

Wein-Brief vom 22. - 27. Februar 2021

von Wolfgang Kern

Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund,

wir hören von manchen Kunden, daß sie die Fastenzeit nutzen, um genau das zu tun : fasten. In dieser Woche unterstützen wir Sie mit unseren Vorschlägen dabei ein bißchen. Im **24er gußeisernen Bräter** von **Le Creuset** zum **Sonderpreis** kann man auch **Gemüsegerichte** wunderbar schmoren, zum Beispiel ein "ragù alla bolognese" mit Linsen statt Fleisch; unsere Getränketips sind völlig **alkoholfrei**; Fisch ist in der Fastenzeit ja erlaubt, somit auch unsere **Suppen von Fisch, Langustinen und Hummer**. Das sind die heutigen Themen :

.....: **KAUF-TIP**
Auch in dieser Woche gibt es Feinstes von **Le Creuset** zum **Sonderpreis** : einen **gußeisernen Bräter**.

.....: **KAUF-TIP**
Wir stellen zwei **alkoholfreie Getränke** vor.

.....: **KAUF-TIP**
Wir machen Sie mit den feinen **Suppen aus dem Meer** von unserer **Compagnie Bretonne** bekannt und liefern auch ein Rezept dazu.

.....: **KAUF-TIP - Alkoholfreie Getränke**



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.

Wir haben nur zwei **alkoholfreie Getränke**, dafür aber richtig gute und **natürliche**. Zum

Weingut ARNDT KÖBELIN, Eichstetten / Kaiserstuhl

gehören neben Weinbergen auch alte **Steuobstwiesen**. Da werden mit der gleichen Akribie, die **Arndt Köbelin** für seine Weine an den Tag legt, **vollreife Äpfel** von Hand aussortiert und gepreßt. Der Trub sitzt über den Winter ab, dann wird der Saft leicht filtriert und beim Versetzen mit Kohlensäure versehen. Fertig ist der

"Apfelsecco" Alkoholfrei, 6,50 Euro.

Der Apfelsecco wurde nicht an- oder vergoren, brauchte also nicht entalkoholisiert werden, was immer zu erheblichen Aromaverlusten führt. Er hat **0,0 % Alkohol** und auch nicht viel Zucker - alte Mostapfelsorten eben. Es ist ein herrlicher "Apfel-Perler" mit feinem Mousseux. Und er schmeckt wunderbar frisch und fruchtig. Als Kindersekt genauso geeignet wie das Glas zum Anstoßen für die Autofahrer. Vom

Weingut STAFFELTER HOF, Kröv / Mittelmosel

kommt ein alkoholfreies Produkt, über das es nicht so viel zu erzählen gibt, es ist sozusagen selbsterklärend :

Bio-Traubensaft, 3,90 Euro.

Jan Klein, der sein Weingut ja **biologisch** betreibt und Mitglied bei Ecovin ist, erntet dafür reife, aber nicht vollreife Rivanertrauben, die zügig gepreßt, filtriert und abgefüllt werden. Das Rezept ist einfach : **gute Qualität, guter Geschmack** ! Der Saft hat Frische, eine schöne Traubenfruchtigkeit und natürlich - weil ja nichts vergoren wurde - auch eine ansprechende Süße. Wem das zuviel ist, der mischt den Saft mit Wasser, und fertig ist die Traubensaftschorle !

.....: KAUF-TIP - Le Creuset

LE CREUSET

Das war der Anfang von **Le Creuset** im Jahr 1925: die **gußeisernen Bräter**. Heute werden sie noch wie damals gefertigt : Stück für Stück gießt man sie in eine handgefertigte Sandform (frz. *creuset*), die nach dem Erkalten zerstört wird. Jeder Bräter und jedes andere gußeiserne Le-Creuset-Utensil ist also ein Einzelstück.

Heute bieten wir Ihnen den **RUNDEN BRÄTER aus Gusseisen, 24 cm, von LE CREUSET** zum

Sonderpreis : statt ~~275 Euro~~ jetzt 179 Euro

an. Das ist ein unverzichtbares Werkzeug zum **Schmoren** ! Jeder, der ihn einmal benutzt hat, ist von seinen Eigenschaften begeistert, mich eingeschlossen. Manchmal mache ich ein Schmorgericht nur aus der Lust heraus, mal wieder in einem meiner Bräter zu kochen - herrlich !

Man kann so viele Leckereien darin zubereiten : **klassische Braten** aus der Rinderkeule oder vom Schweinenacken, **Sauerbraten**, ungarisches **Pörkölt** oder **Gulasch**, ein klassisches **Ragù Bolognese**, eine provençalische **Daube** oder einen burgundischen **Coq au vin**..... Natürlich kann man **Suppen** im gußeisernen Bräter zubereiten, auch für **Aufläufe** eignet er sich, und viele (Brot-) **Backrezepte** gelingen hervorragend in ihm - die Möglichkeiten sind schier endlos !

Das Gußeisen speichert sehr gut die Wärme - eine perfekte Voraussetzung für's Schmoren. Die Bräter sind von innen emailiert. Das bietet einen exzellenten Schutz vor Anbacken (bitte nicht mit Spülmittel reinigen !). Sie sind für alle Herdarten und auch den Backofen geeignet (für Induktion ist nichts besser geeignet als Eisen). Der angebotene **24er Bräter** eignet sich gut für Gerichte für 2 bis 4 Personen, bei Suppen und Eintöpfen für 6.

Der Angebotspreis gilt für die **6 abgebildeten Farben** (nächste Seite). Einige Bräter haben wir vorrätig. Werden mehr bestellt als unser Vorrat hergibt, ordern wir Ende der Woche Nachschub, der normalerweise in der darauffolgenden Woche eintrifft.

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 Blau links ist meine Lieblingsfarbe und heißt Marseille.
Dann kommen die Klassiker : ofenrot, kirschrot und schwarz.
Die beiden rechten Farben sind wie Marseille jüngerer Ursprungs : Meringue und Karibik.*

RUNDER BRÄTER aus Gusseisen, 24 cm, Le Creuset, statt 275 Euro jetzt 179 Euro.

.....: **KAUF-TIP - Suppen aus dem Meer**

Genaugenommen stehen die **Suppen** von **Fisch, Langustinen und Hummer** von

LA COMPAGNIE BRETONNE -Conserves fines de la mer- , Saint-Guérolé / Bretagne

stellvertretend für all' die **feinen Produkte** dieser **kleinen, handwerklich arbeitenden Konserverie** im bretonischen **Finisterre**. Deshalb habe ich Ihnen deren Seite aus unserer Weinliste unten angehängt, damit Sie einen Überblick und Informationen haben.

Nun aber zu den **Suppen** in den praktischen Dosen ! Sie sind nämlich **handwerklich gemacht und von wunderbarem Geschmack** - und man kann sie immer im Vorrat haben. Ein kulinarischer Notstand wird also schon vor seinem Eintreten ausgebremst ! Ich selber esse sie meist so, wie sie aus der Dose kommen - so schmecken sie mir gut, ich finde die jodigen Aromen des Meeres und der Grundprodukte, und außerdem bin ich ja meist etwas in Eile, wenn's an die Dose geht. Ich salze nur ein klein wenig nach. Man kann natürlich Croûtons mit Rouille und geriebenem Greyerzer darauf schwimmen lassen. Ich weiß auch von Leuten, die einen Klecks Sahne oder einen Schluck Cognac zugeben - jeder nach seinem Geschmack....

Die Suppen werden in **kleinen Portionen** nach **traditionellen Rezepten** hergestellt. Sie haben eine fast dickflüssige, samtige Konsistenz (Tip : schütteln Sie die Dose vor dem Öffnen gut, dann fließt der Inhalt besser heraus), es sind also keine klaren Suppen. Ihre fischigen Bestandteile sind püriert. Mit ihrem intensiven Aroma kann man die Suppen anstelle von Fischfond auch als **Saucengrundlage** benutzen. Eine Dose Suppe ergibt etwa zwei Teller.

Soupe de Poissons - Fischsuppe, 404-g-Dose, 3,90 Euro

Die Fische stammen aus lokalem Fang, also aus dem Atlantik vor der bretonischen Küste. Neben einem ordentlichen Anteil an Fisch wurden auch Gemüse wie Karotten, Zwiebeln und Tomatenmark verarbeitet. Hat schöne Aromen nach frischen Fischen. *Aus dieser Suppe läßt sich das Rezept ganz unten zubereiten.*

Suprême de Langoustines - Feine Suppe von Langustinen, 404-g-Dose, 4,80 Euro

Neben ganzen Langustinen werden auch Fische und Gemüse zu dieser Suppe verarbeitet - natürlich aus lokalem Fang. Die Gewässer vor Douarnenez sind für die Qualität ihrer Langustinen berühmt. Die Suppe schmeckt fein und delikater nach den nussig-jodigen Aromen der Langustine.

Bisque de Homard - Hummersuppe, 404-g-Dose, 5,50 Euro

Ganze Hummer, vor der bretonischen Küste gefangen, werden zusammen mit Fisch, ganzen Langustinen und Gemüse zur Suppe gekocht. Der Geschmack ist fein, der Hummer setzt den besonderen Akzent, und hier lohnt es am meisten, nichts dazu zu geben - vielleicht nur ein Croûton nature.

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.



Und nun zum versprochenen

Rezept : La Cotriade Finistérienne ist die bretonische Antwort auf die Bouillabaisse Marseillaise

Ich koche selten nach Rezepten, die sehe ich nur als Anregungen an. Den Vorschlag einer **Cotriade** von der Compagnie Bretonne habe ich lange belächelt. Aber eines Tages wollte ich wissen, ob das echt geht, Gemüse und Fisch in der Soupe de Poissons zuzubereiten, also darin nochmal länger zu kochen. Am Ende war ich erstaunt : es entstand eine **köstliche Suppe in recht kurzer Zeit** - das Herstellen der eigentlichen Suppe auf Fischparüren- und Sugobasis entfiel ja ! Also :

Die Basis bildet die **Soupe de Poissons - Fischsuppe**.

Kochen Sie die **Suppe** sanft auf und kontrollieren Sie das Salz (vor allem an die salzfressenden Kartoffeln denken !). Schälen Sie ein paar **Kartoffeln** und schneiden sie in kleinere Würfel - ab in die Suppe. Ein, zwei (oder mehr) **Karotten** schälen und in Rädchen schneiden - ab in die Suppe. Waschen Sie eine schöne Stange **Porree** und schneiden Sie den weißen Teil in Rädchen - ab in die Suppe (heben Sie den grünen Teil für eine andere Zubereitung auf). Schälen Sie eine milde **Zwiebel**, am besten eine Oignon de Roscoff, halbieren Sie sie und schneiden sie in feine Scheiben - klar, ab in die Suppe damit. Dann ein paar Filet-Stücke von **weißfleischigem Fisch** in mundgerechte Stücke schneiden, in die Suppe legen und nur noch ein paar Minuten ziehen lassen. Salz prüfen, vielleicht leicht pfeffern, und fertig ist die **Cotriade**. Der Bretonne nimmt dazu Croûtons mit Safran-Mayonnaise. Das schenke ich mir.

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

Ich habe auf Mengenangaben verzichtet, weil das jeder machen kann, wie er will. Für eine Dose / zwei Portionen nehmen Sie etwas weniger, für zwei Dosen / vier Portionen eben etwas mehr an Zutaten - Ihr Augenmaß entscheidet ! Ich fange beim Aufkochen der Suppe mit der Präparation der Gemüse an und gebe sie in dieser Reihenfolge in die Suppe. So nutze ich die Arbeitszeit für das eine Gemüse als Garzeit für die anderen. Am Ende paßt alles gut zusammen, und ein schnelles, leckeres und nahrhaftes Mahl ist entstanden. Dose ist im Vorratsschrank, die Gemüse womöglich auch an Bord; da müßte man nur dem Zufall nachhelfen, daß auch jemand Fisch eingekauft hat...

Guten Appetit !

Herzliche Grüße,
Ihr

Wolfgang Kern.

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.

La Compagnie Bretonne

Saint-Guénolé / Bretagne

Port de Saint-Guénolé, 29760 Penmarc'h, Frankreich

Die schmackhaftesten und feinsten Fischlein fand ich bei meinen umfangreichen Recherchen in den Dosen der Compagnie Bretonne du Poisson im Hafen von Saint Guénolé nahe Penmarc'h. Die Konserve zählt zu den kleinen Betrieben, wo das Handwerkliche und die Handarbeit besonders im Vordergrund stehen (siehe Aufsatz rechts). Sie wird in 4. Generation von *Sten* und *Maria Furic* geleitet, und ich hatte bei meinem Besuch das Gefühl, daß alle Mitarbeiter sich sehr mit dieser Familie identifizieren.

Die Sardinen werden immer vor der bretonischen Küste gefischt, der Weiße Thun im Atlantik zwischen dem Golf de Gascogne und Südirland, die Makrelen werden auf Auktionen gekauft. Der Hafen der Anlieferung und der Name des Fischerbootes sind auf den Dosen vermerkt (Nachvollziehbarkeit!).

Jahrgangs-Sardinen sind die besten und feinsten Fische der Kampagne und werden gegen Ende der Saison gefangen, meist im September. Es gibt Sammler, die Jahrgangs-Sardinen über Jahre reifen lassen und zur Pflege die Dosen alle halbe Jahre wenden. Ich selber bin oft abends froh, wenn ein paar echt gute Dosen-Sardinen einen schnellen Apéritif ergeben, vielleicht in Verbindung mit ein paar Oliven, ein paar Artischocken. Gerne auch zum Salat. Oder eine Dose Suppe mit einem Stück Baguette. Ist schnell fertig, garantiert Wohlgeschmack (wichtig!) und Zufriedenheit. (05/20)

Sardinen Bio-Olivenöl	115 g	4,95
Sardinen Bio-Olivenöl + Bio-Zitrone	115 g	5,25
Sardinen Bio-Olivenöl + Bio-Piment	115 g	5,25
Sardinen à la Tomate	115 g	4,95
Sardinen in Bio-Faßbutter	115 g	5,50
<i>zum sanften Braten und Warmessen</i>		
Jahrgangs-Sardinen in Bio-Olivenöl		
Jahrgang 2019 + 2020	115 g	5,80
Makrelenfilet in Bio-Olivenöl	118 g	5,50
Makrelenfilet in Senfsauce	113 g	4,80
Makrelenfilet à l'Escabeche (Gemüse)	113 g	4,80
Weißer Thun (germon) Natur	100 g	5,95
Weißer Thun (germon) Natur	150 g	8,30
Weißer Thun (germon) in Bio-Olivenöl	130 g	11,00
'Parpelettes' Filets vom weißen Thun (germon) in Bio-Olivenöl	115 g	12,75

Sehr schmackhafte Rillettes oder stückiges "Tartar" zum Belegen von Brot, auch getoastetem Baguette:

Rillettes Thun mit Wakame-Algen	78 g	2,80
Rillettes Thun mit Estragon	78 g	3,00
Rillettes Makrele mit Zitronenzeste	78 g	2,80
Rillettes St. Jacques mit Sherryessig	90 g	5,90
Emietté Thun mit Wakame-Algen	90 g	4,95
Emietté Makrele Kombu + Yuzu-Marinade	90 g	4,95

Wirklich empfehlenswert für die schnelle, gute und leckere Küche, die Qualität überzeugt, weil die Gerichte in kleinen Einheiten noch handwerklich gekocht werden; eine Dose ergibt etwa 2 Teller:

Fischsuppe	404 g	3,90
<i>schmackhafte Fischsuppe aus bretonischen Fischen</i>		
Suprême de Langoustines	404 g	4,80
<i>Langustinsuppe aus bretonischen Langustinen und Fischen</i>		
Bisque de Homard	404 g	5,50
<i>Hummersuppe aus bretonischen Hummern und Fischen</i>		
Thun 'à la Bretonne'	404 g	11,50
<i>Thunfisch in sahniger Porrée-Sauce, ein gutes, leckeres und schnelles Gericht: Kartoffeln, Nudeln oder Reis dazu - fertig.</i>		



Die handwerkliche Herstellung der Sardinen - la méthode à l'ancienne.

Die fangfrischen Sardinen werden zügig vom Hafen in die Konserve gebracht. Zunächst werden sie gewaschen und dann von den Arbeiterinnen (die meisten arbeiten schon viele Jahre bei Familie Furic) zur Weiterverarbeitung vorbereitet. Geübte Hände entfernen - natürlich von Hand - mit einem Griff und Schnitt den Kopf und die Innereien. Man kann sich vorstellen, daß dabei Präzision notwendig ist. Die Fingerfertigkeit der Damen ist umso wichtiger, als die Fischlein ja recht klein sind und Stück für Stück bearbeitet werden müssen. Hier unterscheidet sich das handwerkliche Produkt von der Industrieware: den Maschinen mangelt es an Fingerspitzengefühl, besonders beim Ausnehmen, und dem späteren Produkt dann entsprechend an Qualität.

Die so vorbereiteten Sardinen werden kurz in Salzwasser eingelegt und anschließend bei etwa 60° C getrocknet. Dadurch entsteht eine hauchdünne Salzkruste, die beim folgenden Arbeitsschritt wichtig ist, bei der Industrieproduktion aber entfällt. Die Sardinen werden nämlich bei 100° C in Sonnenblumenöl "frittiert". Durch die Salzkruste werden sie leicht kross und sie schützt vor allem vor dem Austrocknen. So bleibt der Fisch saftig und aromatisch.

Die frittierten Sardinen kommen dann für einige Stunden auf Tropfgestelle. Hier verlieren sie die letzten Reste des Sonnenblumenöls. Anschließend müssen sie nochmals von Hand bearbeitet werden. Der Schwanz wird mit der Schere beschnitten und der Fisch geprüft, ob alles in Ordnung ist.

Dann kommt tatsächlich ein Industrie-Vehikel zum Einsatz: das Transportband. Dies führt leere Dosen an den Arbeiterinnen vorbei, die die Sardinen sorgfältig von Hand einlegen. Anschließend wird die Dose - tatsächlich auch maschinell - mit Olivenöl (oder der jeweiligen Sauce) gefüllt. Bei La Compagnie Bretonne wird ausschließlich Bio-Olivenöl sehr guter Qualität verwendet.

Der gefüllten Dose wird dann ein Deckel aufgesetzt und sie verschwindet im Autoklav (gasdichter Druckbehälter), wo sie bei hohem Druck sterilisiert wird. Damit ist der Produktionsprozess abgeschlossen. Die Sardinen sind nun für lange Zeit haltbar.

1795 lobte die französische Regierung einen Geldpreis für den aus, dem es gelang, konservierten Proviant für Soldaten herzustellen - ein Baustein auf dem Weg zur perfekten Sardindose!

Am Fischereihafen von Concarneau in der Bretagne.

