



KULSEN & HENNIG **DOMINIK KULSEN** Brillante Farben der Natur

Newsletter Nr. 49

02/2025

INHORGENTA MUNICH 2025

In dieser Ausgabe:

Inhorgenta Munich - Wir sind dabei!
Hallenplan Halle C1 - hier finden Sie uns
Trendfarbe Mocha Mousse
Jetzt wird's bunt - Messe-Preview!
Der Johannisbrotbaum trägt Karat

Liebe Kundinnen und Kunden, liebe Freunde unserer Naturfarbenen Diamanten,

Die Inhorgenta Munich steht vor der Tür!

Wir freuen uns, Ihnen vom **21. bis zum 24. Februar** vor Ort unser umfangreiches Sortiment an **Naturfarbenen Diamanten** in allen **Größen, Schliffen** und **Farbnuancen** zu präsentieren. Sind Sie auf der Suche nach sowohl edlen als auch bestechend farbenfrohen "Naturwundern"? So sind Sie richtig bei Kulsen & Hennig! Wir haben unseren Stand vergrößert und bieten genug Platz zum Stöbern und Schwelgen!



Wir laden Sie herzlich ein, uns an unserem Stand (Halle C1/Stand 309) zu besuchen und freuen uns auf Sie, um Ihnen mit Rat, Tat und Expertise zur Seite zu stehen!



Ein weiteres Mal liegen wir auch mit unserem umfangreichen Sortiment an **Champagnerfarbenen Diamanten** von ausgesuchter Qualität voll im Trend. "**Mocha Mousse**" wurde zur **Trendfarbe des Jahres 2025** von Pantone gekürt!
Unsere Champagnerfarbenen Schätze besitzen je nach Intensität eine warme, erdige Nuance, welche an köstliche Schokolade erinnert.

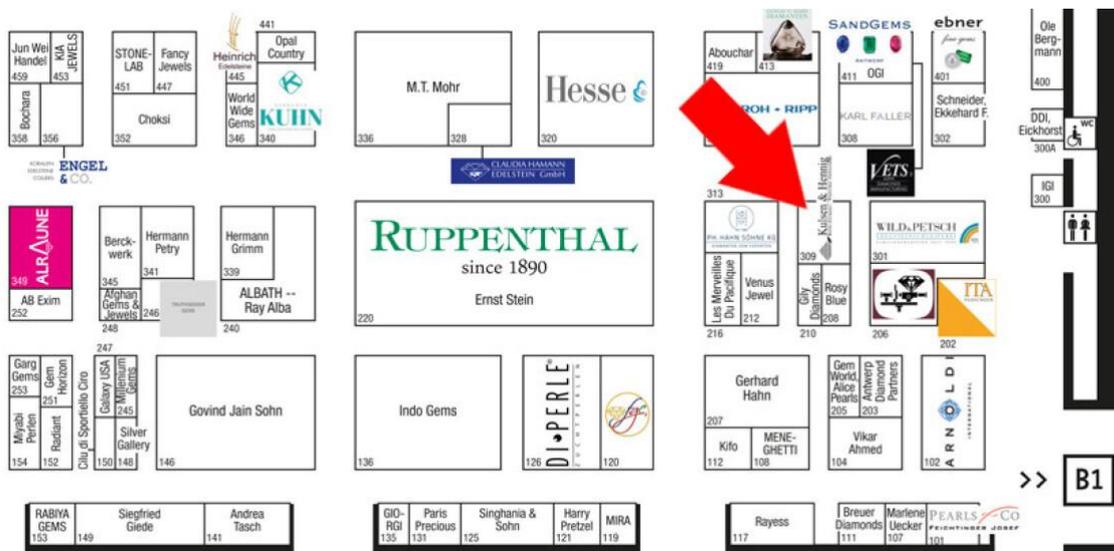
Wir freuen uns auf Sie!



Ihre Teams der Kulsen & Hennig GbR und der Dominik Kulsen AG

Juliane Hennig

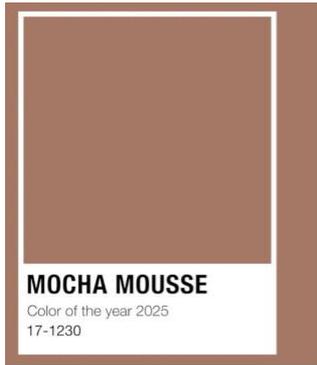
In Halle C1 am Stand 309 finden Sie uns:



Alle Hallen- und Geländepläne finden Sie [hier](#).

Mocha Mousse: Die Trendfarbe 2025

Die Farbe des Jahres 2025 **Pantone "Mocha Mousse"** wurde vom üppigen Schokobraun eines leckeren Desserts inspiriert. Sie hat eine warme, erdige Nuance, deren sanfter Ton eine beruhigende, einladende Atmosphäre und ein Gefühl von Geborgenheit und Komfort vermittelt.



Die Farbe "**Mocha Mousse**" ist sehr vielseitig einsetzbar und wirkt sowohl für sich als auch in Kombination mit anderen Farben. Ob in der Mode, bei Accessoires oder in der Inneneinrichtung - diese Farbe bringt **Wärme** und **Stil** in jede Umgebung.

Somit liegen die Klassiker "**Champagnerfarbene Diamanten**" mit ihrem Hauch von Eleganz und Raffinesse wieder mal besonders im Trend. Die Kombination aus erdigen Tönen und funkelnden Akzenten schafft eine harmonische Balance zwischen Natürlichkeit und Glamour. Champagnerfarbene Diamanten gibt es in vielen verschiedenen Brauntönen, welche sich hervorragend an verschiedene Goldtöne anpassen.

Die **Farbintensität** der Champagnerfarbenen Diamanten erstreckt sich von einem **zarten bis zu einem intensiven Braun**.

C1 - C2 helles Champagner (hellbraun)
C3 - C4 mittleres Champagner (braun)
C5 - C6 dunkles Champagner (dunkelbraun)
C7 (sehr dunkel- bis rotbraun)

Die **Farbnuancen** sind ebenfalls vielfältig und reichen von einem **kühlen Braun bis zu einem deutlichen Orange- beziehungsweise Brauntönen**. Ob als Einzelstein, als Akzentgeber oder im Pavé gefasst, können Kontraste oder weiche Farbverläufe geschaffen werden.

Altbewährt und weiterhin topaktuell: Unsere Farbkarte für Champagnerfarbene Diamanten. Holen Sie sich Ihr Farbkartenset für Champagnerfarbene Diamanten und für alle andere Farben an unserem Stand ab!



Die digitalen Farbkarten finden Sie [hier](#).

Alles in Farbe! Messe-Preview aus unserem Sortiment

"**Farben sind die Muttersprache des Unbewussten**", schrieb einst der Psychiater C. G. Jung. Das Farbenspiel Naturfarbener Diamanten ist unendlich - kaum eine reine Farbe oder eine Mischung von Farben, die nicht existiert!



**Pear Shape / 0.60 ct / Fancy Intense Orangy Yellow
VS2 / [GIA 6224426828](#)**

**Emerald Cut / 1.06 ct / Fancy Vivid Yellow
VS1 / [GIA 2496429122](#)**

**Pear Shape / 7.05 ct / Fancy Dark Gray / CanadaMark
PQ1 / [GIA 1156344672](#)**



**Round Brilliant / 2.10 ct / Fancy Dark Orange Brown (C4)
VS1 / [GIA 2235221065](#)**

**Radiant / 2.11 ct / Dark Champagne (C6) / VS
[RTARG 108293](#) Herkunftszertifikat**

Pear Shape / 1.84 ct / Dark Champagne (C6) / SI

Der Johannisbrotbaum und was er mit Diamanten zu tun hat



Im letzten Herbst waren wir auf einer wunderbaren Reise durch Zypern und haben dort ein Carob-Museum besucht. Diamanten wachsen zwar leider nicht auf Bäumen, dennoch sind sie mit den Früchten des Johannisbrotbaums geschichtlich untrennbar verbunden:

Die Samenkörner dieses besonderen Baumes haben ein **konstantes Durchschnittsgewicht von rund 0,2 Gramm**. Da sich bei ihnen auch sehr kleine Gewichtsunterschiede von nur 5 Prozent zwischen einzelnen Samenkörnern mit erstaunlicher Genauigkeit schätzen lassen, wurden sie in der Antike als Wäge-Einheit für Diamanten verwendet. Daran erinnert die noch heute gebräuchliche Bezeichnung Karat: **0,2 Gramm = 1 Karat**. Ein einkarätiger Diamant wiegt also genau 0,2 Gramm, ein Halbkaräter dementsprechend 0,1 Gramm.



Für besonders Interessierte:



Die Herleitung dieses Begriffs ist ein Lehnwort nach dem **französischen "le carat"**, welches seinen Ursprung im **italienischen "Carato"** hat. Dieses entstand über das **arabische "Qirāt"** aus dem **griechischen "Kerátion"** ("Hörnchen"), da die Fruchthülse des Johannisbrotbaumes hörnchenförmig ist. Daraus leitet sich schliesslich der wissenschaftliche Name "Ceratonia siliqua" für den Johannisbrotbaum her.

Der Johannisbrotbaum (engl. Carob Tree) hat jedoch noch viel mehr zu bieten!

Nutzung der Frucht:

Das süssliche Fleisch der Carob-Schoten kann frisch oder getrocknet verzehrt, zu Sirup verarbeitet oder zu alkoholischen Getränken vergoren werden.

Geröstet und zu Pulver vermahlen, erinnert es stark an Kakaopulver, ist aber nicht so bitter. Carobpulver enthält reichlich Ballaststoffe, Beta-Karotin, Kalzium und Eisen.



Allerdings enthält Carobpulver kaum Fett und keine anregenden Substanzen, wie Koffein und Theobromin, und ist deshalb gut verträglich. Es eignet sich für Marmorkuchen genauso wie für Mousse, Pudding oder Milchmixgetränke.

Bananen-Carob-Smoothie zum Ausprobieren:



- 1 Banane
- 1 Teelöffel Carobpulver
- 1 Teelöffel Kakaopulver
- 1 Messerspitze Zimt oder Vanille
- 300ml (Hafer)milch

Alle Zutaten ab in den Mixer, dann in ein Glas füllen und geniessen!

Nutzung der Samen:

Das aus den Samen und Schalen gewonnene Johannisbrotkernmehl wird in der Lebensmittelindustrie als Verdickungsmittel, Geliemittel und Stabilisator verwendet. Auch findet es Verwendung als Backhilfsmittel in glutenfreiem Brot.

Nutzung des Holzes

Der Johannisbrotbaum hat ein formstabiles, nicht schwindendes, hartes Holz mit rustikaler, farbiger Zeichnung. Es ist widerstandsfähig gegen Verrottung an der Luft und im Boden. Es eignet sich zur Herstellung von Zäunen, Parkett und Türen. Wegen seiner Härte und

Bruchfestigkeit kann es zur Fertigung von Werkzeugstielen und Wanderstöcken verwendet werden.

Die **Erhaltung des Johannisbrotbaumes**, welcher vor allem im Mittelmeerraum angebaut wird, ist aus ökologischen Gründen wünschenswert. Sie schützen den Boden, liefern Futter und Lebensraum für Tiere und erhalten den Charakter der Landschaft sowie traditionelle Arbeitsplätze.

Obstbauern schätzen die tiefen Wurzeln der Johannisbrotbäume, da durch sie Plantagen vor Sturmschäden geschützt werden. Bei der Aufforstung von Küstengebieten, die von Erosion oder Austrocknung bedroht sind, leistet der Johannisbrotbaum durch seine Genügsamkeit hervorragende Dienste und kann zusätzlich landwirtschaftlichen Ertrag bringen.

Kommen Sie vorbei (Halle C1/Stand 309) und probieren Sie bei uns **traditionelle Johannisbrot-Bonbons!**

Die leckeren Süßigkeiten* werden seit mehreren Generationen in einer Manufaktur inmitten des Ballarò-Marktes in Palermo (Sizilien) handwerklich hergestellt.

**Ohne Farb- und Konservierungsstoffe. Glutenfrei.*



Sie finden uns auch bei Instagram:

[kulsen_hennig](#)

Die bereits erschienenen Newsletter finden Sie in unserem **Newsletter-Archiv**.

Weitere Informationen finden Sie in unserer **Datenschutzerklärung**.

KULSEN & HENNIG GbR | Postfach 2 10 63 | 10122 Berlin | T +49 (0)30 400 55 93 0
www.kulsen-hennig.com | info@kulsen-hennig.com

DOMINIK KULSEN AG | Postfach 2033 | 8401 Winterthur | T +41 (0)52 212 24 40
www.dominikkulsen.com | info@dominikkulsen.com