

Genuss-Kombi

Manchmal ist der Kombi das richtige Gefährt. Auch für den Gaumen bieten Kombis überraschende Geschmackserlebnisse. Wir haben einige ungewöhnliche Genusskombinationen getestet und waren erstaunt, wie sehr das Aroma feiner Cigarren in der »richtigen« Mischung neue kulinarische Perspektiven eröffnet. Hier unsere persönlichen »Fab Four« ... aber am besten probieren Sie selbst:



Spirituosen & Cigarren

Bei dieser klassischen Verbindung wird meist an Portwein, Whiskey oder Cognac gedacht. Doch ist es spannend zu entdecken, wie Hochprozentige ganz anderen Charakters zu Cigarren passen. Oft ergeben sich völlig neue Geschmackserlebnisse, etwa mit süßen, fruchtigen Likören. Mit dem ungemein aromatischen Orangenlikör Angel d'Or kommt es zu einer wahren »Geschmacks-Explosion« auf der Zunge. Genau das Richtige für Genießer, die es aufregend mögen.

www.angeldor.com



Molekulare Cocktails & Cigarren

Extravagant: molekulare Cocktails. Aufregende Cocktails mit völlig neuer Optik und überraschendem Gaumeneffekt. Aber was sind eigentlich molekulare Cocktails? Ganz grob gesagt, sind es Cocktails, die ganz oder teilweise mit den neuen Techniken der molekularen Küche à la Ferran Adrià hergestellt werden. Cocktails werden strukturell verändert und anders zusammengesetzt als bisher. Sie bekommen eine andere, fast schon die Sinne verwirrende Konsistenz, klarere Aromen und eine völlig neue Optik.

www.bar-alexander.com

Tee, Trinkschokolade & Cigarren

Tee und Cigarren bestehen aus fermentierten Blättern – vielleicht ergänzen sie sich deshalb so erstaunlich gut! Obwohl Tee als zart und elegant in den Aromen gilt, passen die kräftigeren Cigarren eindeutig besser. Noch eine Parallele: Tee und Cigarren laden zum meditativen Genuss ein. Auch die (gewürzte) Trinkschokolade ist ein Überraschungspartner. Ungewöhnlich, aber ungewöhnlich gut! Warum? Auch Kakaobohnen werden einem Fermentierungsprozess unterzogen.

www.schell-schokoladen.de

www.teegschwendner.de



UPSIDE DOWN

Ein rosarotes
Champagnervergnügen!

Die neue Limited Edition »Piper-Heidsieck Rosé Sauvage by Viktor&Rolf« stellt alles auf den Kopf und bewahrt dennoch die Eleganz klassischer Formen. Bei der Gestaltung hat das Champagnerhaus den avantgardistischen Couturiers völlig freie Hand gelassen. Der verführerische und vielfach prämierte Rosé Sauvage aber beweist auch »upside down« seinen herausragenden Charakter. Ultraschick als Geschenkidee!
www.piper.viktor-rolf.com



Das Prinzip Genuss

Ikone, Legende – einfach der Maßstab. So sehen viele den Porsche 911. Was »der Elfer« unter den Sportwagen ist, das ist die IMPRESSA Z5 von JURA unter den Espresso- und Kaffeevollautomaten. Seit 2004 ist die erste Generation der IMPRESSA Z5 der Liebling der Genussschicht. Das konsequente Design, die innovative Technologie und das einzigartige Kaffee Aroma in der Tasse begeistern die Genießer. Besonders Kaffee-Milch-Kreationen sind die Paradedisziplin der IMPRESSA Z5. Jetzt haben die Schweizer Kaffeeprofis noch einen drauf gesetzt.

Getunte Serienausstattung

Mit der IMPRESSA Z5 2@1 präsentiert JURA noch einen weiteren Espresso- und Kaffeevollautomaten mit Profitechnologie für die eigenen vier Wände. Der Alleskönner bereitet parallel zwei Kaffeevariationen zu, wie es bisher zuhause nur mit zusätzlichem Aufwand oder aber lediglich in der Spitzengastronomie möglich war. Und das mit einem einzigen Knopfdruck. Die »One Touch Cappuccino-Düse« der IMPRESSA Z5 2@1 macht es möglich. So wird die Kreation auch »anspruchsvoller« Kaffeespezialitäten wie Cappuccino und Latte Macchiato für jeden kinderleicht. Ohne Verschieben der Tassen und ohne manuelles Aufschäumen der Milch – mit dem vollen Aroma frisch gemahlener Bohnen. ■

