## Salzburger Machrichten UNABHÄNGIGE TAGESZEITUNG FÜR ÖSTERREICH SAMSTAG, 21. JULI 2018 // NR. 167, 74. JG // € 2,60

# Salzburger Machrichten AUS STADT UND LAND SAMSTAG, 21. JULI 2018 // TEL. 0662/8373-0

### 16 FREIZEIT

SAMSTAG, 21. JULI 2018 Saljburger Nachrichten

## Azwanger präsentiert den eleganten Aperitif

Jeden Monat stellt der Feinkosthändler in der Getreidegasse Gutes und Besonderes vor.

### **ANGELIKA WIENERROITHER**

SALZBURG-STADT. Dort, wo normalerweise die Waren angeliefert werden, stoßen nun die Salzburger an: Ein Mal im Monat öffnet der Feinkosthändler Azwanger seinen Expedit, um den Gästen neue Produkte zu präsentieren.

Diesen Monat – passend zur Festspielzeit – sind Bollinger Champagner aus Frankreich und Nonino Grappa aus Italien zu Gast in der Getreidegasse. "Beide Unternehmen produzieren hochwertige Produkte – und beide sind Familienunternehmen wie wir", sagt Andrea Glück-Kopp von Azwanger. Die Veranstaltungsreihe richte sich vor allem an Salzburger. "Das Feedback ist ein Jahr nach dem Start sehr gut."



Schwestern die Grappa-Destillerie führt. Das Besondere an ihrem Unternehmen? "Die Geschichte. Wir produzieren seit 1897. Wir füllen nur den Grappa ab, den wir selbst, das heißt unsere Familien-Anwesend war auch Antonella mitglieder, hergestellt haben." nehme Eis, ein Scheibe Zitrone, bis 20 Uhr statt – das Thema werden Nonino, die gemeinsam mit ihren Von Nonino gibt es etwa eine ein bisschen von unserem Kräu- steirische Schmankerl sein.

Andrea Glück-Kopp, Antonella Nonino und Valerie Egelkraut-Kopp. BILD: SN/LEO/NEUMAYR

Chardonnay-Linie, in der nur Trauben dieser Sorte verwendet werden. Und den Kräuterlikör Amaro, aus dem Nonino gleich den Drink des Sommers mixt: Er hießt Aperitivo Nonino. "Ich

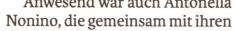
terlikör und fülle es mit Sekt auf", sagt die Unternehmerin. "Das ist ein eleganter Aperitif."

Während einige Gäste das Getränk probieren, erklärt Expertin Laura Gefahrt mehr über Bollinger. "Das Unternehmen produziert seit 1829 traditionell verarbeiteten Champagner." Vor allem der Special Cuvée der Marke sei bekannt. "Dabei werden frisch geerntete Trauben und gereifte Weine verarbeitet – das ergibt den runden Geschmack." Wie erkennt man ein gutes Glas? An den Perlen. "Der Champagner hat keine Kohlensäure zugesetzt, deswegen steigen nur kleine Bläschen auf."

Azwanger Expedit findet das nächste Mal am 10. August von 15

Hedwig In

Ta



# **Kino**

Leve, Simon , ab 6 J. • Sa. 18.20, So. 17.20 Mamma Mia! Here We Go Again • Sa./So. 16.10, 18.30, Sa. 20.30 Meine teuflisch gute Freundin, ab 6 J. Sa./So. 15.20, 16.20 Sherlock Gnomes 3D, ab 6 J. • So. 16.20

Liliane Susewind - Ein ..., ab 6 J. • Sa. 15.00 Letztendlich sind wir ... • Sa. 16.00 Luis und die Aliens, ab 6 J. • So. 16.30 Sherlock Gnomes, ab 6 J. • Sa. 16.30, So. 15.20 Hereditary - Das Vermächtnis • Sa. 21.45

Flias - Das Kleine Rettungsboot , ab 6 J. • Sa./So. 15.00

Solo: A Star Wars Story, ab 10 J. • Sa. 17.00 Ocean's 8, ab 8 J. • Sa./So. 20.30 How to Party with..., 12 J. • Sa./So. 18.30, 20.40 The Purge 4: The First Purge • Sa./So. 19.00, Sa. Mamma Mia! Here We Go Again • Sa./So. Skyscraper 3D, ab 14 J. • Sa. 20.30

Love, Simon, ab 6 J. • Sa./So. 17.40 Mamma Mia! Here We Go Again • Sa. 16.00, • Sa./So. 15.50 Liliane Susewind - Ein ..., ab 6 J. • So. 15.20 Sicario 2, 16 J. • Sa./So. 18.00, 20.30, So. 15.20 Luis und die Aliens, ab 6 J. • Sa. 15.20 Sherlock Gnomes, ab 6 J. • Sa./So. 15.40 Overboard • So. 17.20 Ocean's 8, ab 8 J. • Sa. 19.45 How to Party with ..., 12 J. • Sa. 17.20, So. 20.20 The Purge 4: The First ... • Sa./So. 18.10, 20.10 Skyscraper 3D, 14 J. • Sa./So. 18.10, Sa. 20.40 Jurassic World: Das gefallene Königreich, ab 12 J. • Sa./So. 19.50

Mamma Mia! Here We ... (OV) • OF Sa. 15.00

Eat Drink Man Woman (OV) • OmU So. 18.00 Candelaria - Ein kubanischer Sommer (OV) OmU Sa./So, 16.15 303, ab 8 J. • Sa./So. 20.40 Mamma Mia! Here We Go Again (OV) • OmU Jules und Jim (OV) • OmU Sa. 16.00 Die fabelhafte Welt ... (OV) • OmU Sa. 18.00 Fahrenheit 451 (OV) • OmU So. 16.00

Clash • Sa. 18.10, So. 20.20 Mamma Mia! Here We Go Again • Sa./So. Halaleluja - Iren sind ... • Sa. 20.20, So. 18.10 Papst Franziskus ... • Sa./So. 16.00 Mamma Mia! Here We ... (OV) • OF So. 20.30

### 15.15, So. 14.45

Luis und die ... 3D , ab 6 J. • Sa. 14.45, So. 14.30 Sicario 2, 16 J. • Sa. 18.30, Sa./So. 21, So. 18.45 Elias - Das Kleine Rettungsboot, ab 6 J. • Sa. 14.30, So. 13.45

How to Party with ..., 12 J. • Sa. 18.45, So. 16.45 The Purge 4: The First ... • Sa. 21.30, So. 19.45 Skyscraper 3D, 14 J. • Sa./So. 20.45, So. 17.00 Jurassic World ..., ab 12 J. • Sa. 16.00 3D, ab 6 J. • Sa. 14.15, 15.30, 16.15, So. 14.00, 16.00

Fünf Freunde und das Tal der ..., ab 8 J. • Sa. Nicht ohne Eltern, • Sa. 20.30, So. 20.00

Mamma Mia! Here We Go Again • Sa. 16.30,

### Centoventi anni della Famiglia Nonino

## Salzburger Nachrichten

### Azwanger presents the elegant aperitif

*Every month, the store of gourmet delicacies of Getreidegasse proposes to the public some interesting novelties.* 

DI ANGELICA WIENERROITHER – 21st July 2018

Salzburg. There, where the goods are usually delivered, now the people of Salzburg meet: once a month, Azwanger, the specialist for gastronomic delicacies, opens the doors of his warehouses ("Expedit") to present his most recent products to his customers.

This month - just at the same time of the great music Festival - at Getreidegasse, it's the turn of Bollinger, the French champagne, and **Nonino**, the Italian Grappa. "Both these companies offer excellent quality products, and



Andrea Glück-Kopp, Antonella Nonino und Valerie Egelkraut-Kopp.

both are family run - just like us", says Andrea Glück-Kopp of Azwanger. These are events mainly addressed to the city public, and "a year after starting the feedback is great". mAt this month's event there was also Antonella **Nonino**, who, together with her sisters, manages the famous distilleries. The company's peculiarity? "The story. We have been producing our grappa since1897 now, and we bottle only distillates that we have produced, which means our family". **Nonino** proposes, among other things, a "Chardonnay line" that distills only this type of vine. Besides, of course, the herb bitter on which the company bases its proposal for this summer's drink: the Aperitivo **Nonino**. "Some ice, a slice of orange, a bit of our Amaro and for the rest sparkling wine", says the entrepreneur: "An elegant aperitif".

And while the guests are already tasting the new drink, the expert Laura Gefahrt speaks about Bollinger. "The company has been producing champagne with traditional methods since 1829". Here, in particular, the best known is the Special Cuvée, "which sees freshly harvest grapes and mature wines worked together, to give a product with an exemplary roundness". And how do you recognize good champagne? From its perlage. In champagne there is no addition of carbon dioxide, and the effervescence is produced by bubbles of minimal size".

The next Azwanger Expedit will take place on August 10th, from 15.00 to 20.00. The theme of this next edition will be: Istrian delicacies.