

Objekttyp: **TableOfContent**

Zeitschrift: **Hochparterre : Zeitschrift für Architektur und Design**

Band (Jahr): **31 (2018)**

Heft 11

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://www.e-periodica.ch>

Rosemary Royal

Rezept von Carolien Niebling

45 ml Vodka, mit Rosmarin aromatisiert
10 ml Limettensaft
35 ml Honigsirup
75 ml Prosecco oder Soda
1 kleine Prise Meersalz

Für die Deko

1 Zweig Rosmarin
1 Zitronenschalen-Spirale

Rosmarin-Vodka und Honigsirup vorbereiten:
Drei grosse Zweige Rosmarin drei bis fünf Tage
luftdicht verschlossen im Vodka ziehen lassen,
Zweige entfernen.
Honig und Wasser zu gleichen Teilen erwärmen,
ineinander rühren und kalt stellen.

Cocktail-Shaker mit Eis füllen. Rosmarin-Vodka,
Limettensaft, Honigsirup und Salz hinzugeben.
20 Sekunden schütteln. In ein Cocktailglas füllen,
mit Prosecco aufgiessen. Mit Rosmarin
und Zitronenspirale garnieren. Sofort servieren.

Cover: Jubiläumscocktail «Rosemary Royal», Rezept siehe Box.
Foto: Lorenz Cugini

3 30 Jahre Hochparterre

6 Essenzen aus 30 Jahren

Köbi Gantenbeins Funde.

14 Die Zeit der wilden Bilder

Axel Simon zeigt Ungebautes aus den Achtzigerjahren.

24 Was Design soll

Lilia Glanzmann lädt drei Generationen Designer zum Gespräch.

30 Von zweien, die auszogen, Stadt zu lernen

Benedikt Loderer und sein Göttibub erkunden «unbeachtete Häuser».

40 Spitzenarchitektur

Andres Herzog sucht den 30-Grad-Winkel.

48 Die Stadt in 30 Jahren

Palle Petersen stellt Zukunftsfragen – acht Antworten und zwei Bilder.

58 Mein Lieblingsobjekt

Von Töffli bis Taschenrechner – Dinge, die uns an 1988 erinnern.

64 Auf der sicheren Seite

Helfen uns die Überwachungskameras? Rahel Marti fragt Andri Perl.

70 Schwerverdauliches

Werner Huber zeigt, was in in Winterthur, Zürich und Genf schiefiging.

78 Einzug der Mäuse ins Designbüro

Meret Ernst erzählt, wie der Computer das Entwerfen verändert hat.

84 Sisyphos in den Alpen

Köbi Gantenbein schreibt zu fünf Bildern von Graubünden.

94 Kiosk

Im nächsten Heft:

Die Besten 2018. Die Gewinner der Hasen und die nominierten
Bauten, Objekte und Anlagen in den Kategorien Architektur, Design
und Landschaft. Hochparterre 12/18 erscheint am 4. Dezember.

www.hochparterre.ch/abonnieren