

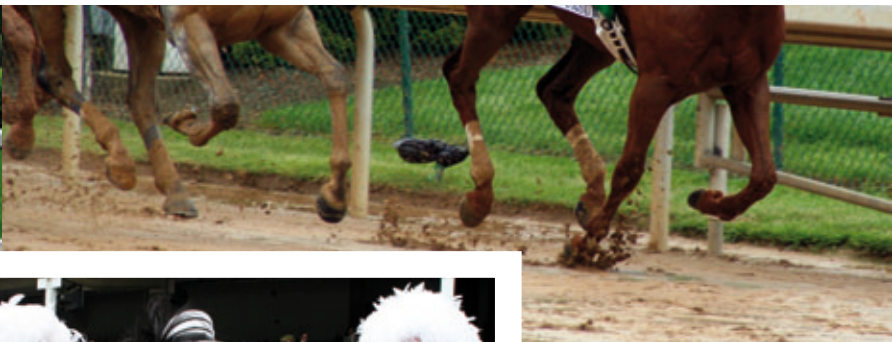


EIN GESCHENK DER

Kentucky = Bourbon Whiskey und schnelle Pferde



Weites Land, saftige Weiden,
riesige Getreidefelder: Das ist
Kentucky! Und weil man in Amerika
weiß, was man mit diesem
Geschenk der Natur am besten
machen kann, sind hier Pferdezucht
und Whiskeyherstellung zu Hause.



NATUR

Seit 1862 wird in der Anlage der Woodford Reserve Destillerie Premium Bourbon Whiskey hergestellt. Die Destillerie, beinahe ein national-historisches Wahrzeichen, befindet sich in der Bluegrass Region im Zentrum von Kentucky, dem einzigen Ort, an dem man heute noch die berühmtesten Produkte von Kentucky – Bourbon Whiskey und Vollblutpferde – Seite an Seite reifen lässt. Bei Woodford Reserve können Whiskey-Liebhaber mit allen Sinnen erfahren, wie viel Sorgfalt, Ruhe und Liebe zum Detail für die Zubereitung eines edlen Kentucky Straight Bourbon Whiskey nötig sind. Die besten Zutaten der Region – eine Getreidemischung aus Gerste, Roggen und hohem Maisanteil zusammen mit mineralhaltigem, aber eisenarmem Quellwasser – in Verbindung mit

dem Know-how der Fermentierung, Destillation und Lagerung in von innen angekohlten Eichenfässern lassen einen Bourbon heranreifen, der in seiner Art unübertroffen ist. Woodford Reserve hat alles, was man von einem hervorragenden Premium Bourbon Whiskey erwartet: einen vollen Körper, eine angenehme Milde und einen komplexen Geschmack. Eindrücke von Crème brûlée, Aprikose, süßem Kakao und Eichenholz vereinen sich in Woodford Reserve zu einem sanft-subtilen Aroma. Er ist das mehrfach mit der »Double Gold Medal« ausgezeichnete Meisterwerk der kleinen, traditionsreichen Woodford Reserve Destillerie. So ist es auch passend, dass Woodford Reserve sich mit Churchill Downs zusammengeschlossen hat und zum offiziellen Sponsor des Kentucky Derby ernannt wurde. Das





Kentucky Derby – ein Galopprennen für dreijährige Zuchtperde, das seit 1875 in Kentucky auf der Rennbahn Churchill Downs ausgetragen wird – findet alljährlich am ersten Samstag im Mai statt. Es gilt als DAS Pferderennen in den USA und lockt rund 200.000 Besucher an. Selbst die Queen zählt zu den regelmäßig anwesenden Gästen! Woodford Reserve tritt ebenso als Sponsor der Woodford Reserve Turf Classic auf, ein Top-Rennen, das am

offiziellen Derby-Tag stattfindet und inzwischen zu einem der wichtigsten Ereignisse im Vollblutrennsport geworden ist. Ganz typisch sind die so genannten Mint Juleps, die typischerweise beim Rennen getrunken werden: Woodford Reserve mit Minze und Eis. Besonders angenehm fällt der Hinweis der Werbeplakate auf: Brown Forman tritt ein für verantwortungsvollen Genuss ab 18 Jahren!

▼ Adelheid Wanninger



PICK



NICK



Ruinart Champagner Picknick

Über 100 Gäste folgten Mitte Juli der Einladung von Thomas Hänle, Direktor Vertrieb & Marketing Ruinart Deutschland, zum Ruinart Champagner Picknick in die Galerie Walter Storms in München.

Dabei stellte Champagner Ruinart sein neues, sonnengelbes Picknick-Set vor, mit dem man Champagner Ruinart Blanc de Blancs unter freiem Himmel genießen kann. Die Gäste des Abends fühlten sich im außergewöhnlichen Ambiente der Galerie sichtlich wohl und genossen zum Champagner moderne Kunst in den Innenräumen und im wunderschönen großen Garten. Picknick-Feeling vermittelten auch einige handgeflochtene Liegeinseln von Dedon. Durch ihr bestechend schönes Design fügten sie sich harmonisch zwischen die Kunstobjekte.

Ein gelungener Abend mit vielen guten Gesprächen, prickelnder Champagner-Laune und kulinarischen Köstlichkeiten von Witzigmann Schüler Hans Jörg Bachmeier.

▼ Adelheid Wanninger

Fotos: Heyd Wanninger

NEWS

Thomas Fesenmair

ist seit Mitte Juni neuer Küchenchef im **LENBACH, München**. Er arbeitete zuletzt bei Käfer und davor zusammen mit Witzigmann, Winkler und Schuhbeck.

Das älteste Weinfest Spaniens in Requena

Anfang September ist das üblicherweise beschaulich-ruhige Städtchen Requena kaum wiederzuerkennen. Seit 60 Jahren füllen sich die jahrhundertealten Straßen in dieser Zeit mit Besuchern, sowohl mit Spaniern als auch mit Touristen aus der ganzen Welt. Anlass ist Spaniens ältestes Weinfest – die **Fiesta de la Vendimia**. Mit Musikkapellen – den Charangas –, Tanz, Blumentumzügen und Stierkämpfen feierte das Weingebiet Requena-Utiel seinen neuen Wein. Gewinner der Region beschenken das Publikum mit Kostproben ihrer kräftigen, edlen Tropfen. Dazu gibt es die in ganz Spanien begehrten Wurstwaren aus Requena, die embutidos, und andere Köstlichkeiten.

Juan Amador

ist Küchenchef des **2-Sterne-Restaurants Amador in Langen** und Besitzer des Restaurants **Tasca in Wiesbaden** sowie des Ateliers **Amador in Frankfurt-Fechenheim**. Der 38-jährige Schwabe spanischer Abstammung bezeichnet sich selbst als Koch der Avantgarde und seinen Stil als »Neuinterpretation der klassischen katalanisch-baskisch-französischen Küche«. Moderne Technik und wissenschaftliche Erkenntnisse fließen in die Arbeit Amadors regelmäßig mit ein.

