

Wein-Brief vom 12. - 18. April 2021

von Wolfgang Kern

Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund,

für viele meiner Kunden ist das eine wichtige und gute Nachricht : **das frische NYONS-Olivenöl der 2020/21er Ernte von Pierre-Henri Etienne ist soeben eingetroffen !** Olivenöl ist ein wichtiges Lebenselixier, und tatsächlich standen wir zwei Wochen ohne da.... Außerdem gibt es ein paar neue Produkte und überhaupt Nachschub aus der **Landwirtschaft** von Pierre-Henri.

Für Spätentschlossene weisen wir gerne nochmals auf die hervorragenden Kochgeschirre von **Le Creuset** hin, die wir Ihnen jetzt zu attraktiven **Sonderpreisen** anbieten können (die galten nicht nur für die Woche, in der unser jeweiliger Wein-Brief erschien) - siehe weiter unten. Es sei erwähnt, daß alle diese Utensilien auf allen Herdarten funktionieren einschließlich Induktion.

.....: KAUF-TIP - Olivenöl, Konfitüren und mehr aus Südfrankreich



Agriculture PIERRE-HENRI ETIENNE, Beauvoisin / Nyons

Hätte mich nicht eine gute Freundin aus Châteauneuf-du-Pape in die Berge hoch über Vaison-la-Romaine geschickt, hätte ich das köstliche Olivenöl von **Pierre-Henri Etienne** nie kennengelernt. **Huile d'olive de Nyons** zählt zu den feinsten Olivenöl-Appellationen Frankreichs. Der Bauernhof von Pierre-Henri liegt auf über 500 Metern in den felsreichen Bergen der Baronnies, in einem Seitental der Rhône. Hier ist das Klima kühler als im engen Tal des Fließchens Eygues. Es scheint mir, daß deshalb Pierre-Henris Öl feiner, in gewisser Weise leichter und frischer ist als das im Tal gewonnene. Es ist ein fruchtig-mildes Öl mit schönen Noten von Artischocken, Tomaten, grünen Mandeln und Haselnuß, auch frischen Kräutern und einem Hauch reife Äpfel. Im Nachgeschmack ist es mild, ohne scharfe, pfeffrige oder grüne Noten - dank der vorgeschriebenen Reife der Oliven.

Nyons-Oliven sind ausschließlich Oliven der Sorte **Tanche**, egal, ob für das Öl oder als Speiseolive. Im Pflichtenheft steht, daß die Oliven grundsätzlich reif zu ernten sind und eine Farbe zwischen Kastanie und schwarz haben müssen. In der Appellation Nyons reifen die Oliven erst gegen Jahresende aus, und Pierre-Henri erntet selten vor Mitte Januar. In diesem Jahr fand seine Ernte (der 2020er Oliven !) zwischen Weihnachten und dem 20. Januar statt. Weil die Oliven so reif sind *, sind die von Natur aus dunkel und ihr Öl ganz mild. Pierre-Henri erntet mit einem Rechen von Hand in

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.

ein Netz - Nyons-Oliven dürfen nie den Boden berühren. Die Oliven werden aufwendig gewaschen, von Blättern befreit und umgehend in einer hochmodernen, antioxidativ arbeitenden Mühle mittels Kaltschleuderprozess verarbeitet. Das Öl wird filtriert und luftdicht in Edelstahlbehältern eingelagert. Pierre-Henri läßt es grundsätzlich mindestens acht Wochen ruhen, bevor er es nach Bedarf abfüllt.

* In der Toskana werden wegen der häufigen Fröste im Herbst die Oliven grün geerntet. Es entsteht ein sehr pikantes, scharfes Öl. Das gilt als gesundheitlich vorteilhaft (Polyphenole fangen freie Radikale). Deshalb werden auch in anderen Gegenden und Ländern inzwischen Oliven unreif geerntet (ich behaupte, man hat aus der Not eine Tugend gemacht, was mir nicht nur Freunde beschert). Aber viele Menschen essen das scharfe Öl nicht so gerne. Ich gehöre auch dazu. Da stellt das natürlich-milde Nyons-Olivenöl eine perfekte Alternative dar. Übrigens : zwar hat das grüne Öl etwas weniger Kalorien, das Nyons-Öl ist aber erheblich reicher an ungesättigten Fettsäuren.

Immerhin importieren wir bereits die **8. Ernte** des köstlichen Olivenöls von Pierre-Henri. Schon seit einigen Jahren füllt er das Öl exklusiv für uns in lebensmittelechte Metall-"Flaschen" (auf dem Bild oben 2. von links); er selber verkauft das Öl in hellen Glasflaschen. Das ist in Frankreich durchaus üblich, aber das Öl ist nicht vor Licht geschützt - und Öl ist ein empfindliches Lebensmittel.

Es wird oft gefragt, **was man alles mit diesem Olivenöl machen kann**. Genaugenommen heißt die richtige Antwort : **alles !** Ich esse fast täglich Salat damit, ob Blattsalate oder fruchtige Gemüse (Tomate, Paprika etc.) oder Kartoffeln (mit Oktopus, mhh, lecker !). Auch brate ich mit dem Nyons-Öl. Nichts braucht so viel Hitze in der Pfanne, daß das Öl rauchen würde. Man kann ein fertiges Gemüsegericht mit einem "Faden Olivenöl" würzen, ebenso ein kurzgebratenes Stück Fleisch oder Fisch. Man kann Brot hineintunken und mit einer Prise Fleur de Sel verspeisen. Und es gibt noch viele andere Einsatzmöglichkeiten dafür. Ich selbst bin jetzt, am tristen Samstagabend, fokussiert auf das Bund Spargel, das ich gleich mit einer Vinaigrette verspeisen werde : Nyonsöl, **Muscat-Essig von La Guinelle** (siehe Weinliste), Salz, viele feingehackte Kräuter, fertig. **Garrigues Blanc** von **Le Clos du Caillou** dazu. Ich kann ja morgen am Wein-Brief weiterschreiben....

Nyons-Oliven sind auch herrliche **Speise-Oliven**. Oliven sind roh allerdings nicht genießbar. Bei Pierre-Henri fermentieren sie mindestens ein halbes Jahr in Salzlake (Meersalz ist in Nyons vorgeschrieben !), bevor sie in Vacuumbeutel verpackt werden. Das ist in der Region so üblich, nur für große Ketten werden Nyons-Oliven in Gläser abgefüllt. Sie sind nicht entkernt und haben eine wunderbar milde, intensive Aromatik - dank der Reife des Lesegutes. Apéritiv und Vorspeiseteller sind ihre beliebten Spielplätze. Und da hat auch die **schwarze Tapenade** einen guten Auftritt, natürlich aus Pierre-Henris eigenen Oliven.

Huile d'olive de Nyons AOP Vierge Extra -pression à froid- 0,75 l **21,00**

Kaltgepresstes Olivenöl Appellation Nyons, Qualität Vierge Extra

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

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

Oliven der Appellation Nyons, mit Kern, im Vacuumbeutel

Tapenade noire 90 g **4,90**

schwarze Tapenade

Genaugenommen ist die Olive nur eines unter vielen Proukten im landwirtschaftlichen Betrieb von Pierre-Henri Etienne. Da gibt es vor allem Obst wie Aprikosen, Kirschen, Reineclauden, Quitten, Äpfel, Trauben (für Saft, der Rest geht an die Winzergenossenschaft), Wassermelonen (siehe unten) und seit wenigen Jahren auch Granatäpfel. Bei diesen hat Pierre-Henri angefangen, **biologisch** zu arbeiten. Einen wichtigen Anteil am Betrieb hat auch der Anbau von Dinkel, der eine Spezialität der Haute-Provence ist.

Zum Bauernhof gehören auch **Bienvölker**, die aus in der Umgebung gesammeltem Blütennektar von Lavendel, Linden und anderen Frühjahrs-Blüten einen aromatischen **Honig** produzieren. Pierre-Etienne rührt ihn nach dem Kaltschleudern sorgfältig und lange. So entsteht ein besonders cremiger Honig, der auch cremig bleibt und nicht auskristallisiert.

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.

Weiters wird **Konfitüre** und **Gelee** produziert. Pierre-Henri sitzt ja nun echt an der Quelle und nutzt dafür feinste reife und unversehrte Früchte, die er zwei Dörfer weiter einem befreundeten *confiturier* übergibt, der daraus im Kupferkessel mit Rohrzucker köstliche Marmeladen und Gelees rührt. Die sind grundsätzlich selbsterklärend - außer der **Gigirine**. Es handelt sich um ein regionales Kürbisgewächs, eine Art Wassermelone mit hellem Fleisch, die roh nicht eßbar ist, jedoch gerne für Marmeladen und Gelees genutzt wird. Das Gelee hat eine schmelzige Textur, weil die Frucht pektinreich ist, schmeckt saftig-mild mit feiner Zitrus-Note (es werden 15 % Orangen mitverarbeitet, weil die Gigirine sonst zu wenig Säure hat) und ist nicht besonders süß. Selbst in Frankreich sind Frucht und Konfitüre/Gelee daraus ziemlich unbekannt - wir aber sind begeistert davon !

Miel de toutes fleurs 500 g	11,00
<i>Provence-Honig aus Lavendel, Linden und andere Frühjahrs-Blüten</i>	
Confiture d'Abricots 350 g	6,80
<i>Konfitüre aus Aprikosen der Sorte abricot orange de provence</i>	
Confiture Reine Claude 350 g	6,80
<i>Konfitüre aus Reineclauden (Edelpflaumen)</i>	
Confiture de Coings - Quitte 350 g	6,80
Gelée de Coings - Quitte 350 g	6,80
Gelée de Gigirine - Wassermelone (siehe Text oben) 350 g	6,80

Auch **Obst-Saft und -Nektar** sind selbsterklärend. Auch sie werden natürlich aus Pierre-Henris eigenen Früchten gepreßt. Das macht er nicht selber. Wenn es soweit ist, bestellt er einen Lohnunternehmer, der perfekt ausgerüstet ist und dem Obst zuleibe rückt. Wie gesagt, mit dem Anbau der Granatäpfel hat Pierre-Henri begonnen, **biologisch** zu arbeiten. Er hat acht verschiedene Sorten angepflanzt, die alle für den Saft genutzt werden. Der ist reich an Antioxydantien, gilt deshalb als gesund (siehe oben beim Olivenöl !) und eignet sich hervorragend für Mischgetränke wie Cocktails, mit und ohne Alkohol.

Aprikosen-Nektar 1 L	5,45
Roter Traubensaft 1 L	5,45
Apfel-Quitten-Saft 1 L	5,45
Granatapfel-Saft bio 1 L	8,95



In Pierre-Henri Etiennes Olivenhain : unreife Oliven im Sommer, ein frisch gepflanzter und ein alter Olivenbaum.

Mehr über Pierre-Henri Etienn lesen Sie bitte in unserer [Online-Weinliste](#) auf Seite 68 (unsere gedruckte Weinliste ist für diesen Betrieb nicht mehr aktuell).

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.

..... KAUF-TIP - Le Creuset - alles zum Sonderpreis !

Und jetzt zu den versprochenen Produkten von LE CREUST mit feinen SONDERPREISEN !



Gußeiserne TAGINE, 31 cm, von LE CREUSET : statt ~~269 Euro~~ jetzt nur 179 Euro.

Die **Tagine** ist der Urtyp marokkanischer Kochgefäße, und sie gibt vielen darin zubereiteten Gerichten auch den Namen, zum Beispiel Lamm-Tagine. In ihr wird traditionell langsam auf Holzkohle oder Kamelmist gegart. In Nordafrika stellt man die Tagine aus bunt glasierter Terrakotta her - das wird auf Ihrem modernen Herd natürlich nicht funktionieren ! Sie besteht aus einem dickwandigen, niedrigen, breiten Topf, der gewässert werden muß und das Gargut aufnimmt, und einem konisch zulaufenden Deckel. Dieser besitzt oben ein Mulde, in die Wasser gefüllt wird, Dampfsperre genannt. Sinn der Übung ist es, den aufsteigenden Dampf als Kondenswasser wieder zum Gargut zurückzuführen, um es saftig zu halten.

Die **gußeiserne Tagine** von **Le Creuset** kann auch langsam auf minimalstem Feuer schonend garen, und zwar auf jedem Herdtyp. Der Deckel aus glasiertem Steinzeug läßt den Wasserdampf auf das Gargut zurücktropfen (Dampfsperre nicht nötig) und hält es saftig. Ich selber ziehe aus dem Unterteil einen Zusatznutzen, denn oft gebrauche ich ihn als Bratpfanne. Saftige Koteletts oder Bratwurst neigen zum Spritzen. Der hohe Rand verhindert das zum Teil - zum Vorteil fauler Hausfrauen und -männer. Selbst wenn man diesen Vorteil nicht sucht, eignet sich das Unterteil in jedem Fall als Bratpfanne. Und für Aufläufe, die man im Ofen zubereitet (dann die Topflappen nicht vergessen !). Außerdem fühlt das Ding sich gut an, sodaß man es gerne zur Hand nimmt. Das schwarz emailierte Gefäß hat eine angenehme seidige Oberfläche.

Vor allem ist die Tagine aber eine Tagine. Kochen Sie in ihr mit marokkanischem Flair, besonders was die Gewürze angeht. Langsam geschmorte Fleisch- und Gemüsegerichte bekommen den richtigen Kick erst durch Raz-el-Hanout & Co ! Genießen Sie die Düfte des Orients ! **In fünf Farben erhältlich.**

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

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.

Der Bräter 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**

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.

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. **In sechs Farben erhältlich.**



Antihafbeschichtetes 2-teiliges Pfannenset aus 3-ply PLUS Edelstahl von LE CREUSET :
jetzt statt 310 Euro jetzt nur 199 Euro.

Über die Einsatzmöglichkeiten einer vernünftigen Pfanne muß ich Ihnen nix vorschwärmen, wohl aber über die **hervorragende Qualität** der Antihafbeschichtung von Le Creuset ! Und freue mich darüber, daß viele unserer Kunden unsere Ansicht darüber teilen. Übrigens kommen diese Pfannen wegen der Beschichtung mit einer minimalen Menge Fett aus.

Empfindliche und eiweißreiche Lebensmittel wie Fisch und Eierspeisen bereitet man nicht gerne in gußeisernen Pfannen zu, weil die ihre Hitze zu lange halten. Edelstahl reagiert viel schneller auf die Temperaturregelung der Wärmequelle. Außerdem verhindert die Antihafbeschichtung, daß empfindliche Speisen im Kochgeschirr ansetzen. Natürlich sind die Pfannen auf allen Herdarten zu benutzen.

Die 26er Pfanne ist eine Standardgröße. Da passen bequem 4 Stücke Kabeljau rein, auch ein schönes großes Omelett oder 6 Fikadellen, und auch für die Gemüseküche ist sie groß genug. Jetzt stellt sich die Frage, wozu die 20er Pfanne gut ist, die ist ja so winzig ! Ja, aber hat man sie einmal, möchte man sie nicht mehr missen. Nämlich zum Rösten von Pinienkernen und Nüssen; jemand von der Familie möchte sich schnell 2 Spiegeleier braten; ein Single braucht ja nur 1 Stück Kabeljau, auch dafür ist die kleine Pfanne ideal; das Kind kommt verspätet zum Essen heim, also macht man ihm in der kleinen Pfanne das Versäumte warm. Und es gibt sicher noch viele weitere Gelegenheiten, wo man froh ist, daß man sie hat !

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.



PROFIPFANNE ANTIHAFTBESCHICHTET, 30 cm, aus 3-PLY EDELSTAHL mit DECKEL, Le Creuset, statt ~~219 Euro~~ jetzt nur 147 Euro.

Wir bieten Ihnen auch die **PROFIPFANNE ANTIHAFTBESCHICHTET, 30 cm, aus 3-PLY EDELSTAHL mit DECKEL von LE CREUSET** zu einem **Sonderpreis** an (warum das Ding "Profipfanne" heißt, erschließt sich mir auch nicht ganz). Es ist ein flacher Topf, der tatsächlich erstaunlich vielseitig ist. Natürlich ist er für ALLE Herdarten geeignet. Er faßt 4,8 Liter, und die Herdplatte sollte etwa 22 cm Durchmesser haben. Die von Le Creuset entwickelte **Antihafbeschichtung** (ohne PFOAs) ist echt hervorragend und langlebig - nicht umsonst gibt Le Creuset **30 Jahre Garantie** darauf !

Ich selber bin kein Freund der eiermilchlegenden Wollmilchsau, aber hier haben wir eine klassische Ausnahme ! Durch die Beschichtung ist der Fettbedarf gering. Wegen der großen Grundfläche läßt sich **Fisch** in der "Pfanne" gut braten und handhaben, selbst ganze Fische. Als Bratpfanne für 4 - 6 Personen nimmt sie auch **Hühnerenteile** zum Anbraten auf, die dann im gleichen Geschirr im **Backofen** garziehen können (Sie können die Pfanne nämlich mit und ohne Deckel im Backofen nutzen). Selbst sperriges **Gemüse** läßt sich in der Pfanne komfortabel anbraten und mit Deckel bequem garschmoren. Auch für **Aufläufe** ist sie ideal, und **Gratinieren im Backofen** macht sie ebenfalls klaglos mit. Für einige Zubereitungen ist das Geschirr für 2 Personen großzügig, bei anderen ist es genau für 4 oder mehr ideal. Sie möchten **Rühreier** endlich mal für 6 Personen machen können oder eine schöne große **Tortilla de Patata** ? Voilà, mit der Profipfanne gelingt's ! Und haben Sie sie erst einmal, fallen Ihnen viele weitere Verwendungsmöglichkeiten ein. Und dann fällt Ihnen auf : jetzt haben Sie doch eine eierlegende Wollmilchsau !

Hinweis :

Wir haben von diesen wunderbaren Gerätschaften an Lager, aber nicht alle Farben. Was nicht da ist, wird bestellt. Die genannten **Sonderpreise** können wir Ihnen bis zum 15. Juni garantieren.

Hoffentlich folgt auf den tristen Sonntag bald wieder eine Periode mit freundlichem Sonnenschein !

In diesem Sinne 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.