

Zeitschrift: Hochparterre : Zeitschrift für Architektur und Design
Herausgeber: Hochparterre
Band: 31 (2018)
Heft: 11

Inhaltsverzeichnis

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 06.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Rosemary Royal

Rezept von Carolien Niebling

45 ml Vodka, mit Rosmarin aromatisiert
10 ml Limettensaft
35 ml Honigsirup
75 ml Prosecco oder Soda
1 kleine Prise Meersalz

Für die Deko
1 Zweig Rosmarin
1 Zitronenschalen-Spirale

Rosmarin-Vodka und Honigsirup vorbereiten:
Drei grosse Zweige Rosmarin drei bis fünf Tage
luftdicht verschlossen im Vodka ziehen lassen,
Zweige entfernen.
Honig und Wasser zu gleichen Teilen erwärmen,
ineinander rühren und kalt stellen.

Cocktail-Shaker mit Eis füllen. Rosmarin-Vodka,
Limettensaft, Honigsirup und Salz hinzugeben.
20 Sekunden schütteln. In ein Cocktailglas füllen,
mit Prosecco aufgiessen. Mit Rosmarin
und Zitronenspirale garnieren. Sofort servieren.

3 30 Jahre Hochparterre

6 Essenzen aus 30 Jahren

Köbi Gantenbeins Funde.

14 Die Zeit der wilden Bilder

Axel Simon zeigt Ungebautes aus den Achtzigerjahren.

24 Was Design soll

Lilia Glanzmann lädt drei Generationen Designer zum Gespräch.

30 Von zweien, die auszogen, Stadt zu lernen

Benedikt Loderer und sein Göttibub erkunden «unbeachtete Häuser».

40 Spitzenarchitektur

Andres Herzog sucht den 30-Grad-Winkel.

48 Die Stadt in 30 Jahren

Palle Petersen stellt Zukunftsfragen – acht Antworten und zwei Bilder.

58 Mein Lieblingsobjekt

Von Töffli bis Taschenrechner – Dinge, die uns an 1988 erinnern.

64 Auf der sicheren Seite

Helfen uns die Überwachungskameras? Rahel Marti fragt Andri Perl.

70 Schwerverdauliches

Werner Huber zeigt, was in in Winterthur, Zürich und Genf schiefging.

78 Einzug der Mäuse ins Designbüro

Meret Ernst erzählt, wie der Computer das Entwerfen verändert hat.

84 Sisyphos in den Alpen

Köbi Gantenbein schreibt zu fünf Bildern von Graubünden.

94 Kiosk

Im nächsten Heft:

Die Besten 2018. Die Gewinner der Hasen und die nominierten
Bauten, Objekte und Anlagen in den Kategorien Architektur, Design
und Landschaft. Hochparterre 12/18 erscheint am 4. Dezember.

www.hochparterre.ch/abonnieren