

Wein-Brief vom 26. - 31. Oktober 2020

Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund,

die meisten wissen natürlich, daß wir auch eine kleine Feinkostecke haben. Als Ergänzung passen vor allem haltbare Lebensmittel ganz gut zu uns, finden wir. Und ich selber bin ja immer auf der Suche nach dem Guten, das auch mal auf die Schnelle zu einer schmackhaften Mahlzeit verhelfen kann. Allerdings gehört **kaltgepreßtes Olivenöl** für mich zu den Grundnahrungsmitteln und muß nicht nur meist, sondern i m m e r griffbereit sein, und zwar in großen Mengen. Und damit komme ich zum Thema des heutigen Wein-Mails. Kennen Sie schon die **wunderbaren Lebensmittel**, vor allen Dingen das **köstliche Olivenöl**, die wir bei unserem Freund **Pierre-Henri Etienne** einkaufen ? Gerne stelle ich sie Ihnen heute vor. Zuerst aber ein wichtiger Hinweis :

.....: **KAUF-TIP 1 - FEINKOST** .....



Der Klassiker ist wieder eingetroffen :

**Moutarde de Dijon (Dijon-Senf) von Fallot**

**380-g-Glas 4,90 Euro**

.....: **KAUF-TIP 2 - FEINKOST** .....

## Pierre-Henri ETIENNE, Beauvoisin / Nyons

Der Tip einer Freundin in Châteauneuf-du-Pape brachte mich eines Tages hoch in die Berge hinter Vaison-la-Romaine. Beauvoisin liegt auf fast 600 m Höhe, etwa 55 km östlich von Orange, im Süden des französischen Départements Drôme. Ich befand mich im Kalksteingebirge des Naturparks Les Baronnies Provençales. Hier, umgeben von kargen Bergen, ist die Heimat von **Pierre-Henri Etienne**s landwirtschaftlichem Betrieb.

Grund der Tour war **Huile d'Olive de Nyons**, also **Olivenöl aus Nyons**. Nyons liegt in einem Seitental der Rhône und gibt der geschützten Ursprungsbezeichnung (g.U. = AOP) dieses Olivenöls den Namen. Auf früheren Reisen hatte ich schon viele Öle dieser Appellation verkostet, aber nie war ich wirklich zufrieden. **Pierre-Henri Etienne** sollte nun ein besonders köstliches Nyons-Olivenöl herstellen. Also nichts wie hin ! Tatsächlich hat mich sein Öl auf Anhieb überzeugt, und nun ist er seit Jahren unser fester Lieferant. Pierre-Henri erzeugt neben **Oliven** und **Olivenöl** auch Getreide, vor allem Dinkel, und - für uns interessanter als Getreide - **Obst** wie Aprikosen, Reineclauden, Kirschen und andere und läßt daraus **Konfitüre** machen, und seine Bienen liefern köstlichen **Honig**.

**Wolfgang Kern**

Walkmühlenstraße 16 · D - 52074 Aachen · 0241 - 955 9110 · wein@wein-kern.de · www.wein-kern.de

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROTWEIN □ ROSÉ \* EDELSÜSS ♦ SCHAUMWEIN

Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit ab Lager Aachen.

# WEIN-KERN

Weinhandel



Das **kaltgepresste Olivenöl aus Nyons** ist eine Spezialität der Provence. Es wird ausschließlich aus der Olivensorte **Tanche** erzeugt. Diese Varietät ist an Klima und Boden der Region bestens angepaßt. Das warme provenzalische Klima ermöglicht der Olive eine lange Vegetationsperiode, die sie auch zum Reifen nutzt. Die Ernte findet erst im Winter statt - das gibt es äußerst selten ! - und ist frühestens im November erlaubt. Pierre Henri erntet selten vor dem 20. Januar. Weil die Oliven diese außergewöhnliche Reife haben, ist das Öl besonders mild; es ist rund, fast cremig und einen Hauch "süßlich", in der Farbe hat es goldene Reflexe. Es ist ein fruchtiges Öl mit schönen Aromen von Mandeln und Haselnüssen und einem Hauch von Artischocke und Tomate. Wegen der hohen Reife der Früchte hat das Olivenöl kaum Schärfe und pfeffrige Noten.

Ich selber benutze das Olivenöl von Pierre-Henri **für alles, wo man Öl braucht**. Natürlich im Salat. Ich esse viel Salat und manchmal nur, weil ich große Lust auf Essig und Öl habe (ich mache Salat nach einer alten Faustregel an : nehme Öl wie ein Verschwender, Essig wie ein Weiser und Salz wie ein Geizhals). Gemüse brate ich immer in Olivenöl an, meist auch die Schalotten fürs Risotto. Fisch, Fleisch und Geflügel brate ich grundsätzlich in einer Mischung aus Olivenöl und Butter, Fisch mit einem höheren Butteranteil. Fertige Gerichte runde ich oft mit einem Löffel Olivenöl ab, und bei Kurzgebratenem ersetzt es mir manchmal die Sauce. Bei mir geht in der Küche also kaum was ohne Olivenöl.....

*Kaltgepreßtes Nyons-Olivenöl*

**Huile d'olive de Nyons vierge extra AOP 0,75 l**

**21,00**

**Wolfgang Kern**

Walkmühlenstraße 16 · D - 52074 Aachen · 0241 - 955 9110 · wein@wein-kern.de · www.wein-kern.de

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROTWEIN □ ROSÉ \* EDELSÜSS ♦ SCHAUMWEIN

*Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit ab Lager Aachen.*

# WEIN-KERN

Weinhandel

Einen Teil seiner **Oliven** bereitet Pierre-Henri zum Essen vor. Diese Oliven reifen mindestens ein halbes Jahr in einer leichten Salzlake, denn frisch geerntete Oliven sind nicht zum Verzehr geeignet. Danach werden sie abgetropft und in Vakuumbuteln verpackt - der vakuumierte Verkauf hat sich in der Region eingebürgert.

Die Oliven sind nicht entsteint; sie sind sehr aromatisch und schmecken gut zum Apéro, zum Beispiel auch zusammen mit ein paar Sardinen (beziehen wir in Top-Qualität aus der Bretagne), sie machen sich aber auch gut im Salat und auf der Pissaladière oder Pizza (Vorischt, Kerne !). Sie sind wegen der hohen Reife auf natürliche Weise dunkel; die allermeisten dunklen oder schwarzen Oliven werden nämlich mit Eisensalzen eingefärbt.

*Nyons-Oliven, gereift und in Vakuumbutel verpackt*

**Olives de Nyons AOP sous vide 250 g** **5,50**  
**Olives de Nyons AOP sous vide 500 g** **9,80**

Einen weiteren kleinen Teil seiner Oliven verarbeitet Pierre-Henri zu **Tapenade**. Sie besteht zu 95 % aus dem Püree der oben beschriebenen Oliven, dazu kommen Kapern, etwas Anchovis und Olivenöl - fertig ist der herzhafteste Aufstrich ! Am besten schmeckt die Tapenade auf einer gerösteten Scheibe Baguette zum Apéro - und vielleicht gleich ein paar Oliven dazu. Probieren Sie sie aber auch mal zusammen mit einem Schuß Olivenöl als Sauce zu Spaghetti - schnell, schmackhaft, gut !

**Tapenade noire 90 g** **4,90**



Vor einigen Jahren hat Pierre-Henri das Imkern gelernt und sich dann einige **Bienenvölker** angeschafft. Er verfolgt verschiedene Ziele damit. Die Bienen sollen bei der Bestäubung seiner Obstbäume helfen und die Honigproduktion ein zusätzliches Standbein (naja, Standbeinchen) seiner Landwirtschaft werden. Inzwischen hat er den Dreh raus, herrlich aromatischen **Honig** zu produzieren. Die Bienen tragen die Trachten aus Lavendel-, Linden- und anderen Blüten zusammen, die es hier in der Höhe in Hülle und Fülle gibt. Pierre-Henri schleudert den Honig kalt aus den Waben und rührt ihn lange. So entsteht ein cremiger Honig, der auch cremig bleibt und nicht auskristallisiert. Sein Honig ist eine herrliche Ergänzung zu seinen wunderbaren Konfitüren !

Über bestes Obst verfügt Pierre-Henri ausreichend. Insbesondere seine Aprikosen liefert er auf viele Märkte in Frankreich. Einen Teil davon läßt er aber zu **Konfitüre** verarbeiten. Das macht er nicht selber, sondern erledigt ein *confiturier* zwei Orte weiter für ihn. Der Fruchtanteil ist mit 85 % extrem hoch - seine reifen Früchte enthalten genug eigenen Zucker -, dazu kommt Rohrzucker. Nach französischem Recht dürfen seine Produkte nicht *confiture* heißen, weil sie viel zu wenig Zucker enthalten, doch hier oben gilt : wo kein Kläger, da kein Richter....

**Wolfgang Kern**

Walkmühlenstraße 16 · D - 52074 Aachen · 0241 - 955 9110 · wein@wein-kern.de · www.wein-kern.de

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROTWEIN □ ROSÉ \* EDELSÜSS ♦ SCHAUMWEIN

*Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit ab Lager Aachen.*

# WEIN-KERN

Weinhandel

Jedenfalls stecken die Konfitüren voller südlicher Aromen und schmecken wunderbar. Die helle **Edelpflaume Reine Claude** bedarf keiner weiteren Erklärung. Auch die **Aprikose** ist klar. Sie wird aus der Aprikosensorte "abricot orange de provence" gerührt, weil sie noch aromatischer ist als die außerordentlich gute "abricot rose de provence". Deren Früchte verkauft Pierre-Henri an den Handel.

Aber über die **Gigirine** muß ich unbedingt ein paar Worte verlieren ! Es handelt sich um ein **regionales Kürbisgewächs**, das in etwa aussieht wie eine **längliche Wassermelone** und auch mit dieser entfernt verwandt ist. Roh ist die Gigirine nicht eßbar, aber hier in der Gegend macht man gerne eine schmackhafte Marmelade daraus. Die Frucht ist pektinreich, die Marmelade hat deshalb eine schmelzige Textur. Sie ist nicht zuckerreich und somit nur wenig süß. Sie hat ein angenehmes, mildes Aroma, dem Pierre-Henri durch Zugabe von 15 % Orangen und 5 % Zitrone einen frischen Kick gibt. Diese spezielle Konfitüre sollten Sie unbedingt probieren, das ist völlig risikofrei !

<b>Provence-Honig 500 g</b>	<b>11,00</b>
<b>Confiture Abricots 350 g</b>	<b>6,80</b>
<b>Confiture Gigirine (Art Wassermelone) 350 g</b>	<b>6,80</b>
<b>Confiture Reine Claude 350 g</b>	<b>6,80</b>

Mehr über Pierre-Henri Etienne lesen Sie bitte in unserer [Online-Weinliste](#) auf Seite 68 (in der neuen gedruckten Weinliste Seite 69).

Herzliche Grüße,  
Ihr

*Wolfgang Kern.*

**Wolfgang Kern**

Walkmühlenstraße 16 · D - 52074 Aachen · 0241 - 955 9110 · [wein@wein-kern.de](mailto:wein@wein-kern.de) · [www.wein-kern.de](http://www.wein-kern.de)

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROTWEIN □ ROSÉ \* EDELSÜSS ♦ SCHAUMWEIN

*Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit ab Lager Aachen.*