, die besonders in Japan beliebt und für ihre Süße bekannt ist.

3. Zwischengang

Der Zwischengang gibt uns Zeit das Interieur des Whitegrass zu betrachten. Es ist in sanften Pastellfarben gehalten. Jedes Detail des Raums ist so gestaltet, dass man sich sicher und willkommen fühlt. Im Jahr 2021 hat das Restaurant seinen ersten Michelin Stern erhalten. Auf den Stern ist das Restaurant besonders stolz: „Es ist ein fantastisches Gefühl für das Team, das so viele Jahre hart gearbeitet hat, und wir sind geehrt, diesen Stern als Anerkennung für das, was wir erreicht haben, zu erhalten.“ Und wenn Vincent Tan das Whitegrass ergänzend zu diesen Worten in einem Gericht beschreiben würde, dann wäre es eine Kombination aus Farben verschiedener Zutaten, die auf einem schlichten weißen Teller präsentiert werden. Die vielfältigen Aromen würden sich mit der ersten Gabel entfalten!

4. Hauptgang

Der vierte Gang und Favorit von Vincent Tan beschließt sich in der **Pfanne gebratener Taube** mit einem Rotwein aus dem Rhonetal. Besonders Augenmerk liegt auf dem Glas, in dem die Weinbegleitung serviert wird: die Starlight Serie. Die Höhe, das Gewicht und die Form sowie die Klarheit des Glases sind Eigenschaften, die an der Serie besonders geschätzt werden. Herr Tan fügt hinzu: „Die Starlight Serie lässt das Tischsetting hervorstechen und macht den gesamten Raum stilvoller. Vom hohen, schlanken Design bis hin zum Gefühl des Glases in der Hand verbessert es das Weinerlebnis. Der Wein schmeckt noch besser, nachdem er im Glas atmen konnte. Dafür ist das Glas perfekt!“

5. Dessert

Das Dessert rundet die kulinarische Reise im Whitegrass ab: **Kochi Musk Melone mit Thymian-Sorbet und Kokosnuss-Biskuit**. Passend dazu gibt es einen Kopke, einen weißen Portwein. Und mit Abschluss des Desserts verrät uns Vincent Tan seine Pläne für 2025: Das Whitegrass noch besser zu machen und den Service auf das nächste Level zu heben.

Red Wine & White Wine
Rotweinkelch & Weißweinkelch



White Wine | Weißweinkelch



30 Victoria Street
#01-26/27, CHIJMES
Singapore 187996



Website



Instagram



Burgundy | Burgunderkelch



Bordeaux, Red Wine & White Wine Tumbler
Bordeauxkelch, Rotweinkelch & Weißweinbecher

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.



731 00 00
Burgundy
Burgunderkelch
710 ml | 24 oz
H 245 mm | 9 3/4"
Ø 116 mm | 4 1/2"



731 00 35
Bordeaux
Bordeauxkelch
645 ml | 21 3/4 oz
H 255 mm | 10"
Ø 102 mm | 4"



731 00 01
Red Wine
Rotweinkelch
570 ml | 20 oz
H 250 mm | 9 3/4"
Ø 96 mm | 3 3/4"



731 00 03
White Wine
Weißweinkelch
405 ml | 13 3/4 oz
H 245 mm | 9 3/4"
Ø 83 mm | 3 1/2"



731 00 29
Champagne
Champagnerkelch
290 ml | 9 3/4"
H 260 mm | 10 1/4"
Ø 82,5 mm | 3 1/4"



759 00 09
Longdrink
Longdrinkbecher
460 ml | 15 1/2 oz
H 144 mm | 5 1/2"
Ø 78 mm | 3"



759 00 22
Red Wine Tumbler
Rotweinbecher
520 ml | 17 1/2 oz
H 110 mm | 4 1/4"
Ø 93 mm | 3 3/4"



759 00 12
White Wine Tumbler
Weißweinbecher
400 ml | 13 1/2 oz
H 101 mm | 4"
Ø 85 mm | 3 1/2"



759 00 12 BE024
Bordeaux
Bordeaux
400 ml | 13 1/2 oz
H 101 mm | 4"
Ø 85 mm | 3 1/2"



759 00 12 BE007
Orange
Orange
400 ml | 13 1/2 oz
H 101 mm | 4"
Ø 85 mm | 3 1/2"



759 00 12 BE056
Teal
Blaugrün
400 ml | 13 1/2 oz
H 101 mm | 4"
Ø 85 mm | 3 1/2"



White Wine Tumbler | Weißweinbecher
Burgundy | Burgunder
White Wine | Weißweinkelch



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 Ausdruckstärke.

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 | 9 3/4"
Ø 116 mm | 4 1/2"



231 00 35
Bordeaux
Bordeauxkelch
645 ml | 21 3/4 oz
H 255 mm | 10"
Ø 102 mm | 4"



231 00 01
Red Wine
Rotweinkelch
570 ml | 19 1/4 oz
H 250 mm | 9 3/4"
Ø 96 mm | 3 3/4"



231 00 03
White Wine
Weißweinkelch
405 ml | 13 3/4 oz
H 245 mm | 9 3/4"
Ø 83 mm | 3 1/4"



231 00 29
Champagne
Champagnerkelch
290 ml | 9 3/4 oz
H 260 mm | 10 1/4"
Ø 82,5 mm | 3 1/4"



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



358 00 12
Longdrink
Longdrinkbecher
390 ml | 13 1/4 oz
H 144 mm | 5 3/4"
Ø 70 mm | 2 3/4"



358 00 16
Whisky Tumbler D.O.F.
Whiskybecher D.O.F.
470 ml | 16 oz
H 108,5 mm | 4 1/4"
Ø 91,5 mm | 3 1/2"



358 00 15
Whisky Tumbler O.F.
Whiskybecher O.F.
370 ml | 12 1/2 oz
H 100 mm | 4"
Ø 85 mm | 3 1/2"



KLINKER

Life happens outside

Das Leben findet draußen statt

Located in the vibrant city of Hamburg, Klinker offers a unique dining experience blending Bauhaus-inspired design with exceptional culinary craftsmanship. Simple tables, dark wooden chairs, and iconic white lamps create an inviting atmosphere where creativity takes center stage. In this interview, Chef Marianus von Hörsten gives insights into his culinary philosophy, the art of selecting premium ingredients, and the inspirations behind dishes that make "Klinker" a must-visit for food enthusiasts.

What was the idea behind the creation of Klinker and how is this reflected in the concept and design?

The idea behind founding Klinker was straightforward: simple, easy-to-understand food in a elegant environment without unnecessary hurdles or dogma. At the same time, we place great emphasis on sustainability. For us, this means sourcing as many products as possible from the region and putting them centre stage.

How would you describe the restaurant's culinary philosophy?

Very simple: Delicious & logical. We don't want to be the new rockstars of the scene and we don't believe that restaurants are the new cathedrals. We just want to make good food!



Das Klinker gelegen in der wunderschönen Stadt Hamburg bietet ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis, bei dem Bauhaus-inspiriertes Design auf herausragendes Kochhandwerk trifft. Schlichte Tische, dunkle Holzstühle und charakteristische weiße Lampen schaffen eine einladende Atmosphäre, in der die kulinarische Kreativität im Mittelpunkt gestellt wird. In diesem Interview spricht Chefkoch Marianus von Hörsten über seine kulinarische Philosophie, die Kunst der Auswahl hochwertiger Zutaten und die Inspirationen hinter den Gerichten, die das „Klinker“ zu einem Muss für Feinschmecker machen.

Was war die Idee hinter der Gründung des Klinker, und wie spiegelt sich diese im Konzept und Design wider?

Die Idee hinter der Gründung des Klinkers war simpel: Einfaches, gut verständliches Essen in einem schlichteleganten Ambiente ohne unnötige Hürden oder Dogma. Gleichzeitig legen wir einen hohen Wert auf Nachhaltigkeit. Das bedeutet für uns, dass wir so viele Produkte aus der Region beziehen und diese in den Mittelpunkt stellen.

Wie würden Sie die kulinarische Philosophie des Restaurants beschreiben?

Ganz einfach: Lecker & logisch. Wir möchten nicht die neuen Rockstars der Szene sein und wir sind auch nicht der Meinung, dass Restaurants die neuen Kathedralen sind. Unser Ziel ist es, einfach nur gute Gastronomie machen!

Viele Ihrer Zutaten stammen von regionalen Betrieben. Warum ist Ihnen die Herkunft der Zutaten so wichtig?

Es war immer schon richtig und wichtig, die ProduzentInnen der Umgebung zu unterstützen. Das för-



Bordeaux
Bordeauxkelch



Many of your ingredients come from local farms. Why is the origin of the ingredients so important to you?
It has always been right and important to support local producers. It promotes a healthy economy and ecology in the region. It's 2024, and if you still haven't realised that it's unacceptable to buy strawberries in December, or anywhere, anytime, then you've missed the point. It is a logical conclusion that local sourcing is not only sensible, it is the right thing to do. It is not a dogma, it is a conscious choice. We carry sustainability within us as an inner orientation and stand for home as an outer message.

Your interior design is very simple but expressive, reminiscent of the modern Bauhaus style. What inspired you to create this interior and how does it relate to your culinary philosophy?
The inspiration for the interior design came not directly from the cuisine, but from the architecture of the building itself. When we took over the restaurant, we immediately noticed that the façade and exterior features of the building had strong parallels to the Bauhaus style. As we all have an affinity with this style, it was a natural decision to design the restaurant in this style.

What culinary trends inspire you? Where do you find your inspiration?
I am less fascinated by trends because they are often short-lived. I am much more fascinated by the kitchens of people who are dedicated to their craft and their products. It is this daily dedication that you can taste in every preparation and that we want to share with our guests. I draw my inspiration from the dialogue with these people.

You have chosen the Quatrophil glass series in Klinker. What do you like most about this collection?
For us, the Quatrophil series is the perfect combination of simplicity, elegance and functionality. They reflect the same philosophy we have in our kitchens - a perfect match.

What aspects are most important to you when choosing glassware?
For us, there are a few key factors when choosing glasses.

dert eine gesunde Ökonomie und Ökologie in der Region. Es ist 2024, und wenn noch immer nicht erkannt wurde, dass es untragbar ist, Erdbeeren im Dezember oder alles zu jeder Zeit und an jedem Ort zu bekommen, der hat das Wesentliche nicht verstanden. Es ist eine logische Schlussfolgerung, dass Zutaten aus der Region nicht nur sinnvoll, sondern auch richtig sind. Sie sind kein Dogma, sondern eine bewusste Entscheidung. Wir tragen Nachhaltigkeit als innere Orientierung in uns und stehen für Heimat als äußere Botschaft.

Ihre Inneneinrichtung ist sehr schlicht, aber dennoch ausdrucksstark, was an den modernen Bauhaus Stil erinnert. Was hat Sie zu dieser Inneneinrichtung inspiriert und wie steht diese in Verbindung zu Ihrer kulinarischen Philosophie?
Die Inspiration für die Inneneinrichtung ergab sich nicht direkt aus der Kulinarik, sondern aus der Architektur des Hauses selbst. Als wir das Restaurant übernommen haben, fiel uns sofort auf, dass die Fassade und die äußeren Merkmale des Gebäudes starke Parallelen zum Bauhaus-Stil aufweisen. Da wir alle eine Affinität für diese Stilrichtung haben, war es eine natürliche Entscheidung, das Restaurant ebenfalls in diesem Design zu gestalten.

Welche kulinarischen Trends begeistern Sie? Woher nehmen Sie Ihre Inspiration?
Trends faszinieren mich eher weniger, weil sie oft kurzlebig sind. Vielmehr begeistern mich die Köche von Menschen, die sich mit Hingabe ihrem Handwerk und den Produkten widmen. Es ist diese tägliche Hingabe, die man in jeder Zubereitung schmecken kann und die wir mit unseren Gästen teilen möchten. Meine Inspiration ziehe ich vor allem aus dem Austausch mit diesen Menschen.

Sie haben sich im Klinker für die Glasserie Quatrophil entschieden. Was hat Sie an dieser Kollektion besonders angesprochen?
Die Quatrophil Serie bietet für uns das perfekte Zusammenspiel aus Schlichtheit, Eleganz und Funktionalität. Sie spiegeln die gleiche Philosophie wider, die wir auch in unserer Küche verfolgen – ein Top Match also.

First of all, the handling has to be right, the robustness is just as important and, last but not least, the financial aspect. There has to be a good balance between quality and price.

What type of glasses (Red, White, Bordeaux, etc.) do you consider essential? How do the glasses contribute to the atmosphere and concept of the Klinker? Do you see a connection between the glasses and the guests' culinary experience?

A red wine glass and a white wine glass are essential for us. The glasses help us to highlight our work and the quality of the food and drink we serve. Without the right shape and finesse, the best wine would taste awkward. There is also the visual aspect - a restaurant set with fine wine glasses is simply more appealing than one without.

Do you currently have a favourite wine that inspires you?
Right now I'm particularly excited about a simple Rosé - Le Rouge et le Blanc by Cyril Fahl from Southern France.

What do you want guests to take away from their visit to Klinker? Is there a message you want to convey through your food?

Klinker is not about a profound message or theatre. We simply want our guests to have a good time. It's about good hospitality, honest food, good drinks and a relaxed time together.

Welche Aspekte sind für Sie bei der Auswahl von Gläsern besonders wichtig?

Für uns gibt es bei der Wahl von Gläsern einige entscheidende Faktoren. Zunächst einmal muss das Handling stimmen, ebenso wichtig ist die Robustheit und nicht zuletzt auch der finanzielle Aspekt. Qualität und Preis müssen in einem guten Verhältnis stehen.

Welche Auswahl (Rot-, Weißwein, Bordeaux, etc.) an Gläsern halten Sie für wesentlich? Wie tragen die Gläser zur Atmosphäre und Konzept des Klinkers bei? Sehen Sie eine Verbindung zwischen den Gläsern und dem kulinarischen Erlebnis der Gäste?

Ein Rot- und ein Weißweinglas sind für uns unerlässlich. Die Gläser helfen uns, unsere Arbeit und die Qualität der Speisen und Getränke auf den Punkt zu bringen. Ohne die richtige Form und Feinheit würde der beste Wein plump schmecken. Der optische Aspekt spielt ebenfalls eine Rolle – ein Restaurant, das mit edlen Weingläsern gedeckt ist, wirkt einfach ansprechender als ohne.

Haben Sie aktuell einen absoluten Lieblingswein, der Sie begeistert?

Momentan begeistert mich besonders ein einfacher Rosé - Le Rouge et le Blanc von Cyril Fahl aus Südfrankreich.

Was sollen die Gäste aus ihrem Besuch im Klinker mitnehmen? Gibt es eine Botschaft, die Sie durch Ihre Gerichte vermitteln möchten?

Im Klinker geht es nicht um eine tiefgründige Botschaft oder Theater. Wir möchten, dass die Gäste einfach einen guten Abend haben. Es geht um gutes Gastgeber-tum, ehrliches Essen, gutes Trinken und eine entspannte Zeit miteinander.

Schlanckreye 73
20144 Hamburg, Germany



White Wine
Weißweinkelch



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.

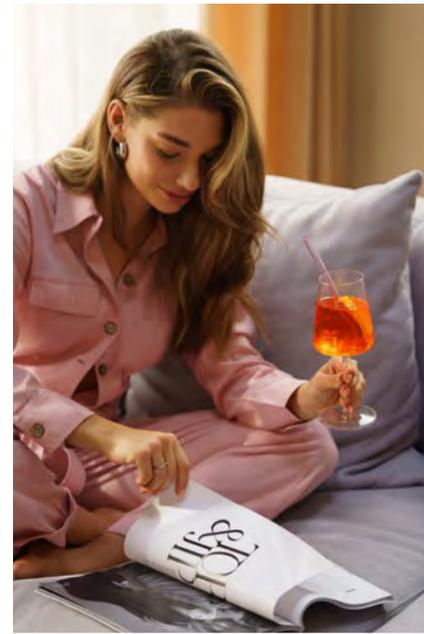


231 00 40
Swing
Champagne Saucer
Champagnerschale
300 ml | 10¼ oz
H 181 mm | 7"
Ø 116 mm | 4½"



231 00 41
Twist
Champagne Saucer
Champagnerschale
220 ml | 7½ 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
650 ml | 22 oz
H 242 mm | 9½"
Ø 100 mm | 4"



159 00 01
Red Wine
Rotweinkelch
520 ml | 17½ oz
H 226 mm | 9½"
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 Saucer
Champagnerschale
275 ml | 9¼ oz
H 162 mm | 6½"
Ø 93 mm | 3¾"



159 00 41
Champagne Grand Cru
Champagnerschale
Grand Cru
320 ml | 12½ oz
H 174 mm | 6¾"
Ø 100 mm | 4"



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



159 00 22
Red Wine Tumbler
Rotweinbecher
520 ml | 17½ oz
H 110 mm | 4¼"
Ø 93 mm | 3¾"



159 00 12
White Wine Tumbler
Weißweinbecher
400 ml | 13½ oz
H 101 mm | 4"
Ø 85 mm | 3½"



159 00 12 EP096
Black-Gold
Schwarz-Gold
400 ml | 13½ oz
H 101 mm | 4"
Ø 85 mm | 3½"



159 00 12 EP097
Black-Silver
Schwarz-Silber
400 ml | 13½ oz
H 101 mm | 4"
Ø 85 mm | 3½"



159 00 12 EP098
Black-Bronze
Schwarz-Bronze
400 ml | 13½ oz
H 101 mm | 4"
Ø 85 mm | 3½"

All colored glasses are finished on the outside with organic ink.
Bei allen farbigen Gläsern werden die Außenseiten mit organischer Farbe veredelt.

CUCINA CON AMORE

6 ingredients for "gioia di vivere" in Warsaw
6 Zutaten für das "gioia di vivere" in Warschau



Quatrophil Grappa, Power & Twist Champagne
Quatrophil Edelbrand, Power & Twist Champagnerkelche

The Amici restaurant is located in one of the three skyscrapers on Rondo Daszyńskiego in the heart of Warsaw's vibrant business centre. During the day, the restaurant offers its guests Italian cuisine that is tailored to the season in a unique atmosphere, while at weekends it transforms into a bar with a dance floor and DJ. Amici is a place where Italian hospitality, excellent wines and culinary creations come together to create an unforgettable experience. The love of detail can be felt here in all its facets: Discover 6 ingredients that bring this special feeling to life. Amici - simply Amore!

Im Herzen des pulsierenden Warschauer Geschäftslebens befindet sich in einem der drei Wolkenkratzer am Rondo Daszyńskiego das Restaurant Amici. Während das Restaurant seinen Gästen tagsüber in einer einzigartigen Atmosphäre italienische Speisen abgestimmt auf die jeweilige Jahreszeit präsentiert, verwandelt es sich am Wochenende zu späterer Stunde in eine Bar mit Tanzfläche und DJ. Das Amici ist ein Ort, an dem italienische Gastfreundschaft, ausgezeichnete Weine und kulinarische Kreationen zu einem unvergesslichen Erlebnis verschmelzen. Die Liebe zum Detail wird hier in all ihren Facetten spürbar: Entdecken Sie 6 Zutaten, die dieses besondere Gefühl zum Leben erwecken. Amici – simply Amore!

1st Ingredient

The story behind Amici

The first and most essential ingredient in creating 'gioia di vivere' at Amici is found in its name: 'Amici' meaning 'friends' reflects the restaurant's vision of a place where people celebrate food, wine, and moments together in a spirit of friendship and love. This element is beautifully paired with the simplicity of the Italian cuisine, which embraces rich flavors and seasonal ingredients. With this philosophy, Amici brings Italian warmth and hospitality to the heart of Warsaw's business district.

2nd Ingredient

The Interior

The second ingredient – the interior – is crucial in setting the tone at Amici. Italian elegance blends seamlessly with modernity. The unique atmosphere is created by the Onyx bar, which represents luxury, while the Gucci wallpaper adds an artistic touch. During the summer months, an additional touch of magic is added when the terrace opens, allowing guests to immerse themselves in the feeling of an Italian garden. Amici is an aesthetically pleasing space that reflects the Italian way of life – a celebration of beauty, warmth and joy.

1. Zutat

Die Geschichte hinter Amici

Die erste und wichtigste Zutat, um das Gefühl von "gioia di vivere" nach Warschau zu bringen, findet sich im Namen Amici selbst: „Amici,“ was „Freunde“ bedeutet, spiegelt die Vision des Restaurants wider, eine Ort zu schaffen, an dem Menschen gemeinsam Essen, Wein und Momente im Geiste der Freundschaft und Liebe feiern. Dieses Element paart sich mit der Einfachheit der italienischen Küche, die reichhaltige Aromen und saisonale Zutaten in den Mittelpunkt stellt. Mit dieser Philosophie bringt Amici italienische Wärme und Gastfreundschaft in das Herz des Warschauer Geschäftsviertels.

2. Zutat

Das Interieur

Die zweite Zutat – das Interieur – spielt eine entscheidende Rolle für das Ambiente im Amici. Italienische Eleganz vereint sich harmonisch mit modernen Elementen. Die einzigartige Atmosphäre entsteht durch die Onyx-Bar, die Luxus ausstrahlt, während die Gucci-Tapeten einen künstlerischen Akzent setzen. Besonders magisch wird es an den Sommertagen, wenn die Terrasse geöffnet wird und die Gäste das Gefühl haben, inmitten eines italienischen Gartens zu verweilen. Amici ist ein Restaurant, dessen Interieur begeistert und gleichzeitig den italienischen Lebensstil geprägt von Schönheit, Wärme und Freude widerspiegelt.

3. Zutat

Cucina con Amore – die Küche

Die wichtigste Zutat, die das "gioia di vivere" zum Leben erweckt, ist das Essen. Eines der Signature-Dishes und ein absolutes Highlight ist das Occhio di bue al tartufo – handgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta und Trüffeln. Die Küche legt großen Wert auf Frische und Saisonalität und arbeitet nicht nur eng mit lokalen Lieferanten zusammen, sondern bezieht gleichzeitig auch einige Zutaten direkt aus Italien. Oberstes Ziel ist es, sicherzustellen, dass jede Zutat von höchster Qualität ist und authentische Aromen in jedes Gericht bringt!

4. Zutat

POWER – für den perfekten Moment

Die vierte Zutat, der perfekte Tischbegleiter zum Signature Dish, ist die Wahl des richtigen Glases. Für Amici war die Serie POWER die ideale Entscheidung, da das moderne Design perfekt zum Interieur und zur Philosophie des Restaurants passt. Die Gläser sind nicht nur elegant, sondern auch funktional. Qualität, Haptik und die Fähigkeit, die Eigenschaften der servierten Weine zu unterstreichen, sind die entscheidenden Kriterien bei der Wahl der perfekten Gläser.



3rd Ingredient

Cucina con Amore - the cuisine

The key ingredient that brings the 'gioia di vivere' to life is the food. One of the signature dishes, the Occhio di bue al tartufo – handmade ravioli filled with ricotta and truffles – is a must-try. The cuisine focuses on freshness and seasonality, working closely with local suppliers while also sourcing unique ingredients directly from Italy. The most important factor is to ensure that every ingredient is of the highest quality, bringing authentic flavors to every dish!

4th Ingredient

POWER – for the perfect moment

The fourth ingredient, the perfect table companion to the signature dish, is the selection of the right glass. For Amici, the POWER series was the ideal choice, as its modern design seamlessly complements both the interior and the overall philosophy. The glasses are not only elegant but also highly functional. Quality, feel and the ability to enhance the characteristics of the wines served are the key criteria for choosing the right glasses as the perfect ingredient.

5th Ingredient

The art of wine pairing

Besides the glass, the filling is equally important. The carefully selected glasses allow the wine's aromas and flavors to shine through. Each wine is carefully selected in collaboration with several renowned wine suppliers in Poland. The aim is to offer a diverse and high-quality wine list that complements the menu and enhances the character of the dishes served. This dedication to the art of wine pairing has been recognized with the prestigious Wine Spectator award, which Amici received in 2024.

6th Ingredient

Atmosphere – an atmosphere full of amore

The last ingredient and often the cherry on the cake, is the atmosphere. The Italian 'gioia di vivere' can be found in every detail – from the interior design and music to the way guests are welcomed and treated. Italian hospitality ensures that everyone feels at home. The unforgettable experience lies in treating guests with a warm heart, sharing passion for food and wine, and offering a glimpse into the world of Italian culture.

5. Zutat

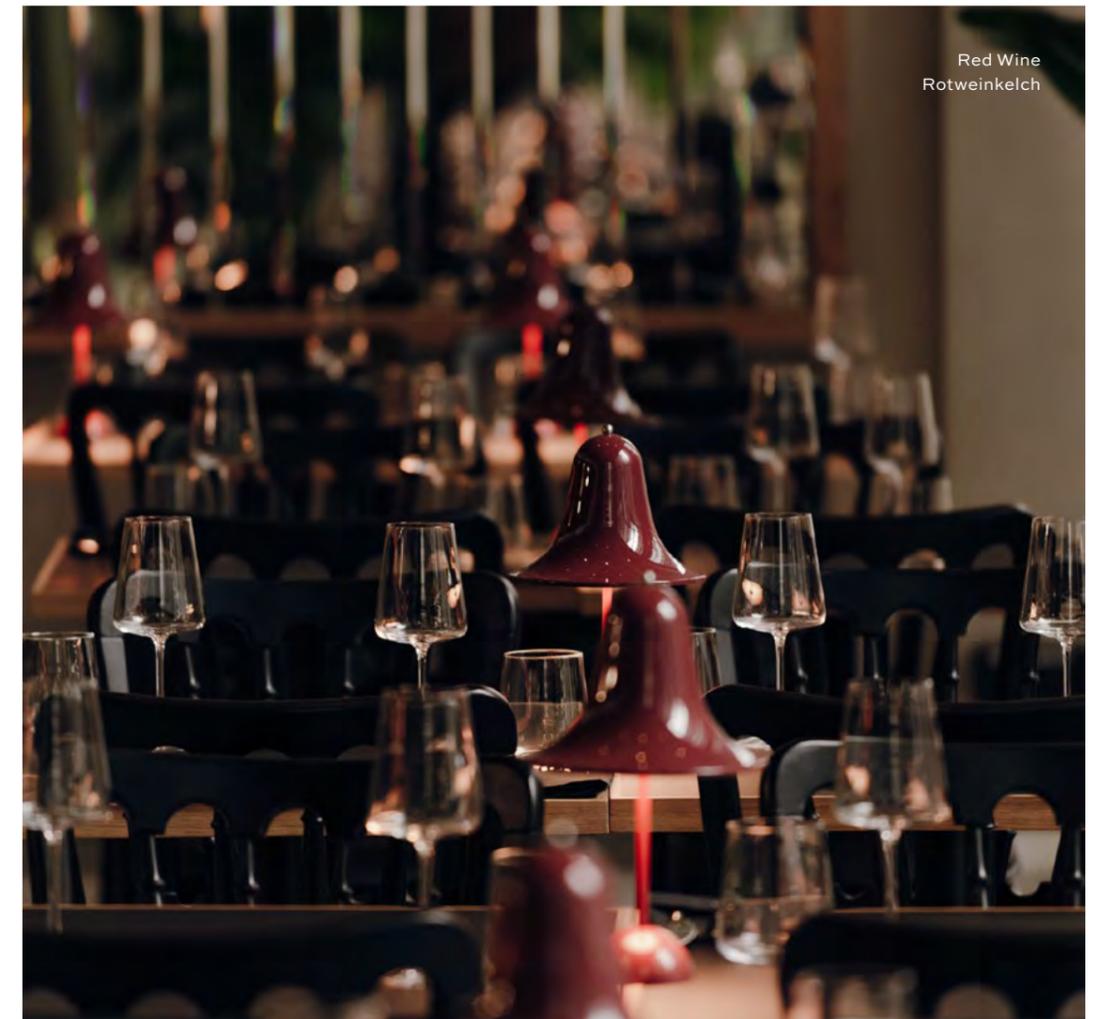
Wein – die Kunst der Weinbegleitung

Neben der Wahl des richtigen Glases ist der Inhalt genauso wichtig. Sorgfältig ausgewählte Gläser bringen die Aromen und den Geschmack des Weins voll zur Geltung. Jeder Wein wird in Zusammenarbeit mit mehreren renommierten Weinhändlern in Polen sorgfältig ausgewählt. Ziel ist es, eine vielfältige und hochwertige Weinkarte anzubieten, die das Menü ergänzt und den Charakter der servierten Speisen unterstreicht. Dieses Engagement für die Kunst der Weinbegleitung wurde im Jahr 2024 mit dem renommierten Wine Spectator Award ausgezeichnet.

6. Zutat

Die Atmosphäre – eine Atmosphäre voll Amore

Die letzte Zutat, oft das i-Tüpfelchen, ist die Atmosphäre. Die italienische „gioia di vivere“ findet sich in jedem Detail – vom Interieur und der Musik bis hin zur Art und Weise, wie die Gäste empfangen und behandelt werden. Die italienische Gastfreundschaft sorgt dafür, dass sich jeder wie zu Hause fühlt. Das unvergessliche Erlebnis liegt darin, die Gäste mit Herzlichkeit zu behandeln, die Leidenschaft für Essen und Wein zu teilen und ihnen damit einen Einblick in die Welt der italienischen Kulinarik zu gewähren.



Red Wine
Rotweinkelch



Champagne Grand Cru
Champagnerschale Grand Cru



Amici Warszawa
Rondo Daszyńskiego 4
00-843 Warszawa, Poland



Website



Instagram



Bordeaux | Bordeauxkelch

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 94,5 mm | 3¾"



220 00 01
Red Wine
Rotweinkelch
450 ml | 15½ 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
Champagne
Sektkelch
190 ml | 6½ oz
H 224 mm | 8¾"
Ø 62,5 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"

CELESTIA

Shaping the future Form der Zukunft

The idea was to create a glass series that combines proven shapes with clear, modern lines. The soft, flowing shapes of the Revolution series meet the precise, angular lines of the Power series, bringing together the essence of two worlds. The Celestia series reinterprets traditional glass shapes and reflects a world that is constantly evolving. It symbolises progress and the constant evolution of the art of glass.

The avant-garde design combines organic and geometric elements, creating a dynamic link between these two worlds. As well as its striking appearance, the series also has a functional aesthetic. The shape creates a generous surface that allows the wine to breathe and the flavours to develop. At the same time, the robust finish ensures stability and durability. As a result, the glasses are just as suitable for intensive use in the restaurant trade as they are for discerning connoisseurs at home.

The Celestia series also symbolises the balance between technical precision and creative freedom. It speaks of innovation, progress and a vision of tomorrow. The fine structures and futuristic contours of the glasses evoke the infinity of the cosmos and invite discussion of new ideas and undiscovered possibilities. At the same time, they convey a down-to-earth constancy that creates a sense of stability.

With the Celestia series, Stölzle Lausitz is setting new standards and inspiring people to leave the ordinary behind, create extraordinary moments and discover new horizons.

Die Idee war es, eine Glasserie zu kreieren, die bewährte Formen mit klaren, modernen Linien vereint. Die weichen, fließenden Formen der Serie Revolution treffen auf die präzisen, kantigen Linien der Serie Power und verschmelzen damit die Essenz zweier Welten miteinander. Die Serie Celestia interpretiert traditionelle Glasformen neu und spiegelt eine Welt wider, die sich ständig weiterentwickelt. Sie ist ein Symbol für den Fortschritt und die kontinuierliche Weiterentwicklung der Glaskunst.

Die avantgardistische Formgebung kombiniert organische und geometrische Elemente, wodurch eine dynamische Verbindung dieser beiden Welten entsteht. Neben der markanten Optik, überzeugt die Serie durch ihre funktionale Ästhetik. Die Form schafft eine großzügige Oberfläche, die dem Wein Raum zum Atmen gibt und wodurch sich Aromen optimal entfalten können. Gleichzeitig sorgt die robuste Verarbeitung für Stabilität und Langlebigkeit. Daher sind die Gläser für den intensiven Einsatz in der Gastronomie ebenso geeignet wie für anspruchsvolle Genießer zu Hause.

Die Serie Celestia steht darüber hinaus für die Balance zwischen technischer Präzision und kreativer Freiheit. Sie erzählt von Innovation, Fortschritt und einer Vision von morgen. Die feinen Strukturen und futuristischen Konturen der Gläser erinnern an die Unendlichkeit des Kosmos und laden dazu ein, über neue Ideen und unentdeckte Möglichkeiten zu sprechen. Gleichzeitig vermitteln sie eine bodenständige Beständigkeit, die ein Gefühl von Stabilität schafft.

Stölzle Lausitz setzt mit der Serie Celestia neue Maßstäbe und inspiriert dazu, Gewöhnliches hinter sich zu lassen, außergewöhnliche Momente zu schaffen und neue Horizonte zu entdecken.



142 00 00
Burgundy
Burgunderkelch
615 ml | 20¾ oz
H 230 mm | 9"
Ø 88 mm | 3½"



142 00 35
Bordeaux
Bordeauxkelch
650 ml | 22 oz
H 240 mm | 9½"
Ø 88 mm | 3½"



142 00 01
Red Wine
Rotweinkelch
490 ml | 16½ oz
H 230 mm | 9"
Ø 86 mm | 3½"



142 00 02
White Wine
Weißweinkelch
410 ml | 14 oz
H 225 mm | 9"
Ø 82 mm | 3¼"



142 00 07
Champagne
Champagnerkelch
360 ml | 12 oz
H 238 mm | 9¼"
Ø 74 mm | 3"



142 00 12
Longdrink
Longdrinkbecher
625ml | 21 oz
H 144 mm | 5½"
Ø 88 mm | 3½"



142 00 15
Whisky O.F.
Whiskybecher O.F.
420 ml | 14¼ oz
H 99 mm | 3¾"
Ø 86 mm | 3½"

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.

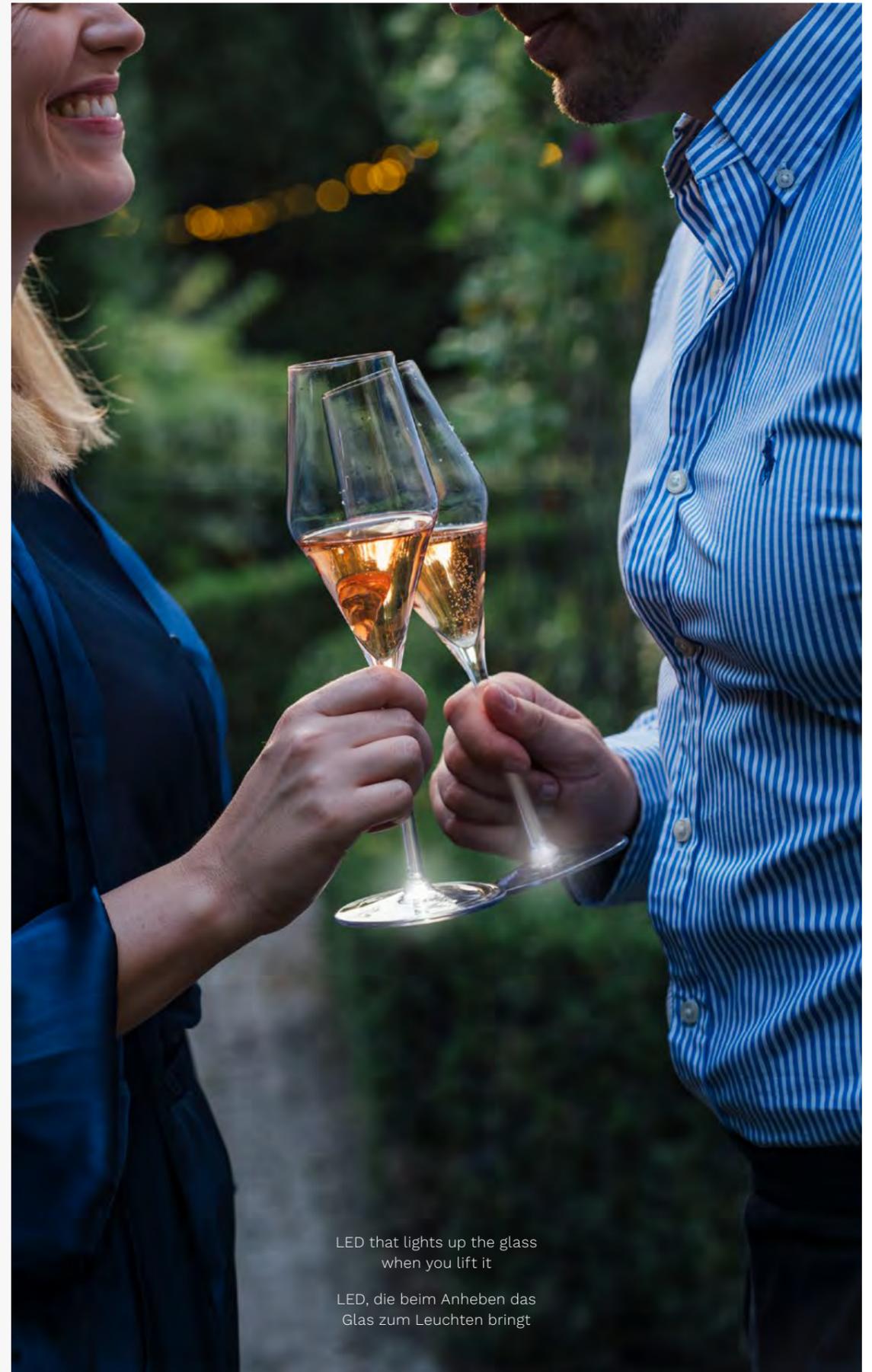
Mit bis zu 60°C in handelsüblichen Spülmaschinen. Bis zu 80°C und max. 3 min in Spülmaschinen der Gastronomie.



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



23100 29 HLO02
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 | 9"
Ø 83 mm | 3¼"



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

EXQUISIT



Bordeaux | Bordeauxkelch



147 00 00
Burgundy
Burgunderkelch
650 ml | 22 oz
H 222 mm | 8¾"
Ø 105 mm | 4¼"



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 203,5 mm | 8"
Ø 80 mm | 3¼"



147 00 03
Universal
Universalglass
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 203,5 mm | 8"
Ø 80 mm | 3¼"



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



147 00 07
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.
335 ml | 11¼ 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"



3 things you should know about L'Association de la Sommellerie Internationale

No. 1 History of the ASI

The ASI is a global non-profit organization founded in 1969. Its main mission is to actively participate in the development, organization and recognition of the sommelier profession. While its historical roots lie in Europe, ASI now has a presence on six continents. ASI's members are not individual sommeliers, but rather national sommelier associations themselves. With 63 national associations as full members and 5 postulant countries, it is uniquely positioned to drive industry conversation at international, national, and local levels. In recent years, the organization has placed renewed emphasis on education, both in the classroom and through sommelier contests, gaining fresh perspectives into wine, wine culture, restaurant service, and the importance of service excellence.

No. 2 Our Partnership

In 2024 Stölzle Lausitz became an exclusive partner of the Association de la Sommellerie Internationale (ASI). Within this partnership the EXQUISIT series e.g. will be showcased at ASI events, tastings, and competitions worldwide. The precise craftsmanship and elegant design of these glasses are designed to enhance the full potential of wines, elevating the tasting experience to new heights. Leopold Grupp, CEO of Stölzle Lausitz, is delighted about this long term-partnership: 'We are extremely proud to collaborate with the ASI. This partnership gives us the opportunity to share our passion for high quality glasses with a global community of sommeliers. Our glasses stand for quality and precision which perfectly match the ASI's standards of excellence.'

No. 3 The Events

A key aspect of the partnership is the focus on educational programs and training initiatives. To support the development of sommeliers, a series of workshops, seminars and training sessions will be held throughout the year. In 2024 two remarkable events took place: a Bootcamp in Sevilla, Spain, which was featured by masterclasses, workshops and tastings as well as the 'ASI Contest Best Sommelier of Europe, Africa and the Middle East 2024' in Belgrade, Serbia.



Website



Instagram



YouTube

3 Dinge, die Sie wissen sollten über L'Association de la Sommellerie Internationale

Nr. 1 Die Geschichte der ASI

Die ASI ist eine weltweit tätige Vereinigung von Sommelier-Verbänden, die 1969 gegründet wurde. Ziel der ASI ist es, den Beruf des Sommeliers weiter zu entwickeln, zu fördern und weltweit einheitliche Standards zu etablieren. Obwohl ihre Wurzeln in Europa liegen, ist die ASI heute auf sechs Kontinenten vertreten. Die Mitglieder der ASI sind nicht einzelne Sommeliers, sondern nationale Sommelierverbände. Mit 63 nationalen Verbänden als Vollmitglieder und fünf Postulantländern nimmt die ASI eine einzigartige Position ein, um die Diskussion innerhalb der Branche auf internationaler, nationaler und lokaler Ebene voranzutreiben. In den letzten Jahren hat die ASI ihren Fokus verstärkt auf Aus- und Weiterbildung gelegt, sowohl durch Schulungen als auch durch die Organisation von Sommelier-Wettbewerben. Dadurch konnte die ASI wertvolle Erkenntnisse über Wein und Weinkultur, Restaurantservice und die Bedeutung von Servicequalität gewinnen.

Nr. 2 Unsere Partnerschaft

Seit dem Jahr 2024 ist Stölzle Lausitz der exklusive Partner der Association de la Sommellerie Internationale (ASI). Als offizieller Glaspartner der ASI wird die Glasserie EXQUISIT bei Veranstaltungen, Verkostungen und Wettbewerben der ASI weltweit im Einsatz sein. Dank ihrer handwerklichen Präzision und des eleganten Designs, ermöglichen die Gläser eine optimale Entfaltung der Weine und heben das Verkostungserlebnis auf ein neues Niveau. Leopold Grupp, Geschäftsführer von Stölzle Lausitz, äußert sich begeistert über diese langfristige Partnerschaft: 'Wir sind äußerst stolz, mit der ASI zusammenzuarbeiten. Diese Partnerschaft gibt uns die Möglichkeit, unsere Leidenschaft für hochwertige Gläser mit einer globalen Gemeinschaft von Sommeliers zu teilen. Unser Gläser stehen für Qualität und Präzision, was perfekt zu den hohen Standards der ASI passt.'

Nr. 3 Die Veranstaltungen

Ein wesentlicher Bestandteil der Partnerschaft ist die Förderung von Bildungs- und Schulungsprogrammen. Um die Weiterbildung von Sommeliers zu unterstützen, werden über das Jahr verschiedene Workshops, Seminare und Schulungen angeboten. In 2024 war dies ein Bootcamp im September in Sevilla, Spanien. Im Rahmen dieser Veranstaltung erhielten Sommeliers aus aller Welt eine hochwertige, intensive dreitägige Schulung mit Masterclasses, Workshops und Verkostungen. In Belgrad, Serbien fand der 'ASI Contest Best Sommelier of Europe, Africa and the Middle East 2024' statt.

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 | Weißweinkelch



200 00 00
Burgundy
Burgunderkelch
770 ml | 26 oz
H 216 mm | 8½"
Ø 108,5 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
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
395 ml | 13½ oz
H 165,5 mm | 6½"
Ø 60 mm | 2½"



200 00 12
Longdrink
Longdrinkbecher
325 ml | 11 oz
H 137,5 mm | 5½"
Ø 60 mm | 2½"



200 00 09
Juice Tumbler
Saftglas
260 ml | 8¾ 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"

*No longer in the product range from 2026
Ab 2026 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 Aroma-fülle des Weines bestimmt.

Auf diese Weise entstand eine konzentrierte Glasauswahl, die durch ihre Getränkerechtigkeit und Formensprache überzeugt. So ist man mit einer überschaubaren Zahl von Gläsern für jeden Einsatzzweck gerüstet.



377 00 00
Burgundy
Burgunderkelch
545 ml | 18½ 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
Champagne
Sektkelch
200 ml | 6¾ oz
H 225 mm | 9"
Ø 75 mm | 3"



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"



White Wine
Weißweinkelch



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
635 ml | 21½ 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
Champagne
Sektkelch
195 ml | 6½ oz
H 220,5 mm | 8¾"
Ø 67,5 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 22 oz H 205,5 mm 8" Ø 108 mm 4 1/4"	100 00 37 Bordeaux Bordeaux Pokal 660 ml 22 1/4 oz H 223,5 mm 8 3/4" Ø 94,5 mm 3 3/4"	100 00 35 Bordeaux Bordeauxkelch 540 ml 18 1/4 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 78,5 mm 3"	100 00 03 White Wine small Weißweinglas 290 ml 9 3/4 oz H 190 mm 7 1/2" Ø 75 mm 3"
					
100 00 04 Port Süßweinkelch 230 ml 7 3/4 oz H 170,5 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 78,5 mm 3"	100 00 07 Champagne Sektkelch 200 ml 6 3/4 oz H 212 mm 8 1/4" Ø 67,5 mm 2 1/2"	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 1/4 oz H 145 mm 5 3/4" Ø 66 mm 2 1/2"	100 00 09 Juice Tumbler Saftglas 315 ml 10 1/2 oz H 124 mm 5" Ø 66 mm 2 1/2"	100 00 16 Whisky D.O.F. Whiskybecher D.O.F. 350 ml 11 3/4 oz H 91 mm 3 1/2" Ø 76 mm 3"	100 00 15 Whisky O.F. Whiskybecher O.F. 285 ml 9 1/2 oz H 88 mm 3 1/2" Ø 75,5 mm 3"	100 00 14 Whisky small Whiskybecher klein 190 ml 6 1/2 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 62 mm 2 1/4" Ø 45 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 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 | 18½ 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 | 6¾ oz
H 187 mm | 7¼"
Ø 75,5 mm | 3"



376 00 07
Champagne
Sektkelch
185 ml | 6¼ oz
H 216,5 mm | 8½"
Ø 65 mm | 2½"



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



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.



Champagne - red hearts
Sektkelch - rote Herzen



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



388 00 07 LA053
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 Mousseerpunkt. An dieser angerauten Stelle im Kelchboden bricht sich die Kohlensäure im Schaumwein. Die Perlage ist dadurch gleichmäßiger und länger anhaltend als bei Gläsern ohne Mousseerpunkt.



420 00 29
Q1
Champagne
Champagnerkelch
300 ml | 10¼ oz
H 270 mm | 10¼"
Ø 80 mm | 3¼"



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



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



731 00 29
Symphony
Champagne
Champagnerkelch
290 ml | 9¾ oz
H 260 mm | 10¼"
Ø 82,5 mm | 3¼"



231 00 29
Quatrophil
Champagne
Champagnerkelch
290 ml | 9¾ 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"



142 00 07
Celestia
Champagne
Champagnerkelch
360 ml | 12 oz
H 238 mm | 9¼"
Ø 74 mm | 3"



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



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

COMING SOON



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
Champagne
Sektkelch
200 ml | 6¾ oz
H 212 mm | 8¼"
Ø 67,5 mm | 2½"



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



220 00 07
Experience
Champagne
Sektkelch
190 ml | 6½ oz
H 224 mm | 8¾"
Ø 62,5 mm | 2½"



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



180 00 17
Event
Champagne
Sektkelch
195 ml | 6½ oz
H 220,5 mm | 8¾"
Ø 67,5 mm | 2¾"



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



376 00 07
Ultra
Champagne
Sektkelch
185 ml | 6¼ oz
H 216,5 mm | 8½"
Ø 65 mm | 2½"



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



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



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



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



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



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



273 00 08*
Jive
Champagne Saucer
Sektschale
230 ml | 7¾ oz
H 147 mm | 5¾"
Ø 95 mm | 3¼"



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 | 7½ oz
H 172 mm | 6¾"
Ø 102 mm | 4"



159 00 08 DS 1620
Soho
Champagne Saucer | Coupe
275 ml | 9¼ oz
H 162 mm | 6½"
Ø 93 mm | 3½"



159 00 41 DS 1620
Soho
Champagne Grand Cru
320 ml | 12½ oz
H 174 mm | 6¾"
Ø 100 mm | 4"



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



159 00 41
Power
Champagne Grand Cru
Champagnerschale
Grand Cru
320 ml | 12½ oz
H 174 mm | 6¾"
Ø 100 mm | 4"

BERLIN

Symbiosis of nostalgic & modernity Symbiose aus Nostalgie und Moderne

The Berlin series is a symbiosis of nostalgia and modernity. Inspired by the spirit and incomparable style of the 1920s, when life was celebrated in all its facets. An era in which legendary dance halls, secret speakeasies, smoky jazz clubs and literary salons became centres of social life. It was a time when Berlin came to life - a city in transition, characterised by glamour, freedom and a creative explosion. Characteristics that are still reflected in Germany's vibrant capital today.

The design of the glasses captures the duality of the 1920s: simple and opulent, rebellious yet elegant. The clean, geometric shape and wave-like relief structure of the glasses are reminiscent of the Art Déco style. The fine lines give the glasses a lively, almost dancing dynamic. They symbolize movement, vibrancy and the spirit of change - a tribute to the heyday of cocktail culture. The design of the glasses gives the range a subtle elegance that enhances the overall presentation of drinks and cocktails. The sturdy shape makes the glasses versatile and suitable for cocktails, longdrinks and other beverages.

Berlin tells stories of heady nights, deep conversations and moments that become unforgettable memories. It invites you to celebrate the magic of bygone eras in the here and now.

Die Glasserie Berlin ist eine Symbiose aus Nostalgie und Moderne. Inspiriert vom Geist und unvergleichlichen Stil der 20er Jahre, in denen das Leben mit all seinen Facetten zelebriert wurde. Eine Ära, in der sich legendäre Tanzlokale, rauchige Jazzclubs, geheime Speakeasies und literarische Salons zu Zentren des gesellschaftlichen Lebens entwickelten. In dieser Zeit erwachte Berlin zum Leben - eine Stadt im Wandel geprägt von Glamour, Freiheit und kreativer Explosion. Charakteristika, die sich bis heute in der pulsierenden Hauptstadt Deutschlands widerspiegeln.

Das Design der Gläser fängt die Dualität der 20er Jahre ein: Schlicht und doch opulent, rebellisch und zugleich elegant. Die klare, geometrische Form und die wellenartige Reliefstruktur der Gläser erinnern an den Art-Déco-Stil. Die feinen Linien verleihen den Gläsern eine lebendige, fast tänzerische Dynamik. Sie symbolisieren Bewegung, Lebendigkeit und den Geist des Wandels - eine Hommage an die Blütezeit der Cocktailkultur. Das Design der Gläser verleiht dieser Serie eine subtile Eleganz, wodurch die Gesamtpräsentation von Getränken und Cocktails verstärkt wird. Dank ihrer robusten Form, sind die Gläser vielseitig für Cocktails, Longdrinks und andere Getränke geeignet.

Berlin erzählt Geschichten von berausenden Nächten, tiefen Gesprächen und Momenten, die zu unvergesslichen Erinnerungen werden. Sie lädt dazu ein, die Magie vergangener Epochen im Hier und Jetzt zu feiern.



*Dimensions can slightly change
Die Dimensionen können sich noch geringfügig ändern

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



Nick & Nora
Nick & Nora Glas



346 00 25
Cocktail
Cocktailschale
320 ml | 10¾ oz
H 172,2mm | 6¾"
Ø 112mm | 4½"

346 00 05
Nick & Nora
Nick & Nora Glas
190ml | 6½ oz
H 161,4mm | 6½"
Ø 89,9mm | 3½"

346 00 24
Cocktail
Cocktailspitz
120 ml | 4 oz
H 173 mm | 6¾"
Ø 71,5 mm | 2¾"

NEW



346 00 14
Whisky neat Tumbler
Whisky pur Becher
315 ml | 10½ oz
H 85 mm | 3⅓"
Ø 72 mm | 2¾"

346 00 15
Whisky O.F. Tumbler
Whisky O.F. Becher
435 ml | 14½ oz
H 94 mm | 3¾"
Ø 80 mm | 3"

346 00 16
Whisky D.O.F. Tumbler
Whisky D.O.F. Becher
525 ml | 17¾ oz
H 106 mm | 4¼"
Ø 82,6 mm | 3¼"

346 00 09
Water Tumbler
Wasserbecher
400 ml | 13½ oz
H 144 mm | 5½"
Ø 62 mm | 2½"

346 00 10
Juice Tumbler
Saftglas
435 ml | 14 ½ oz
H 155 mm | 6"
Ø 62 mm | 2½"

346 00 12
Longdrink Tumbler
Longdrinkbecher
465 ml | 15½ oz
H 165 mm | 6½"
Ø 62 mm | 2½"

TIPSY TIGER



Located in the Zurich, in the vibrant cosmos of Langstrasse Luca Huber has created a new bar hotspot: The Topsy Tiger and the Dry Club. The bar offers two different worlds to its customers. While the lively, convivial atmosphere on the ground floor is characterized by industrial design aesthetic, eye-catching tiger motifs on the bar stools and lamps as well as the 'From the lap to the tap' cocktails, the Dry Club on the first floor is more sophisticated and graceful – a homage to a typical Speakeasy bar. All flavour profiles and recipes are created by Luca Huber. Everything is handcrafted and of high quality. With this dual concept the vibrant energy is perfectly blend with a quitter, sophisticated vibe that offers an extraordinary drinking experience in a unique surrounding.

Im lebendigen Kosmos der Langstrasse in Zürich hat Luca Huber einen neuen Bar-Hotspot geschaffen: The Topsy Tiger and the Dry Club. Die Bar eröffnet ihren Gästen zwei völlig unterschiedliche Welten, die unterschiedlicher nicht sein könnten. Während die lebendige, gesellige Atmosphäre im Erdgeschoss geprägt von industrieller Design-Ästhetik, auffälligen Tigermotiven auf Barhockern und Lampen sowie den „From the lap to the tap“-Cocktails ist, geht es im Dry Club im ersten Stock anspruchsvoller und graziler zu – eine Hommage an eine typische Speakeasy-Bar. Alle Geschmacksprofile, Zutaten und Rezepte der Cocktails werden von Luca Huber sorgfältig ausgewählt und selbst kreiert. Alles ist handgefertigt und von hoher Qualität. Innerhalb dieses dualen Konzepts verschmelzen pulsierende Energie mit einer ruhigen, raffinierten Atmosphäre zu einem außergewöhnlichen Trinkerlebnis, das sich in einer einzigartigen Umgebung entfaltet.



What inspired you to name the bar Topsy Tiger?

The naming process was a real challenge as we wanted to give the bar a name that would be memorable. After much deliberation we decided on the tiger - a strong and memorable symbol. And what could be more charming than a slightly tipsy tiger?

The Topsy Tiger Bar combines modern yet understated design in a fascinating way. The bar on the ground floor is lively and vibrant, while the Dry Club offers a quieter atmosphere. How would you describe the two concepts?

In both concepts we strive to embody a modern bar culture. Topsy Tiger and Dry Club may seem very different, but they have more in common than you might think. Quality is always at the heart of both spaces, and we consistently pair food and drinks to create a holistic experience.

The centrepiece of the Topsy Tiger is a long, simple bar with a marble top. What makes it unique are the visible taps behind the bar from which you create your cocktails. What makes these 'From the lap to the tap' cocktails so special?

The tap system offers us incredible possibilities. We can serve cocktails that would normally take a long time to prepare in a matter of moments. A perfect example is our clear Espresso Martini. We distill vodka and cold brew coffee - a process that takes 2-3 hours each. The end result is a fascinating experience that takes just five seconds to serve. It's always impressive, even though it's become part of my daily routine.

You create your own essences for the cocktails, which shows that you pay a lot of attention to detail. How did this influence your choice of glasses? Which glass from the Stölzle Lausitz range met your requirements?

For me, glasses play a central role in a bar - they influence the look, feel and overall drinking experience of

Was hat Sie zum Namen Topsy Tiger inspiriert?

Die Namensgebung war eine echte Herausforderung, denn wir wollten der Bar einen Namen geben, der im Gedächtnis bleibt. Nach langem Überlegen entschieden wir uns für den Tiger – ein starkes und einprägsames Symbol. Und was könnte charmanter sein als ein leicht ange-trunkener Tiger?

Die Topsy Tiger Bar kombiniert auf faszinierende Weise ein modernes und dennoch zurückhaltendes Design. Die Bar im Erdgeschoss ist eher laut und lebendig, während der Dry Club eher ruhig ist. Wie würden Sie diese beiden Konzepte beschreiben?

In beiden Konzepten versuchen wir, eine moderne Bar-kultur zu leben. Auch wenn Topsy Tiger und der Dry Club auf den ersten Blick sehr unterschiedlich wirken, haben sie mehr Gemeinsamkeiten, als man denkt. Im Zentrum beider Ebenen steht immer die Qualität, und wir verbinden konsequent Essen und Trinken miteinander, um ein ganzheitliches Erlebnis zu schaffen.

Das Herzstück des Topsy Tiger bildet ein langer, schlichter Tresen mit Marmorplatte. Die Besonderheit die sichtbare Zapfhähne hinter der Bar, aus denen Sie Ihre Cocktailkreationen zaubern. Was macht diese „From the lap to the tap“ – Cocktails so besonders?

Die Tap-Anlage bietet uns unglaublich viele Möglichkeiten. Wir können Cocktails, die normalerweise sehr viel Zeit in der Zubereitung benötigen, in kürzester Zeit servieren. Ein perfektes Beispiel ist unser klarer Espresso Martini. Dafür destillieren wir Vodka und Cold Brew Coffee – ein Prozess, der jeweils 2-3 Stunden dauert. Am Ende erhält der Gast ein faszinierendes Erlebnis, das in nur fünf Sekunden serviert wird. Es ist immer wieder beeindruckend, obwohl es mittlerweile Teil meines Alltags ist.



a cocktail. That's why choosing the KYOTO series from Stölzle Lausitz was a natural choice. The combination of an elegant look and a pleasant tactile drinking experience perfectly matches my requirements and fits seamlessly with the attention to detail we strive for in our cocktails and our bar as a whole.

Are there specific features you particularly focus on when it comes to glass design? What do you think makes Stölzle Lausitz glasses special?

I'm a big fan of Japanese glasses and my motto is: "The thinner the better." I am impressed by how Stölzle Lausitz manages to produce such robust glasses despite their delicate thickness. This combination of elegance and durability makes the glasses special to me and underlines the quality we strive for in our bar.

Do you see a connection between the shape and function of the glass and the drink served in it? Have KYOTO glasses inspired you to create new drinks?

Yes, form and function play a crucial role in the choice of glass. When we create a new cocktail, the glass we serve it in is always an important question. The KYOTO glasses have made my cocktails even simpler and more elegant, allowing the glass and the drink to speak for themselves in perfect harmony.

The cocktails you create are characterised by special ingredients, essences and sophisticated compositions. Just as each cocktail has its own personality, each glass has a unique character. How do the specific flavours and essences of a cocktail influence the choice of glass?

I believe that choosing the perfect glass for a cocktail is similar to interpersonal relationships - there has to be harmony. Either it works or it doesn't. That's why I often test my cocktails in different glasses to find the one that best enhances the flavours and essences of the drink.

It's clear that Tippy Tiger is also a place of creation and innovation for you. What inspires you? How do you find the right

Sie stellen einzelne Essenzen Ihrer Cocktails selbst her, was zeigt, dass Sie großen Wert auf jedes Detail legen. Inwiefern hat Sie das bei der Wahl der Gläser beeinflusst? Welches Glas aus dem Stölzle Lausitz Sortiment hat hier Ihre Ansprüche erfüllt?

Für mich spielen Gläser in einer Bar eine zentrale Rolle – sie beeinflussen Optik, Haptik und das gesamte Trinkerlebnis eines Cocktails. Deshalb war die Wahl der KYOTO Serie von Stölzle Lausitz naheliegend. Die Kombination aus eleganter Optik und angenehmer Haptik entspricht genau meinen Ansprüchen und passt perfekt zu den Details, die wir in unseren Cocktails und unserer Bar insgesamt anstreben.

Gibt es bestimmte Merkmale, auf die Sie beim Glasdesign besonders achten? Was macht die Gläser von Stölzle Lausitz Ihrer Meinung nach besonders?

Ich bin ein großer Fan von japanischen Gläsern, und mein Motto lautet: „Je dünner, desto besser.“ Es beeindruckt mich, wie Stölzle Lausitz es schafft, trotz der filigranen Dicke so robuste Gläser zu produzieren. Diese Kombination aus Eleganz und Haptik macht die Gläser für mich besonders und unterstreicht die Qualität, die wir in unserer Bar anstreben.

Sehen Sie eine Verbindung zwischen der Form und Funktion des Glases zu dem Getränk, das darin serviert wird? Haben Sie die KYOTO Gläser zu neuen Kreationen inspiriert?

Ja, Form und Funktion spielen eine entscheidende Rolle bei der Wahl des Glases. Bei der Kreation eines neuen Cocktails ist es immer auch eine wichtige Frage, in welchem Glas wir ihn servieren. Die KYOTO Gläser haben meine Cocktails optisch noch schlichter und eleganter gemacht, sodass das Glas und der Cocktail im Zusammenspiel für sich sprechen.

Die Cocktails, die Sie kreieren, zeichnen sich durch besondere Zutaten, Essenzen und raffinierte Kompositionen aus. Genau so wie jeder Cocktail seine eigene Persönlichkeit hat, hat auch jedes Glas einen einzigartigen Charakter. Wie beeinflussen die



moment to try something new?

I often find inspiration in everyday things. This inspiration usually comes at the most unexpected moments. It's not uncommon for me to start making a syrup in the middle of the night or to try out a new drink. These spontaneous moments are often the start of new ideas.

Which cocktail on the menu is your personal favourite and why?

My personal favourite is the Mojito. Everyone knows it, but our guests are always amazed by our special twist. Our Mojito is crystal clear and almost looks like water, making it a real eye-catcher and taking the classic cocktail to a whole new level.



spezifischen Aromen und Essenzen eines Cocktails die Wahl des Glases?

Ich denke, dass die Wahl des perfekten Glases für einen Cocktail ähnlich wie bei zwischenmenschlichen Beziehungen ist – es muss eine Harmonie entstehen. Entweder es passt, oder es passt nicht. Deshalb teste ich meine Cocktails oft in verschiedenen Gläsern, um das richtige zu finden, das die Aromen und Essenzen des Cocktails am besten zur Geltung bringt.

Man merkt, dass Tippy Tiger für Sie auch einer Ort von Kreation und Innovation ist. Was inspiriert Sie? Wie finden Sie den richtigen Moment, etwas Neues auszuprobieren?

Ich lasse mich oft von alltäglichen Dingen inspirieren. Diese Inspiration kommt meistens zu den ungewöhnlichsten Momenten. Es kann schon mal vorkommen, dass ich mitten in der Nacht plötzlich einen Sirup koche oder einen neuen Drink teste. Genau diese spontanen Augenblicke sind oft der Beginn neuer Ideen.

Welcher Cocktail aus dem Menü ist Ihr persönlicher Lieblingscocktail und warum?

Mein persönlicher Favorit ist der Mojito. Jeder kennt ihn, aber die Gäste sind immer wieder begeistert von unserer besonderen Umsetzung. Unser Mojito ist glasklar und sieht fast wie Wasser aus, was ihn zu einem echten Hingucker macht und den klassischen Cocktail auf eine neue Art präsentiert.



Tippy Tiger
Langstrasse 133
8004 Zurich, Switzerland



Website



Instagram

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
Whisky Tumbler
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 | 10⅓ oz
H 166,5 mm | 6½"
Ø 59,5 mm | 2¼"



350 00 13 BE001*
Aperiti black
Campari-Drink schwarz
320 ml | 10⅓ 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"



Whisky Tumbler | Whisky pur

Champagne Saucer Grand Cru & Champagne Saucer
Champagnerschale Grand Cru & Champagnerschale Coupe



Bar

NEW YORK BAR

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

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. The interplay between matte-frosted and polished crystal glass surfaces creates not only a stunning visual effect but also a delightful tactile experience in your hand. 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. Das Zusammenspiel von matten und geschliffenen Kristallflächen sorgt nicht nur für atemberaubende visuelle Effekte, sondern auch für eine außergewöhnlich angenehme Haptik in der Hand. 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
320 ml | 12½ oz
H 174 mm | 6¾"
Ø 100mm | 4"

159 00 08 DS 1620
Champagne Saucer
Champagnerschale
Coupe
275 ml | 9¼ oz
H 162mm | 6½"
Ø 93 mm | 3½"

205 00 25 DS 1620
Cocktail Glass
Cocktailschale
250ml | 8½ oz
H 168mm | 6½"
Ø 106mm | 4¼"



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"



MAISON ALBAR L'IMPERATOR



Located in the heart of Nîmes
Im Herzen von Nîmes

Interview

The Maison Albar - L'Imperator is a luxurious retreat nestled in the heart of Nîmes, France. With its refined Art Deco style featuring ceramics, natural stone, and wood, the hotel combines timeless elegance with a modern twist, thanks to the vision of renowned interior designer Marcelo Joulia.

Every detail reflects the charm and French way of life, from the beautifully designed rooms and spacious lounges to the exceptional dining spaces. Among the highlights is the iconic Bar Hemingway, an homage to one of the hotel's legendary guests, Ernest Hemingway.

Under the expert direction of Chef Barman Thomas Van Welden, the bar offers an innovative menu, including the signature Smögen cocktail—a bold mix of Aquavit, betroot, coconut, and ginger served in the Soho Champagne saucer. The warm ambiance, enhanced by plush velvet seating and Art Deco accents, creates the perfect setting for unforgettable moments of conviviality, whether enjoying crafted cocktails or exquisite tapas by Chef Pierre Gagnaire and Nicolas Fontaine.

No. 1 From Hemingway to Picasso - a place for legends

Established in 1929, this iconic hotel has welcomed legendary guests like Ernest Hemingway, Pablo Picasso, Ava Gardner, and El Cordobes. With its unique blend of history and luxurious design, the hotel has been awarded the Michelin Key in 2024, highlighting an exceptional stay.

No. 2 Between Provence & Camargue - a culinary & artistic destination

Three spaces crafted by Michelin-starred Chef Pierre Gagnaire—the fine dining restaurant Duende (with two Michelin stars), the brasserie L'Impé, and the Bar Hemingway—offer a unique culinary experience, set in an ambiance enhanced by carefully curated works of art. The kitchens offer culinary highlights from the sunny south of France and offer a special experience of creative and exceptional gourmet dishes, with a particular emphasis on local produce, refined with Mediterranean accents.

No. 3 Bar Hemingway - a bar with history

The name of the bar is no coincidence, but a tribute to the famous writer Ernest Hemingway. The author was a frequent guest at L'Imperator and enjoyed using the premises to write. The city of Nîmes and the hotel even appear in his novel 'The Garden of Eden'. Hemingway was a lover of cocktails - especially the Mojito - and the inventor of the 'Papa Doble', also known as the 'Hemingway Daiquiri'. Although this cocktail is no longer on the menu today, the bar pays tribute to his legacy with a 'Hemingway Signature' cocktail that evokes the author's spirit.

Das Maison Albar - L'Imperator ist ein luxuriöser Rückzugsort im Herzen von Nîmes, Frankreich. Mit seinem eleganten Art-déco-Stil, geprägt von Keramik, Naturstein und Holz, verbindet das Hotel zeitlose Eleganz mit modernem Flair, inspiriert von der Vision des renommierten Innenarchitekten Marcelo Joulia.

Jedes Detail spiegelt den Charme und die französische Lebensart wider – von den geschmackvoll gestalteten Zimmern und großzügigen Lounges bis hin zu den außergewöhnlichen gastronomischen Räumen. Ein besonderes Highlight ist die ikonische Bar Hemingway, eine Hommage an einen der legendären Gäste des Hotels, Ernest Hemingway.

Unter der Leitung des Chef-Barmanns Thomas Van Welden bietet die Bar eine innovative Karte, darunter der Signature-Cocktail Smögen – eine gewagte Mischung aus Aquavit, Roter Bete, Kokosnuss und Ingwer, serviert in der Soho-Champagnerschale. Das warme Ambiente mit weichen Samtsitzen und Art-déco-Akzenten schafft die perfekte Kulisse für unvergessliche Momente der Geselligkeit, sei es bei kunstvoll kreierten Cocktails oder exquisiten Tapas von Chefkoch Pierre Gagnaire und Nicolas Fontaine.

Nr. 1 Von Hemingway bis Picasso – Ein Ort für Legenden

1929 eröffnet, hat dieses ikonische Hotel legendäre Gäste wie Ernest Hemingway, Pablo Picasso, Ava Gardner und El Cordobes willkommen geheißen. 2024 wurde das Hotel mit dem Michelin Key ausgezeichnet, was ein außergewöhnliches Aufenthaltserlebnis unterstreicht.

Nr. 2 Zwischen Provence & Camargue – Eine kulinarische & künstlerische Destination

Drei von Michelin-Sterne Koch Pierre Gagnaire gestaltete Räume – das Gourmetrestaurant Duende (mit zwei Michelin-Sternen), die Brasserie L'Impé und die Bar Hemingway – bieten ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis in einem Ambiente, das durch sorgfältig kuratierte Kunstwerke bereichert wird. Die Küchen präsentieren kulinarische Highlights aus dem sonnigen Süden Frankreichs. Die kreativen und außergewöhnlichen Gourmetgerichte, die durch mediterrane Akzente verfeinert werden, sorgen für unvergessliche Genüsse.

Nr. 3 Bar Hemingway – Eine Bar mit Geschichte

Der Name der Bar ist kein Zufall, sondern eine Hommage an den berühmten Schriftsteller Ernest Hemingway. Der Autor war häufig Gast im L'Imperator und nutzte die Räumlichkeiten gerne, um zu schreiben. Die Stadt Nîmes und das Hotel tauchen sogar in seinem Roman „Der Garten Eden“ auf. Hemingway war Liebhaber von Cocktails - besonders Mojito - und der Erfinder des „Papa Doble“, auch als „Hemingway Daiquiri.“ Obwohl dieser Cocktail heute nicht mehr auf der Karte steht, würdigt die Bar sein Erbe mit einem „Hemingway Signature“-Cocktail, der an den Zeitgeist des Autors erinnert.

Maison Albar - L'Imperator
15, rue Gaston Boissier, 30900 Nîmes, France



Website



Instagram



MÉTRICO

Form follows function
Form folgt Funktion

Métrico pays homage to the clarity and consistency of the Bauhaus style: clean lines, functional aesthetics and universal versatility. The trapezoidal geometry and symmetrical proportions of the glasses celebrate the Bauhaus principle of "form follows function", capturing the spirit of the era.

The robust, conical lines give the glasses stability and a simple elegance that allows the drink itself to be the focus. Inspired by the exact measure & harmonious balance that both reflects the aesthetics of the Bauhaus style and is important in the art of mixology, a series of three different sizes has been created, perfect for cocktails with lots of ice or other mixology creations.

The Métrico series captures moments and gives them a subtle sophistication. It is an invitation to discover the beauty of simplicity and celebrate the essential. A range for lovers of clarity and timeless design - a shape that never goes out of fashion.

Métrico ist eine Hommage an die Klarheit und Beständigkeit des Bauhaus Stils: Klare Formen, funktionale Ästhetik und universelle Vielseitigkeit. Die trapezförmige Geometrie und die symmetrischen Proportionen der Gläser zelebrieren das Bauhaus-Prinzip „Form folgt Funktion“ und fangen den Geist dieser Epoche perfekt ein.

Die robusten, konischen Linien verleihen den Gläsern Stabilität und schlichte Eleganz, wodurch das Getränk selbst zum Highlight wird. Inspiriert durch das exakte Maß & der harmonischen Balance, die sowohl die Ästhetik des Bauhaus-Stils prägen als auch in der Kunst der Mixology essenziell sind, entstand eine Serie mit drei verschiedene Größen, die sich perfekt für Cocktails mit viel Eis oder anderen Mixology-Kreationen eignet.

Die Serie Métrico fängt Momente ein und verleiht ihnen eine subtile Raffinesse. Sie ist eine Einladung, die Schönheit des Einfachen zu entdecken und das Wesentliche zu feiern. Eine Serie für Liebhaber von Klarheit und zeitlosem Design – eine Form, die nie aus der Mode kommt.



353 00 12
Tumbler small
Becher klein
270 ml | 9¼ oz
H 125 mm | 5"
Ø 65 mm | 2½"



353 00 09
Tumbler middle
Becher mittel
550 ml | 9 oz
H 122 mm | 4¾"
Ø 95 mm | 4"



353 00 99
Tumbler large
Becher groß
655 ml | 22 oz
H 158 mm | 6¼"
Ø 90 mm | 3½"



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
Cocktailschale
320 ml | 10¾ oz
H 172,2 mm | 6¾"
Ø 112 mm | 4 ½"



346 00 05
Kyoto
Nick & Nora
Nick & Nora Glas
190 ml | 6½ oz
H 161,4 mm | 6⅓"
Ø 89,9 mm | 3½"



346 00 24
Kyoto
Cocktail
Cocktailspitz
120 ml | 4 oz
H 173 mm | 6¾"
Ø 71,5 mm | 2¾"



205 00 25 DS1620
Soho
Cocktail
Cocktailschale
250 ml | 8½ oz
H 168 mm | 6½"
Ø 106 mm | 4¼"



140 00 25
Grandezza
Cocktail
Cocktailschale
240 ml | 8 oz
H 172 mm | 6¾"
Ø 116 mm | 4½"



205 00 25
Professional
Cocktail
Cocktailschale
250 ml | 8½ oz
H 168 mm | 6½"
Ø 106 mm | 4¼"



140 00 24
Grandezza
Margarita
Margarita
340 ml | 11½ oz
H 172 mm | 6¾"
Ø 111 mm | 4¼"

NEW



143 00 35
Berlin
Cocktail
Cocktailschale
230 ml | 7¾ oz
H 175 mm | 7"
Ø 106 mm | 4¼"

COMING SOON



483 00 25
Beer & Bar
Acapulco
Acapulco
480 ml | 16¼ oz
H 209 mm | 8¼"
Ø 80 mm | 3¼"



160 00 37
Cocktail Glass
Gin Tonic
755 ml | 25½ oz
H 215 mm | 8½"
Ø 107 mm | 4¼"



143 00 37
Berlin
Ballon
Ballonglas
815 ml | 27½ oz
H 233 mm | 9¼"
Ø 109 mm | 4¼"

COMING SOON



150 00 31
Grand Cuvée
Tasting
Verkostungsglas
300 ml | 10¼ oz
H 186 mm | 7¼"
Ø 74 mm | 3"



104 00 22
Vulcano
Red Wine Tasting
Tumbler
Rotwein-Tasting-
Becher
705 ml | 23¾ oz
H 133 mm | 5¼"
Ø 96 mm | 3¾"



104 00 12
Vulcano
White Wine
Tasting Tumbler
Weißwein-Tasting-
Becher
475 ml | 16 oz
H 115 mm | 4½"
Ø 87 mm | 3½"



420 00 30
Q1
Grappa
Edelbrand
60 ml | 2 oz
H 193 mm | 7½"
Ø 62 mm | 2½"



420 00 18
Q1
Cognac
Cognac
120 ml | 4 oz
H 185 mm | 7¼"
Ø 64 mm | 2½"



231 00 30
Quatrophil
Grappa
Edelbrand
65 ml | 2¼ oz
H 195 mm | 7¾"
Ø 62,5 mm | 2½"



140 00 26
Grandezza
Grappa
Edelbrand
105 ml | 3½ oz
H 203 mm | 8"
Ø 65 mm | 2½"



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



154 00 31
Rum
Destillatglas
205 ml | 7 oz
H 178,5 mm | 7"
Ø 65 mm | 2½"



206 00 26
Grappa
Destillatglas
90 ml | 3 oz
H 173 mm | 6¾"
Ø 56 mm | 2¼"



205 00 26
Professional
Grappa
Destillatglas
85 ml | 3 oz
H 172 mm | 6¾"
Ø 56 mm | 2¼"



205 00 30
Professional
Liqueur
Destillatglas
105 ml | 3½ oz
H 169 mm | 6¾"
Ø 56 mm | 2¼"



205 00 31
Professional
Vodka / Aperitif
Aquavit / Bitter
50 ml | 1¾ oz
H 166 mm | 6½"
Ø 56 mm | 2¼"



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 | 1¾ oz
H 122 mm | 4¾"
Ø 48 mm | 2"



106 00 31
I.N.A.O. Tasting
Verkostungsglas
200 ml | 6¾ oz
H 155 mm | 6"
Ø 65 mm | 2½"



140 00 18
Grandezza
Brandy
Cognacschwenker
610 ml | 20¾ oz
H 155 mm | 6"
Ø 104 mm | 4"



205 00 18
Professional
Brandy
Cognacschwenker
425 ml | 14¼ oz
H 138 mm | 5½"
Ø 95 mm | 3¾"



103 00 18
Milano
Brandy
Cognacschwenker
585 ml | 19¾ oz
H 134 mm | 5¼"
Ø 105 mm | 4¼"



161 00 31
Nosing
Nosing-Glas
195 ml | 6½ oz
H 124 mm | 4¾"
Ø 73,5 mm | 3"



161 00 05
Liqueur
Likörschale
162 ml | 2¾ oz
H 72 mm | 2¾"
Ø 73,5 mm | 3"



100 00 20
Weinland
Shot
Stamper
80 ml | 2¾ oz
H 62 mm | 2¼"
Ø 45 mm | 1¾"



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



205 00 21
Professional
Shot
Stamper
45 ml | 1½ oz
H 80 mm | 3"
Ø 46 mm | 1¾"



205 00 20
Professional
Shot
Stamper
70 ml | 2¼ oz
H 100 mm | 4"
Ø 46 mm | 1¾"



502 00 32
Coffee / hot beverages
Latte / Glühwein
265 ml | 9 oz
H 150 mm | 6"
Ø 78 mm | 3"

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 spülmaschinengeeignet.

ELEMENTS METALLIC

Tumbler | Becher



352 00 12 EL088
White-Bronze
Weiß-Bronze
465 ml | 15¾ oz
H 120 mm | 4¾"
Ø 85 mm | 3½"



352 00 12 EL087
White-Silver
Weiß-Silber
465 ml | 15¾ oz
H 120 mm | 4¾"
Ø 85 mm | 3½"



352 00 12 EL086
White-Gold
Weiß-Gold
465 ml | 15¾ oz
H 120 mm | 4¾"
Ø 85 mm | 3½"



352 00 12 EL098
Black-Bronze
Schwarz-Bronze
465 ml | 15¾ oz
H 120 mm | 4¾"
Ø 85 mm | 3½"



352 00 12 EL097
Black-Silver
Schwarz-Silber
465 ml | 15¾ oz
H 120 mm | 4¾"
Ø 85 mm | 3½"



352 00 12 EL096
Black-Gold
Schwarz-Gold
465 ml | 15¾ oz
H 120 mm | 4¾"
Ø 85 mm | 3½"



352 00 12 BR093
Black-Red
Schwarz-Rot
465 ml | 15¾ oz
H 120 mm | 4¾"
Ø 85 mm | 3½"



352 00 12 BR073
Red-Black
Rot-Schwarz
465 ml | 15¾ oz
H 120 mm | 4¾"
Ø 85 mm | 3½"

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.





Blue | Blau

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 | 3½"



352 00 12 ELO15
Amber
Bernstein
465 ml | 15¾ oz
H 120 mm | 4¾"
Ø 85 mm | 3½"



352 00 12 ELO14
Olive
Olive
465 ml | 15¾ oz
H 120 mm | 4¾"
Ø 85 mm | 3½"



352 00 12 ELO03
Red
Rot
465 ml | 15¾ oz
H 120 mm | 4¾"
Ø 85 mm | 3½"



352 00 12 ELO52
Smoky Grey
Rauchgrau
465 ml | 15¾ oz
H 120 mm | 4¾"
Ø 85 mm | 3½"



352 00 12 ELO13
Lilac
Flieder
465 ml | 15¾ oz
H 120 mm | 4¾"
Ø 85 mm | 3½"



352 00 12 ELO51
Smoky Blue
Blaugrau
465 ml | 15¾ oz
H 120 mm | 4¾"
Ø 85 mm | 3½"



352 00 12 ELO50
Blue
Blau
465 ml | 15¾ oz
H 120 mm | 4¾"
Ø 85 mm | 3½"

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 | 3½"



352 00 12 TW051
Smoky Blue
Blaugrau
465 ml | 15¾ oz
H 120 mm | 4¾"
Ø 85 mm | 3½"



352 00 12 TW052
Grey
Rauchgrau
465 ml | 15¾ oz
H 120 mm | 4¾"
Ø 85 mm | 3½"



352 00 12 TW006
Green
Grün
465 ml | 15¾ oz
H 120 mm | 4¾"
Ø 85 mm | 3½"



352 00 12 TW015
Amber
Bernstein
465 ml | 15¾ oz
H 120 mm | 4¾"
Ø 85 mm | 3½"



352 00 12 TW013
Lilac
Flieder
465 ml | 15¾ oz
H 120 mm | 4¾"
Ø 85 mm | 3½"

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.

Inspiziert von der Schönheit der Natur ist die Serie Stones eine außergewöhnliche Erweiterung unserer beliebten Event-Serie. Sie zeichnet sich durch ein authentisches, steinähnliches Aussehen und einen einzigartigen Touch aus, der jeden gedeckten Tisch schön ergänzt. Diese Becher sind frei von Fingerabdrücken, denn die matte, steinähnliche Oberfläche verhindert unerwünschte Abdrücke. Ästhetik und Funktionalität in einem Glas.



352 00 12 SN152
Basalt (dark grey)
Basalt (dunkel grau)
465 ml | 15¾ oz
H 120 mm | 4¾"
Ø 85 mm | 3½"

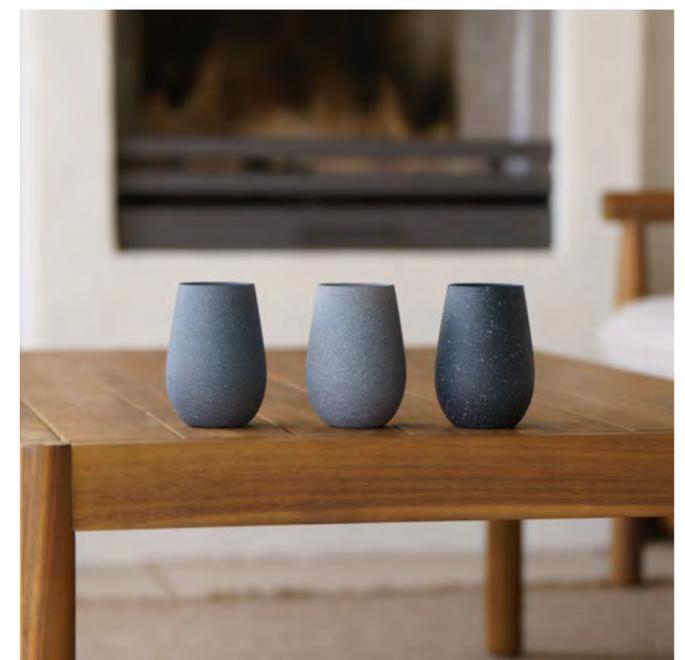


352 00 12 SN151
Graphite (medium grey)
Graphit (mittelgrau)
465 ml | 15¾ oz
H 120 mm | 4¾"
Ø 85 mm | 3½"



352 00 12 SN150
Pebble (light grey)
Kiesel (hellgrau)
465 ml | 15¾ oz
H 120 mm | 4¾"
Ø 85 mm | 3½"

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.



Pebble (light grey) | Kiesel (hellgrau)
Graphite (medium grey) | Graphit (mittelgrau)
Basalt (dark grey) | Basalt (dunkel grau)

Brown & Violet
Braun & Violett

Bunt

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 | 3½"



352 00 12 MR201*
Iodine White
Iodin Weiß
465 ml | 15¾ oz
H 120 mm | 4¾"
Ø 85 mm | 3½"



352 00 12 MR008*
Violet
Violett
465 ml | 15¾ oz
H: 120 mm | 4¾"
Ø 85 mm | 3½"



352 00 12 MR009*
Turquoise
Türkis
465 ml | 15¾ oz
H 120 mm | 4¾"
Ø 85 mm | 3½"



352 00 12 MR005*
Blue
Blau
465 ml | 15¾ oz
H 120 mm | 4¾"
Ø 85 mm | 3½"



352 00 12 MR011*
Brown
Braun
465 ml | 15¾ oz
H 120 mm | 4¾"
Ø 85 mm | 3½"

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.

* No longer in the product range from 2026 | Ab 2026 nicht mehr im Sortiment

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
385 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 143 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.



419 00 59
Wood
750 ml | 25¼ oz
H 282 mm | 11"
Ø 232 mm | 9"

NEW



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



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



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



100 00 59
Weinland
750 ml | 25¼ oz
H 213 mm | 8½"
Ø 194 mm | 7½"



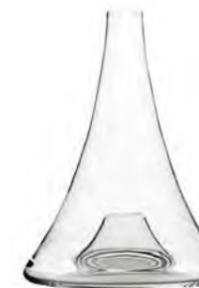
200 00 59
Classic
750 ml | 25¼ oz
H 217 mm | 8½"
Ø 210 mm | 8¼"



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



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"



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



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"



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"



Cleaning brush | Reinigungsbürste



441 00 77 S001
Set of 6 + brush | 6er-Set + Bürste
L 200 mm | 8"
Ø 9 mm | 0,35"



SO-00168
Dishcloth with Logo
Poliertuch mit Logo

35 x 60 cm | 13³/₄" x 23¹/₂"
Microfiber Knit-2-Quality | Mikrofaser

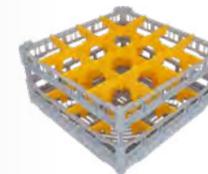
RACKS SPÜLKÖRBE

All racks are consisting of one compartment base rack, a top rack and extenders of different heights (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
- Perfect water circulation

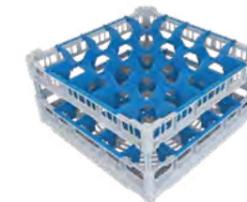
Alle Spülkörbe sind aus Kunststoff und bestehen aus einem Grundkorb, einem Oberkorb und unterschiedlich hohen Extendern (je nach Glashöhe). Das Standard-Außenmaß liegt bei 50x50 cm (BxT), passend für jede Gastro-Standard-Spülmaschine.

- Optimale Lagerung
- Professionelle Reinigung
- Sicherer Transport
- Optimaler Glasschutz
- Sehr gute Wasserzirkulation



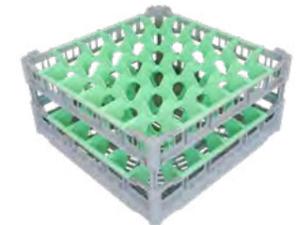
SK-00001
16 Compartment Rack
Glass Ø max. 113 mm

Spülkorb für 16 Gläser
Glas Ø max. 113 mm



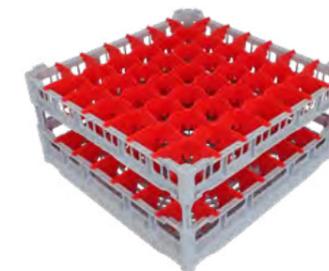
SK-00002
25 Compartment Rack
Glass Ø max. 90 mm

Spülkorb für 25 Gläser
Glas Ø max. 90 mm



SK-00003
36 Compartment Rack
Glass Ø max. 74 mm

Spülkorb für 36 Gläser
Glas Ø max. 74 mm



SK-00004
49 Compartment Rack
Glass Ø max. 63 mm

Spülkorb für 49 Gläser
Glas Ø max. 63 mm

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 – "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 – "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
- Whitegrass Restaurant, 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
- Maison Albar L'Imperator, Nîmes, France
- Mariott The St. Regis, Belgrade, Serbia
- Crowne Plaza, Belgrade, Serbia
- Amici Restaurant, Warsaw

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 Ininside, 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 Klinker, Hamburg
- 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

- L'Association de la Sommellerie Internationale
- Robert Parker's Matter of Taste
- Hong Kong Wine & Dine Festival
- Sonoma Wine Country Weekend
- Vievinum
- Wine Spectator's TOP 100 Wines
- WeinWolf - Gastro-Vertriebs Tochter von HaWeSKO
- Winebank
- Casino Vinophil
- MAK Vienna
- Frauen100

Cooperation with Sommeliers Zusammenarbeit mit Sommeliers

- Andrea Immer Robinson
- Louisa Maria Schmidt (Bring Flavor Home)
- Madeline Triffon
- Sommelier Consult: u.a. Sebastian Georgi, Christian Frens, Christina Hilker, Axel Biesler, Kai Schattner
- Tony D - Wine Damager



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



CEO Geschäftsführer: Leopold Grupp
CMO Marketing: Anaïs Barak



Stand 01-2025

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

Callwey GmbH
Creative Comet
Eckhard Supp
Edmond Ho
Jeunique Mingels
Johannes Kowalewski
Katrin Steps
Kimberly Montoya
ONI Studio
PCTR Berlin
Alice Hardet
Famefact
Kacper Dylak
Leticia Paula Köhn
Performance One
PYKADO Unternehmensfotografie
Steffen Füssel
Stölzle Lausitz GmbH
Thomas Kretschel
Thorsten Böhm
Association de la Sommellerie Internationale

