

mey'

LOOKBOOK AUTUMN/WINTER 2023



A STORY OF LOVE, SENSE AND SENSUALITY

CLARENZA



74 228 Multiway-BH / multiway bra
79 845 Hipster / hipster
74 813 Bugel-BH, High Apex / high apex wired bra
79 800 String / thong

Titel / title
74 222 Triangel-BH / triangle bra
17 559 Kimono, langarm / long-sleeved kimono
17 561 Hose, lang / pants

Gönnen Sie sich einen starken Espresso, legen Sie eine Oper von Verdi auf und lehnen Sie sich zurück ...

Mit diesem Buch entführen wir Sie auf eine Reise des guten Geschmacks:

CIAO VENEZIA!

Wer schon einmal bei Sonnenaufgang auf der Rialtobrücke stand, in der Menschenglange vor dem „House of Parmigiana“ auf Einlass wartete oder einen Bellini in „Harry's Bar“ kostete, der weiß: La dolce vita è bella a Venezia.

Diese Botschaft transportiert perfekt den Look and Feel unserer Herbst-/Winter-Kollektion 2023: Das Leben ist schön, feiern Sie es in all seinen Facetten und drücken Sie sich und Ihre Persönlichkeit nach Lust und Laune aus.

Für ein Erlebnis mit allen Sinnen versüßen wir Ihnen mit den Lieblingsrezepten unserer Mitarbeiter*innen den Tag. Buon appetito!

Pour yourself a strong espresso, hit play on a Verdi opera and sit back...

This book is about to take you on a journey and good taste awaits along the way.

CIAO VENEZIA!

If you've ever stood on Rialto Bridge to watch the sun rise, waited in line outside the Casa del Parmigiano or indulged in a Bellini at Harry's Bar, you'll know one thing for certain: La dolce vita è bella a Venezia.

This sentiment captures the look and feel of our autumn/winter 2023 collection perfectly... Life is beautiful, so celebrate it in all its glory. Express yourself in your own way and let your personality shine through.

For an experience with all your senses, let us sweeten your day with some of our employees' favourite recipes. Buon appetito!

AW23



Bellini

Das Originalrezept stammt aus Harry's Bar – der legendären Bar aus den 1930er Jahren.

ZUTATEN

4 cl Pfirsichpüree
8 cl Prosecco, kalt
0,5 cl Pfirsichlikör

TIPP

Man kann auch andere Fruchtpürees benutzen: Für einen Rossini nimmt man Erdbeerpüree, für einen Testarossa Himbeerpüree.

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in einen Mixer geben und für ca. 30 Sekunden pürieren, sodass eine halbgefrorene Konsistenz entsteht. Den Mix sofort in Gläser füllen und umgehend genießen. Prost!

The Bellini was born at Harry's Bar – a legendary 1930s bar in Venice.

INGREDIENTS

40 ml peach purée
80 ml Prosecco, chilled
5 ml peach liqueur

TOP TIP

Try swapping the fruit purée to concoct different cocktails. Add strawberry purée to mix a Rossini and choose raspberry purée to create a Testarossa.

PREPARATION

Put all the ingredients in a blender and blend for about 30 seconds to obtain a semi-frozen consistency. Pour straight into glasses and serve immediately. Cheers!

Best Bellini in town:
HARRY'S BAR
Calle Vallaresso, 1323
30124 Venezia VE



31 070 Hose, lang / long pants
17 559 Kimono, langarm / long-sleeved kimono
74 222 Triangel-BH / triangle bra
17 561 Hose, lang / pants

75 236 Body / body
30 045 Henley, langarm / long-sleeved henley
31 178 Hose, lang / long pants
74 233 Triangel-BH / triangle bra
79 267 Tangas / tangas



17 563 Jacke, 7/8 Arm / 7/8 sleeve jacket
74 008 Triangle-BH / triangle bra
17 660 Hose, lang / pants

Polenta e gorgonzola

Die Polenta mit Gorgonzola steht repräsentativ für einen klassischen Antipasti-Teller aus Venedig. / *If you treat yourself to a classic antipasti plate in Venice, you can bet it'll include polenta with gorgonzola.*

ZUTATEN

1 l Wasser
350 g Polentamehl
20 ml Olivenöl
500 ml Balsamico
1 EL Honig
300 g Gorgonzola
100 ml Sahne
100 g Cockailtomaten
Salz

ZUBEREITUNG

Das Wasser zum Kochen bringen, dann die Polenta und das Öl einrühren und unter häufigem Rühren köcheln, bis die Polenta alles Wasser aufgesaugt hat und sich ein dicker Brei bildet. Das dauert etwa 40 Minuten.

Auf ein Backblech oder in eine Ofenform gießen, gleichmäßig verstreichen und komplett auskühlen lassen. In gleichmäßige Stücke schneiden.

Balsamico und Honig etwa 2 bis 3 Stunden über sanfter Hitze reduzieren

Gorgonzola und Sahne mit etwas Salz und Olivenöl mixen, bis eine homogene Masse entsteht. Das dauert etwa 5 Minuten.

Polenta in Olivenöl auf beiden Seiten braten, bis sie eine schöne Farbe angenommen hat. Tomaten kurz in der heißen Pfanne schwenken. Mit Gorgonzolacreme, Balsamico-Reduktion und Tomaten toppen.

INGREDIENTS

1 l water
350 g polenta (corn meal)
20 ml olive oil
500 ml balsamic vinegar
1 tbsp. honey
300 g gorgonzola
100 ml cream
100 g cherry tomatoes
Salt

PREPARATION

Bring the water to the boil and stir in the polenta and the oil. Simmer, stirring frequently, until the polenta has absorbed all the water to form a thick paste. This should take around 40 minutes.

Pour onto a baking tray or into an oven dish. Smooth over the top and leave to cool fully. Cut into even pieces.

Place the balsamic vinegar and honey in a pan and reduce over a gentle heat. This should take around two or three hours.

Mix the gorgonzola and cream with a little salt and olive oil until combined. This should take around five minutes.

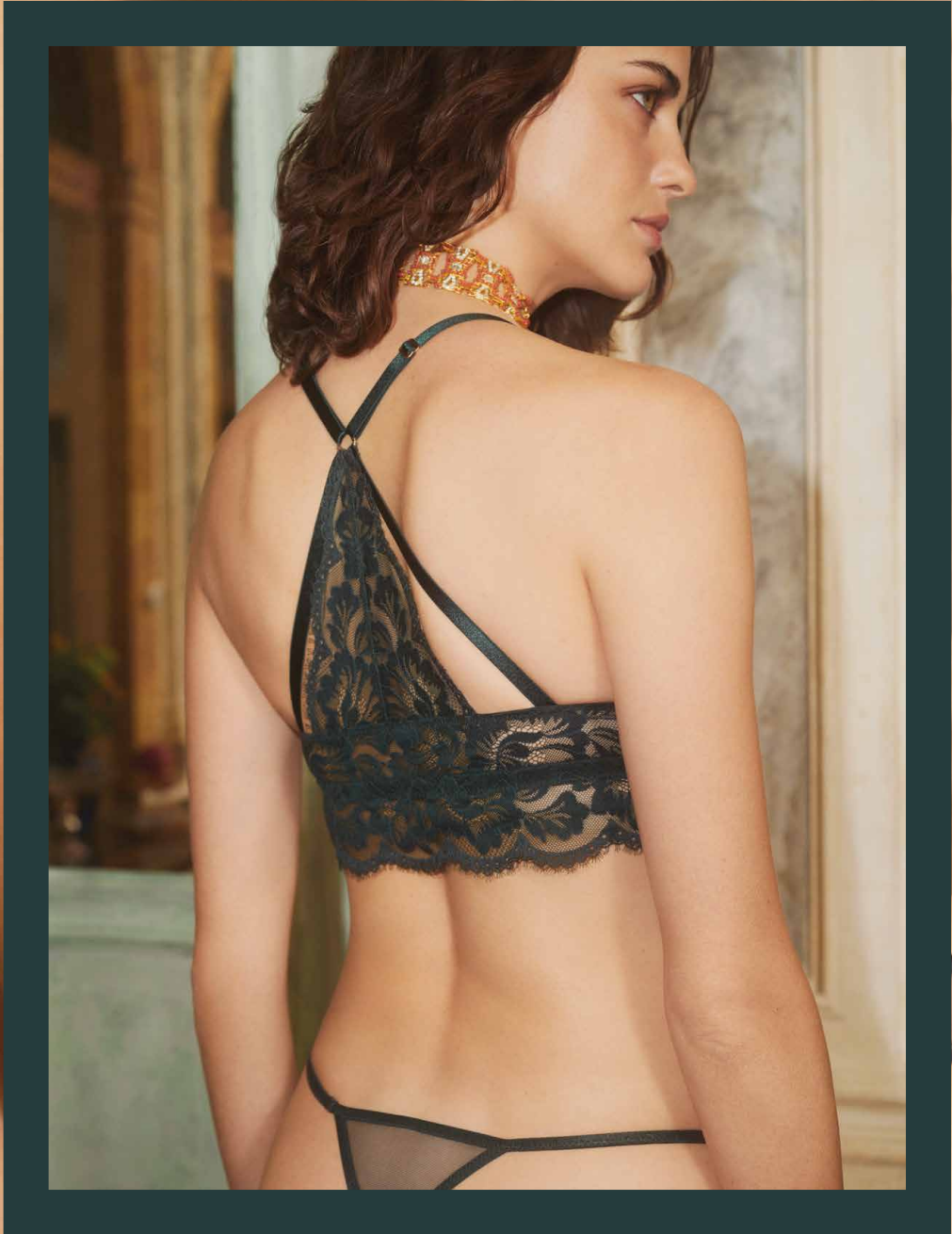
Fry the polenta in olive oil on both sides until golden brown. Quickly toss the tomatoes in the hot pan. Serve the polenta with the creamy gorgonzola mixture, balsamic reduction and tomatoes on top.



Tipp/Top tip:

Statt Kirschtomaten: geröstete Walnüsse – hervorragend!
/ Try swapping the cherry tomatoes FOR toasted walnuts – yum!







Best Cicchetti in town!

AL TIMON
Cannaregio
Fondamenta dei Ormesini, 2754
30121 Venezia VE

Cicchetti veneziani

Cicchetti sind typisch venezianische Snacks zum Wein, die es in beinahe jeder Osteria und Wine Bar gibt. In vielen Locations ist das geröstete Brot extrem fantasievoll und lecker belegt. Bestrichen ist es zumeist mit köstlicher Artischockencreme. / *Cicchetti are small snacks typically served with wine in pretty much every osteria and wine bar in Venice. Lots of places get creative when it comes to topping the tiny but tasty slices of toasted bread. They often come with a deliciously creamy artichoke spread.*

ZUTATEN

Für alle Varianten
Baguette oder Ciabatta
Olivenöl
Pfeffer und Salz
Crema di Carciofi
Zahnstocher

Artischocke und geröstete Kapern
Marinierte Artischockenhälften
Kapern (in Salz eingelegt)
optional getrocknete Blüten

Salami, Oliven und geröstete Kapern
Salami Sopressa Veneto
Oliven
Kapern (in Salz eingelegt)

Taleggio und Radicchio
Taleggio
Radicchio

Tomaten, Sardinen, Anchovis und Kapern
Sardinen
Anchovis mit Kapern (fertig gerollt)
Ochsenherztomate

INGREDIENTS

For all flavours
Baguette or ciabatta
Olive oil
Salt and pepper
Crema di carciofi
Cocktail sticks

Artichoke and roasted caper
Marinated artichoke halves
Capers (in salt)
Dried flowers (optional)

Salami, olive and roasted caper
Sopressa Veneto salami
Olives
Capers (in salt)

Taleggio & radicchio
Taleggio cheese
Radicchio

Tomato, sardine, anchovy and caper
Sardines
Rolled anchovies with capers
Beefsteak tomatoes



ZUBEREITUNG

Für alle Varianten: Brotscheiben nach und nach in einer mit Knoblauch ausgeriebenen Pfanne in etwas Olivenöl rösten. Alternativ kann das mit Knoblauch und Olivenöl versehene Brot auch bei 200 °C im Backofen geröstet werden.

Geröstete Scheiben großzügig mit Artischockencreme bestreichen und dann mit den verschiedenen Varianten belegen. Anschließend mit Pfeffer und Salz würzen. Die gerösteten Kapern werden wie folgt zubereitet: Kapern abwaschen, gut abtrocknen und in Olivenöl in einer kleinen Pfanne oder in einem kleinem Topf knusprig ausbacken. Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

PREPARATION

For all flavours: Rub garlic over the bottom of a pan and add a glug of olive oil. Slice the bread and toast a few slices at a time. Alternatively, add the garlic and olive oil to the bread and toast in the oven at 200 °C.

Spread the creamy artichoke mixture generously over the toasted bread and top with the ingredients listed for each of the flavours. Season to taste with salt and pepper. Follow these instructions to fry the capers: Wash the capers and drain well. Fry in olive oil in a small pot or pan until crispy. Place on kitchen roll to remove any excess oil.



Crema di carciofi

Diese Artischockencreme ist ein Traum als Aufstrich für Cicchetti oder zu Gegrilltem, zu Fisch, Fleisch oder Gemüse. / *This creamy artichoke recipe makes a scrumptious spread for Cicchetti, a delicious dip at a BBQ and an amazing accompaniment to meat, fish and vegetable dishes.*

ZUTATEN

450 g Artischocken in Lake
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
1 Handvoll Basilikum
2 EL Crème fraîche
1 TL Zitronensaft
1 TL Honig
2 EL gutes Olivenöl
Pfeffer und Salz

INGREDIENTS

450 g artichokes in brine
1 clove of garlic, finely chopped
1 bunch of basil
2 tbsp. crème fraîche
1 tsp. lemon juice
1 tsp. honey
2 tbsp. extra virgin olive oil
Salt and pepper

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten außer Olivenöl, Pfeffer und Salz mit dem Mixer sehr fein pürieren. Das Olivenöl kurz einrühren und die Mischung pikant mit Pfeffer und Salz abschmecken.

PREPARATION

Add all the ingredients except the olive oil, salt and pepper to a blender and blend into a smooth purée. Quickly stir in the olive oil and season to taste with the salt and pepper.

17 559 Kimono, langarm / long-sleeved kimono
74 233 Triangel-BH / triangle bra
79 267 Tanga / tanga



SPEAKING /
m
/ QUALITY

Spaghetti alle vongole

ZUTATEN

500 g Venusmuscheln
1 Knoblauchzehe
1 Chilischote, rot
2 EL Olivenöl
250 g Spaghetti
50 ml Weißwein
Salz und Pfeffer
3 Stiele Petersilie, glatt
8 Kirschtomaten

INGREDIENTS

500 g clams
1 clove of garlic
1 red chilli
2 tbsp. olive oil
250 g spaghetti
50 ml white wine
Salt and pepper
3 sprigs of flat-leaf parsley
8 cherry tomatoes

ZUBEREITUNG

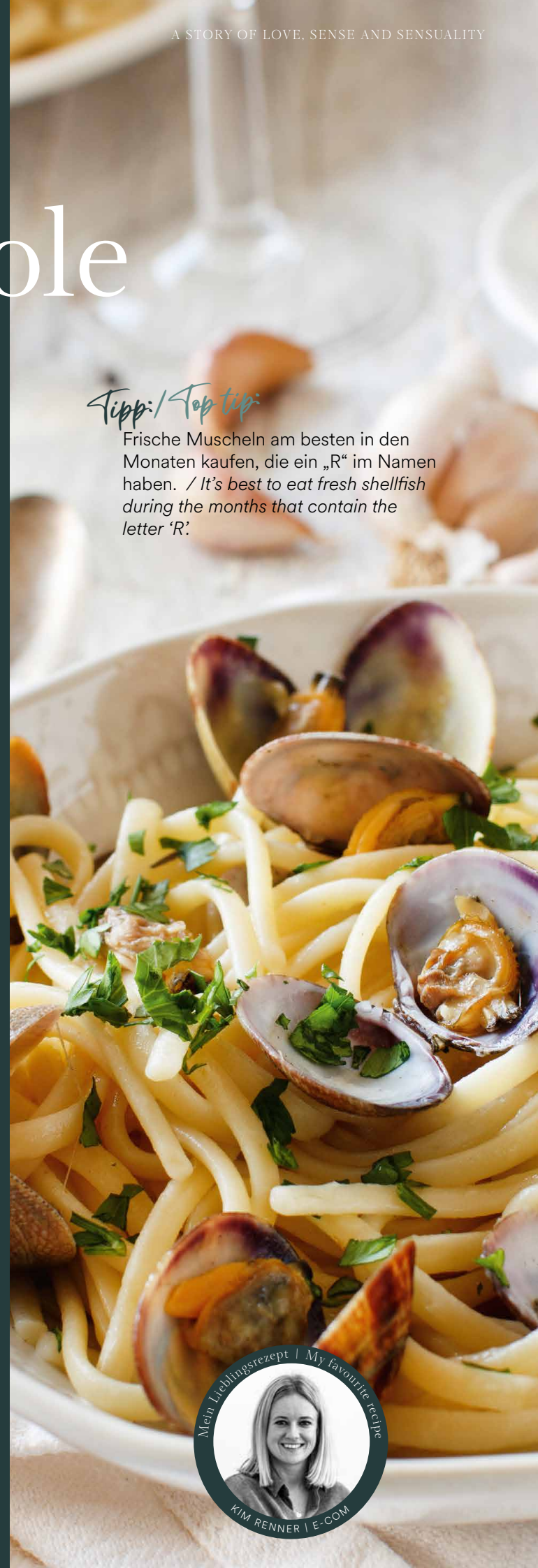
Knoblauch schälen und fein hacken. Chilischote längs halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden.
Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch und Chili anbraten, Venusmuscheln dazugeben und 3 Minuten mitbraten.
Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser al dente kochen.
In der Zwischenzeit Muscheln mit Weißwein und 5 EL Nudelwasser ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. Kirschtomaten waschen, trocken tupfen und halbieren.
Nudeln abgießen, mit Petersilie und Kirschtomaten zu den Muscheln in die Pfanne geben. Alles miteinander vermischen und anrichten.

PREPARATION

Peel and finely chop the garlic. Cut the chilli in half lengthways, remove the seeds and chop into thin strips.
Heat the olive oil in a pan and fry the garlic and chilli. Add the clams to the pan and keep cooking for another three minutes.
Cook the pasta in salted water as per the instructions on the packet until al dente.
Meanwhile, deglaze the clams with the white wine and 5 tbsp. of the pasta water. Season to taste with salt and pepper. Wash the parsley and shake dry. Pick off the leaves and finely chop. Wash the cherry tomatoes, pat dry and cut in half.
Drain the pasta and add to the pan with the clams along with the parsley and cherry tomatoes. Mix everything together and serve.

Tipp! / Top tip:

FrISChe Muscheln am besten in den Monaten kaufen, die ein „R“ im Namen haben. / It's best to eat fresh shellfish during the months that contain the letter 'R'.





31 182 Hose, kurz / short pants



34 056 Anzug, lang / full-length pyjama



55 205 Body Dress / body dress
74 279 Triangel-BH / triangle bra
79 279 Retro Jazz-Pants / retro briefs
74 239 Bügel-BH, High-Apex / high apex wired bra
79 239 High-Waist-Pants / high waist pants



74 047 Spacer-BH / spacer bra
79 047 Mini-Slip / mini briefs



75 184 Camisole / camisole
17 569 Hose, lang / pants



17 571 Jacke, 7/8 Arm / 7/8-sleeved jacket
74 121 Triangel-BH / triangle bra
17 566 Hose, lang / pants



37 343 Shorty / boxer briefs



30 045 Henley, langarm / long-sleeved henley
31 176 Hose, lang / long pants



35 003 Athletic-Shirt / sports vest
37 345 Boxershorts / boxershorts



20 960 Hose, lang / long pants
75 279 Body / body
17 660 Hose, lang / pants



31 177 Hose, kurz / short pants
17 659 Kimono, 7/8 Arm / 7/8-sleeved kimono
74 278 Triangel-BH / triangle bra
79 278 Brasil / brasil
65 014 Body / body

31 176 Hose, lang / long pants
75 279 Body / body



35 003 Athletic-Shirt / sports vest
34 063 Anzug, lang / full-length pyjama



74 444 Balconette-Bügel-BH / balconette wired bra
79 445 String / thong
31 178 Hose, lang / long pants



49 345 High-Waist-Pants / high waist pants
66 016 Rollkragen-Shirt, langarm / long sleeved turtleneck shirt



31 169 Hose, lang / long pants



17 576 Kimono, 3/4 Arm / 3/4-sleeved kimono
30 044 T-Shirt / T-shirt
31 072 Hose, lang / long pants



75 277 Negligé / negligé



75 236 Body / bodysuit
74 233 Triangel-BH / triangle bra
17 573 Hose, lang / pants



mey

MEY GMBH & CO. KG
AUF STEINGEN 6
72459 ALBSTADT

T +49 (0) 7431 706-0
M info@mey.com
W www.mey.com

45 006 Camisole / camisole
49 023 French Knicker / french knickers