



MONEYPENNY HIPPTIPP

SEPTEMBER 2019



WEIBLICH - AUTHENTISCH - ERFOLGREICH

Business-Bluse einmal anders! Ein femininer Schnitt, Pastelltöne und St. Galler Spitze bringen Weiblichkeit, Authentizität und Frische in die eher dunkel geprägte Business-Bekleidung der Frau.

[Milena Kyburz](#) ist eine Jungdesignerin und hat Grosses vor: Sie will die Business-Bekleidung der modernen Frau revolutionieren. Durch ihre langjährige Tätigkeit im Bankensektor weiss Sie genau, was Frauen in der Businesswelt suchen: Neue, feminine Schnitte, ein hoher Tragekomfort und exklusive und natürliche Materialien.

Der erste Schritt ist ihr mit der Blusenkollektion gelungen. Die feinen Pastelltöne sind auch im Business-Bereich sehr gut tragbar. Die St. Galler Spitze, welche die Kundin selber wählt, ist der Tupper auf dem „I!“.

Wir werden auch in Zukunft von der Jungdesignerin hören: Für Frühling/Sommer 2020 ist eine nachhaltige Business-Kollektion für Frauen geplant.



Mirjam Roosdrop – Mode Made in Zug

Nach dem ESAF ist sozusagen vor dem ESAF! Mirjam Roosdrop macht aus alten, kaputten Schwingenhosen, welche für die starken Männer im Sport nicht mehr verwendbar sind, super coole Schwingröcke für starke Frauen!

Die strapazierbaren Zwilchhosen werden ursprünglich von Sattlern hergestellt und jede Hose besitzt für sich seine eigene Geschichte. So wird jeder Rock zu einem absoluten Unikat, nachdem er von der Designerin umgearbeitet wurde. Das Sinnbild des Schweizer Traditionssport bleibt erhalten und findet Einzug in die Frauenwelt...

Fertigung, Verkauf und Kundenkontakt, alles aus einer Hand zu absolut fairen Konditionen.

Die Mode von [Mirjam Roosdrop](#) ist überraschend, einzigartig und ein absoluter Hinkucker!

Ma'adan Bakery

Die Ma'adan Bakery bietet in Zürich ein koscheres Sortiment von Broten, Backwaren und Konditoreiprodukten auf absolut höchstem Niveau. Sozusagen «Ein wenig Glückseligkeit in jedem Bissen».

Im Juni 2015 übernahm die Ma'adan Bakery die Lokalitäten der alteingesessenen und stadtbekanntesten Bäckerei Keller, an der Schimmelstr 1, in Zürich. Es entstand ein neuer Laden, wie auch eine neue Backstube und Konditorei. 12 Leute arbeiten täglich daran, den Einwohnern im Quartier, den Arbeitenden in den Büros und allen Kunden die vorbei kommen, täglich frisches Brot und leckere Süssigkeiten bereit zu stellen. Alle Produkte werden im eigenen Betrieb mit viel Liebe von Hand hergestellt. Alle Produkte werden koscher hergestellt und zertifiziert, viele sind dadurch garantiert laktosefrei.

Am Samstag hat die Bäckerei zu, dafür von Sonntag bis Freitag geöffnet. Für Bestellungen und Lieferungen, einfach anrufen oder Bestellung im Webshop eingeben.

[Ma'adan](#) eine Bäckerei die überrascht!



Tillsamman

[Välkommen bei Tillsamman!](#) Gegründet von Maria und Marco Schnepf, reflektiert Tillsamman ihre Wurzeln und Erfahrungen, denn Maria ist in Schweden aufgewachsen.

Marco verfeinerte sein Koch-Handwerk bei renommierten Caterern und Sterne Restaurants in London. Die Liebe zueinander sowie zur Gastronomie, verbindet Maria und Marco und spiegelt sich tagtäglich in Ihren frisch zubereiteten Gerichten.

Ein Lokal mit Hering, Knäckebrötchen und Zimtschnecken auf der Karte, das gab es in Zürich bisher so noch nicht. Mit dem Tillsamman ist vor kurzem ein Lokal nach Zürich gekommen, das ein Stück Schweden an die Limmat bringt. Tagsüber ist das Lokal ein richtig gemütliches Café und lädt zum „Fika“ (schwedisch für «Käffele») ein, mittags gibt es einfache Menüs und abends serviert man durchaus anspruchsvolle, mit Herzblut zubereitete Speisen.

