

# L'OFFICIEL

SCHWEIZ

N° 39 SEPTEMBER 2018  
CHF 8.50

DE LA COUTURE ET DE LA MODE DE PARIS

ALICE  
DELLAL  
HERBSTMODE  
MAL ANDERS

NEW SEASON  
DIE BEGEHRTESTEN TRENDS  
DER SAISON



ALICE DELLAL  
IN FOTografie VON ANSEL UND OMEGA.  
OFFIZIELL CH

09



JESSICA HART trägt einen Turban von SALONI.



Die Schauspielerin DREE HEMINGWAY.



SALONI LODHA und GIAMBATTISTA VALLI.



Das indische Model NIDHI SUNIL.



## IM ZEICHEN DES FISCHES

Die Geschichte des Hauses Krug zeugt vom unglaublichen Abenteuer seines Gründers, Joseph Krug. Als visionärer Mann mit unerschütterlicher Entschlossenheit und kompromissloser Philosophie verstand er die Quintessenz des Champagners und stellte sämtliche bestehenden Regeln auf den Kopf. Weit über die Erwartungen seiner Zeit hinaus war es sein Wunsch, jedes Jahr den bestmöglichen Champagner zu präsentieren – und zwar unabhängig von den Zufällen des Klimas.

Von SABRINA KAISER-ROSEMAYR

### 2018: DAS JAHR DES FISCHES

Heute wie damals behält Krug diese kompromisslose Vision bei. Eines der Gründungsprinzipien und das entscheidende Know-how des Hauses Krug ist die Individualität oder die Kunst, die Ernte einer jeder Parzelle in einen einzigartigen Wein zu verwandeln. Und dessen Persönlichkeit wird vor jeder «Assemblage», oder Vermischung der Weine, berücksichtigt. Aus dieser Überzeugung heraus entstand die Idee für das jährliche «Single Ingredient»-Programm, bei dem je eine einzigartige Zutat ausgewählt wird. Worum geht es dabei genau? Seit nunmehr vier Jahren

sucht das Haus Krug dabei ein Lebensmittel aus, um dessen Leidenschaft und Kreativität, die es inspirieren kann, zu entdecken. Eine Zutat, um die sich alles dreht und welche die Chefköche aus der ganzen Welt anregt.

### «SINGLE INGREDIENT» 2018

In diesem Jahr – und zwar nach der Kartoffel, dem Ei und dem Pilz – hat sich Krug dem Fisch verschrieben und lud die Krug-Ambassador-Chefs aus den unterschiedlichsten Ländern ein, um die vielfältigsten Kombinationsmöglichkeiten des Champagners mit dieser facettenreichen Flaggship-Zutat 2018 zu erkunden.

Vor der Küste Mallorcas erforschten die aus Tokio, Mailand, Los Angeles, Singapur und Seoul angereisten Chef-Köche die kreativen Möglichkeiten des Fisches, des «Single Ingredient» des Meeres par excellence. Aus der Schweiz war Heiko Nieder, Chef Fine Dining des mit zwei «Michelin»-Sternen ausgezeichneten «The Restaurant» im The Dolder Grand Hotel in Zürich mit dabei. Trotz ihrer unterschiedlichen Herkunft sprachen alle Köche die gleiche Sprache der Intuition und des Respekts vor der Natur. Das Ergebnis: saftige Fischgerichte, begleitet von einem Glas Krug Grande Cuvée oder Krug Rose, die bemerkenswerte Geschmackserlebnisse offenbaren. An den «Krug x Fish»-Happenings in Zürich (Hotel Widder & The Dolder Grand Hotel), in St. Moritz (Badrut's Palace) und in Lausanne (Lausanne Palace Hotel) können die Krug-Liebhaber spezielle «Krug x Fish»-Menüs degustieren und entdecken, wie vorzüglich der Krug Champagner – gepaart mit Fisch – harmonisiert. Das Haus Krug organisiert zudem zwei «Krug Encounters», Begegnungen, die im September in Zürich und im Oktober in Lausanne in Anwesenheit von Krug President und CEO Margareth Henriquez und Olivier Krug, Direktor des Hauses Krug, stattfinden. Sie werden die Gelegenheit für einen Austausch und für einzigartige gastronomische Momente rund um «Krug x Fish» bieten und die Möglichkeit, um Krug anders zu entdecken und wiederzuentdecken. Ein gastronomisches Hochseebenteuer!