

NEU NOODLE STICKS

SALOMON[®]
FoodWorld

Impulse. Erfolg. Emotionen.

照
り
焼
き

FRESH & HANDMADE



FROM WOK TO STICK



READY TO EAT



DIE ERSTEN WOK-GERICHTE AM SPIESS!

Frisch verarbeitete Zutaten nach traditionellen Rezepturen, mit Geschick von Hand auf den Stick gedreht, authentisch asiatisch lecker! Die Range umfasst 3 Varianten:

Teriyaki, Pad Thai und Sweet & Sour.

■ NOCH NIE DAGEWESEN:

Nudeln am Spieß!

■ ORIGINAL ASIATISCH:

Authentische Zutaten und Rezepturen!

■ VON HAND GEWICKELT:

Jeder Stick ein Unikat!

GMÜR AG | FOOD FOR WINNERS
AARGAUERSTRASSE 3 | 8048 ZÜRICH
T 044 446 88 88 | F 044 446 88 00
WWW.GMUER.CH

Gmür
FOOD FOR WINNERS

Zapfenzieher

Niemand reklamiert, wenn ein Wein keinen Zapfen hat. Trotzdem kann man mit dem falschen Verschluss die Puristen provozieren.

Eine gute Flasche Wein muss man elegant öffnen.
Aber mit welcher Prozedur?

Text: Claudio Zemp | Foto: Sergii Moscaliuk – Fotolia.com



FANCY Es gibt Flügel-, Glocken- oder Scherenmechanismen mit allen Schikanen. Akkubohrer und Überdruckkorkenzieher sollte man nicht vor Gästen erstmals ausprobieren – wegen Verletzungsgefahr.

ALTERNATIVEN Drehverschlüsse gewinnen an Boden. Sie bergen kein TCA-Risiko und sind auch in Frische sowie Haltbarkeit ebenbürtig. Es kommt aufs Land an, wie beliebt die Verschlüsse sind: In Neuseeland hat **nur noch jede zehnte Flasche** einen Korken.

MASSE Ein Weinzapfen ist **40 bis 50 Millimeter** lang und hat einen Durchmesser von 24 Millimeter. Im Flaschenhals wird er auf 19 Millimeter zusammengepresst.

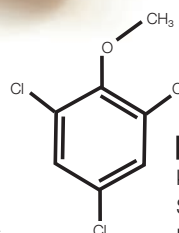


KORK Schon die alten Ägypter drückten Korkpfropfen in ihre Amphoren. 1680 erfand der Mönch Pierre Pérignon den Zapfen neu. Im 18. Jahrhundert setzte sich der Korkzapfen als Weinflaschenverschluss durch – und ist seither das Mass aller Verschlüsse.

ATMUNGSAKTIV Eher verkorkste Puristen schwören nach wie vor auf den Naturzapfen, weil der verkorkte Wein **langsam und harmonisch reift**.



WERKZEUG Das radikalste Design ist eine Spirale mit Griff, ein T-Zieher – wie beim Sackmesser oder das Modell «522» von Peter Holmblad.



TCA So heisst der Nachteil von Naturkork, vulgo «Zapfen». TCA ist kurz für die Substanz 2-4-6-Trichloranisol, die je nach Klima vom Kork in den Wein geht und bis zu zehn Prozent der Flaschen verdirbt.



KELLNER Profis benutzen gern einen Pulltab oder ein Lagiuole – mit Doppelhebel und kleinem Messer. Wippen mit dem Federzungen-Korkenzieher ist nur für Fortgeschrittene.



QUERCUS SUBER Naturkorken werden aus der Rinde der Korkeiche geschnitten. Der Rohstoff wächst langsam: Nach 40 Jahren kann ein Baum erstmals geerntet werden, danach zirka alle zehn Jahre. Weltweit grösster Produzent von Kork ist Portugal.



RECYCLING

Zapfen aus Naturkork kann man an Sammelstellen oder im Weinhandel zurückgeben. Das Material wird zu Korkschrot vermahlen, gepresst und als Isolationsmaterial auf dem Bau gebraucht.

PLASTIK Korkzapfen aus **Kunststoff** sind optisch kaum vom Naturkork zu unterscheiden. Und man kann sogar den Korkenzieher weiterhin brauchen.