



Zwei Bündner riechen gut Claudio Zier (l.) und Patrick Stebler und ihr Bündner «Terra».

GRAUBÜNDEN IM FLAKON

Zwei Bündner Freunde haben sich ihren Traum erfüllt und eigene Parfums kreiert. Sie fangen die Natur Graubündens ein.

Zwei Bündner Schulfreunde vor zehn Jahren an der Parfum-Messe in Florenz, beide an der Schwelle zum magischen Alter 50: Claudio Zier und Patrick Stebler, Ersterer Banker, Letzterer mit eigener Parfümerie in Chur. Alle Zutaten da, um den Traum von eigenen Parfums ins Leben zu rufen - statt sich Sportwagen, Harley oder eine Erneuerung persönlicher Art zu suchen. Und so haben die beiden mit ihrem Brand Odur eine «olfaktorische Hommage an Graubündens» gestartet. Fünf Düfte sind es inzwischen, alle sehr speziell, unverwechselbar, aus 80 Prozent natürlichen Inhaltsstoffen und davon wiederum 30 Prozent ätherischen Ölen, alle werden in der Schweiz hergestellt. Die Optik passt zur klaren Ausrichtung und zur naturnahen Philosophie: Alle Düfte treten in puristischen gestalteten, transparenten Flakons an, es gibt nur eine Grösse, 75 ml für 260 Franken. Wir mochten, jedenfalls für erdig-maskuline Herren, den Duft «Terra» am liebsten; interessant sind alle. Im Onlineshop auf der Odur-Website lassen sich Samples mit kleineren Proben aller Düfte ordern. Das riecht nach Schweiz!

AN DER BAR mit Feintrinker Peter Jauch

Klassiker im Gefrierfach

Gespräche, die etwas verändern, sind selten. Doch vor Kurzem durfte ich mit Dr. Anne Brock, Master-Destilliererin der Marke Bombay Sapphire, ein Interview führen. Sie erzählte mir, dass ihr liebster Cocktail der Dry Martini sei. Sie habe deshalb zu Hause im Gefrierfach ihres Kühlschranks in einer Gin-Flasche bereits einen perfekten Dry Martini gemixt für den Fall, dass sie abends noch Lust auf einen Drink bekomme. Nach dem Austausch mit Anne musste auch bei mir der perfekte Dry Martini ins Gefrierfach. Gin und Wermut im Verhältnis 5:1 in die Flasche, fertig. Wichtig ist, dass Sie einen klassischen, wacholderlastigen Gin verwenden. Und nicht vergessen, etwa 13 Prozent Wasser mit in die Flasche zu geben, denn bei der klassischen Zubereitung des Dry Martini entsteht durch die Eiswürfel genau diese Verwässerung.



Rezept 5 cl Gin, etwa Sipsmith oder Hepple, 1 cl Wermut, zum Beispiel Noilly Prat Dry. Beides rühren oder in einen Shaker werfen.

Zeitmaschinen

von Iris Kuhn-Spogat



Hoch zum Mond

2016 hat der Uhrendesigner Claudio D'Amore entschieden, bei seiner Arbeit fortan auf Nummer sicher zu gehen und mechanische High-End-Uhren nicht im stillen Kämmerlein zu entwickeln, sondern unter Einbezug der Community (sie ist inzwischen auf 500 000 Mitglieder angewachsen). Zudem verspricht er, in Bezug auf Herkunft der Komponenten, Produktion, Kosten und Preise mit offenen Karten zu spielen. Das Geschäftsmodell ist simpel: Produziert wird, was vorbestellt und vorausbezahlt ist. Vor fünf Jahren sind dabei das erste Manufakturwerk und - wen wunderts? - auch einige spannende Uhren herausgekommen. Der sperrige Markenname Code41 ist unter Uhrenfans jedenfalls kein No-Name mehr.

Zum Auftakt des neuen Jahres lanciert D'Amore das Gemeinschaftswerk Moon Inception, sein erstes Modell mit Mondphase und das erste, das auch mir gefällt, unter anderem wegen der Gestaltung und der Anordnung von Mondphase und Datum sowie wegen des Retrotouches, des gewölbten Saphirglases und des gelochten Uhrenbands. Das Automatik-Manufakturkaliber ist auf Wunsch (und gegen einen Aufpreis) auch mit COSC-Zertifikat bestellbar. Aufgelegt wird die Moon Inception in drei Farbvarianten. Die schönste: All Black.



Code41 Moon Inception All Black
Gehäuse: 41,5 mm;
Werk: C41-MP;
Preis: ab 3295 Fr.