MAGAZIN

GENUSS 01.20

MARION SWOBODA, BRIGITTE-Foodredakteurin und Weinexpertin, stellt ihre Lieblingsweine vor

NACHLESE

POWER-PERLEN

BEAUGRAND-CHAMPAGNER

Bekannt ist: Frauen trinken gern Champagner. Dass sie ihn auch selbst herstellen, dagegen weniger. Sieben Winzerinnen wollen das nun ändern: Unter dem Namen „Les Fa'Bulleuses de Champagne" bringen sie frischen Wind ins Glas. Etwa Hélène Beaugrand, deren Weingut am Montgeaux liegt. Lehm und Kalk verleihen ihrem Champagner ein einzigartiges Aroma. Nachhaltigkeit ist der Winzerin wichtig, auf Insektizide und Herbizide verzichtet sie. „Champagne Cuvée Tradition" aus Chardonnay und Pinot noir ist rund, weich und ausgewogen, aber auch frisch und kräftig durch Zitrusnoten. Mein Liebling für die Festtage! Cuvée Tradition, ca. 30 Euro, *champagne24.de*

GENUSS-TRIP

Weihnachtsmarkt kann jeder. Zürich kann mehr – auf geht's!

FEUER UND FLAMME für gemütlichen Genuss: Dank Kamin und Fondue-Menü fühlt man sich in der Open-Air-Bar „Frau Gerold" wie im Winterwunderland

Im Sommer ist die Stadt an der Limmat dank ihrer „Badis" ein einziges großes Schwimmbad. Doch kommt der Winter, entfaltet Zürich einen ganz anderen Zauber: Zur verschneiten Bergkulisse gesellen sich dann Pop-up-Orte, die eine sehr lässige Weihnachtsmagie verströmen – auch in Sachen Genuss:

❶ **FRAU GEROLD** In den kalten Monaten verwandelt sich die Open-Air-Bar in ein muckeliges Stübchen mit Kamin und Häkeldecken. Das Käsefondue ist ein Muss! (*fraugerold.ch*)

❷ **HEILIGER BIMBAM** Wo sonst der Montagsmarkt stattfindet, gibt's Design-Shopping bei Künstlern und originellen Labels, dazu tolles Streetfood. (*montagsmarkt.ch*)

❸ **CIRCUS CONELLI** Die Biergarteninsel „Bauschänzli" wird zum Weihnachtszirkus. Bier und herrliche Snacks warten natürlich trotzdem. (*circus-conelli.ch*)

TEXTE: Natali Michaely
FOTOS: Melina Kutelas/Brandstätter Verlag, Thomas Neckermann, Getty Images, PR (6)

FIZZY POMEGRANATE

ZUTATEN:

6 CL MARTINI EXTRA DRY, 2 TL AHORNSIRUP, 3 EISWÜRFEL, 200 ML CHAMPAGNER, 3 CL GRANATAPFELSAFT, 1 FRISCHER ROSMARINZWEIG, ETWAS HELLER ROHROHRZUCKER, 1 EL FRISCHE GRANATAPFELKERNE

ZUBEREITUNG:

Den Martini und den Ahornsirup in ein schönes Longdrinkglas füllen und verrühren. Die Eiswürfel dazugeben und das Glas mit Champagner aufgießen. Mit einem Löffel langsam und nah an der Oberfläche den Granatapfelsaft hineinfließen lassen, sodass er auf den Boden des Glases absinkt und sich die Farben trennen. Einen frischen Rosmarinzweig befeuchten, in Rohrohrzucker wälzen und in das Glas stellen. Den Cocktail zusätzlich mit ein paar frischen Granatapfelkernen servieren.

FIX & FESTLICH: Dieser schnelle Begrüßungsdrink stammt aus dem Buch „Weihnachten – Rezepte für die schönste Zeit des Jahres", 30 Euro, Brandstätter Verlag

WÜRZEN

GEPFEFFERTE AUSWAHL

Nach den Edel-Salzen zieht nun deren bessere Hälfte nach: der Pfeffer. Kampot aus Kambodscha war früher der Rolls-Royce unter den Pfeffersorten, doch durch den Bürgerkrieg lag der Anbau brach. Wir freuen uns umso mehr über sein Comeback: diverse Sorten, handverlesen, ca. 11,50 Euro, über *purepepper.de*

LUNCH DE LUXE

PRAKTISCH, SCHÖN UND UMWELT-FREUNDLICH: „FOOD FLASK" HÄLT SPEISEN BIS ZU 6 STUNDEN WARM ODER 8 STUNDEN KALT. VON BLACK + BLUM, AB CA. 33 EURO, *connox.de*

NASE VORN
Süßes Spontangeschenk für Rudolph und andere nette Gäste: Marshmellow-Rentier-Nasen, ca. 3 Euro, *design-3000.de*