

## Atemtechnik



Unter dem Namen „breathable“ entwickelte die Glashütte Eisch eine völlig neuartige Serie von Gläsern und Dekantern. Diese sollen durch ein geheimes Oxigenierungsverfahren bereits wenige Minuten nach dem Einschenken das Bouquet und Aroma von Weinen und edlen Spirituosen vollständig öffnen. Dabei komme es nicht zu einem beschleunigten Verfall der Qualität, sondern der volle Geschmack des Getränks bliebe erhalten. Wir geben es zu, auch wir waren zu Beginn höchst skeptisch gegenüber der innovativen Glaskunst. Nach einem gründlichen Test sind wir uns jedoch einig: Wir sagen „ja“ zum atmenden Glas. Ob Wein, Grappa oder Obstbrand alle Getränke wirkten im Eisch Glas aromatischer und runder. Aber was sagen wir Ihnen, kommen Sie vorbei und überzeugen Sie sich selbst.

Feines bei Feuerstein



www.seiko.de

SEIKO



Me.  
**VELATURA**

DAS IST SEIKO VELATURA. YACHT TIMER MIT VORSTART-COUNTDOWN-SYSTEM UND CHRONOGRAPH. 10 BAR WASSERDICHT. DAMIT BEGINNT DAS RENNEN. IS IT YOU?

**JUWELIER MICHAEL**

Massenbergstr. 6  
44787 Bochum

Fon: 02 34 - 91 29 880  
Fax: 02 34 - 91 29 888  
E-Mail: mjm@juweliermichael.de  
www.juweliermichael.de

Öffnungszeiten:  
Mo.-Fr. 10:00 - 19:00 Uhr  
Sa. 10:00 - 16:00 Uhr

## Für alles was von Herzen kommt

Genau das habe ich mir gewünscht - werden Ihre Freunde, Geschäftspartner oder Ihre Lieben zu Hause sagen, wenn Sie ein Präsent aus unserem Hause erhalten. Bei uns finden Sie immer etwas, besonders wenn der zu Beschenkende schon alles

hat. Unsere freundlichen Mitarbeiter beraten Sie gerne und helfen Ihnen mit Informationen, Rezepten oder Vorschlägen, dass Passende aus unserem Sortiment zu wählen. Brauchen Sie Inspiration, um zu Weihnachten, Geburtstagen oder als Überraschung begeistern zu können, dann erleben Sie unsere umfangreichen Geschenkideen. Sie werden begeistert sein, denn jedes Präsent wird von uns nach individueller Art gestaltet und verpackt, so dass es zu Ihrem Anlass passt.



Stellen Sie unsere Kreativität auf die Probe!

Feines bei Feuerstein

**Feines bei Feuerstein**  
Kulinarisches zum  
Verweilen & Verschenken

Schützenbahn 11-13  
44787 Bochum

Fon: 02 34 - 64 08 162  
Fax: 02 34 - 91 28 635

E-Mail: feines-bei-feuerstein@t-online.de  
www.feinesbeifeuerstein.de

Öffnungszeiten:  
Mo.-Fr. 9:00 - 19:00 Uhr  
Sa. 9:00 - 18:00 Uhr

IMPRESSUM |  
Redaktion: Peter Hass, Kira Feuerstein  
Grafische Gestaltung: Agentur Sommernacht, Am Gebrannten 6, 44797 Bochum, Fon +49. 234. 623 06 96  
Druck: Color-Offset-Waelter, Oberste-Wilms-Str. 18, 44309 Dortmund

# ZEIT für FEINES

PRICKELNDES TRIFFT TICKENDES

## Wein & Schokolade

### » Eine delikate Liaison «

Wein und Schokolade sind in letzter Zeit unter Winzern, Sommeliers und Chocolatiers ein wichtiges Gesprächsthema. Überall finden sich Kombinationen von Schokolade und Wein, man braucht nur auf unsere Nachbarn zu schauen. Gereifte rote Gewächse zu einem Schokoladendessert – das ist in Frankreich bereits ein Klassiker. Die Deutschen sind dem rassigen Paar noch etwas skeptisch gegenüber eingestellt, was jedoch gar nicht nötig ist, wenn man einige Regeln beim Verzehr von Schokolade und Wein beachtet.

Hochwertiger Wein - hochwertige Schokolade!

Grundsätzlich lässt sich festhalten: Wer die Probe aufs Exempel machen möchte, der sollte zu hochwertigen Weinen und Schokoladensorten greifen. Bloße Konfektionsware lässt kaum Gaumenfreuden aufkommen. Die gängige Meinung, je höher der Kakaoanteil einer Schokolade, desto besser deren Qualität, trifft nur teilweise zu. Entscheidender ist die Qualität der Zutaten: Schokolade mit Niveau präsentiert sich ohne billige Fremdfette wie Palmöl oder Kokosfett; Zucker sollte stets sparsam zum Einsatz kommen. Achten Sie z.B. auf plantagen- oder sortenreinen Kakao (s. Lexikon Innenseite).

So wie man einen Wein nach seiner Farbe, dem Geruch und Geschmack erkundet, sollte man sich auch der Schokolade widmen. Die Farbe lässt Rückschlüsse auf den Kakaoanteil zu - je dunkler desto höher -, der Geruch betört bisweilen die Sinne und der Geschmack ist nahezu vielfältig wie beim Wein.

Grundsätzlich gilt: Je süßer die Schokolade, desto süßer und milder im Hinblick auf die Weinsäure sollte der Wein sein, damit die delikate Balance



gewahrt bleibt. Die Liaison der Schokolade mit dem Schmelz und der üppigen Kraft eines edelsüßen Weines wie beispielsweise einer Beerenauslese oder gar Trockenbeerenauslese z.B. vom Riesling, der Scheurebe oder einem französischem Sauternes zeigt

echte Verführungskünste. Gerade Vollmilchschokoladen mit einem Kakaoanteil von ca. 34% lassen sich hervorragend mit diesen edelsüßen Weinen verbinden. Der ausgewogene Geschmack zwischen Zucker und bitterer Kakaonote zeichnet dabei die höheren

Qualitäten aus, wohingegen die qualitativ geringere Ware im Zuckergeschmack zu dominant wirkt und so den Wein überdeckt.

Bitterschokoladen in Verbindung mit Wein sind ein Klassiker. Halbbitter-Schokolade enthält einen Kakaoanteil von über 65%, die echte Bitterschokolade über 70%. Entsprechend reduziert ist ihre Süße. Je höher der Anteil an Kakao in der Schokolade ist, desto ausdrucksvoller kann der Wein sein. Der passende Wein dazu zeigt sich dabei Idealerweise mit weichen Tanninen und einer dichten und vollmundigen Struktur. Viel versprechende Genusspartner sind ausdrucksvolle Tempranillo oder Garnacha Gewächse, die selbst Aromen von Tabak und Kakao aufweisen, sowie ein kraftvoller trockener Cabernet Sauvignon oder ein gelagerter Bordeaux.

Sind Sie schon auf den Geschmack gekommen? Bei ihrer eigenen Verkostung sollten Sie zunächst auf die Anzahl der zu verkostenden Schokoladen und Weine achten. Es empfiehlt sich, nicht mehr als vier Schokoladen und Weine zu verkosten, weil die Zunge sonst nicht mehr die feinen Abstufungen erkennen kann. Rotwein und Schokolade sollten bei Zimmertemperatur verkostet werden, da sie dann ihr volles Aroma entfalten.

Zunächst sollte man den Wein und die Schokolade separat probieren. Dies gilt sowohl für den Geschmack als auch für die Nase. Am besten geben sie die Schokoladensorten jeweils in ein getrenntes Weinglas, damit man die Aromen der Schokolade voll genießen kann. Anschließend lässt man ein kleines Stück Schokolade im Mund anschmelzen, nimmt einen Schluck Wein dazu und lässt sich von dem Aromenspiel überraschen.

Feines bei Feuerstein



## Lachsrückenfilet mit Mandelöl oder Honig-Senfsoße

Bei diesen Rezept kommt es auf die Qualität des Lachses an. *Feines bei Feuerstein, Seite 3*

## FESTINA >> No. 9 <<

Es gibt Uhren, die noch sehr jung sind und trotzdem schon in die Galerie der Klassiker gehören. Bei Festina ist es die „No. 9“. *Juwelier Michael, Seite 2*



**Termine**

**Juwelier Michael**

**\_ November '07**

**SPRING DRIVE**

Juwelier Michael stellt mit dem innovativen Unternehmen SEIKO ein luxuriöses Meisterwerk der Uhrmacherkunst vor.  
13.11.2007  
Juwelier Michael, 15:00 – 20:00 Uhr

**INGERSOLL**

Juwelier Michael -JUBILÄUMSUHR  
Limitierte Auflage von 50 Stück (weltweit)

**\_ Dezember '07**

**DANKE-SCHÖN-MONAT**

"Lassen Sie sich überraschen!"

**\_ Januar '08**

INGERSOLL. Beim Kauf einer Uhr von Ingersoll, bekommen Sie ein hochwertiges Schreibgerät.

**\_ Februar '08**

Große Trollbeads-Aktion "3 für 2". Beim Kauf eines Armbands mit 2 Murano-Perlen erhalten Sie die 3. gratis!

**inhorgenta europe 2008**

35. Internationale Fachmesse für Uhren, Schmuck, Edelsteine, Perlen und Technologie

Neue Messe München

15. bis 18. Februar 2008

**\_ März '08**

Batteriewechsel mit WD-Prüfung zum Jubiläumspreis von € 5,-. Schmuckreinigung kostenlos.

**\_ April '08**

Baselworld 2008

Die weltweit führende Uhren- und Schmuckmesse.

MCH Messe Schweiz (Basel)

03. bis 10. April 2008

**Lexikon**

**Uhren**

**Chronograph**

Per definitionem ist »ein Chronograph eine Uhr mit Stunden-, Minuten- und Sekundenzeiger, die es mit Hilfe eines speziellen zusätzlichen Mechanismus ermöglicht, einen zumeist zentral angeordneten Chronographenzeiger durch Betätigung eines Drückers zu starten, zu stoppen und wieder in seine Nullposition zurückzustellen, ohne daß das eigentliche Uhrwerk dabei angehalten beziehungsweise die Zeitindikation verändert wird.«. Damit lassen sich gestoppte Zeitintervalle bis zu einer Minute direkt ablesen. Je nach Ausführung besitzen Chronographen ferner einen Minuten und (gegebenenfalls) Stunden-Zählzeiger, die die seit Beginn der Stoppung abgelaufenen vollen Minuten und Stunden registrieren und dadurch die Messung längerer Zeitspannen bis zu 12 Stunden gestatten. Bei Betätigung des Nullstelldrückers springen auch die Zahlzeiger automatisch in ihre Ausgangsposition zurück.

**Kaliber**

Bezeichnung für die Abmessungen eines Uhrwerkes, heute häufig als Synonym für Werk verwendet.

**Stille Revolution auf höchstem Niveau**



Wieder einmal ist den Japanern eine bahnbrechende Entwicklung in der Uhrentechnologie gelungen: die Kollektion Spring Drive. Die Modelle von 2005 und 2006 haben sich längst durchgesetzt und wurden mit renommierten Preisen der Branche ausgezeichnet. Nun setzt SEIKO mit dem gerade auf den Markt kommenden Spring Drive Chronograph noch eins drauf.

Der japanische Ingenieur Yoshikazu Akahane von SEIKO hatte den Traum, die Zeit in einem mechanischen Uhrwerk so zu regulieren, dass der Kreislauf der Zeit nicht unterbrochen wird. Diesem Traum ging SEIKO 28 Jahre lang nach. Es entstand eine mechanische Uhr mit einer Präzision, die ihresgleichen sucht. Das Wunderwerk der SEIKO-Uhrmacher führt zu einer hohen Ganggenauigkeit, maximal 15 Sekunden Abweichung im Monat sind möglich. Zudem gelangt die Spring Drive zu einer kompletten En-

ergieautonomie, verursacht durch Aufzug und Gangreservensystem eines klassischen mechanischen Uhrwerks und einer elektronischen Zeitregulierung. Was jeden Liebhaber mechanischer Uhren zusätzlich begeistert: Bei der Spring Drive gleiten die Zeiger über das Zifferblatt, ohne das charakteristische Ticken oder das bekannte Rucken der Zeiger. Die stille Revolution drückt sich zudem in einem Design aus, dass die Kreisbewegung aufnimmt und sich in jedem noch so kleinen Detail widerspiegelt.

Gewürdigt wurde die Spring Drive Mondphase übrigens bei der neunten Verleihung der „Goldenen Unruh“, zu der das UHREN-MAGAZIN, FOCUS und FOCUS Online aufriefen. Sie belegte den zweiten Platz in der Kategorie B bis 5.000 Euro.

Spring Drive Chronograph, präziser als bisher möglich

Es dauert nicht mehr lange, da wird sich die Herzfrequenz aller Chronographen-Liebhaber vor Freude erhöhen, denn SEIKO bringt seinen Spring Drive Chronographen in den Handel. Ein Chronograph, der alle Vorzüge der neuen Technologie hat: ein lautloses Gleiten aller Zeiger, eine erhöhte Ganggenauigkeit, eine 24-Stunden-Anzeige, ein formschönes, edles Titan-Gehäuse, ein ansprechendes Zifferblatt. Und er misst die Zeit genauer als jeder andere Luxus-Chronograph. Ausgestattet mit einer vertikalen Spindelkupplung ist die Funktion präziser als es bisher möglich war, die Zeiger der Stoppfunktion halten ohne Verzögerung an. Auch die zeitliche Dimension ist beachtlich, so beträgt die Chronograph-Funktion 60 Minuten bei 72 Stunden Energiereserve.

Wie man sieht, hat diese Uhrenkollektion neben Stil noch einiges Mehr zu bieten.

Juwelier Michael

**FESTINA >> No. 9 <<**

Es gibt Uhren, die noch sehr jung sind und trotzdem schon in die Galerie der Klassiker gehören. Bei Festina ist es die „No. 9“.

Die „No. 9“ fasziniert durch ein mehrschichtiges rechteckiges Gehäuse, das den eleganten Rahmen für ein plakatives Zifferblatt bildet. Die Zifferblätter haben sich von der üblichen schlichten Funktionalität weit entfernt, sie erinnern eher an abstrakte Gemälde, bei denen die ästhetische Anmutung aus dem Arrangement der Farbflächen und deren feinen Detailstruktur entsteht.

Neben der farblich fein abgestimmten Lederbandvariante gibt es auch die besonders ausdrucksstarken Modelle mit Metallarmbändern aus hochwertig verarbeitetem Edelstahl.

Die Funktionalität der neuen Serie von Festina wird durch millionenfach bewährte Uhrwerke gewährleistet - wahlweise als Chronographen mit Stoppfunktion oder als Standardzeitmesser. Die Uhren der Serie „No. 9“ sind 5 ATM wasserdicht und weit preisgünstiger als ihr Aussehen vermuten lässt.

Festina No. 9  
Herren-Chronograph  
Ref. 16190/5  
Chronograph  
Gehäuse und Band  
aus Edelstahl  
Datum  
5 ATM wasserdicht

Juwelier Michael



**DIE WELT VON CHOPARD**

Der renommierte Uhren- und Schmuckhersteller glänzt durch Qualität, Kreativität und eine gelungene Mischung aus innovativem Design, moderner Technologie und traditioneller Handwerkskunst.

In den sechziger Jahren musste Paul-André Chopard, der letzte Uhrmacher seines Namens, der unausweichlichen Tatsache ins Auge sehen, dass keiner seiner Söhne den Familienbetrieb übernehmen würde. Zur gleichen Zeit suchte Karl Scheufele, ein junger Goldschmied und Uhrmacher aus Pforzheim an der Pforte zum Schwarzwald, ein zur Übernahme geeignetes Unternehmen. Schnell erkannten die beiden Enkel der jeweiligen Firmengründer, dass der eine hatte, was der andere wollte. 1963, fast 100 Jahre nachdem Louis-Ulyse das Unternehmen Chopard gegründet hatte, verkaufte Paul-André an Karl Scheufele. Der junge Scheufele modernisierte den Betrieb und schaffte die Grundlage für ein erfolgreiches Luxusunternehmen. Paul-André Chopard war noch bis zu seinem Tod 1968 im Unternehmen tätig.

Auszug aus der Geschichte von Chopard  
Juwelier Michael



**Königlicher Genuss – der original „Balik“-Lachs**



Im St. Augustiner Caviar House ist der original „Balik“-Lachs aus der Schweiz, seit 25 Jahren Synonym für Räucherlachsqualität in optimaler Perfektion. Der russische Begriff „Balik“ bezeichnet einen besonders wertvollen Teil des Fisches, den mittleren Körperabschnitt entlang des Rückgrats. Mit der sorgfältigen Zubereitung des auserlesenen Rückenstücks lebt eine Tradition des Zarenhofes wieder auf. Das streng geheime Rezept wurde mündlich von einer Generation zur nächsten über 150 Jahre weitergegeben und vor einem Viertel-jahrhundert vom letzten lebenden Räuchermeister des Zaren dem Caviar House anvertraut. Die Produktion der erlesenen Delikatese hat in einer unberührten Schweizer Berglandschaft nun ihren idealen Standort gefunden. Dort kommt der Lachs mit nichts anderem in

Berührung als mit Wasser aus eigenen Quellen sowie mit Salz und dem zarten Rauch eines Feuers aus regionalem Hartholz. Die exakte Verarbeitung des Lachses unterliegt mit seinen 25 Arbeitsschritten der Geheimhaltung und kann so als einziges Produkt den hohen Standart gewährleisten, den der Name verspricht. Frank Brömmelhaus Geschäftsführer in St. Augustin erläutert dazu „Wir beliefern Banken, Top Gastronomien, Regierungen, ja selbst Königshäuser – darunter auch das englische Königshaus und die Queen“. Und auch bei uns können sie sich dieses königlichen Genuss' erfreuen. Am besten genießen Sie ihn pur mit etwas Salz oder einer feinen Honig-Senfauce. Wir nehmen jederzeit gerne ihre Bestellung entgegen und versorgen Sie mit diesem exquisiten Gourmetstück.

Feines bei Feuerstein

**Wilde Zeiten kommen**

Der Herbst beginnt und die kalten Tage stehen vor der Tür. Nun findet man auf Speisekarten und in Fleischtheken vor allen eins – Wild. Auch bei uns trifft die neue Ware ein und ab Mitte Oktober finden Sie in der Theke feine Wildschweinsalami und erlesene Hirsch-, Trüffel- und Rehschinken. Für den Nussliebhaber gibt es wie in jedem Herbst die französische Walnuss-Salami mit den frischen Grünen Walnüssen. Französische Pasteten und Rillets vom Hasen bis zur Ente entdecken Sie bei uns und als Krönung liegt für den besonders verwöhnten Gaumen die echte Fois Gras von Feyel – mit und ohne Trüffel – für Sie bereit. Haben wir Sie auf den Geschmack gebracht? Nur zu, wir erwarten Sie.

Feines bei Feuerstein



**Rezeptservice**

**Lachsrückenfilet mit Mandelöl oder Honig-Senfauce**

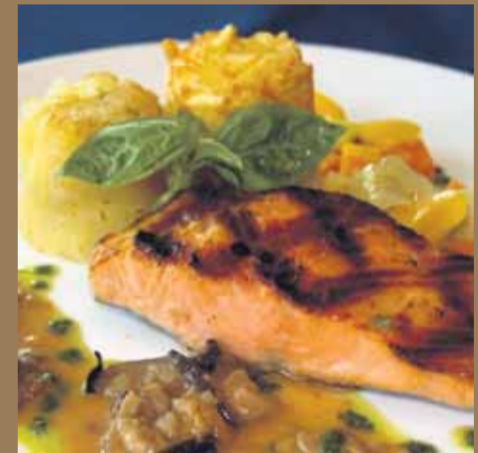
Für 2 Personen

· 200 g feinstes geräuchertes Lachsrückenfilet (Balik Lachs)

· 100 g Fleur de Sel

· 40 ml Mandelöl (z.B. Arganöl) oder 100ml Honig-Senfauce

Bei diesen Rezept kommt es auf die Qualität des Lachses an, weshalb sich der Balik-Lachs am besten eignet. Dieses Lachsfilet ist schmal und tunnelförmig. Es wird in dünne Tranchen, nicht Scheiben geschnitten und fächerförmig auf dem Teller ausgebreitet. Dann wird das Salz in der Mitte des Tellers als kleiner Hügel neben dem Lachsfächer aufgehäuft und der Lachsfächer wird mit dem Mandelöl nappiert. Das aromatische Salz ist sowohl als Tellerdeco als auch zum individuellen Nachwürzen gedacht.



**Der Geist im Glas**

Klar bis teilweise bernstein- oder auch kastanienfarben erscheinen Sie uns relativ unscheinbar in ihren kleinen Gefäßen: Edle Spirituose, die uns mit ihrem Bouquet und Aroma die Sinne betören und deren zumeist starker Alkoholgehalt sanft in der Kehle brennt. Im anglikanischen Raum werden sie als „spirits“ (Geister) bezeichnet, die das Leben anregen sollen. Doch gibt es gerade bei Spirituosen große Unterschiede in der Qualität. Aus diesem Grund fühlen wir uns verpflichtet Ihnen nur ausgezeichnete Tropfen anzubieten. In Deutschland sind vor allem Obstbrände sehr bekannt. Zu den besten Marken zählen dabei die

Brennereien Ziegler, Scheibel, Latenhammer und Hämmerle. Beim Grappa vertrauen wir auf die Qualität von Nonino, daneben kommen uns nur Tresterbrände der hochwertigsten Weinsorten wie Brunello di Montalcino oder Ornellaia ins Regal. Und bei Weinbränden, Cognac und Armagnac führen wir Leraud und Jerrez als Qualitätsmarken aus Frankreich und Spanien. Fehlt ihnen etwas oder suchen Sie eine ausgefallene Rarität - kein Problem wir können Ihnen fast alles bestellen. Kommen Sie vorbei und stellen Sie uns auf die Probe.

Feines bei Feuerstein

**Termine**

**Feines bei Feuerstein**

**Jeden ersten Sonntag im Monat: Champagnerfrühstück**

Lassen Sie sich einmal besonders verwöhnen. Wir bringen Ihnen zwar nicht das Frühstück ans Bett, doch bei uns genießen Sie exquisite Leckereien von Champagner bis Wildlachs in stilvoller Atmosphäre.

Preis p.P.: € 35,-  
Vorankündigung  
(Mindestteilnehmerzahl 4 Personen)

**Offene Weinprobe**

Einladung an unsere Kunden. Lernen Sie unser Weinsortiment kennen.

15.02.2008  
Probenzeit von 17:00 - 20:30 Uhr

**Port & Schokolade**

Lassen Sie das Zusammenspiel von verschiedenen Portweinen und Sherries mit abgestimmten Schokoladen Ihren Gaumen verwöhnen.....

29.02.2008  
Preis p.P.: € 29,50  
(Mindestteilnehmerzahl 10 Personen)

**\_ März '08**

**Weinprobe Italien**

Genauer Termin wird bekannt gegeben

**Whisky-Tasting**

Genauer Termin wird bekannt gegeben

**Lexikon**

**Schokolade**

**Kakaosorten**

Jede Kakaosorte besitzt einen einigartigen Geschmack: Der Forastero macht 90% des Weltmarktes aus und wird als Konsum-Kakao bezeichnet. Es gibt wenig hochwertige Sorten, doch zu ihnen zählt der Kakao auf São Tomé. Der Nacional Cacao wächst ausschließlich in Ecuador und kommt geschmacklich dem Criollo Kakao nahe. Der Trinitario Kakao ist eine Kreuzung aus der Forastero Bohne und dem Criollo Kakao. Er ist sehr selten und auffällig aromatisch. Der König unter den Cacaoarten ist der Criollo, der extrem selten und kostbar ist. Er braucht bestimmte klimatische Bedingungen und viel Pflege, die bedingtesten Untersorten sind bei ihm, der so genannte Ocumare 61 und 67 als bester Kakao der Welt.

**Alkalisierung**

Die Alkalisierung (Dutching) kann mit dem Kakaobruch, der Kakaomasse oder der Essenz durchgeführt werden. Dieser Vorgang wird gemacht, damit sich das Fett leichter aus der Kakaomasse trennen lässt. Hierzu wird die Kakaomasse mit Alkalisalzen (z.B. Natriumcarbonat oder Pottasche) versetzt.

Durch den Vorgang des Alkalisierens kann man die Farbe und den Geschmack der Schokolade nach eigenen Wünschen und Vorstellungen beeinflussen. Man kann z.B. sehr strenge Aromen in etwas mildere "umwandeln".

**Chupón**

Die Bezeichnung Chupón ist die französische Bezeichnung für "Sprössling" oder "Trieb". Die Sprösslinge des Kakaobaumes müssen abgeschnitten werden, damit sich der Baum vermehrt um die Fruchtbildung "kimmern" kann.