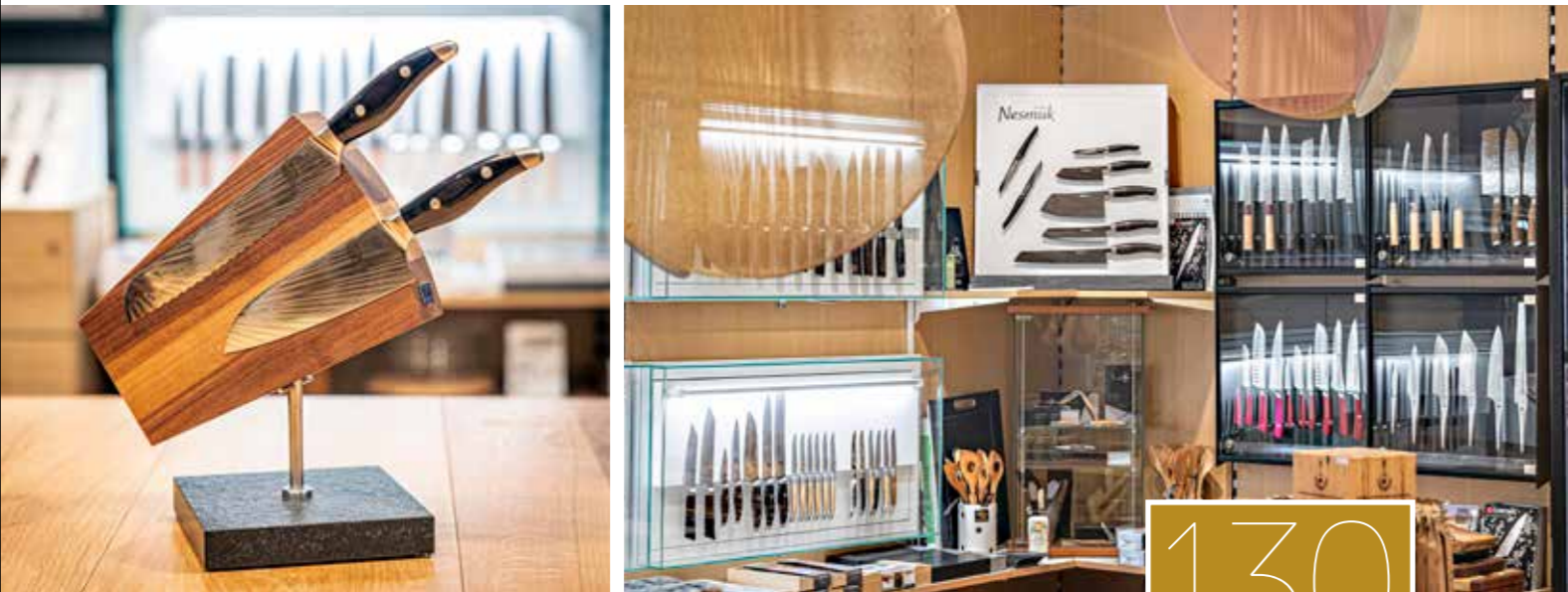


WILDE DAMASZENER UND SCHWERGEWICHTE IN MERINGUE UND RHÔNE



130 JAHRE OSCHE
JUBILÄUMSFEIER AM 21./22. JUNI 2024
FEIERN SIE MIT UNS.

130
Jahre
OSCHE

DAZU GIBT ES

6 Edel-Schleifkurse. Die Teilnehmerzahl ist limitiert. Melden Sie sich frühzeitig an. Und für die kleinen Besucher haben wir Backspiele.

» Wie oft lesen wir von Geschäften, die aufgeben müssen, weil sie keinen Nachfolger finden. Bei Alfred Osche in Lichterfelde-West geht die Erfolgsgeschichte wie aus dem Bilderbuch genau andersherum. Im Jahr 1894 eröffnete Alfred Osche seinen Eisen- und Haushaltswarenladen in Groß-Lichterfelde, direkt gegenüber vom Bahnhof West. 1898 zog das Unternehmen in die Baseler Straße 9.

» Dort ist es noch heute. Und das präsenter denn je. Seit August 2023 bringt der mittlerweile 18-jährige Rouven Osche sein kreatives Potenzial in das Unternehmen ein. Deutlich sichtbar. Und spürbar. Osche hat sich zu einem Koch- und Design-Universum entwickelt. Der Premium-Platzhirsch des Villenviertels.

» Hier finden leidenschaftliche Hobbyköche und Gourmet-Zauberer aus der gehobenen Gastronomie alles, was sie brauchen. Rouven Osche und Vater Wolfgang liegen dabei drei Dinge am Herzen: Farbvielfalt, Nachhaltigkeit und Qualität. Wobei Qualität hier schon mit Verlaub, „Professionalität vom Allerfeinsten“ bedeutet.

» Schwergewichtige Töpfe und Kochutensilien des französischen Edelherstellers Le Creuset verführen in der kompletten Farbpalette von Deep Teal, Azure, Bamboo, Rhône, Nektar oder Meringue. Die Paris-Pfeffermühlen aus dem Hause Peugeot trumpfen ebenfalls farblich auf. Oh, là, là.

» Das Sortiment zum Backen, Kochen, Braten, Schneiden gibt es PFAS- und PTFE-frei. „Das ist aber für uns keine Modeerscheinung“, ergänzt der Firmeninhaber. „Wir haben schon vor 30 Jahren freiwillig auf Qualität und Nachhaltigkeit gesetzt.“

» Im hinteren Teil des Geschäfts braucht man starke Nerven: Hier glänzt der neue Messer-Olymp. Die wahrlich schärfsten Schneidwerkzeuge des Messer-Universums. „Wir sind einer von nur vier Premiumhändlern weltweit, die eine extra für uns angefertigte Präsentationswand des Solinger Herstellers Wüsthof führen“, strahlt

Osche junior nicht ohne Stolz. Hier zeigt sich handgeschmiedeter Luxus made in Germany. Blumenverzierte eingelassene Klingen, wilde Damaszener, Echtleder-Messerblock, Olivenholzgriff, Limited Editions. Fast fühlt man sich wie bei einem Juwelier. Auch hier farbige Steakmesser, magnetische Messerblöcke, Premium-Rollschleifer aus Freiburg, japanische Kochmesser aus der klassischen Schwertschmiedekunst. Atemberaubend.

» Rouven Osche hat die Avantgarde nach Lichterfelde geholt. Sein Anspruch an Professionalität, sein Gespür für Schönes mit Wert und sein fachmännisches Wissen haben aus dem Traditionshaus ein beeindruckendes Hauptstadt-Highlight gemacht.

LE CREUSET

Der Kulttopf aus Frankreich wird jährlich in eine neue Farbe getaucht; dieses Jahr ist es eine besonders ausdrucksstarke Farbe, nämlich Rhône. Ob bei den beliebten Gusstöpfen und Brättern oder den passenden Steinzeugprodukten – bei allen heißt es in diesem Jahr Rhône! Seit dem Jahre 1925 produziert LeCreuset ihre Gusseisen-Produkte in Frankreich, und das sogar bis heute.



DUALIT

Liebe bis zum letzten Detail, denn Dualit produziert von Beginn an ihren Toaster in Großbritannien und setzt immer noch qualitativ auf Handarbeit. Unter jedem Toaster ist ein Name zu finden, es ist der Name des jeweiligen Monteurs. Aber auch die Funktionen dürfen nicht unerwähnt bleiben, man heizt immer nur so viele Schlitze des Toasters wie benötigt und kann seinen Toast dann gleich entnehmen, solange er noch heiß ist. Die Sandwichzangen sind so konstruiert, dass sie den fertigen Toast festhalten, aber nicht zusammendrücken, und sorgen ggf. dafür, dass nicht alles auseinanderfällt.



Dualit



HORL

Dietmar Horl entwickelte das Prinzip des wahrscheinlich einzigartigen Rollschleifers 1993 und brachte ihn nach vielen Optimierungen gemeinsam mit seinem Sohn Timo Horl 2016 auf den Markt. Aber wie funktioniert er eigentlich? Das Messer, welches geschliffen werden soll, wird magnetisch an der Magnet-schleiflehre im Winkel 15 oder 20 Grad angelegt und anschließend mit dem Rollschleifer an der Klinge entlanggerollt und währenddessen geschliffen.

Um für jede Klinge den besten Schliff zu erreichen, gibt es neben der klassischen Diamant-Schleifscheibe auch noch Edelmetall-Schleifscheiben in verschiedenen Körnungen. Unser ganz spezieller Tipp für jeden, der seine Messer fast ohne Vorwissen selbst schleifen möchte.

OSCHE

OSCHE.
SCHÖNES MIT WERT.
W. Osche e.K.

Baseler Straße 9
12205 Berlin

Mo–Fr 10:00–13:00
Mo–Fr 14:00–18:00
Sa 10:00–14:00

Tel 030.833 19 00
www.alfred-osche.de
laden@osche.berlin