



KATALOG  
2011

Vor über 570 Jahren begann durch reiche Vorkommen an Holz, Quarzsand, Kalkstein und Ton die Glasherstellung in der Oberlausitz. Aber erst im Zuge der zunehmenden Industrialisierung der Wirtschaft im 19. Jahrhundert begann auch in der Lausitz die industrielle Expansion.

Besonders die Glasindustrie konnte sich aufgrund der reichlich vorhandenen lokalen Rohstoffe erfolgreich entwickeln.

Bis 1900 wurden 67 Glashütten gegründet, was zu einer in der Welt einmaligen Konzentration von Betrieben für Hohlglasproduktion führte.

*The availability in both quantity and quality of glass sand, wood, lime stone and clay favoured the development of the first local glassworks in the Lausitz over 570 years ago. But only with the beginning of the industrialization in 19th century the industrial expansion started in the Lausitz as well.*

*Until 1900 the foundation of numerous glassworks in the region led to a worldwide unique concentration of production sites for hollow glass products.*

**1889**

Bei "Oberlausitzer Glaswerke J. Schweig und Co." wird das erste Glas geschmolzen

*First glass production in old hand production site of Stölzle Lausitz GmbH*

**1908**

Aufnahme der Kelchglasproduktion in der seit 1902 genannten "Glashüttenwerke Weißwasser AG"

*First production of mouth-blown stems*

**1929**

Größter Kelchglasproduzent Deutschlands; diese Vormachtstellung hielt bis zum 2. Weltkrieg

*Largest glass producer in Germany until the beginning of the 2<sup>nd</sup> world war*

**ab/since 1935**

Bauhauspionier Prof. Wilhelm Wagenfeld beeinflusste die Produktentwicklung entscheidend hinsichtlich Design und Qualität, die auch heute noch Bestand haben.

*Product development regarding design and quality is decisively influenced by 'Bauhaus'-Pioneer Prof. Wilhelm Wagenfeld*

**1960er/1960s**

Erste maschinelle Becherfertigung

*First mechanical production of tumblers*

**1968/1969**

Erste maschinelle Stielglasproduktion

*First machine-made stemware*

**bis/until 1991**

Größter Glasproduzent in der ehemaligen DDR mit rund 4.000 Mitarbeitern

*Largest glass producer in former GDR with around 4,000 employees*

**1992**

Privatisierung der Lausitzer Glaswerke

*Privatisation of the 'Lausitzer Glaswerke'*

**1996**

Übernahme durch die Stölzle-Oberglas AG

*Take-over by the Stölzle-Oberglas AG*

Tischkultur hat nicht nur eine große Tradition im Restaurantbereich, sondern ist heute Teil unseres Lebens. Stölzle Lausitz leistet mit seinen formvollendeten, für höchste Ansprüche entworfenen Gläsern seinen Beitrag zum Lifestyle jedes Einzelnen.

Die Marke Stölzle Lausitz steht für Qualität und Innovation: Die bleifreien Kristallgläser bestechen durch Brillanz, Klang und einer hohen Bruch- und Spülmaschinenbeständigkeit (LGA-zertifiziert für 1000 Spülgänge) sowie durch ein optimales Preis-/Leistungsverhältnis.

Mit modernsten Fertigungsmethoden werden form-schöne und kristallklare Trinkgläser produziert. Durch die Schweißtechnik oder durch das Ziehverfahren entstehen Gläser, die durch ihren ansatzlosen, fließenden Übergang von Stiel zu Kelch und einer hervorragenden Glasverteilung der Charakteristik von mundgeblasenen Gläsern sehr nahe kommen.

Professionelles Design garantiert eine optimale Funktionalität der Stölzle Gläser. Die Gläser sind auf den jeweiligen Charakter des Getränkes abgestimmt. Und das nicht nur bei Weinen, sondern auch bei Schaumweinen, Spirituosen und Cocktails.

Hotellerie, Gastronomie, Getränkeindustrie und Weinbauern profitieren von den Kelchen von Stölzle. Bei Stölzle Lausitz werden jährlich ca. 30 Millionen Gläser hergestellt und in die ganze Welt verkauft.





## Trinkglasserien / Drinking Glass Collections

|  |    |
|--|----|
| Solution                                 | 5  |
| Q1                                       | 8  |
| Quatrophil                               | 11 |
| Flame                                    | 12 |
| Grandezza                                | 16 |
| Experience                               | 20 |
| Classic long-life                        | 24 |
| Exquisit & Exquisit Royal                | 28 |
| Event                                    | 32 |
| Revolution                               | 35 |
| L'Amour                                  | 38 |
| Weinland                                 | 40 |
| Milano                                   | 44 |
| Ultra                                    | 47 |
| Specialities - Sparkling, Tasting, Water | 50 |
| Bar & Liqueur                            | 52 |
| Bierpokale / Beer Glasses                | 56 |
| New York Bar                             | 58 |
| Becher / Tumbler                         | 60 |

## Dekanter, Krüge & Karaffen / Decanter, Jugs & Carafes

|   |    |
|---|----|
| Vulkanos  | 64 |
| Dekanter & Kühler / Decanter & Cooler                                   | 66 |
| mundgeblasene Krüge & Karaffen /<br>mouth-blown Jugs & Carafes          | 68 |
| maschinell gefertigte Krüge & Karaffen /<br>machine-made Jugs & Carafes | 70 |

## Accessoires für den gedeckten Tisch / Table Top Accessories

|                            |    |
|----------------------------|----|
| Vasen / Vases              | 74 |
| Sturmgläser / Storm Lamps  | 76 |
| Dosen / Tins               | 76 |
| Spülkörbe / Glass Racks    | 78 |
| Dekoration / Decoration    | 80 |
| Glas & Wein / Glass & Wine | 82 |
| Referenzen / References    | 84 |



Die langstielige Mundbläserie SOLUTION wurde vom Architekt Prof. Wilhelm Holzbauer und Weinexperte Heinz Kammerer entworfen. Dieser Glasserie liegt die Intention zu Grunde, dass die Anforderungen an das Glas weniger von der einzelnen Rebsorte bestimmt werden, sondern von spezifischen, homogenen Ansprüchen unterschiedlicher Weinsorten.

*The long-stemmed mouth-blown series SOLUTION was designed by the architect Prof. Wilhelm Holzbauer and the wine specialist Heinz Kammerer. The design of the glasses is less influenced by the individual grapes, but more by the specific requirements of the different types of wine.*



Die **geradlinige, konische Formgebung** zeichnet den Charakter der Gläser aus.

The **straight conical shape** characterises the glasses.

Der **dickere, hohle Stiel** sorgt für ein **geringes Gewicht** der Gläser und macht die Gläser einzigartig.

By the **thicker, hollow stem** the glass is lighter and provides a unique character of the glass.

## Solution



**Mature**  
410 00 00

680 ml / 24 oz  
H: 240 mm / 9 1/2"  
D: 120 mm / 4 3/4"

Das richtige Glas für reife, hochwertige und tanninarme Rotweine. Dem Wein wird erlaubt, zu atmen.

*The right glass for mature, high-quality and low-tannic red wines. It allows the wine to breathe.*



**Power**  
410 00 01

600 ml / 21 1/4 oz  
H: 250 mm / 9 3/4"  
D: 94 mm / 3 3/4"

Das ideale Glas für kraftvolle, tanninbetonte Rotweine.

*The ideal glass for powerful, high-tannic red wines.*



**Classic**  
410 00 02

380 ml / 13 1/2 oz  
H: 235 mm / 9 1/4"  
D: 83 mm / 3 1/4"

Das perfekte Glas für mittelschwere, klassisch ausgebauter Rot- und Weißweine.

*The perfect glass for medium-bodied, unoaked white or red wines.*



**Spirits**  
410 00 05

90 ml / 3 1/4 oz  
H: 200 mm / 7 3/4"  
D: 48 mm / 2"

Die Auslippung des Glases führt einen Grappa oder Obstbrand zuerst auf die Zungenspitze und nimmt der Spirituose so die Schärfe.

*The slight protrusion of the rim allows the Grappa or Cognac to first reach the tip of the tongue, which mellows the high alcohol.*



**Sparkling**  
410 00 07

200 ml / 7 oz  
H: 240 mm / 9 1/2"  
D: 56 mm / 2 1/4"

Die dezente Auslippung lenkt den Fluss und damit den Geschmack des Sektes oder des Champagners direkt auf die Zunge. Dies betont die Aromen und die Kohlensäure wird gemildert.

*The discreet puckering of the glasses' lip allows the sparkling wine or champagne to flow first onto the tip of the tongue. That puts the full emphasis on the bouquet and moderates the sprightly bubbles.*

## Q1 & Quatrophil



Die **extravaganten** Kelchgläser der Mundblasserie Q1 und ihrem maschinell gefertigten Pendant QUATROPHIL heben sich durch ihre **klare Kontur** aus dem Mittelmaß heraus. Sie überzeugen durch ihre **streng funktionale**, aber auch **stark akzentuierte Formgebung**. Beide Serien sprechen sowohl die gehobene Gastronomie als auch Weinliebhaber an.

The **fancy** glasses of the mouth-blown range Q1 and its machine-made equivalent QUATROPHIL rise above the usual mass of stem glasses. It's the **clear, but strongly accentuated shape** and the **strict functional design** which make the difference. These ranges appeal the first class cuisine just as well as oenophiles around the world.

Die **ausgeprägte, tief angesetzte Taille** kennzeichnen den Charakter der Gläser.

The **deep scheduled waist** distinguishes the character of the glasses.

Der **ausgesprochen lange, filigrane sowie gezogene Stiel** unterstreicht die Extravaganz und Eleganz der Kelchgläser.

The **extremely long, filigree and pulled stem** emphasizes the extravagance and elegance of the stem glasses.





**420 00 00**  
Burgunder  
Burgundy

700 ml / 24 1/2 oz  
H: 245 mm / 9 3/4"  
D: 116 mm / 4 1/2"



**420 00 38**  
Burgunder Grand Cru  
Burgundy Grand Cru

960 ml / 33 3/4 oz  
H: 270 mm / 10 1/2"  
D: 126 mm / 5"



**420 00 35**  
Bordeaux  
Bordeaux

700 ml / 24 1/2 oz  
H: 263 mm / 10 1/4"  
D: 102 mm / 4"



**420 00 03**  
Chianti  
Chianti

370 ml / 13 oz  
H: 247 mm / 9 3/4"  
D: 84 mm / 3 1/4"



**420 00 02**  
Weißweinkelch  
White Wine

390 ml / 13 3/4 oz  
H: 245 mm / 9 3/4"  
D: 82 mm / 3 1/4"



**420 00 29**  
Champagnerkelch  
Flute Champagne

300 ml / 10 1/2 oz  
H: 270 mm / 10 1/2"  
D: 82 mm / 3 1/4"



**420 00 04**  
Süßwein  
Sweet Wine

330 ml / 11 1/2 oz  
H: 210 mm / 8 1/4"  
D: 86 mm / 3 1/2"



**420 00 30**  
Edelbrand  
Grappa

65 ml / 2 1/4 oz  
H: 192 mm / 7 1/2"  
D: 62 mm / 2 1/2"



**420 00 18**  
Cognac  
Cognac

130 ml / 4 1/2 oz  
H: 185 mm / 7 1/4"  
D: 65 mm / 2 1/2"



**420 00 05**  
Portwein  
Port

200 ml / 7 oz  
H: 200 mm / 7 3/4"  
D: 64 mm / 2 1/2"



**420 00 11**  
Wasserkelch  
Water

490 ml / 17 1/4 oz  
H: 188 mm / 7 1/4"  
D: 86 mm / 3 1/2"



**420 00 16**  
Wasserbecher  
Water Tumbler

600 ml / 21 oz  
H: 123 mm / 4 3/4"  
D: 100 mm / 4"



**231 00 00**  
Burgunder  
Burgundy

708 ml / 25 oz  
H: 245 mm / 9 3/4"  
Ø: 116 mm / 4 1/2"



**231 00 35**  
Bordeaux  
Bordeaux

644 ml / 22 3/4 oz  
H: 255 mm / 10"  
Ø: 102 mm / 4"



**231 00 01**  
Rotweinkelch  
Red Wine

568 ml / 20 oz  
H: 250 mm / 9 3/4"  
Ø: 96 mm / 3 3/4"



**231 00 03**  
Weißweinkelch  
White Wine

404 ml / 14 1/4 oz  
H: 245 mm / 9 3/4"  
Ø: 83 mm / 3 1/2"



**231 00 29**  
Champagnerkelch  
Flute Champagne

292 ml / 10 1/4 oz  
H: 260 mm / 10 1/4"  
Ø: 82,5 mm / 3 1/4"



**231 00 30**  
Edelbrand  
Grappa

65 ml / 2 1/4 oz  
H: 195 mm / 7 3/4"  
Ø: 62,5 mm / 2 1/2"

Quatrophil

# Flame



Die **exklusive, hochstielige Serie** FLAME für **anspruchsvolle Genießer** und besondere Momente zeichnet sich durch eine **perfekte Formgebung** aus. Die Gläser haben eine **einzigartige Ästhetik**, durch die sich FLAME von anderen Serien unterscheidet.

The **exclusive, long-stemmed** series FLAME for **demanding** epicures and special moments is featured with **high purity** and **perfect shape**. The FLAME glasses stand out from other ranges because of their **unique aesthetics**.

Die Form des Glases wurde durch die Silhouette der Flamme eines Feuers inspiriert. Durch die **leicht geschlossene Öffnung** wird die Konzentration der Aromen begünstigt.



The shape of the glass is inspired by the flame of a fire. The concentration of the aromas is further defined by the **slight opening** of the bowl.

**Nahtloser, harmonischer Übergang** zwischen Kelch und Stiel durch „Ziehen“ des Stieles aus dem Oberteil.

The **seamless harmonic transition** between bowl and stem is achieved through **pulling** the stem out of the bowl.





**224 00 35**  
Bordeaux  
Bordeaux

580 ml / 20 1/2 oz  
H: 255 mm / 10"  
D: 95 mm / 3 3/4"



**224 00 01**  
Rotweinkelch  
Red Wine

445 ml / 15 3/4 oz  
H: 247 mm / 9 3/4"  
D: 87 mm / 3 1/2"



**224 00 02**  
Weißweinkelch  
White Wine

378 ml / 13 1/4 oz  
H: 240 mm / 9 1/2"  
D: 82 mm / 3 1/4"



**224 00 29**  
Champagner  
Champagne

223 ml / 7 3/4 oz  
H: 240 mm / 9 1/2"  
D: 70 mm / 2 3/4"



**400 00 13**  
Highball  
Highball

300 ml / 10 1/2 oz  
H: 160 mm / 6 1/4"  
D: 70 mm / 2 3/4"



**400 00 14**  
Whisky pur  
Whisky small

180 ml / 6 1/4 oz  
H: 85 mm / 3 1/4"  
D: 75 mm / 3"



**400 00 15**  
Whisky on the rocks  
Whisky tumbler

230 ml / 8 oz  
H: 90 mm / 3 1/2"  
D: 85 mm / 3"



**400 00 59**  
Dekanter 3/4 l  
Decanter 26 1/2 oz

750 ml / 26 1/2 oz  
H: 265 mm / 10 1/2"  
D: 196 mm / 7 3/4"



**400 00 64**  
Dekanter 1/2 l  
Decanter 17 1/2 oz

500 ml / 17 1/2 oz  
H: 210 mm / 8 1/4"  
D: 147 mm / 5 3/4"



**400 00 63**  
Dekanter 3/8 l  
Decanter 13 oz

375 ml / 13 oz  
H: 200 mm / 8"  
D: 140 mm / 5 1/2"



**400 00 62**  
Dekanter 1/4 l  
Decanter 9 oz

250 ml / 9 oz  
H: 185 mm / 7 1/4"  
D: 130 mm / 5"



**400 00 61**  
Dekanter 1/8 l  
Decanter 4 1/2 oz

125 ml / 4 1/2 oz  
H: 140 mm / 5 1/2"  
D: 100 mm / 4"



**400 00 57**  
Weißweinkaraffe  
Carafe White Wine

600 ml / 21 1/4 oz  
H: 260 mm / 10 1/4"  
D: 130 mm / 5"



**400 00 58**  
Spirituosenkaraffe  
Carafe Spirits

1000 ml / 35 1/4 oz  
H: 270 mm / 10 1/2"  
D: 150 mm / 6"

# Grandezza



Die Serie Grandezza zeichnet sich durch elegante, auf **optimale Weinfunktion** und höchste gastronomische Ansprüche abgestimmte Gläser aus. Durch den **gezogenen Stiel, Leichtigkeit und Dünnwandigkeit** wirken sie mundgeblasen, besitzen jedoch die **Beständigkeit** eines maschinell hergestellten Glases.

*Grandezza is a **perfectly balanced shape** made with machine pulled stems. The **elegant design** looks mouth-blown but has the **consistency and durability** only achieved by machines - perfectly for the gastronomical use.*

Die Form der Gläser besticht durch **außergewöhnliche Eleganz** und kommt durch die **dünnwandige und gleichmäßige Glasverteilung** optimal zur Geltung.

*The shape of glasses impresses with an **extraordinary elegance**. With the **thin wall consistency** and the balanced **glass distribution** the shape comes into its own.*

Ähnlich der manuellen Produktion wird der Stiel aus einem am Oberteil eingeblasenen Zapfen gezogen. Ansätze und Nähte zwischen Kelch und Stiel sowie am Stiel selbst und am Boden sind daher nicht mehr spürbar.

*Similar to manual production the stem is pulled out from a magazine at the bowl. There are **no more joints** between bowl and stem, at the stem and on the bottom.*





**140 00 00**  
Burgunder  
Burgundy

735 ml / 26 oz  
H: 215 mm / 8 3/4"  
D: 106 mm / 4 1/4"



**140 00 35**  
Bordeaux  
Bordeaux

655 ml / 22 oz  
H: 232 mm / 9"  
D: 94 mm / 3 3/4"



**140 00 01**  
Rotweinkelch  
Red Wine

430 ml / 15 1/4 oz  
H: 226 mm / 9"  
D: 82 mm / 3 1/4"



**140 00 02**  
Weißweinkelch  
White Wine

360 ml / 12 3/4 oz  
H: 214 mm / 8 1/2"  
D: 77 mm / 3"



**140 00 03**  
Weißweinglas  
Wine small

305 ml / 10 3/4 oz  
H: 202 mm / 8 1/2"  
D: 73 mm / 3"



**140 00 04**  
Süßweinkelch  
Port

195 ml / 6 3/4 oz  
H: 188 mm / 7 1/2"  
D: 63 mm / 2 1/2"



**140 00 31**  
Tasting  
Tasting

305 ml / 10 1/4 oz  
H: 175 mm / 7"  
D: 73 mm / 3"



**140 00 11**  
Mineralwasser  
Water

340 ml / 12 oz  
H: 164 mm / 6 1/2"  
D: 77 mm / 3"



**440 70 11\*\***  
Mineralwasser blau  
Water blue

340 ml / 12 oz  
H: 164 mm / 6 1/2"  
D: 77 mm / 3"



**140 00 07**  
Sektkelch  
Flute Champagne

214 ml / 7 1/2 oz  
H: 222 mm / 8 3/4"  
D: 65 mm / 2 1/2"



**140 00 29**  
Champagner  
Champagne

278 ml / 9 1/2 oz  
H: 235 mm / 9 1/4"  
D: 70 mm / 2 1/2"



**140 00 26**  
Grappaglas  
Grappa

105 ml / 3 3/4 oz  
H: 203 mm / 8"  
D: 65 mm / 2 1/2"



**140 00 25**  
Cocktailschale  
Martini Cocktail

240 ml / 8 1/2 oz  
H: 172 mm / 6 3/4"  
D: 116 mm / 4 1/2"



**140 00 24**  
Margarita  
Margarita

340 ml / 12 oz  
H: 172 mm / 6 3/4"  
D: 111 mm / 4 1/4"



**140 00 18**  
Cognac  
Brandy

610 ml / 21 oz  
H: 155 mm / 6"  
D: 104 mm / 4"



**140 00 09**  
Saftglas  
Tumbler

265 ml / 9 1/4 oz  
H: 114 mm / 4 1/2"  
D: 60 mm / 2 1/2"



**140 00 12**  
Longdrink  
Longdrink

320 ml / 10 3/4 oz  
H: 138 mm / 5 1/2"  
D: 60 mm / 2 1/2"



**140 00 13**  
Highball  
Highball

400 ml / 14 oz  
H: 166 mm / 6 1/2"  
D: 60 mm / 2 1/2"



**140 00 15**  
Whisky pur  
Whisky tumbler

300 ml / 10 1/2 oz  
H: 87 mm / 3 1/2"  
D: 74 mm / 3"



**140 00 50**  
Weizenbier  
Wheat Beer

380 ml / 13 1/2 oz  
H: 220 mm / 8 1/2"  
D: 64 mm / 2 1/2"



**140 00 52**  
Weizenbier  
Wheat Beer

670 ml / 23 oz  
H: 249 mm / 9 3/4"  
D: 78 mm / 3"



**140 00 59\***  
Dekanter  
Decanter

750 ml / 26 1/2 oz  
H: 200 mm / 8"  
D: 150 mm / 6"

\* mundgeblasen / mouth-blown

\*\* mundgeblasen & durchgefärbt / mouth-blown & imbued

# Experience



Die **maschinell gezogenen Kelchgläser** der Serie EXPERIENCE überzeugen durch ihre **elegante und stilvolle wie außergewöhnliche Form**. Durch die tief angesetzte größte Ausdehnung des Kelches erreicht der Wein sehr schnell seine optimale Atmungsfläche.

The machine pulled stem glasses of the line EXPERIENCE impress with their **elegant and stylish shape** combined with a **high wine performance**.

Die Kombination aus **weicher Linienführung und deutlicher Verjüngung** tragen zu einem optimalen Wein-Genuss bei.

The combination of **sweeping curves and clear tapering** contributes to an ideal wine consumption.

Die tief angesetzte größte Ausdehnung des Kelches verjüngt sich nach unten hin **trichterförmig** in den **gezogenen Stiel**, durch den das Glas eine **große Stabilität** erreicht.

The deep sculpted larger circumference of the bowl tapers **funnel shaped** into the **pulled stem** thus creating a **rigid elegance**.

Stabiler Fuß und Stiel garantieren **optimale Bruchfestigkeit**.

Solid stem and plate guarantee an **optimal breakage resistance**.



**220 00 35**  
Bordeaux  
Bordeaux

645 ml / 22 3/4 oz  
H: 238 mm / 9 1/4"  
D: 95 mm / 3 3/4"



**220 00 01**  
Rotweinkelch  
Red Wine

450 ml / 15 3/4 oz  
H: 225 mm / 9"  
D: 84 mm / 3 1/4"



**220 00 02**  
Weißweinkelch  
White Wine

350 ml / 12 1/4 oz  
H: 214 mm / 8 1/2"  
D: 80 mm / 3 1/4"



**220 00 03**  
Weißweinglas  
White Wine Small

285 ml / 9 3/4 oz  
H: 208 mm / 8 1/4"  
D: 74 mm / 3"



**220 00 04**  
Süßweinkelch  
Port / Dessert

190 ml / 6 3/4 oz  
H: 200 mm / 8"  
D: 66 mm / 2 1/2"



**220 00 07**  
Sektkelch  
Flute Champagne

188 ml / 6 3/4 oz  
H: 224 mm / 8 3/4"  
D: 63 mm / 2 1/2"



**351 00 13**  
Becher  
Tumbler

361 ml / 12 3/4 oz  
H: 142 mm / 5 1/2"  
D: 68 mm / 2 3/4"



**351 00 16**  
Becher  
Tumbler

325 ml / 11 1/2 oz  
H: 102 mm / 4"  
D: 80 mm / 3 1/4"



**351 00 09**  
Becher  
Tumbler

225 ml / 8 oz  
H: 92 mm / 3 1/2"  
D: 76 mm / 3"



**351 00 10**  
Becher  
Tumbler

150 ml / 5 1/4 oz  
H: 80 mm / 3 1/4"  
D: 64 mm / 2 1/2"

## Classic long-life



CLASSIC long-life bietet Gläser mit **klassischem, zeitlosem Design und langer Haltbarkeit** - ideal für den Einsatz in der gehobenen Gastronomie. Die Serie zeichnet sich durch eine umfassende Auswahl an Stielgläsern und Bechern aus, um jedem Getränk die optimale Voraussetzung zu geben, im richtigen Glas zur Geltung zu kommen.

CLASSIC long-life provides a **classic, timeless design with extended durability** made for exalted gastronomy. The collection offers an extensive range of stem and tumbler sizes, to guarantee optimum performance and appreciation of each beverage in its relevant glass.

Klassische Formen mit besten, getränkerechten Eigenschaften für stilvolle Trinkkultur - **für große Weine.**

Classic shapes developed for optimum drinking performance and to meet the needs and aspiration of a modern lifestyle - **for grand wines.**

Durch das **Verschweißen** von Kelch und Stiel sind **keine Übergänge** wahrzunehmen.

Because of **sealing** the stem and bowl together there are **no seam lines** between them.

Stabiler Fuß und Stiel garantieren **optimale Bruchfestigkeit.**

Solid stem and plate guarantee an **optimal breakage resistance.**





**200 00 00**  
Rotweinballon  
Burgundy

770 ml / 27 ¼ oz  
H: 216 mm / 8 ½"  
D: 109 mm / 4 ¼"



**200 00 35**  
Bordeaux  
Bordeaux

650 ml / 23 oz  
H: 225 mm / 8 ¾"  
D: 95 mm / 3 ¾"



**200 00 01**  
Rotweinkelch  
Red Wine

448 ml / 15 ¾ oz  
H: 224 mm / 8 ¾"  
D: 83 mm / 3 ¼"



**200 00 02**  
Weißweinkelch  
Chardonnay

370 ml / 13 oz  
H: 206 mm / 8"  
D: 78 mm / 3"



**200 00 03**  
Weißweinglas  
White Wine Small

305 ml / 10 ¾ oz  
H: 198,5 mm / 7 ¾"  
D: 75 mm / 3"



**200 00 04**  
Süßweinkelch  
Port / Dessert

180 ml / 6 ¼ oz  
H: 173,5 mm / 6 ¾"  
D: 65 mm / 2 ½"



**200 00 31**  
Verkostungsglas  
Tasting Glass

220 ml / 7 ¾ oz  
H: 155 mm / 6"  
D: 65 mm / 2 ½"



**200 00 11**  
Mineralwasser  
Mineral Water

320 ml / 11 ¼ oz  
H: 168 mm / 6 ½"  
D: 75 mm / 3"



**200 00 07**  
Sekitelch  
Flute Champagne

190 ml / 6 ¾ oz  
H: 219 mm / 8 ½"  
D: 65 mm / 2 ½"



**200 00 29**  
Champagnerkelch  
Champagne

240 ml / 8 ½ oz  
H: 217 mm / 8 ½"  
D: 65 mm / 2 ½"



**200 00 26**  
Grappa  
Grappa

100 ml / 3 ½ oz  
H: 200 mm / 8"  
D: 65 mm / 2 ½"



**200 00 30**  
Destillat  
Liqueur

185 ml / 6 ½ oz  
H: 177,5 mm / 7"  
D: 65 mm / 2 ½"



**200 00 09**  
Saftglas  
Juice

265 ml / 9 ½ oz  
H: 113,5 mm / 4 ½"  
D: 60 mm / 2 ½"



**200 00 10**  
Saftglas klein  
Tumbler Small

180 ml / 6 ¼ oz  
H: 82 mm / 3 ¼"  
D: 60 mm / 2 ½"



**200 00 12**  
Longdrink  
Collins

320 ml / 11 ¼ oz  
H: 137,5 mm / 5 ½"  
D: 60 mm / 2 ½"



**200 00 13**  
Highball  
Highball

400 ml / 14 oz  
H: 165,5 mm / 6 ½"  
D: 60 mm / 2 ½"



**200 00 15**  
Whisky pur  
D.O.F.

305 ml / 10 ¾ oz  
H: 87 mm / 3 ½"  
D: 74 mm / 3"



**200 00 19**  
Bier  
Beer

430 ml / 15 ¼ oz  
H: 223,5 mm / 8 ¾"  
D: 75 mm / 3"



**200 00 50**  
Weizenbier  
Wheat Beer

690 ml / 24 ½ oz  
H: 231,5 mm / 9"  
D: 89 mm / 3 ½"



**200 00 59\***  
Dekanter  
Decanter

750 ml / 26 ½ oz  
H: 217 mm / 8 ½"  
D: 216 mm / 8 ½"



**200 00 55\***  
Kühler  
Cooler

H: 210 mm / 8 ¼"  
D: 260 mm / 10 ¼"

\* mundgeblasen / mouth-blown

## Exquisit & Exquisit Royal



**Ausgewogenheit, Funktionalität und elegante Proportionen** zeichnen die Gläser der Serien EXQUISIT und EXQUISIT ROYAL aus. Der gezogene Stiel verleiht den Gläsern **Stärke und Ästhetik**. Aufgrund ihrer technischen Konstruktion sind sie **extrem bruchsicher** und dadurch ideal für den Einsatz in Gastronomie und Hotellerie geeignet.

The **well balanced** and **elegant proportions** of EXQUISIT and EXQUISIT ROYAL combine to create a naturally alluring functional glass. The machine-made pulled stem gives the glasses both **strength and aesthetic qualities**. Because of its construction the glasses are **very durable** and therefore perfect for gastronomy and the hotel business.

Die Kelchform von Exquisit überzeugt durch ihre Eigenständigkeit gegenüber anderen Serien.

Compared to other lines the bowls of Exquisit convince with its independent shape.

Das Zusammenspiel von **gezogenem Stiel** und **weicher Kelchform** verleihen jedem Glas eine perfekte optische Ausgewogenheit.

The combination of **pulled stem** and **soft bowl** confers a perfect balance of every glass.

Stabiler Fuß und Stiel garantieren **optimale Bruchfestigkeit**.

Solid stem and plate guarantee an **optimal breakage resistance**.





Exquisit



**147 00 00**  
Burgunder  
Burgundy

650 ml / 23 oz  
H: 222 mm / 8 3/4"  
D: 105 mm / 4"

**147 00 35**  
Bordeaux  
Bordeaux

645 ml / 22 3/4 oz  
H: 230 mm / 9"  
D: 98 mm / 4"

**147 00 01**  
Rotweinkelch  
Red Wine

480 ml / 17 oz  
H: 215 mm / 8 1/2"  
D: 89 mm / 3 1/2"

**147 00 02**  
Weißweinkelch  
White Wine

350 ml / 12 1/4 oz  
H: 203 mm / 8"  
D: 80 mm / 3"



**447 74 02**  
Blind Tasting Glass

350 ml / 12 1/4 oz  
H: 203 mm / 8"  
D: 80 mm / 3"



**147 00 03**  
Weißwein  
White Wine

420 ml / 14 3/4 oz  
H: 211 mm / 8 1/4"  
D: 83 mm / 3 1/4"



**147 00 07**  
Sektkelch  
Flute Champagne

175 ml / 6 1/4 oz  
H: 221 mm / 8 3/4"  
D: 67,5 mm / 2 3/4"



**147 00 29**  
Champagnerkelch  
Champagne

265 ml / 9 1/4 oz  
H: 223 mm / 8 3/4"  
D: 70 mm / 2 3/4"

Exquisit Royal



**149 00 01**  
Rotweinkelch  
Red Wine

480 ml / 17 oz  
H: 235 mm / 9 1/4"  
D: 89 mm / 3 1/2"

**149 00 02**  
Weißweinkelch  
White Wine

350 ml / 12 1/4 oz  
H: 223,5 mm / 8 3/4"  
D: 80 mm / 3 1/4"



**149 00 03**  
Weißwein  
White Wine

420 ml / 14 3/4 oz  
H: 231 mm / 9"  
D: 83 mm / 3 1/4"



**149 00 29**  
Champagnerkelch  
Champagne

265 ml / 9 1/4 oz  
H: 243 mm / 9 1/2"  
D: 70 mm / 2 3/4"



**351 00 13**  
Becher  
Tumbler

361 ml / 12 3/4 oz  
H: 142 mm / 5 1/2"  
D: 68 mm / 2 3/4"



**351 00 16**  
Becher  
Tumbler

325 ml / 11 1/2 oz  
H: 102 mm / 4"  
D: 80 mm / 3 1/4"



**351 00 09**  
Becher  
Tumbler

255 ml / 9 oz  
H: 92 mm / 3 1/2"  
D: 76 mm / 3"



**351 00 10**  
Becher  
Tumbler

150 ml / 5 1/4 oz  
H: 80 mm / 3 1/4"  
D: 64 mm / 2 1/2"

# Event



Die Serie EVENT mit ihrer **klassischen, zeitlosen** Silhouette erfüllt den Anspruch der Gastronomie nach **langer Haltbarkeit**. Durch ihre Strapazierfähigkeit sind sie besonders für Catering und Outdoor-Gastronomie geeignet.

The line **EVENT** with its **classic and timeless shape** fulfils the requirements of Catering and outdoor gastronomy for a **high durable glass**.

Die Serie EVENT wurde bewusst **dickwandiger** konstruiert als andere Serien. Dadurch sind die Gläser äußerst unempfindlich.

The **EVENT** range was designed with an increased **wall thickness** to give extended service and durability.

Kelch und Stiel werden so zusammengeschweißt, dass **keine erkennbaren Nähte** zu sehen sind. Optisch wirkt das Glas wie aus einem Stück.

Bowl and stem **are sealed** together. In total you have an **one-piece-glass** without any connections.

Stabiler Fuß und Stiel garantieren **optimale Bruchfestigkeit**.

Solid stem and plate guarantee an **optimal breakage resistance**.





**180 00 00**  
*Burgunder*  
*Burgundy*

770 ml / 27 ¼ oz  
H: 222 mm / 8 ¾"  
D: 109 mm / 4 ¼"



**180 00 35**  
*Bordeaux*  
*Bordeaux*

640 ml / 22 ½ oz  
H: 229 mm / 9"  
D: 95 mm / 3 ¾"



**180 00 02**  
*Weißweinkelch*  
*White Wine*

360 ml / 12 ¾ oz  
H: 213 mm / 8 ½"  
D: 79 mm / 3"



**180 00 17**  
*Sektkelch*  
*Flute Champagne*

195 ml / 7 oz  
H: 221 mm / 8 ¾"  
D: 68 mm / 2 ¾"



Die Serie REVOLUTION wurde vom Stararchitekten Prof. Wilhelm Holzbauer und dem Weinexperten Heinz Kammerer entworfen. Dieser Glasserie liegt die Intention zu Grunde, dass die Anforderungen an das Glas weniger von der einzelnen Rebsorte bestimmt werden, sondern vielmehr von Faktoren wie Säure, Reife, Tannin, Viskosität und Aromafülle des Weines.

The series REVOLUTION was designed by the architect Prof. Wilhelm Holzbauer and the wine specialist Heinz Kammerer. The design of the glasses is less influenced by the individual grapes, but more by other elements, such as acidity, maturity, tannin, viscosity and the bouquet of the wine.

Die **geradlinige, konische Formgebung** zeichnet den Charakter der Gläser aus.

The **straight conical shape** characterises the glasses.

Stiel und Bodenplatte sind aufeinander gepresst. Der eingblasene Kelch wird auf den Stiel geschmolzen.

Stem and bottom are compressed on each other. The blown bowl is melted on the stem.



## Revolution



**377 00 00**  
**Mature**

**377 00 01**  
**Power**

545 ml / 19 ¼ oz  
H: 220 mm / 8 ½"  
D: 107 mm / 4 ¼"

490 ml / 17 ¼ oz  
H: 225 mm / 9"  
D: 90 mm / 3 ½"



**377 00 02**  
**Classic**

**377 00 07**  
**Sparkling**

365 ml / 13 oz  
H: 220 mm / 8 ½"  
D: 82 mm / 3 ¼"

200 ml / 7 oz  
H: 225 mm / 9"  
D: 75 mm / 3"

# L'Amour

*Die Gläser mit Herz - für die schönen Stunden im Leben.*

*The glasses for the lovely moments in life.*



**388 62 07**  
**Sektkelch - rotes Herz**  
**Flute Champagne - red heart**

175 ml / 6 1/4 oz  
H: 242 mm / 9 1/2"  
D: 70 mm / 2 3/4"



**388 52 07**  
**Sektkelch - satiniertes Herz**  
**Flute Champagne - satin heart**

175 ml / 6 1/4 oz  
H: 242 mm / 9 1/2"  
D: 70 mm / 2 3/4"



**352 66 09**  
**Becher - rotes Herz**  
**Tumbler - red heart**

335 ml / 11 3/4 oz  
H: 105 mm / 4 1/4"  
D: 75 mm / 3"



**352 56 09**  
**Becher - satiniertes Herz**  
**Tumbler - satin heart**

335 ml / 11 3/4 oz  
H: 105 mm / 4 1/4"  
D: 75 mm / 3"

Die Gläser von WEINLAND bestechen durch ihren Allround-Charakter, ihrer **Stabilität** und einem exzellentem **Preis/Leistungsverhältnis**.

WEINLAND is a versatile collection with a **high durability** and an **excellent quality to value ratio**.

Durch die **klassische Form** sind die Weingläser universell einsetzbar.

Because of the shape the wine glasses they are **all-purpose**.

Kelch und Stiel werden so zusammengeschweißt, dass **keine erkennbaren Nähte** zu sehen sind. Optisch wirkt das Glas wie aus einem Stück. Der kurze Stiel ist für eine optimale Handhabung konzipiert.

Bowl and stem are **sealed together without any seamlines** between them. In total you have an one-piece-glass. The short stem is designed for ideal handling.

Stabiler Fuß und Stiel garantieren **optimale Bruchfestigkeit**.

Solid stem and plate guarantee an **optimal breakage resistance**.





**100 00 00**  
Burgunder  
Burgundy

650 ml / 23 oz  
H: 205,5 mm / 8"  
D: 108 mm / 4 1/4"



**100 00 37**  
Bordeaux Pokal  
Bordeaux

660 ml / 23 oz  
H: 223,5 mm / 8 3/4"  
D: 94 mm / 3 3/4"



**100 00 35**  
Bordeaux Magnum  
Bordeaux

540 ml / 19 oz  
H: 212 mm / 8 1/4"  
D: 90,5 mm / 3 1/2"



**100 00 01**  
Rotweinkelch  
Red Wine

450 ml / 15 1/4 oz  
H: 205 mm / 8"  
D: 85 mm / 3 1/4"



**100 00 02**  
Weißweinkelch  
White Wine

350 ml / 12 1/4 oz  
H: 195,5 mm / 7 3/4"  
D: 79 mm / 3"



**100 00 03**  
Weißweinglas  
Wine small

290 ml / 10 1/4 oz  
H: 190 mm / 7 1/2"  
D: 75 mm / 3"



**100 00 04**  
Süßweinkelch  
Port

230 ml / 8 oz  
H: 171 mm / 6 3/4"  
D: 68 mm / 2 3/4"



**101 00 01**  
Rotweinkelch  
Red Wine

450 ml / 15 3/4 oz  
H: 185 mm / 7 1/4"  
D: 85 mm / 3 1/4"



**101 00 02**  
Weißweinkelch  
White Wine

350 ml / 12 1/4 oz  
H: 175,5 mm / 7"  
D: 79 mm / 3"



**100 00 07**  
Sektkelch  
Flute Champagne

200 ml / 7 oz  
H: 212 mm / 8 1/4"  
D: 67,5 mm / 2 1/4"



**100 00 59**  
Dekanter  
Decanter

750 ml / 26 1/2 oz  
H: 213 mm / 8 1/2"  
D: 194 mm / 7 1/2"



**100 00 09**  
Saftglas  
Tumbler

315 ml / 11 oz  
H: 124 mm / 5"  
D: 66 mm / 2 1/2"



**100 00 12**  
Longdrink  
Longdrink

390 ml / 13 3/4 oz  
H: 145 mm / 5 3/4"  
D: 66 mm / 2 1/2"



**100 00 14**  
Whisky klein  
Whisky small

190 ml / 6 3/4 oz  
H: 81 mm / 3 1/4"  
D: 67 mm / 2 1/2"



**100 00 15**  
Whisky pur  
Whisky tumbler

275 ml / 9 3/4 oz  
H: 88 mm / 3 1/2"  
D: 75 mm / 3"



**100 00 16**  
On the Rocks  
Whisky D.O.F.

350 ml / 12 1/4 oz  
H: 91 mm / 3 1/2"  
D: 79,4 mm / 3"



**100 00 20**  
Stampler  
Shot Glass

80 ml / 2 3/4 oz  
H: 62 mm / 2 1/2"  
D: 47 mm / 1 3/4"

# Milano

Die im Landhausstil gehaltenen Gläser der Serie MILANO zeichnen sich durch ihre **Einfachheit und Belastbarkeit** aus. Dadurch sind sie besonders für den **täglichen Gebrauch** geeignet.

The country house style glasses of the line MILANO are characterized by **simpleness and toughness**. That's why they are adapted **for daily usage**.

Ein Glas mit **weichen Formen**, das in der Handhabung **sehr harmonisch** und **angenehm** ist.

A glass with **soft shapes** that is **very harmonic** and **pleasant**.

Der robuste **gezogene Stiel** macht das Glas **extrem bruchfest**.

Thanks to the **robust pulled stem** the glass is **highly break resistant**.





# Milano



**103 00 00**  
**Burgunder**  
**Burgundy**

360 ml / 12 3/4 oz  
H: 190 mm / 7 1/2"  
D: 82 mm / 3 1/4"



**103 00 01**  
**Rotweinkelch**  
**Red Wine**

450 ml / 16 oz  
H: 196 mm / 7 3/4"  
D: 93 mm / 3 3/4"



**103 00 02**  
**Weißweinkelch**  
**Wine Large**

305 ml / 10 3/4 oz  
H: 186 mm / 7 1/4"  
D: 82 mm / 3 1/4"



**103 00 31**  
**Verkostungsglas**  
**Tasting Glass**

180 ml / 6 1/4 oz  
H: 138 mm / 5 1/2"  
D: 68 mm / 2 3/4"



**103 00 07**  
**Sektkelch**  
**Flute Champagne**

200 ml / 7 oz  
H: 207 mm / 8"  
D: 70 mm / 2 3/4"



**103 00 11**  
**Mineralwasser**  
**Mineral Water**

290 ml / 10 1/4 oz  
H: 175,5 mm / 7"  
D: 73 mm / 2 3/4"



**103 00 39**  
**Wasser**  
**Water goblet**

510 ml / 18 oz  
H: 183 mm / 7"  
D: 88 mm / 3 1/2"



**103 00 19**  
**Biertulpe**  
**Beer**

390 ml / 13 3/4 oz  
H: 236 mm / 9 1/4"  
D: 73 mm / 3"



**103 00 18**  
**Cognac**  
**Brandy Glass**

585 ml / 20 1/2 oz  
H: 134 mm / 5 1/4"  
D: 105 mm / 4 1/4"

# Ultra



Bewusst wurden bei ULTRA die Stiele der Kelchgläser reduziert, um eine höhere Funktionalität zu erzielen - bessere Reinigung in der Spülmaschine, leichteres Handling, unproblematische Lagerung. Dadurch ist diese Serie für den Einsatz bei Banquetten, im Catering und für Outdoor-Gastronomie prädestiniert. Um die Handhabung in diesem professionellen Bereich einfach zu halten, beschränkt sich ULTRA zudem auf wenige Größen.

To improve the functionality of ULTRA the stem length was deliberately reduced. The result is improved performance in the dishwasher with easier handling and uncomplicated storage. Thereby this line is predestined for use at banquets, catering and outdoor gastronomy. ULTRA is a concise range of key sizes for the professional sector.



Trotz kürzerer Stiele wurden die Größen der Kelchoberteile beibehalten, um weiterhin den **optimalen Weingenuss** zu gewährleisten.

The bowl proportions are not altered with the shortening of the stems to keep the **distinctive wine performance** of the glasses.

Der Stiel ist bei ULTRA mit dem Oberteil **verschweißt**. Die Gläser sind auch befüllt noch standfest, da der **Schwerpunkt** durch den kurzen Stiel **sehr tief liegt**.

The stem of ULTRA **is welded** onto the bowl. With the shorter stems the glasses remain stable as the **centre of gravity is lower** than glasses with longer stems.



**376 00 35**  
Bordeaux  
Bordeaux

552 ml / 19 ½ oz  
H: 211,5 mm / 8 ¼"  
D: 91,5 mm / 3 ½"



**376 00 01**  
Rotweinkelch  
Red Wine

450 ml / 16 oz  
H: 202 mm / 8"  
D: 85,5 mm / 3 ¼"



**376 00 02**  
Weißeinkelch  
White Wine

376 ml / 13 ¼ oz  
H: 194 mm / 7 ½"  
D: 80 mm / 3"



**376 00 03**  
Weißeinglas  
White Wine Small

306 ml / 10 ¾ oz  
H: 187 mm / 7 ¼"  
D: 75,5 mm / 3"



**376 00 07**  
Sektkelch  
Champagne Flute

185 ml / 6 ½ oz  
H: 216,5 mm / 8"  
D: 65 mm / 2 ½"



**376 00 11**  
Wasserkelch  
Water

450 ml / 16 oz  
H: 171,5 mm / 6 ¾"  
D: 85,5 mm / 3 ½"

# Specialities - Sparkling, Tasting, Water



**F1630**  
Sektkelch  
Flute Champagne

160 ml / 5 3/4 oz  
H: 162 mm / 6 1/2"  
D: 60 mm / 2 3/8"



**180 00 07**  
Champagnerkelch  
Champagne

160 ml / 5 3/4 oz  
H: 237 mm / 9 3/4"  
D: 70 mm / 2 3/4"



**103 00 17**  
Sektkelch  
Flute Champagne

120 ml / 4 1/4 oz  
H: 185 mm / 7 1/4"  
D: 56 mm / 2 1/4"



**182 00 29**  
Champagnerkelch  
Champagne

145 ml / 5 oz  
H: 193 mm / 7 1/2"  
D: 63 mm / 2 1/2"



**215 00 29**  
Champagnerkelch  
Champagne

210 ml / 7 1/2 oz  
H: 205 mm / 8"  
D: 68 mm / 2 3/4"



**215 00 17**  
Sektkelch  
Flute Champagne

170 ml / 6 oz  
H: 224 mm / 8 3/4"  
D: 65 mm / 2 1/2"



**F5045**  
Aqua  
Catering-Glass

180 ml / 6 1/2 oz  
H: 138 mm / 5 1/2"  
D: 68 mm / 2 3/4"



**283 00 11**  
Mineralwasser  
Water

450 ml / 16 oz  
H: 156 mm / 6"  
D: 85 mm / 3 1/4"



**205 00 11**  
Mineralwasser  
Water

450 ml / 16 oz  
H: 158 mm / 6 1/4"  
D: 85 mm / 3 1/4"



**284 00 11**  
Mineralwasser  
Water

295 ml / 10 1/2 oz  
H: 146 mm / 5 3/4"  
D: 73 mm / 3"



**F5709**  
Verkostungsglas  
D.O.C.

200 ml / 7 oz  
H: 155 mm / 6"  
D: 65 mm / 2 1/2"



**352 00 10**  
Becher  
Tumbler

205 ml / 7 1/4 oz  
H: 105 mm / 4 1/4"  
D: 61 mm / 2 1/2"



**352 00 09**  
Becher  
Tumbler

335 ml / 11 3/4 oz  
H: 105 mm / 4 1/4"  
D: 75 mm / 3"



**352 00 12**  
Becher  
Tumbler

465 ml / 16 1/2 oz  
H: 120 mm / 4 3/4"  
D: 85 mm / 3 1/2"



**352 00 22**  
Becher  
Tumbler

662 ml / 23 3/4 oz  
H: 135 mm / 5 1/4"  
D: 95 mm / 3 3/4"



**F2229**  
Becher  
Tumbler

310 ml / 11 oz  
H: 117 mm / 4 1/2"  
D: 78 mm / 3"



**F2244**  
Becher klein  
Tumbler small

190 ml / 6 3/4 oz  
H: 101 mm / 4"  
D: 66 mm / 2 1/2"

# Bar & Liqueur

diese Bar-Serie wurde empfohlen von **Walter Fröscher**, IHK-geprüfter Barmeister, Cocktailbar-Inhaber, Gewinner und Platziertes bei nationalen und internationalen Cocktailwettbewerben, Gründer der „mixschule“

*this Bar range was recommended by **Walter Fröscher**, certified bartender, bar owner, winner of national and international cocktail contests, founder of „mixschule“*



**480 00 19**  
**Salsa**  
450 ml / 15 3/4 oz  
H: 223 mm / 8 3/4"  
D: 80 mm / 3 1/4"



**481 00 19**  
**Rumba**  
420 ml / 14 3/4 oz  
H: 215 mm / 7 1/2"  
D: 82 mm / 3 1/2"



**482 00 19**  
**Samba**  
400 ml / 14 oz  
H: 228 mm / 9"  
D: 70 mm / 2 3/4"



**483 00 25**  
**Acapulco**  
480 ml / 17 oz  
H: 209 mm / 8 1/4"  
D: 80 mm / 3 1/4"



**140 00 24**  
**Margarita**  
340 ml / 12 oz  
H: 172 mm / 6 3/4"  
D: 111 mm / 4 1/4"



**140 00 25**  
**Cocktailschale**  
**Martini Cocktail**  
240 ml / 8 3/4 oz  
H: 172 mm / 6 3/4"  
D: 116 mm / 4 1/2"



**205 00 25**  
**Cocktailschale**  
**Martini Cocktail**  
250 ml / 8 3/4 oz  
H: 168 mm / 6 1/2"  
D: 106 mm / 4 1/4"



**180 00 07**  
**Champagner**  
**Cocktail**  
160 ml / 5 3/4 oz  
H: 237 mm / 9 1/4"  
D: 70 mm / 2 3/4"



**F 1730**  
**Mixdrink**  
500 ml / 17 1/2 oz  
H: 153 mm / 6"  
D: 93 mm / 3 1/2"



**350 00 09**  
**Collins**  
350 ml / 12 1/4 oz  
H: 144 mm / 5 3/4"  
D: 65 mm / 2 1/2"



**350 00 13**  
**Fizz**  
320 ml / 11 1/4 oz  
H: 166,5 mm / 6 1/2"  
D: 59,5 mm / 2 1/4"



**350 00 22**  
**Sling**  
450 ml / 16 oz  
H: 178 mm / 7"  
D: 66 mm / 2 1/2"



**350 00 16**  
**Old Fashioned**  
420 ml / 14 3/4 oz  
H: 106 mm / 4 1/4"  
D: 85 mm / 3 1/4"



**350 00 46**  
**Sour**  
250 ml / 8 3/4 oz  
H: 85 mm / 3 1/4"  
D: 75 mm / 3"

## Liqueur & Spirits



**355 00 31**  
**The Glencairn Glass**

190 ml / 6 3/4 oz  
H: 115,5 mm / 4 1/2"  
D: 67 mm / 2 3/4"



**205 00 18**  
**Cognac  
Brandy Sniffer**

425 ml / 15 oz  
H: 138 mm / 5 1/2"  
D: 95 mm / 3 3/4"



**F1823**  
**Grappaglas  
Grappa**

90 ml / 3 oz  
H: 173 mm / 6 3/4"  
D: 56 mm / 2"



**205 00 26**  
**Grappaglas  
Grappa**

87 ml / 3 oz  
H: 172 mm / 6 3/4"  
D: 56 mm / 2 1/4"



**205 00 30**  
**Destillat  
Port**

104 ml / 3 3/4 oz  
H: 169 mm / 6 3/4"  
D: 56 mm / 2 1/4"



**205 00 31**  
**Aquavit / Bitter  
Vodka / Aperitif**

50 ml / 1 3/4 oz  
H: 166 mm / 6 1/2"  
D: 56 mm / 2 1/4"



**F5038**  
**Liqueur / Schnaps  
Liqueur**

55 ml / 2 oz  
H: 147 mm / 5 3/4"  
D: 56 mm / 2 1/4"



**F1743**  
**Liqueur / Schnaps  
Liqueur**

55 ml / 2 oz  
H: 122 mm / 4 3/4"  
D: 48 mm / 2"



**F1749**  
**Liqueur / Schnaps  
Liqueur**

30 ml / 1 oz  
H: 105 mm / 4"  
D: 48 mm / 2"



**205 00 20**  
**Stamper  
Shot Glass**

70 ml / 2 1/2 oz  
H: 100 mm / 4"  
D: 46 mm / 1 3/4"



**F2457**  
**Stamper  
Shot Glass**

45 ml / 1 1/2 oz  
H: 80 mm / 3"  
D: 46 mm / 1 3/4"

## Bierpokale / Beer Glasses



# Bierpokale / Beer Glasses

IMPERIAL



**F 1718**  
Pokal 0,5 l  
Beer 0,5 l

620 ml / 21 3/4 oz  
H: 226 mm / 9"  
D: 80 mm / 3"



**F 1717**  
Pokal 0,4 l  
Beer 0,4 l

485 ml / 17 oz  
H: 213 mm / 8 1/2"  
D: 74 mm / 3"



**F 1716**  
Pokal 0,3 l  
Beer 0,3 l

375 ml / 13 1/4 oz  
H: 198 mm / 7 3/4"  
D: 72 mm / 2 3/4"



**F 1715**  
Pokal 0,25 l  
Beer 0,25 l

320 ml / 11 1/4 oz  
H: 190 mm / 7 1/2"  
D: 66 mm / 2 1/2"



**F 1714**  
Pokal 0,2 l  
Beer 0,2 l

260 ml / 9 1/4 oz  
H: 176 mm / 7"  
D: 66 mm / 2 1/2"



**F 1729**  
Schwenker 0,3 l  
Beer 0,3 l

390 ml / 13 3/4 oz  
H: 145 mm / 5 3/4"  
D: 85 mm / 3 1/4"



**F 1730**  
Schwenker 0,4 l  
Beer 0,4 l

500 ml / 17 1/2 oz  
H: 153 mm / 6"  
D: 93 mm / 3 1/4"

BERLIN

ISERLOHN



**F 1737**  
Pokal 0,4 l  
Beer 0,4 l

500 ml / 17 1/2 oz  
H: 224 mm / 8 3/4"  
D: 80 mm / 3"



**F 1736**  
Pokal 0,3 l  
Beer 0,3 l

400 ml / 14 oz  
H: 210 mm / 8 1/4"  
D: 76 mm / 3"



**F 1735**  
Pokal 0,25 l  
Beer 0,25 l

320 ml / 11 1/4 oz  
H: 193 mm / 7 1/2"  
D: 70 mm / 2 3/4"



**F 1734**  
Pokal 0,2 l  
Beer 0,2 l

270 ml / 9 1/2 oz  
H: 184 mm / 7 1/4"  
D: 68 mm / 2 3/4"



**140 00 50**  
Weizenbier  
Wheat Beer

380 ml / 13 1/2 oz  
H: 220 mm / 8 1/2"  
D: 64 mm / 2 1/2"



**140 00 52**  
Weizenbier  
Wheat Beer

660 ml / 22 1/4 oz  
H: 249 mm / 9 3/4"  
D: 78 mm / 3"



**200 00 50**  
Weizenbier  
Wheat Beer

690 ml / 24 1/2 oz  
H: 231,5 mm / 9"  
D: 89 mm / 3 1/2"

Weizenbier  
Wheat Beer

KÖNIG



**F 1725**  
Pokal 0,4 l  
Beer 0,4 l

520 ml / 18 1/4 oz  
H: 189 mm / 7 1/2"  
D: 87 mm / 3 1/2"



**F 1617**  
Pokal 0,3 l  
Beer 0,3 l

430 ml / 15 1/4 oz  
H: 178 mm / 7"  
D: 82 mm / 3 1/4"



**F 1647**  
Pokal 0,25 l  
Beer 0,25 l

360 ml / 12 3/4 oz  
H: 160 mm / 6 1/4"  
D: 76 mm / 3"



**F 1652**  
Pokal 0,2 l  
Beer 0,2 l

260 ml / 9 1/4 oz  
H: 153 mm / 6"  
D: 69 mm / 2 3/4"



**103 00 19**  
Biertulpe  
Beer

390 ml / 13 3/4 oz  
H: 236 mm / 9 1/4"  
D: 73 mm / 3"



**200 00 19**  
Bier  
Beer

430 ml / 15 1/4 oz  
H: 223,5 mm / 9"  
D: 75 mm / 3"



**210 00 19**  
Bierpokal  
Beer

390 ml / 13 3/4 oz  
H: 177 mm / 7"  
D: 73 mm / 2 3/4"

Bierpokale  
Beer Glasses

# New York Bar



**350 00 14**  
Soft-Drink  
Juice-Drink

290 ml / 10 ¼ oz  
H: 107 mm / 4 ¼"  
D: 70 mm / 2 ¾"



**350 00 09**  
Mix-Drink  
Mix-Drink

350 ml / 12 ¼ oz  
H: 144 mm / 5 ¾"  
D: 65 mm / 2 ½"



**350 00 10**  
Softdrink groß  
Juice large

380 ml / 13 ½ oz  
H: 155 mm / 6"  
D: 65 mm / 2 ½"



**350 00 12**  
Longdrink  
Longdrink

405 ml / 14 ¼ oz  
H: 165 mm / 6 ½"  
D: 66 mm / 2 ½"



**350 00 13**  
Campari-Drink  
Aperiti

320 ml / 11 ¼ oz  
H: 166,5 mm / 6 ½"  
D: 59,5 mm / 2 ¼"



**350 00 22**  
Highball  
Highball

450 ml / 16 oz  
H: 178 mm / 7"  
D: 66 mm / 2 ½"



**350 00 47**  
Mini-Drink  
Tumbler small

190 ml / 6 ¾ oz  
H: 80 mm / 3 ¼"  
D: 68 mm / 2 ½"



**350 00 46**  
Rocks  
Whisky tumbler

250 ml / 8 ¾ oz  
H: 85 mm / 3 ¼"  
D: 75 mm / 3"



**350 00 15**  
Whisky pur  
Whisky tumbler

320 ml / 11 ¼ oz  
H: 94 mm / 3 ¾"  
D: 80 mm / 3 ¼"



**350 00 16**  
Whisky on the rocks  
Whisky D.O.F.

420 ml / 14 ¾ oz  
H: 106 mm / 4 ¼"  
D: 85 mm / 3 ¼"



**350 00 20**  
Stamper  
Shot Glass

57 ml / 2 oz  
H: 81 mm / 3 ¼"  
D: 39 mm / 1 ½"

# Becher / Tumbler



**352 00 12**  
**Becher klar**  
**Tumbler transparent**

465 ml / 16 1/2 oz  
H: 120 mm / 4 3/4"  
D: 85 mm / 3 1/2"



**452 70 14**  
**Becher blau**  
**Tumbler blue**

470 ml / 16 1/2 oz  
H: 120 mm / 4 3/4"  
D: 87 mm / 3 1/2"



**452 71 14**  
**Becher rot**  
**Tumbler red**

470 ml / 16 1/2 oz  
H: 120 mm / 4 3/4"  
D: 87 mm / 3 1/2"



**452 72 14**  
**Becher grün**  
**Tumbler green**

470 ml / 16 1/2 oz  
H: 120 mm / 4 3/4"  
D: 87 mm / 3 1/2"



**452 73 14**  
**Becher bernstein**  
**Tumbler amber**

470 ml / 16 1/2 oz  
H: 120 mm / 4 3/4"  
D: 87 mm / 3 1/2"





Dekanter, Krüge & Karaffen  
*Decanter, Jugs & Carafes*



**402 00 59**  
**Dekanter Teide**  
**Decanter Teide**

750 ml / 26 1/2 oz  
 H: 240 mm / 9 1/2"  
 D: 238 mm / 9 1/2"



**402 01 59**  
**Dekanter Teide black**  
**Decanter Teide black**

750 ml / 26 1/2 oz  
 H: 240 mm / 9 1/2"  
 D: 238 mm / 9 1/2"



**401 00 59**  
**Dekanter Earth**  
**Decanter Earth**

750 ml / 26 1/2 oz  
 H: 285 mm / 11 1/4"  
 D: 175 mm / 7"



**401 01 59**  
**Dekanter Earth blue**  
**Decanter Earth blue**

750 ml / 26 1/2 oz  
 H: 285 mm / 11 1/4"  
 D: 175 mm / 7"



**400 00 59**  
**Dekanter Fire**  
**Decanter Fire**

750 ml / 26 1/2 oz  
 H: 265 mm / 10 1/2"  
 D: 196 mm / 7 3/4"



**403 00 59**  
**Dekanter Erebus**  
**Decanter Erebus**

1500 ml / 53 oz  
 H: 295 mm / 11 1/2"  
 D: 222 mm / 8 3/4"



**404 00 59**  
**Dekanter Barcelona**  
**Decanter Barcelona**

1500 ml / 53 oz  
 H: 285 mm / 11 1/4"  
 D: 190 mm / 7 1/2"



**405 00 59**  
**Dekanter Osorno**  
**Decanter Osorno**

750 ml / 26 1/2 oz  
 H: 305 mm / 12"  
 D: 170 mm / 6 3/4"



**407 00 21**  
**Trichter**  
**Funnel**

H: 160 mm / 6 1/4"  
 D: 110 mm / 4 1/4"



**100 00 59**  
**Dekanter WEINLAND**  
**Decanter WEINLAND**

750 ml / 26 1/2 oz  
 H: 213 mm / 8 1/2"  
 D: 194 mm / 7 1/2"



**140 00 59**  
**Dekanter GRANDEZZA**  
**Decanter GRAMDEZZA**

750 ml / 26 1/2 oz  
 H: 200 mm / 8"  
 D: 150 mm / 6"



**200 00 59**  
**Dekanter CLASSIC**  
**Decanter CLASSIC**

750 ml / 26 1/2 oz  
 H: 217 mm / 8 1/2"  
 D: 210 mm / 8 1/4"



**205 00 59**  
**Dekanter PROFESSIONAL**  
**Decanter PROFESSIONAL**

750 ml / 26 1/2 oz  
 H: 217 mm / 8 1/2"  
 D: 205 mm / 8"



**86009956000**  
**Dekanter**  
**Decanter**

750 ml / 26 1/2 oz  
 H: 246 mm / 9 3/4"  
 D: 214 mm / 8 1/2"



**86091177000**  
**Dekanter**  
**Decanter**

750 ml / 26 1/2 oz  
 H: 200 mm / 7 3/4"  
 D: 215 mm / 8 1/2"



**86507370091**  
**Dekanter BORDEAUX**  
**Decanter BORDEAUX**

750 ml / 26 1/2 oz  
 H: 255 mm / 10"  
 D: 180 mm / 7"



**200 00 55**  
**Kühler**  
**Cooler**

H: 210 mm / 8 1/4"  
 D: 260 mm / 10 1/4"



**400 00 59**  
**Dekanter FIRE 3/4 l**  
**Decanter FIRE 26 1/2 oz**

750 ml / 26 1/2 oz  
 H: 265 mm / 10 1/2"  
 D: 196 mm / 7 3/4"



**400 00 64**  
**Dekanter FIRE 1/2 l**  
**Decanter FIRE 17 1/2 oz**

500 ml / 17 1/2 oz  
 H: 210 mm / 8 1/4"  
 D: 147 mm / 5 3/4"



**400 00 63**  
**Dekanter FIRE 3/8 l**  
**Decanter FIRE 13 oz**

375 ml / 13 oz  
 H: 200 mm / 8"  
 D: 140 mm / 5 1/2"



**400 00 62**  
**Dekanter FIRE 1/4 l**  
**Decanter FIRE 9 oz**

250 ml / 9 oz  
 H: 185 mm / 7 1/4"  
 D: 130 mm / 5"



**400 00 61**  
**Dekanter FIRE 1/8 l**  
**Decanter FIRE 4 1/2 oz**

125 ml / 4 1/2 oz  
 H: 140 mm / 5 1/2"  
 D: 100 mm / 4"

Krüge & Karaffen mundgeblasen / Jugs & Carafes mouth-blown

ONE FOR ALL



**86506/50/00/91**  
Schräghalskaraffe 1 l  
Slant Carafe 35 oz

1000 ml / 35 oz  
H: 285 mm / 11 1/4"  
D: 160 mm / 6 1/4"



**86506/25/00/91**  
Schräghalskaraffe 0,5 l  
Slant Carafe 17 1/2 oz

500 ml / 17 1/2 oz  
H: 240 mm / 9 1/2"  
D: 120 mm / 4 3/4"



**86506/15/00/91**  
Schräghalskaraffe 0,35 l  
Slant Carafe 12 1/2 oz

350 ml / 12 1/2 oz  
H: 210 mm / 8 1/4"  
D: 98 mm / 3 3/4"



**86506/13/00/91**  
Schräghalskaraffe 0,25 l  
Slant Carafe 9 oz

250 ml / 9 oz  
H: 195 mm / 7 3/4"  
D: 95 mm / 3 1/2"



**86506/06/00/91**  
Schräghalskaraffe 0,125 l  
Slant Carafe 4 1/2 oz

125 ml / 4 1/2 oz  
H: 160 mm / 6 1/4"  
D: 80 mm / 3"

EXKLUSIV



**85154/86/00/90**  
Krug mit Eislippe 1,5 l  
Pitcher with ice guard 51 1/2 oz

1500 ml / 51 1/2 oz  
H: 213 mm / 8 1/2"  
D: 133 mm / 5 1/4"



**85154/85/00/90**  
Krug 1,5 l  
Pitcher 51 1/2 oz

1500 ml / 51 1/2 oz  
H: 213 mm / 8 1/2"  
D: 131 mm / 5 1/4"



**85154/80/13/90**  
Krug 1 l  
Pitcher 35 oz

1000 ml / 35 oz  
H: 190 mm / 7 1/2"  
D: 113 mm / 4 1/2"



**85154/70/13/90**  
Krug 0,5 l  
Pitcher 17 1/2 oz

500 ml / 17 1/2 oz  
H: 142 mm / 5 1/2"  
D: 97 mm / 3 3/4"



**85154/45/13/90**  
Krug 0,25 l  
Jug 9 oz

250 ml / 9 oz  
H: 120 mm / 4 3/4"  
D: 73 mm / 3"



**85154/40/13/90**  
Krug 0,2 l  
Jug 7 oz

200 ml / 7 oz  
H: 110 mm / 4 1/2"  
D: 70 mm / 2 3/4"



**85154/32/13/90**  
Krug 0,125 l  
Jug 4 1/2 oz

125 ml / 4 1/2 oz  
H: 96 mm / 3 3/4"  
D: 62 mm / 2 1/2"

KRÜGE / JUGS



**86051261000**  
Krug 2 l  
Jug 70 1/2 oz

2000 ml / 70 1/2 oz  
H: 310 mm / 12"  
D: 109 mm / 4 1/4"



**86005448000**  
Krug 1,25 l  
Jug 44 oz

1250 ml / 44 oz  
H: 252 mm / 10"  
D: 100 mm / 4"



**400 00 57**  
Weißweinkaraffe  
Carafe White Wine

600 ml / 21 1/4 oz  
H: 260 mm / 10 1/4"  
D: 130 mm / 5"



**400 00 58**  
Spirituosenkaraffe  
Carafe Spirits

1000 ml / 35 1/4 oz  
H: 270 mm / 10 1/2"  
D: 150 mm / 6"

FIRE

Krüge & Karaffen maschinell gefertigt / *Jugs & Carafes* machine-made

SALZBURG



09251/80/00/47  
Krug 1 l  
Pitcher 35 oz

1000 ml / 35 oz  
H: 163 mm / 6 1/2"  
D: 130 mm / 5"



09251/70/00/47  
Krug 0,5 l  
Pitcher 17 1/2 oz

500 ml / 17 1/2 oz  
H: 131 mm / 5 1/4"  
D: 105 mm / 4"



09251/45/00/47  
Krug 0,25 l  
Pitcher 9 oz

250 ml / 9 oz  
H: 105 mm / 4"  
D: 83 mm / 3 1/4"



09251/40/00/47  
Krug 0,2 l  
Pitcher 7 oz

200 ml / 7 oz  
H: 105 mm / 4"  
D: 76 mm / 3"



09251/32/00/47  
Krug 0,125 l  
Pitcher 4 1/2 oz

125 ml / 4 1/2 oz  
H: 85 mm / 3 3/4"  
D: 69 mm / 2 3/4"

GRINZING



40004/80/80/47  
Krug 1 l  
Pitcher 35 oz

1000 ml / 35 oz  
H: 190 mm / 7 1/2"  
D: 114 mm / 4 1/2"



40004/70/80/47  
Krug 0,5 l  
Pitcher 17 1/2 oz

500 ml / 17 1/2 oz  
H: 156 mm / 6"  
D: 92 mm / 3 1/2"



40004/45/80/47  
Krug 0,25 l  
Pitcher 9 oz

250 ml / 9 oz  
H: 116 mm / 4 1/2"  
D: 75 mm / 3"



40004/40/80/47  
Krug 0,2 l  
Pitcher 7 oz

200 ml / 7 oz  
H: 105 mm / 4"  
D: 75 mm / 3"



40004/32/80/47  
Krug 0,125 l  
Pitcher 4 1/2 oz

125 ml / 4 1/2 oz  
H: 95 mm / 3 3/4"  
D: 63 mm / 2 1/2"

PISA



40158/80/85/47  
Karaffe 1 l  
Carafe 35 oz

1000 ml / 35 oz  
H: 249 mm / 9 3/4"  
D: 142 mm / 5 1/2"



40158/70/85/47  
Karaffe 0,5 l  
Carafe 17 1/2 oz

500 ml / 17 1/2 oz  
H: 206 mm / 8"  
D: 118 mm / 4 3/4"



40158/45/85/47  
Karaffe 0,25 l  
Carafe 9 oz

250 ml / 9 oz  
H: 171 mm / 6 3/4"  
D: 97 mm / 3 3/4"



40158/40/85/47  
Karaffe 0,2 l  
Carafe 7 oz

200 ml / 7 oz  
H: 163 mm / 6 1/2"  
D: 93 mm / 3 3/4"



40149/75/80/99  
Karaffe 0,75 l  
Carafe 26 1/2 oz

750 ml / 26 1/2 oz  
H: 260 mm / 10 1/4"  
D: 101 mm / 4"



40149/70/80/99  
Karaffe 0,5 l  
Carafe 17 1/2 oz

500 ml / 17 1/2 oz  
H: 224 mm / 8 3/4"  
D: 89 mm / 3 1/2"



40149/45/80/99  
Karaffe 0,25 l  
Carafe 9 oz

250 ml / 9 oz  
H: 176 mm / 7"  
D: 77 mm / 3"

PURITY



Accessoires für den gedeckten Tisch  
*Table Top Accessories*



**F3-00408**  
Krempenvase  
Brim Vase

H: 250 mm / 9 3/4"  
D: 253 mm / 10"



**F3-00406**  
Krempenvase  
Brim Vase

H: 215 mm / 8 1/2"  
D: 220 mm / 8 1/2"



**F3-00407**  
Krempenvase  
Brim Vase

H: 170 mm / 6 3/4"  
D: 172 mm / 6 3/4"



**F3-00411**  
Bouquetvase  
Bouquet Vase

H: 210 mm / 8 1/4"  
D: 135 mm / 5 1/4"



**F3-00410**  
Bouquetvase  
Bouquet Vase

H: 175 mm / 6 3/4"  
D: 132 mm / 5 1/4"



**F3-00409**  
Bouquetvase  
Bouquet Vase

H: 140 mm / 5 1/2"  
D: 135 mm / 5 1/4"



**F3-00399**  
Kugelvase  
Bowl Vase

H: 180 mm / 7"  
D: 230 mm / 9"



**F3-00392**  
Kugelvase  
Bowl Vase

H: 140 mm / 5 1/2"  
D: 179 mm / 7"



**F3-00400**  
Kugelvase  
Bowl Vase

H: 107 mm / 4 1/4"  
D: 137 mm / 5 1/2"



**F3-00413**  
Bouquetvase  
Bouquet Vase

H: 260 mm / 10 1/4"  
D: 115 mm / 4 1/2"



**F3-00412**  
Bouquetvase  
Bouquet Vase

H: 210 mm / 8 1/4"  
D: 115 mm / 4 1/2"



**F3-00415**  
Stielvase  
Stem Vase

H: 250 mm / 9 3/4"  
D: 72 mm / 2 3/4"



**F3-00414**  
Stielvase  
Stem Vase

H: 210 mm / 8 1/4"  
D: 67 mm / 2 3/4"



**F3-00416**  
Stielvase  
Stem Vase

H: 230 mm / 9"  
D: 83 mm / 3 1/4"



**F3-00434**  
Vase mini  
Vase mini

H: 115 mm / 4 1/4"  
D: 80 mm / 3 1/4"

Windlichter / Storm Lamps



**F3-00435**  
 Windlicht  
 Storm Lamp  
 H: 290 mm / 11 1/2"  
 D: 180 mm / 7"



**F3-00436**  
 Windlicht  
 Storm Lamp  
 H: 250 mm / 9 3/4"  
 D: 155 mm / 6"



**F3-00437**  
 Windlicht  
 Storm Lamp  
 H: 220 mm / 8 3/4"  
 D: 180 mm / 7"

Dosen / Tins



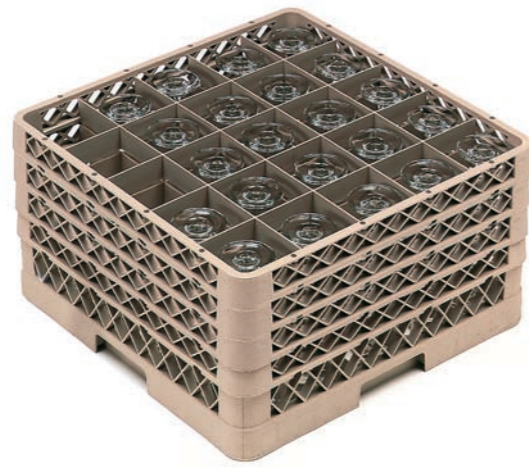
**F3-00431**  
 Dose mit Deckel  
 Bowl with top  
 H: 65 mm / 2 1/2"  
 D: 150 mm / 6"



**F3-00432**  
 Dose mit Deckel  
 Bowl with top  
 H: 65 mm / 2 1/2"  
 D: 130 mm / 5"







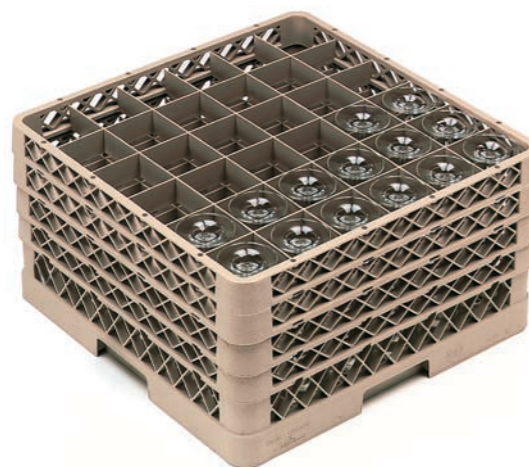
**VM-80006**  
Spülkorb für 25 Gläser mit einem  
Durchmesser von 75 - 90 mm

*25 compartment rack  
Glass Diameter: 75 - 90 mm*



**VM-80005**  
Spülkorb für 16 Gläser mit einem  
Durchmesser von 90 - 113 mm

*16 compartment rack  
Glass Diameter: 90 - 113 mm*



**VM-80007**  
Spülkorb für 36 Gläser mit einem  
Durchmesser von 64 - 75 mm

*36 compartment rack  
Glass Diameter: 64 - 75 mm*

*optimale Lagerung / optimal storage*

*professionelle Reinigung / professional cleaning*

*sicherer Transport / safe transport*

*optimaler Glasschutz / optimal glass protection*

*problemlos erweiterbar / easily expandable*

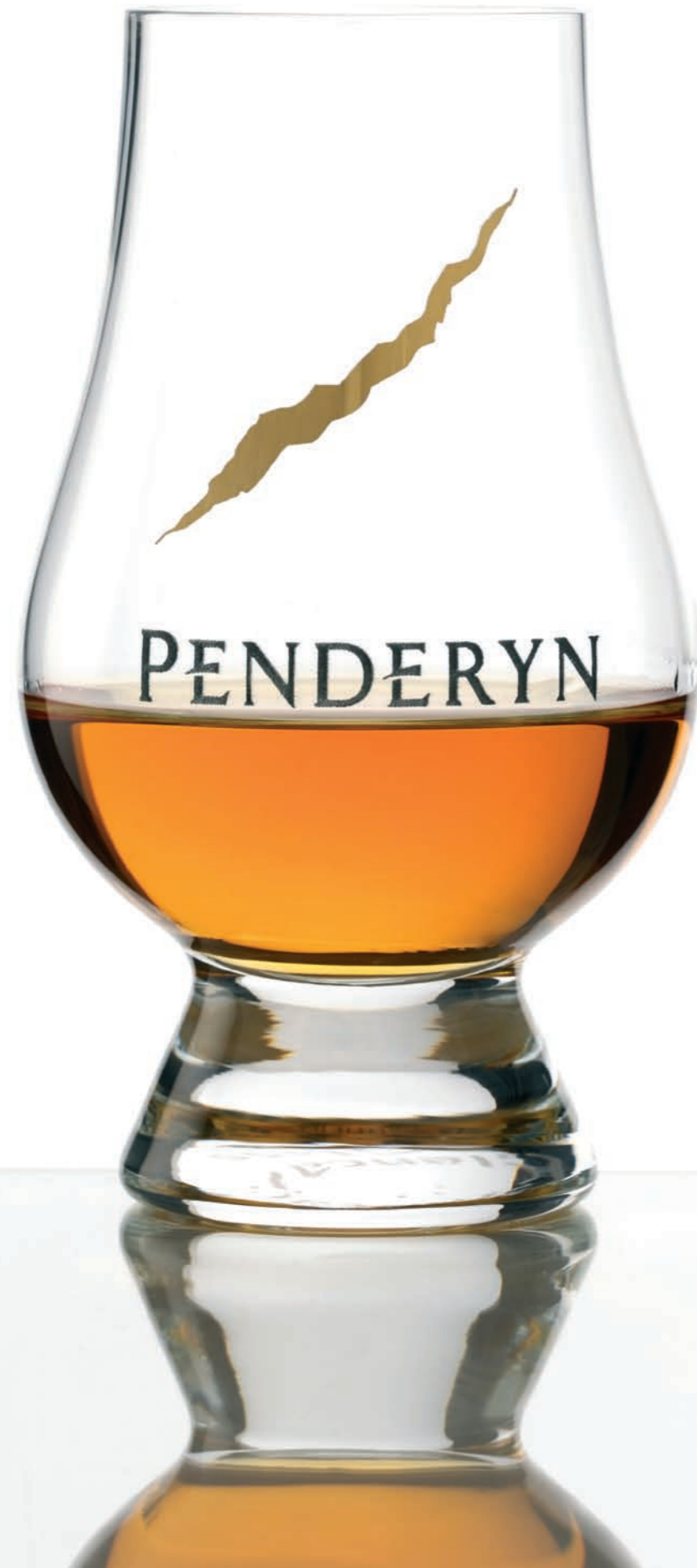
*sehr gute Wasserzirkulation / perfect water circulation*

Alle Spülkörbe sind aus saharabraunem Kunststoff und bestehen aus jeweils **1 Grundgestell & 4 Aufsätzen**. Dies entspricht einer **Innenhöhe von rund 24 cm**. Das **Standardaußenmaß** liegt bei **50 x 50 cm (BxT)** - passend für jede Gastro-Standard-Spülmaschine.

Sondergrößen auf Anfrage

*All racks are light brown coloured consisting of **1 compartment base rack & 4 extenders** with a total **internal height of approx. 24 cm**. The **external dimension is 50 x 50 cm** appropriate for all standard dish washers used in the Hospitality Industry.*

*Special sizes on request*



Nutzen Sie das Glas als Werbeträger. Nach Ihren Wünschen dekorieren wir jedes Glas - ob Kelchglas oder Becher. Modernste Technologien ermöglichen mehrfarbige Dekore und 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 häufig durch das Sandstrahlen aufgetragen. Außerdem sind mehrfarbige Abziehbilder, Gold-/Silber-/Platinränder, Einfärbung der Gläser und maschinelle Schriffe jeglicher Art möglich.

*Custom decorated glassware is the perfect way to create product or brand promotion. We decorate every glass on your request - stemware as well as tumblers. State-of-the-art technology enables multi-coloured pattern and different designs. The variety of motives is unlimited.*

*Screenprinting enables a very detailed print onto glass - regardless of your size and colour requests. Logos on the bottom of the glasses are achieved by sandblasting. Multicoloured stickers, gold/silver/platinum rims, colouring of glasses and any kind of cuts are possible too.*











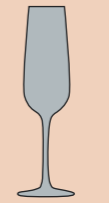
Es kommt nicht auf eine endlose Auswahl an Gläsern an. Nicht jede Rebsorte braucht ihr eigenes Glas, jedoch jeder Weintyp. Jeder Wein hat seinen eigenen Charakter - von reif, kraftvoll und schwer über fruchtig und leicht bis hin zu würzig oder süß.



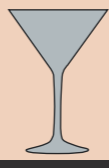


Um jedem Charakter gerecht zu werden, braucht es unterschiedliche Gläser mit unterschiedlichen Größen und Formen. Die Form des Weinkelchs beeinflusst die Entfaltung des Weines im Glas. Zum Beispiel brauchen oder fordern vollmundige, gerbstoffarme Weine viel Luft, um sich zu entfalten. Der bauchige Kelch 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.

*It doesn't matter how many glasses you have. 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.*

*We need different glasses with different sizes and shapes to support wine's character. The shape of bowl influences the development of the wine in the glass. For example full-bodied, low-tannic wines need or demand abundant air to unfold. The wide bowl enlarges the contact surface of the wine with the aerial oxygen. Thereby taste and bouquet develop faster and better. However young and fruity wines require a glass with a smaller bowl, where they evolve their optimum flavour as well.*

| Burgunder / Burgundy  | Bordeaux   | Rotweinkelch / Red Wine   | Weißweinkelch / White Wine  | Weißweinglas / Wine Small   |
|---|--|---|---|---|
| reife, hochwertige, tannin-arme Rotweine<br><i>mature, high-quality, low-tannic red wine</i>  | kraftvolle, tannin-betonte Rotweine<br><i>powerful, high-tannic red wines</i>  | klassischer Rotwein mit viel Körper<br><i>classic, full-bodied red wines</i>  | schwere Weißweine, mittelschwere Rotweine<br><i>full-bodied white wines, medium-bodied red wines</i>  | leichte und mittelschwere Weißweine, leichte Rotweine<br><i>light and medium-bodied white wines, light-bodied red wines</i>                         |
|  Brunello di Montalcino<br>Barbaresco<br>Barolo<br>Pinot noir<br>Bourgogne<br>Tempranillo |  Amarone<br>Aglianico<br>Cabernet-Sauvignon<br>Bordeaux<br>Syrah<br>Blafränkisch |  Chianti classico<br>Chianti riserva<br>Monteulciano<br>Barbera<br>Zweigelt |  Pinot grigio<br>Pinot bianco<br>Malvasia<br>Trebiano<br>Gewürztraminer<br>Chardonnay |  Pinot Bianco<br>Müller-Thurgau<br>Silvaner<br>Gavi<br>Riesling |
| Größe / Size 00   | Größe / Size 35  | Größe / Size 01   | Größe / Size 02   | Größe / Size 03   |

| Süßweinkelch / Port  | Degustationsglas / Tasting  | Champagner / Champagne  | Sektkelch / Flute Champagne   |
|--|---|---|---|
| liebliche, süße Rot- und Weißweine<br><i>sweet red and white wines</i>   | rote und weiße Landweine, einfache Tafelweine<br><i>red and white table wines</i>     | reife, edle Champagner und Schaumweine<br><i>mature, precious champagnes, sparkling wines and cuveés</i>  | trockene, fruchtige Schaumweine<br><i>fruity, dry champagnes and sparkling wines</i>  |
|  sweet Sherry<br>sweet White Wines<br>süßer Sherry<br>Port<br>Soave<br>edelsüße Weißweine |  |  Franciacorta<br>Champagner<br>Champagner Rosé<br>Champagner-Cocktails<br>Spumanti |  Prosecco<br>Spumanti<br>Charmat<br>Brut<br>Cava |
| Größe / Size 04  | Größe / Size 31   | Größe / Size 29   | Größe / Size 07   |

| Destillat / Liqueur  | Cognac / Brandy  | Cocktail / Martini  | Grappa   | Aquavit   |
|--|--|---|--|---|
|  Obstbrände<br>Armagnac<br>Calvados<br>Rum<br>Sherry<br>Bitters<br>Digestifs<br>Underberg |  Cognac<br>Brandy |  Martini<br>Martini-Cocktails<br>Manhattan |  Grappa<br>Marc<br>Tresternbrände |  Grappa<br>Aquavit |
| Größe / Size 30  | Größe / Size 18  | Größe / Size 25   | Größe / Size 26  | Größe / Size 31   |



## Restaurants Deutschland / Germany:

Restaurant „Vau“, Berlin

Restaurant „Wein am Rhein“, Köln

„Die Spindel“, Berlin

Sächsisches Staatsweingut Schloß Wackerbarth, Radebeul

Schloß Höchst, Frankfurt/Main

Weinbar „Rutz“, Berlin

Restaurant „Tafelhaus“, Hamburg

## Restaurants weltweit / worldwide:

Angelo's 677 Prime, Albany/USA

Anthony's Pier 4, Boston/USA

Chicago Chop House, Chicago/USA

Highlawn Pavillion, West Orange/USA

Ram's Head Inn, Galloway/USA

The Manor, West Orange/USA

Tribeca Grill, New York/USA

Washington Duke Inn & Golf Club, Durham/USA

SIX Restaurant, Gateshead/England

## Restaurantketten/Restaurant Chains USA:

Nick & Stef's Steakhouse, Los Angeles  
(Patina Restaurant Group)

O'Charleys Restaurants

Roy's Restaurant

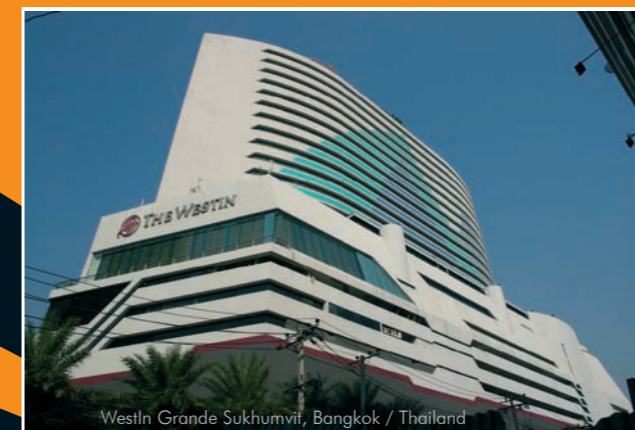
Ruth Chris Steakhouses

Season 52

Shula's Steakhouses

Smith & Wollensky

The Palm Steak House Group



## Hotels Deutschland / Germany

Hotel Ellington, Berlin

Hotel „Wilder Mann“, Dresden

COLUMBIA Hotel Casino Travemünde

Hotel de Rome, Berlin

## Hotels weltweit / worldwide

Hilton Hotel, Dublin/Ireland

Hilton Hotel, Singapore

Le Méridien, Kuala Lumpur/Malaysia

Le Méridien Chiang Mai, Thailand

Le Méridien, Tokyo/Japan

Mandarin Oriental, Singapore

Marina Mandarin, Singapore

Grand Hyatt, Singapore

Swissotel, Singapore

Sheraton Towers, Singapore

Pan Pacific, Singapore

Fullerton, Singapore

Convention Center, Kuala Lumpur/Malaysia

Crown Plaza, Kuala Lumpur/Malaysia

Shangri La, Kuala Lumpur/Malaysia

The WestIn, Kuala Lumpur, Malaysia

The WestIn Grande Sukhumvit, Bangkok/Thailand

The WestIn Beijing/China

Jumeirah, Dubai

Four Seasons, Dublin/Ireland

Beverly Hills Hotel, Los Angeles/USA

Waldorf Astoria, New York/USA

Homestead Hotels, USA

Greenbrier Hotel, White Sulphur Springs/USA

Melbourne Cricket Ground, Melbourne/Australia

## Lieferant von bleifreiem Kristallglas für:

MARRIOTT-Hotels in Europa, Asien & Australien

STARWOOD, Hotels & Resorts Worldwide, Inc.

## Supplier of lead-free crystal for:

MARRIOTT Hotels in Europe, Asia & Australia

STARWOOD Hotels & Resorts Worldwide, Inc.



---

Stölzle Lausitz GmbH  
Berliner Str. 22-32  
D-02943 Weißwasser

Tel.: +49 (0) 3576 - 268 0  
Fax: +49 (0) 3576 - 268 249

E-Mail: [office@stoelzle-lausitz.de](mailto:office@stoelzle-lausitz.de)  
Web: [www.stoelzle-lausitz.com](http://www.stoelzle-lausitz.com)