



Z W I E S E L  
G L A S

P R E S S E M I T T E I L U N G

## Moderne Ästhetik mit Twist: ZWIESEL GLAS Neuheiten 2024

Januar 2024. Frisch ausgezeichnet mit dem German Design Award für die Hybridglasserie Duo, einer innovativen Produktneuheit, die im Sommer präsentiert wurde, lanciert Zwiesel Glas zwei neue aussergewöhnliche Eyecatcher: den handgefertigten Dekanter Symbiosis und die maschinenproduzierte Becherglasserie Level. Beide überzeugen durch moderne Ästhetik mit überraschendem Twist.

### **Level – Weingenuss auf neuer Ebene**

Die erste Weinbecherserie Level von Zwiesel Glas hebt Trinkgenuss buchstäblich auf das nächste Level: Drei Tumbler bieten den perfekten Rahmen für Sekt-, Weisswein- und Rotweingenuss. Minimalistisch, geradlinig und auf das Wesentliche reduziert – Level ist der Inbegriff für unkomplizierten Trinkgenuss. Durch die hochfunktionale sowie sensorisch getestete Stufe erhalten die jeweiligen Getränke eine optimale Belüftung. An der Kante brechen sich die verschiedenen Aromen und können sich dadurch harmonisch entfalten.

Neben Wein eignen sich die vielseitig einsetzbaren Becher auch als Allround-Trinkgläser für Wasser, Cocktails, Säfte, Soft Drinks und vieles mehr. Darüber hinaus bringt die markante, schlichte Ästhetik der Gläser unterschiedliche Dessertvariationen optimal zur Geltung. Level wird maschinell in Deutschland aus Tritan®-Kristallglas hergestellt und ist besonders langlebig, brillant, bruch- und spülmaschinenfest.



Die Becherserie Level ist der Inbegriff für unkomplizierten Trinkgenuss.



## ZWIESEL GLAS

### Das Sortiment der Zwiesel Glas Serie Level



Rotweintumbler  
UVP 12,95 CHF



Weißweintumbler  
UVP 12,95 CHF



Sekttumbler  
UVP 12,95 CHF

### Symbiosis – perfekte Symbiose aus Glas und Stein

Symbiosis von Zwiesel Glas vereint mit edlem Kristallglas und ausgesuchtem Stein archaische und filigrane Aspekte der Natur. Feinstes Krakelee überzieht den Dekanter und lässt den Eindruck grösster Fragilität entstehen. Kontrastierend mit dem naturnahen, ursprünglich wirkenden Steinsockel übt diese Symbiose einen ganz besonderen optischen Reiz aus. Dekanter und Sockel schmiegen sich in ihren exakt aufeinander abgestimmten Formen aneinander. In Symbiosis verschmilzt somit die traditionelle Handwerkskunst des Glasmachers mit der des Steinmetzes. Gemeinsam entsteht so ein handgefertigtes, exklusives Unikat, das seinesgleichen sucht. Der Dekanter wird in Zwiesel von Glasmachermeistern in kleiner Stückzahl handgefertigt, der aus Speckstein bestehende Sockel wird in Finnland abgebaut und bearbeitet. Komplettiert wird dieses Ensemble mit einer hochwertigen Filzunterlage.



In Symbiosis verschmilzt die traditionelle Handwerkskunst des Glasmachers mit der des Steinmetzes.



# ZWIESEL GLAS

## Über Zwiesel Glas

Seit mehr als 150 Jahren steht Zwiesel Glas für gelebte Leidenschaft und kompromisslose Qualität in Glas. Am Hauptstandort in Zwiesel und in der Glasmanufaktur in Ungarn produzieren rund 800 Mitarbeiter:innen jährlich bis zu 60 Millionen Kristallgläser mit einem unverwechselbaren Klang.

Um zukünftig die Tische dieser Welt nicht nur mit perfekten Gläsern auszustatten, sondern auch mit passendem Besteck und Porzellan, schloss sich Zwiesel Glas mit dem US-Unternehmen Fortessa Tableware Solutions zusammen. Die so entstandene Zwiesel Fortessa Group ist eine weltweit führende Gruppe im Tableware Bereich. Ihr Portfolio erstreckt sich von Spitzengläsern, Besteck und Porzellan bis hin zu Konzepten und Lösungen für Kund:innen aus dem Consumer und Professionalbereich. Zusammen erwirtschaftete die Gruppe einen Umsatz von 208 Millionen Euro mit knapp 1000 Mitarbeiter:innen.

Zwiesel Glas erhielt 2023 zum wiederholten Mal den German Brand Award für exzellente Markenführung und treibt auf dieser Grundlage neben dem Ausbau des Profi-Bereichs auch den Rollout seiner Zwei-Marken-Strategie sowie des Consumer- und hochwertigen Markenbusiness weiter konsequent voran. Der Glashersteller wurde 2023 zum sechsten Mal in Folge als „Weltmarktführer Champion“ im Segment „Kristallglas für gehobene Hotellerie und Gastronomie“ ausgezeichnet. Mit einem solchen Titel, geht auch eine grosse Verantwortung einher. Zwiesel Glas überprüft seine Rohstoffe kontinuierlich auf Herkunft und Qualität und setzt auf ressourcenschonende Produktionsvorgänge. Der Glassatz Tritan® ermöglicht brillante und langlebige Produkte – und sorgt damit für besonders hohe Nachhaltigkeit.

Weitere Informationen finden Sie unter [www.zwiesel-glas.com](http://www.zwiesel-glas.com)

## Pressekontakt Zwiesel Glas Schweiz:

Claudia Marson PR & Communications

Tel.: 079 629 38 91

E-Mail: [info@claudiamarson.ch](mailto:info@claudiamarson.ch)

## Pressekontakt Zwiesel Glas:

Kirstin Deschler

Dr.-Schott-Str. 35

94227 Zwiesel

Tel.: +49 (9922)98-484

Mobil: +49 160 99510878

E-Mail: [Kirstin.Deschler@zwiesel-kristallglas.com](mailto:Kirstin.Deschler@zwiesel-kristallglas.com)