VOR DEM ESSEN

Kir Royal

Ein bisschen Glamour hat noch niemandem geschadet, finden wir. Deshalb servieren wir zum Aperitif einen Drink, der wie kein anderer für die feinen Dinge des Lebens steht

Wer vorsichtig eingießt, wird mit lila Wolken belohnt

So einfach wie edel

— Klatschreporter Baby Schimmerlos hatte es wirklich nicht leicht. Immer wieder musste er sich beim Arbeitgeber für seine exorbitanten Spesen rechtfertigen, nicht selten lag es am Champagner. Aber was sollte er auch tun, wenn es in der Münchner Schickeria der Achtziger zum guten Ton gehörte, mit einem „Kir Royal“ anzustoßen? Nicht umsonst benannte Helmut Dietl seine legendäre TV-Serie über den umtriebigen Boulevardjournalisten nach dem beliebten Aperitif und setzte dem Drink damit ein Denkmal. Damals wie heute liegt sein Reiz in der Schlichtheit: Auf 1 cl Crème de Cassis kommen 9 cl Champagner – fertig. Und sollten die Spesen mal wieder zu hoch werden: Ja mei, mit einem guten Crémant schmeckt der „Kir Royal“ auch ganz vorzüglich.

Überzeugt sowohl im „Kir Royal“ als auch für sich: die Cuvée „Fleuron“ Grand Cru von Champagne de la Renaissance. 28,90 Euro über **www.champagne24.de**

Foto: Christian Lohfink; Foodstyling: Raik Holst; Styling: Isabel de la Fuente; Text: Benedikt Ernst; Champagnergläser: Riedel. **Adresse Seite 170**