QUER gebürstet
Le petit magazine des brosses Redecker
Edition No. 27 · janvier 2023

LE NOUVEAU CATALOGUE REDECKER EST ARRIVÉ !

Tendances et innovations pour 2023 !

Vivre durablement - c'est encore un défi pour beaucoup dans la vie quotidienne. Nous le constatons : Avec les bons outils, beaucoup de choses viennent naturellement ! Nos nouveaux produits pour 2023 en sont un excellent exemple. Presque tous les produits sont totalement exempts de plastique et remplissent leur fonction bien mieux que les alternatives en plastique - par exemple, les nettoyeurs d'oreilles cosmétiques en bois et en acier inoxydable médical.

607072
Cure Oreilles
naturel

607075
vert mousse

607073
rose clair

607074
vieux rose

Il n'y a pas que dans les produits que nous avons de nouvelles choses à offrir cette année : De merveilleuses nouvelles photos et vidéos de nos univers de produits ont été créées et peuvent être admirées sur redecker.de et YouTube. Elles transmettent plus que le matériel et l'idée du produit et montrent le "Redecker feeling" sous un angle complètement différent. Vous pouvez être curieux - nous allons bientôt montrer de nouveaux films et photos en ligne et dans les médias sociaux. Suivez-nous pour être sûr de ne rien manquer ! Ensuite, nous serons bien sûr heureux de mettre le matériel à votre disposition pour une utilisation ultérieure. Nous nous réjouissons de vos réactions !

CHERS CLIENTS ET AMIS,

Le nouveau catalogue Redecker a un nouveau look et des couleurs fraîches - nous adorons les tons pastel ! Mais nous sommes restés fidèles à toutes les traditions de Redecker en ce qui concerne le contenu : De nouveaux produits durables, pratiques et beaux à perte de vue. Vous pouvez déjà trouver de nombreux produits particulièrement sans plastique décrits ici dans Quergebürstet. Nous poursuivons également notre série DIY et explorons un peu la fermentation lactique - avec des produits Redecker durables, bien sûr ! Sur une note personnelle : Jutta et Gernot vous remercient dans ce numéro après 35 ans et disent au revoir à l'entreprise opérationnelle... avec un petit clin d'œil bien sûr - car la maison des pinceaux ne les laissera jamais vraiment partir ! Nous espérons que vous prendrez plaisir à lire et à parcourir ce numéro.

Vos Redeckers
quergebuerstet@redecker.de

DANS LA CUISINE :

Notre nouveau racloir à casseroles en noix de coco 325520 est absolument durable - il est découpé directement dans l'enveloppe de la noix de coco, sans aucun matériau supplémentaire, et est doté d'une sangle pratique en jute sur laquelle il sèche rapidement lorsqu'il est suspendu. Le grattoir n'enlève pas seulement les aliments brûlés des plaques de cuisson et des poêles en douceur, mais il peut également être utilisé pour nettoyer la grille du gril. S'il s'effiloche avec le temps, il suffit de le recouper avec un couteau bien aiguisé. Il trône dans notre cuisine, juste à côté de l'évier, avec les nouveaux linges à vaisselle colorés 252123 et le tampon à vaisselle en luffa 253585. Ce trio permet de réaliser toutes les tâches de nettoyage, du grattage intensif à l'essuyage doux. C'est tout ce dont vous avez besoin ! ... à l'exception peut-être des chiffons en microfibres de cuivre, qui conviennent particulièrement au nettoyage de base en douceur du métal et du verre... (toujours humidifier !). Vous trouverez d'autres nouveautés pour la cuisine dans notre article sur le bricolage... mais n'oublions pas le nouveau sac fraîcheur salade en mousseline de coton pur.

EN ROUTE POUR LE JARDIN !

Nos outils de jardinage ont grandi - le cultivateur à main, le désherbeur et la dent de semoir prennent leur travail au sérieux et sont des travailleurs du jardin

325520
Grattoir à poêle en coco

253585
Tampon de rinçage en luffa

802142
Sachets fraîcheur pour salades

252123
Lavette

FAIRE SOI-MÊME AVEC REDECKER

Les légumes dans la cuisine de Redecker : des crudités avec la digestibilité en plus

Des légumes au four ? Nous en avons tout le temps. Une soupe au potiron ? Nous l'avons essayée dans toutes ses variantes. Que peut-on faire d'autre avec des légumes frais, peut-être même de son propre jardin ? Nous sommes en plein dans la fermentation.

LA FERMENTATION : UN COUP DE POUCE VITAMINÉ DEPUIS DES MILLIERS D'ANNÉES

Les aliments fermentés font partie de notre alimentation quotidienne depuis des milliers d'années. Le vin, la bière, le pain au levain et le fromage en sont probablement les représentants les plus marquants. Mais les légumes "conservés" tels que la choucroute font également partie des délices fermentés et sont encore bien trop rarement faits maison - pourtant, c'est si facile ! La choucroute achetée au supermarché est généralement mélangée à du vinaigre d'alcool et pasteurisée (fortement chauffée) - malheureusement, cela signifie que les effets positifs des bactéries probiotiques qui sont produites pendant la fermentation sont perdus. Les "bonnes" bactéries lactiques vivantes nous aident à maintenir notre flore intestinale en bonne santé. La fermentation lactique permet de transformer facilement les légumes en aliments crus délicieux et sains, et même de les conserver très longtemps.

305636
Brosse pour meubles de jardin

792701
Laine d'allumage

753806
Corde de jute avec pince et lame de coupe

robustes et sans plastique pour la journée dans le lit. En plus de la nouvelle ligne de plantation, nous trouvons pratique la corde de jute avec "clip de coupe" : le clip peut être fixé n'importe où et la lame intégrée coupe proprement la corde tendue. Mais le véritable point fort est la nouvelle brosse pour meubles de jardin qui, outre sa forme parfaite de "brosse à récurer", marque des points surtout pour sa garniture : le mélange de noix de coco et de fibres a la bonne dureté et la douceur en même temps pour enlever complètement les résidus de terre et la poussière (de fleurs) - elle ne supporte même pas mal la saleté humide et peut même être utilisée complètement mouillée.

Nous nous devions simplement d'inclure un petit exotique par enthousiasme : La nouvelle laine d'allumage fine 792701 est exactement ce qu'il faut pour les fans de plein air, les campeurs et les aventuriers (ou même les amateurs de poêles). Une toute petite étincelle suffit et ça prend feu !

...ET Y RETOURNE !

Notre point fort personnel : La petite brosse à linge en forme de hérisson nous a bien réussi et tient parfaitement dans la main ! Ses solides poils noirs éliminent rapidement la saleté et rafraîchissent les textiles. Enfin, notre ingénieuse brosse à peluches en caoutchouc naturel est également disponible sous forme de véritable balai - avec un filetage pour visser un manche. Une qualité supérieure Redecker, tirée à la main, qui permet par exemple d'éliminer les poils de chien ou de chat à un niveau supérieur. En parlant de fil : Le magnifique plumeau d'autruche 468810 a maintenant aussi ce supplément et peut faire son travail avec nos manches télescopiques ou balais, même aux plus grandes hauteurs.

Comment faire ? Coupez un chou blanc ou un chou pointu bio frais en quatre et émincez-le en bandes pas trop fines à l'aide d'un coupe-légumes, en coupant généreusement le pédoncule et en le calant au préalable. Placez-les dans un grand bol et mélangez-les avec du sel marin naturel (de préférence pas de sel sous vide produit industriellement ou de sel avec des anti-agglomérants !) (1 cuillère à café de sel par kilo de légumes). Le sel est maintenant incorporé vigoureusement à la main jusqu'à ce que le chou ait retiré l'eau et qu'on ne sente plus de grains de sel. Utilisez maintenant le presse-purée Redecker : Remplissez un pot de conserve préalablement stérilisé (notre pot 857061 est parfait) avec les couches successives du bol et compactez chaque couche avec le presse-purée. Vous pouvez également utiliser nos accessoires pour bocaux 857038 ou 857044 pour raser et écraser les légumes avec un peu de sel directement dans le bocal.

Si les légumes étaient frais, la quantité de liquide produite est telle qu'ils sont recouverts d'une couche de saumure dans le bocal et que rien ne dépasse. C'est important, sinon les mauvaises bactéries vont gagner et tout va se gâter. En l'espace de 2 à 3 jours, le processus passionnant qui transforme le chou et les autres légumes en une délicieuse choucroute commence : des bactéries amies sortent de nulle part et transforment le liquide en une délicieuse saumure qui conserve les légumes et les rend digestes même crus ; le processus produit du dioxyde de carbone. En fonction de l'activité de fermentation, il faut donc ouvrir de temps en temps le couvercle vissé pour qu'il puisse s'échapper. Après environ 2 semaines, la choucroute est prête et peut être cuisinée avec une feuille de laurier, un clou de girofle, une cuillerée de miel et un trait de vin blanc ou de mousseux. Malheureusement, nous ne le faisons pas car nous avons déjà mangé cet en-cas sain cru. Le plus intéressant, c'est que cela fonctionne non seulement avec les différents types de choux, mais aussi avec presque tous les légumes racines, même les courgettes ou les carottes peuvent être affinées de cette manière et dégustées crues ou cuites. Ils se conservent pendant des semaines !

857061
Bocal en verre, 500 ml

752732
Presse-purée

857044
Râpe à légumes

857038
Raboteuse

AU BAIN

Nos nouveaux gants et brosses de massage sont tous sans plastique et fabriqués uniquement à partir de matériaux naturels - les nouvelles serviettes de sport/sauna colorées sont même tissées uniquement à partir de restes de fil. Nous aimons particulièrement le nouveau gant de massage 615025 : avec son mélange parfait de crin et de coton, il est à la fois "frottant" et doux ; le crin est une véritable découverte pour le massage de la peau ! Pour les petits et les vrais "pieds boueux", nous avons imaginé la brosse à pieds pour enfants, qui vous invite à "brosser vos propres pieds" avec sa forme amusante et qui est douce et agréable. Elle ne chatouille donc pas autant ! Il y a beaucoup d'autres nouveautés de massage dans le nouveau catalogue Redecker. Les nouveaux supports de rasage fonctionnels font également bonne figure dans la salle de bains. Le rasoir et l'ingénieux protège-lame en cuir les complètent parfaitement - surtout en voyage !

772115
Serviette de sport/sauna

615025
Gant de massage

071011
Brosse à pieds pour enfants

Maintenant que nous avons utilisé notre nouveau presse-purée à cette fin, nous aimerions rappeler sa fonction première : il réduit en purée soyeuse les pommes de terre cuites avec du beurre et du lait dans la casserole, mais il peut également être utilisé pour les boulettes crues : Les pommes de terre râpées crues vont dans notre sac à boulettes, le pilon est utilisé pour "chasser" l'humidité et l'amidon. Les pommes de terre râpées peuvent ensuite être transformées en boulettes crues ou en boulettes de pommes de terre. L'amidon qui se dépose au fond du liquide est reversé dans la pâte à boulettes. Vous pouvez également utiliser le "presse-purée" pour faire du jus de baies... En somme, notre nouveau presse-purée est très polyvalent, n'est-ce pas ?

802127
Sac à boulettes/
Sac de pressage

Jutta et Gernot : Un petit "Bye !"

Il y a presque exactement 35 ans, nous avons repris la brosserie Redecker de notre père Friedel, le "patron". A cette époque, nous ne savions pas que cela deviendrait l'œuvre de notre vie de produire et d'offrir des brosses, des balais et bien plus encore, beaux, pratiques et durables. Et nous aurions encore moins pu deviner et espérer que notre fils Felix et sa femme Jana poursuivraient un jour cette voie et dirigeraient l'entreprise.

Ces dernières années, nous nous sommes tous deux progressivement retirés de la gestion de l'entreprise et des affaires courantes pour laisser le champ libre aux plus jeunes - ils font un excellent travail !

Aujourd'hui, il est donc temps pour nous de dire "merci" et aussi un petit "au revoir". Nous sommes reconnaissants à tous les employés, amis et clients pour les grandes années passées ensemble, depuis les premières années passionnantes - lorsque la durabilité était encore un mot étranger et qu'on nous souriait en nous appelant "ecos" - jusqu'à aujourd'hui.

Pour nous et pour toute l'entreprise, il ne s'agit pas d'une coupure profonde, mais d'une transition qui a commencé il y a longtemps et qui est maintenant terminée. Et il n'y a pas non plus d'adieux larmoyants : nous ne sommes pas hors du monde et continuerons à être disponibles ; tant dans l'atelier que sur les salons, nous réapparaîtrons sans cesse, car nous aimons l'échange avec nos collègues et nos clients. Mais à partir de maintenant, nous allons aussi profiter du temps pour nous et nos nombreux centres d'intérêt - sans la maison en brosse et les nombreuses tâches quotidiennes.

CHRONIQUE

De l'horticulteur au fabricant de brosses

Lorsque mon père Friedel Redecker est décédé en 1987, l'horticulteur indépendant que j'étais n'était pas un adepte des brosses et des balais. Je savais pourtant comment fabriquer des brosses et j'avais fait du porte-à-porte avec mon père pour lui offrir ses brosses (il était aveugle depuis l'enfance) - mais j'avais d'autres projets. Bien sûr, Jutta et moi nous sommes ensuite rendus sur l'un des marchés de producteurs, devenus entre-temps à la mode, avec les restes de sa production pour vendre ce que nous avions. Nous avons été stupéfaits par le succès rencontré - le bon artisanat et la qualité étaient soudainement de nouveau très demandés ! Nous avons donc décidé de continuer "pour un peu". C'est ainsi qu'est née une histoire d'amour que nous n'avions jamais imaginée auparavant et qui dure maintenant depuis 35 ans. Les premières brosses ont été fabriquées dans notre cave, nous avons appris la comptabilité et l'organisation des affaires. Quelle époque ! Le mouvement pour la paix ... les premières tentatives d'agriculture écologique... une sorte de réveil s'est produit, auquel beaucoup ont participé. Nous faisions soudain partie d'un mouvement. Aujourd'hui, les prémices de cette époque sont devenues une politique mondiale, du moins en ce qui concerne la protection du climat. Et nous sommes fiers d'avoir joué notre rôle et que notre vision se poursuive.

Votre Gernot Redecker

QUI PEUT FAIRE LA FÊTE ?

Anniversaires chez Redecker

Cette année, nous pouvons féliciter quelques anniversaires, en premier lieu, bien sûr, les tout premiers "employés" de Redecker : Jutta et Gernot sont en activité depuis 35 ans et disent au moins un petit "Bye !" dans ce numéro. Mais Sabine Kraak est également avec nous depuis presque le début et peut se retourner sur 25 ans de Redecker. Vient ensuite Anna Rautenberg, qui - comme le temps passe vite ! - est avec nous depuis 15 ans. Silke Metje, quant à elle, a 10 ans d'ancienneté chez nous - et nous avec elle. Merci beaucoup à vous tous pour votre fidélité, votre bonne humeur et votre travail sans relâche !

Bien sûr, un merci très spécial va à nos fondateurs : Jutta et Gernot ont non seulement fondé la Maison de la Brosse Redecker, mais ils l'ont aussi gérée avec amour pendant des décennies et l'ont remplie de vie et d'atmosphère.

« Rencontrer une tortue sous l'eau ...

... est une expérience enrichissante que vous n'oublierez jamais. »

En 2020, tout a commencé : Nous avons transformé la tradition de Redecker, qui consiste à envoyer de délicieux biscuits comme cadeaux de Noël, en une campagne de collecte de fonds au nom de nos clients. Ainsi, avec la BUND-Streuobstwiesenaktion 2020 et l'Aktion Baum 2021, nous avons trouvé d'excellents moyens de faire des cadeaux aux autres – et de soutenir quelque chose de bien.
Cette fois, nous allons un peu plus loin et soutenons un projet qui a désespérément besoin d'aide : La Turtle Foundation travaille très concrètement à la sauvegarde d'une grande variété d'espèces de tortues de mer, qui sont presque toutes (!) menacées d'extinction. Ce sont avant tout les déchets plastiques dans les océans du monde qui mettent en danger les populations. Mais les captures accidentelles par la pêche, le braconnage et le vol illégal des œufs, considérés comme un mets délicat, conduisent également les tortues au bord de l'extinction.
La Turtle Foundation, grâce à ses programmes de conservation locaux, a pu réduire considérablement le nombre de tortues tuées dans le sanctuaire ces dernières années : Avec des bénévoles et des gardes forestiers locaux, elle surveille de nombreuses plages touchées et les débarrasse régulièrement des déchets plastiques. En outre, des programmes d'information et diverses actions sur place permettent de lutter contre le braconnage.
Nous trouvons cela formidable et soutenons la Fondation Tortue avec des dons !

Dates du salon 2023:

Nous sommes impatients de vous rencontrer sur !

Top Drawer, London
15. - 17. janvier 2023 | H29

Maison & Objet, Paris
19. - 23. janvier 2023 | Hall 3 | A39

Ambiente, Frankfurt
3. - 7. février 2023 | Hall 9.0 | D32

Spring Fair, Birmingham
5. - 8. février 2023 | Hall 4 | H70-J71

Glee, Birmingham
27. - 29. juin 2023

Home & Gift, Harrogate
16. - 19. juillet 2023 | Dp1-A71

REDECKER
Manufacture de brosses depuis 1935

Ours

QUERgebürstet – Le petit magazine des brosses Redecker
paraît épisodiquement plusieurs fois par an et est publié par :
Bürstenhaus Redecker GmbH
Bockhorster Landweg 19
DE-33775 Versmold
Phone: +49 (0) 54 23 - 94 64-0
info@redecker.de · www.redecker.de

Rédactrice en chef :
Jana Redecker

Prix unitaire :
55 cent plus frais d'envoi

Rédaction et fabrication :
Weiß & Partner, Oldenburg,
www.weiss-partner.com