

FIZZ

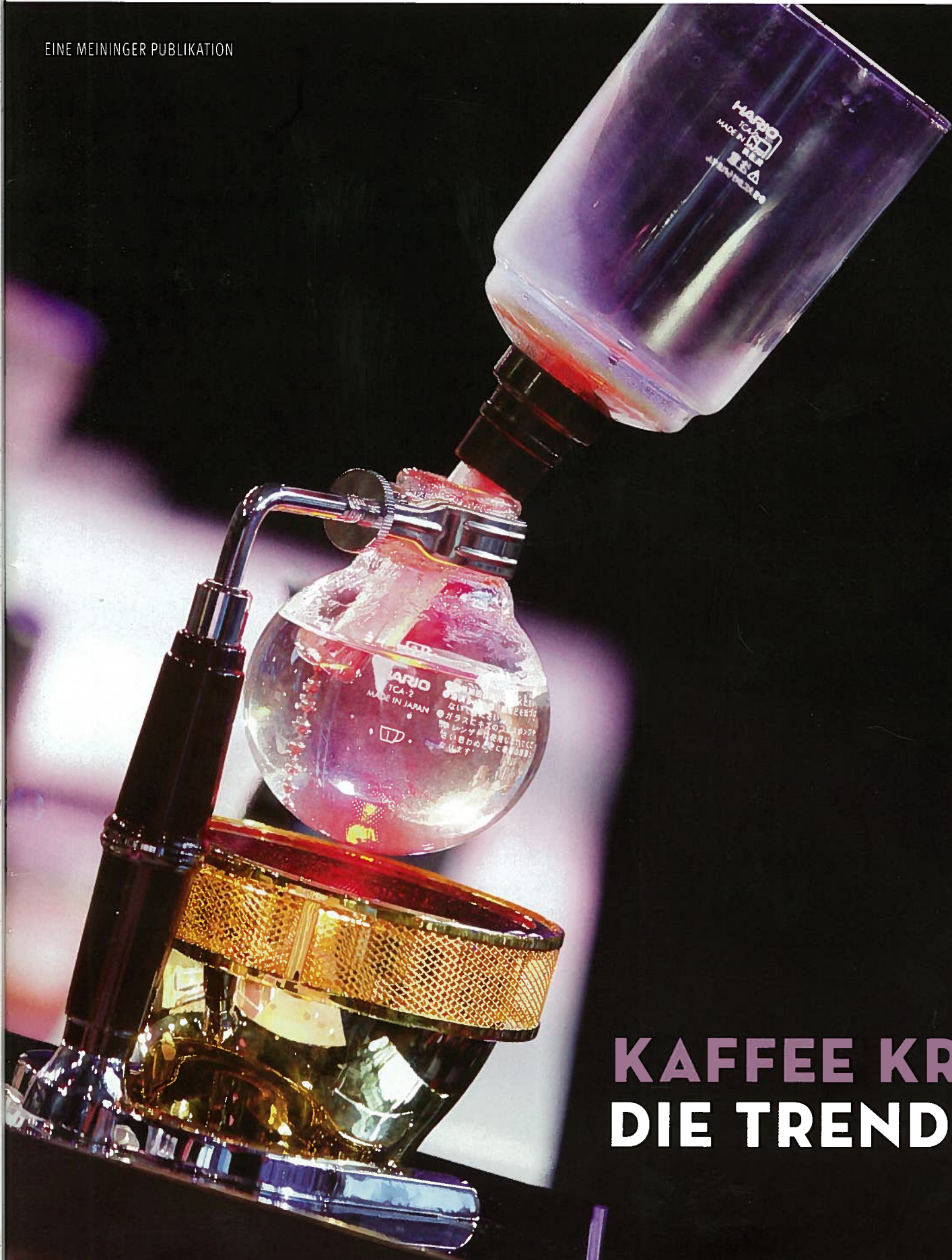
FÜR DIE SZENEN-GASTRONOMIE

09 | 11

WWW.FIZZ.DE

SOCIAL MEDIA TOOLS DAUMEN RAUF ODER RUNTER? **ON THE ROAD** DIE GASTRO-SZENE MACHT MOBIL

EINE MEININGER PUBLIKATION



KAFFEE KREATIV
DIE TRENDS 2011



COOLER EINHEIZER

Auf der diesjährigen BARZONE präsentierte die Winzergenossenschaft Jechtingen mit ihrem Weinmix-Getränk PinAp eine ebenso prickelnde wie erotisch verpackte Produktneuheit. Der erfrischende Perlwein vom Kaiserstuhl ist eine Mischung aus fruchtigem Secco, vereint mit aromatischen Extrakten von Ananas und Pfirsich, und verströmt nach dem Öffnen einen angenehm exotischen Duft. Serviert man den Mix eisgekühlt, eignet sich PinAp hervorragend als fruchtiger Aperitif oder auch als belebender Party-Begleiter.

Winzergenossenschaft Jechtingen eG, Jechtingen, Tel.: 07662 93230, www.jechtinger-wein.de



PREMIUM BIER

Es soll die traditionelle Braukunst auf den Kopf stellen und neue Maßstäbe setzen: das neue Premium-Bier „Infinium“ der bayrischen Staatsbrauerei Weiherstephan, welches diese gemeinsam mit Samuel Adams, einem Pionier aus der amerikanischen Spezialbierbrauereibewegung, entwickelte. Das Gemeinschaftsprodukt mit über 10 Vol. % und einem kräftigem Geschmack vereint dabei deutsche Brautradition mit dem Denken aus der Welt der amerikanischen Extrembiere. Hergestellt nach dem deutschen Reinheitsgebot, kommt das helle Bier in einer edlen und verkorkten 0,75-Liter-Flasche auf den Markt.

Bayrische Staatsbrauerei Weiherstephan, Freising, Tel.: 08161 536117, www.weiherstephaner.de



INSPIRIERENDES WASSER

Dem wachsenden Interesse vieler Menschen an gesundem Trinkwasser hat sich die Firma Vita Juwel angenommen. Gebrauchsfreundlich und in ästhetischem Design präsentiert sie die neuen, mit einer Edelsteinmischung bestückten Glasphiolen, die mineralstoffarmes Trinkwasser gemäß individueller Interessen energetisieren sollen, was laut Hersteller eine positive Wirkung auf die Gesundheit hat. Rund 18 verschiedene Edelsteinmischungen stehen bereits zur Verfügung, die von Inspiration über Harmonie bis hin zum Anfachen des Feuers der Sinnlichkeit mannigfaltige Wirkung versprechen. Hierfür einfach eine Karaffe mit Wasser füllen, die Vita Juwel-Phiole einführen – fertig.

Vitajuwel GmbH, Scheidegg, Tel.: 08381 306410, www.vitajuwel.com



FRUCHTIGER VODKA

Aromatisierte Vodka sind auf dem Spirituosenmarkt nicht neu, doch mit Edelweiss bietet die österreichische Destillerie Freihof nun einen besonders hochwertigen Vodka mit feinem Birnenaroma. Auf der BARZONE launchte das Unternehmen das Produkt, das sein intensives, und für diese Spritgattung eher untypisches Aroma, aus handverlesenen Früchten erhält. Es kommen keinerlei künstliche Aromastoffe oder Zusätze zum Einsatz. Der birnige Edelweiss mit 40 Vol. % eignet sich hervorragend für den Purgenuß, macht aber auch in Cocktails eine gute Figur, z.B. im Edelweiss Royal. Dazu Edelweiss Vodka mit Creme de Cacao white, Orangensaft und Frangelico in den Shaker geben und in ein Martiniglas strainen.

Freihof Destillerie, Lustenau, Österreich, 0043 5577 859550, www.freihof.com



PERLIGER VODKA

Eine ungewöhnliche Kombination geht der neue Sparkling Vodka „Le Grand Saint“ ein, denn er vereint die Eigenschaften von perligem Champagner mit der Flexibilität eines Vodka. Fünffach destilliert und dreifach gefiltert präsentiert sich das Produkt mit 40 Vol. % in einer Champagnerflasche, deren spezieller Korken den typischen Pop-Effekt ermöglicht – und das mehr als einmal, denn „Le Grand Saint“ verliert seine Perlen nach dem Öffnen nicht – einfach kurz schütteln und dank einer erstmals angewendeten Technologie prickeln die Bläschen erneut. Bei einer optimalen Trinktemperatur von 4° Celsius eignet er sich zum Purgenuß, schmeckt aber auch mit einem Schuss Zitrone oder im fruchtigen Cocktail.

Le Saint Spirits Ltd., Berlin, Tel.: 030 28044752, www.legrandsaint.com



HAND SCHMEICHLER

Jeder Barkeeper, der an einem Abend schon einmal mehrere dutzend Caipirinhas gemixt hat, kennt das Problem der auf Dauer unhandlichen handelsüblichen Limettenstößel. Dafür hat American Cocktail Basics jetzt eine handfreundliche Lösung parat: den Limeanizer. Dieser Holzstößel verzichtet einerseits auf eine gezackte Stoßfläche, was die Reinigung nach der Benutzung erleichtert, andererseits verfügt er über eine spezielle Griffform, die den Druck gleichmäßig auf die komplette Hand verteilt, somit eine schonende Cocktailzubereitung ermöglicht und dennoch eine klassische Handhabung garantiert.

American Cocktail Basics OHG, Ilvesheim, Tel.: 0621 33939328, www.limeanizer.de