

Wein-Brief vom 5. - 11. Juli 2021

von Wolfgang Kern

**Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund,**

heute möchte ich Ihnen unsere importierte **französische Feinkost** schmackhaft machen :

**LA TRIQUELINETTE** : köstliche **Konfitüren**, die aus rechtlichen Gründen nicht so genannt werden dürfen;

**LA GUINELLE** : hervorragende **Weinessige** aus Banyuls-Weinen und andere;

**LA COMPAGNIE BRETONNE** : feinste Konserven von **Sardine, Makrele** und **Thunfisch**.

**PIERRE-HENRI ETIENNE** erzeugt unser erstklassiges **kaltgepresstes Nyons-Olivenöl**, dazu Oliven, Tapenade, Honig, Gelee und Konfitüren.

*Wir haben noch einige andere Köstlichkeiten wie liparische Kapern (im Laufe des Monats kommen auch Salzkapern an), Balsamessige, Obstessige von Gölles, Eiernudeln von Filotea, Hausmacher Wurstkonserven von der pfälzer Metzgerei Hambel, wunderbare Tomatenprodukte aus Apulien und mehr.*

**Den aktuellen Auszug der FEINKOST-Seiten unserer Weinliste finden Sie im Anhang - darin auch alles über die hier vorgestellten Produzenten und natürlich alle ihre Produkte !**

.....: **Eine weitere GELEGENHEIT !!** :.....

Wir haben das Gefühl, daß wegen der ersten Reisewelle in der Woche nach Pfingsten unser **Wein-Brief vom 24. Mai** über das

### Weingut BIRGIT EICHINGER, Strass / Kamptal

ein bißchen untergegangen ist. Lesen Sie doch einfach den Wein-Brief 05/2021 IIII. Die Weine haben wir alle am Lager, und wir verlängern die Frist für die **Probierpakete** gerne bis zum **11. Juli 2021** (bitte vernachlässigen Sie deshalb das im Wein-Brief angegebene Datum).



**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-TIPS - Unsere FEINKOST .....



## LA TRINQUELINETTE, Saint-Léger-Vauban / Burgund

In der Manufaktur von La Trinquelinette wird für **Konfitüren** und **Kompotte** nur bestes Obst verwendet.

**Céline Dubreuil** bezieht es aus den jeweils klassischen Herkünften. So ist die Lorraine für ihre Mirabellen, das Périgord für seine Erdbeeren und die Champagne für ihre Himbeeren berühmt. Folglich sitzen Célines Lieferanten dort, und bei allen anderen Obstsorten verhält es sich ebenso. Es wird schon seit Jahren bei den gleichen Obstbauern eingekauft - **Vertrauen und Kontinuität** spielen für Céline eine große Rolle.

Das französische Recht besagt, daß eine Konfitüre mit mindestens 55 % Zucker hergestellt werden muß, Céline benutzt aber 55 % Frucht und nur 45 % nicht raffinierten Rohrzucker. Drum heißen ihre Konfitüren eben nicht so. Céline rührt sie klassisch in Kupferkesseln; sie haben eine wunderbare Fruchtigkeit und eine schöne, zur jeweiligen Frucht passende Textur. Nicht nur das Sonntagsfrühstück machen sie zu einem kleinen Fest !

Die Kompotte werden sogar aus 83 % Frucht zubereitet und schmecken hervorragend in Joghurt oder Müsli, zum Eis und ergänzen viele Desserts - oder einfach pur gelöffelt !

**Die Liste unserer Konfitüren und Kompotte von La Trinquelinette finden Sie ganz unten.**

## 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.



## Vinaigrerie artisanale LA GUINELLE, Cosprons / Roussillon

Reine **Weinessige** von feinsten Qualität sind in Deutschland nicht mehr so recht bekannt und gebräuchlich. Möglicherweise hängt das mit der Verbreitung der süßen (echten oder sogenannten) Balsamessige vor Jahrzehnten zusammen....

Die Herstellung von Spitzen-Weinessig ist eine hohe Kunst, die **Nathalie Lefort** aufs Beste beherrscht. Ihre Produkte werden nicht nur von der französischen Gastronomie geschätzt, auch fast alle meine Winzerfreunde dort haben sie in der Küche stehen.

La Guinelle liegt im Hinterland von **Banyuls**, wo die Süßweine mit dem unglaublichen Alterungspotential gekeltert werden - 50, 60 Jahre und älter können diese Weine werden - solange im Faß reifen wohlgemerkt ! Banyuls-Winzer liefern Nathalie auch den Rohstoff für einige ihrer Essige.

Der **Vinaigre de Vieux Banyuls** wird aus 10jährigem Banyuls ergoren, für die anderen Banyuls-Essige sind die Weine jünger. Teilweise werden sie geschickt gewürzt - lesen Sie darüber bitte in der beigefügten Liste. Einen besonders fruchtigen **Weißweinessig** macht Nathalie aus Muscat-Wein, einen neutraleren weißen Essig aus Mauzac, einer Rebsorte in Gaillac. Von dort kommt auch der Wein, den Familie Plageoles unter einem Hefeflor ("*sous voile*") ausgebaut hat. Auch daraus ist ein spannender Essig entstanden !

Essig kann viel mehr als Salat : er würzt Gemüsegerichte, Saucen von Braten und Kurzgebratenem, Eis und Desserts.....

**Die Liste unserer Essige von La Guinelle  
finden Sie ganz unten.**

**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.



## Conserverie familiale LA COMPAGNIE BRETONNE, Saint-Guénolé / Bretagne

**Hochwertige Fischkonserven** haben in Frankreich (wie auch in Portugal) einen hohen Stellenwert und nix gemein mit deutschem Hering in Tomatensauce. So ist es kein Wunder, daß es in der Bretagne eine ganze Reihe kleiner und großer Konserverien gibt.

Nach umfangreichen Tests habe ich mich vor einigen Jahren für La Compagnie Bretonne der **Familie Furic** entschieden. Es ist ein recht kleiner Betrieb. Mir haben die Produkte von der Qualität der Fische und der Zutaten her am besten gefallen, ich finde die auf die Dosen gestanzte Nachvollziehbarkeit der Herkunft der Fische aus der bretonischen See sehr gut, und ich hatte einen guten Eindruck vom Umgang mit den (langjährigen) Mitarbeitern in dem Familienbetrieb. Und Handarbeit wird bei der Compagnie ganz groß geschrieben.

Es gibt **Sardinen in Bio-Olivenöl**, auch mit Zitrone oder Piment verfeinert, Sardinen in Tomate - und **Jahrgangs-Sardinen** dürfen natürlich nicht fehlen ! Wir führen auch **Makrelenfilets** in verschiedenen Zubereitungen. Es sind die Filets der kleinen Makrelenart, die in Frankreich bevorzugt wird. **Weißer Thun** gibt es natur oder in Bio-Olivenöl.

Außerdem bieten wir die Fische auch verarbeitet an, als **Rillettes** oder **Stückchen**. Damit kann man köstliche Vorspeisenhäppchen belegen oder sogar ein Schulbrot streichen.

Auch sehr empfehlenswert sind die **"Fertiggerichte"** : **Fisch-, Langustinen- und Hummersuppe**. Wie der Name schon sagt, ist **Thon à la Bretonne** eine bretonische Spezialität. Thunfisch wird in einer sahnigen Sauce mit Porrée zubereitet. Dieses Gericht wird bei La Compagnie Bretonne in kleinen Auflagen sorgfältig zubereitet und in Dosen verpackt. Ich selber habe es immer für den "kulinarischen Notfall" im Vorrat, aber es schmeckt auch ohne Notfall wirklich gut. Selbst wenn Sie ein (allermeist sehr begründetes) Vorurteil gegen Dosen haben : Testen Sie den Thon à la Bretonne - er ist absolut empfehlenswert ! Das Gericht vorsichtig erwärmen, Reis oder Bandnudeln dazu - fertig !

**Die Liste aller unserer Produkte von La Compagnie Bretonne finden Sie ganz unten.**

## 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.



## Agriculture PIERRE-HENRI ETIENNE, Beauvoisin / Nyons - Rhôneal

**Pierre-Henri Etienne** ist Landwirt in der felsigen Berglandschaft der Baronnies, zwischen Vaison-la-Romaine und Nyons. Hier baut er **Obst, Getreide** und **Oliven** an. Von ihm beziehen wir seit vielen Jahren unser erstklassiges **kaltgepresstes Olivenöl** und außerdem : **Obstsäfte, Konifüren** und **Gelées, Honig, Oliven** und **Tapenade**.

Im April habe ich schon über Pierre-Henri Etienne geschrieben. Das können Sie im Wein-Brief 04/2021 II nachlesen, denn der Bericht ist natürlich weiterhin aktuell.

**Die Liste aller unserer Produkte  
von Pierre-Henri Etienne finden Sie ganz unten.**

Herzliche Grüße und beste Wünsche für einen doch noch schönen Sommer,  
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.*

## Pierre-Henri Etienne Beauvoisin / Nyons

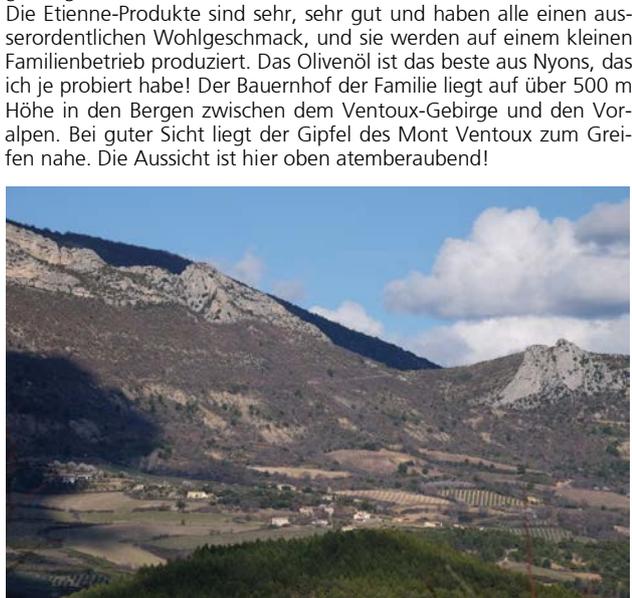
Les Jonchiers, 26170 Beauvoisin, Frankreich



Der Hinweis einer Freundin in Châteaufort-du-Pape hat mich im Sommer 2014 in die kargen Berge nördlich von Vaison-la-Romaine gelockt. In den Seitentälern der Rhône wird nämlich eines der besten Olivenöle Frankreichs hergestellt: das Huile d'olive de Nyons mit geschützter Herkunftsbezeichnung (= AOP). Hier, bei *Pierre-Henri Etienne*, sollte es besonders gutes Öl geben. Also bin ich hin. Es war eine mühsame Fahrt hoch in die Berge!

Pierre-Henri betreibt mit seinem Vater *Pierre* Obst-, Getreide- und Olivenanbau. Wunderbare fette Kirschen habe ich dort gekostet, es sind verschiedene Sorten Aprikosen im Anbau, dazu ein klein wenig Zwetschgen und Reineclauden, die aber ausschließlich der Herstellung von feiner Konfitüre dienen, außerdem bauen die Etienne's Dinkel an. Pierre-Henri ist auch gelernter Önologe. Als ich ihn frage, ob er nicht aus seinen Rebparzellen hier oben eigenen Wein machen möchte, lacht seine Mutter *Colette* und nickt eifrig, während Pierre-Henri abwinkt und sagt, er hätte auch so genug Arbeit. Auch einige Bienenvölker hat er sich inzwischen zugelegt, die in der nahen Umgebung weiden.

Die Etienne-Produkte sind sehr, sehr gut und haben alle einen ausserordentlichen Wohlgeschmack, und sie werden auf einem kleinen Familienbetrieb produziert. Das Olivenöl ist das beste aus Nyons, das ich je probiert habe! Der Bauernhof der Familie liegt auf über 500 m Höhe in den Bergen zwischen dem Ventoux-Gebirge und den Vor-alpen. Bei guter Sicht liegt der Gipfel des Mont Ventoux zum Greifen nahe. Die Aussicht ist hier oben atemberaubend!



In dieser kargen Umgebung baut die Familie Etienne ihre Produkte an: Oliven, Kirschen, Aprikosen, Dinkel, Honig und mehr.

Für das Olivenöl von Nyons wird nur eine einzige Olivensorte verwendet, die Tanche. Die Produktionsvorschriften besagen, daß die Oliven im Zustand der Vollreife geerntet werden und spätestens vier Tage nach der Ernte verarbeitet sein müssen. Weil die Oliven bei der Ernte reif sind, sind sie naturgemäß schwarz. Die meisten schwarzen Oliven sind nämlich in Wahrheit grün und werden schwarz gefärbt! Pierre-Henri erntet erst im Januar oder Februar, wie in Nyons üblich. Die Oliven sind der Qualität wegen grundsätzlich wenige Stunden später auf einer hochmodernen, antioxidativ arbeitenden Mühle. Das Öl wird sofort nach dem Pressen filtriert, in Edelstahlbehältern eingelagert und nach Bedarf abgefüllt. Eine eigene Mühle ist für die kleine Produktion der Etienne's noch zu teuer - aber mehr als 100 neue Olivenbäume haben sie schon gepflanzt!

Das Öl hat eine wunderbar cremige Textur und ist reich an schönen Aromen wie Artischocken, Tomate und Mandeln. Dank der hohen Reife der Oliven ist das Öl angenehm mild und hat keine pfeffrige Schärfe. Wunderbar schmeckt es auf frischem Weißbrot mit feinem *fleur de sel*. Aber es ist mit seinem Wohlgeschmack natürlich ideal für Salate, auch zum Würzen von Gemüse, Fisch und Fleisch.

Die Oliven mit Stein im Vakuumbbeutel sind im Geschmack super und eignen sich zum Apéritiv, im Salat oder auf der selbstgebackenen Pizza. Sie fermentieren mindestens ein halbes Jahr in der Kühlkammer, bevor sie verzehrfertig in die Beutel kommen. Sehr gute Tapenade - weil die verwendeten Oliven klasse sind! (04/20)



Vorne rechts Blätter und Früchte eines Olivenbaumes, hinten die schroffen Kalkfelsen, dazwischen ganz frisch gepflanzte Oliven.

Ihr Klick zu den ETIENNES: [www.terredroure.com](http://www.terredroure.com)

Huile d'olive de Nyons AOP Vierge Extra -pression à froid-	0,75 l	21,00
Olives de Nyons AOP sous vide	250 g	5,50
Olives de Nyons AOP sous vide <i>natürlich-schwarze Oliven mit Stein im Vakuumbbeutel</i>	500 g	9,80
Tapenade noire <i>köstliche Tapenade aus den eigenen Oliven</i>	90 g	4,90
Honig "Miel de toutes fleurs" <i>Lavendel, Linden und andere Frühjahrs-Blüten aus der Umgebung; der Honig wird nach dem Kaltschleudern lange gerührt, so wird er ganz besonders cremig</i>	500 g	11,00
Konfitüren aus Obst aus eigenem Anbau <i>Pierre-Henri bringt sein perfektes Obst sofort nach der Ernte zu einem befreudeten confiturier zwei Dörfer weiter, der aus 85 g Frucht pro 100 g mit Rohrzucker die Konfitüre im Kupferkessel rührt.</i>		
Aprikosen-Konfitüre <i>Sorte abricot orange de provence</i>	350 g	6,80
Reineclauden-Konfitüre <i>Edelpflaume</i>	350 g	6,80
Quitten-Konfitüre	350 g	6,80
Quitten-Gelée	350 g	6,80
Gigirine-Gelée	350 g	6,80
<i>gigirine ist ein regionales Kürbisgewächs, eine Art Wassermelone, die roh nicht essbar ist und nur für Marmelade oder Gelée Verwendung findet: schmelzige Textur (die Frucht ist pektinreich), mild mit feiner Zitrus-Note (es wird etwas Orange mitverarbeitet), wenig süß</i>		
Säfte aus Obst aus eigenem Anbau		
Aprikosen-Nektar	1 Liter	5,45
Roter Traubensaft	1 Liter	5,45
Apfel-Quitten-Saft	1 Liter	5,45
Granatapfel-Saft	1 Liter	8,95

## \*lavinyeta Mollet de Peralada

Ctra. Mollet a Masarac, 17752 Mollet de Peralada, Spanien

Das katalonische Weingut verfügt über einen großen Olivenhain mit sehr altem Baumbestand. Die hier traditionell angebaute Olivensorte heißt Argudell. *Josep Serra Pla* erntet die Oliven in einem mittelreifen Zustand. So ist das Öl sehr fruchtig und cremig, auf der anderen Seite hat es eine aparte zart pfeffrige Note.

\*fosc - Oli d'Oliva Extra Verge

(extra natives Olivenöl, Olivensorte Argudell) 0,5l 12,50



Uralter Olivenbaum im Olivenhain von \*lavinyeta.

## Aceteria La Vecchia Dispensa Castelvetro

Piazza Roma 3, 41014 Castelvetro Modena, Italien

Seit vier Generationen reifen die *Familien Pelloni* und *Tintori* ihre handwerklich hergestellten Essige in den Batterien ihrer Holzfässer in unterschiedlichen Größen und aus verschiedenen Holzarten. Ihre Essige sind von ausgezeichneter Qualität, sehr klar in den Aromen, fein und ausdrucksstark.

'Nobili Saporì' ist ein ausgewogener Essig für den täglichen Gebrauch, mit feiner Säure und nur dezenter Süße, klar, frisch und lebendig. Der ältere 'Cubica' besitzt mehr aromatische Tiefe und ist über mehr Konzentration dichter, dickflüssiger, auch süßer, doch mit einer feinen Säure. 'Viola' ist noch dichter, weil noch längerer in den "Batterien" gereift, mit außerordentlichem Säure-Süße-Spiel, cremig und doch zupackend.

Die Krönung der Essigherstellung ist der in langen Reifejahren in Holzfäßchen verschiedener Größe entstandene Aceto Balsamico Tradizionale. Er darf erst nach der Prüfung durch eine Expertenkommission in Verkehr gebracht werden. Die Flaschen werden nummeriert, der Essig darf nur in einer speziellen Flasche des Consortios abgefüllt werden.

Aceto Balsamico di Modena			
'Nobili Saporì' ca. 4 Jahre gereift	0,25 l	10,80	
Aceto Balsamico di Modena			
'Cubica' ca. 10 Jahre gereift	0,25 l	21,00	
Aceto Balsamico di Modena			
'Viola' ca. 15 Jahre gereift	0,25 l	34,50	
Aceto Balsamico Tradizionale di Modena			
'Affinato' 12jähriger Tradizionale	0,10 l	69,00	

## Weingut Winkler-Hermaden Kapfenstein

Schloß Kapfenstein, 8353 Kapfenstein, Österreich

Die Quittenessenz wird aus eigenen Quitten und feinem Quittenessig hergestellt: ein genialer "Balsamessig" mit schöner Frucht, feiner Säure und zarter Süße. Auch die Kürbiskerne für das Kürbiskernöl stammen aus eigenem Anbau (das Öl ist leider nicht immer verfügbar).

Kapfensteiner Bio-Kürbiskernöl	0,25 l	11,00
Quittenessenz ("balsamischer Quittenessig")	0,25 l	10,75

## Essigmanufaktur Alois Gölles Riegersburg

Stang 52, 8333 Riegersburg, Österreich

Bei *Alois Gölles* werden beste Früchte schonend gemischt und gepreßt, der so gewonnene Saft wird zu Obstwein vergoren. Es entsteht Alkohol, der durch Essigbakterien zu Essigsäure umgewandelt wird. Für die Balsamessige wird der Saft von steirischem Mostobst in großen Kesseln so lange eingekocht, bis er die gewünschte Süße erreicht, dann reift er lange in kleinen Holzfässern - wie beim Aceto Balsamico Tradizionale.

Apfel-Essig	0,5 l	7,70
Wein-Essig (Grüner Veltliner)	0,5 l	7,70
Marillen-Essig	0,25 l	8,50
Quitten-Essig	0,25 l	8,50
Himbeer-Essig	0,25 l	12,20
Tomaten-Essig	0,5 l	12,20
Balsam-Birnen-Essig	0,25 l	14,50
Balsam-Äpfel-Essig	0,25 l	17,50
Weißer Balsam-Essig	0,5 l	12,20

## Duca Carlo Guarini Scorrano / Apulien

Via Gianprospero Sindaco 54, 73020 Scorrano, Italien

Die alte Familie Guarini besitzt ein 700-ha-Landgut im südlichsten Italien, nahe Lecce. Ich weiß nicht, wie sie es schaffen, aber ihre Produkte sind von außerordentlichem Wohlgeschmack: erstklassige schwarze Oliven ohne Stein, sagenhaft fruchtige passierte Kirschtomaten mit wunderbar würzigem Aroma....

Pomodori Secchi	100 g	3,75
<i>erstklassige getrocknete Tomaten</i>		
Passata di Pomodoro ciliegino	750 g	4,90
<i>passierte Kirschtomaten, unglaublich aromatisch!</i>		
Pomodori Semiseccchi	180 g	7,30
<i>halbgetrocknete Kirschtomaten in Olivenöl</i>		
Olive Cellina Denocciolate	180 g	8,25
<i>entsteinte schwarze Oliven in Olivenöl</i>		



Vinaigrerie artisanale **La Guinelle**

Cosprons / Roussillon

Hameau de Cosprons, 66660 Port Vendres, Frankreich



Auf meinen Reisen nach Südfrankreich habe ich meine Lieblings-Essige immer bei regionalen Kollegen gekauft. Wenn ich mit Winzern darüber spreche, grinsen sie und sagen, ja der ist super, den Essig benutzen wir auch. Auch in der guten Gastronomie sind die Produkte anzutreffen. Und so habe ich beschlossen, zur steten Verfügbarkeit diese köstlichen Essige selber zu importieren. Und Sie profitieren!

Nathalie Lefort hat als essiginteressierte Wein-fachfrau, von Winzerfreunden beflügelt, 1999 das Gehöft La Guinelle gekauft, ganz in der Nähe von Banyuls. Das ist der Ort am Fuße der Pyrenäen, wo die Weine gekeltert werden, die Nathalie für den Essig interessierten.

Zwei Dinge sind hier wissenschaftlich. Banyuls ist ein Süßwein, der oft viele Jahre reift, und zwar in Fässern im Freien, also Hitze und Kälte ausge-

setzt ist. Es entstehen komplexe, dichte und nahezu endlos lagerfähige Weine. Essig entsteht, indem Essigbakterien den Alkohol im Wein in Essigsäure umwandeln. Übrigens: Essigprofis entfernen die "Essigmutter" als Zellulose-Totgewebe aus ihren kostbaren Produkten, manche vernichten den "befallenen" Essig sogar.

Nathalie erzeugt nur Weinessig, überwiegend aus Banyuls-Wein, manchmal auch aus anderen Spezialitäten, mit Hilfe der vorhandenen Essigsäurebakterien. Ihre Essige reifen im Freien, allen Witterungseinflüssen ausgesetzt, und zwar grundsätzlich in Barriques. Die fertigen Essige lagert Nathalie in Glasballons. In den Ballons werden auch einige Essige gewürzt. Die Gewürze werden in Leinensäckchen über die Oberfläche gehängt, und die zirkulierende Verdunstung nimmt die Würze auf. Die Essige werden ohne Zugabe von Schwefel abgefüllt.

Bei Essig denkt man an Salat. Er kann aber viel mehr. Er würzt Gemüsegerichte, Saucen von Braten und Kurzgebratenem, Eis und Sorbets und vieles mehr. Ich mache ein paar Vorschläge. (05/20)

Vinaigre de Banyuls Rouge	0,5 l	9,90
<i>fruchtig; Rote-Bete-Salat mit Ziegenkäse; Tomaten</i>		
Vinaigre de Vieux Banyuls aus altem Banyuls	0,5 l	15,80
<i>delikat, zauberhaft; Linsensalat, Röstzwiebeln zum Steak</i>		
Vinaigre Vermeil	Vinaigre de Banyuls épicé	0,5 l 11,50
<i>mit Zimt und Nelken - sehr apart! Fenchelsalat, Schmortgemüse</i>		
Vinaigre Taliouine V. de B. au pistil de safran	0,25 l	12,50
<i>mit Safran; Möhrengemüse, gebratenes Huhn mit Paprika</i>		
Vinaigre de Muscat à petits grains	0,25 l	9,90
<i>herrlich frisch! Spitzkohlsalat, Spargelsalat (mit Kräutern)</i>		
Vinaigre de Mauzac sous voile	0,5 l	14,50
<i>weiß; erstaunlich mild; Salat mit weißen Bohnen und Paprika</i>		
Schatulle mit je 1 Banyuls, Muscat + Taliouine	3 x 0,25 l	34,50

Essig reift auf La Guinelle in Fässern und Ballons im Freien. Da Corona meine Reise unmöglich machte: Foto: Nathalie Lefort



**La Trinquelinette**

Saint-Léger-Vauban / Burgund

Trinquelin, 89630 Saint-Léger-Vauban, Frankreich

Vor einiger Zeit fiel mir ein Glas von La Trinquelinette in die Hand, und ich war ganz begeistert von der herrlichen Marmelade! Sie wird tief im Morvan hergestellt, einem waldreichen Mittelgebirge im Westen Burgunds. Als ich später in Chablis war, habe ich den handwerklich arbeitenden *Bernard Berilley* besucht - eine abenteuerliche Tour! Jetzt gibt's die Köstlichkeiten im eigenen Laden! Bernard Berilley hat 1978 als Obstbauer in Trinquelin begonnen. Das Geschäft lief aber nicht gut, und so hat er sich bald auf die Herstellung von Konfitüren verlegt. Seine Fruchtlieferanten hat er sorgfältig in den verschiedensten Landschaften ausgesucht, da jede Frucht in irgend einer Gegend besonders gut ist. Bernards Lieferanten bringen ihm Früchte in der gewünschten Qualität und verzichten auf Dünger und chemischen Pflanzenschutz. Dafür ist Bernard ihnen auch dauerhaft treu. Kann mal jemand zum Beispiel wegen Frost nicht liefern, dann gibt es dieses Produkt bis zum nächsten Jahr eben nicht. Inzwischen hat *Céline Dubreuil* das Steuer auf La Trinquelinette übernommen.

Céline verwendet Früchte, die reif, aber nicht überreif sind und auch noch eine gute Fruchtsäure haben. Sie werden nur fünf Minuten in Kupferkesseln gekocht. Das reicht aus, um ihre Aromen einzufangen, sagt sie. Grundsätzlich werden 55% Frucht und 45% unraffiniertes Rohrzucker verarbeitet. Deshalb darf Céline nicht *confiture* auf ihre Produkte schreiben, denn in Frankreich sind mindestens 55% Zucker für Konfitüre vorgeschrieben. (01/20)



Abricot	370 g	6,80
<i>Bergeron-Aprikosen vom Mont Ventoux</i>		
Ananas	370 g	6,80
<i>die Früchte kommen aus Costa Rica</i>		
Cassis	370 g	6,80
<i>schwarze Johannisbeeren aus dem Südburgund</i>		
Cerise	370 g	6,80
<i>Kirschen aus dem Auxerrois</i>		
Coing	370 g	6,80
<i>Quitten aus dem Auxerrois</i>		
Figue	370 g	6,80
<i>Feigen aus Marokko</i>		
Fraise	370 g	aus
<i>Erdbeeren aus dem Lot in Okzitanien</i>		
Framboise	370 g	6,80
<i>Himbeeren aus der Champagne, Marmelade</i>		
Gelée de Framboise	210 g	5,70
<i>Himbeeren aus der Champagne, Gelee</i>		
Groseille	370 g	6,80
<i>rote Johannisbeeren aus dem Morvan - kein Gelee, die ganze Frucht, aber ohne Kernchen</i>		
Mirabelle	370 g	6,80
<i>Mirabellen aus der Lorraine</i>		
Mûre	370 g	6,80
<i>wilde Brombeeren aus dem Morvan</i>		
Myrtille	370 g	6,80
<i>wilde Heidelbeeren aus der Auvergne</i>		
Orange	370 g	6,80
<i>Orangen aus Spanien und Sizilien</i>		
Orange amère	370 g	6,80
<i>Bitterorangen aus Spanien</i>		
Orange sanguine	370 g	6,80
<i>Blutorangen aus Sizilien</i>		
Pêche de vigne	370 g	6,80
<i>Weinbergspfirsich aus dem Auxerrois</i>		
Kompott von Himbeere, Mirabelle oder Rhabarber	370 g	6,25

## 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 Sardinendose!

*Am Fischereihafen von Concarneau in der Bretagne.*



**Metzgerei Hambel Wachenheim**

Hintergasse 1, 67157 Wachenheim, Deutschland

Sie kennen das: eigentlich kaufen Sie Ihren Aufschnitt schon immer beim Metzger Ihres Vertrauens, natürlich. Manchmal reicht die Zeit aber nicht, und Sie wünschen sich, was für auf's Brot im Vorrat zu haben. Da kann dann der Metzger Hambel aus Wachenheim aushelfen. Das war der Vertrauenslieferant für Altkanzler Kohl, jedenfalls für den Pfälzer Saumagen. Den und die sogenannten "Hausmacher" füllen die Hambels auch in Dosen, und zwar in beachtlicher Qualität. Das löst Ihr Vorratsproblem für die kleinen Notfälle. Allerdings sind das Halbkonserven, Lagerung im Kühlschrank ist also notwendig.

Das meiste wird auf dem Brot gegessen, was sich nicht streichen läßt (alles außer Leberwurst), wird in Scheiben geschnitten - üblicherweise kalt, auch wenn der Name Bratwurst irreführend ist! Den Saumagen schneidet man in Scheiben und brät ihn peu à peu in Butter, um ihn dann nach Pfälzer Art mit Sauerkraut und Bratkartoffen oder Bauernbrot zu servieren.

Pfälzer Leberwurst	200 g	3,20
	400 g	5,60
Pfälzer Blutwurst	200 g	3,20
	400 g	5,60
Pfälzer Bratwurst	200 g	3,70
	400 g	6,60
Bierwurst	200 g	3,70
	400 g	6,60
Pfälzer Schwarzenmagen	200 g	3,40
Pfälzer Saumagen	400 g	6,80



**Provence Tradition Avignon / Provence**

135 Avenue Pierre Semard, 84000 Avignon, Frankreich

Die traditionellen Terrinen werden in der Provence handwerklich hergestellt aus Fleisch, das aus der Provence stammt, und natürlich mit dortigen Kräutern und Zutaten gewürzt. Alle Produkte stammen zu 100% aus der Provence. Mit einem kleinen Salat ergeben die in Scheiben aufgeschnittenen Terrinen eine schöne Vorspeise.

Terrine de Faisan à Rosmarin <i>Fasanterrine mit Rosmarin</i>	130 g	6,80
Terrine d'Agneau à l'Origan <i>Lammterrinen mit Oregano</i>	130 g	6,80
Terrine de Chevreuil au Gigondas <i>Rehterrinen mit Gigondas und Rosmarin</i>	130 g	6,80
Terrine de Sanglier aux Airelles <i>Wildschweinterrinen mit Preiselbeeren und Thymian</i>	130 g	6,80

**Soc. Coop. Filotea Ancona**

Via Primo Maggio, 56, 60131 Ancona, Italien

Es ist ja klar, wenn Sie zu Hause Ihre Nudeln selber machen, haben Sie die besten Nudeln. Manchmal reicht die Zeit aber nicht. Und trotzdem möchten Sie für den guten Braten eine exquisite Eier-Bandnudel haben. Und die soll natürlich aus dem Vorratschrank hervorgezaubert werden. Wir finden, daß die Eiernudeln von Filotea dafür bestens geeignet sind, weil sie von ausgesuchter Güte und bestem Geschmack sind. Sie werden mit 30% Frischei und viel Handarbeit hergestellt. Eine echt gute Empfehlung! Voilà. Im Menü reichen 250 g übrigens gut für 4 Personen, und wir kochen sie eine Minute länger als angegeben. Also etwas über "al dente". Aber das ist Geschmackssache.

Linguine	250 g	5,70
Tagliatelle	250 g	5,70
Papardelle	250 g	5,70



Wir führen auch (meistens)

CHIPS 'San Nicasio' (Spitzenchips!) aus Spanien aus besten Kartoffeln mit Olivenöl und Himalaya-Salz,  
MOUTARDE DE DIJON (Dijon-Senf) von Fallot in Beaune,  
FLEUR DE SEL aus der Camargue,  
SAN MARZANO Tomaten vom Vesuv,  
ARTISCHOCKENHERZEN in Olivenöl aus Apulien,  
KAPERNÄPFEL und KAPERN in Meersalz oder Weinessig, natürlich die wegen ihrer Qualität berühmten von den Liparischen Inseln (von Caravaggio, *siehe Foto unten*).....  
 Bei Interesse fragen Sie bitte nach.

