



MONEYPENNY HIPPI TIPP

APRIL 2020



Bye, Viren!

Hinter Soeder* steckt ein kreatives Kollektiv, dass seit 2013 mit Basis in Zürich und Basel schlichte und natürliche Basics für den Alltag entwirft. In der Schweiz und europaweit spannt es dafür mit Produzenten und Kunsthandwerkern zusammen, die zu den besten ihres Faches gehören.

Konsequent und auf sorgfältige Art nutzt Soeder* natürliche Ressourcen, pflegt überzeugendes Handwerk und übersetzt beides in geradliniges Design sowie in klare Funktionalität und in sinnvolle Objekte um, die das Leben möglichst lange bereichern.

Da sich der Hand Sanitizer wohl darauf vorbereitet langfristig einen Teil des alltäglichen Lebens zu werden, schleicht sich nun eine ganz natürliche Variante im coolen Look in unser zu Hause.

Online erhältlich unter [Soeder*](#) oder im Pop-Up Store am Rennweg oder Flagship Store an der Ankerstrasse 124 in Zürich (sobald die Ladenöffnung wieder erlaubt ist).



Sag es mit Blumen

Seit dem Lockdown wissen wir, dass Blumen ein rares Gut sein können. Weshalb dann nicht gleich Blumen kaufen die lange haltbar sind.

In Grossstädten wie Paris und New York kommt man nicht mehr darum herum, sich Trockenblumen anzuschaffen. Ob als Deko im angesagten Boutique Hotel oder im hippen Restaurant und natürlich auch als super Alternative zu Schnittblumen im eigenen Zuhause. Sie sind heute die nachhaltige Art, Blumen zu haben. Und zudem braucht es keinen grünen Daumen dazu, denn sie sind absolut pflegeleicht und lange haltbar.

La Fleur Douce versendet online wunderschöne Trockenblumen als Geschenk, Bouquet oder einzeln.

Online erhältlich unter [La Fleur Douce](#).



Sie schwärmen für Euch...

Sie sind klein und unglaublich fleissig und gerade im Moment sehr aktiv. Wenn Marisa Bühler schwärmend und strahlend von ihren Bienen und dem Honig der Bee-Family erzählt, verzaubert sie den Zuhörer sofort mit ihrer Geschichte.

Marisa Bühler lernte als Kind von ihrem Grossvater in Kärnten die Carnica-Biene kennen und lieben. Das Imkern, vor allem das Schleudern des köstlichen Honigs, prägte sich stark ein. Sie erlernte die Imkerei und baute sich ein kleines Bienenhaus in Uzwil. Daraus entwickelte sich bald eine Leidenschaft, aber auch die Gewissheit, dass die Biene unter den gegebenen Umständen ohne Imker nicht mehr überleben kann.

Das Bienenschutzprojekt der Bee-Family hat sich zum Ziel gesetzt, dem weltweiten Bienensterben etwas entgegenzusetzen. So ist jedes Glas des nachhaltig erzeugten Honigs ein aktiver Beitrag zum Artenschutz.

Mehr Informationen und online Shop unter [Bee-Family](#).

Gewürzmüller...

...dieses Handwerk wird heutzutage nur noch von wenigen Gewürzherstellern ausgeübt, es braucht eine feine Nase, kreatives Geschick und ein breites Wissen in der Pflanzenkunde.

Mit viel Sorgsamkeit und Leidenschaft kreiert das Team und der Gründer Michael Morskoi in der Altstadt in Aarau einzigartige Gewürzmischungen, Würzpasten und Senf. Dies geschieht möglichst saisonal und natürlich von Hand. Biologische Rohstoffe aus der Schweiz und aller Welt ermöglichen hohe Qualität und grossartige Aromen. Was gut ist, soll lange gut bleiben. Deshalb sind die ultravioletten Gläser der Gewürzmischungen nicht nur schön, sie erhalten das feine Aroma optimal sowie die Farben. Zudem lassen sie sich umweltschonend nachfüllen. Auch findet man im Shop schöne Geschenke für Freunde, Familie und die kommende Grillsaison.

Online erhältlich unter [Chalira](#).

