

Gemeinsam Berge versetzen





VICTORINOX



PERSÖNLICHE EINLADUNG  
**BUCHVERNISSAGE**  
KOCHKUNSTPHILOSOPHIEPOESIEBUCH  
VON PIROSKA SZÖNYE

---

Donnerstag, 5. Oktober 2017, 18 Uhr  
Im Victorinox Store Zürich, Rennweg 58



MAKERS OF THE ORIGINAL SWISS ARMY KNIFE | ESTABLISHED 1884

# PERSÖNLICHE EINLADUNG

**BUCHVERNISSAGE MIT PIROSKA SZÖNYE**  
DONNERSTAG, 5. OKTOBER 2017, 18.30 UHR  
IM VICTORINOX FLAGSHIP STORE ZÜRICH



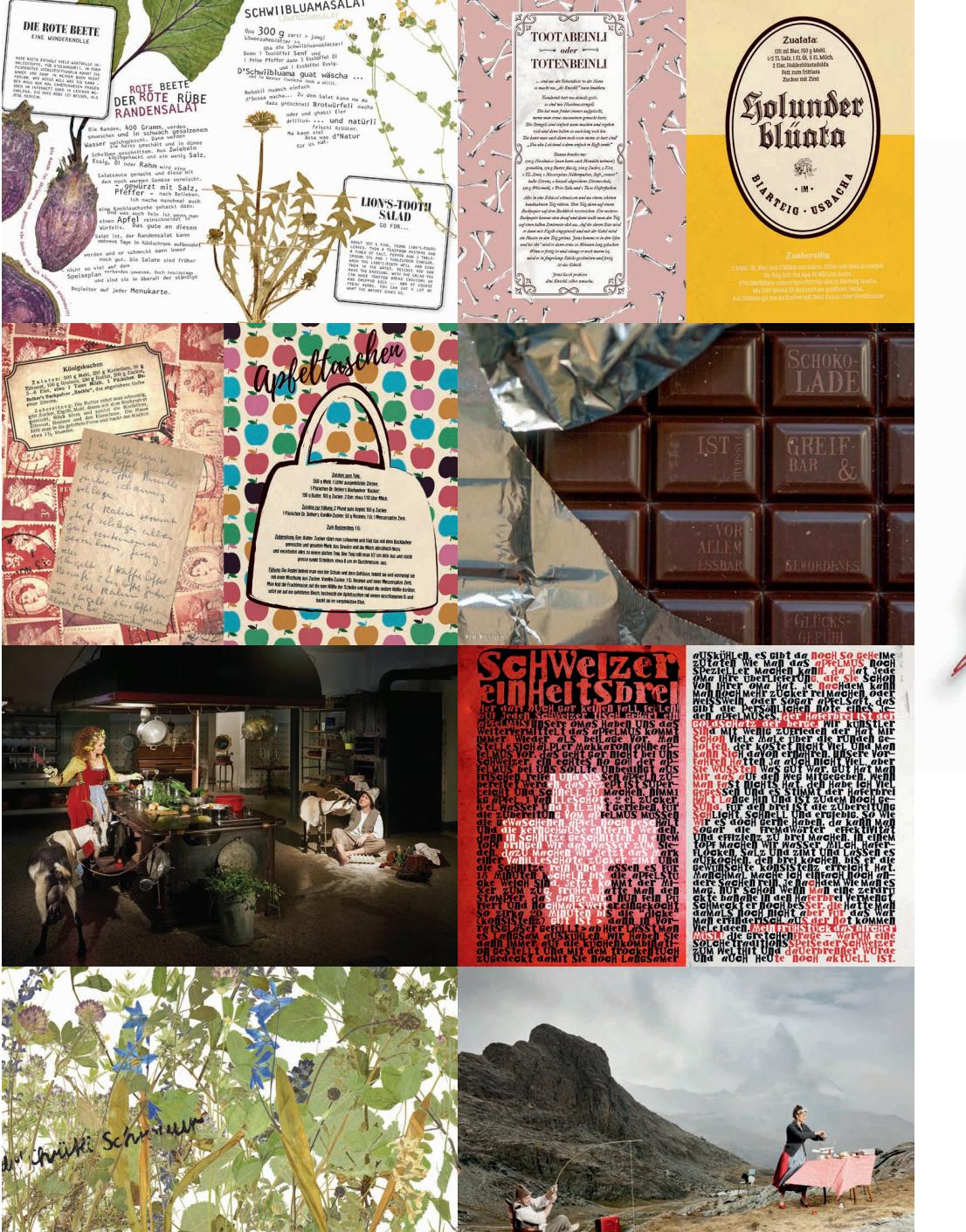
Photographie: Stefan Schlumpf











# Hier noch ein Titel



Ein einzigartig handgefertigtes BuchKunstwerk, welches den Eindruck vermittelt, als hielte man Heidi's eigenhändig geführtes Kochtagebuch in den Händen. Auch die Einfachheit der Rezepte spiegelt sich in der Machart des Buches wieder. Vom Zeitgeist beseelt, wird die Geschichte vom Mythos und der Symbolträgerin Heidi damit weitergeführt. Das Buch soll animieren und inspirieren zum Nachkochen, Mitmachen, Weitersammeln, Schmunzeln, Nachdenken, Basteln und Träumen. Kurz: Das Buch macht glücklich!

Speziell an dem Buch ist das traditionelle Buchmacher/Binder Handwerk. Denen Können wurde auf die Bergspitze getrieben. So wurden die verrückten Ideen handwerklich professionell umgesetzt. Man findet in dem Buch Käse-, Butter-, Brot- und Fleischrezepte auf Käse-, Butter-, Brot- und Fleischpapier gedruckt. Weitere spannende Inlays sind kleine Kunstwerke die mit dem Humor der Autorin und Künstlerin versehen sind und zeigen ihren unendlichen Ideenreichtum.



Die aus Chur stammende Künstlerin Piroska Szönye vereint Geist, Ironie und Phantasie mit ihrem eigenen Humor. Piroska's spezielle Technik ist inspiriert von bewährter Ölmalerei, Decollagen und Street Art. Philosophischer Tieftgang und Fluchthöhenflüge stehen dabei im Vordergrund, sie ist eine Existenzialistin der Neuzeit. Sie stellt ihre Kunstwerke international aus. Ist in Galerien in Paris, Luxemburg, Amsterdam und Basel vertreten. Die Welt ist ihre Spielwiese.

**Verkaufsargument**  
**Verkaufsargument**  
**Verkaufsargument**  
**Verkaufsargument**



Piroska Szönye  
Titel  
XXX  
Format 14,8x10,5 cm  
ISBN 978-3-906055-XX-XX  
ca. € XX,XX / € (A) XX,XX / CHF XX.XX  
Erscheint im Mai 2018

# Das Heidi ist kein Kind mehr

Die Bündner Künstlerin Piroska Szönye bringt ihr erstes Kochbuch auf den Markt. In «Heidi & Friends» zeigt das Alpenmädchen ihre liebsten Rezepte aus der Region. Denn Szönyes Heidi ist erwachsen geworden. Ihr Heidi kann nun kochen.



**Kristina Ivancic**

Mittwoch, 04. Oktober 2017, 11:19 Uhr



Die Bündner Künstlerin Piroska Szönye präsentiert mit Stolz ihr erstes Kochbuch. OLIVIA ITEM

HEIDI IS BACK  
IN FRANKFURT

Das KochKunstPhilosophie Poesie Buch  
... AUF REISEN



IM  
nuuna by brandbook Shop

Brückenstraße 66  
60594 Frankfurt

30.11.2017  
AB 19 UHR

**BUCHPRAESENTATION**

Eröffnung durch den  
Stellv. Generalkonsul der Schweizer Botschaft  
**TIOMAS CASURA**

brandbook

◀ Zurück zu WhatsApp 22:50 \* 26 %

news.victorinox.com



# VICTORINOX

## NEW & NOTEWORTHY

> [www.victorinox.com](http://www.victorinox.com)

☰

SUCHEN

Deutsch



VICTORINOX SCHAFT  
MIT PIROSKA SZÖNYE  
UND DEM...



VICTORINOX  
UNTERWEGS MIT  
ELEKTRO-AUTO

< > ⬆ ⬇ ⬈ ⬉

# NEU!!

ICH BIN AKTUELL FÜR  
SIE EINGETROFFEN!

+ ES WAR EINMAL

HEIDI

FUERTE SCHMIDT - DAS SINN LICH.

EST 1991 TEST FILE SCHEMATIC



# SCHWelzer einHeitsbrei

der darf auch gar keinen fall fehlen  
zuf jeden SCHWelzer tisch gehört ein  
APFELMUS unsere omas haben uns das  
Weitervermittelt das APFELMUS kommt  
immer wieder als bellage vor. man  
stelle sich älpler makkaroni ohne ap-  
felmus vor. das geht gar nicht bei uns  
SCHWelzer ein echtes no go!! der ap-  
felmus bei uns sollte unbedingt aus  
frischen reifen und süßen äpfeln zu-  
bereitet werden. das rezept ist super-  
leicht und schnell zu machen. nimmt  
1 kg apfel, 1 vanilleschote, 2 el zucker,  
6 el wasser und 1 tl zimt gerieben. für  
die zubereitung vom apfelmus müssen  
die gewaschenen äpfel noch geschält  
und die kerne gehäuse entfernt werden.  
dann in schlitze geschnitten. in einem  
topf bringen wir das wasser zum sie-  
den. dazu machen wir jetzt das mark  
einer vanilleschote zucker, zimt und  
die schlitzte rein und lassen es für  
15 minuten köcheln bis die apfelstu-  
cke Welch sind. jetzt kommt der mi-  
xer zum zug. früher hatte man den  
stampfer. das ganze wird nun fein pü-  
riert und nochmal weiter eingekocht.  
so zirka 20 minuten bis die "dicke"  
(konsistenz) gut ist > dann in vor-  
ratsgläser gefüllt > ab hier lässt man  
es langsam auskühlen. wir haben sie  
dann immer auf die kuchenkombinat-  
ion gestellt und mit dem trockentuch  
zugedeckt damit sie noch langsamer







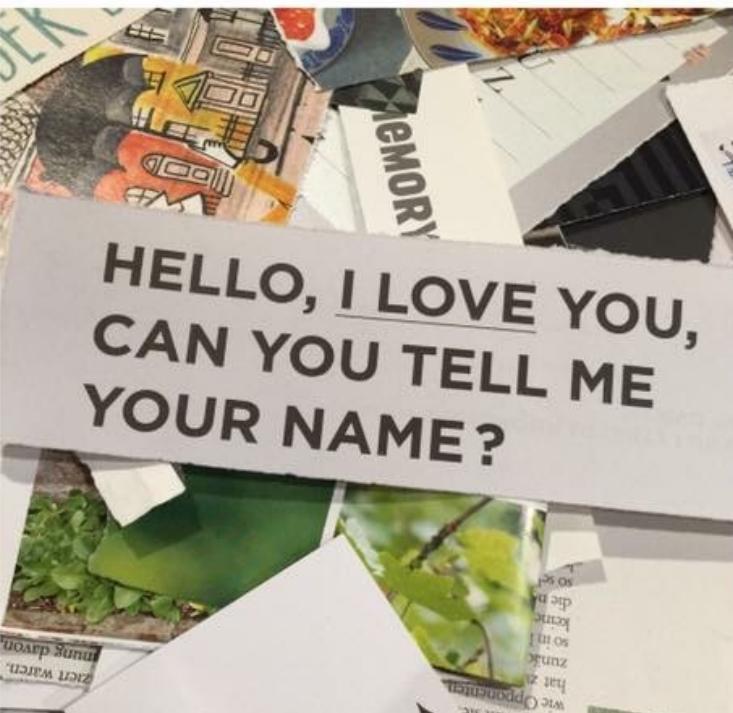












Heute

Guten Morgen meine Liebe ❤️ Der  
Grosse Tag ist gekommen & ich bin  
sooooooo stolz auf Dich was Du für  
ein Kunstwerk auf die Welt gestellt  
hast 🍀 ❤️ 🍀 Es ist unglaublich  
welche Liebe & Kraft & Schweiss &  
Blut Du reingesteckt  
hast ❤️ ❤️ ❤️ unglaublich ❤️ ❤️ ❤️ ❤️  
❤️ ❤️ ❤️ ❤️ ❤️ ❤️ ❤️ ❤️ soooo stolz  
Dich kennen dazumal kennen  
gelernt zu haben & das so eine  
schöne und wundervolle  
Freundschaft gewachsen  
ist ❤️ ❤️ ❤️ Bis gly heute Abend.  
Riesenumarm ❤️ ❤️

06:09



Secrets of the Swiss  
S dishes

schion  
roofread

n old pans!

late, then never."

"... yourself as a foreigner into Switzerland and  
Swiss should love Gschwelti, Röschi,  
Lermagaroni, the table.

# Das große Glück und das kleine Glück

paned  
tap also works.

ATIC (digester) and cook it



16:14

Han mi mega über s'Päckli vo de  
Heidi gfreut 😊 😊 😊 Es isch es uhhh  
genials Werk!!!! 😊 😊 😊 😊

16:16







## Heidi Kunstfigur – Kultfigur zu Gast...



...bei uns im Heimatwerk!  
★ Besuchen Sie Heidi (Piroska Szönye) am  
Sonntag, 3. Dezember 2017 (1.Advent)  
von 13.00 bis 16.00 Uhr ★

Sie lieben Aussergewöhnliches, Einmaliges?  
Das  HEIMATWERK BERN und Heidi freuen sich  
auf IHREN Besuch



victorinox 17h

#heidilebt



Mehr anzeigen



...







YOUR PERSONAL TOBLERONE EDITION

**HEIDI**

OF SWITZERLAND ▲

asse 57  
Gallen  
on +41 71 224 60 00  
ailbox.polizei@stadt.sq.ch  
[www.staposg.ch](http://www.staposg.ch)



facebook



## Sur les montagnes vertes

### La bible d'Heidi

Heidi, le sujet d'un livre d'art ? C'est l'idée de l'artiste Piroska Szönye. Soutenue par Victorinox, elle imagine une sorte de journal « culinaro-philosophico-poétique», véritable bric-à-brac de souvenirs en hommage à l'héroïne de Johanna Spyri.



















Nebenjob!

I'M NOT



























**DAS „KOCHKUNSTPHILOSOPHIEPOESIE-  
BUCH“ HEIDI&FRIENDS**

**«NACH 1117 TAGEN ODER  
22 222 STUNDEN  
ENTSTEHUNG IST ES  
NUN FERTIG.»**

Ein Buch für alle Kunst-Buchsammler in deren Leben ein Buch eine aktive Rolle spielt: Das Kochbuch. Schon bevor es offiziell in den Medien erwähnt worden ist, stehen die Liebhaber fürs Spezielle in der Schlaufe der «Habenwollen-Liste».



















JETZT KOMMT EIN TEELÖFFELI SALZ UND  
2 GSTRICHENE ESSLÖFFEL BRATBUTTER  
DAZU (DAMALS NANNEN WIR ES SCHMUTZ  
= SCHWEINESCHMALZ).  
"HIER DARD NICHT GESPART WERDEN!",  
"SAGTE MEIN GROSSMUTTER."

ALSOO, JETZT WIRD DER  
SCHMALZ IN DER SCHWARZEN  
BRATPFANNE GANZ HEISS  
GEMACHT UND DANN ERST  
KOMMEN DIE GESCHNITTENEN  
ERDAPFEL IN DAZU. EINFACHE LÜTT  
HABEN DEN SCHMALZ AN DIE SONNE  
GELEGT UM IHN ZU SCHMELZEN.  
DAMIT KONNTEN SIE HOLZ SPAREN.  
MIT DR RÖSCHTIKELLE SCHIEBT MÄN  
DEN HAUFEN WIE ZU EINEM KUCHEN  
ZUSAMMEN. JETZT NIMMT MÄN  
EINEN GROSSEN TELLER, DECKT DIE  
RÖSCHTI ZU UND LASST SIE EIN BITS  
WEITERBRÜZELN BIS EINE GOLDENE  
KRUSTE ENTSTEHT.  
DER RÖSCHTIKUCHEN WIRD DANN  
AUF DEN TELLER GESTÜRZT  
UND UMGEDREHT WIEDER IN DIE  
BRATPFANNE ZURÜCKGESCHLITTELT.  
NACH GUTEN 10 MINUTEN IST DIE  
RÖSCHTI DANN FERTIG.

GROSSMUTTER SAGTE  
"GANZ WICHTIG! DIE RÖSCHTI  
NIE MIT DER BRATSCHAUFEL  
WENDEN. SONST GIBTS KEINEN  
SCHÖNEN KUCHEN."  
FÜR D BÜNDNER RÖSCHTI  
WIRD NOCH SPECKSTREIFEN  
KNUSPRIG GEBRÄTEN UND  
DAZU GIBTS SPIEGELEIER  
(ICH NEHME SIE VON MEINER  
HENNE SERAINA). SO! JETZT  
WIRD DIE RÖSCHTI AUF DIE  
TELLER VERTEILT MIT SPECK-  
STREIFEN DRÜBER GELEGT  
UND DANN KOMMEN DIE  
SPIEGELEIER OBENDARAUF.

*Nou comes a tiispunli solt  
and 2 painted schpoons of  
butter. Bäck denn we cold  
it pigmalt. "Tu caint safe the  
butter here!", säd my  
grandmother.*

*Alsoo, nou yu hiist up the  
schmalz in the bläck pän väry  
hot and jöst denn yu äd the  
sleisdi earthäppels in the pän tuu.  
Simpl piipi put the schmalz  
in the sun to mält it, like this  
thei cud seif wood. With the  
Röschtkelle yu put togäther  
the pile to a caik. Nou yu taik a  
big plate, yu cover the Röschti  
änd let it bruzel a biz till it häs  
a golden crust. Nou yu torn  
the Röschtkicaik on the plate änd  
slide it in vörtd bäck in the pän.  
After 10 minuts the Röschti  
is finischd.*

*My grandmother says.  
"IMPORTÄNT! Näver torn  
the Röschti with a schcoop.  
Otterwise it doesnt becom a nice  
caik." For the Bündner Röschti  
yu roast bacon crischpi and äggs  
(I take it from my tschicken  
Seraina). So! Nau yu put the  
röschtli on the plaits, with  
baconschtrips put over änd denn  
com the mirroräggis ontop.*

*ab de Röschtli*  
Useri Röschtli liebt jeder!

Die Berner trinken dazu ein "Kacheli"

(grosse Tasse) Milchkaffee.

Das zusammen isch komisch,  
aber es schmeckt wirklich gut.

*The Berns drink with it a "Kacheli" (big mag)  
milkkaffee. It is wird, but it rili teists good.*

### DAS WORT RÖSCHTI KOMMT VOM

**BEGRIFF „ÖPPIS RÖSCHTEN,  
ETWAS BRÖTELN“  
UND DIE RÖSTIRAFFEL IMFALL,  
KAM AUCH ERST SPÄTER.  
WENN SCHWIIZER VOM  
RÖSTIGRABEN REDEN,  
DANN MEINEN SIE NICHT DER  
IN DER PFANNE, DANN MEINEN SIE,  
DASS WIR UNS MANCHMAL  
SELBST NICHT VERSTEHEN  
ODER VERSTEHEN WOLLEN,  
WEGEN UNSEREN  
4 LANDESSPRACHEN.**

### IMFALL!

Zu Röschtli kann man  
auch Resten dazu machen.  
Speckwürfeli, Zwiebla  
oder Käreste und so. Super  
schmeckt auch, wenns mit  
verschiedenen Bergkrütti  
gewürzt ist.

### BY THE WAY!

*To the Röschtli  
yu cän also ädd läftouvers.  
Baconcubes, onions  
and tschiis änd sou.  
Good taists also,  
wenn yu spice with  
different mountänbörbs.*

*Our Röschtli loves everyone.*



























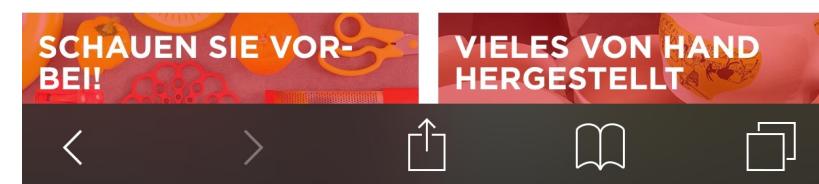




## KOCH-KUNST-PHILOSOPHIE- BUCH

[MEHR ERFAHREN](#)[ZUM SHOP](#)

— ▼ Filter —











# Feiern wie die Schweizer in Frankfurt

Empfang zum Bundesfest des Generalkonsuls in der Schweiz

Kichern statt Jodeln dringt aus dem Garten der Residenz des Schweizer Generalkonsuls Markus Meli. Grund: Der Generalkonsul und dessen Frau Christa hatten zur Bundesfeier geladen, und der Stimmakrobat Martin O., der von sich behauptete, vor Jahren mal ein Schlagezeug verschluckt zu haben, brachte die Menge so richtig in Fahrt. Selten herrschte bei einem solchen Empfang eine so ausgelassene Stimmung.

Das kann unverwechselbar sein, wie die Antwort parat: „Es ist klar, dass das so ist, denn schließlich ist es meine Aufgabe, die Vielfalt der Schweiz zu zeigen“, sagte

der Generalkonsul in seiner kurzen Rede, in der er auch darauf aufmerksam machte, dass mit der Fertigstellung des Gotthard-Basistunnels „Europa enger zusammenwächst“.

Doch für Markus Meli und seine Gäste gab es noch

Grund, zu feiern. Denn während die Bundesfeier offiziell morgen begangen wird, haben sich gestern vor 33 Jahren Markus und Christa



Stadtgeflüster  
VON ENRICO SCHNEIDER

0990 75014870  
jaute@t-online.de

Hotel

zwischendurch

ein wenig regnete.

Für Martin O. war es nicht der erste Besuch in der Mainmetropole – „ich bin schon in der Jahrhun-

tausend durch das Haus. Er kann sprächen. Das Künstlerin Piroska Szönye vergangenen Jahr Bilder präs-



Zwei Schweizer: Matthias Jenny und die Künstlerin Piroska Szönye.



Stimmakrobat Martin O. mit Horst Schneider, Offenbachs OB (r.).

Manuel Neuers Hände helfen bei der Renovierung des Fußballplatzes

## Künstlerin lässt das Schweizer Mädchen erwachsen werden



nwz-frankfurt.de

DU WILLST ET  
DU spieltst gern  
DU STEHST  
DU willst gern

HEIDI ma  
ihre E. 1



Heidi und der Drehorgeljunge am Sachsenhäuser Ufer









Special Edition  
Victorinox  
Xoves  
B Feidi

Chesney

26/100

ICH BIN STETS MEINEN  
TRÄUMEN GEFOLGT >>

1 schön,  
1 *long live all the magic we made*  
dass du  
1 da bist.





























