

# KRUG

CHAMPAGNE

## **KRUG x PEPPER**

Das Krug „Single Ingredient“-Konzept stellt jedes Jahr ein anderes Lebensmittel, eine Zutat oder ein Gewürz in den Mittelpunkt seiner Kooperationen mit den unterschiedlichsten Köchen und Restaurant-Chefs. Nach der Kartoffel, dem Ei, Pilz und dem Fisch, setzt das Champagnerhaus in diesem Jahr seine Leidenschaft für raffinierte Geschmackskompositionen fort: 2019 dreht sich bei Krug alles um „Pepper“ – was in diesem Fall die gesamte variationsreiche Palette von Chilischoten über Pfeffer bis hin zur Paprika bedeutet.

### **DIE PAPRIKA – EINE ZUTAT, DIE ÜBERRASCHT**

13 Krug-Ambassadeure erkundeten gemeinsam mit Krug Kellermeister Eric Lebel auf einer Reise nach Oaxaca in Mexico die unzähligen Formen und Variationen der Paprika. Ein Gemüse, von dem es heute über 50.000 Sorten gibt und unzählige Inspirationen bietet, um in der Küche interpretiert zu werden.

Entstanden ist daraus ein lesenswertes und unterhaltsames Buch „Rock Pepper Scissors“, das die Kreativität und Freude, die die Paprika, mit sich bringt, widerspiegelt. Entdecken Sie die zahlreichen Kombinationsmöglichkeiten, von exquisiten Gourmetgerichten bis hin zu überraschenden, simplen aber hochwertigen Geschmackskompositionen unserer 13 Küchenchefs.

Für Krug hat der deutsche Sternekoch Hendrik Otto seine Spezialität „Schwäbischer Zwiebelrostbraten“, neu interpretiert und klassische Zutaten mit mexikanischen Jalapeño- und Habanero-Chilis kombiniert. Für ihn ist Kochen eine Sprache, die Menschen verbindet und unvergessliche Momente schafft, wie die Champagner aus dem Haus Krug.

Speziell für Krug Rosé hat Spitzenkoch Tim Raue das besondere Geschmackserlebnis einer Mazara Garnele gepaart mit Pondicherry Rosé Pfeffer und Wasabi kreiert.

Genießen Sie ab sofort bis Oktober 2019 ein Krug x Pepper Signature Gericht bei unseren Krug-Ambassadeuren Hendrik Otto und Tim Raue:



#### **Lorenz Adlon Esszimmer**

Unter den Linden 77  
10117 Berlin

#### **Restaurant Tim Raue**

Rudi-Dutschke-Straße 26  
10969 Berlin

**Die Krug Grande Cuvée 167ème inklusive eines „Rock Pepper Scissors“ Buchs ist ab sofort zum Preis von 175€ (UVP) auf [www.clos19.com](http://www.clos19.com) erhältlich.**

#### **Kontakt**

Alexa Agnelli | [alexa.agnelli@moethennessy.com](mailto:alexa.agnelli@moethennessy.com) | Tel. +49 (0) 89 99421-140  
Tatjana Steininger | [tsteininger@moethennessy.com](mailto:tsteininger@moethennessy.com) | Tel. +49 (0) 89 99421-141