

„Der ‚Itameshi‘ ist eine Reise zwischen Italien und Japan: frisch, leicht und mit Tiefgang.“



„Itameshi“ - der Cocktail für Feinschmecker

Zutaten für 1 Glas

5 cl Nonino UE Malvasia
2 cl Kiyoko Yuzu Aperitif
1,5 cl frischer Zitronensaft
1 cl Honig
Minzezweig und Griottines
(eingelegte Sauerkirschen)
Eiswürfel

- 1** Alle Flüssigkeiten in einen Tumbler mit Eiswürfeln geben und etwa 15–20 Sekunden shaken.
- 2** Ein Glas mit frischen Eiswürfeln füllen und den Cocktail durch ein Barsieb abseihen.
- 3** Nach Wunsch mit Minze und Griottines garnieren.

Jubiläumscocktail

Ein Hoch auf den Feinschmecker!

Er hat den berühmten Gin Basil Smash erfunden und kreiert uns zum Jubiläum einen ganz besonderen Drink – Joerg Meyer von Hamburgs legendärer Bar „Le Lion“ mixt Klassik und Innovation im Glas

FOTOS CARL-PHILIPP FÖRSTER TEXT VERENA KASSUBEK

Wer könnte die Philosophie unseres Magazins besser in einem Drink interpretieren als jemand, der auf mehr als 18 Jahre Erfahrung am Shaker zurückblicken kann? Joerg Meyer aus dem „Le Lion“ ist einer der besten Barkeeper Deutschlands und hat es sich nicht nehmen lassen, uns zum Jubiläum ein besonderes Geschenk zu machen. Ein weiteres Zeichen, dass wir auf einer Wellenlänge sind: Der Connaissanceur feiert in diesem Jahr ebenfalls seinen 50. Geburtstag.

Für den Feinschmecker soll es eine Fusion aus zwei Welten sein: „Ich wollte Umami ins Glas bringen – ein Stück zeitlose Klassik, verfeinert mit dem Außergewöhnlichen, dem stetigen Wandel. So wie die Neugier, die der Feinschmecker seit 50 Jahren lebt und damit inspiriert.“

Die Basis des „Itameshi“ bildet der Grappa Nonino UE Malvasia, eine edle Spezialität aus einem der renommiertesten Häuser Italiens. Hier trifft die feine Blumigkeit der Malvasia-Traube auf die samtige Eleganz eines Weinbrands. Den japanischen und damit modernen Akzent setzt der Kiyoko Yuzu

Aperitif aus der japanischen Zitrusfrucht Yuzu und Sake, die dem Drink Frische und subtile Umami-Noten verleihen.

Möchten Sie auf uns anstoßen?

Der „Itameshi“ wird aktuell im stilvollen Ambiente der „Le Lion - Bar de Paris“ serviert. Vom 11. April bis zum 11. Mai gibt es den Jubiläumsdrink dort für € 12 statt € 15.

www.lelion.net



JOERG MEYER gründete 2007 die Bar „Le Lion - Bar de Paris“ in der Hamburger Innenstadt. Rund 400 Drinks gehen hier am Abend über den Tresen



"The Feinschmecker cocktail combines the magazine's timeless classicism with a portion of curiosity and innovation".

Anniversary Cocktail

Let's toast Feinschmecker magazine!

He invented the famous Gin Basil Smash and for our anniversary he creates us a very special drink: Joerg Meyer from the legendary bar "Le Lion" in Hamburg mixes classicism and innovation in the glass.

Photo: Carl Förster Text: Verena Kassubek

Itameshi - the cocktail for Feinschmecker magazine

Ingredients for 1 glass

5 cl Nonino ÜE Malvasia

2 cl Kiyoko Yuzu aperitif

1.5 cl fresh lemon juice

1 cl of honey

Sprig of mint and griottine cherries (macerated black cherries)

ice cubes

1. Pour all liquids into a tumbler with ice cubes and shake for about 15-20 seconds.
2. Fill a glass with fresh ice cubes and strain the cocktail through a strainer.
3. Garnish with mint and griottine cherries as desired.

Who could better interpret the philosophy of our magazine with a drink than the one with more than 18 years of experience with the shaker? Joerg Meyer of "Le Lion" is one of the best bartenders in Germany and he did not want to miss the opportunity to give us a special anniversary gift. Another sign that we are on the same wavelength: even the connoisseur is celebrating his 50th birthday this year.

For the Feinschmecker, a fusion of two worlds is needed: "I wanted to bring the cuisine into the glass - a part of timeless classicism, ennobled by something extraordinary, constantly changing. Just like the curiosity that Feinschmecker has lived and inspired for 50 years".

The base of Itameshi is grappa Nonino ÜE Malvasia, a fine specialty from one of Italy's most renowned companies. Here, the delicate floral flavor of Malvasia grapes meets the velvety elegance of the grape distillate. The Kiyoko aperitif Yuzu, made with yuzu, the Japanese citrus fruit, and sake, adds a Japanese and therefore modern accent, giving the drink freshness and subtle umami notes.

Would you like to toast with us? The Itameshi is currently served at "Le Lion - Bar de Paris". From April 11 to May 11, the anniversary drink will be available for €12 instead of € 15. If you mention the keyword "Feinschmecker" when ordering, you can enjoy the cocktail at the special price.

JOERG MEYER founded the bar "Le Lion-Bar de Paris" in the centre of Hamburg in 2007. About 400 drinks are served every evening.