

Kaffee

Coffee Innovations Award geht in die Abstimmungsrunde

Eine Fachjury hat aus einer Vielzahl von Bewerbungen und Empfehlungen 16 Produkte ausgewählt und für den Coffee Innovations Award nominiert. Beurteilt wurden die Qualität, das Design- und Gesamtkonzept sowie der Innovationsgehalt. Die Nomination erfolgte in den vier Kategorien «Verarbeitung», «Maschinen & Mühlen», «Ergänzende Produkte» und «Nachhaltigkeit». In einem Online-Abstimmungsverfahren kann man nun bis am 7. März 2012 für sein Lieblingsprodukt voten. Das Produkt mit den meisten Stimmen je Kategorie wird im März im Rahmen der Genussmesse con:gusto bekanntgegeben.

www.coffee-innovations-award.com

Winter Drink 2011: Doppelter Espresso mit Wildkirsch



ZVG

In der Brennerei Fassbind in Oberarth präsentierte Freshcoffee zusammen mit dem Schweizer Baristameister 2010, Mathias Bühler, zum gestrigen Winteranfang eine neue Drink-Kreation. Mit dem Kaffee Wildkirsch hat Bühler ein traditionelles Schweizer Wintergetränk neu interpretiert. Als Zutaten dienen ein doppelter Espresso, Wildkirsch, Rohrzucker, Bittermandelaroma, Schlagrahm und Muskatnuss. Der Kaffee duftet laut Bühler nach Marzipan und Amaretto.

Bier

Stiär Biär muss dem roten Bullen nachgeben

Die Urner Kleinbrauerei Stiär Biär vertreibt ihre Biersorte «Äs Roots» nicht mehr mit einem roten Stier auf der Etikette. Einzig der Rand der Etikette bleibt rot, der Stier hingegen ist schwarz. Dies nachdem der Energy-Drink-Gigant Red Bull Stiär Biär mit rechtlichen Konsequenzen gedroht hat. Red Bull hat früher bereits gegen den Namen Stiär Biär interveniert. Die einzige Brauerei des Kantons Uri, dessen Wappen ein Stier schmückt, durfte ihren Namen jedoch behalten. cla



Bildet zvg

Auf 80 Quadratmetern und mit Sicht auf den Rhein bietet der neue Salon du Cigare im «Les Trois Rois» einen Ort für Geniesser.

Oase für Aficionados

Thomas Straumann, Besitzer des Hotels Les Trois Rois in Basel, hat den Salon du Cigare lanciert und geprägt. Nun ist der Rückzugsort für Geniesser offen.

SIMONE LEITNER

Thomas Straumann, gefällt Ihnen die neue Cigar Lounge im Grand Hotel Les Trois Rois? Absolut. Ich habe das Projekt im Herbst 2010 lanciert und während der gesamten Planung und Entstehung, zusammen mit dem Architekten Christian Lang, begleitet. Mir waren klare Linien, wie sie sich auch an den Zigarren wiederfinden, sowie eine warme und elegante Ambiance wichtig. Sigrid Gassmann, Innendesignerin des «House and Garden» in Hamburg, war

an der Realisierung meiner Vorstellungen massgeblich beteiligt. Der neue Salon du Cigare entspricht vollumfänglich meinen Erwartungen.

Was bedeutet Ihnen dieser Salon du Cigare?

Das Rauchverbot hat die lang gepflegte Kultur des Zigarren-genusses aus dem Grand Hotel

Les Trois Rois verbannt. Als Genussmensch war es für mich wichtig, diese Tradition weiter zu führen. Mit seiner angenehmen Atmosphäre eignet sich der Salon du Cigare meines Erachtens sowohl als besonderer Ort der Begegnung wie auch für einen angenehmen Rückzug, der es einem bei einer guten Zigarre und dem

Neue Cigar Lounge Im Basler Hotel Les Trois Rois direkt am Rhein

Das Grand Hotel Les Trois Rois hat für Zigarren-Geniesser eine Lounge gebaut. Mit Sicht auf den Rhein und die Mittlere Brücke entstand auf rund 80 Quadratmetern der in warmen Farbtönen gehaltene, elegant eingerichtete neue Salon mit Bar. Dabei wurden historische Gestaltungselemente des Hauses mit frischen Details zu einem neuen Ganzen verschmolzen. Eine transparente Unterteilung ermöglicht Rauchern und Nichtrauchern, den Salon du Cigare zu erleben.

Das Angebot im begehbaren Humidor ist gross: 120 Zigarrensorten aus Kuba und der

Dominikanischen Republik finden sich im breiten Angebot ebenso wie noch weitgehend unbekanntere Sorten aus neueren Herkunftsländern.

Eine einzigartige 3D-Software ermöglicht dem Gast, sich mittels iPad oder eines in der Wand eingebauten Flachbildschirms virtuell im Humidor zu bewegen. Eine erlesene Barkarte ergänzt das Angebot: Spitzenweine im Offenaus-schank – darunter der Petit Cheval Blanc – finden sich genauso auf der Karte wie eine für die Schweiz einzigartige Auswahl an Rum, Madeira, Sherry und Portwein. sls



Im begehbaren Humidor lagern 120 Zigarrensorten.

Blick auf den Rhein erlaubt, die Seele baumeln zu lassen. Es hat mir Freude bereitet, bei der Planung und Realisierung dieses Projekts mitzuarbeiten.

Hatten Sie denn Reaktionen auf das Rauchverbot?

Das Rauchverbot ist bei vielen Gästen nicht auf gute Resonanz gestossen, die Zigarrenumsätze sind eingebrochen. Mit dem Salon du Cigare möchten wir unseren Gästen wieder einen Ort bieten, an welchem sie sich wohl fühlen und eine gute Zigarre rauchen können. Die erlesene Barkarte rundet das Angebot ab.

Sind Sie selber ein Zigarren-Aficionado?

Eine Zigarre gehört zu meinem Leben wie eine erlesene



Hotelbesitzer Thomas Straumann liebt Zigarren.

Flasche Wein oder ein gutes Essen. Sie rundet ein Erlebnis ab oder ergänzt den speziellen Augenblick.

Welche Getränke bevorzugen Sie zur Zigarre?

Am liebsten trinke ich dazu ein gutes Glas Wein.

Steht der Salon du Cigare auch externen Gästen zur Verfügung?

Auf jeden Fall. Wie in unseren Restaurants und der Hotelbar, sind auch im Salon du Cigare sowohl Hotelgäste wie auch externe Gäste willkommen.

Smoker's Lounge Seminar- & Wellness Hotel Stoos

Das Seminar- und Wellnesshotel Stoos bietet neu seinen Gästen eine Smoker's Lounge mit Blick auf die Mythen an. «Viele unserer Wellnessgäste sind Genussmenschen. Mit einer Smoker's Lounge an bester Aussichtslage werden wir einem grossen Bedürfnis gerecht», sagt Hoteldirektor René Koch. Beim Ausbau der neuen Smoker's Lounge wurde Wert auf moderne Natürlichkeit gelegt. Regionale Handwerker setzten das Design der Innenarchitekten Mezzadri Beeler & Partner um. sls

ANZEIGE

„Ich freue mich auf die größte INTERGASTRA, die es je gab!“

GASTRO POWER

Nur für registrierte Fachbesucher

11.02. – 15.02.2012 : Stuttgart

Freuen Sie sich auf über 90.000 m² Emotion, Faszination und Innovation, z.B. auf Europas größte Halle für Küchentechnik. Noch nie konnten Sie aus einer solchen Vielfalt an Themen und Spezialbereichen neue Ideen für Ihr Gastro-Business schöpfen. Klar strukturiert erwartet Sie ein umfassendes Angebot wie FOKUS HOTEL, Food Aktuell, Nightlife, Getränkefachhalle für Getränkeinnovationen, Rösterdorf in den Kaffeewelten usw. Dazu hochkarätige Wettbewerbe, der INTERGASTRA-Innovationspreis, ein informatives Rahmenprogramm sowie die Spezialmesse GELATISSIMO für die handwerkliche Herstellung von Speiseeis. Alles schnell und bequem mit Flugzeug, Bahn oder Auto erreichbar.

Kontakt: Handelskammer Deutschland-Schweiz, Herr Peter Burger, Tel.: +41 44 2 83 61 75, peter.burger@handelskammer-d-ch

www.intergastra.de