



GESCHMACKVOLL AT HOME: WEINTIPPS VON ADLON-CEO MARTIN PELZ

SEIT SEINER ZEIT im Kempinski Vier Jahreszeiten München begleitet den Hotel- und Gastronomie-Experten Martin Pelz die Liebe zum Wein durch sämtliche Stationen seiner Karriere.

Ein erster Höhepunkt war seine Stellung im Hotel Adlon Kempinski als Direktor für Einkauf und Co-Branding – hier war er fünf Jahre lang für die legendäre Weinkarte des Hotels verantwortlich.

EINEN TRAUM ERFÜLLTE SICH Martin Pelz auch mit der Wiedereröffnung der berühmten Lorenz Adlon Weinhandlung im Jahr 2008 an der gleichen Stelle, wo sich einst jene des Hotelgründers befand. Als Geschäftsführer der Adlon Holding führt Martin Pelz seit 2009 aber nicht nur das operative Geschäft der Lorenz Adlon Weinhandlung, sondern verantwortet auch sämtliche Lifestyle-Restaurants auf der Südseite des Hotels am Brandenburger Tor, wozu der China Club Berlin, das Restaurant le petit Felix und das FELIX ClubRestaurant gehören.

Weinkenner schätzen seine Raritätenproben sowie den von ihm ins Leben gerufenen Wein Concierge Club der Lorenz Adlon Weinhandlung.



ZU BESTELLEN

per E-Mail an
conciierge@adlon-wein.de
oder telefonisch unter
030 301117-250
Lorenz Adlon Weinhandlung
Behrenstraße 72, 10117 Berlin
www.adlon-wein.de

Ab einem Auftragswert von
50 Euro erfolgt der Versand innerhalb
Deutschlands kostenfrei!

EHRT DAS OBST

Exklusiv in H.O.M.E.: Adlon-CEO Martin Pelz empfiehlt Weine und Spirituosen, die H.O.M.E.-Leser günstig über die legendäre Lorenz Adlon Weinhandlung bestellen können

Skandinavien begeistert mit einer grandiosen Natur, mit einer Ursprünglichkeit, die in vielen anderen Ländern über Jahrzehnte hinweg verloren gegangen ist. Es sind die tiefblauen Seen, die schier endlos erscheinenden Wälder, die Berge und zahlreichen Wasserfälle, die aus Skandinavien ein Paradies für Naturfreunde machen. Ich selbst durfte vor Kurzem diese wundervolle Landschaft genießen und habe dabei erfahren, dass etwa am Hardangerfjord, Norwegens zweitgrößtem Fjord, aufgrund der warmen Temperaturen Obst angebaut wird.

Das ließ mich schnell an einen sehr charismatischen Schweizer denken, mit dem mich nun schon seit 18 Jahren ein sehr freundschaftliches Verhältnis verbindet. Zum Glück eines jeden Genießers verantwortet er mit seiner Familie die in meinen Augen besten Obstbrände der Schweiz. Die Rede ist von Hans Etter, einem wahren Qualitätsfanatiker, den ich 1997 anlässlich der Eröffnung des Hotel Adlon kennen und über die Jahre sehr schätzen lernte!

1823 kreierte der Ururgroßvater und Bauer Johann Baptist Etter ein erstes „Chriesiwasser“, gewissermaßen die Basis für die im Jahre 1870 mit Sitz in Zug gegründete Firma Etter. Natur pur und die Verbundenheit zur Heimat sind wichtige Leitbilder der Familie Etter, daher stammt das gesamte zu verarbeitende Obst von Schweizer Bauern.

DER ETTER QUITTE VERFÜHRT SCHON MIT SEINEM DUFT

Von allen Produkten möchte ich drei besonders hervorheben. Zunächst ist das der Weichselkirschen-Kirsch, der sich durch ein von der Sauerkirsche herrührendes, kraftvolles und zartfruchtiges Mandelaroma auszeichnet. Eine Limitierung auf 2.260 Flaschen mit einer Füllmenge von 0,7 Litern und der Hinweis, dass je Flasche 7,7 Kilogramm Kirschen der Sorte „Schattenmorelle“ destilliert werden, sind weitere Qualitätsmerkmale. Zum Zweiten schwärme ich Ihnen vom Etter Quitte mit 41 % Vol. vor, destilliert aus besonders aromatischen, birnenförmigen Quittensorten, und zwar ausschließlich aus biologischen Früchten der Hausgärten in der Region Zug. Dieser Brand hat einen Duft, der Sie, liebe Leserinnen und Leser, verführen wird. Für die Quitte und deren Auswahl fährt dem Hörensagen nach das eine oder andere Familienmitglied nun schon in fünfter Generation im wahrsten Sinne des Wortes auf dem Fahrrad zu den Gärten der umliegenden Nachbargrundstücke und begutachtet und wählt die Früchte aus. Dies ist für mich eine wahre Renaissance einer altehrwürdigen Fruchtart!

Und nun kommen wir zum „Hobby“ des Hans Etter, seinem Swiss Single Malt Whisky, den er im voralpinen Flora- und Fauna-Paradies mit Ackerland, Wald, Seen und Bergen entstehen lässt. Die heimische Maische aus Gerstenmalz wird von einer befreundeten Brauerei vorbereitet, destilliert wird natürlich im Hause Etter. Das Quellwasser aus den nahegelegenen Höllgrotten und Eichenfässer des Weinguts Rosenau ergänzen ein in Summe regional eigenständiges Produkt mit Namen JOHNETT. Derzeit ist auf dem Markt der im Mai 2008 destillierte und im August 2012 in die Flasche gefüllte JOHNETT verfügbar. Ich kann Ihnen diese drei Produkte wärmstens empfehlen: Bei jedem Tropfen werden Sie die leidenschaftliche Selbstverpflichtung der Familie Etter, die bestmöglichen Produkte der Natur zu verwenden, schmecken, wobei ich Ihnen viel Freude wünsche!



EMPFEHLUNGEN IM FEBRUAR

01 Etter Quitte, € 45

02 JOHNETT Swiss Single Malt Whisky, € 75