



Yvonne Schubkegel
Geschäftsführerin, ASA Selection Germany



Kilian und Ingo Holland



Veganes Gemüsecurry
mit „Kaffee-Curry“



Gebratene Poulardenbrust auf rohmariniertem
Blumenkohlsalat mit Granatapfelkernen und
„Kaffee-Curry“



Gebratenes Doradenfilet auf goldenem Pilawreis
mit Baby Pak Choi (mit „Goldene Milch“)

simple things are beautiful

Im schönen Weinort Klingenberg findet jeder Genussliebhaber und Gewürzkenner sein Mekka: das **Alte Gewürzamt** der Familie Holland. Das Alte Gewürzamt ist eine kreative und individuelle Familienmanufaktur, deren Fokus auf der Herstellung von ausgewählten Gewürzen und Gewürzmischungen liegt.

Gründer **Ingo Holland** kann auf eine jahrelange, erfolgreiche Karriere als Spitzen- und Sternekoch zurückblicken. Bis er im Jahr 2007 sein Kochschürze, zumindest offiziell, abgelegt hat, war Ingo Holland einer der **38 besten Köche Deutschlands**.

Die minderen Gewürzqualitäten, die ihm in dieser Zeit angeboten wurden, veranlassten Ingo Holland selber auf die Suche nach den besten Gewürzen zu gehen. Im Jahr 2001 gründete er in seiner Heimatstadt die Manufaktur „Altes Gewürzamt“ und widmet sich gemeinsam mit seinem Sohn Kilian der Suche nach außergewöhnlichen Rohstoffen bester Qualität und der Entwicklung neuartiger Gewürzmischungen.

Eine kreative Untriebigkeit die auch bei **ASA Selection Germany** ganz groß geschrieben wird. Yvonne Schubkegel, Geschäftsführerin und Designerin ist ebenfalls für ihr ausgeprägtes Gespür für Formen und

Farben sowie einem ausgesprochen sensiblen Gefühl für Trends und Zeitgeist bekannt. Sie stammt aus einer Keramikerfamilie und hegte wie auch Ingo Holland schon früh den Gedanken, nicht mit fremden Produkten zu agieren, sondern eigene Entwürfe zu realisieren und dafür einen Markt zu gewinnen.

„hands with passion“. Dieses Label steht für nachweislich von Hand gefertigte Produkte im Porzellan- und Keramikbereich mit Unikatcharakter und kennzeichnet mittlerweile viele **ASA Selection** Produktfamilien. Gemeinsamkeiten, die eine Zusammenarbeit möglich machen. Zwei starke Marken, eine gemeinsame Vision.

Das Alte Gewürzamt und **ASA Selection Germany** harmonieren perfekt miteinander, Synergien können gebildet werden – eine Grundlage für eine solide Kooperation.

Wir freuen uns auf die gemeinsamen Projekte und sagen jetzt schon mal Danke für die schöne Inszenierung auf unserem Porzellan.

Anke Camps, Projektleitung Gastronomie
www.asa-selection.com



Gebratene Jakobsmuscheln
mit dreierlei von der Karotte
und Beurre blanc mit grünem
Szechuanpfeffer auf
Cuba Marone

LUST AUF

GENUSS



simple
things are
beautiful

Projektleitung
Gastronomie:
Anke Camps
anke.camps@asa-selection.de
Tel.: 02624-189-66

Showroom:
ASA Selection GmbH
Rudolf-Diesel-Str. 3
D-56203
Höhr-Grenzhausen