



genuss

MAGAZIN FÜR WEIN, SPIRITUOSEN UND BIER

**IT'S GREAT
IT'S BRITAIN**

BRITISH FOOD

BRITAIN'S DRINKS

ROASTBEEF

Paul Ullrich AG
FRÜHLING 2015

DIE 3 FRAGEN

AN MICHEL SEELIGER,
GENERAL MANAGER JOHN TWEED
WWW.JOHN-TWEED.CH

Da Michel Seeliger kleine Geschäfte immer mehr vermisse, in denen Handwerk geschätzt und gelebt und individueller Lifestyle fernab der üblichen Konformität vermittelt wird, schuf er das Unternehmen John Tweed. Seine Leidenschaft für hochwertiges Handwerk – Fahrräder, Mode, Schuhe, Accessoires – möchte er mit seiner Firma auf genussvolle Art weitertragen. Hier gibt es neben der Velowerkstatt auch einen Service für Schuhpflege und das Wachsen von Wachsjacken. John Tweed ist übrigens keine Person, sondern eine Lebensweise. Die Marke repräsentiert den klassisch eleganten Look für Frauen und Männer, die mit Genuss, Persönlichkeit und Stil auf zwei Rädern unterwegs sind.

Guten Tag, Herr Seeliger, was bedeutet Genuss für Sie?

Genuss ist für mich jeder Moment der Entspannung: vom Alltagsstress Abstand nehmen und innehalten. Das kann bei einem guten Bier sein, einem Glas Wein nach Feierabend, beim Essen mit Freunden, oder indem ich einfach den Augenblick genieße.

Essen und trinken, was genießen Sie am meisten?

Beim Trinken wie beim Essen halte ich mich an meine Grundregel: je natürlicher, desto besser. Ich genieße gutes und vor allem frisches und mit Liebe zubereitetes Essen. Von der Ernte bis zum Teller, man spürt es einfach – sei es bei Lebensmitteln oder Getränken –, mit welcher Grundhaltung diese hergestellt und produziert wurden.

Was genießen Sie sonst noch im Leben?

Ich genieße das Leben an sich; es ist spannend und bringt immer wieder neue Herausforderungen.



2 DIE 3 FRAGEN AN MICHEL SEELIGER

4 IT'S GREAT, IT'S BRITAIN

Die britische Kulinarik, Fleisch, Fisch, Käse, und warum sie besser ist als ihr Ruf.



12 BEER FOR YOU

Für jeden Geschmack findet sich ein englisches Bier.

14 GENUSS-AGENDA

16 AN ENGLISH DREAM

Wie William Chase ein Familienunternehmen aufgebaut hat.

18 GIN-DEGUSTATION

20 LOCAL NEWS VOM WHISKY

Was es Neues gibt in Great Britain und *How to make whisky*.

24 ASTON MARTIN

Power, Beauty and Soul durch ein einzigartiges Handwerk.

26 PASHLEY UND FEVER-TREE

Zwei typisch britische Marken, verbunden in einem Transport-Rad der Paul Ullrich AG.

Impressum

genuss, Ausgabe Frühling 2015
Kundenmagazin der Paul Ullrich AG
Aliothstrasse 40, CH-4142 Münchenstein
Telefon +41 61 338 90 90
info@ullrich.ch, www.ullrich.ch
Gestaltung und Konzept: four. Werbeagentur AG
Redaktion: Paul Ullrich AG
Text: Christ Kommunikation AG
Fotos: Andreas Zimmermann
Lithos: Bildpunkt AG
Druck: Speck Print AG
Auflage: 25000 Exemplare
Erscheint zweimal jährlich in
Deutsch und Französisch.



Grossbritannien ist für mich das Land, das es geschafft hat, auf seine Tradition aufzubauen und das Beste daraus zu machen. Oft finden wir Produkte im Retrodesign: Handwerk ist noch Handwerk – wir sehen dies an Pashley-Rädern und Aston-Martin-Autos. Oft finden wir das Streben nach Hochwertigkeit und Transparenz. Beim Whisky zum Beispiel weiss man genau, wie alt und woher er ist, was man bei französischen Cognacs zum Beispiel nicht immer weiss. Qualität ist einfach unglaublich gute Qualität, seien dies auch Biere oder Tonics. Alle hier vorgestellten Unternehmen bewegen sich in die Zukunft, wie auch die britische Küche. Ihnen allen widmen wir dieses Magazin.

Besten Dank für die enorme Unterstützung an Andreas Altorfer, Jan Czerny, Ludwig Hatecke und Walter Schobert.

Natürlich wollen wir den britischen Humor nicht vergessen. Im Foto rechts die Comedy-Gruppe Monty Python als die Ritter der Kokosnuss. Mit einem ihrer Sketches über Spiced ham, gewürzten Schinken, kurz Spam, waren sie die Wegbereiter für dieses Wort, das wir heute ganz anders nutzen. Und ich kann nur mit ihnen sagen:

I don't like spam! But I like British food and drinks.

A handwritten signature in white ink, reading 'Urs Ullrich'.

Ihr Urs Ullrich





IT'S GREAT
IT'S BRITAIN

GENUSS IM NORDWESTEN EUROPAS.
ESSEN. TRINKEN. KULTUR.

DIE ENGLISCHE KÜCHE IST BESSER ALS IHR RUF ...

ENJOY YOUR MEAL!

**... UND WANDELT SICH
WEITER ZUM GUTEN.**



**DIE ENGLISCHE KÜCHE SEI, SO HEISST ES, SEHR ÜBEL:
SELTSAMER GESCHMACK, UNGESUNDE ZUTATEN, LANG-
WEILIGE ZUBEREITUNG. STIMMT NICHT, SAGEN WIR.**

Im 19. Jahrhundert war die englische Küche eine der besten weltweit. Es herrschten ideale Bedingungen für die Haute Cuisine: Von den Kolonien kamen kostbare Gewürze, Zutaten und Rezepte aus aller Welt. Somit konnte man Gerichte zubereiten, von denen man im übrigen Europa nur zu träumen vermochte. Das Küchenpersonal in den guten Häusern war fachkundig und höchst professionell. Und das Geld war vorhanden, um all das bezahlen zu können.

Nach dem Zweiten Weltkrieg stürzte Grossbritannien in eine Depression. Die alten Industrien brachen ein, die Kolonien gingen verloren. Adel und Bürgertum konnten ihr Küchenpersonal nicht halten. Die Arbeiter mussten einen grossen Teil ihrer geringen Löhne für Nahrungsmittel ausgeben. Schnelle und preisgünstige Verpflegung setzte sich durch. Ausserdem waren bis Mitte der Fünfzigerjahre die Lebensmittel rationiert, so soll es noch 1949 ein Ei pro Monat pro Person gegeben haben.

Die erste, die diesem Trend entgegenwirkte, war Elizabeth David. 1950 erschien ihr Kochbuch «Mediterranean Food». Vor allem mit der Taschenbuchausgabe erreichte sie ein Publikum, das sich auf die Rezepte stürzte. Die Lust am Kochen kehrte zurück. Auch wenn dazumal nicht alle Zutaten auf der Insel erhältlich waren, träumte das Land von Zitronenblüten und Basilikum. Dank dem Buch, das neben Kochschule auch Erlebnisbericht und Reiseerzählung von der Mittelmeerregion war, schöpfte Grossbritannien kulinarisch wieder Hoffnung und Mut.

Seitdem gab es immer wieder Versuche, die englische Küche neu zu beleben. Sicher kennen Sie Jamie Oliver. Er inspiriert die Menschen, wieder mehr Zeit mit Kochen zu verbringen und wohlschmeckende Speisen aus frischen Zutaten zu bereiten. Seine Kochsendungen wurden in über 100 Ländern ausgestrahlt, darunter die USA, Australien, Südafrika, Brasilien und Japan. Kochkurse und -videos folgten. Sein besonderes Engagement galt der Qualität der Speisen in Schulküchen.

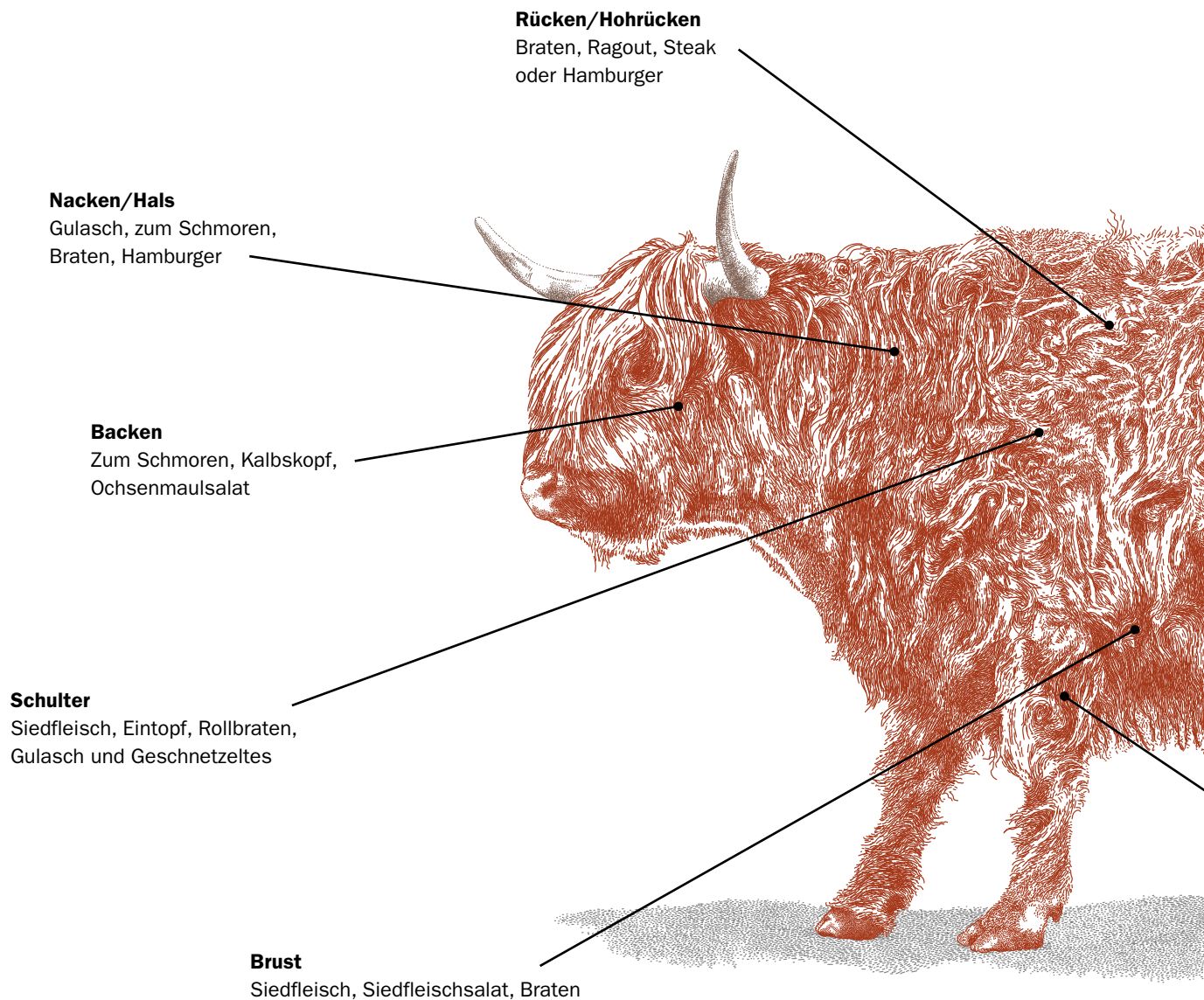
Gemäss aktuellen Berichten verbindet der neuste Londoner Trend Gourmet- mit Strassenküche. Die «Neo-Diner» wollen Qualität ohne Prestige, und damit die britische Küche wieder sympathisch machen. Ob es gelingt, können Sie in diesen Lokalen testen: Bao Bar, Bubbledogs, The Clove Club, Lyle's oder Meatmission.



Nicht nur Cheddar und Stilton; Lassen Sie sich von der Vielfalt der Farmhouse Cheeses überraschen. In Grossbritannien werden über 1500 verschiedene Käsesorten hergestellt. Mit viel Leidenschaft und Engagement produzieren viele Käsereien die für sie typischen Käse und entwickeln neue Produkte. Cheddar zum Beispiel wird durch einen speziellen Prozess, das Cheddaring, so schmelzend und elastisch. Stilton verdankt sein Aroma den beigefügten Blauschimmelkultu-

ren (*Penicillium roqueforti*). Er hat ein nussiges Aroma und schmeckt mild, leicht fruchtig und würzig. Stilton sollte man jung essen; die Methode, ihn mit Portwein zu trinken, lehnen echte britische Gourmets ab.

Falls Sie Interesse haben: Ein Tasting Pack bestellen oder die Käsekarte über alle Käsesorten Grossbritanniens herunterladen können Sie hier: britishcheesecentre.ch

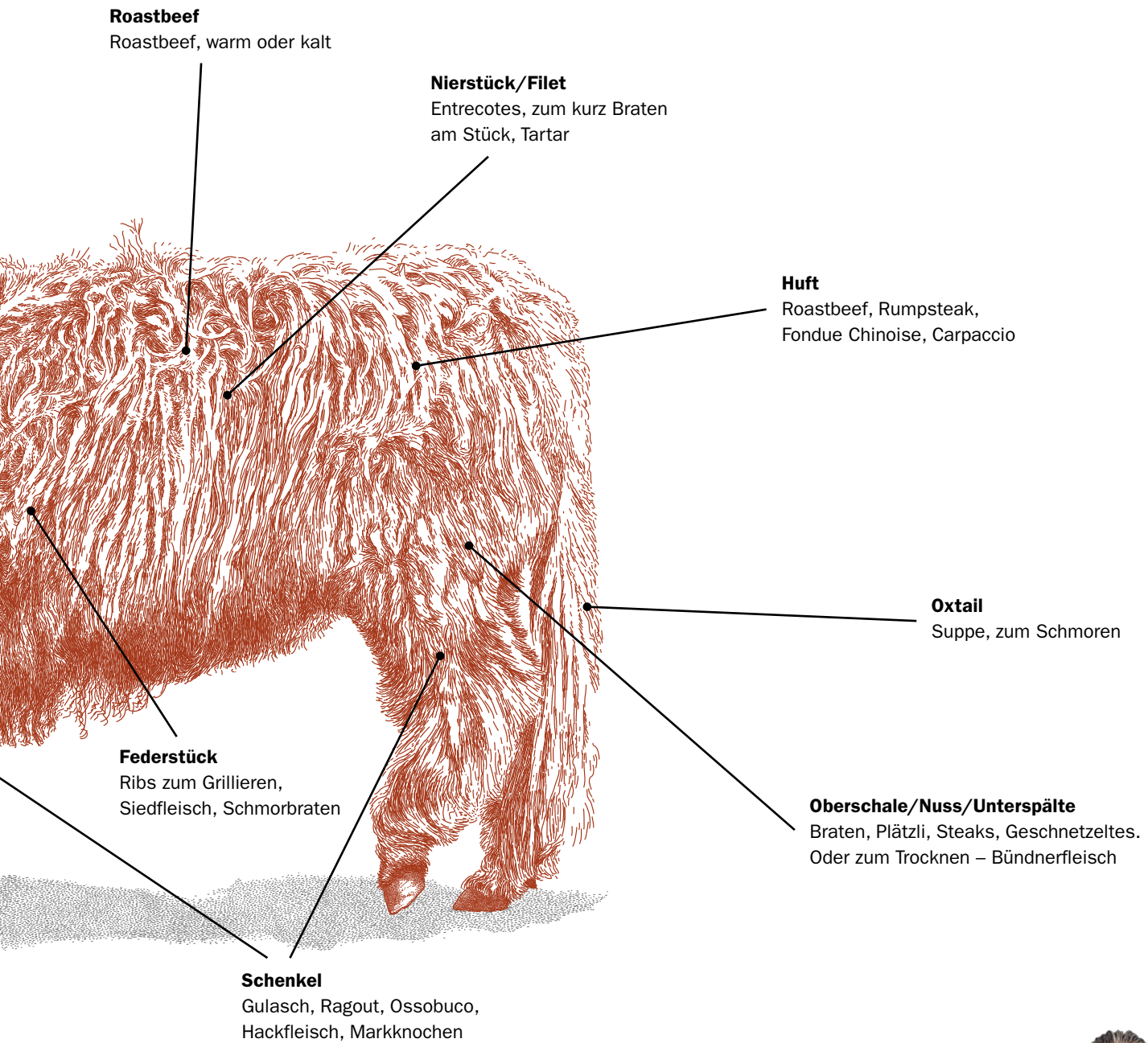


FLEISCH SPIELT IN GROSSBRITANNIEN SEIT JEHER EINE WICHTIGE ROLLE. NIEMALS WÜRD E EIN BRITE AUF DEN SUNDAY ROAST, DEN SONNTAGSBRATEN, VERZICHTEN. OFT IST DIESER AUS RINDFLEISCH.

Im Vereinigten Königreich gibt es eine ganze Reihe widerstandsfähiger Rinderrassen: Herford, Galloway und Aberdeen Angus sind die bekannteren, Ayrshire, Gloucester, Guernsey, Jersey, Shorthorn aus der Gegend von Durham, Southdevon, Welsh Black, Red Poll, Lockerbie und White Park Cattle sind Beispiele für

bei uns unbekanntere Rassen. Die älteste, seit 1884 registrierte Rinderrasse ist das Schottische Hochlandrind oder Highland Cattle. Es ist eine gutmütige, robuste Art. Die Tiere sind leicht und von kleinem Wuchs, können das ganze Jahr draussen leben und kalben leicht und oft. Sie haben lange Hörner und langhaariges Fell (s. Bild oben). Ihr Fleisch ist cholesterinarm und schmackhaft.

In Grossbritannien gibt es viele sehr schöne Metzgereien, die die Fleischstücke erstklassig präsentieren. Man merkt sofort, auf die Verarbeitung und die Zube-



reitung von Fleisch wird grosser Wert gelegt. Von allen Fleischgerichten aus Rind ist das bekannteste wahrscheinlich das Roastbeef. Als Sonntagsbraten wird es meist zusammen mit Yorkshire Pudding im Backofen gegart, sodass der Fleischsaft auf den Teig des Puddings tropft und diesen gleich mitwürzt. Für eine Shepherd's Pie wird das kalte Roastbeef gehackt, mit Zwiebeln, Karotten und Jus vermischt und mit einer Kartoffelstock-Decke gebacken. Bekannt ist auch das Beef Wellington, ein Rinderfilet im Blätterteig, benannt nach dem Duke of Wellington, Arthur Wellesley, der 1815 Napoleon bei Waterloo geschlagen hat. Ein wei-

teres traditionelles Rezept: Steak and Kidney Pie: Aus Ochsenkniechen und Champignons wird ein Ragout bereitet, das man mit geriebenem Teig überdeckt und im Ofen ziehen lässt. Für einen Lancashire Hotpot schichtet man Fleischwürfel (Rind oder Lamm), Zwiebelringe und zuoberst Kartoffelscheiben in eine Gratinform, wiederholt das Ganze und gart es im Ofen. Und wenn Sie jetzt keine Lust auf Rind haben, dann bleibt nur noch das berühmt-berüchtigte Lamm an Minzsauce oder ein Haggis.

Ludwig Hatecke, Scuol





FISH
CHIPS
→


VB things pays off as

RPC for

Cum gratia... closer in £200m lease deal

...sues emerged... on... discs



SAGT JEMAND «ENGLISCHE KÜCHE», DENKT MAN SOFORT AN FISH AND CHIPS. SO VERWUNDERT ES NICHT, DASS DIE BEIDEN INOFFIZIELL DAS NATIONALGERICHT DES VEREINIGTEN KÖNIGREICHS UND FESTER BESTANDTEIL DER BRITISCHEN UND SCHOTTISCHEN KÜCHE SIND. WIE AUCH DER GERÄUCHERTE LACHS.

Es gibt etwa 10 000 Fish 'n' Chips-Läden in Grossbritannien, in denen rund 250 Millionen Portionen pro Jahr verkauft werden. Was als günstige Mahlzeit für die Unterschicht begann, wird heute in vielen Toprestaurants als Klassiker serviert. Der Besuch in einem Fish 'n' Chips-Shop läuft stets nach dem gleichen Ritual ab: Die Bedienung fragt als Erstes: Cod or haddock, love?, Kabeljau oder Schellfisch? Eigentlich egal, es schmeckt sowieso nur nach Teig. Salt and vinegar? Bei dieser Frage lautet die Antwort immer yes. Und schliesslich: Open or wrapped? Seit Beginn wurden Fish 'n' Chips in Zeitungspapier eingewickelt, welches das Fett aufsaugt und das Gericht vor dem Austrocknen bewahrt. Ausserdem konnte man während dem Essen noch Zeitung lesen. Da Druckerschwärze ja nicht besonders gesund ist, wurde dieser Verpackung in den 80er-Jahren ein Ende gesetzt. Seither wird unbedrucktes Papier benutzt. Für den perfekten Genuss sollte man das Gericht offen, also aus der Papiertüte essen. Der Bierteig besteht aus Mehl und wenig Backpulver, das man unter Beigabe von dunklem englischem Bier zu einer dickflüssigen Masse verarbeitet. Geeignet sind Fische mit weissem Fleisch, wie zum Beispiel Schellfisch, Seelachs, Merlan oder Scholle. Den ersten Platz nimmt jedoch der Kabeljau ein.

Aal, Hering, Dorsch, Makrele, Forelle, Rotaugen, Flunder, Felchen, Karpfen und sogar der Rollmops lassen sich räuchern – und vom Heringshai kommt die Schillerlocke. Von all diesen Fischen, die uns die Gewässer der Erde als wertvolle Nahrungsmittel anbieten, ist der besondere aber der Lachs.

Die grosse Nachfrage nach Rauchlachs hat in den letzten Jahren den Handel und den Markt stark bewegt. Minderwertige Ware hat die Konsumenten erschreckt und vorsichtig gemacht. Dies zwingt den Händler wiederum dazu, nur erstklassige Produkte anzubieten. Die richtige Räucherei zu finden, ist eine wichtige

Voraussetzung im Handel mit Rauchfisch. Aber auch die Zuchtanlagen, die Farm, muss man kennen und man muss wissen, woher das Rohprodukt kommt. Bei Fischprodukten darf nichts dem Zufall überlassen werden. Jeder Lachs wird schonend behandelt: vom Zerlegen übers Salzen, vom Räuchern bis zum Verpacken – und sogar beim Verkauf. Die Fang- und Aufzuchtgebiete sind entscheidend für die Qualität des Fisches, der für den Rauch vorgesehen wird. Der Konsument kann heute meist unter fünf Räucherlachssorten auswählen, obwohl der Farmlachs den Markt fast ganz beherrscht. Schottland und Irland, Kanada und immer noch Grönland sind die Marktführer. Der gezüchtete atlantische Wildlachs ist zum Räuchern sehr beliebt, beinahe jede Seite ist gleich gross und von gleicher Qualität. Geschätzt wird das milde Aroma und das zarte, nicht zu fette Fleisch.

«Für mich ist die Kombination aus leichter, knuspriger Panade und weichem Fischfilet etwas Hervorragendes.» ANDREAS ALTORFER

Räuchern ist eine Kunst: Die Lachsseiten werden liegend oder hängend in modernen Anlagen kalt oder heiss geräuchert. Der Unterschied besteht in der Höhe der Hitze und der Dauer des Vorgangs: Heiss geräuchert wird bei über 60 Grad Celsius, kalt geräuchert bei 30 Grad. Als Räuchermittel eignet sich nur harzfreies Holz wie Buche, Eiche, Ahorn und ganz besonders Erle, aber auch das Holz von Obstbäumen, Wacholder und Reben. Welches Edelholz man auch immer verwendet, jedes verleiht dem Fisch sein eigenes Aroma. Die Dauer des Räucherns hängt vom gewünschten Geschmack ab. Man gestaltet ihn auch durch Salzen und Beigaben zum mottenden Sägemehl – von Tannenreisig bis zu raffinierten Gewürzen. Geräuchert wird heute auch in hochmodernen Elektrogeräten. Hier kommt das mit Gewürzen angereicherte Räuchermehl in den heissen Räuchertopf und verkoht. Durch die Wärme und den Rauch gart der Fisch und erhält zugleich seine goldene Farbe und den unverwechselbaren Geschmack. Ob mit Holz oder moderner Energie geräuchert, die Arbeit des Räuchermeisters ist eine Kunst – und das Rezept bleibt sein Geheimnis. Uns bleibt nur die Gaumenfreude, die Delikatesse geräucherter Lachs.

Andreas Altorfer,
Dörig und Brandl Comestibles Import, Der Frisch-Fisch





HELL ODER DUNKEL
BEER BEI DEN BRITISCHEN BIERN
FINDET SICH FÜR JEDEN EINES.
FOR YOU.
CHEERS!

KLEINE BRAUEREIEN IN GROSSBRITANNIEN HABEN BEGONNEN, TRADITIONELLE BIERE NEU UMZUSETZEN. DABEI SIND HOCHWERTIGE, MODERNE UND INTERESSANTE GERSTENSÄFTE ENTSTANDEN. EIN PAAR DAVON STELLEN WIR HIER VOR.



Ein **Pale Ale** kann zwischen strohgelb und bernsteinfarben variieren. Der Alkoholgehalt ist nicht höher als 6 Prozent. Dieser Bierstil lebt von der Harmonie zwischen der Malzsüsse und dem Hopfenaroma. Das **Organic Blonde der Black Isle Brewery** ist hellgolden, angenehm schlank und spritzig. In der Nase erkennt man Hopfen, im Hintergrund Grapefruit und Blutorange. Im Mund leichte Malzsüsse mit Honig und etwas grünem Apfel. Der Abgang ist trocken mit einer erfrischenden Zitrusbittere. Ein guter Vertreter eines Pale Ales.



Das **Stout** ist aus dem Porter hervorgegangen. Es ist immer schwarz und hat prägnante Aromen vom Röstmalz. Normalerweise hat es einen trockenen Abgang. Ableger sind Sweet Stout, Milk Stout und Coffee Stout. Beim **Organic Chocolate Stout von Samuel Smith**: Was für ein Schokoladenduft! Vanille und malzige Röstaromen sind erkennbar. Die geringe Spritzigkeit passt zum Stout; sehr weich im Mund, fast cremig. Milchsokolade und Vanille setzen sich im Gaumen fort. Und süß ist es, eigentlich ein Sweet Stout vom Stil her. Ein Bier für wahre Geniesser.

Ein **India Pale Ale** hat üblicherweise einen Alkoholgehalt ab 6% aufwärts. Die Bittere ist sehr ausgeprägt, der Hopfen spielt eine wichtige Rolle. Im Antrunk süß, im Abgang bitter, so muss ein IPA schmecken. **Brewdog Hardcore IPA**, dieses Imperial India Pale Ale, ist geruchsintensiv, süß, bitter und stark. Im Antrunk Karamellbonbon gepaart mit den tropischen Fruchtaromen des amerikanischen Hopfens. Auch die Hefe hat ihre Arbeit getan: Dieses Bier wärmt durch die über 9 Prozent.



Porter ist ein Bier aus London. Es war für die Lastenträger (porter) im Hafen gedacht, dunkelbraun mit süsslichem Geschmack und feinen Röstaromen. Das **Harviestoun Old Engine Oil** ist nun richtig schwarz! Ein beiger Schaum in Cappuccino Qualität on Top. Röstaromen von dunkler Schokolade und Kaffee in der Nase, im Antrunk folgen Lakritze, Nuss und Malzsüsse. Das Mundgefühl erkennt den kräftigen Körper, die ölige Textur bleibt. Ein würdiger Vertreter des originalen Porter-Stils.



Ein **Ale** aus traditioneller Herstellung zeigt mit eher geringem Alkoholgehalt und leichtem Körper englische Hopfenaromen mit floralen Kräuternoten. Beim **Finlaggan Ale aus Islay** werden zwei Malz- und drei Hopfensorten verwendet. Resultat: kräftige Bernsteinfarbe mit schönem cremigem Schaum. Mineralische Aromen, Heu und blumige Honignoten sind erkennbar. Ein erfrischendes, leichtes Ale, trotz nur 3,7 Prozent Alkohol eine Geschmacksexplosion und sehr tiefgründig!

Jan Czerny,
Biersommelier und Brauer bei «Unser Bier»

genuss AGENDA

DIE EVENTS VON JANUAR BIS JUNI 2015



Wine & Wurst Schwarz und Jenzer im Restaurant Ochsen, Mittwoch, 28. Januar



Degustation Gin & Tonic und Lancierung des neuen Gins von Dieter Meier Freitag, 13. März

Januar

Freitag, 16.1., 16–24 Uhr, Basel

Gin Eisbar im Teufelhof

Verschiedene Gins und Tonics an der Eisbar. Besichtigen Sie die Eisskulptur von Stefan Messmer. Unterhaltung durch DJ Lukee Lava.

Eintritt: frei, Anmeldung nicht nötig

Der Teufelhof Basel

Leonhardsgraben 49, Basel

Mittwoch, 21.1., 17–24 Uhr, Basel

Afterwork: Cocktail o'Clock

Afterwork Party mit britischen Drinks, DJ, Fingerfood und dem Fever-Tree-Mobil: choose your favorite tonic water!

Eintritt: frei, Anmeldung nicht nötig

Baltazar Bar,

Steinenbachgässlein 34, Basel

Freitag, 23.1., 19–23 Uhr, Basel

Schottisches Dinner mit Robin Laing

Ein schottischer Abend zu Ehren des Dichters Robert Burns: das Menü vom Hotel Basel, die musikalische Umrahmung vom bekannten Folksänger Robin Laing.

Kosten: CHF 158.–

Anmeldung:

Hotel Basel, Münzgasse 12, Basel

061 264 68 00, reception@hotel-basel.ch

Freitag, 23.1., 18–22 Uhr, Zürich

Degustation Gin & Tonic

Probieren Sie an den Bars outdoor oder indoor über 40 Gins, dazu britisches Fingerfood. Zudem destillieren wir eigenen Gin auf der mobilen Brennblase.

Eintritt: CHF 25.– inkl. eines Gin & Tonics

Anmeldung nicht nötig

Paul Ullrich AG, Talacker 30, Zürich

Montag, 26.1., 19–23 Uhr, Zürich

Wine & Beef Schwarz und Hatecke im Restaurant Helvetia

Metzgermeister Hatecke bringt sein bestes Fleisch, Fränzi Wicki kocht und Hans «The Butcher» Schwarz stellt dazu seine besten Weine vor. Trio infernale!

Kosten: CHF 150.–

Anmeldung: Hotel Restaurant Helvetia,

Stauffacherquai 1, Zürich

044 297 99 99, bankett@hotel-helvetia.ch

Mittwoch, 28.1., 18–23 Uhr, Arlesheim

Wine & Wurst Schwarz und Jenzer im Restaurant Ochsen

Zwei Metzgermeister, einer davon auch Top-Winzer. 18–19 Uhr Führung durch die Metzgerei Jenzer, danach Wein und Wurst im Ochsen. Die besten Würste, die Sie je gegessen haben, zu den Weinen von Schwarz.

Kosten: CHF 148.–

Anmeldung: Gasthof zum Ochsen,

Ermitagestrasse 16, Arlesheim

061 706 52 00

Donnerstag, 29.1., 17–21 Uhr, Basel

Degustation Weine aus Übersee

Wir offerieren über 30 Weine zur Degustation. Sie kommen aus folgenden Ländern: Australien, Neuseeland, USA, Mexiko, Argentinien und Südafrika.

Eintritt CHF 10.–*

Anmeldung nicht nötig

Paul Ullrich AG, Untere Rebgasse 18, Basel

* Wird bei einem Kauf ab CHF 100.– angerechnet.
Auf alle ausgestellten Weine erhalten Sie am Degustationsabend 10% Rabatt.

Freitag, 30.1., 19–22 Uhr, Basel

Meet the Maker: James Chase im Atlantis

James Chase präsentiert seine feinen Getränke und erklärt Ihnen sein Single-Estate-Prinzip, begleitet von feinsten englischen Köstlichkeiten aus der Küche des Restaurants Atlantis.

Kosten: CHF 99.–

Anmeldung:

Restaurant Atlantis, Klosterberg 13, Basel

061 228 96 96, info@atlan-tis.ch

Februar/März

Samstag, 21.2., ab 21 Uhr, Basel

Burlesque & Swing im SUD

Internationale Burlesque & New Cabaret Performer. Musik: Swing & Elektro Swing. Britische Drinks und Fever-Tree-Mobil: choose your favorite tonic water all night long.

Eintritt: CHF 28.–

Anmeldung nicht nötig

SUD, Burgweg 7, Basel

Donnerstag, 26.2., 17–21 Uhr, Zürich

Donnerstag, 5.3., 17–21 Uhr, Basel

Degustation österreichische, deutsche und Schweizer Weine

Verkosten Sie über 50 Weine aus Österreich, Deutschland und der Schweiz im Beisein vieler Winzer. Dazu gibt es passende Häppchen.

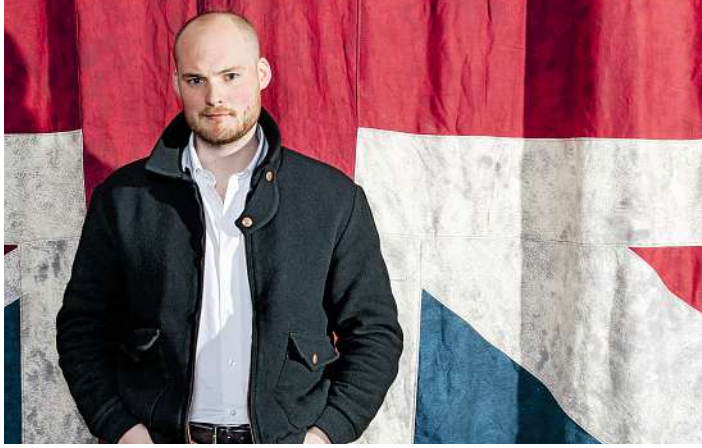
Eintritt CHF 10.–*

Anmeldung nicht nötig

26.2. Paul Ullrich AG, Talacker 30, Zürich

5.3. Paul Ullrich AG, Schneiderg. 27, Basel

* Wird bei einem Kauf ab CHF 100.– angerechnet.
Auf alle ausgestellten Weine erhalten Sie am Degustationsabend 10% Rabatt.



Meet the Maker: James Chase im Atlantis,
Freitag, 30. Januar



Wine & Beef Schwarz und Hatecke im Restaurant Helvetia,
Montag, 26. Januar



Freitag, 6.3., 19–23 Uhr, Basel

Wine & Dine Kracher im 5 Signori

Gerhard Kracher stellt an diesem Abend seine trockenen und süssen Weine vor. Dazu die passende Begleitung aus der Küche des 5 Signori.

Kosten: CHF 158.–

Anmeldung: Restaurant 5 Signori,
Güterstrasse 183, Basel
061 361 87 73

Freitag, 13.3., 18–22 Uhr, Basel

Degustation Gin & Tonic und Lancierung des neuen Gins von Dieter Meier

An den Bars draussen oder an der Bar im Hause können Sie über 40 Gins degustieren, dazu gibt es britisches Fingerfood. Ausserdem destillieren wir eigenen Gin auf einer mobilen Brennblase.

Eintritt: CHF 25.– inkl. eines Gin & Tonics

Anmeldung nicht nötig
Paul Ullrich AG, Laufenstr. 16, Basel

Donnerstag, 19.3., 18–22 Uhr, Basel

Donnerstag, 26.3., 18–22 Uhr, Zürich

Degustation Whisky, Bourbon and more

Degustieren Sie über 50 Sorten Single Malt, Bourbon, japanische Whiskys und mehr. Dazu gibt es feine Lachsspezialitäten von Dörig & Brandl.

Eintritt: CHF 35.–

Anmeldung nicht nötig
19.3. Paul Ullrich AG, Schneiderg. 27, Basel
26.3. Paul Ullrich AG, Talacker 30, Zürich

April

Donnerstag, 16.4., 19–23 Uhr, Basel

Wine & Beef Ziereisen und Jenzer im Teufelhof

Metzgermeister Jenzer bringt sein bestes Fleisch, das in der Sterneküche noch veredelt wird. Hanspeter Ziereisen stellt seine Weine vor.

Eintritt: CHF 177.–

Anmeldung: Der Teufelhof Basel,
Bel Etage, Leonhardsgraben 49, Basel
061 261 10 10, info@teufelhof.com

Freitag, 17.4., 19–22.30 Uhr, Basel

Seminar englische Biere

Biersommelier Jan Czerny erklärt Ihnen die englischen Biere, inklusive britisches Fingerfood und Brauereirundgang. Gehobene Bierkultur.

Kosten: CHF 68.–

Brauerei Unser Bier,
Gundeldingerstrasse 287, Basel
Anmeldung: 061 338 90 90, info@ullrich.ch

Donnerstag, 23.4., 17–22 Uhr, Basel

Degustation British Food and Drinks

Degustation, Cocktails, Craft Biere, feinstes britisches Essen (alle Angebote je CHF 9.–). Fashion & Bicycles von John Tweed. 100% British Lifestyle im Innenhof des Volkshauses (bei Regen im Union-Saal gegenüber).

Eintritt: frei

Anmeldung nicht nötig.
Rest. Volkshaus, Rebgrasse 12-14, Basel

Mai/Juni

Freitag, 8.5., 19–22 Uhr, Basel

Seminar Brunello und Supertoskaner

Hansjörg Löschmann stellt Ihnen junge und reife Brunellos sowie Supertoskaner vor. Ein Seminar der Spitzenklasse.

Kosten: CHF 98.– inkl. Apéro riche

Anmeldung:
Paul Ullrich AG, Laufenstr. 16, Basel
061 338 90 90, info@ullrich.ch

Donnerstag, 4.6., 17–21 Uhr, Zürich

Donnerstag, 18.6., 17–21 Uhr, Basel

Degustation italienische Weine, Grappa e di più

Degustieren Sie über 50 italienische Weine und Grappe. Dazu die feinen italienischen Apéro-Cocktails und ein italienisches Antipasti-Buffer.

Eintritt: CHF 20.–

Anmeldung nicht nötig
4.6. Paul Ullrich AG, Talacker 30, Zürich
18.6. Paul Ullrich AG, Laufenstr. 16, Basel

* Wird bei einem Kauf ab CHF 100.– angerechnet.

Auf alle ausgestellten Weine erhalten Sie am Degustationsabend 10% Rabatt.

Freitag, 5.6., 19–23 Uhr, Basel

Wine & Dine Italien im Hotel Basel

Italienische Spezialitäten mit den dazu passenden Weinen und Getränken auf der schönsten Terrasse der Innenstadt.

Kosten: CHF 148.–

Anmeldung:
Hotel Basel, Münzgasse 12, Basel
061 264 68 00, reception@hotel-basel.ch



Weitere Infos zu den Events
auf www.ullrich.ch/events



VOM KARTOFFELBAUER ZUM UNTERNEHMER AN ENGLISH DREAM

WIE WILLIAM CHASE DEN FAMILIENBETRIEB AUFGEBAUT HAT

BESUCHT MAN JAMES CHASE, ERFÄHRT MAN DIE GESCHICHTE SEINES VATERS WILLIAM, DER – GETRIEBEN VON DER SUCHE NACH NEUEN IDEEN FÜR SEINE KARTOFFELN – EIN VORZEIGE-UNTERNEHMEN BEGRÜNDETE.

Die Chase Farm liegt in Herefordshire, einer ländlich geprägten Grafschaft im mittleren Westen Englands, die hauptsächlich vom Obstbau lebt. William Chase wuchs hier auf und produzierte 20 Jahre Kartoffeln, die er meist an Supermärkte lieferte. Das Gefühl, kein Feedback von den Endkunden zu erhalten, und der steigende Preisdruck durch die Märkte bewogen ihn, die Richtung zu ändern. Er wollte in der Landwirtschaft bleiben und ein grossartig schmeckendes Produkt aus seinen Kartoffeln machen. Eines Tages hatte er die Idee: Kartoffelchips. 2002 reiste er um die ganze Welt, um die Geräte, das Wissen und die Rezepte für deren Herstellung zu finden. Im Sommer dieses Jahres war es soweit: Tyrrells Chips konnten produziert werden.

Eine Erfolgsstory begann. Der Umsatz von Tyrrells wuchs rasch. Im Jahr 2004 unternahm William Chase eine Reise in die USA, um eine Verpackungsanlage für die Chips zu finden. Per Zufall entdeckte er eine kleine

«We are very pride ourselves on being farm to bottle.» JAMES CHASE



Brennerei, die aus Kartoffeln Wodka machte. Sofort dachte er an die Verwertung der Erdäpfel, die zu klein für Chips waren, ging nach Hause und beschloss, einen neuen Geschäftszweig auszuprobieren. Es war damals die erste Destillieregründung im United Kingdom seit 250 Jahren. Von Anfang an wollte William einen hochwertigen Wodka nach traditioneller Art herstellen. Um die bestmögliche Qualität zu erreichen, liess er von einem Familienbetrieb mit über 100-jähriger Erfahrung eine massgeschneiderte Kupfer-Rektifikationskolonne bauen. Das Ziel war, ein geschmackvolles Destillat zu brennen, ohne den eigentlichen Charakter

der Kartoffeln, die feine Süsse, herauszufiltern. Im Jahr 2008 konnten die ersten King-Edward- und Lady-Claire-Kartoffeln für

die Wodka-Produktion geerntet, eingemaischt und destilliert werden. Ein Schock war für William Chase, wie wenig übrig blieb: 16 Tonnen Kartoffeln ergaben nur gerade 1000 Liter Alkohol. Er betrachtete es jedoch

Freitag, 30.1., 19–22 Uhr, Basel

Meet the Maker: James Chase im Atlantis

Mehr Infos: genuss **AGENDA**, Seite 14



als Beweis für die Qualität seines Destillats im Gegensatz zu den Wodka-Massenprodukten – bis jetzt wird kein Alkohol dazugekauft. Und er behielt recht: Schon zwei Jahre später, 2010, schlug Chase Wodka 115 Gegner aus aller Welt und gewann an der San Francisco World Spirits Competition die Goldmedaille. Heute ist Chase ein Familienunternehmen, Wills Söhne führen die Betriebe: Harry ist Chef der Farm, James leitet die Destillerie. Die Innovationsfreudigkeit ist ungebrochen: Den Wodka gibt es mittlerweile auch mit Aromen durch natürliche Zutaten wie Orangen oder Rhabarber. Oder er wird in Eichenfässern gelagert, damit er leicht rauchig schmeckt. Ausserdem betreibt die Familie Äpfelplantagen, aus deren Ernten sie Cider oder Gin produziert. Der Vorteil ist für sie, alles im Auge zu haben, da die Destillerie direkt neben der Farm ist.



James Chase, Sohn von William Chase, in seinem Büro in Hereford

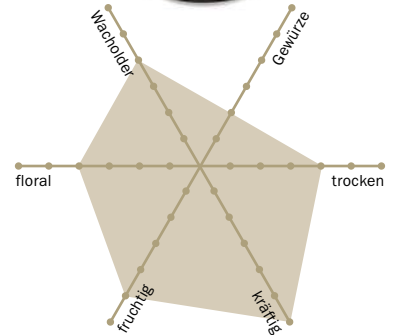
Freitag, 13.3., 18–22 Uhr, Basel

Degustation Gin & Tonic und Lancierung
des neuen Gin von Dieter Meier

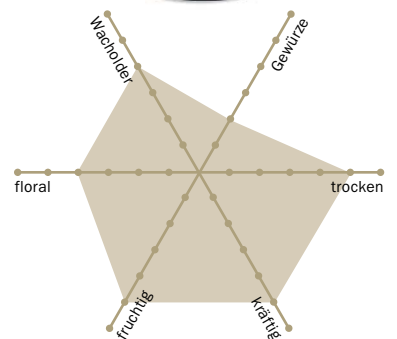
Mehr Infos: genuss **AGENDA**, Seite 15



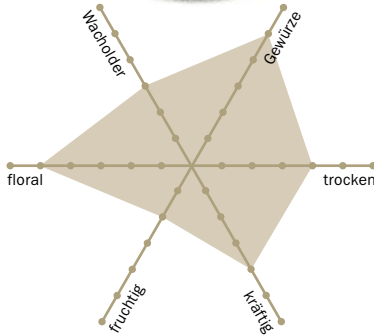
LONDON GILT SEIT LANGEM ALS HAUPTSTADT DES GINS. ABER AUCH ANDERSWO KANN GUTER GIN GEBRANNT WERDEN. SO WIRD DIE VIELFALT IM GIN-ANGEBOT IMMER GRÖßER: BEI SEINER HERSTELLUNG KÖNNEN NEBEN DEM STETS ENTHALTENEN WACHOLDER BIS ZU 120 VERSCHIEDENE GEWÜRZE UND KRÄUTER, AUF ENGLISCH BOTANICALS, BEI DER GIN-PRODUKTION ZUR VERWENDUNG KOMMEN, JE NACH REZEPT DES HERSTELLERS. WIR HABEN VERSCHIEDENE GINS PROBIERT, NEBENAN UNSERE DEGUSTATIONSNOTIZEN.



Williams Chase Elegant Gin, Chase Distillery, England, 48% vol
Der Alkohol wurde aus eigenen Äpfeln der Chase Farm gebrannt und mit über zehn Botanicals verfeinert. Fruchtig, knackig und elegant.

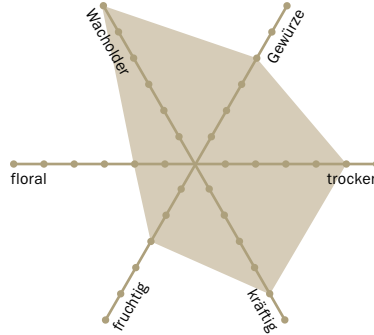


Schwarzwald Dry Gin, Monkey 47, Deutschland, 47% vol
Mit 47 verschiedenen Botanicals und Gewürzen verfeinert, wirkt sehr frisch mit einer dominanten Zitronenmelissen-Note.



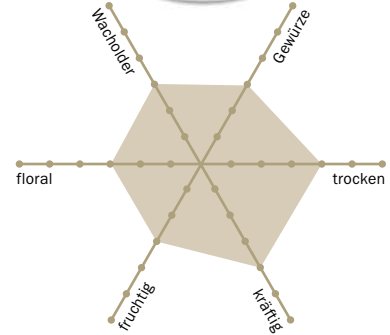
London Dry Gin, Breil Pur, Schweiz, 45% vol

Das Rezept für den Schweizer Alpenkräuter-Gin entwickelte der englische Ginexperte Dr. David Clutton.



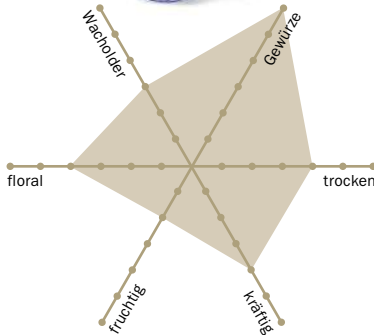
Blue Gin, Reisetbauer, Österreich, 43% vol

Vom bekannten österreichischen Fruchtbrenner produziert. Ein frischer, trockener und zitrischer Gin mit einer kräftigen Wacholdernote.



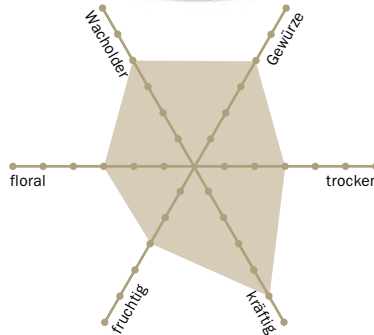
London Dry Gin, Sipsmith, England, 41.6% vol

Auf einer Kupferbrennblase in der Destillerie in London hergestellt. Ein balancierter, komplexer und ausgewogener Gin.



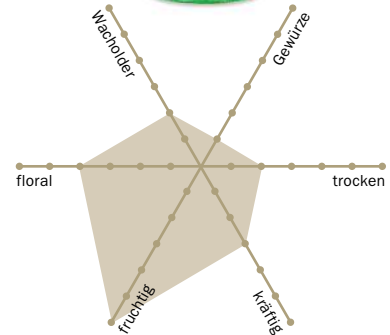
Mediterranean Gin Mare, Spanien, 42.7% vol

Der Name ist Programm: mediterrane Kräuternoten von Rosmarin, Thymian und Basilikum sowie feiner Olivenduft.



Vintage Dry Gin 2012, Blackwood's, Schottland, 40% vol

Dieser Jahrgangsgin wurde mit Gewürzen der Shetlandinseln verfeinert. Ein frisches, florales und fruchtiges Produkt.



Rangpur Gin, Tanqueray, England, 41.3% vol

Die aus Indien stammende Limettenart Rangpur verleiht dem Tanqueray das einzigartige, stark fruchtige Aroma.

Donnerstag, 19.3., 18–22 Uhr, Basel

Donnerstag, 26.3., 18–22 Uhr, Zürich

Degustation Whisky, Bourbon and more

Mehr Infos: genuss **AGENDA**, Seite 15



**WHAT'S GOING ON
IN GREAT BRITAIN**

LOCAL NEWS VOM WHISKY

**NEUIGKEITEN AUS DER
HEIMAT DES MALZBRANDS**

ES WAR EIN SCHÖNER HERBSTMORGEN ENDE SEPTEMBER. DA KAM MIT DEM MORGENDLICHEN PRESSEDIENST DIE MELDUNG, DASS IN GROSSBRITANNIEN WODKA AUF DEM BESTEN WEGE SEI, DEM HEIMISCHEN WHISKY DEN RANG ALS BELIEBTESTES GETRÄNK STREITIG ZU MACHEN. DA WAR ES AUCH KEIN TROST MEHR, DASS EINE GANZE MENGE DER WASSERKLAREN SPIRITUOSE IN DEN WHISKYDESTILLERIEEN SCHOTTLANDS GEBRANNT WIRD.

Wodka und Whisky aus der gleichen Brennerei? Und warum darf ein Destillat in der Schweiz genauso heissen wie in Schottland? Oder in Irland, wo man allerdings Whiskey schreibt? Und was ist dann ein Malt

Whisky? Oder gar ein Single Malt? Und worin liegt der Unterschied zwischen einem Scotch und einem Bourbon? Oder einem Irish und einem Irish Pot Still?

Ein guter Teil des Problems besteht darin, dass die Begriffe «Whisky» (oder Whiskey) nicht geschützt sind. Jeder kann sein Produkt so nennen – nur in den klassischen Whiskyländern Schottland, Irland, USA und Kanada hat der Gesetzgeber genau festgehalten, welche Bedingungen erfüllt sein müssen, damit ein Scotch Single Malt oder ein Straight Kentucky Bourbon so heissen darf. So kommt es, dass die Inder fröhlich Zuckermelasse dafür verwenden oder die Chinesen Reis. Dabei ist eigentlich alles ganz einfach. Es geht um drei Fragen: Aus welchem Getreide ist der Stoff gemacht? Wie ist er gebrannt worden? Und wie lange und worin (und in Schottland auch wo) wurde er gelagert?

Ein Malt Whisky heisst so, weil er zu 100 Prozent aus gemalzter Gerste entsteht. Für den Grain darf jedes



Getreide verwendet werden. Bourbon muss zu mindestens 51 Prozent aus Mais sein, beim Rye wird der Mais durch ebenso viel Roggen ersetzt. Ein Blended Scotch ist, wie das Wort schon sagt, erstens aus Schottland und zweitens eine Mischung aus Malt und Grain Whisky. In Schottland sagt das Etikett ganz genau, was man zu erwarten hat. In Irland ist es nicht ganz so einfach.

Ursprünglich haben die Iren das gleiche gemacht wie ihre schottischen Nachbarn: Malt Whisky. Dann allerdings haben sie sich gelöst, natürlich, weil sie Steuern sparen wollten. Ihr eigentliches Produkt ist der Pure Pot Still, aus einer Mischung von ungemälzter mit einem kleinen Anteil gemälzter Gerste. Ihn findet man jetzt nur noch ganz selten (aber er ist wieder im Kommen). Destilliert wird er wie der Malt in einer *Pot still*. Er wird in der Regel zweimal gebrannt, während die Iren meist auf drei Durchgänge Wert legen. Anders konnte bis etwa 1830 gar nicht gebrannt werden. Weil es aber nur kleine Erträge brachte, lange dauerte und immer nur in Partien (*Batches*) geschehen konnte, erfand man das moderne Verfahren des kontinuierlichen Destillierens in Kolonnen oder *Patent stills*. Das bringt ungleich mehr und auch wesentlich stärkeren Alkohol. Weit über 90 Prozent hat dieser und man kann aus ihm eben auch Wodka machen. Der Grain ist reiner, aber leider auch wesentlich ärmer an Aroma. Man kann ihn durchaus trinken (besonders wenn er länger gelagert wurde), aber in der Regel benutzt man ihn als Grundlage für die Blends – und zwar in Irland genauso wie in Schottland. Denn was den Schotten ihr «Johnnie Walker» und seine zahlreichen Artgenossen, das ist den Iren, die das allerdings nicht gerne an die grosse Glocke hängen, ihr Jameson oder ihr Paddy: Mischungen von Grain und Malt beziehungsweise Pure Pot Still, deren Charme darin besteht, dass sie konsistent sind: Man weiss, was man zu erwarten hat.

Der Reiz des Malt (und wahrscheinlich der Grund für seinen derzeitigen Erfolg) beruht dagegen darauf, dass er so individuell, so unendlich variabel ist. Der Single Malt, der das Produkt jeweils einer einzigen Brennerei ist, beweist das eindrucksvoll. Wer eine Steigerung will, greift zum Single cask, am besten in Cask strength, also zu einer Abfüllung, die aus einem einzigen Fass kommt und mit einem Alkoholvolumen, das nicht künstlich auf die 40 Prozent verdünnt ist, die Scotch und Irish haben müssen, sondern durch den natürlichen Alterungsprozess entstanden ist.

Altern müssen die Whiskys auf jeden Fall und immer im Eichenfass. In den USA muss es jedes Mal ein absolut neues sein, in Schottland und Irland bevorzugt

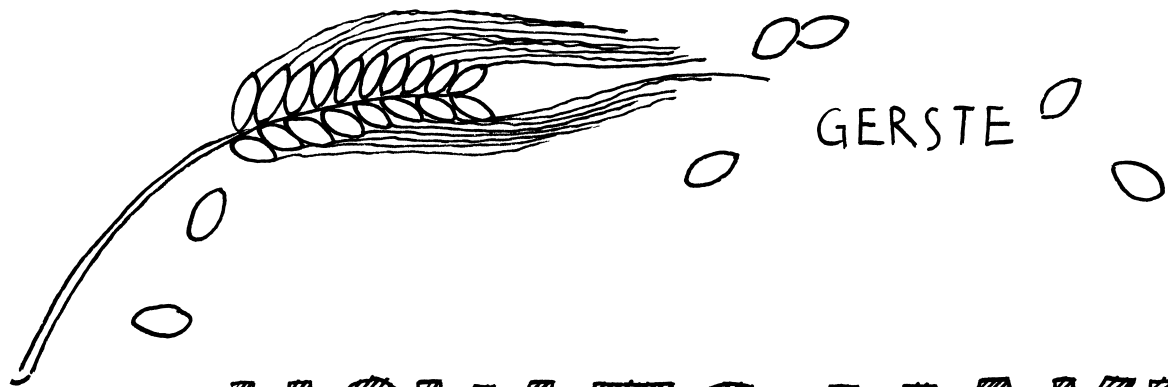


man gebrauchte Fässer, in denen vorher spanischer Sherry oder – weitaus häufiger – amerikanischer Bourbon war. Sowohl in Irland als auch in Schottland muss er mindestens drei Jahre in seinem Fass bleiben, ehe er überhaupt Whisk(e)y heissen darf.

Bleibt die Frage, wie viele Destillerien es überhaupt gibt. Als der Journalist Alfred Barnard im Auftrag der Zeitschrift *Harper's* 1886 England, Schottland und Irland bereiste und für sein Buch «The Whisky Distilleries of the United Kingdom» alle arbeitenden Brennereien besuchte und beschrieb, zählte er 129 in Schottland, vier in England und 28 in Irland. Genau hundert Jahre später waren davon im jetzt zweigeteilten Irland in der Republik eine und in Nordirland eine übrig geblieben, in England gar keine und in Schottland 85. Aber die Zeiten haben sich geändert: In Schottland sind wir heute wieder bei der alten Zahl, in England begann die Produktion in der St. George Distillery in Norfolk erneut und einige (kleine) sind dazugekommen. Und endlich gibt es auch in dem schwer gezeichneten Irland einen neuen Aufbruch. Dort wurde 1987 sage und schreibe eine dritte eröffnet, die – anders als die beiden genannten – nicht in ausländischem Besitz war. Und jetzt scheint es Schlag auf Schlag zu gehen: Tullamore ging vor einigen Wochen in Produktion, ganz viele weitere werden folgen. Und: Sie werden wieder Pure Pot Still Whiskey machen.

Walter Schobert,
Whisky-Writer, wohnhaft auf der Insel Islay

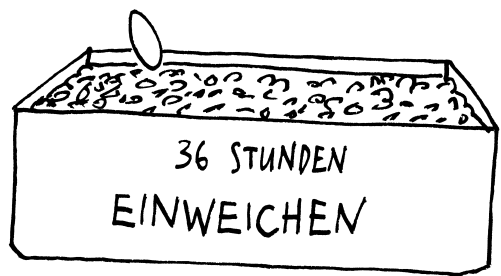




GERSTE

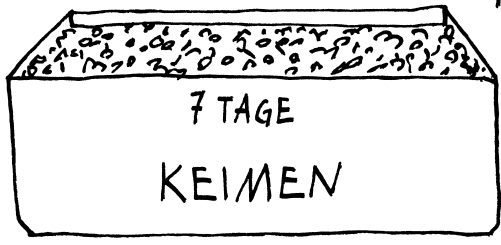
HOW TO MAKE SINGLE MALT WHISKY

BY PAUL ULLRICH AG

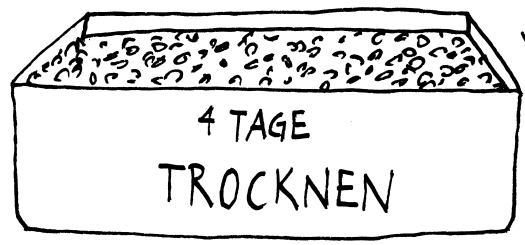


36 STUNDEN
EINWEICHEN

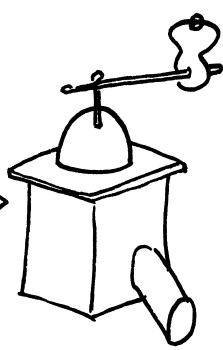
MÄLZEN



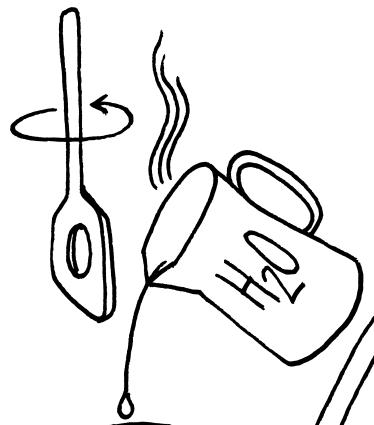
7 TAGE
KEIMEN



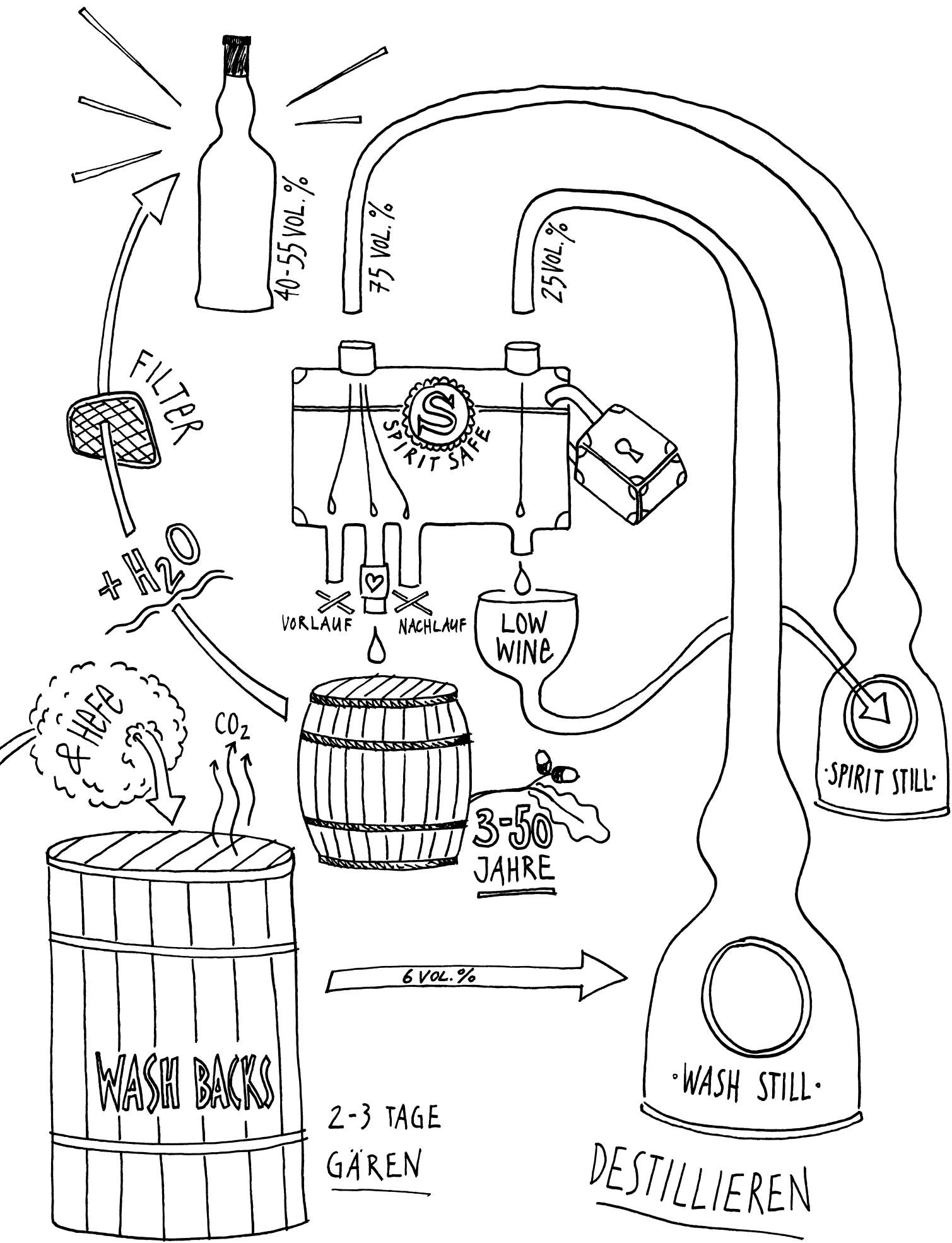
4 TAGE
TROCKNEN



MAISCHEN



FÜR RAUCHIGEN WHISKY WIRD DIE GERSTE 48 STD. ÜBER **TORF** GETROCKNET





ASTON MARTIN IST DAS ULTIMATIVE BRITISCHE AUTO. BEKANNT DURCH DIE JAMES-BOND-FILME, DAS IMAGE ÜBER JAHRZEHNTE KULTIVIERT UND GEFEIERT. UND FÜR DIE NÄCHSTEN JAHRZEHNTE IST MAN BESTENS AUFGESTELLT. IN DER ENTWICKLUNG NEUER TECHNOLOGIEN HAT DAS UNTERNEHMEN DIE NASE VORNE.

Urs und Jacqueline Ullrich haben drei Kinder. Darum möchte Urs eigentlich einen Bus kaufen. Jacqueline möchte aber keinen Bus, sondern eine schicke Limousine. «Also wenn die Finanzen keine Rolle spielen würden, dann würde ich einen Aston Martin kaufen und meine Frau damit spazieren fahren. Er wäre mit Sicherheit meine erste Wahl,» so Urs Ullrich. Bei seiner letzten Englandreise konnte er die Werkstatt in Gaydon besuchen: «Der reine Wahnsinn. Alles wird von Hand gemacht.

Unglaublich, welche Komponenten man wählen und zusammenstellen kann. Sogar die Farbe des Garns bei den Ledernähten und deren Abstand zueinander kann man selbst bestimmen.»

Das, was Urs Ullrich beeindruckt, hat bei Aston Martin Tradition. Seit Beginn war das Unternehmen darauf spezialisiert, Einzelstücke zu bauen. 1913 wurde es gegründet, der Fokus lag auf Rennautos und strassentauglichen Sportwagen. Bis Mitte der Neunzigerjahre wurden nur etwa 16 000 Fahrzeuge hergestellt, von denen sich heute noch drei Viertel im Strassenverkehr bewegen. Ein Beweis für die Güte und Haltbarkeit der handgefertigten Kleinserien. Alle Ingenieure und Monteure zeigen grösste Liebe zum Detail und zur Präzision.

Die Geschichte von Aston Martin mit vielen Ups and Downs soll hier kein Thema sein. Nur dies: Einer der frühen Besitzer der Firma, der Rennfahrer Graf Louis



BRITISCHE TOP BRANDS HANDWERK UND LEIDENSCHAFT

ASTON MARTIN, PASHLEY UND FEVER-TREE

Zborowski, wurde durch seine *Chitty Chitty Bang Bang*-Rennwagen mit Maybach- und Mercedes-Flugzeugmotoren bekannt und inspirierte Ian Fleming zum gleichnamigen Kinderbuch. Derselbe schrieb später die Romane über den Agenten 007 alias James Bond. 1964 fuhr Sean Connery erstmals den berühmten Aston Martin DB5 im Film *Goldfinger*, 1965 in *Fireball*. Unvergessen die Ausstattung mit dem ausfahrbaren Kugelschutz, den rotierenden Kennzeichen, dem absprengbaren Dach samt Schleudersitz und dem Nebelwand-Erzeuger. Diese Bond-Extras sind im Prototyp übrigens tatsächlich über Kippschalter in der Mittelkonsole des Wagens bedienbar. Nach 20-jähriger Pause kam für Timothy Dalton in *Der Hauch des Todes* ein VB Vantage zum Einsatz. Pierce Brosnan in *Die another*

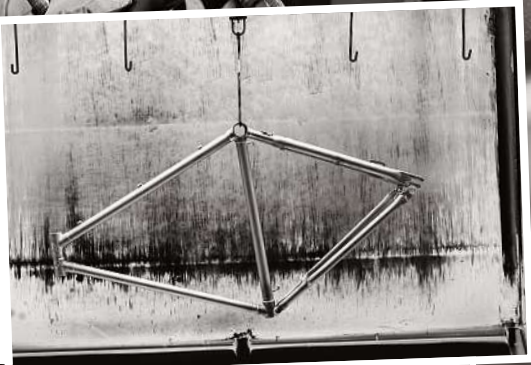
«Seit meiner frühesten Jugend träume ich davon, in einem Aston Martin zu fahren.» URS ULLRICH

Day war der erste, der zwei Modelle in einem Film fahren durfte, und in *Casino Royale* mit Daniel Craig über schlug sich ein DBS in einer spektakulären Szene gleich siebenmal. Der Betrieb entwickelt aber nicht nur für die Bond-Filme neue Technik: Motorstärke, CO₂-Reduktion, Bremssysteme, Gewicht der Wagen wie auch der Sound werden ständig optimiert. Drückt man den Sport-But-

ton in den neuen Typen, ändert sich das Verhalten des Antriebsstranges: Die Federung strafft sich, die Lenkung wird direkter, das Gaspedal reaktionsfreudiger. Fast wie im Film. Wenn

sie jetzt gern einen Aston Martin hätten – aber keinen kaufen möchten – können Sie Ihr Wunschmodell auf www.astonmartin.com in allen Details konfigurieren und vielleicht in Gedanken nach Great Britain fahren.





VERY BRITISH: DIE PAUL ULLRICH AG IST DER SCHWEIZER IMPORTEUR FÜR FEVER-TREE. FÜR DEN TRANSPORT DER TONICS AN EVENTS BESTELLTE SIE DREI CARRIER CYCLES VON PASHLEY.

In Stratford-upon-Avon, in der Nähe von Birmingham, liegt das Werk von Pashley. Hier werden die typisch englischen Fahrräder hergestellt: klassische Stadträder, sportliche Rennräder, Dreiräder und Transporträder. Jedes Pashley-Fahrrad ist einzigartig. Nach Kundenwunsch wird es von Hand gebaut, das elegante Design kann mit modernen Komponenten ergänzt, individuelle Wünsche können erfüllt werden. Seit 1926 fühlt sich die Firma der Tradition der hochwertigen britischen Manufaktur verpflichtet. Die Verarbeitungsqualität ist so hoch, dass nicht nur das Design, sondern auch die Räder wirklich zeitlos sind. Ein Fahrvergnügen, das anhält.

Und nach einer Velotour den Durst löschen mit Fever-Tree. Das Tonic, das Bitter Lemon und die Ginger-Produkte gehören zu den besten Tafelgetränken, die es gibt. Die Entstehungsgeschichte: Zwei junge Männer, Charles Rolls und Tim Warrillow, stellten sich die Frage: Warum mixt man hochwertige Spirituosen mit Geträn-

ken, die aus künstlichen Aromen und Süsstoffen bestehen? So begannen sie 2004, neue Rezepte für Tonic und Bitter Lemon auszuprobieren. Sie machten sich auf die Suche nach hochwertigen Rohstoffen. Das beste Chinin, das auch für die Malariaphylaxe verwendet wurde, fanden sie an der Grenze zwischen Ruanda und Kongo. Dort wird der Cinchonabaum, aus dessen Rinde es stammt, umgangssprachlich Fever Tree genannt, was ihrer Marke den Namen gab. Weitere Tafel- und Süssgetränke, die nur natürliche Ingredienzien – Pflanzenöle und Quellwasser – enthielten, folgten. Mit ihren neuen Mixgetränken trafen sie auf grösstes Interesse. Die weitere Geschichte liest sich wie ein Märchen: Viele Gewinne von Gourmet Awards und vor einiger Zeit wurde Fever-Tree sogar in den Kreis der «Britain's Coolest Brands» gewählt, unter anderem mit Burberry und Aston Martin.

«If 3/4 of your Gin & Tonic is the tonic, make sure you use the best.» **TIM WARRILLOW**



Charles Rolls und Tim Warrillow:
ein Toast auf ihren Fever-Tree-Erfolg.



ROASTBEEF MIT ROSMARIN-MARK-KRUSTE

Das Roastbeef, hier vom Hohrücken, gut strukturiert, in einer Version von Françoise Wicki vom Hotel Restaurant Helvetia in Zürich. Sie serviert es an einer Sauce béarnaise mit Ofen-Wurzelgemüse. Gerne senden wir Ihnen auf Wunsch dieses Rezept für Ihren nächsten Sonntagsbraten. E-Mail an info@ullrich.ch