

*„Während meiner Ausbildung im französischen Restaurant Le Sommelier in Kopenhagen lernte ich zum ersten Mal die Kombination von Blutorange und Chicorée kennen. Damals verstand ich nicht, was das Besondere daran war. Ich hatte Schwierigkeiten, von der Bitterkeit auf die Süße zu kommen, die die beiden miteinander verbinden. Es ist wie bei Kaffee, Blauschimmelkäse und Bier, bei denen einen der Geschmack beim ersten Probieren überwältigen kann. Den Geschmack von Chicorée muss man erst verstehen lernen. Das Gute daran ist, dass es oft genau diese Geschmacksrichtungen sind, die man letztendlich am meisten schätzt.“*

Nicolai

