

- Neuheiten: Hot Pot, Holzpellets, Facebook  
Novità: Hot Pot, Pellet, Facebook
- Finnland und Weihnachten  
Il Natale in Finlandia
- Finnische Weihnachtsgerichte.  
I piatti del Natale finlandese.



# Tulikivi News

Neues • Novità 2010

**TULIKIVI** 

It's such a cold, cold world



- 3 Vorwort • Introduzione  
Frohe Weihnachten! | Buon natale!
- 4 IN FINNLAND  
Finnische Weihnachten in Finnland
- 6 IN FINLANDIA  
Il Natale finlandese
- 8 Weihnachtsgerichte  
Traditionelle finnische
- 9 I piatti tradizionali  
del Natale finlandese
- 10 Neuheiten  
Hot Pot, Holzpellets, Facebook, Brennholz
- 11 Novità  
Hot Pot, Pellet, Facebook, La legna
- 12 Italien  
Nachhaltigkeit steht auf der Tagesordnung
- 14 Italia  
Parola d'ordine: ecosostenibilità
- 16 Österreich  
Entspannung im eigenen Heim
- 17 Austria  
Rilassarsi nella propria casa
- 18 Schweiz  
Glückliche Gesichter!
- 19 Svizzera  
I sorrisi felici!

**Tulikivi News**  
Tulikivi Group's  
Customer Magazine

**Tulikivi Group**  
83900 Juuka, Finland  
Tel. +358 207 636 000  
Fax +358 207 636 120

**Editor in Chief**  
Anu Vauhkonen

**Export Manager**  
Michel Mercier

**Layout**  
Robert Gerritsen

**Amount**  
11.500 pcs (German/Italian)  
15.000 pcs (French/Dutch)

**Print**  
Lönnberg Painot Oy,  
Helsinki, Finland

**Translation**  
Accolade Language  
Services, Belgium

## VORWORT

## FROHE WEIHNACHTEN!

Weihnachten ist ein magischer Augenblick in den skandinavischen Ländern. Um Sie an diesen Traditionen teilhaben zu lassen, haben wir diese Nummer den Weihnachtsfeiern in Finnland gewidmet. Sie finden darin alte Bräuche und traditionelle Rezepte, und gerade jetzt in den Wintermonaten zeigt der Tulikivi seine zahlreichen Einsatzmöglichkeiten bei der Zubereitung vieler Weihnachtsgerichte.

Der technische Fortschritt hält nicht inne, und einige von Ihnen können Ihren Tulikivi mit dem Kit P10 ausrüsten, um Holzpellets zu verbrennen. Sie können auch ganz einfach die anderen Tulikivibesitzer auf Facebook treffen!

Genießen Sie all das Gute, das die Feiern am Jahresende zu bieten haben, um Ihre Batterien neben Ihrem Tulikivi wieder aufzuladen! Die ausgestrahlte Infrarotwärme wird Ihnen Ihre Vitalität zurückgeben!

Wir wünschen Ihnen schöne Feiertage!

MICHEL  
MERCIER

Export manager

## INTRODUZIONE

## BUON NATALE!

Il Natale è un momento magico nei paesi scandinavi. Desiderosi di condividere con voi tali tradizioni, abbiamo deciso di dedicare questo numero alla celebrazione del Natale in Finlandia! Avrete così la possibilità di scoprire i costumi e le ricette tradizionali, nonché di fare della vostra Tulikivi un autentico asso nella manica in questi mesi invernali, utilizzandola per la preparazione dei piatti natalizi.

La tecnologia avanza, così alcuni di voi avranno la possibilità di dotare la propria Tulikivi del Kit P10, concepito per ardere i pellet, o semplicemente di entrare in contatto su Facebook con gli altri possessori di Tulikivi!

Cercate di approfittare al massimo di queste feste natalizie per ricaricare le batterie al calduccio della vostra Tulikivi. Il suo calore a infrarossi vi regalerà tanta vitalità!

Buone feste!



## FINNISCHE WEIHNACHTEN

# Die Magie der Kindheitserzählungen!

Die Weihnachtszeit ist gerade in den nordischen Ländern wichtig, da sie während eines großen Teils des Tages in Dunkel gehüllt sind, der Norden Finnlands sogar den ganzen Tag über von Anfang Dezember an.

Weihnachten ist auch ein Lichterfest, das über die verschneite Landschaft strahlt! Die Vorbereitungen beginnen bereits im November: viele Dekorationen werden handwerklich hergestellt, der Adventskalender ist in den verschiedensten Formen in jedem Haushalt zu finden, und das Verschicken von Weihnachtskarten ist auch in Zeiten des Internets noch immer sehr lebendig! Weihnachten ist in Finnland ein sehr wichtiges Familienfest, und die meisten Finnen verlassen schon am 23. Dezember am frühen Nachmittag ihren Arbeitsplatz, um sich mit ihrer Familie zu vereinigen.

### DAS WEIHNACHTSFEST FINDET IN FINNLAND AM 24. DEZEMBER STATT!

Der Vorabend, und nicht der Weihnachtstag selbst, bildet in Finnland den Höhepunkt der Weihnachtsfeiern. Die Familien kommen zu dieser Gelegenheit zusammen; Kinder, die dem Elternhaus schon entwachsen sind, machen sich die Mühe, an diesen freien Tagen ihre Eltern aufzusuchen. Der Vorabend von Weihnachten ist dennoch, zumindest teilweise, ein glanzvoller Tag: die Geschäfte bleiben nämlich bis Mittag geöffnet. Dies bietet die letzte Chance, um letzte Geschenke oder Weihnachtsgerichte für den festlichen Tisch einzukaufen.

### DER WEIHNACHTSFRIEDEN: EINE TRADITION AUS DEM 14. JAHRHUNDERT!

Wenn die Uhr der Kathedrale von Turku (bis zum Anfang des 19. Jahrhunderts die Hauptstadt von Finnland) zwölfmal geschlagen hat am Mittag, verkündet der Bürgermeister der Stadt den « Weihnachtsfrieden ». Er liest vom Balkon des privaten Stadthauses aus die Brinkkala. Er öffnet dazu eine Pergamentrolle und liest mit lauter Stimme die feierliche Botschaft, deren Inhalt jedes Jahr dieselbe

ist. Am Ende der Rede wünscht man sich gegenseitig frohe Weihnachten und stimmt danach die finnische Nationalhymne an. Die meisten Finnen verfolgen die Übertragung der Zeremonie im Radio oder schauen sie sich im Fernsehen an. Dies ist der Anfang des Weihnachtsfestes!

Bei Einbruch der Nacht begeben sich die Familien in die Kirche, wo von 15 Uhr an ein Gottesdienst gefeiert wird. Kerzen, manchmal mit einer Krone oder einem Tannenzweig geschmückt, werden auf die Gräber der geliebten Verstorbenen gestellt. Am Vorabend von Weihnachten bietet ein finnischer Friedhof ein atemberaubendes Bild: Tausende von Kerzen, in den Schnee gesteckt, prägen sich dem Gedächtnis fremder Besucher ein.

### WAS ABSOLUT NICHT FEHLEN DARF: GEBACKENER SCHINKEN, DIE SAUNA UND DER WEIHNACHTSMANN

Sind alle nach Hause zurückgekehrt, ist das Fest in vollem Gang und werden die Weihnachtsgerichte zubereitet: Gebackener Schinken mit Senf (obwohl Putenfleisch immer beliebter wird), Karottenpüree oder Rübepüree, wilde Champignons, geräucherter Fisch, Blätterteiggebäck mit Pflaumen (Joulutorttu), Gewürzkekse und natürlich Süßigkeiten, Schokolade, Nüsse, Rosinen und getrocknete Äpfel.



Und natürlich besucht im Land des Weihnachtsmanns der bärtige Mann jedes Haus und übergibt allen die Geschenke, von denen sie geträumt hatten. Er kann nicht lange bleiben, denn er hat ein volles Programm an diesem Tag, aber in jedem Wohnzimmer wird ein Lied zu seinen Ehren gesungen....



Finnland ist auch das Land der Sauna, und die Weihnachtssauna ist ebenfalls eine unumstößliche Tradition!

### DER WEIHNACHTSTAG: EIN RUHIGER, BESINNLICHER TAG!

In den meisten Ländern ist der 25. Dezember ein Feiertag. In Finnland ist es ein ausgesprochen friedvoller Tag. Selbst in unserer Zeit gehört die Weihnachtsmesse um 7 Uhr morgens noch dazu, aber für den Rest des Tages bleiben die Finnen zu Hause, lesen, essen und ruhen sich aus...

### DER 26. DEZEMBER: FEIERTAG IN FINNLAND.

In der Vergangenheit war es Tradition, dass Finnen an diesem Tag mit einem Pferdeschlitten ausfahren. Heutzutage gibt es kaum noch Pferde, und die Finnen profitieren von diesem Tag, indem sie Freunde besuchen und Sport treiben in der Natur (Skifahren, Schlittschuhlaufen, Rodeln....)

**Hyvää Joulua!** (Frohe Weihnachten auf Finnisch)



IL NATALE FINLANDESE

# La magia dei racconti d'infanzia!

Il periodo di Natale è particolarmente importante nei paesi nordici, totalmente immersi nell'oscurità per buona parte del giorno, o addirittura per l'intera giornata, come accade a dicembre nel nord della Finlandia.

Il Natale è anche la festa della luce che si riflette sui paesaggi innevati! I preparativi iniziano già a novembre: molte decorazioni vengono fabbricate artigianalmente, il calendario dell'Avvento è presente in tutte le famiglie in modalità differenti, e l'invio di cartoline di Natale continua ad essere una tradizione molto sentita, nonostante la comparsa di internet! Il Natale è una festa di famiglia notevolmente importante in Finlandia e dal 23 dicembre in poi la maggior parte dei finlandesi rientra prima dal lavoro nel pomeriggio per poter stare coi propri cari.

**IN FINLANDIA LA VERA FESTA DEL NATALE È IL 24 DICEMBRE!**

È la vigilia di Natale, e non il giorno di Natale, a rappresentare il clou delle feste natalizie. Le famiglie si riuniscono per l'occasione; i bambini più cresciuti, quelli che hanno già lasciato il focolare domestico, fanno di tutto per potersi ricongiungere ai loro genitori per le vacanze. Tuttavia, la vigilia di Natale rimane in parte un giorno feriale: i negozi restano infatti aperti fino a mezzogiorno, in modo da offrire un'ultima occasione a chi deve completare l'acquisto dei regali e delle pietanze da portare in tavola.

**LA PACE DEL NATALE: UNA TRADIZIONE CHE RISALE AL XIV SECOLO!**

Una volta che l'orologio della cattedrale di Turku (capitale della Finlandia fino all'inizio del XIX secolo) ha finito di suonare i 12 rintocchi di mezzogiorno, il sindaco della città proclama la "Pace del Natale". La proclamazione avviene dal balcone di palazzo Brinkkala. Il sindaco apre un rotolo di pergamena e legge ad alta voce la dichiarazione solenne, che rimane invariata tutti gli anni. Al termine del discorso, che si conclude con gli auguri di

buon Natale, risuona l'inno finlandese. La maggior parte dei finlandesi ascolta la cerimonia trasmessa alla radio, o la segue alla televisione: è così che ha inizio la festa del Natale!

Al calare dell'oscurità, dalle 15 in poi, le famiglie si recano in chiesa per assistere a una delle funzioni. La tradizione vuole che si dispongano delle candele o dei rami d'abete sulle tombe delle persone care scomparse. La vigilia di Natale i cimiteri finlandesi regalano uno scenario mozzafiato: le migliaia di candele sulla neve non possono che restare impresse nella memoria dei visitatori stranieri.

**I GRANDI CLASSICI: PROSCIUTTO ARROSTO, SAUNA E BABBO NATALE!**

È al ritorno a casa che la festa raggiunge l'apice, quando si preparano le pietanze natalizie: prosciutto arrosto con la senape (anche se ultimamente il tacchino sta guadagnando terreno), purè di carote e rutabaga, funghi di bosco, pesce affumicato, stelle di pasta sfoglia con marmellata di prugne (Joulutorttu), biscotti alle spezie e naturalmente dolcetti vari, cioccolatini, noci, uva passa e mele...



E chiaramente, nel paese di Babbo Natale, non può mancare un vecchietto dalla barba lunga che, girando di casa in casa, porta ad ognuno i regali desiderati. Non può trattenersi a lungo, dato che ha una giornata densa di impegni, ma in ogni casa si canta



una canzone in suo onore...

Ma la Finlandia è anche il paese della sauna, e la sauna natalizia è una delle tradizioni irrinunciabili!

**IL GIORNO DI NATALE: UNA GIORNATA ALL'INSEGNA DELLA TRANQUILLITÀ!**

Nella maggior parte dei paesi il 25 dicembre è un giorno di festa. In Finlandia si tratta di una giornata estremamente tranquilla. Anche di questi tempi, la messa natalizia delle 7 del mattino gode ancora di un certo successo, ma nel resto della giornata i finlandesi restano a casa, leggono, mangiano e si riposano...

**IL 26 DICEMBRE: GIORNO FESTIVO IN FINLANDIA.**

Secondo la tradizione era il giorno che i finlandesi dedicavano ad andare in giro su una slitta trainata da cavalli. Ai giorni nostri i cavalli sono scomparsi quasi del tutto, e i finlandesi approfittano di questa giornata per andare a trovare gli amici e dedicarsi allo sport immersi nella natura (sci, pattinaggio, slittino...)

**Hyvää Joulua ! (Buon Natale in finlandese)**



# Weihnachtsgerichte

Hier folgen einige traditionelle finnische Weihnachtsgerichte, die Sie ganz einfach in ihrem Tulikivi-Ofen bereiten können, falls Sie das Glück haben, einen Tulikivi mit Ofen zu besitzen. Der Tulikivi-Ofen erhält den Geschmack von Lebensmitteln, und selbst nach einer sehr langen Kochzeit bleibt der traditionelle Weihnachtsschinken besonders zart. Diese Rezepte können auch in einem klassischen Backofen zubereitet werden.

## WEIHNACHTSSCHINKEN:



Der Weihnachtsschinken ist ein Schinken mit Knochen. Er wiegt normalerweise zwischen 2 und 10 kg. Im Tulikivi-Specksteinofen ist das Resultat ausgezeichnet, da die Garzeit lang ist und das Fleisch zart bleibt. Das Rezept ist ganz einfach.

### ZUTATEN:

Ein Schinken vom Schwein (wenn möglich mit Speckschwarte) Senf, Zuckersirup und Paniermehl

1. Falls der Schinken gefroren war, empfiehlt es sich, ihn im Kühlschrank aufzutauen
2. Nehmen Sie den Schinken einige Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank, damit er Raumtemperatur annimmt.
3. Den Schinken in einen großen Bräter (oder eine große feuerfeste Schale) legen und etwas Wasser auf den Boden geben.
4. Einen Thermometer an der fleischigsten Stelle in den Schinken stecken
5. Bei 125°C backen. Der Schinken ist fertig, wenn das Thermometer eine Temperatur von 75°C anzeigt. Wenn Sie dies wünschen, können Sie auch warten, bis eine Temperatur von 80-82°C erreicht ist
6. Die Backzeit beträgt ca. 60-70 Minuten pro Kilo
7. Entfernen Sie die Speckschwarte und eventuelles Fett
8. Lassen Sie den Schinken abkühlen, bevor Sie das Paniermehl anbringen
9. Den Schinken mit Senf und Zuckersirup bestreichen und mit Paniermehl bestreuen
10. In den Ofen zurückstellen (220-225°) für ca. 10 Min., bis er goldbraun ist
11. In dünne Scheiben schneiden

## JOULUTORTTU (Weihnachtssterne)



Weihnachtssterne sind eigentlich einfach mit Pflaumenmarmelade gefüllte Blätterteigformen.

### ZUTATEN:

• 250 g Butter • 250 g Mehl • 1 ½ dl kaltes Wasser (oder 500 g Blätterteig für 10 Sterne) • 2 dl Pflaumenmarmelade für die Garnitur • 1 Eigelb

### ZUBEREITUNG:

#### Blätterteig

1. Das gesiebte Mehl auf ein Nudelbrett geben; eine Mulde in der Mitte formen; die Butter hinzufügen; schnell von Hand verarbeiten; das kalte Wasser hinzufügen; den Teig ein bis zwei Stunden an einem kühlen Ort ruhen lassen.
2. Das Brett mit Mehl bestäuben und den Teig zu einem Viereck mit einer Dicke von einem halben Zentimeter ausrollen.
3. Dann den Teig in umgekehrter Richtung ausrollen; diesen Vorgang mehrmals wiederholen, damit ein Blätterteig entsteht - je mehr der Teig bearbeitet wird, desto leichter wird er.
4. Den Teig zu einem gleichmäßigen, 0,5 cm dicken Band ausrollen.



### STERNE

5. Vierecke von 8 x 8 cm ausschneiden, die Sie anschließend wieder falten.
6. Die Ecken einschneiden und dabei in der Mitte ein Stück frei lassen; auf jede Ecke ein wenig Pflaumenmarmelade geben; eine Ecke in die Mitte falten, danach die gegenüberliegende Ecke ebenfalls in die Mitte falten und danach auf dieselbe Weise verfahren mit den beiden anderen Ecken. Auf diese Weise erhalten Sie eine Sternform.

7. Mit dem Eigelb bestreichen; auf ein mit Butter bestrichenes Backblech legen und in die Mitte des vorgeheizten Backofens schieben (225° C); 18-20 Minuten backen, bis der Blätterteig goldbraun ist. Lauwarm und kalt zu genießen

## PIPPARKAKKU (kleine Zimtkekse)



### ZUTATEN: (für ca. 200 Plätzchen)

• 300 g Margarine • 300 g Zucker • 3 Eier • 250 g Melasse • 2 Kaffeelöffel gemahlener Zimt • 2 Kaffeelöffel Ingwer • 2 Kaffeelöffel Gewürznelke • 1 Esslöffel Bitterorangenschale • ca. 1 kg Weizenmehl • 3 Löffel Backpulver

### ZUBEREITUNG:

1. Die Melasse mit den Gewürzen zum Kochen bringen; die Margarine hinzufügen und die Mischung rühren, bis sie kalt ist.
2. In einer anderen Schüssel die Eier mit dem Zucker rühren.
3. Das Natriumsoda zuerst mit einem Teil des Mehls und danach mit der Margarine-Melasse-Mischung mischen; die geschlagenen Eier und den Rest des Mehls hinzufügen. Die zuletzt erhaltene Mischung nicht weiter rühren!
4. Den Teig mit Plastikfolie abdecken und während einer ganzen Nacht kalt stellen;
5. Den Teig ausrollen und Förmchen ausstechen; auf ein Kuchenblech legen; so lange backen, bis die Kekse goldbraun sind.

Aufbewahren in einer Metalldose



# del Natale finlandese

Vi presentiamo alcuni dei piatti tradizionali finlandesi, facilmente realizzabili col vostro forno Tulkivi, se la vostra Tulkivi è dotata di forno. Il forno Tulkivi manterrà inalterati i sapori delle pietanze e, anche dopo una lunga cottura, il vostro prosciutto di Natale rimarrà particolarmente soffice. Queste ricette possono essere realizzate anche con un forno tradizionale.

## IL PROSCIUTTO DI NATALE:



Il prosciutto di Natale è un prosciutto con osso. Il peso si aggira generalmente tra i 2 e i 10 kg. Il forno in pietra ollare Tulkivi garantisce risultati eccellenti grazie a una cottura lunga che consente di mantenere soffice la carne. La ricetta è semplice.

### INGREDIENTI:

Un prosciutto di maiale (se possibile provvisto di cotenna inferiore) Senape, sciroppo di zucchero e pangrattato

1. Se il prosciutto è stato congelato, si consiglia di farlo scongelare in frigorifero.
2. Tirare fuori il prosciutto dal frigorifero qualche ora prima della cottura per utilizzarlo a temperatura ambiente.
3. Mettere il prosciutto su una piastra di cottura (o in una grande teglia da forno) e aggiungere un po' d'acqua sul fondo.
4. Inserire un termometro nella parte più carnosa del prosciutto.
5. Cuocere a 125°C. Il prosciutto sarà pronto quando il termometro indicherà 75°C. Se lo si desidera ben cotto è possibile aspettare fino a che non avrà raggiunto gli 80-82°C.
6. Il tempo di cottura è di all'incirca 60-70 min per ogni kilo.
7. Togliere la cotenna e l'eventuale grasso residuo.
8. Lasciar raffreddare il prosciutto prima di aggiungere il pangrattato.
9. Spennellare il prosciutto con un po' di senape e sciroppo di zucchero e spolverizzare con il pangrattato.
10. Rimettere in forno (220-225°) per circa 10 min, finché non assumerà un colorito dorato.
11. Tagliare a fette sottili.

## JOULUTORTTU (Stelle di Natale)



Le stelle di Natale sono fatte di pasta sfoglia farcita con marmellata di prugne.

### INGREDIENTI

• 250 g di burro • 250 g di farina • 1 1/2 dl di acqua fredda (o 500 gr di pasta sfoglia per 10 stelle) • 2 dl di confettura di Prugne per la farcitura • 1 tuorlo d'uovo

### PREPARAZIONE:

Pasta sfoglia

1. Mettere la farina setacciata sull'asse per impastare; creare una fontana al centro del mucchio; aggiungere il burro; impastare energicamente con le mani; aggiungere l'acqua fredda; lasciar riposare la pasta una o due ore in un luogo fresco.
2. Infarinare l'asse, stendere con il matterello e formare un quadrato di circa 1/2 centimetro di spessore; spianare la pasta con in matterello in modo da ottenere una superficie regolare; ripiegare in 3 come un tovagliolo.
3. Stendere la pasta nel verso contrario; ripetere l'operazione parecchie volte per ottenere una buona sfoglia – più si lavora la pasta, più la sfoglia sarà leggera.
4. Stendere la pasta in modo da creare una superficie regolare, di 1/2 centimetro di spessore.

### STELLE



5. Ritagliare dei quadrati da 8 x 8 cm e ripiegarli immediatamente.
6. Incidere gli angoli lasciando un po' di spazio al centro; farcire ogni quadrato con un po' di marmellata di prugne; ripiegare uno degli angoli verso il centro, poi ripetere l'operazione con l'angolo opposto e poi con i due angoli rimanenti. Si otterrà così la forma di una stella.

7. Dorare con l'uovo; mettere le crostatine su una teglia imburata e farla scivolare al centro del forno preriscaldato (225° C); lasciar cuocere per 18-20 minuti fino a che la pasta non assumerà un colorito dorato.

Servire le stelle tiepide o fredde.

## PIPPARKAKKU (biscottini alla cannella)



### INGREDIENTI : (per circa 200 dolcetti)

• 300 g di margarina • 300 g di zucchero • 3 uova • 250 g di melassa • 2 cucchiaini da caffè di cannella in polvere • 2 cucchiaini da caffè di zenzero • 2 cucchiaini da caffè di chiodi di garofano • 1 cucchiaio da minestra di scorza d'arancio amaro • 1 kg circa di farina • 3 cucchiaini da caffè di lievito

### PRAPARAZIONE:

1. Far bollire la melassa insieme alle spezie; unire la margarina e mescolare il composto fino al raffreddamento.
2. Sbattere le uova con lo zucchero in una ciotola a parte.
3. Mescolare il lievito prima con un po' di farina e poi con il composto di margarina e melassa; unire le uova sbattute e la farina rimanente. Non mescolare ulteriormente.
4. Coprire l'impasto con uno strato di pellicola e lasciarlo al fresco per tutta la notte.
5. Stendere la pasta con il matterello per poi ricavarne delle figure; metterle su una teglia; lasciar cuocere nel forno fino a che i biscotti non assumeranno un colorito dorato.

Si consiglia di conservare i biscotti in un barattolo di metallo.



## Hot Pot

DAS HOT POT-SORTIMENT WIRD ERWEITERT!



In der letzten Nummer haben wir Ihnen die Hot Pot-Produkte vorgestellt, die aus hochwertiger Keramik hergestellt werden und feuerfest sind. Hier die letzten Neuentwicklungen im Sortiment: Moderne Schätze, praktisch und bunt!

Sie sind innerhalb der EU online erhältlich unter [www.tulikivishop.com](http://www.tulikivishop.com). Bestellen Sie online und erhalten Sie die bestellten Artikel per Post. Um uns bei unseren treuen Kunden zu bedanken, erhalten Tulikivi-Besitzer einen Rabatt von 20% auf diese neue Produktlinie (Promotionscode: Tulikivi10).



## Holzpellets

HEIZEN MIT HOLZPELLETS IST NUNMEHR MÖGLICH MIT TULIKIVI!

Tulikivi hat ein Set entwickelt, das die Verbrennung von Holzpellets in allen Geräten der Gruppe 2 ermöglicht (Kipitti, Kirakka, Kouta, Lainio, Louhi, Olos, Pahta, Sarmi, Silo, Sonka, Valkia, Vaski). Es genügt, den Feuerrost für Holz durch einen speziellen Pelletrost zu ersetzen und

einen Spoiler hinzuzufügen. Man braucht nur die erforderliche Menge Pellets für einen Heizzyklus einzufüllen, sie anzuzünden und alles läuft von selbst! Und dies bei einer außergewöhnlich sauberen Verbrennung!

Auch bereits installierte Öfen können mit diesem Set nachgerüstet werden. Zögern sie also nicht, Ihren Verkäufer anzurufen!



## Facebook

TREFFEN SIE DIE TULIKIVI-FANS AUF FACEBOOK!

Es ist nunmehr möglich, Ihre Erfahrungen mit anderen Tulikivi-Benutzern zu teilen. Treffen Sie die Tulikivi-Gruppe auf Facebook unter:



<http://www.facebook.com/Tulikivi>

## Brennholz

DAS HOLZ FÜR IHREN TULIKIVI: EIN ÖKONOMISCHES UND ÖKOLOGISCHES BRENNMATERIAL, WENN ES RAFFINIERT ANGEWENDET WIRD!

Das Holz ist für Ihren Tulikivi, was das Benzin für Ihr Auto ist. Man füllt nicht irgendetwas in den Tank. Um Ihnen bei der Auswahl der Holzsorten, der Lagerung etc. zu helfen, finden Sie auf unserer Site ausführliche Informationen zu diesem Thema:

[www.tulikivi.com/brennholz](http://www.tulikivi.com/brennholz)

NOVITÀ

## Hot Pot

LA GAMMA HOT POT SI ESPANDE!

Nel numero precedente vi avevamo presentato i prodotti « Hot Pot » fabbricati con ceramica di alta qualità resistente alla fiamma. Vi presentiamo ora le ultime arrivate della gamma: pentole moderne, pratiche e colorate !

Sono in vendita on-line (solo EU) su: [www.Tulikivishop.com](http://www.Tulikivishop.com). Ordinando on-line riceverete per posta gli articoli richiesti. Al fine di ringraziare i clienti più affezionati, ai possessori Tulikivi verrà concessa una riduzione del 20% su questa nuova linea di prodotti (codice promozionale: Tulikivi10).



## Pellet

RISCALDARSI CON I PELLETT: ORMAI TUTTO È POSSIBILE CON TULIKIVI!

Tulikivi ha sviluppato un kit concepito per consentire di ardere i pellet tramite tutti gli apparecchi appartenenti al gruppo 2 (Kipitti,

Kirakka, Kouta, Lainio, Louhi, Olos, Pahta, Sarmi, Silo, Sonka, Valkia, Vaski).

Sarà sufficiente sostituire la griglia per la legna con una griglia specifica per i pellet e aggiungere un deflettore. Basterà poi versare la quantità di pellet sufficiente per un ciclo di

riscaldamento, accendere e il gioco è fatto! Il tutto con una combustione estremamente pulita!

Il kit può essere installato sulle stufe già montate. Non esitate quindi a contattare il vostro rivenditore di fiducia!



## Facebook

UNITEVI AI FAN DI TULIKIVI SU FACEBOOK!

È ora possibile condividere le proprie esperienze con gli altri possessori di Tulikivi. Entrate a far parte del gruppo Tulikivi Facebook su: <http://www.facebook.com/Tulikivi>



## Combustibile

LA LEGNA PER LA VOSTRA TULIKIVI: UN COMBUSTIBILE ECONOMICO ED ECOLOGICO SE UTILIZZATO CON ASTUZIA!

La legna per le Tulikivi è come la benzina per le macchine. Il serbatoio non può es-

sere riempito con una cosa qualsiasi. Al fine di aiutarvi nella scelta delle specie, del tipo d'immagazzinamento, ecc..., abbiamo messo a vostra disposizione una serie di informazioni utili sul sito Tulikivi: [www.tulikivi.com/legna](http://www.tulikivi.com/legna)





ITALIEN

# Nachhaltigkeit steht auf der Tagesordnung

Nicht nur bei Neubauten stellt man sich neuerdings auf die Kriterien der Bioarchitektur ein, sondern auch bedeutende Renovierungsarbeiten können in einem umweltfreundlichen Kontext erfolgen.

Ein äußerst gelungenes Beispiel ist eine Altbauwohnung im Zentrum von Mailand – nur weniger Meter vom Dom entfernt, im Jahr 2007 vollständig in eine ökologische Wohnung umgebaut: eine wahre Oase des Wohlbefindens und des Friedens, umweltfreundlich und gesundheitsbewusst gebaut.



Geschaffen wurde all dies von FABRICE LECLERC, Designer „associate professor“ in „Sustainable Business and Innovation“ an der SDA Bocconi. Die Wohnung ist das Ergebnis seiner Forschungsarbeit und seiner Bemühungen um Produktauswahl und Lieferfirmen.

Die Energieersparnis, der Gesundheitsfaktor und die Umweltfreundlichkeit wurden bis ins kleinste untersucht, angefangen von den Baumaterialien (Putz, Klebstoffe und streng ökologische Lacke, garantiert ohne Formaldehyd und Benzol), bis zur Auswahl der Ausstattung (intelligentes Domotik-System zur Kont-

rolle des Verbrauchs in verschiedenen Bereichen bis hin zu den Naturfasern auch für das Bett). Dazu gehört auch die fast exklusive Verwendung italienischer Produkte, um den CO<sub>2</sub>-Verbrauch für den Transport zu reduzieren.

Die Wohnung hat eine Fläche von fast 160 Quadratmetern und umfasst zwei Stockwerke: das untere Stockwerk hat die Farben und die auf das Wesentliche reduzierten Formen eines modernen Loft, das obere Stockwerk erinnert an ein Haus auf dem Land inmitten der Natur, umgeben von Obstbäumen, Rosengärten, toskanischen Olivenbäumen, Heilkräutern und Pflanzen, die fähig sind, die Verschmutzung zu absorbieren, wie Efeu, Gerbera und Ficus (nach einer NASA-Studie).

Nach Untersuchungen an verschiedenen Materialien für die Heizung der Wohnung erhielt die Firma Eurotrias aus Bozen den Auftrag, sich genauer mit dem Thema Tulikivi zu beschäftigen. Positiv fielen ins Gewicht insbesondere die Liebe zu natürlichen Materialien, die seit jeher unsere Firma kennzeichnet, außerdem das klare lineare Design, aber insbesondere das Umweltbewusstsein der Firma Tulikivi. So fiel die Wahl auf einen Kaminofen aus Speckstein, Marke Tulikivi, Modell Valkia T. Mehr noch: in der Planungsphase entschied sich der Auftraggeber, den natürlichen Tulikivi-Speckstein auch für den Boden des Badezimmers und die Verkleidung der Dusche zu nutzen.

Im Frühjahr 2008 wurde der Ofen in der Mitte der Wohnung installiert, in einer idealen Position sowohl für den Tag- als auch den Nachtbereich. Die wahre Behaglichkeit kam jedoch in den ersten Kältephasen des Winters 2008/2009, als die vielgerühmte abstrahlende Wärme begann, die Wohnung zu heizen. Als der Frühling Einzug gehalten hatte, bestätigte der Auftraggeber sehr zufrieden, dass die Zusatzheizung der Wohnung nicht ein einziges Mal angeschaltet worden war. Der Ofen hat unsere Versprechungen voll und ganz erfüllt und die Wohnung den ganzen Winter lang optimal geheizt, und das bei extrem niedrigem Verbrauch. So konnte unser neuer Kunde sich selbst überzeugen, dass ein Kaminofen von Tulikivi eine sanfte Wärme abstrahlt, die über lange Zeit konstant bleibt und Hauswände erwärmt, die Ansammlung von Feuchtigkeit ver-

hindert. Dabei bleibt die Luft in der Wohnung frisch und gesund. Auch im zweiten Winter war der Tulikivi-Ofen die einzige (und großartige!) Heizung der Wohnung.

Für die Zukunft träumt Herr Leclerc von einem neuen Haus außerhalb des Stadtzentrums. Auch dort will er Tulikivi-Öfen installieren, denn ein Tulikivi-Ofen ist nicht nur eine natürliche Heizquelle, sondern auch die Geschichte von 2 Milliarden Jahren, die im Tulikivi-Stein eingeschlossen sind, außerdem die Kreativität unserer Designer, die Erfahrung unserer Techniker und Installateure – ein ganzes Erbe für künftige Generationen! Und diesmal – vielleicht sogar mit Herd!



<http://gallery.me.com/f.leclerc#100021>





ITALIA

## Parola d'ordine: ecosostenibilità

Non solo gli edifici di nuova costruzione abbracciano i criteri della bioarchitettura ma anche le importanti opere di ristrutturazione possono essere inserite in un contesto eco-friendly.

Un riuscitissimo esempio è un classico appartamento nel centro di Milano – a pochi metri dal Duomo – completamente trasformato nel 2007 in una dimora eco-compatibile: una vera oasi di benessere e pace, costruita nel rispetto dell'ambiente e della salute dell'uomo.



Il merito è del proprietario, FABRICE LECLERC, designer e "associate professor" di "Sustainable Business and Innovation" alla SDA Bocconi di Milano, e del suo lavoro di ricerca, selezione dei prodotti e delle aziende fornitrici.

Il risparmio energetico, il rispetto dell'uomo e dell'ambiente sono stati ricercati fin nei minimi dettagli, dai materiali utilizzati nella ristrutturazione (come intonaci, collanti e vernici rigorosamente eco che garantiscono l'assenza di emissioni di formaldeide o benzene), alla scelta dei complementi d'arredo (come sistema intel-

ligente di domotica che controlla i consumi e le fibre naturali volute anche per il letto), alla scelta quasi esclusiva di prodotti italiani in modo da ridurre la CO2 originata dal trasporto.

L'abitazione di circa 160 metri quadri è distribuita su due piani: il primo dai colori e dalla linee essenziali di un moderno loft e il secondo che ricorda un'abitazione di campagna, immersa nella natura e circondata da alberi da frutto, roseti, olivi toscani, erbe medicinali e piante capaci di abbattere l'inquinamento come l'edera, le gerbere e il ficus (secondo uno studio della NASA).

Per il riscaldamento dell'abitazione, dopo varie ricerche su materiali, consumi ed emissioni nell'ambiente, il signor Leclerc ha interpellato la ditta Eurotrias di Bolzano per approfondire il discorso su Tulikivi. La scelta, dettata dall'amore per i materiali naturali, per il design lineare e pulito ma soprattutto per la grande attenzione all'ambiente che da sempre contraddistingue la nostra azienda, è caduta su una stufa caminetto in pietra ollare Tulikivi modello Valkia T. Non solo: in fase di progettazione il signor Leclerc ha deciso di utilizzare la naturale pietra ollare Tulikivi anche per il pavimento del bagno e il rivestimento del box doccia.

Nella primavera del 2008 la stufa è stata installata al centro dell'abitazione, in posizione ideale per riuscire a scaldare sia la zona giorno che la zona notte. La vera soddisfazione del cliente è arrivata con i primi freddi dell'inverno 2008/2009 dove il tanto decantato calore radiante ha cominciato a scaldare l'abitazione. Alla fine del primo inverno il signor Leclerc conferma, molto soddisfatto, che il riscaldamento supplementare dell'abitazione non è mai stato acceso. La stufa ha rispettato in pieno le nostre promesse, scaldando l'appartamento per tutto l'inverno in maniera ottimale, con consumi bassissimi. Il signor Leclerc ha potuto provare in prima persona come una stufa caminetto Tulikivi emetta un calore radiante delicato e costante per molto tempo, riscaldi le pareti domestiche, prevenga l'accumulo di umidità e quindi della muffa e lasci l'aria all'interno dell'abitazione fresca e salubre. Anche il secondo inverno ha visto la stufa Tulikivi unica e grande protagonista del riscaldamento dell'abitazione.

Il Signor Leclerc per il futuro sogna una nuova casa fuori dal centro cittadino e ha già anticipato il sogno di portare nuovamente in casa non solo una naturale fonte di riscaldamento ma la storia di 2 miliardi di anni che la pietra Tulikivi racchiude, la creatività dei nostri designer, l'esperienza dei nostri tecnici e installatori, una eredità per le generazioni future... magari questa volta con forno!



<http://gallery.me.com/f.leclerc#100021>



Österreich

# Entspannung im eigenen Heim



„Im Kreislauf der Zeit geht wieder ein Jahr vorüber. Was hat sich in diesem Jahr alles ereignet, was bleibt einem selber in Erinnerung? Es sind immer diese Tage zwischen Weihnachten, Neujahr und den Hl. Drei Königen, die Altes abschließen und Neues beginnen lassen.“

Nehmen Sie sich für sich Zeit und blicken Sie zurück. Was gab es Schönes im Jahr 2010, was möchten Sie im nächsten Jahr anders machen? Welche Projekte und Ziele gibt es für das Jahr 2011? Heizen Sie am Abend Ihren Tulikivi ein, setzen Sie sich davor, blicken Sie ins Feuer und lassen Sie bewusst die Ruhe in sich einkehren, damit Ihre Gedanken schweifen können.

Nach dieser inneren Einkehr laden Sie Ihre Familie und Freunde rund um Ihren warmen Ofen ein und tauschen Sie Ihre Gedanken in dieser Runde Ihrer besonders wichtigen Menschen aus. Erzählen Sie Ihre Geschichten, Ihre Träume - lassen Sie die anderen daran teilhaben und nehmen Sie teil an den Gedanken der Menschen in Ihrem engsten Kreis.

Mehr kann Ihnen Ihr Tulikivi-Ofen nicht schenken, als diese besonderen Zeitpunkte in Ihrem Leben. Genießen Sie, schüren Sie diese

Zeit für sich und Ihre Lieben. Dafür wünschen wir Ihnen die Ruhe und Muse.“

In Zeiten der Veränderung und der Globalisierung ist Ruhe und Entspannung im eigenen Heim ein wichtiger Faktor für die Gesundheit.

Mit Ihrem Tulikivi-Ofen holen Sie sich jeden Tag ein Stück Sonnenenergie in Ihr Heim und dies beeinflusst Körper und Geist positiv.

Jetzt haben auch wir uns vor unseren beheizten Tulikivi gesetzt und haben neben den privaten Dingen auch die ersten wirtschaftlichen Überlegungen für das nächste Jahr angestellt. Seit Jahren gab es immer eine Specksteinuhr als Vermittlungsgeschenk für Kundenweiterempfehlungen, aber die Zeit wird immer kurzatmiger und schnelllebiger, deshalb wollen wir bewusst etwas dagegen steuern. Wir Menschen brauchen wieder mehr Ruhe, Regeneration, Bewusstmachen der eigenen Sinne und Wahrnehmungen.

Empfehlen Sie uns weiter, sende Sie uns die Adresse von dem Tulikivi-Interessent und bei Kauf eines Tulikivi-Ofen erhalten Sie dieses Speckstein-Wellness-Geschenk als „Danke schön“ für Ihre Vermittlung.

LG Stefan



## Rilassarsi nella propria casa



“Sulle ali del tempo un altro anno è trascorso. Cosa è accaduto in quest’anno, cosa resta nei ricordi di ciascuno di noi? È proprio in questi giorni tra Natale, Capodanno ed Epifania che si saluta ciò che è stato e ci si prepara ad accogliere ciò che verrà.

Fermatevi a riflettere e volgete uno sguardo al passato. Cosa è avvenuto di bello nel 2010, cosa vorreste fare di diverso l’anno prossimo? Quali progetti e quali mete avete per il 2011? Accomodatevi la sera davanti alla vostra Tulikivi, accendetela e guardate il fuoco, lasciate che la tranquillità torni dentro di voi, lasciate vagare i vostri pensieri.

Dopo questo momento di serenità e riflessione, invitate la vostra famiglia e i vostri amici a raccogliersi intorno alla vostra stufa. Condividete i vostri pensieri, le vostre storie e i vostri sogni con le persone a voi più care: lasciate che gli altri partecipino alle cose più importanti della vostra vita e partecipate voi stessi alle loro.

L’intensità e l’intimità di questi particolari momenti sono ciò che la vostra stufa Tulikivi può regalarvi. Godetene e approfittane assieme ai vostri cari. Vi auguriamo pace e serenità.

In questa epoca di cambiamenti e di globalizzazione, la quiete e il riposo nella propria casa sono di grande importanza per il benessere.

La vostra stufa Tulikivi porterà ogni giorno a casa vostra un pizzico di energia naturale, influenzando il vostro corpo e il vostro spirito in modo positivo.

Anche noi ora ci siamo raccolti davanti alla nostra Tulikivi e, oltre alle considerazioni personali, abbiamo sviluppato anche le prime riflessioni commerciali per il prossimo anno. Da tempo il regalo per chi ci suggeriva un nuovo cliente era un orologio in pietra ollare. Ma in quest’epoca, segnata proprio da uno scorrere del tempo sempre più rapido e frenetico, desideriamo impegnarci a contrastare questa situazione. L’uomo ha sempre più bisogno di ritrovare la propria serenità in una dimensione più umana e più intima, con la consapevolezza dei propri sensi e delle proprie percezioni.

Continuate a suggerirci ai vostri amici, mandateci l’indirizzo di persone interessate alle stufe Tulikivi e, in caso di acquisto, vi ringrazieremo per la vostra collaborazione inviandovi questo utilissimo regalo in pietra ollare, pensato appositamente per il vostro benessere.

Cari saluti, Stefan



Nebensache mit guter Wirkung

## glückliche Gesichter!



Oftmals erhalten wir von unseren TULIKIVI Ofenbauern ein paar Bilder nach der gelungenen Erstellung der Objekte. Diese dienen uns immer wieder für die verschiedensten Dokumentationen und im PR-Bereich.

So ist auch dieser Beitrag aus einer entsprechenden Zusendung entstanden. Jedoch steht der schöne Ofen für einmal nicht im Mittelpunkt. Die Verpackung – als Nebensache – steht für einen Moment im Rampenlicht. Als uns die Bilder zugestellt wurden war ich mir sofort sicher, dass diese irgendwann den „richtigen Rahmen“ für eine Veröffentlichung finden. Jetzt, als das Thema „Weihnachten“ für die die vorliegenden News vorgegeben war, wurde ich in meinem entsprechenden Archiv sofort fündig.

Weihnachten und was dazu gehört – für jüngere Kinder auch heute noch ein sehr wichtiges Fest im Jahreskalender. Bereits einige Wochen vor diesem Ereignis sind die Wunschlisten erstellt. Die Vorfreude und die Zeit vor dem grossen Tag haben einen festen Platz im Weihnachtsritual. Die Adventszeit dient der besinnlichen Vorbereitung auf das grosse Fest. Manche Eltern sind aber heute während dieser Zeit absolut gestresst, oder sogar überfordert. Dieses Weihnachtsritual hat sich in den vergangenen Jahren stark verändert – leider nicht nur im positiven Sinne. Der Kommerz hat das „Fest der Liebe“ schon lange „fest im Griff“. Und dieser Griff kennt nur eine Richtung – immer weiter nach oben! Und so sind denn auch die Eltern, Tanten und Paten entsprechend gefordert. Was kann noch besser, noch schöner oder noch mehr sein als im vergangenen Jahr.

Wenn ich mir die Bilder ansehe – entstanden aus der „Nebensache“ des TULIKIVI Ofen – kommen bei mir einige Zweifel auf: **Wer stellt eigentlich tatsächlich die hohen Ansprüche? Und darf man diese auch einmal in Frage stellen?**

Betrachten Sie doch einmal die eindrücklichen Bilder in einer ruhigen Minute während der Adventszeit.

Etwas mehr Zeit für die Kinder und die notwendige tatkräftige Unterstützung einer fantasievollen Bastelarbeit ist nicht mit Geld aufzuwerten. Die Bilder der Familie Ursula und Dominic Kesseli bestätigen dies in eigener Sprache – sie zeigen glückliche Gesichter.

In diesem Sinne wünschen wir rundum fröhliche Festtage!

Armaka AG / Kurt Hürlimann

Le cose secondarie  
 - e i sorrisi felici!



Spesso i nostri montatori Tulikivi, completata l'installazione, ci inviano alcune foto delle stufe, di cui ci serviamo volentieri per le più varie documentazioni e per il settore PR.

Anche questo articolo è nato da un tale contributo. Ma questa volta al centro dell'attenzione non c'è la bella stufa. Invece ci concentriamo su una cosa secondaria – l'imballaggio. Quando ci hanno mandato queste foto, ero sicuro di trovare un giorno il contesto giusto per pubblicarle. Ora che Natale figura nel titolo delle notizie, non ho dovuto cercare a lungo nell'archivio.

Natale e il tempo di avvento sono anche oggi una festa importantissima per

i piccoli nel calendario. Già qualche settimana prima dell'evento si scrivono le lettere al bambino Gesù. L'attesa gioiosa e il periodo che precede il grande giorno di festa sono ormai elementi stabili del nostro rito di Natale. Alcuni genitori nel tempo di Natale sono molto stressati o non si fanno neanche più aiutare, perché questo rituale negli ultimi anni è cambiato parecchio – e non sempre in senso positivo. Il commercio già da tempo ha „occupato“ saldamente la „Festa della Carità“. E conosce una sola direzione di spinta: ancora in su, ancora di più! Ciò vuol dire che aumentano anche le „prestazioni“ richieste da genitori, zii e padrini. Cioè: cosa possiamo fare e regalare di ancora più bello, buono e grande che l'anno scorso.

Guardando queste foto – ispirate da semplici accessori secondari della stufa Tulikivi, sto a chiedermi: **chi infatti ci pone**

davanti queste aspettative crescenti? Non è forse legittimo metterle anche in discussione di tanto in tanto?

Guardatevi a volte queste foto impressionanti, forse in qualche minuto calmo del periodo d'avvento.

Direi che tutti i soldi al mondo non possono sostituire un poco più di tempo da passare con i piccoli oppure, per esempio, l'aiuto pratico per un bel bricolage. La famiglia di Ursula e Dominic Kesseli ce lo conferma nel proprio linguaggio – con i loro sorrisi felici.

In questo senso vi auguriamo giorni di festa bellissimi!

Armaka AG / Kurt Hürlimann





OUR REPRESENTATIVES:

**Finland** Tulikivi Oyj, FI-83900 Juuka, Tel. +358 207 636 000, Fax +358 207 636 120 • **Switzerland** Armaka AG, Duggingerstrasse 10, CH-4153 Reinach BL, Tel. +41 61 715 9911, Fax +41 61 715 9919 [www.armaka.ch](http://www.armaka.ch) • **Austria** Neuhäuser-Speckstein-Öfen, Bahnhofstrasse 54, A-4810 Gmunden, Tel. +43 7612 744 58, Fax +43 7612 744 584 [www.tulikivi.at](http://www.tulikivi.at) • **Italy** Eurotrias S.r.l. - GmbH, Via Max Planck 1, I-39100 Bolzano/Bozen, Tel. +39 0 471 20 16 16, Fax +39 0 471 20 16 8 [www.eurotrias.it](http://www.eurotrias.it)

[www.tulikivi.com](http://www.tulikivi.com)