Pure

Zeitlos schlicht.

Gestatten: Amefa – Partner der Gastronomie.

Hotel ist nicht gleich Hotel. Restaurant nicht gleich Restaurant. Denn jedes Etablissement hat seinen eigenen, unverwechselbaren Charakter. Doch so groß die Unterschiede sein mögen, eines haben viele der besten Häuser gemeinsam: Sie verlassen sich auf Amefa.

Ein Gastronomiebesteck ist in jeder Hinsicht besonders. Natürlich muss es gut aussehen, sich in das vorhandene Ambiente einfügen und dem Gast ein wertiges Gefühl vermitteln. Es muss den erheblichen Belastungen im professionellen Umfeld trotzen und seine makellose Optik behalten. Und: Es muss über viele Jahre im Sortiment bleiben.

Erfolg durch Kompetenz

Das alles wissen wir nicht erst seit gestern. Es prägt unser Handeln seit unserer Gründung im Jahr 1931. Vermutlich ist das einer der Gründe, warum wir zu den erfolgreichsten Anbietern von Tischbestecken in Europa zählen. Die Amefa Gruppe beschäftigt 300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und verfügt über ein Netzwerk erstklassiger Handels- und Generalvertreter sowie über eine leistungsfähige Logistik, die Kunden in 50 Ländern schnell und reibungslos beliefert.

Aus Prinzip kundennah

Seit jeher ist es unser Anspruch, Ihnen das beste Besteck für Ihre Anforderungen zu bieten. Über die Jahre haben wir uns den Ruf verdient, unseren Markt und die Wünsche der Kunden besser zu verstehen. Weil ein kompromisslos persönlicher Service und eine individuelle, engagierte Beratung für uns selbstverständlich sind.

Damit Sie in unserem Sortiment genau das finden, was Sie suchen, haben wir es breit aufgestellt und erweitern es regelmäßig. Wir halten nach neuen Trends Ausschau und arbeiten mit branchenbekannten Designern ebenso zusammen wie mit Newcomern. So stehen Klassiker und Evergreens in unserem Katalog direkt neben stilvoll modernen, aufregenden Designs. Und haben Sie Ihr Wunschbesteck ausgemacht, können Sie zusätzlich umfangreiche Individualisierungsoptionen in Anspruch nehmen.

Qualität mit Brief und Siegel

Unsere Teams in Entwicklung, Produktion, Beratung, Vertrieb und Logistik fühlen sich höchsten Qualitätsstandards verpflichtet. Regelmäßig stellt der TÜV Rheinland unsere Produkte auf den Prüfstand und begutachtet Qualität, Sicherheit, Gebrauchseigenschaften und Gebrauchstauglichkeit.

Das beste Besteck für jede Anforderung zu bieten: Dieser Anspruch treibt Amefa an.

AMEFA Stahlwaren GmbH | Straussplatz 3 | 42697 Solingen
T +49 212 23 207-0 | **F** +49 212 23 207-40
E amefa@amefa.de | www.amefa.de

„Erfahrung, Kundennähe und Qualität in einem breiten, attraktiven Sortiment. So verstehen wir professionelle Tischkultur, zum Wohle unserer Kunden und unserer Gäste. Lernen Sie uns kennen!“

Die deutsche Niederlassung von Amefa:
im Bergischen zuhause – in der Klingenstadt Solingen.

PURE

4 **SCHLOSS SPANGENBERG**
Ein Tag auf Schloss Spangenberg – wir nehmen Sie mit!

6 **CUBE**

7 **VENTURA**

8 **COLORADO**

9 **METROPOLE**

10 **MODERNO**

11 **CUBA**

13 **OXFORD**

14 **DORINT HOTELS & RESORTS**
Warum sich Dorint für Oxford von Amefa entschieden hat.

16 **AURORA**

17 **PORTERHOUSE/PRIME-RIB**

18 **TENDENCE**

Mit nur einem **„KLICK“** zum gewünschten Produkt!

Klickbare PDF

Tradition und Moderne unter einem Dach.

Die Luft ist so klar, der Himmel so blau an diesem Novembermorgen in Nordhessen, wie man es nur nach klirrend kalten Nächten kennt. Vor wenigen Stunden lagen die Temperaturen weit unter Null – immer noch können wir unseren Atem sehen. Unter den Füßen knirscht frostiger Boden. 250 Meter über uns thront Schloss Spangenberg. Dort sind wir mit Amefa Kundin Silvana Gattschau verabredet.

Schloss Spangenberg wurde im 13. Jahrhundert erbaut. Mit seiner Hilfe kontrollierten Landfürsten die Handelsroute von Frankfurt nach Leipzig. Heute kann man dort übernachten, dinieren und ein unvergleichliches Panorama genießen – sagt man.

Der Aufstieg zur Burg ist mäßig steil und waldumsäumt. Vögel zwitschern. Oben angekommen lassen wir den Blick über die bunten Dächer des Städtchens schweifen. Über die Reste seines historischen Befestigungsrings. Entlang der idyllischen Mittelgebirgskämme bis ins Fuldatal. Es ist still. Man kommt zur Ruhe.

Am Burggraben wartet Silvana Gattschau. Sie hat das Schloss gepachtet und leitet das Hotel mit Gastronomie, das hier residiert. Die 44 Jahre alte Restaurantfachfrau und Köchin ist der Typ Mensch, der anpackt, statt beim Arbeiten zuzusehen. Eine Chefin, wie man sie sich wünscht.

Wanderer, Ausflügler, Übernachtungsgäste und die Spangenberger selbst schätzen diesen Ort, erzählt sie, als wir durch die schwere Holzpforte des Portalturms den Innenhof betreten. Eben noch ist mir das neue Schieferdach der Burg aufgefallen. Im eingefriedeten Bereich bestätigt sich: Tradition und Moderne gehen hier eine perfekte Symbiose ein.

Aufwendig restauriert

Einen Hotelbetrieb gab es auf dem Schloss schon früher. Vom heutigen Standard aber war er weit entfernt. „Farbkonzept, Inneneinrichtung, Möbel, Elektrik – alles stammte aus den Siebzigern. Das Projekt war schon respekteinflößend. Aber glücklicherweise habe

ich in meinem Mann einen unermüdlichen Unterstützer. Gemeinsam haben wir uns ein Herz gefasst und losgelegt“, erinnert sich Gattschau und lacht.

Wir wenden uns nach rechts. Drei breite Stufen und eine schwere historische Eichentür mit genieteten Diagonalbalken führen zu Rezeption, Restaurant und Küche. Der Raum ist beeindruckende viereinhalb Meter hoch, die Tische sind bereits eingedeckt. Geschmackvoll, minimalistisch.

Das war nicht immer so: Vor der Modernisierung unterteilte eine eingezogene Decke den Saal in zwei Ebenen mit ungemütlich wenig Kopffreiheit. Doch die Enge, der staubige Charme von Plüsch und Rosa ist verschwunden, ist ersetzt durch lichte, offene Räume. Und das im ganzen Gebäude, wie ein Rundgang durch Trauzimmer, Rittersaal, Zimmer und Suiten offenbart. Überall wurden historische Elemente in liebevoller Kleinarbeit erhalten. Von der Steinmalerei über die Holzvertäfelung und den Kronleuchter bis hin zu steinernen Rundbögen.

Hohe Ansprüche ans Besteck

Das Restaurant bietet gehobene Küche für jeden Geschmack und Geldbeutel. Auf der Karte sehen wir regionale Schnitzel-Spezialitäten, Hirschrückensteak und Entrecôte. Qualität geht vor, erfahren wir: Das Wild stammt vom örtlichen Jäger, das Rindfleisch von Biobauern.

Auch beim Besteck hatte man klare Vorstellungen. Ein modernes Design, eine hochwertige Haptik und Belastbarkeit waren gewünscht. Denn wie in jeder professionellen Küche ist die Spülmaschine hier nicht zimperlich. Dem geschulten Auge fällt zudem die Poliermaschine auf, die das gesäuberte Besteck mit Hilfe von Granulat auf Hochglanz trimmt. Zeitsparend, nicht schonend.

Im Amefa Besteck Cube wurde Gattschau fündig: „Das moderne Design und die Qualität haben mich überzeugt. Ich habe Cube täglich im Einsatz. Im Restaurant, auf Veranstaltungen und Hochzeiten. Selbst nach unzähligen Poliervorgängen hat es seinen Glanz behalten. Und: Ich kann es viele Jahre lang nachbestellen.“ Und wie denkt sie über die Marke Amefa? „Die ist wie wir. Geradlinig, bodenständig und elegant. Ohne Schnickschnack.“

Elegant, aber bodenständig. Besser könnte man das Schloss-Hotel Spangenberg nicht beschreiben – sind wir uns einig, als wir am Fuß der Anhöhe ins Auto steigen. Nächstes Mal bringen wir mehr Zeit mit.

Unser Besteckmodell Cube
finden Sie auf Seite 6.

Ein perfekt gedeckter Tisch im Restaurant gehört ebenso zum Ambiente wie der perfekt restaurierte Innenhof der Burg.

Individuell, elegant, mit Ecken und Kanten: In Anlehnung an die stilbildende Designschule des 20. Jahrhunderts vereint diese hochglanzpolierte Linie höchste Funktionalität mit einer unverkennbaren, schnörkellosen und geradlinigen Formensprache.

Menümesser
Vollheft,
Chromstahl

235 mm

Menügabel

211 mm

Menülöffel

210 mm

Dessertmesser
Vollheft,
Chromstahl

204 mm

Dessertgabel

187 mm

Dessertlöffel

186 mm

Obstmesser
Vollheft,
Chromstahl

173 mm

Kaffeelöffel

142 mm

Espressolöffel

112 mm

Kuchengabel

154 mm

Latte Macchiato Löffel

194 mm

Fischmesser

207 mm

Fischgabel

207 mm

STÄRKE

EDELSTAHL

HOCHGLÄNZEND

„KLICK“ mich!

Unter folgendem Link erhalten Sie das passende Datenpaket:
data.amefa.de/8020

Menümesser
Vollheft,
Chromstahl

225 mm

Menügabel

199 mm

Menülöffel

197 mm

Dessertmesser
Vollheft,
Chromstahl

213 mm

Dessertgabel

188 mm

Dessertlöffel

190 mm

Kaffeelöffel

133 mm

Espressolöffel

108 mm

Kuchengabel

156 mm

Ein Besteck, das auf unauffällige Weise auffällig ist: Seine aktuelle, klare Formensprache im Zusammenspiel mit einer zeitgemäß-modern mattierten Oberfläche machen VENTURA zu einem echten Hingucker auf jedem Tisch.

STÄRKE

EDELSTAHL

SATINIERT

„KLICK“ mich!

Unter folgendem Link erhalten Sie das passende Datenpaket:
data.amefa.de/1924

Menümesser
Vollheft,
Chromstahl

225 mm

Menügabel

203 mm

Menülöffel

203 mm

Dessertmesser
Vollheft,
Chromstahl

206 mm

Dessertgabel

186 mm

Dessertlöffel

182 mm

Obstmesser
Vollheft,
Chromstahl

170 mm

Kaffeelöffel

142 mm

Espressolöffel

113 mm

Kuchengabel

142 mm

Auf Hochglanz poliert und solide designt: Dieses unauffällige und geradlinige Besteck wertet jede Tafel auf, ohne sich in den Vordergrund zu spielen. Einfach ideal für jeden Anlass und jedes Umfeld.

STÄRKE

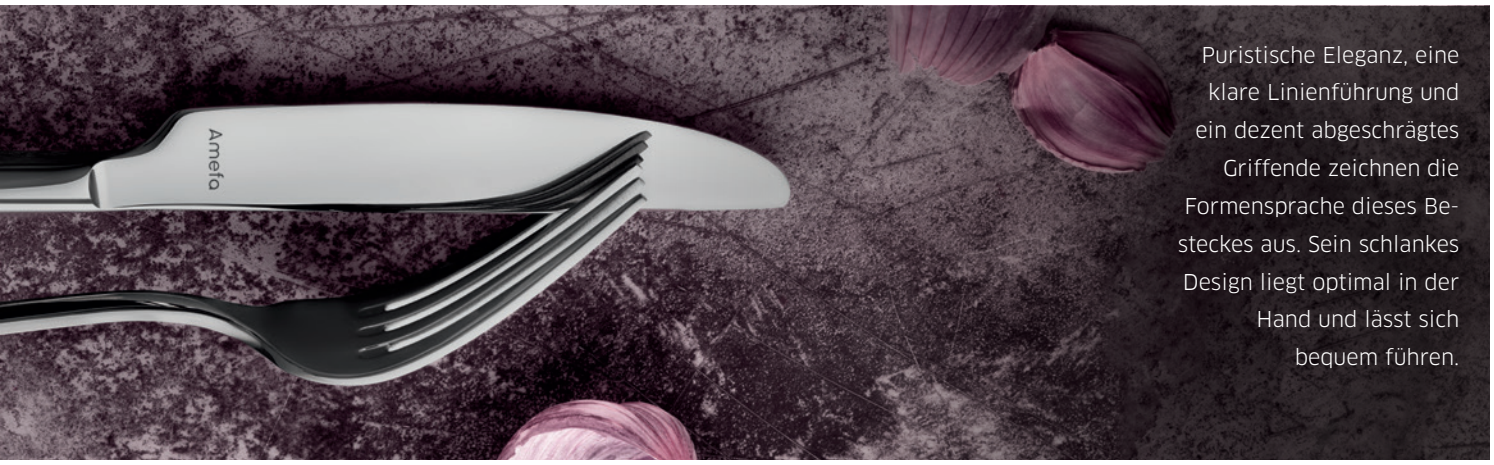
EDELSTAHL

HOCHGLÄNZEND

„KLICK“ mich!

Unter folgendem Link erhalten Sie das passende Datenpaket:
data.amefa.de/1026

METROPOLE
1170



Puristische Eleganz, eine klare Linienführung und ein dezent abgeschrägtes Griffende zeichnen die Formensprache dieses Bestecks aus. Sein schlankes Design liegt optimal in der Hand und lässt sich bequem führen.

Menümesser
Vollheft,
Chromstahl

225 mm

Steakmesser
Vollheft,
Chromstahl

232 mm

Menügabel

214 mm

Menülöffel

210 mm

Dessertmesser
Vollheft,
Chromstahl

205 mm

Dessertgabel

194 mm

Dessertlöffel

191 mm

Obstmesser
Vollheft,
Chromstahl

170 mm

Kaffeelöffel

139 mm

Espressolöffel

115 mm

Kuchengabel

148 mm

Latte Macchiato Löffel

180 mm

Fischmesser

207 mm

Fischgabel

198 mm

STÄRKE

EDELSTAHL

HOCHGLÄNZEND

„KLICK" mich!

Unter folgendem Link erhalten
Sie das passende Datenpaket:
data.amefa.de/1170

Hier ist der Name Programm! Dieses Modell für designaffine Menschen beweist Mut zu einem Auftritt mit klaren Ecken und Kanten. In Anlehnung an Klassiker des 20. Jahrhunderts entwickelt, ziert dieses zeitlos-moderne Besteck jede Tafel und wertet jedes Menü auf.

Menümesser
Vollheft, Chromstahl

225 mm

Menügabel

199 mm

Menülöffel

198 mm

Dessertmesser
Vollheft, Chromstahl

211 mm

Dessertgabel

190 mm

Dessertlöffel

187 mm

Obstmesser
Vollheft, Chromstahl

165 mm

Kaffeelöffel

Länge 133 mm

Espressolöffel

107 mm

Kuchengabel

156 mm

Latte Macchiato Löffel

202 mm

Fischmesser

210 mm

Fischgabel

180 mm

STÄRKE

EDELSTAHL

HOCHGLÄNZEND

„KLICK“ mich!

Unter folgendem Link erhalten Sie das passende Datenpaket:
data.amefa.de/1923

CUBA
1120

Menümesser
Vollheft,
Chromstahl

240 mm

Steakmesser
Vollheft,
Chromstahl

248 mm

Menügabel

216 mm

Menülöffel

216 mm

Dessertmesser
Vollheft,
Chromstahl

213 mm

Dessertgabel

216 mm

Dessertlöffel

200 mm

Obstmesser
Vollheft,
Chromstahl

180 mm

Kaffeelöffel

140 mm

Espressolöffel

110 mm

Kuchengabel

150 mm

Fischmesser

201 mm

Fischgabel

190 mm

Pur. Echt. Voller Finesse. Mit seinem harmonisch geschwungenen Design bringt das Besteck CUBA ein Stück Karibik-Flair auf jede Tafel. Ebenso weiß es durch eine vollendete Haptik zu überzeugen.

STÄRKE

EDELSTAHL

HOCHGLÄNZEND

„KLICK“ mich!

Unter folgendem Link erhalten Sie das passende Datenpaket:
data.amefa.de/1120

Amefa

OXFORD
1860

Menümesser
Hohlheft, Chromstahl-Klinge

227 mm

Menümesser
Vollheft, Chromstahl

228 mm

Steakmesser
Vollheft, Chromstahl

227 mm

Menügabel

203 mm

Menülöffel

203 mm

Dessertmesser
Hohlheft, Chromstahl-Klinge

211 mm

Dessertmesser
Vollheft, Chromstahl

211 mm

Dessertgabel

186 mm

Dessertlöffel

187 mm

Obstmesser
Vollheft, Chromstahl

166 mm

Kaffeelöffel

133 mm

Espressolöffel

111 mm

Kuchengabel

155 mm

Latte Macchiato Löffel

190 mm

Fischmesser

202 mm

Fischgabel

179 mm

Gourmetlöffel

185 mm

Einen Hauch charmanten Understatements, das sich nicht in den Vordergrund spielt, verbreitet dieses harmonische, formschöne Besteck. Seine weichen, runden Linien machen es zum perfekten Allrounder und ideal für jeden Anlass und jede Tafel.

STÄRKE

EDELSTAHL

HOCHGLÄNZEND

„KLICK“ mich!

Unter folgendem Link erhalten Sie das passende Datenpaket:
data.amefa.de/1860

„Oxford liegt in Bad Brückenau. In Düren. Und auf Sylt sowieso!“

Oxford an der Themse. Diese Stadt verbindet man mit einer Universität von Weltruf und dem ebenso berühmten „Oxford-English“. Doch es gibt ein zweites Oxford. Das gleichnamige Besteck von Amefa ist quasi ein Oxford für die Westentasche. Wie die Stadt in Südengland steht es für Stil und Understatement – und überzeugte damit sogar die Traditions-Hoteliers von Dorint Hotels & Resorts.

Seit 2015 ist Oxford das Standardbesteck für Dorint Hotels & Resorts in Deutschland, Österreich und der Schweiz. Jedes Haus hat seinen eigenen Charakter, ist architektonisch und kulinarisch in seiner Region verankert. Doch gemeinsam ist allen: In puncto Stil und Qualität werden keine Kompromisse gemacht. Im Interview erklärt Sören Pfahl, Procurement Category Manager F&B & Non-Food im strategischen Einkauf von Dorint Hotels & Resorts, warum Amefa im Auswahlverfahren die Nase vorn hatte.

KURZ NOTIERT
Seit mehr als 60 Jahren ist der Name Dorint ein Inbegriff hochwertiger Hotellerie. Aktuell gehören 63 Häuser zur Kette, Tendenz steigend.

Hotel Dorint Strandresort & Spa Sylt/Westerland
Das nördlichste Dorint Hotel Deutschlands steht direkt hinter den Westerländer Dünen, nur ein paar Schritte vom Strand entfernt. Das Restaurant „EBBE&FOOD“ sorgt für das leibliche Wohl der Gäste.

Dorint Hotel Düren
Eines der jüngsten Dorint Hotels & Resorts: Am Rande der Nordeifel und der Metropolregion Köln gelegen, ist es der perfekte Zufluchtsort für Ferien- und Geschäftsreisende und bietet rund um die Uhr ein spannendes Gastronomie-Konzept.

Dorint Resort & Spa Bad Brückenau
Das biozertifizierte Dorint Hotel: Das traditionsreiche Haus am Rande der fränkischen Rhön ist mitten im Park gelegen und eine wahre Insel der Ruhe – inklusive einer eigenen Rhönschaf- und Rinderherde.

3 schnelle Fragen an: Sören Pfahl

Sören Pfahl, Procurement Category Manager F&B & Non-Food im strategischen Einkauf von Dorint Hotels & Resorts.

Herr Pfahl, wie muss man sich die Lieferantenauswahl bei Dorint Hotels & Resorts vorstellen?
Wenn wir Lieferantenverträge abschließen, führen wir stets einen Marktvergleich durch. Wir sprechen mit mehreren Herstellern, von denen jeder über langjährige Erfahrung und einen guten Ruf in der Branche verfügen muss. Dann lassen wir uns die in Frage kommenden Produkte zur Qualitätsprüfung bemustern. Und abschließend stehen Verhandlungen zur konkreten Vertragsgestaltung an.

Warum haben Sie sich für Oxford von Amefa entschieden?
Das Design und die Qualität haben uns einfach überzeugt. Die runde, fließende Form ist modern und zeitlos. Das Besteck spielt sich nicht in den Vordergrund, passt sich in jedes Ambiente ein und liegt angenehm und schwer in der Hand. Man bemerkt die hochwertige Ausführung sofort. Nicht zuletzt versprachen wir uns von Oxford, dass es den harten Gastronomiealltag viele Jahre lang aushält – was ich nach fünf Jahren, in denen wir das Besteck im Einsatz haben, nur bestätigen kann.

Wie wichtig ist die Verfügbarkeit?
Sie stellt ohne Frage ein entscheidendes Kriterium dar. Wir suchten einen Anbieter, der unser Wunschdesign über viele Jahre liefert. Aktuell betreiben wir mehr als 60 Häuser in Deutschland, Österreich und der Schweiz, von denen manche noch auf Oxford umstellen. Wir ordern also stetig nach. Das wird auch in Zukunft so bleiben, denn wir planen, weiter zu expandieren. Es ist gut zu wissen, dass Amefa mit unserem Wachstum schritthalten wird.

Menümesser
Vollheft,
Chromstahl

225 mm

Steakmesser
Vollheft,
Chromstahl

222 mm

Menügabel

200 mm

Menülöffel

207 mm

Dessertmesser
Vollheft,
Chromstahl

207 mm

Dessertgabel

190 mm

Dessertlöffel

190 mm

Obstmesser
Vollheft,
Chromstahl

178 mm

Kaffeelöffel

135 mm

Espressolöffel

115 mm

Kuchengabel

144 mm

Latte Macchiato Löffel

179 mm

Fischmesser

211 mm

Das hochglanzpolierte Edelstahlbesteck AURORA überzeugt durch eine elegante und dynamische Linienführung. Gleichzeitig ist es so schlicht und zeitlos, wie man es sich nur wünschen kann. Einfach perfekt.

STÄRKE

EDELSTAHL

HOCHGLÄNZEND

„KLICK“ mich!

Unter folgendem Link erhalten Sie das passende Datenpaket:
data.amefa.de/9065

PORTERHOUSE
7050

Dieses hochglanzpolierte Steakbesteck für die Grilltafel tut genau, was man von ihm erwartet: Es zerteilt das Steak mühelos, statt die Fasern zu zerreißen. Ein Griff in Holzoptik rundet den angenehm rustikalen Eindruck ab.

Steakmesser
Chromstahl-Klinge

230 mm

Steakgabel

210 mm

2,0
STÄRKE

18/0
EDELSTAHL

ABS Holzoptik
GRIFF

„KLICK" mich!

Unter folgendem Link erhalten Sie das passende Datenpaket:
data.amefa.de/7050

PRIME-RIB
7055

Steakmesser
Hohlheft, Chromstahl-Klinge

245 mm

Exklusives Steakhouse-Ambiente und höchste Funktionalität treffen sich in diesem Messer: Seine extrascharfe, leicht angewinkelte Klinge schneidet mühelos und glatt durch jedes Fleisch. Der ergonomische Griff ruht sicher in der Hand.

2,0
STÄRKE

18/10
GRIFF

GEBÜRSTET

„KLICK" mich!

Unter folgendem Link erhalten Sie das passende Datenpaket:
data.amefa.de/7055

Menümesser
Vollheft,
Chromstahl

232 mm

Steakmesser
Vollheft,
Chromstahl

230 mm

Menügabel

203 mm

Menülöffel

200 mm

Dessertmesser
Vollheft,
Chromstahl

210 mm

Dessertgabel

184 mm

Dessertlöffel

184 mm

Obstmesser
Vollheft,
Chromstahl

185 mm

Kaffeelöffel

142 mm

Espressolöffel

110 mm

Kuchengabel

145 mm

Ansprechend, ausdrucksvoll und doch auf das Wesentliche konzentriert: Das Besteck TENDENCE liegt nicht nur optimal in der Hand, sondern ist auch von bleibender Eleganz. Mit ihm wird jedes Menü zu einem Festmahl.

STÄRKE

EDELSTAHL

HOCHGLÄNZEND

„KLICK“ mich!

Unter folgendem Link erhalten Sie das passende Datenpaket:
data.amefa.de/9090

Since 1931
Amefa
Creative Cooking. Delicious Dining.

AMEFA Stahlwaren GmbH | Straussplatz 3 | 42697 Solingen
T +49 212 23 207-0 | **F** +49 212 23 207-40
E amefa@amefa.de | www.amefa.de