ANGELEGT

WINDSCHNITTIG

Was kommt heraus, wenn sich Skandinavien und Deutschland bei Schmieden verbinden? Das "Gorm Santoku", ein hochwertig verarbeitetes Kochmesser der Böker-Manufaktur in Solingen. Mit 15,5 cm langer Klinge aus 440C-Stahl und 11 cm langem Griff aus gefrästem Micarta einem Verbundwerkstoff aus Fasern und Kunstharz - schneiden Sie Rind und Elch gleichermaßen mühelos. Ca. 115 Euro, über www.boker.de.



VERS DES MONATS

"Ohne Wein und ohne Weiber, hol' der Teufel uns're Leiber!"

Johann Wolfgang von Goethe (1749 - 1832)

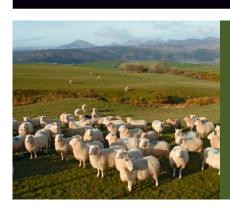
NICHTRAUCHER

Ein striktes Rauchverbot hat die Berliner Kohle-Manufaktur ihren Premium-Grillbriketts verordnet. Sie sind aus heimischer Aktivkohle aus reinem Kohlenstoff hergestellt, qualmen nicht und streuen kaum Funken, glühen dafür aber bis zu 4,5 Stunden lang bei aleichbleibend starker Hitze. Ca. 8,49 Euro/5 kg, über www.kohle-manufaktur.de.



EIN GUTER JAHRGANG ...

... dieser Pfeffer! Eindeutig ein 2014er. Ja, wirklich, Pfeffer wird ab jetzt auch nach Jahrgängen abgefüllt. Zumindest bei Pure Pepper in Berlin. Zum Beispiel der aromatische "Kimbot Noir"-Pfeffer aus Kambodscha. Oder der leicht würzige "Lampong"-Pfeffer aus Sumatra. Oder der höllisch scharfe "Tasmanische Pfeffer" aus -Sie ahnen es - Tasmanien. Jedes Korn von Hand gepflückt und ausgelesen. 9,90 Euro/25 g, über www.purepepper.de.



LAMMLAND

11 Millionen Schafe leben in Wales, und das Fleisch der Lämmer zählt zum besten der Welt. Unter der geschützten Marke "Welsh Lamb" ist es exklusiv im "Frischeparadies" erhältlich, das Karree ab ca. 23 Euro/kg, über www.frischeparadies.de.



"Denken Sie langfristig, am besten über Jahrzehnte"

Was den Wert eines Weines ausmacht und worauf angehende Investoren achten sollten - Stephen Mould muss es wissen. Der 57-Jährige ist Europachef der Weinabteilung des Londoner Auktionshauses Sotheby's (www.sothebys.com).

Was war die teuerste Flasche Wein, die Sie bei Sotheby's im vergangenen Jahr verkauft haben?

Ein Balthazar, die 12-Liter-Flasche eines Bordeaux Château Margaux - für 98000 Dollar.

Wie entstehen solche Preise?

Es geht immer um Oualität, auch beim Investieren. In Hongkong haben wir 2014 eine Burgunder-Kollektion von Romanée-Conti für eine Million Dollar verkauft. Das ist sehr viel Geld, aber wir reden auch von den Königen der Weine. Der Herstellungsprozess ist nahezu perfekt, das Klima im Burgund bringt die besten Pinot-noir-Trauben hervor - und beim Wein ist Klima alles. Für so eine Flasche müssen Sie immer 5000 bis 10000 Dollar zahlen.

Was sind das für Leute, die so viel Geld

Ganz unterschiedliche. Etwa Leute, die mit Aktienhandel reich geworden sind, Kunstliebhaber oder Galeristen, die einen besonderen Wein auf einer Vernissage ausschenken möchten. Was die meisten von ihnen verbindet, ist der Sinn für das Gemeinschaftserlebnis. Wein trinkt man nicht alleine, man teilt ihn, man diskutiert über ihn.

Haben Sie Tipps für angehende Weininvestoren?

Denken Sie immer langfristig – das heißt über Jahrzehnte. Kaufen Sie immer den teuersten Wein, den Sie sich leisten können, weniger als 7500 Euro sollten Sie gar nicht ausgeben für eine Kiste mit 12 Flaschen. Kaufen Sie von den besten Produzenten und Topjahrgänge, zum Beispiel aus 2009 oder 2010. Achten Sie auf genaue Rückverfolgbarkeit des Weins. Und lassen Sie sich unbedingt von Experten beraten. Zum Beispiel von uns.

Ist denn der teuerste Wein immer der beste?

Die bekannten, historisch gewachsenen Spitzenweine aus Burgund und dem Bordeaux leben auch von ihrer Reputation, klar. Es gibt aber auch Weine, die den großen Namen Konkurrenz machen. Glauben Sie mir: Kein Topproduzent kann sich auf seinen Lorbeeren ausruhen.

Interview: Ferdinand Dyck