

FIERZ KÜCHEN HORGEN

Hauszeitung 2026 | Ausgabe 18



Raum für Träume, Platz für Genuss.

Warum klein denken, wenn Ihre Vision das Potenzial hat, Wirklichkeit zu werden? Mit Fierz Küchen GmbH aus Horgen verwandeln wir Ihre Ideen in Räume, die nicht nur funktional sind, sondern inspirieren. Jeder Moment in Ihrer neuen Küche wird zu einem Erlebnis, das Sie täglich neu begeistert.

Wir verbinden Kreativität, Präzision und Qualität ohne Kompromisse. Jeder Wunsch, jede Idee wird sorgfältig umgesetzt, jede Ecke durchdacht – damit Ihre Küche mehr wird als ein Raum, sondern ein Ausdruck Ihrer Persönlichkeit. Ihr Umbau formt nicht nur Ihre Küche, sondern auch Ihr Lebensgefühl.

Worauf warten Sie noch? Lassen Sie uns gemeinsam Ihre Träume in eine einzigartige Küche verwandeln. Fierz Küchen GmbH – Ihr Partner für Küchen, die begeistern und bleiben. Der erste Schritt ist einfach: Kontaktieren Sie uns und starten Sie Ihr Projekt.

Tel. 044 718 17 51

*Vincenzo Basile
Geschäftsleiter
Fierz Küchen GmbH*



**Träume sind
die leisen Architekten
unserer Zukunft.**



Die Terrazzo-Abdeckung trifft auf Fronten in Eiche-Trüffelbraun und die trendige Farbe Steinbeige – eine Kombination, die schlichte Eleganz mit zeitloser Raffinesse verbindet und jeden Raum in einen Ort voller Stil und Inspiration verwandelt.

PIETRAVEST
Natursteine



MALER
KILCHBERG **FEURER**



Vorher



Nachher



Hochwertige Küchenfronten mit Anti-Fingerprint – edel, robust, pflegeleicht.



Ein Knopfdruck – und das Auszugstablett fährt elegant mit der Kaffeemaschine heraus.



Feinstes Eichenholz, sanft beleuchtete Auszüge und clevere Details – der Esstisch verschmilzt mit der Küche. Licht, Holz und klare Linien schaffen einen Raum voller Ruhe, Eleganz und Lebensfreude.



Pasta alla Norma

Zutaten: Spaghetti oder Rigatoni, reife Auberginen, sonnengereifte Tomaten oder Tomatensauce, Ricotta, frisches Basilikum, Knoblauch, gutes Olivenöl, Salz, Pfeffer.

Zubereitung nach Nonna:

1. Wasser in einem großen Topf kräftig zum Kochen bringen, ordentlich salzen, dann die Pasta hineingeben und al dente kochen.
2. Während die Pasta kocht, Auberginen in mundgerechte Stücke schneiden, grosszügig in Olivenöl goldbraun anbraten, dann auf Küchenpapier abtropfen lassen – Nonna liebt, wenn sie aussen leicht knusprig und innen zart sind.
3. In einer Pfanne Knoblauch in Olivenöl leicht anrösten, frische Tomaten oder passierte Tomaten dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, leicht köcheln lassen, damit die Aromen sich verbinden.
4. Die gebratenen Auberginen vorsichtig unter die Tomatensauce heben.
5. Pasta abgiessen, sofort mit der Sauce vermengen.
6. Auf Teller anrichten, reichlich geriebenen Ricotta darüber streuen und frisches Basilikum darüber geben.

Tipp von Nonna: Alles möglichst frisch zubereiten, mit Liebe kochen – dann schmeckt jede Gabel wie ein kleiner Urlaub in Sizilien!



Ein Besuch in unsere Ausstellung lohnt sich immer!
Beratungstermine nach Vereinbarung.

Wenn eine Küche,
dann eine Fierz Küche!
www.fierz.swiss

Fierz Küchen GmbH
Einsiedlerstrasse 535
8810 Horgen

☎ 044 718 17 50
✉ info@fierz.swiss
📷 @fierzswiss



parkettgalerie.ch
tuerengalerie.ch

BRUPBACHER GATTI
ELEKTRO
TELEMATIK