

„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

**W**er 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 Connoisseur 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](http://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