



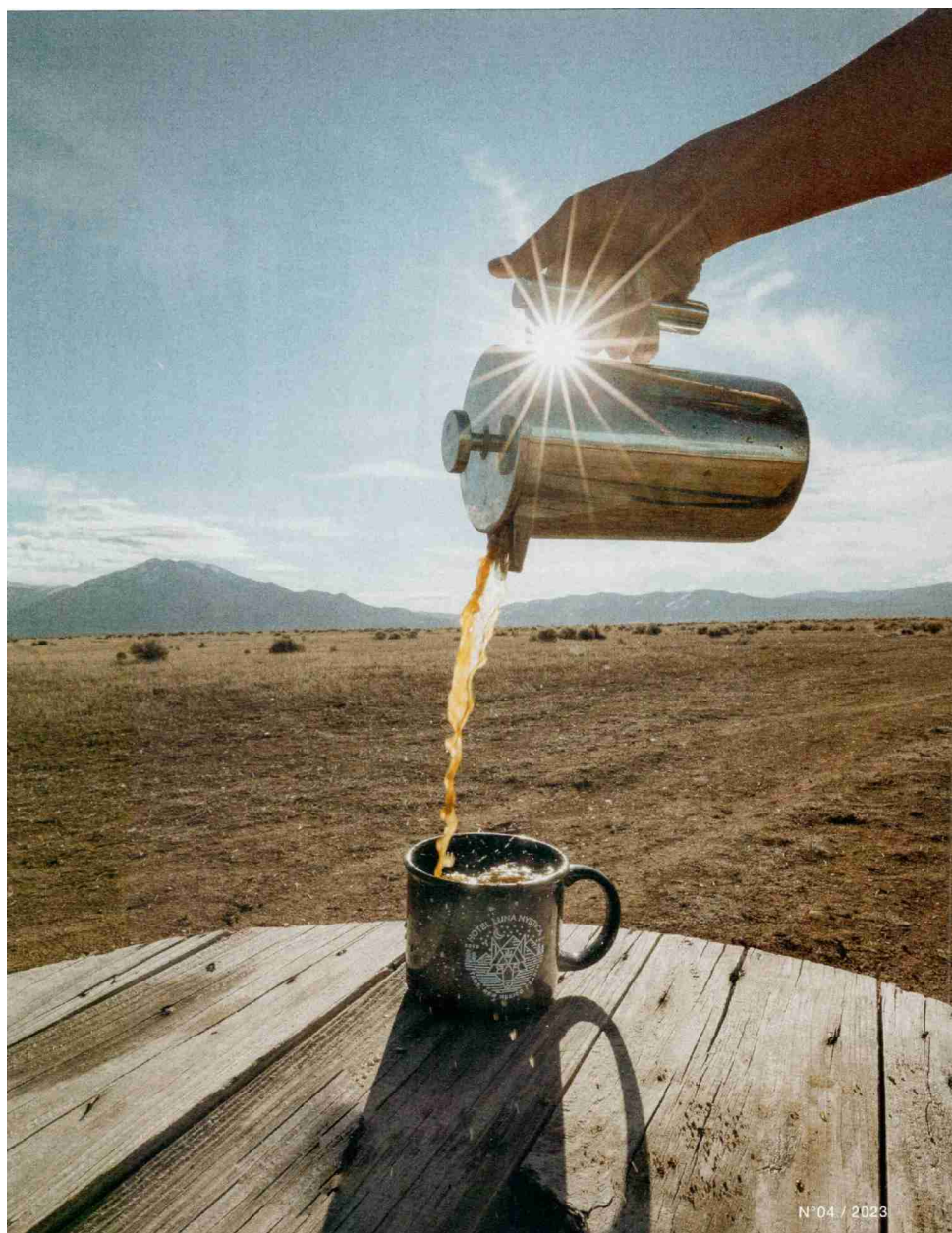
EAT&DRINK

*Laughter is
brightest where
food is best.*

Nice to know

ROASTED

Weshalb werden Kaffeebohnen eigentlich geröstet? Na, wegen des Geschmacks! Nicht nur, das Rösten entzieht den Bohnen nämlich das Wasser und macht deren Körper porös und damit das Mahlen einfacher.



N°04 / 2023

FACES

Faces
8003 Zürich
043/ 322 05 23
<https://www.faces.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 40'000
Erscheinungsweise: 8x jährlich

Seite: 50
Fläche: 197*190 mm²

Auftrag: 3012379
Themen-Nr.: 721.014

Referenz: 87786333
Ausschnitt Seite: 2/4

971493



Kundenreferenz: 971.493 / Donnafugata

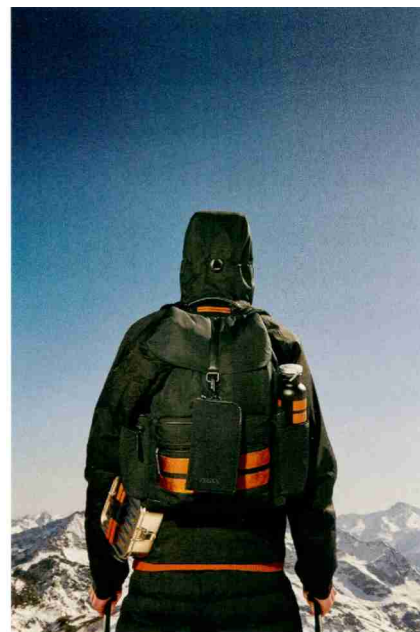
Collaboration SICILY SUN

Die Vision von Dolce & Gabbana lässt sich nicht nur anziehen – sondern auch trinken. Das italienische Modehaus tat sich bereits in der Vergangenheit mit dem sizilianischen Weingut Donnafugata zusammen und hat Weine lanciert, die den Entwürfen aus Textil glatt die Show stehlen. Das neueste Mitglied: der Tancredi 2018, entstanden aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon und Nero d'Avola. Der rote Tropfen zaubert Erinnerungen an Pflaume, Heidelbeere und Gewürze in den Gaumen und die Idee von einer Reise nach Sizilien in unseren Kopf. *Donnafugata X Dolce & Gabbana, „Tancredi 2018“, 750 ml, ca. 40.– (donnafugata.it)*



Cooperation BUDDIES

Regenjacke? Checked. Vesperbrot? Yes! Eines mehr, dass auf jeder Wanderung seinen Stammplatz in unserem Rucksack hat, ist unsere Trinkflasche. SIGG produziert den Klassiker unter den Wiederbefüllbaren und liefert uns diesen Frühling mit seiner Zusammenarbeit mit Zegna einen Grund mehr für die nächste Gipfeltour. Die Original Alu von SIGG aus recyceltem Aluminium mit Weithalsöffnung und Drehverschluss zeigt sich im schicken schwarzen Gewand und mit orangefarbenen Streifen. Letztere sind inspiriert vom Belag jener Straße, die sich über 26 Kilometer durch das Naturgebiet der Biella-Alpen in Norditalien windet – die Oasi Zegna. Zur Flasche gesellt sich zudem auch eine Lunchbox, in der sich unsere Käsebrote pudelwohl fühlen dürften. *SIGG X Zegna, „Zegna Trinkflasche Original Alu“, 0.75 l, ca. 85.– und „Zegna Lunchbox Edelstahl Gemstone Selenite“, ca. 125.– (zegna.com)*

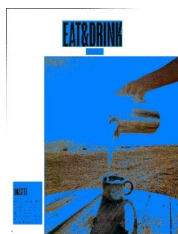




Liebling BUBBLES

Wasser ohne Sprudel ist wie Tequila ohne Salz und Zitrone. Nur das Schleppen der Glasflaschen und der Gedanke an die CO₂-Katastrophe der aus dem Süden gen Norden gekarrten Plastikflaschen trennen uns vom Genuss unseres liebsten Erfrischungsgetränks. Nun, Aarke kennt nicht nur die praktische, sondern auch gleich die stylische Lösung: Seit zehn Jahren verpasst der von den findigen SchwedInnen entworfene Carbonator in den Haushalten dieser Welt gewöhnlichem Leitungswasser ordentlich Kick. Zum Jubiläum gewandelt sich dieses Design-Schätzchen in Cobalt Blue und wird nicht zuletzt deshalb von uns ab sofort noch mehr geherzt.

*Aarke, Carbonator in „Cobalt Blue“, ca. 210.–
(aarke.com)*



*„A Big Mac is the
communion wafer of
consumption.“*

John Ralston Saul

Book

PROST, PLEASE!



Willi Schlögl & Sebastian Moser, „Anleitung zum Weinsaufen. Alles, was du zum Thema Wein wissen willst.“, Südwest Verlag, ca. 24.–

Einschenken, lossaufen. Wäre es doch so einfach, einen guten Tropfen zu genießen. Das Vokabular, die kryptischen Beschreibungen... help! Letztere kommt von Willi Schlögl und Sebastian Moser: Der Sommelier und

der Rapper pusten in ihrem Podcast „Terroir und Adiletten“ den Staub vom Thema Wein und erklären witzig, frech und unkonventionell, was da tatsächlich im Glas auf uns wartet. Weil Weintrinken genauso viel Muße verdient hat wie Lesen, verpacken die beiden ihre besten Tipps im Buch „Anleitung zum Weinsaufen“, in dem sich auch Celebs wie Caroline Diel, Tim Raue oder Roland Trettl verewigen.