

# THE TASTE

Ausgabe 01/2017

DAS TRENDBAROMETER

SAHM



## DRINKING JARS

### Mehr als Marmelade

Warum Vorratsgläser auch in der Gastronomie so erfolgreich sind.

*Why canning jars have become so successful in catering.*

## FOOD PAIRING

### Das passt!

Über die wachsende Bedeutung von Bier als Speisenbegleiter.

*About the growing significance of beer as an accompaniment to food.*

## TASTEDESIGN® SOMMELIERBOX

### Taste the Taste

Verkostungsgläser von Experten für Experten. Jetzt erhältlich!

*Degustation glasses for experts by experts. Available now!*

TRENDTHEMA DRINKING JARS

## Hipper Hochgenuss aus dem Vorratsglas.



### Hip drinks from canning jars.

The drinking jar trend has won more followers in less time than anything else in recent decades. In lifestyle magazines and food blogs, and in the hippest cocktail bars from New York to Singapore – wherever you go you can admire and enjoy off-the-wall creations and classics in these (dare we say it) slightly potty vessels – with or without handles.

### Ob Cocktail, Longdrink, Smoothie, Kaffee oder Softdrink, ob Dessert, Salat oder Suppe – ein Drinking Jar ist »one size fits all«.

But what's the secret to their success? And how can caterers make the best use of these trendy jars? Jars, more than most glasses, are laden with values, statements and meanings. They're about creativity and nonconformity: if you drink from a canning jar, then it's all about the content. These thick-walled jars are strong and solid, which automatically gives you a sense of quality. Sustainability is another obvious feature – they're reusable and have a do-it-yourself feel to them. Another success factor which appeals especially to any bar, club and restaurant owner is their stylistic diversity. Cocktail, long drink, smoothie, coffee or soft drink, dessert, salad or soup – one size of drinking jar really does fit all. Stylistically above it all, the drinking jar epitomises understatement, giving precedence to the content rather than the vessel itself.

Drinking jars are now available in SAHM's renowned quality. With custom decor by SAHM, drinking jars offer their own, extra individuality.

Kein Glastrend der letzten Jahrzehnte hat in so kurzer Zeit so viele Fans gewonnen wie das Drinking Jar. Nicht nur in Lifestyle-Magazinen und Foodblogs, auch in den angesagtesten Cocktail-Bars von New York bis Singapur kann man ausgefallene Kreationen und Klassiker in den irgendwie verrückten Marmeladengläsern – mit oder ohne Henkel – bewundern und genießen. Aber was ist das Erfolgsgeheimnis der Jars? Und wie kann man als Gastronom die angesagten Gläser für sich am besten nutzen?

### Es geht um Design und frische Ideen, aber auch um Nachhaltigkeit.

Wie kaum ein anderes Glas symbolisieren die Jars gleich eine ganze Reihe von Werten, sie sind aufgeladen mit Statements und Bedeutung. Da geht es um Kreativität und Unangepasstheit: Wer seinen Drink aus dem Vorratsglas nimmt, fokussiert sich nur auf den Inhalt. Die dickwandigen Jars sind solide und stabil, was unwillkürlich ein Gefühl von Wertigkeit vermittelt. Auch Nachhaltigkeit ist ein Thema – die Wiederverwendbarkeit von Vorratsgläsern und der Charme der Do-it-Yourself Anmutung liegen auf der Hand.

Ein weiterer Erfolgsfaktor, und der dürfte auch den letzten Bar-, Club- und Restaurantinhaber überzeugen, ist die stilistische Vielseitigkeit der Gläser. Ob Cocktail, Longdrink, Smoothie, Kaffee oder Softdrink, ob Dessert, Salat oder Suppe – ein Drinking Jar ist »one size fits all«. Stilistisch über den Dingen, verkörpert das Glas gleichzeitig Understatement und drängt sich nicht in den Vordergrund, sondern lässt dem Inhalt den Vortritt.

Übrigens: Auch in bewährter SAHM-Qualität sind Drinking Jars inzwischen erhältlich. Mit einem eigenen Dekor durch SAHM erhalten die Drinking Jars eine zusätzliche, ganz besondere Individualität.



## FOOD PAIRING ZU ENDE GEDACHT

# Das perfekte Glas zum perfekten Bier zum perfekten Essen!



### The perfect glass for the perfect beer for the perfect meal.

Given the success of craft breweries and revived consumer interest in flavour diversity, testing and experimenting, it was only a matter of time before beer found its way from bars and after-work drinks onto the dining table – not only as a refreshing thirst-quencher, but as a sophisticated, balanced accompaniment to food, which – used correctly – can enhance and complete the nuances of a meal or offer an attractive contrast.

A broader and deeper range of flavours offered by all the new varieties and styles of beers has been the key to this, and more and more guests are actively asking for it, especially in fine dining. There's an enormous amount of potential here, from marketing all the way to carefully composed wine-and-beer menus, but it does present chefs, service managers and sommeliers with the challenge of carefully composing menus and advising diners correctly.

And anyone thinking of the right beer for a particular food has to remember the right glass. If you choose a freshly sparkling beer to take the edge off fat-laden food, or smoky malty notes to highlight sweet meals, you can lose the desired effect by using the wrong shape of glass. So it's good that SAHM offers a compatible range of appropriate and visually appealing glasses for every kind of beer, so that nothing stands in the way of a stylishly laid table and a sophisticatedly composed beer-and-food experience.



Nach dem Erfolg der Craft-Brauereien und der beim Verbraucher wieder erwachten Lust auf Geschmacksvielfalt, Probieren und Experimentieren, war es nur eine Frage der Zeit, bis das Bier den Weg vom Theken- und Feierabendgetränk hin zum Essen finden würde. Nicht nur als erfrischender Durstlöcher, sondern als anspruchsvoller, korrespondierender Speisenbegleiter, der – richtig eingesetzt – die Nuancen der Gerichte gezielt verstärken, abrunden oder auch gerne einen ansprechenden Kontrast bilden kann.

Erst das breitere und tiefere Aromenspektrum der vielen neuen Biersorten und -stile hat diesen Weg ermöglicht, der besonders in der hochwertigen Gastronomie immer öfter vom Gast aktiv angefragt wird. Das bietet enorme Potenziale von der Vermarktung bis hin zum fein komponierten Wein-Bier-Menü, stellt aber Küchenchefs, Serviceleiter und auch Sommeliers vor die Herausforderung einer sorgfältig erarbeiteten Komposition und fachlich korrekten Beratung des Gastes.

### Auch beim Thema Food Pairing isst das Auge mit!

Und: Wer über das passende Bier zum Essen nachdenkt, darf auch das passende Glas nicht vergessen. Denn wo frische Kohlensäure fettriche Speisen abmildern soll und wo rauchige Malznoten süße Gerichte betonen, da kann der gewünschte Effekt durch eine falsch gewählte Glasform verloren gehen. Wie gut, dass SAHM für jeden Bierstil eine kompatible Auswahl an geeigneten und optisch ansprechenden Gläsern bietet – so steht dem stilvoll gedeckten Tisch und dem fein herausgearbeiteten Bier-Speisen-Genuss nichts mehr im Wege!

### Food Pairing Guide

<b>REICH AN HOPPEN &amp; HERB</b> <b>FRUCHTIG &amp; SÜSS</b> HOPPY & BITTER / FRUITY & SWEET	 Indian Pale Ale	 Belgian Style Dubble	<b>SCHWEINEFLEISCH</b> PORK	 Wurst, Lende, Terrinen Sausage, Tenderloin, Terrine
<b>FRUCHTIG &amp; WÜRZIG</b> FRUITY & SPICY	 Belgian Style Saison	 Weizenbier	<b>KRUSTENTIERE</b> SHELLFISH	 Muscheln, Hummer, Krabben Scallops, Lobster, Crab
<b>MIT RÖSTAROMEN &amp; DUNKEL</b> ROASTY & DARK	 Schwarzbier	 Irish-Style Dry Stout	<b>GEMÜSE</b> VEGETABLES	 Möhren, Zwiebeln, Pilze Carrots, Onions, Mushrooms
<b>UNTERSCHIEDLICHE VARIANTEN</b> VARIETIES	 English Style Pale Ale	 Belgian Style Tripel	<b>CHEESE</b> KÄSE	 Brie (fruchtig & würzig) Cheddar (hopfenreich & herb) Brie (fruity & spicy) Cheddar (hoppy & bitter)

Einen ausführlichen Food-Pairing-Guide finden Sie unter [www.craftbeer.com](http://www.craftbeer.com)  
 A detailed food pairing guide can be found at [www.craftbeer.com](http://www.craftbeer.com)



VON EXPERTEN – FÜR EXPERTEN:

## Die TasteDesign® Sommelierbox – denn Geschmack ist Formsache.

The TasteDesign® sommelier box – taste is a matter of form.

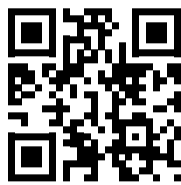
*Which glass does beer taste best in? (a) Slightly bulbous with a tapered opening? Or (b) Wide open at the top? The answer is: it depends. Both of the degustation glasses in our TasteDesign® sommelier box demonstrate very clearly just how much a glass can affect the flavour of a beer – and they offer you many ways of comparing directly.*

*Experience first-hand in our video workshop from World Champion Sommelier 1998, Master of Wine and TasteDesign® expert Markus Del Monego how look, aroma and above all taste of a beer change essentially when enjoyed from variously shaped glassware.*

SIE HABEN NOCH KEINE TASTEDESIGN® SOMMELIERBOX? BESTELLEN SIE IHR TASTING-PAKET!

YOU DON'T HAVE A TASTEDESIGN® SOMMELIER BOX YET? ORDER YOUR TASTING PACKAGE NOW!

[WWW.TASTEDESIGN.DE](http://WWW.TASTEDESIGN.DE)



In welchem Glas schmeckt das Bier am besten?

A) Leicht bauchig und mit nach oben verjüngter Öffnung? Oder B) weit nach oben ausgestellt? Die richtige Antwort lautet: Je nachdem! Die beiden Verkostungsgläser unserer TasteDesign® Sommelierbox beweisen eindrücklich, wie sehr das Glas den Geschmack des Bieres prägen kann – und bieten Ihnen vielfältige Möglichkeiten zum direkten Vergleich.

Erfahren Sie in unserem Videoworkshop hautnah durch den Sommelierweltmeister 1998, Master of Wine und Taste-Design® Experte Markus Del Monego, wie essentiell sich Aussehen, Duft und vor allem der Geschmack eines Bieres durch unterschiedliche Glasformen verändern.

SAHM

## Gläser für Marken.

Als mittelständisches inhabergeführtes Unternehmen ist SAHM mit über 450 Mitarbeitern in Europa, Asien und Amerika einer der weltweit führenden Anbieter von Gläsern für die Getränkeindustrie. Vom regionalen Getränkehersteller bis zum internationalen Konzern – unsere Kunden vertrauen auf das Know-how von SAHM: hohe Kompetenz und fundierte Beratung zur Markenpositionierung, modernes und innovatives Glas- und Dekordesign, verbunden mit überzeugenden Service- und Logistikdienstleistungen.

Follow the customer – Märkte beobachten und sich dort engagieren, wo sich positive Entwicklungen in der Getränke-Industrie ergeben. Das ist seit vielen Jahren die Philosophie des Unternehmens. Ohne dabei unsere Wurzeln zu vergessen. Der Stammsitz in Höhr-Grenzhausen ist und bleibt Kompetenz- und Designzentrum der Unternehmensgruppe.

*As a medium-sized company managed by its owners, SAHM is one of the world's leading suppliers of glasses for the beverage industry, with a total of more than 450 employees in Europe, Asia and America. Our customers, who range from regional drinks manufacturers to international corporations, place their confidence in SAHM's expertise: highly competent, in-depth consulting on brand positioning, modern and innovative glass and decoration designs combined with impressive customer service and logistics departments.*

### The glass for top brands.

*Follow the customer – Monitor markets and get involved wherever positive developments can be seen in the beverage industry. This has been the company's philosophy for many years. And we haven't forgotten our roots. Our headquarter in Höhr-Grenzhausen is and remains the competence and design centre of the corporate group.*



Das SAHM Hochregallager mit Glasfassade an unserer deutschen Firmenzentrale in Höhr-Grenzhausen, Westerwald.

*The Salm high-shelf warehouse with the blue glass facade.*

SAHM GMBH + CO. KG

Westerwaldstraße 13  
56203 Höhr-Grenzhausen  
Telefon: +49 26 24 1 88 0  
E-Mail: [sahm@sahm.de](mailto:sahm@sahm.de)

**SAHM**  
Gläser für Marken

ERFAHREN SIE MEHR: [WWW.SAHM.DE](http://WWW.SAHM.DE)

Bei Anfragen, Rückfragen oder Problemen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Sprechen Sie uns an!

For further information or if you have any questions or problems please do not hesitate to contact us.