



FORM UND INHALT

Auf der Montsant-Fachverkostung gab es interessante Neuheiten. Neben dem herrlich frischen und Wein Bri Blanc de Negre aus der Garnatxa-Rebe des Familienunternehmens „Celler de L'Era“, fielen die Gläser der Marke Zieher auf, in denen sämtliche Weine der Verkostung gereicht wurden. In der Serie „Vision“ geht es darum, Gläser in Geschmacksrichtungen zu unterteilen. Bei Zieher werden sie Charaktergläser genannt. Das heißt, man entscheidet sich, ob der Wein nun harmonisch, kraftvoll oder frisch betont werden soll und wählt danach intuitiv das jeweilige Glas. Die aus dieser Idee geborenen Weingläser bestechen durch eine neue Formsprache. Der Boden des Glases ist nach innen gewölbt. So bewegt sich das Glas weg von der klassischen Tulpe und dadurch wird der Wein schon alleine aus dieser Form heraus dekantiert. Ganz nebenbei bricht diese neuartige Machart das Licht auf eine andere Weise, was das Weintrinken zum optischen Vergnügen macht. (Id)

Zieher Selection Vision
www.zieher-selection.com/de
Die Modelle Fresh, Straight, Intense, Balanced, Rich und Nostalgic gibt es online und im gut sortierten Einzelhandel. Kostenpunkt zwischen 68 und 94 € pro Gläserpaar

WEIT HERGEHOLT

Nachhaltig soll sie sein und gleichzeitig noch den Regenwald schützen. Die Açai Bowl der The Rainforest Company mit der Gründerin Albana Rama wird mit geradezu visuellem Overkill beworben. Letztendlich ist das Produkt in recyceltes Plastik verpackt. Es ist ein nicht wirklich aufregend schmeckender Smoothie mit ein bisschen Müsli obendrauf. Das Produkt gibt es in den Geschmacksrichtungen Ingwer und Mango. Grundsätzlich liegt der Açai-Anteil bei beiden bei rund 40 Prozent. Mango und Ingwer kommen über den Zwischenhandel aus Indien und

Thailand. Die Açai-Beere als sogenanntes Superfood legt per Schiff den Weg von Brasilien bis nach Deutschland zurück. Umweltschutz und Nachhaltigkeit? Mittlerweile sind regionale Alternativen im Handel. Wer trotzdem nicht widerstehen kann und das Açai probieren möchte – fünf Cent pro Packung werden an ausgesuchte Regenwald-Schutzprojekte gespendet. (sb)

The Rainforest Company
www.therainforestco.de
Bio Açai Bowl Ingwer oder Mango ist bei REWE und einigen Karstadt-Filialen erhältlich. Kostenpunkt 4,99 €



Foto: Selina Schrader



Foto: Pujan Shakua / pars pralinen

KUNST-PRALINEN

Jetzt hat sie sich entschieden diese Pralinen unter einer eigenen Marke zu vertreiben. Bereits seit 2017 fertigt Kristiane Kegelmann, gelernte Konditorin und Bildhauerin, Pralinen, die ihresgleichen suchen. Unter der Verwendung ausgefallener Lebensmittelfarben und Blattgold entstehen bei ihr Artefakte, die das Herz minimalistischer Ästheten höher schlagen lassen. Unter dem Namen Pars kann man ihre Schmuckstücke online und in kleinerer Stückzahl als bisher bestellen. Was vorher großen Firmen vorenthalten war, ist jetzt auch dazu geeignet, Privatkunden zu begeistern.

Bei der Auswahl ihrer Zutaten geht es bei den kleinen Schmuckstücken für daheim jedoch ein wenig konformistischer zu, da der Fokus dieser Kollektion auf einer etwas höheren Haltbarkeit von etwa drei Wochen liegt. Auf ihrer Webseite kann man zwischen drei Füllungen wählen, die Vorlaufzeit für eine Bestellung beträgt 14 Tage. Auf Anfrage gibt es jedoch auch weiterhin Kreationen, bei denen der Fantasie, wie gewohnt, keine Grenzen gesetzt sind.

Pars Pralinen
www.parspralinen.com, 4er-Set 20 €

Anzeige



WO BERLIN ES SICH SCHMECKEN LÄSST.
DER FOODMARKET MIT KÖSTLICHKEITEN AUS MEHR ALS 10 LÄNDERN – JETZT NEU BIS 22 UHR GEÖFFNET.

Kantini
Zoologischer Garten