

„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



"Il cocktail del Feinschmecker collega la classicità senza tempo della rivista con una dose di curiosità e innovazione".

Cocktail dell'anniversario

Brindiamo alla rivista Feinschmecker!

Ha inventato il famoso Gin Basil Smash e per il nostro anniversario ci crea un drink molto speciale: Joerg Meyer del leggendario bar "Le Lion" di Amburgo mescola nel bicchiere classicità e innovazione.

Foto: Carl Förster

Testo: Verena Kassubek

Itameshi - il cocktail per la rivista Feinschmecker

Ingredienti per 1 bicchiere

5 cl Nonino UE Malvasia

2 cl aperitivo Kiyoko Yuzu

1,5 cl succo di limone fresco

1 cl di miele

Rametto di menta e ciliege griottines (amarene macerate)

cubetti di ghiaccio

1 Versare tutti i liquidi in un tumbler con cubetti di ghiaccio e agitare per circa 15-20 secondi.

2 Riempire un bicchiere con cubetti di ghiaccio fresco e filtrare il cocktail attraverso un colino.

3 A piacere, guarnire con menta e ciliege griottines.

Chi potrebbe interpretare meglio la filosofia della nostra rivista con un drink se non colui che vanta più di 18 anni di esperienza con lo shaker? Joerg Meyer del "Le Lion" è uno dei migliori barman della Germania e non ha voluto perdersi l'occasione di farci un regalo speciale per l'anniversario. Un ulteriore segno che siamo sulla stessa lunghezza d'onda: anche il connoisseur festeggia quest'anno il suo 50° compleanno.

Per il Feinschmecker serve una fusione di due mondi: "Ho voluto portare la cucina nel bicchiere - una parte di classicità senza tempo, nobilitata da qualcosa di straordinario, di costante cambiamento. Proprio come la curiosità che il Feinschmecker vive e ispira da 50 anni".

La base dell'Itameshi è la grappa Nonino UE Malvasia, una pregiata specialità di una delle aziende più rinomate d'Italia. Qui, il delicato sapore floreale dell'uva Malvasia incontra l'eleganza vellutata del distillato d'uva. L'aperitivo Kiyoko Yuzu, fatto con l'agrume giapponese yuzu e sake, aggiunge l'accento giapponese e quindi moderno, conferendo al drink freschezza e sottili note umami.

Volete brindare con noi? L'Itameshi viene attualmente servito al "Le Lion - Bar de Paris". Dall'11 aprile all'11 maggio, il drink dell'anniversario sarà disponibile per 12 € anziché 15 €. Se al momento dell'ordinazione si menziona la parola chiave "Feinschmecker", si può gustare il cocktail al prezzo speciale.

JOERG MEYER ha fondato il bar "Le Lion-Bar de Paris" nel centro di Amburgo nel 2007. Ogni sera vengono serviti circa 400 drink.