

..... *Beilage*

THE CIRCLE - SPRING 2021

EDITION NO 01



«Elements» by Atelier Barbara Milo

A TASTE OF LEON'S

WEEKENDZ: Frühstück Extra Large von 10 bis 16 Uhr –

A Breakfast you'll love • **APERÓ & AFTERWORK:** Sparkeling

Delights – Sunrises to end the day • **SPRING FLAVORS:** Fresh from the market - Asparagus • **CLOSE-UP:** Leon's

Burgers – much better than good • **TAKE-AWAY:** Wrapped with Love – Simply to bite • **MENTAL-FOOD:** Enjoy

your time – Games & Gifts • **INSIGHT:** Behind the scene - Tobias Hochstrasser

**HELLO
WORLD!
WE MISSED
YOU.**

.....

**AUF DIESEN MOMENT HABEN
WIR LANGE GEWARTET: WIR
FREUEN UNS, DASS WIR DIE
TÜREN WIEDER FÜR DIE WELT
ÖFFNEN UND ENDLICH DAS
TUN DÜRFEN, WAS WIR LIEBEN:
GASTGEBER SEIN, MENSCHEN
ZUSAMMENBRINGEN UND DAS
LEBEN FEIERN: HERE WE GO -
WELCOME BACK IN LEON'S LOFT!**

Bei allem sind wir ziemlich fleissig
gewesen und haben reichlich Neues
probiert, degustiert und diskutiert, dies
und das korrigiert, professionalisiert und
weiterentwickelt im Takt: Ob Weekendz,
Apéro&Afterwork, unsere Frühlingskarte
oder der saftige Burger «Italian» -
es gibt jede Menge guter Neuigkeiten -
und jetzt ist es an der Zeit dafür.
My dear ones, let's rock and enjoy, what
we missed, have fun and look forward to
Feel Good Food and Feel Good Drinks!
We are happy to see you - with a loving
smile,

Adjani & Ihr Team vom Leon's Loft

.....



Weekendz

- Frühstück Extra Large von 10 bis 16 Uhr -

EASY LIKE SUNDAY MORNING

Ein Frühstück im Leon's ist immer eine Offenbarung, aber wer hat schon unter der Woche die Zeit? Deshalb und eigens dafür gibt es die Weekendz bei uns - eine besondere Auswahl internationaler Köstlichkeiten zum Morgen - Croissants, Cinnamon Buns und Strawberry Bostocks, Müsli, Joghurt, Porridge, frische Früchte, und, und, und... ab 12 Uhr natürlich auch Hauptgerichte. Jeden Samstag und Sonntag von 10 bis 16 Uhr, für frühe Vögel, die mit der Sonne aufstehen, und für Murmeltiere, die sich lieber noch zweimal umdrehen. Man gönnt sich ja sonst nichts...

.....

**WENN ES ETWAS GIBT, DAS BEI EINEM
AUSGEDEHNTEN FRÜHSTÜCK NICHT
FEHLEN DARF, DANN IST ES: DAS EI.
CELEBRATE IT WITH US - IN ALLEN VARIATIONEN UND
INTERNATIONAL! GEKOCHT, GERÜHRT
UND GESPIEGELT, POCHIERT ALS EGG BENEDICT,
KÖSTLICH GEFÜLLT ALS OMELETT ODER AUCH SÜSS ALS
AMERICAN PANCAKE.
IT'S UP TO YOU - MAKE YOUR CHOICE.**

.....



**BIS ZUR VOLLSTÄNDIGEN
WIEDERERÖFFNUNG UND
RÜCKKEHR IN DIE NORMALITÄT
IST UNSERE WEEKENDZ KARTE
ETWAS KLEINER: WIR BITTEN
UM VERSTÄNDNIS DAFÜR.**

AMERICAN PANKCAKE SWEET DREAMS

.....

Der klassische American Pancake ist kleiner, dicker und luftiger als seine europäische Verwandtschaft. Wir präsentieren ihn mit Ahornsirup oder Früchtekompott als short-Stack - heisst: in der kleinen Version dreistöckig gestapelt.

EGGS BENEDICT EVERYBODY'S DARLING

.....

In Amerika und in England hochgeschätzt, in der Schweiz ein Trend und - mit Verlaub - auch ein veritables Katerfrühstück, wenn es das einmal braucht.

NORSK CROISSANT FISHERMAN'S FRIEND

.....

In Trondheim entdeckt und fluxx adaptiert: Knusprig crosse Butterblätter, mit reichlich Creamcheese und Rauchlachs gefüllt. Rettich, Radiesli und Brunnenkresse sorgen für appetitliche Farbtupfen und das geschmackliche Wow. You'll love it.

APERRO & AFTERWORK

- Sparkeling Delights - Sunrises to end the day -

BORN IN VENICE, REFINED IN SWITZERLAND

EIN GUT GEMACHTER SPRIZZ IST DIE SONNE, ABER: IHN TRENNEN WELTEN VON EINEM SEHR GUTEN! WIR LIEBEN DEN PRICKELNDEN «VENEZIANO» IN DREI TEMPERAMENTEN UND SETZEN DABEI AUF ECHTE SCHWEIZER SPIRITS UND EINEN EINZIGARTIGEN GESCHMACK.

Prosecco, Sodawasser und ein aromatischer Geist - das sind die drei Komponenten für einen Sprizz. Die Qualität der Spirituosen, die Spritzigkeit des Proseccos und die Komposition des Aperitifs oder Likörs sind dabei wesentlich für das Ergebnis. Säure und Süsse sollten ausbalanciert sein und sich angenehm entfalten. Cheers!



LEON'S HOUSE SPRIZZ

erfrischende Zitrusfrüchte, ein Anklang von Exotic - der Rest ist Magie.

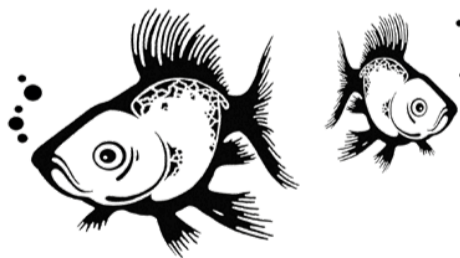
You want to know the secret? No way, my Dear.

MOUNT RIGI SPRIZZ

vollmundig mit raffinierten Alpenaromen, Noten von dunkler Kirsche und feinerherben Kräutern sowie ein Hauch Zitronenmelisse. Crazy good.

GISELLE SPRIZZ

leicht herb mit fruchtiger Kernobst-Note und Aromen von Quitte, Ingwer und Limette. Lady like!



Tasty Companions

- From poor man's food to specialty -

JAHRGANGSSARDINEN DELIKATESSEN AUS DER BÜCHSE

Jahrgangssardinen sind der Sage nach über das Engadin in die Schweiz gelangt. Ob dies die einzige Wahrheit ist, da legen wir uns nicht fest, aber mit Bestimmtheit in einem anderen Punkt: Diese Luxuskonserve ist kulinarisch die volle Wucht. Die Boote schwärmen eigens dafür im September aus, denn um diese Zeit sind Grösse und Fettgehalt der kleinen Heringe ideal. Sie werden direkt nach dem Fang am Morgen verarbeitet und locker gelegt, damit das hochwertige Olivenöl die Fische in ihrer Dose bestmöglich umspült und durchdringen kann. Das macht sie besonders aromatisch, - und einfach mit Brot und Zitrone serviert unbedingt empfehlenswert.

PAPAS ARRUGADAS SALZIGE SCHRUMPELKARTOFFELN

Diese Kartoffeln sind eine kanarische Spezialität: Sie werden in sehr salzigem Wasser gekocht, mit einer feinen Salzkruste und klassisch mit Mojo Rojo oder Mojo Verde - einer Sauce aus Olivenöl, Knoblauch, Pfeffer und Chili oder grüner Paprika und reichlich Petersilie - serviert. Die runzlige Schale wird mitgegeben, das macht die Geschichte unkompliziert. Unsere Papas Arrugadas sind das Ergebnis unpräntiöser Fusion Cuisine und geben dem Gericht eine geerdete Heimatnote: Wir ersetzen die Mojo Verde mit einem Pesto aus Rübli-Grün und bleiben damit farblich korrekt. Ein frischer Weissler oder ein gehaltvoller Roter dazu - perfekt.

SPRING FLAVORS

- Fresh from the Market -

READY FOR THE BEST ASPARAGUS OF YOUR LIFE?

.....

Ran an das Saisongemüse - Frühling bei uns im Leon's heisst: Spargel satt, raffiniert interpretiert und mit köstlichen Zuspielern immer wieder anders aufgelegt. Die Rezepturen dafür haben wir mit viel Spass an der Freude entwickelt und gemeinsam im Team mit Mehrheitsbeschluss für die Karte ausgewählt. Da wir allerdings fortlaufend mit neuen Ideen beschäftigt sind, heisst es am besten nicht zu lange warten, denn diese hier sind: zeitlich limitiert.

Mit Kreativität und internationalen Anleihen auf den Punkt zubereitet, lassen sich die beliebten Klassiker auf geschmackvollste Weise immer wieder anders entdecken - ob grün oder weiss, warm oder kalt, als Vorspeise oder Hauptgericht. Der Genuss hat seine Zeit - von April bis zum 24. Juni; dann heisst es, die Böden für das nächste Jahr schonen, und weil wir echte Genussmenschen sind, halten wir uns daran. Punkt.

SNEAK A PEAK *Seasonal* TEAM SUGGESTION

SNACK BITES 10.5
Grüner Spargel frittiert | Mayo-Dip

BUFALA & ASPARAGI VERDI 18
Bufala | Grüner Spargel | Ofentomate | Basilikum-Kräuter-Sauce

SPARGEL & PFIRSICH 14.5
Spargel | Grill-Pfirsich | Blattsalate | Vinaigrette

SPARGELRAVIOLI 22
Ravioli | Spargelcreme

GRILLED SHRIMP 28
Black Tiger Shrimps | Grüner Spargel Vinaigrette | Zitrone

Unsere Weinempfehlung dazu:

RÄUSCHLING «FERDINAND» AOC
Schweiz, Zürich | HerterWein | Räuschling



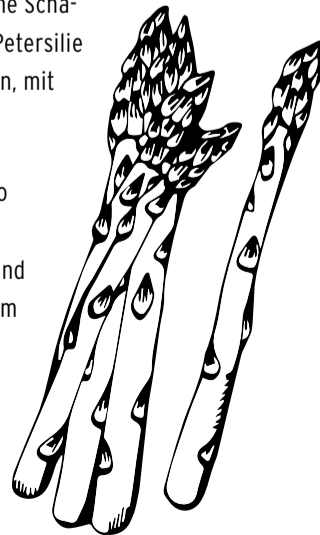
BIS ZUR VOLLSTÄNDIGEN WIEDERERÖFFNUNG UND RÜCKKEHR IN DIE NORMALITÄT IST UNSERE SEASONAL KARTE ETWAS KLEINER: WIR BITTEN UM VERSTÄNDNIS DAFÜR.

LEON'S VINAIGRETTE

.....

Ein gutes Olivenöl im Verhältnis 2:1 mit einem milden, weissen Aceto glattrühren, etwas flüssigen Honig begeben. Eine halbe kleine Schlotte und einige Stängel glatte Petersilie sehr feinhacken und unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Rezept lässt sich nach Gusto mit anderen Kräutern sowie mit etwas Zitronensaft abwandeln und schmeckt auch prima zu anderem Gemüse oder als Salatsauce



Good to know

MIT EINEM EINFACHEN TRICK LÄSST SICH TESTEN, OB DER SPARGEL FRISCH IST - DIE ENDEN MÜSSEN SCHÖN FEUCHT SEIN UND DIE STANGEN SOLLTEN QUIETSCHEN, WENN MAN SIE MIT SANFTEM DRUCK ANEINANDER REIBT.

ZUHAUSE AM BESTEN GLEICH IN EIN SAUBERES, FEUCHTES KÜCHENTUCH EINSCHLAGEN UND BIS ZUM VERZEHR IM GEMÜSEFACH DES KÜHLSCHRANKS AUFBEWAHREN.

DIE WEISSEN STANGEN UNBEDINGT GRÜNDLICH SCHÄLEN, SONST SCHMECKT ES FASERIG, BEI DEN GRÜNEN REICHT ES IN DER REGEL AUS, DIE LETZTEN 1,5 BIS 2 ZENTIMETER ZU ENTFERNEN.

ZUM GUTEN SCHLUSS NOCH EINE PRISE ZUCKER UND EIN SCHWUPPS ZITRONE INS KOCHWASSER GEBEN - UND SCHAUEN, DASS DAS FEINE GEMÜSE AUF KEINEN FALL ZU LANGE IM TOPF VERWEILT.

Close Up

- Leon's Burgers - much better than good -

NEW YORK, RIO, TOKIO - DIESES BRÖTCHEN IST EIN KOSMOPOLIT UND NAHEZU ÜBERALL AUF DER WELT SCHWER BELIEBT. WIR MISCHEN UNS NICHT IN DIE DISKUSSIONEN DARÜBER EIN, WER IHN ERFUNDEN HAT, WIR VERNEIGEN UNS MIT EIGENEN KREATIONEN VOR DIESEM TARTARENSTÜCK UND HABEN DABEI NUR EINES IM SINN: UNSEREN GÄSTEN EIN SATTES GLÜCK ZU BESCHEREN.

GEKONNT IST GEKONNT



.....

Fast-Food? Von wegen - ein perfekter Burger braucht Zeit, Hingabe und das Wissen darüber, wie all seine Qualitäten weltmännisch und geschmacklich überzeugend auf den Teller zu bringen sind. Das Geheimnis liegt in den Zutaten, in der Zubereitung - und im Verzicht auf unangebrachte Zurückhaltung. Frisches, optimal gereiftes Rindfleisch erster Klasse sorgt für saftige Pattys, getoasteter Brioche Teig gibt fluffige Buns und eigens ausgetüftelte Saucen runden das Ganze mit fantastischer Würze ab. Natürlich gibt es auch wechselnde vegetarische Auflagen des amerikanischen Traums; unser «Italian» hat ein vollmundiges Herz aus grilliertem Gemüse, Ofentomate und Mozzarella. Enjoy!

One of the most famous film dialogues:

*Do you remember
Pulp Fiction?*

VINCENT:

« And you know what they call a... a... a Quarter Pounder with Cheese in Paris?

JULES:

They don't call it a Quarter Pounder with cheese?

VINCENT:

No man, they got the metric system. They wouldn't know what the f*** a Quarter Pounder is.

JULES:

Then what do they call it?

VINCENT:

They call it a Royale with cheese.

JULES:

A Royale with cheese. What do they call a Big Mac?

VINCENT:

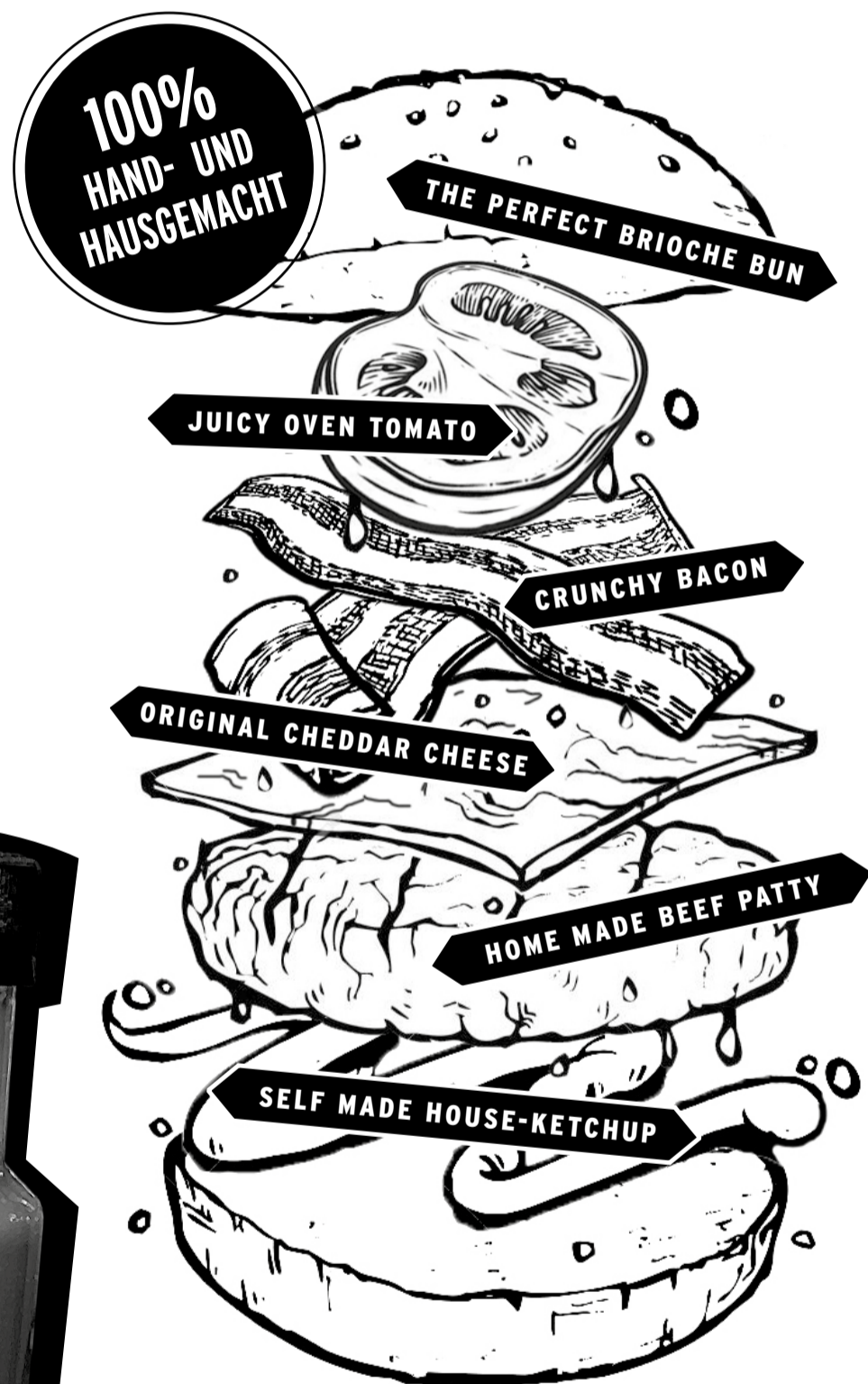
Well, a Big Mac's a Big Mac, but they call it le Big-Mac.

JULES:

Le Big-Mac. Ha ha ha ha. What do they call a Whopper?

VINCENT:

I dunno, I didn't go into Burger King. »



Try

PRETTY HOT

LEON'S FERMENTED HOT SAUCE FULL OF LOVE - TO TAKE HOME OR AS A SPICY GIFT: ASK THE STAFF AND LEARN MORE ABOUT, IF YOU LIKE..

Take Away

- Wrapped with Love -

LEON'S FRISCH-THEKE



Ob Leon's Bakery, Müsli, saftige Sandwiches, knackige Salate oder heisse Suppen, unsere One-Pot-Spezialitäten oder ein süsses Teilchen, Smoothie, Kaffee, Tee oder Limonade - mit einem zufriedenen Magen lässt sich alles entspannter angehen und klarer denken. Uns ist es aus Überzeugung ein echtes Anliegen, dass nicht nur der schnelle Hunger, sondern auch der Anspruch bedient wird, etwas wirklich Gutes auf die Faust zu bekommen. Frische und Qualität sind gesetzt, das Tagesangebot richtet sich nach Verfügbarkeit und es hat, so lange es hat.

«Those who do not
take breaks
do not know
anything
about food.»

LECKER AUF NUMMER SICHER



Vorbestellungen nehmen wir natürlich und sehr gerne entgegen, so lassen sich Wartezeiten vermeiden und alles steht zur gewünschten Zeit zum Pick-up bereit.

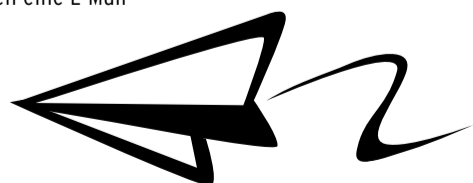
Darüber hinaus liefern wir hier im Circle alles, was Frisch-Theke und Küche hergeben für Meetings oder Inhouse Lunchtimes, Apéros oder andere Veranstaltungen auch direkt an die Türe.

Ob das eine oder das andere: Am besten eine E-Mail schreiben an:

mail@leonsloft.ch

oder direkt anrufen:

+41 43 816 20 80



**HUNGRIG, ABER UNBEWEGLICH?
ANRUF GENÜGT.**



LEON'S Favorites ON THE GO

SUPER GREEN POWER BOWL

Blattsalat | Avocado | Edamame | wilder Brokkoli | Gurke | Kräuter-Quinoa | Crunchy (Hanfsamen, Buchweizen, Sesam) Pink Tahini | Sesam-Wasabi-Dressing

24

GOLDEN LATTE

Hafermilch | Kurkuma | Ingwer | Zimt | Rohrzucker

24

LEON'S KEY LIME CHEESECAKE

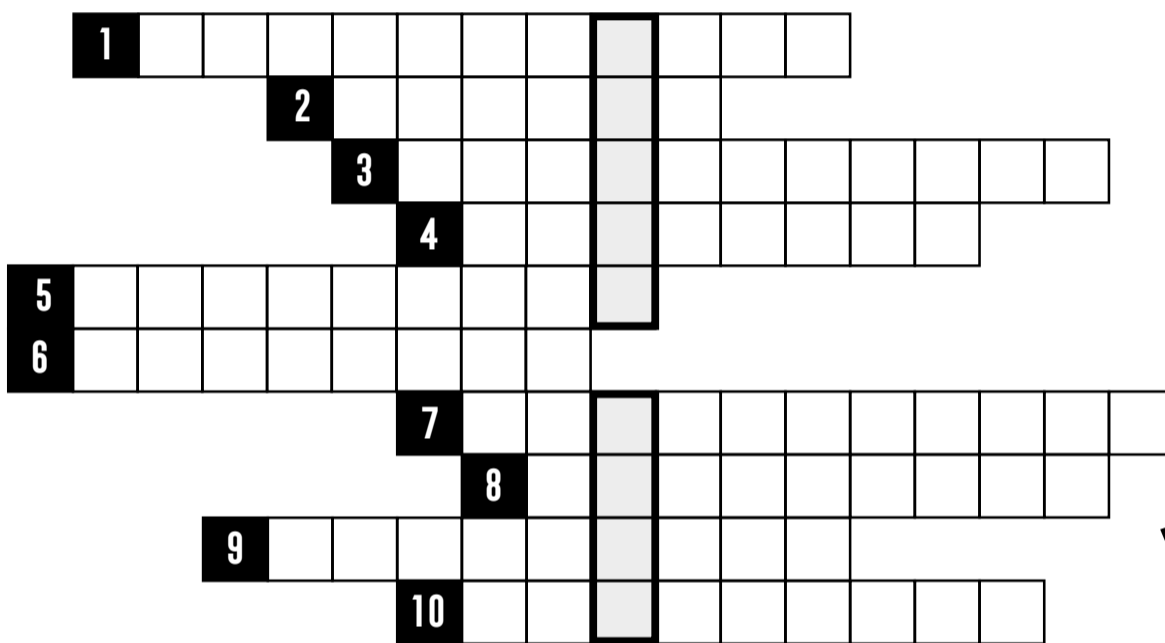
8.5

MENTAL-FOOD

- Have a good Time -

**YOU CAN'T WIN,
IF YOU DON'T PLAY**

Dabei sein und mit etwas Glück einen Genuss-Gutschein im Wert von **CHF 222,22** gewinnen. Einfach das Rätsel knacken und die Lösung per E-Mail einsenden an: game@leons.rocks.

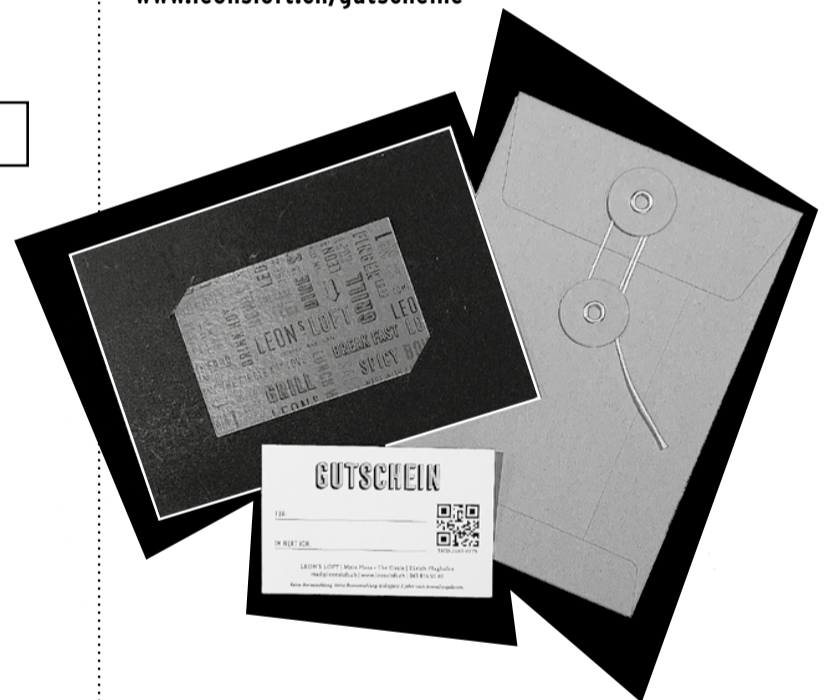


- 1. Züricher Urrebe | 2. Weltbekanntes Hot Sandwich, meist mit Fleisch
- 3. Entalkoholisierter Rosé aus Berlin (ZWEI WORTE) | 4. Crêpes auf Amerikanisch
- 5. Frühlingsgemüse | 6. Kleiner Hering | 7. Tarantino Klassiker (ZWEI WORTE)
- 8. Kirschlikör aus der Schweiz (ZWEI WORTE) | 9. Speise am frühen Morgen
- 10. gehaltvolle Entspannung nach der Arbeitszeit

Lösungswort, senkrecht

*Giving is
a Gift*

Genuss und gute Erfahrungen teilen - ein Geschenkgutschein für eine unkomplizierte Runde mit Freunden ist garantiert immer willkommen und bestenfalls eine gleichermassen angenehme und bequeme Alternative für die private Einladung daheim. Auch in letzter Sekunde noch auszudrucken - ratz-fatz einzutüten, Schleife drum und fertig:
www.leonsloft.ch/gutscheine



LEON'S SUDOKO



*It really is no
rocket science.*

1				7			9
6	9	2					
					1		6
	4	8					
3		6				1	8
				9	5		4
8	6		9				5
	1						9
5				6	4		8



IMPRESSUM

Copyright 2021 at Leon's Loft
 Auflage: 2000 Stück
 Verantwortlich für den Inhalt: René, Adjani, Daniela, Ute
 Gestaltung: Deborah, leboovar.com
 Textredaktion: b-schreibt, Zürich
 Papier: Holmen Trend 2.0
 Druck: Samson Druck St. Margarethen

Leon's Loft
 The Circle 21 Main Plaza
 8058 Flughafen Zürich

Insight

- Behind the Scenes -

TOBIAS HOCHSTRASSER SMITH & SMITH WINE COMPANY

.....

WENN WIR ÜBER WEINE SPRECHEN, DANN TUN WIR DIES IMMER WIEDER SEHR GERNE IN RECHTER PLAUDERLAUNE MIT EINEM MENSCHEN BEI TISCH, DESSEN FREUDE AM ERZÄHLEN IN SEKUNDENSCHNELLE ÜBERSPRINGT: TOBIAS HOCHSTRASSER IST UNSER MANN BEI SMITH & SMITH UND SEIT UNSERER ERSTEN BEGEGNUNG IST KLAR, WIR VERSTEHEN UNS, WIR HABEN UNS GESUCHT UND GEFUNDEN. DABEI GEHT ES UNS WIE MIT EINEM RICHTIG GUTEN TROPFEN, ES IST STETS AUF DAS NEUE EIN RUNDE SACHE, EIN ERLEBNIS, DAS BLEIBT UND AUF WIEDERHOLUNG DÄNGT: FORTSETZUNG FOLGT.

Lieber Tobi, was ist deine ganz persönliche Geschichte, wie bist du zum Wein gekommen?

Das Thema Wein begleitet mich schon sehr, sehr lange. Mein Vater und mein Onkel haben Weine gesammelt - und ich habe mit 16 meinen Landdienst bei einem Winzer am Genfer See verbracht. Damals hat man im Gymi noch drei bis vier Wochen zu einem Bauern müssen, mich hat es zur Septemberlese dorthin verschlagen und ich bin sprichwörtlich so richtig in die Reben eingetaucht. Das mag der Anfang gewesen sein, irgendwann war der Weg klar und ich habe früh gelernt: Wo Wein wächst, hat es immer spannende Menschen, eine schöne Landschaft und eine hervorragende Gastronomie.

Heute bist du Berater bei SMITH & SMITH, wofür steht ihr, was macht euch aus?

Ich denke, der Spirit ist einzigartig, wir sind auf der ganzen Welt unterwegs und wir sind immer am Puls, wir wollen wissen, was gerade in Barcelona passiert, in New York oder auch in Tokio geht. Das Wichtigste sind unsere Winzer, die Beziehungen sind über Jahrzehnte gewachsen - und wir setzen ganz klar auf Nachhaltigkeit - handcrafted, möglichst gänzlich ohne Herbizide, ohne Pestizide, mindestens bio, lieber noch biodynamisch produziert. Das ist die Zukunft, aber wir sind kein reiner Naturweinverein, wir sind offen, wir leben Diversität und sind auch pragmatisch.

«Naturweine» oder «Low-intervention» liegt im Trend, wird aber heute häufig noch zu wenig verstanden...

Es ist einfach eine andere Welt und es braucht ein wenig Experimentierfreude und Wissen dazu. Wir haben es hier mit Weinen zu tun, die mit der Luft reagieren und sich über den Abend verändern. Naturweine haben eine ganz andere Stilistik - zum Teil auch wieder eine gewisse Herbheit - und eine andere Aromatik, keine pralle Frucht, wie meistens bei gängigen Weinen. Dafür ist der Charakter jedoch vielfach auch etwas mehrdimensionaler, sofern gelungen. Der Einstieg kann relativ heftig, weil extrem überraschend, und für den Süsse und Frucht gewohnten Gaumen sehr ungewohnt sein.

«PRESTIGE GIBT SICHERHEIT, PERSÖNLICH BEZÜGE SCHAFFEN EMOTIONALE VERBINDUNGEN.»

Wie gelingt es dir, deine Kundschaft auf diese Reise mitzunehmen?

Ich habe meine private Passion zum Beruf gemacht und treffe immer wieder auf faszinierende Menschen und ihre Geschichten. Wein ist ein Produkt, das lebt - hinter allem stehen Erfahrung, eine Haltung und eine gewachsene Kultur. Es ist keine



Sache, die du einfach so verkaufst, es steckt eine Seele darin und das macht es spannend, es ist in Bewegung und es geht immer weiter...

Was sind deine Erfahrungen, was ist aktuell im Kommen?

Ich würde sagen, Leichtigkeit und Handarbeit sind gefragt - und gute Geschichten. Speziell die Jüngeren suchen nach Authentizität und auch Nachhaltigkeit ist hier ein grosses Thema. Ich meine das nicht fundamentalistisch, worum es geht, ist Glaubwürdigkeit. Und der neue Trend bei Champagner ist Zero

Dosage, also Null Zucker, das ist zum Foodpairing genial, da diese Schaumweine unheimlich spannend begleiten und sich nicht mit Süsse und Frucht in den Vordergrund drängen.

«DIE WEINKARTE MUSS EINE IDEE VERMITTELN, DIE BOTSCHAFT MUSS SEIN: DA HAT SICH JEMAND GEDANKEN GEMACHT.»

Gut gewählte Raritäten und Spezialitäten machen uns selbst die grösste Freude...

Irgendwann kommt der Moment, wo es etwas Gesponnenes sein muss - und es ist gut, darauf vorbereitet zu sein. Luft nach oben gibt es ja immer, aber die Selektion muss stimmen. Mit Exoten allein lebt es sich schwer, aber sie sind die Farbtupfer und überraschen die Gäste. Sie zeigen, dass hier Passion gelebt und nicht nur Mainstream gelebt wird.

Was wäre Deine ganz spezielle Empfehlung für unsere Gäste?

Puhhhh...was soll ich sagen, es gibt keinen einzigen Wein auf eurer Karte, den ich selbst nicht wirklich mag. Aber wenn es um etwas Neues geht, das platziere ich an dieser Stelle die Kolonne Null, einen entalkoholisiertern Rosé aus Berlin, der mich wirklich überzeugt. Bei der Degustation hat kein einziger der Teilnehmer erkannt, dass er gerade keinen Alkohol trinkt, das hat für mich Potenzial. Es ist wirklich gelungen, den Wein darin zu erhalten.

«ES DARF NIE DARUM GEHEN, NUR ZU VERLAUFEN, DAS ENTSCHEIDENDE IST DAS HERZBLUT, DAS DU DABEI SPÜRST.»

PRICKELND ROSÉ ALKOHOLFREI

.....

DEUTSCHLAND, BERLIN KOLONNE NULL | 2019

Aus dem Schatten treten. Aus einem matt apricotfarbenen, leicht schweifigen, kühlenden Dunst tritt heraus die frische eher helle, hellrote Frucht - im Gaumen frisch und kess nach vorne gehend, entlädt sich geradezu eruptiv bis zur Ekstase, dann sanft weiter schäumend, um in und mit diesem Schaum, kühle Frische zurücklassend, sanft zu entschwinden.

#kolonnenull #alcfree #berlin #winelovers #loveit

KOLONNE/NULL
DER ALKOHOLFREIE WEIN

