

September / Oktober 2018

OPUS

Das Kulturmagazin der Großregion im Herzen Europas

Schwerpunktthema:

Führung

Einführungssessay: Rainer Paris

Führung als Arbeit der Macht

Interview mit

Wolfgang Wahlster

Technisch-wissenschaftlicher Direktor
des Deutschen Forschungszentrums
für Künstliche Intelligenz (DFKI)



Bülent Gündüz | Max Slevogt in der
Modernen Galerie des Saarlandmuseums

Marlen Dittmann | Zukunftschance:
Kongress- und Musikzentrum Saar

Gábor Halász | Opernsaison im
Nationaltheater Mannheim

Eva-Maria Reuther | Gespräch mit
Suzanne Cotter, Mudam Luxembourg

12. Jahrgang | 10,00 Euro



69 >

Gin ist ein besonderer Saft

Die speziellen Noten von Ingwer, Muskat, Orangenschalen und Tonkabohnen



Hermit Gin rangiert in der Top-Liga des Gins, besonders delikater einige Spritzer ist er zu frischen Austern
© Miori, Hermit Gin

Das Feinkostgeschäften Miori glänzt immer wieder mit originellen Produkten für exquisite Kochen mit passenden Weinen. Die erfahrene Sommelière Mia Hamoen berät fachlich und versiert über die ideale Weinbegleitung zu Speisen im Bistro, oder wie man aus der gut sortierten Vinothek den eigenen Weinkeller ergänzen kann. Hamoen kennt sich auch mit anderen Getränken aus, zum Beispiel mit Gin. So mancher aus der inzwischen „reifen Jugend“ wird sich mit Freude an die wohltuend belebende Wirkung des Longdrinks Gin-Tonic an einem heißen Sommerabend Urlaub erinnern. Das beliebte Getränk, das seinen Namen von dem lateinischen Juniperus (Wachholder), niederländisch: „Genever“ ableitet und sich als Gin weltweit etabliert hat, wird aus Getreide oder Melasse gebrannt und gewinnt seinen besonderen Geschmack durch die Automatisierung mit Gewürzen wie Wachholderbeeren und Koriander. Aber auch Ingwer, Muskat Orangenschalen und Tonkabohnen,

ja insgesamt rund 120 Geschmacksstoffe dienen der individuellen Aromatisierung für die vielfältigen Geschmacksnoten von Gin.

Miori führt unter anderem den niederländischen Hermit Gin, der mit gefiltertem Wasser aus der Osterschelde (Austernbucht) hergestellt wird und sich leicht salzig mit natürlichen Kräutern und Zitrusfrüchten präsentiert. „Den serviere ich gern zu einer mit Nelken gespickten Orangenschale und Indian Tonic Water, ein wahrer Genuss“, sagt, Miori-Chefin Nicole Wilhelm.

Hervorheben möchte ich auch den Tonka Gin, dem die Tonkabohne die markant süßliche Note gibt“, fügt sie hinzu. „Natürlich bieten wir auch den saarländischen Ferdinand Gin an, der auf Weinaromen basiert. Ich bin ganz stolz, wenn ich den irgendwo in Europa in einer Bar sehe“

Mit Wein arbeiten übrigens auch die

italienische Grappa-Brennerei Poli und viele andere mediterrane Produzenten, die mit regionalen Trauben, bisweilen auch mit Likör Limoncello mannigfaltige Geschmacksrichtungen prägen.

Wilhelm abschließend: „Ideal zum Gin ist die Kombination mit den richtigen Tonicwatern, von denen wir einige im Sortiment führen“. ■ *Red.*

www.miori.de

Stiftung Demokratie Saarland

Ágnes Heller in der Stiftung Demokratie

Am 3. September ist die ungarische Philosophin Ágnes Heller zu Gast in der Stiftung Demokratie. Geboren wurde Heller 1929 in Budapest. Dem Holocaust entging sie gemeinsam mit ihrer Mutter nur knapp. Später war sie Assistentin von Georg Lukács und übernahm im Jahre 1986 von Hannah Arendt den Lehrstuhl für Philosophie an der New School for Social Research in New York. In ihrem Vortrag wird Heller ihren geistigen Weg noch einmal nachvollziehen und dadurch einen Einblick in ihre philosophische Werkstatt gewähren. Ihr Vortrag steht im Kontext der Ausstellung „KZ überlebt“. ■

Johann Emilian Horras

Beginn: 18 Uhr

www.stiftung-demokratie-saarland.de