

gourmet  
Gourmettipps | dunhill



# COCKTAILS CIGARS CONNAISSEURE

Die Rückkehr von Dandy und Gentleman

**G**eschmack hat nicht allein etwas mit sinnlicher Wahrnehmung zu tun, guter Geschmack ist auch eine Geisteshaltung. Dandy, Bohème und Gentleman – so feierte der gute Geschmack im 19. Jahrhundert seine Blütezeit. In Genießerkreisen erlebt er heute eine Renaissance.

### Der besondere Genuss

Ein stürmischer Herbstabend ist prädestiniert dafür, mit Gleichgesinnten den schönen Dingen des Lebens zu frönen. Digestif und Zigarre runden ein gepflegtes Dinner ab. Statt

Whiskey oder Grappa greift das moderne Genussbürger-tum – sehr zur Freude der Damen – dabei auch gern zum Cocktail. Die Premium-Marke DUNHILL kreierte jetzt gemeinsam mit der preisgekrönten Kölner Bar »Shepherd« einen Cocktail, der nicht nur den Geschmack der Connaissure trifft, sondern darüber hinaus hervorragend mit der Würze einer DUNHILL Signed Range Zigarre korrespondiert.

### Cigar meets Cocktail

Die modernen Connaissure wissen beste Qualität und perfekten Tabakgenuss zu schätzen – das verbindet die schöngestigten Vertreter des zeitgemäßen Dandytums mit der Premium-Marke. Ein Duft Orange kitzelt die Nase beim Ansetzen des DUNHILL Cocktails. Aromatisierter Rum und Grand Manier unterstreichen den vollen Körper der Premium-Zigarre im Abgang, während Crème de

Banane für einen Hauch Exotik sorgt. Die Krönung des Drinks – eine feine Sahneschicht – verleiht eine köstliche Milde, die auch den sanften Genießergaumen überzeugt.

### Nothing less than the best

In Genießerkreisen erleben Werte wie Qualität und Individualität heute ein Comeback. Die DUNHILL Signed Range Zigarren vereinen ausgesuchte Tabake mit der perfekten Kombination aus Leidenschaft und Handwerkskunst. Das quittieren die Torcedores auf jeder Zigarrenkiste mit ihrem Namen – und das wissen moderne Connaissure zu schätzen. ▼



## KochArt

Kochgenuss  
auf höchstem Niveau

**E**s zieht ihn immer wieder nach München zurück. Sternekoch Otto Koch präsentierte im Drehrestaurant des Olympiaturms vom 12.–21. Juli 2006 exklusiv für die Arena One feinste klassische Küche – ein wahrer Essgenuss für Augen und Gaumen. Unter dem Motto »KochArt on Tour« haben Otto Koch und sein Team nun bereits zum wiederholten Mal die Gäste des Drehrestaurants im Olympiaturm mit kulinarischer Raffinesse verwöhnt. Bei einer 360-Grad-Drehung in 49 Minuten kann man »so ganz nebenbei« die traumhafte Aussicht auf München und sein Umland genießen. ▼



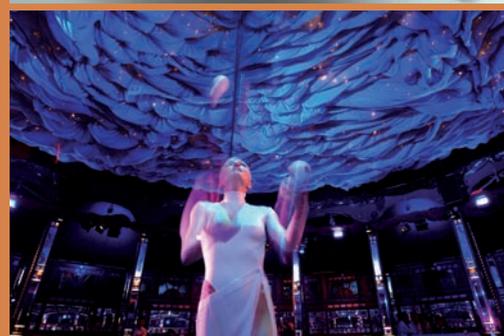
**STERNEKOCH OTTO KOCH**, u. a. kulinarischer Gourmetberater der Robinson Ferienhotelanlage, und seine wöchentliche Kochsendung im ARD-Buffer, die jeden Freitag ab 12.15 Uhr live gesendet wird, sind selbst schon längst Kult. Mit seinem Erlebnisrestaurant KochArt des ROBINSON SELECT ALPENROSE in ZÜRS wurde er 2005 mit dem Michelin Stern ausgezeichnet. Ebenfalls ein Highlight: die Eröffnung 2005 des neuen KochArtelier am Fleesensee – eine Bistro-Variante seiner KochArt.



# Dinnershow

## Witzigmann & Roncalli Bajazzo

Im Herbst 2006 ist es soweit! Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann und Roncalli-Direktor Bernhard Paul starten erstmals gemeinsam ein neues Dinnershow-Konzept. Witzigmann & Roncalli Bajazzo wird in seiner ersten Saison von Oktober 2006 bis Februar 2007 in Hamburg, Köln, Frankfurt und München gastieren. Lassen Sie sich entführen in eine Welt zwischen Träumen, Lachen und Genießen – mit den kulinarischen Delikatessen von Deutschlands erstem Drei-Sterne-Koch und einzigem Jahrhundertkoch, gepaart mit einem Showprogramm von Europas renommiertem Varieté- und Circus-Unternehmen Roncalli unter der Leitung von Dinnershow-Erfinder Bernhard Paul. ▼



### Gourmet-Fahrplan

- Hamburg:** Stadtpark, Südring  
31.10.06 bis 25.02.07
- Köln:** MS RheinEnergie, Frankenwerft  
19.10.06 bis 27.01.07
- Frankfurt a. M.:** An der Commerzbank-Arena, Mörfelder Landstraße  
24.10.06 bis 18.02.07
- München:** Schlossviertel Nymphenburg, Wotanstraße am S-Bhf. Laim  
17.10.06 bis 25.02.07