



Seezunge mit Jakobsmuscheln von Gutbert Fallert, Talmühle, Sasbachwalden, Michelin Stern
Foto: bonvinitas, Dieter Simon

Wenngleich schon Miss Sophie in »Dinner for One« tönnte: »White wine to fish«, so ist die einst aufgestellte Regel heutzutage nicht mehr uneingeschränkt gültig. Eher zeitgemäß ist der Spruch: »Zur Scholle und zum Steinbeißer – schmeckt ein Roter und ein Weißer.« Das Deutsche Weininstitut meint dazu: »Diese Erkenntnis lässt sich bei vielen Rezepten nachvollziehen. Rotwein zu Fisch – eine viel versprechende Geschmacksallianz, die dem Genießer Pforten zu neuen Genusslebnissen öffnet.« Zu den Fischen, »die den Rotwein lieben«, gehört in jedem Fall der Rote Thun. Er wird oft asiatisch zubereitet und vermählt sich mit seiner delikaten Schärfe gerne mit einem frisch-fruchtigen Spätburgunder. Master-Sommelier Hendrik Thoma vom Hamburger Jacobs Restaurant (bekannt aus dem VOX Koch-Duell) preist die Verbindung von einem gegrillten Wolfsbarsch ebenfalls zum jungen Spätburgunder, mehr aber noch zu einem saftigen Trollinger. Allgemein lässt sich sagen, dass junge und frische Rotweine wie Portugieser, Trollinger, Schwarzriesling, Früh- und Spätburgunder oder auch Dornfelder prächtige Begleiter zu herzhaften Fischgerichten sind. Wichtig ist dabei, dass die Roten ein klein wenig herunter gekühlt sind, die Trinktemperatur sollte zwölf bis maximal 16 Grad nicht übersteigen.



The Beast of Dufftown

Whisky ist in „The Beast of Dufftown“ von Mortlach, der damals ersten legalen Destillerie in Dufftown ist unter Kennern durch seinen einzigartigen und kräftigen Geschmack bekannt. Seit Dezember 2014 erobert der schottische Luxus-Malt-Whisky auch in Deutschland die Gaumen der Gourmets und Luxusliebhaber. In einem komplizierten über 200 Jahre ausgereiften Destillierprozess, der von Experten „2.81 distilled“ genannt wird, werden die feinsten Single-Malt's wie Mortlach Rare Old, Mortlach 18 Jahre alt und Mortlach 25 Jahre alt gebrannt. Das Design der Flasche mit seinen dominanten, starken, klaren Linien spiegelt das goldene Industriezeitalter wieder, in welchem der Whisky seinen Ursprung hatte. Er erscheint aber gleichzeitig ungewöhnlich modern. Markenbotschafterin ist Georgie Bell, die 2009 mit ihrem Lieblingsthema „Whisky“ den „Worshipful Company of Distillers Award“ erhielt und für das weltweit beste Ergebnis mit dem „Diploma in Distillation“ ausgezeichnet wurde.

www.Mortlach.com



Jahrespfeife 2015



Jedes Jahr fertigt die Firma VAUEN, die älteste deutsche Pfeifenmanufaktur, eine Jahrespfeife in limitierter Auflage. Die diesjährige ist in ihrer Formgebung eigenwillig und außergewöhnlich. Der Kopf der Pfeife ist ein abgewandeltes Achteck, das dank leicht gebrochener Kanten gut in der Hand liegt. Die Pfeife aus erlesenem Bruyèreholz garantiert aufgrund des kräftigen Kopfes ein kühles Rauchvergnügen. Vier verschiedene Ausführungen stehen zur Wahl. Der empfohlene Endverkaufspreis liegt zwischen 169 € bis 199 €.

www.vauen.de



VAUEN
PFEIFEN & FILTER

