Pure

Pascale Naessens

SERAX

Während das ganze Land unter der Ausgangssperre zum Stillstand kam, suchte Pascale Naessens Zuflucht in ihrem Atelier. Ganze Tage und Nächte lang schnitt sie sich dort, in ihrem ureigenen Kokon, von der immer bedrohlicheren Außenwelt ab. „Ich habe mich voll und ganz darauf konzentriert, ein neues Service zu entwerfen", erzählt Pascale. „Rückblickend war das zwar eine sehr seltsame, zugleich aber auch eine sehr produktive Zeit." Pascale musste an ihrem neuen, azurblauen Geschirr auch gar nicht mehr lange herumexperimentieren. „Gedanklich hatte ich alles schon längst klar vor Augen. Wir waren erst kurz zuvor im Urlaub gewesen, wo ich jeden Abend vor dem Einschlafen darüber nachdachte, was ich als nächstes machen wollte – über die Formen und Farben. Als ich schließlich im Atelier an die Arbeit ging, hatte ich die ganze Kollektion schon fertig im Kopf. Ich musste meine Ideen nur noch umsetzen." Obschon das neue Service, dem Aussehen und Gefühl nach, nahtlos an die früheren Pure-Kollektionen anknüpft, springt die azurblaue Farbe hier deutlich ins Auge. „Die Farbe passt zu Essen unwahrscheinlich gut – obwohl blau eigentlich keine einfache Farbe ist. Ich habe lange nach dem perfekten Farbton gesucht. Das Ergebnis ist eine ideale Mischung aus Grau, Blau und Violett." Neben dem Service hat Pascale aus dem Lockdown noch Küchenmesser in zwei unterschiedlichen Ausführungen mitgebracht. Sie sind aus schwarzem, herrlich stromlinienförmigem Edelstahl und natürlichem Olivenholz gefertigt. Die Servierschalen aus Eschenholz passen dabei perfekt zu den Holzlöffeln, die schon länger Teil der Pure-Reihe sind. „Alle Bestandteile der Pure-Kollektion lassen sich untereinander kombinieren. Ich finde es wunderbar, wenn nicht alles genau gleich aussieht. Ein Farb- und Materialmix verleiht einem gedeckten Tisch Persönlichkeit."

PASCALE NAESSENS

Nach fünf intensiven Jahren als internationales Fotomodel kehrte Pascale Naessens nach Belgien zurück, wo sie eine Karriere bei einem Fernsehsender startete und ihre Leidenschaft für die Themen Gesundheit und Kochen nicht nur durch eine Ausbildung zur Ernährungsberaterin und Gastwirtin zeigte, sondern auch in mehreren Kochbüchern. Heute ist Pascale eine der meist verkauften Kochbuch-Autorinnen Belgiens. Ihre Faszination für Keramik führte zu der Geschirr-Linie „Pure" für Serax, die perfekte Ergänzung zu ihren Kochbüchern. Pur: der rote Faden in ihrem Leben.

Pure

Pascale Naessens

SERAX

Pascale Naessens erweitert die erfolgreiche Kollektion Pure um ein brandneues Service. Den Formen und der Ausführung nach knüpft dieses umfangreiche Service perfekt an die nostalgische, von der Natur inspirierte Pure-Reihe an. „Die blau-violette Farbe passt zu Essen unwahrscheinlich gut", erklärt Pascale. „Für mich bleibt das Essen der wichtigste Ausgangspunkt des Gestaltungsprozesses. Noch ehe ich das Service hergestellt habe, sehe ich das Essen schon darauf liegen.

Die Schüsseln aus gebranntem Eschenholz passen perfekt zu den Holzlöffeln, die bereits länger Teil der Pure-Kollektion sind. Vor allem die Haptik des Holzes ist es, die Pascale fasziniert: „Das fühlt sich an, als würde man die Natur mit Händen greifen." Die Schüsseln und Schalen sind zum Servieren von Obst, Nüssen oder Salat ideal geeignet. Zu den Servierschalen kommen noch passende Untersetzer hinzu – eine perfekte, charaktervolle Ergänzung zu Wasser- und Weingläsern.

Auf der Grundlage des asiatischen Nakiri-Messers, das Pascale Naessens selbst als „ihr perfektes Messer" bezeichnet, hat sie einige sehr praktische Küchenmesser entwickelt. „Man muss sicherlich nicht der große Hobbykoch sein, um damit arbeiten zu können", versichert sie. Die stromlinienförmigen Messer aus Edelstahl werden in zwei Ausführungen angeboten: Das kleinere Gemüsemesser für den täglichen Gebrauch verfügt über eine große Schneide, die nicht spitz zuläuft, sondern abgewinkelt ist. Dadurch ist es zum Kleinschneiden von Gemüse und Kräutern ideal. Die etwas größere Ausführung eignet sich wunderbar, um beispielsweise einen Kürbis zu zerteilen, kann aber natürlich auch für Fisch oder Fleisch verwendet werden. Nur das größere Messer ist in der robusten und etwas nostalgisch wirkenden Ausführung mit Olivenholz zu haben.

Retail Preis
Pure - von €6.75 bis €150.00