

## KRUG x RICE

Von der klassischen Kartoffel, über das bescheidene Ei bis hin zur einfachen Zwiebel – jedes Jahr würdigt das Champagnerhaus Krug eine zunächst simpel wirkende Zutat. Gemeinsam mit Kellermeisterin Julie Cavil entwerfen internationale Spitzenköche kreative Rezepte, die das Facettenreichtum des jeweiligen Lebensmittels widerspiegeln und zu einem Glas Krug Grande Cuvée oder Rosé passen.

### REIS, DAS KULINARISCHE CHAMÄLEON

In diesem Jahr würdigt die Maison Krug den Reis, ein globales Symbol für Nahrung und Lebenskraft. Passend dazu lud das Champagnerhaus zum ersten Mal sein internationales Netzwerk von Krug Ambassade-Köchen dazu ein, an einem gemeinsamen Kochbuch mitzuwirken. Daraus entstanden 75 Rezepte, die von Italien bis nach Japan führen und von den Kulturen, der Heimatorte und den persönlichen Erfahrungen der Köche inspiriert sind.



### RICE HERE, RIGHT NOW – DAS ERSTE KRUG KOCHBUCH



Mehr als 75 brillante Spitzenköche aus 26 Ländern, darunter aus Deutschland Christian Bau und Tim Raue, Anne-Sophie Pic aus Frankreich, Michael Cimarusti aus den USA und der japanische Sternekoch Hiroyuki Kanda, rücken den Reis ins Rampenlicht und laden im exklusiven Krug x Rice Kochbuch „Rice Here, Right Now“ zu einer kulinarischen Weltreise ein. So entwickelte Chef Christian Bau beispielsweise eine exquisite Komposition aus Langustinen, der besonderen Reisart Koshihikari und Dashi Beurre Blanc. Zu Ehren von sieben Jahren Krug x Single Ingredient wählten die Köche jeweils aus sieben Themen aus, die von Fingerfood und vegetarischen Gerichten bis hin zu Desserts mit Reis reichen und zeigen, wie wunderbar die Vielseitigkeit des Reis das sensorische Erlebnis einer Krug Grande Cuvée oder Krug Rosé ergänzt.

**Das Kochbuch „Rice Here, Right Now“ gibt es ab sofort exklusiv beim Kauf einer Krug Grande Cuvée 170ème Édition über Clos19.com mit dem Gutscheincode KRUGRICE dazu. Die Krug Grande Cuvée 170ème Édition ist für 227 Euro (UVP) auf Clos19.com erhältlich.**

#KrugxRice #KrugLovers #KrugChampagne

#### Kontakt

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