

Wohn!Design

INTERNATIONALES MAGAZIN FÜR ARCHITEKTUR UND DESIGN

D/A/I/ES/P/F
BeNeLux
€ 6,50
CHF 10,-
Hft 2.325,-
NOK 86,-

EXTRA-
HEFT:
Die besten
Einrichter

Freunde bewirten
Best of Sofas
Winter-Wellness

Endlich zu Hause
Wohlfühlen, genießen und entspannen





Aber wer jetzt wirklich denkt, dass man einen exquisiten Gin aus einem Billigglas konsumieren könnte, der sollte lieber bei Alcopops bleiben. Parallel zu den neuen Publikationen haben wir ein paar „Highball“-Gläser (Fotos oben) zusammengestellt, aus denen jeder Gin Tonic gleich noch besser schmeckt. Doch zurück zu Du Bois und seinen persönlichen Vorlieben. Gibt es die ultimative Versuchung? – möchten wir gerne wissen: „Um ehrlich zu sein, ich muss täglich testen“, so Du Bois, der in Belgien Inhaber einer Firma

für feine Spirituosen ist. „Ich stehe im ständigen Kontakt mit Gin-Liebhabern, Start-ups, und entdecke neue Brands auf meinen Reisen. Es ist eine riesige Anzahl von Gins jedes Jahr. Viele Neuheiten sind zu klassisch. Doch, einer hat mich umgehauen: Black Tomato Gin, ein kleines Label aus Holland. Schwarze Tomaten aus Italien treffen auf Schlickwasser aus dem Meer. Mixen sie ihn mit Double Dutch Pomegranate & Basil und garnieren sie alles mit einem Basilikumblatt ... einfach köstlich!“

Für Gin-Tonic entwickelte Spiegelau ein Ballonglas rechts im 4er-Set. Wie man Gin genießt, verrät Dave Broom in seinem Buch bei Hallwag, beides um 20 €. Tiefer in die Tasche greift man für die Highball-Gläser ganz oben, von links: „Graphik“ im 2er-Set um 120 €, „Christofle“ „Faceted“ in Bernstein und Anthrazit, je um 270 €, „Artel“ „Intervalle“, um 185 € und 130 € sowie „Tommy“ ab 160 €, beides Saint Louis, alles über Artedona.



GIN TONIC IM BALLONGLAS ist gerade ein interessanter Versuch, dem Longdrink-Hype mit einem besonderen Glas zu begegnen. Es stammt von Spiegelau, misst knapp 20 Zentimeter Höhe bei rund 10 Zentimeter Durchmesser und 630 ml Fassungsvermögen. „Die Gin-Tonic-Geschichte kommt aus Spanien und Südamerika, wo es schon länger eine Entwicklung zu hochwertigen Tonics gibt“, berichtet Richard Voit, Produktmanager für diesen Bereich bei Spiegelau/Nachtmann. „Zusätzlich kommen besondere Infusions mit ins Glas, auch bei hochwertigem Gin. Bei einem Ballonglas kommen diese Aromen wesentlich stärker heraus“, so Voit, der zu den größeren Volumen von Weingläsern eine Parallele zieht. „Wir haben eine Form entwickelt, die ideal ist, um diese anspruchsvollen Mixkombinationen und den kultigen Gin – gerade mit dieser Vielfalt an neuen Tonic Waters – zur Geltung zu bringen.“ Der Glasexperte muss lachen, denn „ein Nebeneffekt ist, es passen wesentlich mehr Eiswürfel hinein. Speziell bei einem Sommergetränk ist das natürlich super.“ Auch wenn Voit dem langen Klassiker, dem Highball-Glas, Respekt zollt, „bietet die Ballonform mehr Aufmerksamkeit und einen höheren Show-Effekt.“

