

Juli 2015  
EURO 7,00 · D13971  
www.fizzz.de

MEININGER - SINCE 1903

GASTRO.CULTURE.NOW!  
**fizzz**®  
# 07

# GO TOKIO

SHAUL MARGULIES & MOTO-  
KO WATANABE über vier Res-  
taurants auf zwei Kontinenten  
und ein Ziel: Tokioter Esskultur  
für alle.



**PLUS** City Special Amsterdam / Herbert Seckler / Aromatisierte Spirituosen / Biermix / Asia-Special



### BIERALTERNATIVE

Der Testballon stieg 2014 in Mainz und Wiesbaden, jetzt soll es auch überregional mit dem Kiezbaum Cider klappen. Die von den drei Freunden Sebastian Grüner, Robert Wagner und Iwan Kunisch entwickelte Bieralternative, die direkt aus der Flasche getrunken werden soll, wird aus Bioäpfeln gekeltert, verfügt über 4,9 Vol. % Alkohol und schmeckt fruchtig-herb, also nicht so süß wie normaler Apfelwein.

Kiezbaum, Mainz, Tel.: 0176 236 38312, [www.kiezbaum.de](http://www.kiezbaum.de)



### UNGESCHÖNT

Ausdrucksvoll, pur und frisch, bereitet aus ausgewählten Weinen der alten Soleras in den historischen Tío-Pepe-Kellereien Constanca und Rebollo - das ist der neue Fino Sherry Tío Pepe en Rama 2015. Dieser wird in streng limitierter Auflage weder geschönt noch gefiltert in die Flaschen gefüllt, um seinen frischen, natürlichen Charakter zu bewahren. Damit soll er an Zeiten erinnern, als der Fino direkt vom Fass getrunken wurde.

Wein Wolf Import GmbH, Bonn, Tel.: 0228 44960, [www.weinwolf.de](http://www.weinwolf.de)



### ALLESKÖNNER

Ganzjährig draußen im Freien kochen, mit natürlicher Holzfeuertglut natürlich und schonend garen, Speisen mit einer leicht rauchigen, harzig-herben Würze veredeln - das ermöglichen nun die neuen Pelletgrills von Rösle. Diese wurden zusammen mit dem amerikanischen Grillspezialisten Hearthland („Memphis Wood Fire Grills“) aus Bloomington, Minnesota, entwickelt und sind echte Alleskönner.

Sie ermöglichen sowohl direktes und indirektes Grillen als auch Niedertemperaturgaren und Räuchern. Dabei sind sie genauso bequem in der Handhabung und schnell wie Gasgrills und ebenso gut justierbar wie Elektroöfen. Die Pellets werden durch einen elektrischen Glühstab komfortabel, kontrolliert und sicher entzündet. Die indirekte Umluft-Grilltechnik verhindert eine Überhitzung des Garguts und Fettbrand, wodurch das Fleisch saftig bleibt. Erhältlich ist der Pelletgrill sowohl mit Unterschrank als auch in zwei Einbauversionen.

Rösle GmbH & Co. KG, Marktobendorf, Tel.: 08342 9120, [www.roesle.de](http://www.roesle.de)

### SOZIALES TRINKEN

Äpfel aus der Rhön bilden die Basis des Ciders Decider, der geschmacklich irgendwo zwischen hessischem Äpfelwoi und dem englischen Pendant liegt. Decider soll zudem eine junge, nachhaltig denkende Zielgruppe ansprechen, denn die Marke verbindet sozialen Anspruch mit Genuss und Verantwortung. 10 Prozent des Gewinns gehen daher an ausgewählte soziale Projekte. Decider GbR, Tauberfeld, Tel.: 0176 10397692, [decider.de](http://decider.de)

### NACHGEWÜRZT

Pfeffer und Bier in ungewöhnlicher Kombination: Das obergärige Weizenbier Original Pfefferkörner White besitzt eine Stammwürze von 12,8 %, einen Alkoholgehalt von 5,3 % und wird mit einem Sud aus weißem Kampot-Pfeffer „gewürzt“. Geschmacklich offenbart es Noten von Zitrusfrüchten, Lavendel, Honig, Gewürznelken, weißem Kampot-Pfeffer und frischen Kräutern. Hennes' Finest Trading Company, Köln, Tel.: 0221 168163641, [www.hennesfinest.com](http://www.hennesfinest.com)



### AISA-HAPPEN

Asiatisches Fingerfood ist ein echter Umsatzgarant. Ob crossover oder traditionell, ob als kleiner Snack, Barfood oder Highlight auf dem Flying-Buffer, ob groß oder mini - den kreativen und rezeptorischen Möglichkeiten sind keine Grenzen gesetzt. So wie zum Beispiel mit den „Asia Cigars“, krossen Teig-Zigarren, die sowohl geschmacklich und in Sachen Optik zu punkten wissen.

Ein Blickfang sind auch die „Asia Sticks“, bei denen gefüllte Teigtaschen oder hochwertiges Hähnchenbrustfilet am Bambusspieß serviert werden. Zu wahren Stars der Range haben sich zudem die beliebten „Chik 'n Double Sticks“ entwickelt, wo sich zwischen zwei Bambus-Stäben wahre Genusslebnisse entfalten.

Salomon FoodWorld GmbH, Großostheim, Tel.: 06026 5060, [www.salomon-foodworld.com](http://www.salomon-foodworld.com)

