

## MELDUNGEN

### DRINK

#### Handgemachter Gin

Der Gin-Markt wird immer unüberschaubarer. Allein 1.200 Gin-Sorten gibt es mittlerweile in Deutschland. Neben den echten Craft Gins, die von wenigen wirklichen Destillieren angeboten werden, sind es hauptsächlich sogenannte „Agentur-Gins“. Brennerin Birgitta Schulze van Loon erklärt: „Es sind oft Start-ups, die Gin auf den Markt bringen, um vermeintlich noch ein Stück vom Kuchen abzubekommen. Vom Handwerk des Destillierens haben die Anbieter in aller Regel keine Ahnung.“

Ganz anders die Gins der von Birgitta Schulze van Loon von der Destillerie „Piekfeine Brände“. Sie setzt auf Einzigartigkeit. Ihre Gins der Reihe Triple Peak bestechen durch Innovation. Ihre neue Kreation „Triple Peak Boen Label“ enthält eine besondere Kaffeernote. Feinste Tunki-Espresso-Bohnen, mit Noten von Schokolade aus Peru, geben diesem besonderen Gin seinen Charakter.

[shop.br-piekfeinebraende.de](http://shop.br-piekfeinebraende.de)



Brennerin Birgitta Schulze van Loon

FOTO: ZWISCHEN VISUELLE KOMMUNIKATION

#### Cocktail Coffee Sour

- 4 cl Triple Peak Boen Label
- 1 Tl Honig
- 3 cl Limettensaft
- Frische Minze



Cheers!

### SENIOREN

#### Silvester feiern im Restaurant „Hanseatic“

Das Restaurant der Elbschlossresidenz freut sich auf Gäste zur Silvesterparty. Es gibt einen Begrüßungscocktail, ein Galabuffet und ein Unterhaltungsprogramm mit Tanzmusik von „Ladies Ahoi“. Den Jahreswechsel versüßen Berliner und Feuerwerk.

Eintritt: 66 Euro.

Anmeldung bis spätestens 19. Dezember unter Telefon 819 91 10.

Elbchausee 374, Nienstedten

gibt es im Café „Chez Wilma“ In den Sommermonaten gibt es sie wegen der Temperaturen nicht. Jetzt liegen die Classique noire (70 Prozent Kakao), Baronesse und Noël (Quitte, Birne), Croque Sésame (Knuspermandel) und Bahia (Kokosfüllung auf dunkler Schokolade) bereit. Jede Praline hat Café-Betreiberin Antonia Fahrenholz persönlich kreiert. Dabei ist nichts dem Zufall überlassen. Um die Kunst des Pralinenmachens zu lernen, hat sie einen einwöchigen Kurs in Paris besucht.

Blankeneser Bahnhofstraße 31



### ÜSSES

#### handgemachte Praline

handgefertigte Pralinen mit besonderen Geschmacksrichtungen



Jetzt online  
vorbestellen:  
[www.landhausscherrer.de/  
enten-gaense-bestellung](http://www.landhausscherrer.de/enten-gaense-bestellung)



## Gourmet Gänse- & Entenbraten

Genießen Sie dieses Festmahl daheim mit Familie und Freunden.

Vom Sternekoch und seinem Team perfekt für Sie vorbereitet.

Bio-Gänse- oder Entenbraten mit Beilagen nach Wahl:

Bio-Rotkohl, Serviettenknödel, Kronsbeeren, Bio-Schmorapfel und Bio-Soße. Nur noch kurz in den Ofen und fertig ist der köstliche Braten.

Landhaus Scherrer · Elbchausee 130 · 22763 Hamburg · Tel.: +49 (0) 40 88 30 700 30

[www.facebook.com/Landhaus.Scherrer](https://www.facebook.com/Landhaus.Scherrer) | [www.landhausscherrer.de](http://www.landhausscherrer.de)

DE-OKO-006