

NONALCOHOLIC FOOD-PAIRING

FOOD PAIRING OHNE ALKOHOL



SCHOTT
ZWIESEL

Tritan® protect



ZWIESEL
1872

NON-ALCOHOLIC MEAL ACCOMPANIMENT

MENÜBEGLEITUNG OHNE ALKOHOL



JINES by Tim Raue sind alkoholfreie Kreationen, die wie große Weine gekonnt ein Menü begleiten.

JINES by Tim Raue are alcohol-free creations that accompany a dish expertly, just like great wines

PAIRING SELECTION. JUICE ALS WEIN.

Prickelnder Kombucha zu Fisch, kühles Pilzwasser im Dialog mit gedämpftem Wirsing, gerösteter Tee zu auf offenem Feuer gegrilltem Fleisch: Noch nie waren Sommeliers und Köche so experimentierfreudig wenn es um die alkoholfreie Begleitung ihrer Menüs geht. Denn promillefreie Essensbegleiter bieten geschmacklich ein breites Aromenspektrum und können es mit jedem Wein Pairing aufnehmen. Top-Köche wie Tim Raue komponieren ganz eigene Drinks, oft auf Basis von fermentierten Säften, Reduktionen und Essenzen. Mit seinen selbst kreierten JINES, einer Wortschöpfung aus Wine und Juice, bringt der vielseitige Sternekoch seinen Pairing-Ansatz perfekt auf den Punkt.

Immer häufiger werden alkoholfreie Speisebegleiter in der Atmosphäre eines wWeines präsentiert. Die PAIRING SELECTION von SCHOTT ZWIESEL und ZWIESEL 1872 bieten einen perfekten, „önologisch“ auf die jeweiligen Getränke abgestimmten Formenkanon, der keine Wünsche offen lässt.

PAIRING SELECTION. JUICE AS WINE.

Sparkling kombucha with fish, cool mushroom water in dialogue with steamed Savoy cabbage, roasted tea with fish grilled over an open fire: sommeliers and chefs have never been so keen to experiment when it comes to non-alcoholic accompaniment for the meals on their menu. Alcohol-free beverages offer a wide range of aromas and can rival any wine pairing. Top chefs, such as Tim Raue, compose their own unique drinks, often on the basis of fermented juices, reductions and essences. With his self-created JINES, a combination of the words wine and juice, the versatile star chef cuts right to the heart of his pairing-approach.

More and more often, alcohol-free beverages are being presented with the atmosphere of a wine. The PAIRING SELECTION by SCHOTT ZWIESEL and ZWIESEL 1872 offers a perfect "oenological" canon of bespoke forms. With a glass designed for each drink, no wishes are left unfulfilled.



VOLLES AROMA – KEIN ALKOHOL

FULL AROMA – NO ALCOHOL

Alternative Getränkebegleitung mit ihrer Fülle an Aromen ist nicht nur ein Trend sondern auch die bewusste Entscheidung für ein besonderes Geschmackserlebnis. Individuell hergestellte Drinks oder Säfte eignen sich für ein alkoholfreies FOOD PAIRING ebenso wie Szeneger Getränke, hochwertige Tees oder aromatisiertes Wasser.

Die Glasformen unserer PAIRING SELECTION orientieren sich ähnlich wie beim Wein am Charakter und der Stilistik eines Getränks. Ein aromatisiertes Wasser oder spritziger Wasserkefir behalten ihre frische Leichtigkeit am besten in einem aufragenden Kelch, gerösteter Tee mit kräftigen Aromen braucht eine bauchige Form, um seine volle Geschmacksbreite zu entfalten. Stilistik und Form der PAIRING SELECTION folgen vier grundlegenden Aromenwelten und bilden so ein breites Spektrum.

LEICHT & FRISCH ●

Knackig, frisch und voller Überraschungen - diese Gläser sind für schlank schmeckende oder feinperlige Drinks mit einem Aromenhauch von Früchten, Kräutern, Blumen und Gemüse geeignet. Ideal für leichte Speisen an warmen Tagen, feine asiatische Gerichte oder die kräuterbetonte Küche Italiens.

Perfektes Pairing: Feinperliger Wasserkefir zu Pilzgerichten, aromatisiertes Wasser (z.B. Gurke/Koriander) zu Fisch oder Geflügel, milder Kombucha mit Apfelminze zu indischem Curry.

FRUCHTIG & FEIN ●

Ideal für Getränke mit frischer Säure und leichter Süße - aromatisiert mit Blüten, Nüssen und Kräutern. Interessanter Dialog zu deftigem Essen wie Geschmortem oder auch indischen Currys. Das interessante Süße-Säure-Spiel der Drinks setzt dem einen erfrischenden Effekt entgegen.

Perfektes Pairing: Limettensaft zu Chilli con Carne oder Lamm, Shrubs und essiggesäuerte Softdrinks zu Pulled Pork oder Wild, grüner Tee zu Meeresfrüchten.

SAMTIG & ÜPPIG ●

Für Säfte auf Basis alter Apfelsorten, süßlicher Gemüse oder kräftiger Beeren, die mild temperiert mit warmen Aromen kommen. Die tiefen Aromen von Honig, Birnen, Feigen und Cassis harmonisieren besonders mit sehr würzigen Speisen wie kräftige Fischgerichte, Kalbfleisch, Speck, Wurst, Camembert oder Wildgerichte.

Perfektes Pairing: Saft der Scheurebe mit Petersilie zu Entenbrust oder luftgetrocknetem Schinken, Quittensaft mit Thymian zu Krustentieren, Elstar-Apfelsaft zu Risotto oder Speck.

KRAFTVOLL & WÜRZIG ●

Kraftvolle, tanninhalige Getränke mit Noten von Walnüssen, Hopfen, Brombeeren oder schwarzem Tee und tiefen herben Aromen, die einen breiten Geschmack bilden. Die kräftigen Aromen sind auf Augenhöhe mit den starken Noten von dunklen Fleischsorten, geräuchertem Fisch und luftgetrocknetem Schinken.

Perfektes Pairing: Pu-Erh-Tee zu Stew, geräucherter Lapsang Souchong Tee zu gegrilltem Fleisch oder Gemüse, Johannisbeersaft zu Weichkäse oder Braten.

Alternative beverage accompaniment with its abundance of aromas is not just a trend but also the conscious decision to experience a specific taste. Individually created drinks or juices are just as suited for alcohol-free FOOD PAIRING as are trendy beverages, high-quality teas and flavoured water.

As with wine glasses, the forms of our PAIRING SELECTION are based upon the character and style of a drink. A flavoured water or a tangy water kefir best retains its fresh lightness in a tall goblet, while roasted tea with strong aromas requires a round-bellied form to allow its full repertoire of tastes to unfold. Style and form of the PAIRING SELECTION follow four fundamental worlds of aroma, thus encompassing a wide spectrum.

LIGHT & FRESH ●

Crisp, fresh and full of surprises – these glasses are suited to slender-tasting and lightly sparkling drinks with a hint of aroma from fruits, herbs, flowers and vegetables. Ideal for light meals on warm days, fine Asian dishes, or the distinctly herbed cuisine of Italy.

Perfect Pairing: lightly sparkling water kefir with mushroom dishes, flavoured water (e.g. cucumber/coriander) with fish or poultry, mild kombucha and apple mint with Indian curry.

FRUITY & DELICATE ●

Ideal for drinks with fresh acidity and light sweetness – flavoured with blossoms, nuts and herbs. Interesting dialogue with savoury foods, such as braised meats or Indian curries. The intriguing play of sweet and sour in the beverages is set off by a refreshing effect.

Perfect Pairing: Lime juice with chilli con carne or lamb, shrubs and vinegar-based soft drinks with pulled pork or game, green tea with seafood.

VELVETY & SUMPTUOUS ●

For juices based on old apple varieties, sweet vegetables or strong berries that come mildly tempered with warm flavours. The deep aromas of honey, pears, figs and cassis harmonise especially well with very spicy cuisine such as flavoursome fish dishes, veal, bacon, sausage, camembert or game.

Perfect Pairing: Scheurebe grape juice and parsley with breast of duck, quince juice and thyme with shellfish, Elstar apple juice with risotto or bacon.

FLAVOURSOME & SPICY ●

Expressive beverages high in tannin with notes of walnut, hops, blackberries or black tea and deeply herbed aromas that form a broad taste. The flavoursome aromas are equal to the strong notes of dark meats, smoked fish and dry-cured ham.

Perfect Pairing: Pu-Erh tea with stew, smoked Lapsang Souchong tea with grilled meat or vegetables, currant juice with soft cheese or roast.



LEICHT & FRISCH
LIGHT & FRESH



FRUCHTIG & FEIN
FRUITY & DELICATE



SAMTIG & ÜPPIG
VELVETY & SUMPTUOUS



KRAFTVOLL & WÜRZIG
FLAVOURSOME & SPICY



SIMPLIFY

FÜR EXKLUSIVES FOOD-PAIRING IN MANUFAKTUR-QUALITÄT
FOR EXCLUSIVE FOOD-PAIRING IN MANUFACTURE-QUALITY





ZWIESEL
1872

SIMPLIFY. VIER SENSORISCHE WELTEN, FÜNF FORMEN.

Mundgeblasene Kristallgläser sind für viele Gourmets weltweit ein Synonym für wahre Kennerschaft. Sie bringen feinste Aromen und Texturen besonders zur Geltung. Jedes Glas ist Handwerk pur, einzigartig in seiner Form, filigran und elegant.

Die Konzeptserie SIMPLIFY verfolgt eine besondere Philosophie: Mit nur fünf Grundformen lassen sich alle Getränkestile und Aromen abbilden: LEICHT & FRISCH, FRUCHTIG & FEIN, SAMTIG & ÜPPIG, KRAFTVOLL & WÜRZIG. Einfach und intuitiv kann so passend zum jeweiligen Charakter das entsprechende Glas gewählt werden: Für kräftige Drinks mit Röstaromen eine weit ausladende Form mit viel Raum für die Entfaltung der Aromen. Oder für filigrane, leichte Getränke ein Glas mit engem Kamin für die Bündelung selbst feinsten Nuancen: Entscheidend ist ganz alleine die Funktionalität des Glases.

FOUR SENSORY WORLDS, FIVE SHAPES.

Mouth-blown crystal glasses are the sign of real connoisseurs around the world. They are particularly good at accentuating the finest aromas and textures. Every glass is a piece of pure craftsmanship, unique in its shape, delicate and elegant.

The SIMPLIFY concept series adheres to a special philosophy: every glass is equally suited to a wide range of drinks. This means that all styles and aromas can be represented with just five basic shapes: LIGHT & FRESH, FRUITY & DELICATE, VELVETY & SUMPTUOUS, FLAVOURSOME & SPICY.

It is therefore easy and intuitive to select the right glass for any style of a drink. For powerful drinks with roasting aromas a wide sweeping shape with plenty of room for aromas to unfold. Or for delicate, light drinks, a glass with a narrow shaft for bundling even the most distinguished nuances: purely the function of the glass is decisive.

SIMPLIFY



"UNSERE ALKOHOLFREIEN JINES WERDEN WIE EIN KLASSISCHES GERICHT AUFGEBAUT. SO KOMMT FEINE SÄURE MIT AROMATISCHEM MALZ INS GESPRÄCH. ODER ROSE MIT LITSCHI UND PONDICHERY PFEFFER. DAS PASST PERFEKT ZU MEINER KULINARIK."

"OUR ALCOHOL-FREE JINES ARE COMPOSED LIKE A CLASSIC DISH. FINE ACIDITY CONVERSES WITH AROMATIC MALT. OR ROSE WITH LYCHEE AND PONDICHERY PEPPER. THE PERFECT ACCOMPANIMENT FOR MY CULINARY ART."

Tim Raue,
Sternkoch und Gastronom
Star Chef and Gastronomer
www.tim-raue.com



LEICHT & FRISCH
LIGHT & FRESH



1369 / 2
SIMPLIFY
LEICHT & FRISCH
LIGHT & FRESH
119 928

FRUCHTIG & FEIN
FRUITY & DELICATE



1369 / 77
SIMPLIFY
LEICHT & FRISCH: SEKT*
LIGHT & FRESH: SPARKLING*
119 930



1369 / 1
SIMPLIFY
FRUCHTIG & FEIN
FRUITY & DELICATE
119 926



TIM RAUE | JINES

SAMTIG & ÜPPIG UND KRAFTVOLL & WÜRZIG
VELVETY & SUMPTUOUS AND FLAVOURSOME & SPICY

		
1369 / 140	1369 / 130	1369 / 42
SIMPLIFY	SIMPLIFY	SIMPLIFY
SAMTIG & ÜPPIG	KRAFTVOLL & WÜRZIG	ALLROUND
VELVETY & SUMPTUOUS	FLAVOURSOME & SPICY	ALLROUND
119 934	119 932	120 641



PAIRING SELECTION. NONALCOHOLIC FOOD-PAIRING. 9

EXKLUSIV VON TIM RAUE: NEUE DRINKS

EXCLUSIVE FROM TIM RAUE: NEW DRINKS



LEICHT & FRISCH

LUNG CHING/WEISSE TRAUBE/INGWER

LIGHT & FRESH

LUNG CHING/WHITE GRAPE/GINGER

8g Lung Ching Tee | 8g Lung Ching Tea

800ml Wasser (Evian) | 800ml Water (Evian)

50g Honig | 50g Honey

Wasser mit Honig aufkochen und den Lung Ching Tee 5 min. darin ziehen lassen. Passieren und mit den untenstehenden Zutaten auffüllen.

Bring water and honey to a boil and let the Lung Ching tea steep in it for 5 minutes. Strain and fill with the ingredients below.

320ml Ginger Beer | 320ml Ginger Beer

60ml Lemonsquash | 60ml Lemonsquash

8ml Limettensaft | 8ml Lime Juice

900ml Weisser Traubensaft | 900ml White grape Juice
(Alain Maillard Chardonnay)

Ingwer dazugeben und diesen über Nacht darin ziehen lassen, am nächsten Tag alles durch ein Tuch passieren.

Add ginger and steep overnight. Strain through a cloth the next day.

50g Ingwer (geschält und kleingeschnitten)

50g Ginger (peeled and minced)

FRUCHTIG & FEIN

JAPANISCHE GURKE/STAUDENSELLERIE & YUZU

FRUITY & DELICATE

JAPANESE CUCUMBER/CELERY & YUZU

750ml Gurkensaft (ca. 1kg Gurken mit Schale entsaftet und durch ein Tuch passiert)

750ml Cucumber Juice (approx. 1kg cucumber with peel juiced and strained through a cloth)

700ml Granny Smith Apfelsaft (1kg Boiron Grünes Apfelpürree durch ein Tuch passiert)

700ml Granny Smith Apple Juice (1kg Boiron green apple purée strained through a cloth)

200ml Staudenselleriesaft (ca. 400g Staudensellerie entsaftet und durch ein Tuch passiert)

200ml Celery Juice (approx. 400g celery juiced and strained through a cloth)

30ml Yuzusaft | *30ml Yuzu Juice*

280ml Lemonsquash | *280ml Lemonsquash*

Alles zusammen mischen.

Mix ingredients.

SAMTIG & ÜPPIG
APRIKOSE/PASSIONSFRUCHT
& FERMENTIERTER REIS
VELVETY & SUMPTUOUS
APRICOT/PASSION FRUIT
& FERMENTED RICE

700ml Aprikosensaft (Van Nahmen Aprikosennektar)
700ml Apricot Juice (Van Nahmen Aprikosennektar)

100ml Passionsfrucht-Pürree. *100ml Passion Fruit Purée*
200ml Lemonaid Passionsfrucht. *200ml Lemonaid Passion Fruit*
270ml Ginger Ale. *270ml Ginger Ale*
700ml Glutinius Ricedrink. *700ml Glutinous Rice Drink*
30g Zucker. *30g Sugar*

Alles zusammen mischen.
Mix ingredients.

KRAFTVOLL & WÜRZIG
PFLAUME/TAMARINDE &
MADAGASKAR-PFEFFER
FLAVOURSOME & SPICY
PLUM/TAMARIND &
MADAGASCAR-PEPPER

1,5l Pflaumensaft (Van Nahmen Haus Zwetschge)

1,5l Plum Juice (Van Nahmen Haus Zwetschge)

400ml Roter Traubensaft (Van Nahmen Dornfelder)

400ml Red Grape Juice (Van Nahmen Dornfelder)

15g Madagaskar-Pfeffer

15g Madagascar Pepper

Tamarindensirup

Tamarind Syrup

Alles zusammen mischen und den Pfeffer über Nacht darin ziehen lassen, dann durch ein Tuch passieren und mit Tamarindensirup abschmecken.

Mix ingredients together and allow the pepper to steep in the mixture overnight. Then strain through a cloth and add tamarind syrup to taste.



SENSA

DAS AROMA ENTSCHIEDET.
LET THE AROMA DECIDE.





SCHOTT
ZWIESEL

Tritan® protect

SENSA.

FOOD PAIRING BESONDERS ELEGANT

Mit SENSEA wird der Genuss zeitgemäßer Getränke ganz einfach, denn jede Glasform passt exakt zu einem Aromenstil. So können mit nur fünf Formen alle wichtigen Stilisten und Geschmacksdimensionen von Getränken abgebildet werden. Jedes Glas steht dabei für eine besondere Charakteristik und ein ganz typisches Aromenspiel - und dabei spielt es keine Rolle, ob es sich um einen prickelnden Kefir oder einen Tee mit Röstaromen handelt. Entscheidend sind ganz alleine Charakter, Aroma, Duft und Geschmack.

Leichte Drinks wie aromatisiertes Wasser oder Limonade mit feiner Kohlensäure fühlen sich in SENSEA LEICHT & FRISCH mit schmalem Kamin am wohlsten. SENSEA KRAFTVOLL & WÜRZIG ist mit seiner ausladenden Form ein perfekter Begleiter für kräftige Getränke mit viel Aroma. Die dünnwandige, filigrane, modern gestaltete Serie wird aus dem besonders bruchfesten **Tritan®**-Kristallglas bei uns im Bayerischen Wald gefertigt.

SENSA.

FOOD-PAIRING IN AN ELEGANT STYLE

SENSEA takes the complexity out of modern enjoyment because every glass shape fits exactly one aroma. The five glass shapes therefore cover different styles of drinks. Each glass has particular characteristics in a typical aroma range, regardless of whether you are serving a lightly sparkling water kefir or a tee with tasty roasted aroma. Only the character, aroma, flavour and taste decides.

*Light drinks such as flavoured water or fine sparkling lemonades are most at home in SENSEA LIGHT & FRESH with its narrow wall. SENSEA STRONG & SPICY with its sweeping shape is a perfect companion for expressive drinks with strong flavors. The thin-walled, filigree series in modern design is made from the especially break resistant **Tritan®** crystal glass in our Bavarian Forest factory.*

SENSA



"PAIRING MIT INDIVIDUELL AUF DIE SPEISEN ABGESTIMMTEN ALKOHOLFREIEN GETRÄNKEN ERMÖGLICHT EIN PERFEKTES GENUSSERLEBNIS: AROMEN VOM TELLER FINDEN SICH IM GLAS WIEDER - GETRÄNK UND SPEISE ERGÄNZEN SICH SO GEGENSEITIG. ES GILT: ALLES KANN, NICHTS MUSS. ES GIBT KEINE REGELN WIE BEIM WEIN, HIER KANN MIT AROMEN GESPIELT WERDEN, MIT DER TEMPERATUR UND MIT DEN ZUTATEN."

"PAIRING WITH ALCOHOL-FREE BEVERAGES SPECIALLY CREATED TO ACCOMPANY THE DISHES RESULTS IN ABSOLUTE PLEASURE. AROMAS FROM THE PLATE ARE REFLECTED IN THE GLASS - BEVERAGE AND DISH COMPLEMENT ONE ANOTHER PERFECTLY. THE KEY: EVERYTHING CAN, NOTHING MUST. UNLIKE WINE, THERE ARE NO RULES. PLAY WITH AROMAS, WITH TEMPERATURE, AND WITH INGREDIENTS."

Nicole Klauss,
Autorin und Gastroberaterin
Author and gastronomy consultant
www.neuetrinkkultur.de



LEICHT & FRISCH
LIGHT & FRESH

		
8890/2	8890/77	8890/42
SENSA	SENSA	SENSA
Leicht und Frisch Light and Fresh	Leicht und Frisch: Sekt* Light and Fresh: Sparkling*	Universal Allround
120 588	120 591	120 590

* mit Moussierpunkt
with effervescence point



NICOLE KLAUSS | NEUE TRINKKULTUR
| NEW DRINKS CULTURE

FRUCHTIG & FEIN
FRUITY & DELICATE



8890/1
SENSA
Fruchtig und Fein
Fruity and Delicate
120 586

SAMTIG & ÜPPIG
VELVETY & SUMPTUOUS



8890/140
SENSA
Samtig und Üppig
Velvety and Sumptuous
120 595

KRAFTVOLL & WÜRZIG
FLAVOURSOME & SPICY



8890/130
SENSA
Kraftvoll und Würzig
Flavoursome and Spicy
120 593



Foto: Nils Hasenau für Tim Raue

BISTRO LINE

BISTRO LINE

DESIGN UND FUNKTIONALITÄT.
DESIGN AND FUNCTIONALITY.

SCHOTT
ZWIESEL

Tritan®
International patent



PERFEKTES PAIRING. *PERFECT PAIRING* SAMTIG & ÜPPIG. *VELVETY & SUMPTUOUS*

Ein samtig-weicher Cocktail als Pairing zum Dessert oder einer üppig-asiatischen Umami-Küche.
A velvety-soft cocktail suited for pairing with dessert or sumptuous Asian Umami cuisine.

40ml Rhabarber-Püree
40ml Rhubarb Purée

5 Blatt Basilikum
5 Basil Leaf

20ml weißer Pfirsichsirup
20ml White Peach Syrup

200ml Wasser mit Kohlensäure
200ml Sparkling Water

Basilikum mit Pfirsichsirup und Rhabarber-Püree andrücken und mit Eiswürfel shaken. Durch ein Feinsieb ins Glas geben und mit Eiswürfeln und Wasser auffüllen.

Press basil with peach syrup and rhubarb purée and shake with ice cubes. Strain into a glass through a fine sieve and fill with ice cubes and water.

PERFEKTES PAIRING. *PERFECT PAIRING* FRUCHTIG & FEIN. *FRUITY & DELICATE*

Ein eleganter und fruchtiger Teecocktail passt perfekt zu hellem Fleisch und Fisch.
An elegant and fruity tea cocktail that goes perfectly with white meat and fish.

30ml Yuzu-Püree
30ml Yuzu Purée

20ml frischer Limettensaft
20ml Fresh Lime Juice

4-5 dünne Scheiben Ingwer
4-5 Thin Slices Ginger

4-5 Blatt Minze
4-5 Mint Leaves

200 ml Grüner Tee (erkaltet)
200ml Green Tea (chilled)

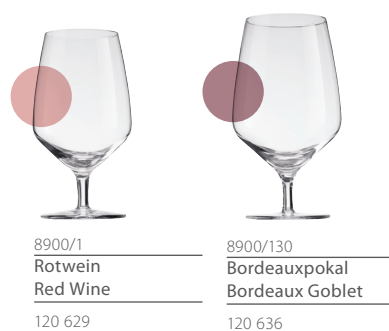
Alle Zutaten außer den Tee zusammen andrücken und mit Eiswürfeln shaken. Durch ein Feinsieb ins Glas geben und mit Eiswürfeln und Grüntee auffüllen.

Press all ingredients together except for the tea and shake with ice cubes. Strain into a glass through a fine sieve and fill with ice cubes and green tea.

LEICHT & FRISCH / FRUCHTIG & FEIN
LIGHT & FRESH / FRUITY & DELICATE



SAMTIG & ÜPPIG / KRAFTVOLL & WÜRZIG
VELVETY & SUMPTUOUS / FLAVOURSOME & SPICY



Lisa & Aaron Adam,
ÄDÄM'S Cocktailerie & Lounge



ZWIESEL KRISTALLGLAS



Zwiesel®
ZWIESEL KRISTALLGLAS AG
Dr.-Schott-Straße 35
D - 94227 Zwiesel
Fon +49 (0) 99 22. 98 - 0
Fax +49 (0) 99 22. 98 - 300
www.schott-zwiesel.com
shop.zwiesel-kristallglas.com



Order-Nr. 120774 – 2018 / Technische Änderungen vorbehalten / Technical details are subject to change
Fotografie: Holger Alrbich, Florian Bolk, Frank Jerke