

# WEIN-KERN

**Wolfgang Kern**

Krantzstraße 7 - Halle 16  
52070 Aachen  
0241 - 955 911 0  
wein@wein-kern.de  
www.wein-kern.de

Wein-Brief vom 9. - 15. Februar 2026

## Ihr Lieben !

Unsere **Öffnungszeiten** in den beiden Wochen **vor und nach Karneval** sind einfach:  
**wir öffnen genau wie immer !**

Einziger Nachteil : in dieser Woche verzichten wir (wegen Fettdonnerstag) auf unsere Weinprobe, aber in der nächsten Woche gibt es schon wieder eine Verkostung : Rotweine entlang der Saône und Rhône !

Wir haben ein paar **ganz tolle Lebensmittel** im Sortiment ! Auf einige weise ich heute besonders hin.

Seit vielen Jahren importieren wie die **Fisch-Konserven** der **COMPAGNIE BRETONNE** : Familie Furic und ihre Mitarbeiter verarbeiten **Sardinen**, **Makrelen** und **Thunfisch** (Weißer Thun), die vor der **bretonischen Küste** bis hinauf in die **Südirische See** gefangen werden. Auf den Dosen finden wir den Hafen, wo die Fische gekauft wurden, und den Namen des Bootes, das sie gefangen hat. Das verwendete **Olivenöl** und viele andere Zutaten sind **bio**. Bei den Furics wird **handwerkliche Arbeit** groß geschrieben. Und die **Qualität** der Produkte ist überragend !



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

Céline Dubreuil hat ihre Manufaktur tief im Wald des Morvan, einem Naturschutzgebiet im Nordosten Burgunds. Hier fertigt sie, ebenfalls mit viel **Handarbeit** und wenig Maschinenhilfe, übrigens auch mit **wenig Zucker**, und zwar **unraffiniertem Rohrzucker**, ausgezeichnete **Konfitüren**. Die Früchte kauft sie in den Landschaften, wo die besten Qualitäten wachsen, bei Erzeugern, die sie schon lange kennt. Auch wir kennen und schätzen **LA TRINQUELINETTE** schon lange und sind auch schon lange Kunde bei Céline.



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

Den **Camargue-Reis** von **CANAVERE** kenne ich selber auch schon ewig lange und liebe ihn. Aber ich habe immer nur den privaten Bedarf mit Einkäufen in Südfrankreich gedeckt - sonderlich weit verbreitet ist der Reis nämlich nicht. Kürzlich ergab sich die Gelegenheit für uns, den Reis direkt aus der Camargue vom Erzeuger zu importieren, und ich habe auch einen persönlichen Draht zur Reismühle. Und voilà, jetzt bieten wir den Reis im Geschäft an und auch ich selber kann ihn hier einkaufen, wann immer ich will ! Und zwar in reicher Auswahl : Camargue-Reis der Sorten Langkorn und Risotto, auch Duftreis und sogar einen speziellen Paella-Reis, dazu die Camargue-Traditionssorten Schwarzer und Roter Reis. Ich freue mich sehr über diese Bereicherung unseres Sortiments !



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

Nun ja, und das ist unser "Klassiker" : das **kaltgepreßte Olivenöl** von **Pierre-Henri Etienne** und seiner Partnerin **Manon Deville**. Dieses exzellente **Huile d'Olive de NYONS** von **LES DÉLICES DE LA TERRE DU ROURE** begann den Reigen unserer Feinkost-Importe - natürlich deshalb, weil ich ständig Zugriff auf ein Spitzenöl haben wollte, das meinen Vorstellungen entsprach. Eine Freundin in Châteauneuf-du-Pape hatte mir den Erzeuger hoch in den Bergen in den **Ba-ronnies** empfohlen - ein Super-Tip ! Und ich freue mich, daß auch unsere Kunden dieses Öl lieben !!



Eine Liste unserer Feinkost habe ich Ihnen als Auszug unserer **Weinliste** angehängt. Ich hoffe, Sie haben so viel kulinarischen Spaß an diesen **handwerklichen Produkten** wie wir !

Herzliche Grüße,  
Ihr

*Wolfgang Kern*

PS. : Unsere **Weinproben samt Themen** finden Sie auf [www.wein-kern.de](http://www.wein-kern.de), und auch die älteren **Wein-Briefe** können Sie da nachlesen.

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.*

## Les Délices de la Terre du Roure Beauvoisin / Nyons

235 chemin de Milmandre, 26170 Beauvoisin, Frankreich



"Les Délices de la Terre du Roure", so heißt der landwirtschaftliche Betrieb heute korrekt. Der Hinweis einer Freundin in Châteauneuf-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, aber ausgesprochen lohnend!

Pierre-Henri hat den 30 ha großen landwirtschaftlichen Betrieb von seinem Vater *Pierre* endgültig 2018 übernommen. Er baut Oliven, Dinkel und Obst an. Wunderbare fette Kirschen habe ich dort gekostet, es sind verschiedene Sorten Aprikosen im Anbau, dazu Zwetschgen und Reineclauden, Granatäpfel und *gigirine*

(siehe unten). Auch einige Bienenvölker hat er sich inzwischen zugelegt, die in der nahen Umgebung weiden. Sein Honig ist allerdings knapp, ich bin der einzige Händler, den er beliefert. Den Ertrag seiner Rebstöcke liefert er an eine Genossenschaft ab. Pierre-Henri ist zwar gelernter Önologe. Aber als ich ihn frage, ob er nicht aus seinen Reben eigenen Wein machen möchte, lacht seine Mutter *Colette* und nickt eifrig, während Pierre-Henri abwinkt und sagt, er hätte auch so genug Arbeit. Dabei hilft ihm seit 2021 seine Lebensgefährtin *Manon Deville*, die auch studierte Winzerin und Landwirtin ist, so wie Pierre-Henri.

Die Produkte von Manon und Pierre-Henri sind von bester Qualität 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! Die Landwirtschaft der Familie liegt auf knapp 550 m Höhe in den Bergen zwischen dem Ventoux-Gebirge und den Voralpen, im Naturpark der Baronnies Provençales. Die meisten Oliven wachsen nämlich unten im Tal in der Ebene. Die Aussicht ist hier oben atemberaubend! Bei guter Sicht liegt der Gipfel des Mont Ventoux zum Greifen nahe.



In dieser schönen Berglandschaft 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 dunkelbraun bis schwarz. Die meisten schwarzen Oliven sind nämlich in Wahrheit grün und werden mit Hilfe von Eisensalzen schwarz gefärbt.

Im Tal werden die Oliven zwischen November und Januar geerntet. In den Bergen wird es später, Pierre-Henri erntet frühestens Mitte Dezember, meist sogar erst im Januar. Seine 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 erst bei Bedarf abgefüllt. Eine eigene Mühle ist für die kleine Produktion der Etienne noch zu teuer - allerdings haben sie vor einigen Jahren bereits mehr als 100 Olivenbäume neu gepflanzt!

Das Olivenöl 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 Apéritif, im Salat oder auf der selbstgebackenen Pizza. Sie fermentieren mindestens ein halbes Jahr in Pierre-Henris Kühlkammer in Salzlake, bevor sie verzehrfertig in die Beutel kommen. Rohe, frisch geerntete Oliven sind nämlich ungenießbar. Auch die Tapenade ist sehr fein im Geschmack, weil die verwendeten Oliven klasse sind. (05/24)



Olivenbaum von Pierre-Henri Etienne im besten Alter.

|                                                                                                                                                                                           |        |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|
| Huile d'olive de Nyons AOP                                                                                                                                                                |        |       |
| Vierge Extra -pression à froid-                                                                                                                                                           | 0,75 l | 22,80 |
| Olives de Nyons AOP sous vide                                                                                                                                                             | 250 g  | 5,90  |
| Olives de Nyons AOP sous vide                                                                                                                                                             | 500 g  | 10,90 |
| natürlich-schwarze Oliven mit Stein im Vakuumbbeutel                                                                                                                                      |        |       |
| Tapenade noire                                                                                                                                                                            | 90 g   | 5,90  |
| köstliche Tapenade aus den eigenen Oliven                                                                                                                                                 |        |       |
| Honig "Miel de toutes fleurs"                                                                                                                                                             | 500 g  | 11,90 |
| Lavendel, Linden und andere Frühjahrs-Blüten aus der Umgebung; der Honig wird nach dem Kaltschleudern lange gerührt, so wird er ganz besonders cremig und bleibt es vor allen Dingen auch |        |       |



Diese Olivenbäume hat Pierre-Henri vor zehn Jahren gepflanzt. Oliven wachsen langsam. Die Felsen bieten Schutz vor Stürmen.

## Benoit Riz Canavere Saint-Gilles / Camargue

Chemin de Mérieux, 30800 Saint-Gilles, Frankreich

Viele wissen nicht, daß Frankreich ein wichtiger Reisproduzent in Europa ist. Nach Westeuropa kam der Reis bereits im 10. Jahrhundert aus Arabien, in der Camargue wurde er seit dem 13. Jahrhundert angebaut. Hier bietet das Klima das perfekte Zusammenspiel aus sonnigen und temperaturstabilen Tagen und den Mistralwinden, die im Delta zwischen Rhône und Meer beständig wehen. Die Fläche entwickelte sich im ausgehenden Mittelalter. Man sagt, daß Heinrich IV. den Reisanbau dort unterstützt habe, um die Bevölkerung mit Lebensmitteln zu versorgen. Sein Minister Sully legte die Sümpfe der Camargue trocken, um durch den Reisanbau die Landwirtschaft anzukurbeln. Sein Motto war sinnig: "Äcker und Weiden sind die beiden Brüste, die Frankreich nähren".

Der wirkliche Aufschwung kam aber erst Ende des Zweiten Weltkrieges. Damals blieben infolge des Krieges die asiatischen Reisimporte aus, und auch die sich abzeichnende Unabhängigkeit Indochinas weckte das Interesse an der alten Getreide- und damit Reiskultur in der Camargue. Die Bewässerungssysteme und Pumpstationen wurden völlig überarbeitet und auf modernsten Stand gebracht. Die Rhône lieferte und liefert das notwendige Süßwasser. Der Reisanbau hat so auch zur Entsalzung der Camargue beigetragen und den Boden für andere Kulturen nutzbar gemacht.

Der Reis ist eine einjährige Kulturpflanze und wird in der Camargue üblicherweise im April ausgesät. Geerntet wird im September und Oktober. In dieser Landschaft gedeihen etwa 90% der französischen Reisproduktion, immerhin auf einer Fläche von rund 12.000 ha. Die werden von 180 Reisbauern bewirtschaftet. Der Reis von hier deckt etwa ein Drittel des französischen Bedarfs. Seit dem Jahr 2000 besitzt der Camargue-Reis eine geschützte Ursprungsbezeichnung.

Die Familie Benoit lebt schon lange in der Camargue, seit 1945 sind sie Reisbauern. Die Marke CANAVERE wurde 1993 gegründet. Jean Louis Benoit verarbeitet nur den Ertrag von Feldern, die in einem Radius von maximal 30 km um seine Reismühle liegen. Zertifizierter Camargue-Reis ist nahezu frei von Reiskbruch, der beim Schleifen der Körner entsteht. Der gart nämlich schneller als die Körner und macht dadurch den Reis klebrig. (05/25)



Ein kleines Feld mit erntereifem Reis in der Nähe von Saint-Gilles.

|                                                                                                                                                                  |       |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------|
| Riz de Camargue Long Blanc                                                                                                                                       | 500 g | 3,50 |
| Riz de Camargue Long Blanc                                                                                                                                       | 1 kg  | 5,50 |
| <i>klassischer weißer Langkornreis</i>                                                                                                                           |       |      |
| Riz de Camargue Spécial Risotto                                                                                                                                  | 500 g | 3,50 |
| Riz de Camargue Spécial Risotto                                                                                                                                  | 1 kg  | 5,50 |
| <i>Rundkorn-Risotto-Reis der Sorte Camaroli</i>                                                                                                                  |       |      |
| Riz de Camargue Naturellement Parfumé                                                                                                                            | 500 g | 3,70 |
| Riz de Camargue Naturellement Parfumé                                                                                                                            | 1 kg  | 5,90 |
| <i>Duftreis, der eine spezielle asiatische Sorte ist und nicht etwa parfümiert wird</i>                                                                          |       |      |
| Riz de Camargue Long Rouge (roter Reis)                                                                                                                          | 1 kg  | 5,50 |
| <i>vielleicht der bekannteste Camargue-Reis, ein Vollkorn-Reis, der beim Kochen seine Farbe behält</i>                                                           |       |      |
| Riz de Camargue Long Noir (schwarzer Reis)                                                                                                                       | 500 g | 3,90 |
| <i>früher nannte man diese Sorte in Asien den Verehrten oder Verbotenen Reis, weil er sehr selten war. In der Camargue gedeiht dieser Vollkornreis sehr gut.</i> |       |      |

Riz de Camargue Rond 500 g 4,50  
 Spécial PAELLA'Grande Réserve'  
 Sélectionné par ERIC GIL, Champion du monde de Paella  
*Duftreis, der eine spezielle asiatische Sorte ist und nicht etwa parfümiert wird*

Cracker salzig Fleur de Sel de Camargue und Herbes de Provence 100 g 5,80  
 Cracker salzig Schwarze Oliven und Rosmarin 100 g 5,80  
 Cracker süß Orangenblüte 100 g 5,80  
*Cracker aus Camargue-REISmehl, glutenfrei*



## Pastificio Carmiano Gragnano / Kampanien

Via Ponte Carmiano 7, 80054 Gragnano, Italien

Gragnano bei Neapel ist seit Jahrhunderten für seine Nudelproduktion berühmt. "Pasta di Gragnano" ist heute eine geschützte Ursprungsbezeichnung. Dafür muß die Pasta in der Gemeinde Gragnano aus Hartweizengrieß, dem besonders nährstoffreichen Wasser aus den Quellen der Monti Lattari und mittels Bronzeformen hergestellt werden. Das Mehl wird in den alten Mühlen in den Tälern bei Gragnano gemahlen. Bei Carmiano trocknen sie langsam - auf jeder Packung ist die Trocknungszeit vermerkt.

|                |       |      |
|----------------|-------|------|
| Spaghetti      | 500 g | 5,20 |
| Bucatini       | 500 g | 5,20 |
| Linguine       | 500 g | 5,20 |
| Papardelle     | 500 g | 5,20 |
| Penne rigate   | 500 g | 5,20 |
| Rigatoni       | 500 g | 5,20 |
| Tubetti Rigate | 500 g | 5,20 |
| Tortiglioni    | 500 g | 5,20 |



## Aceteria La Vecchia Dispensa Castelvetro / Emilia-Romagna

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. Sie werden handwerklich hergestellt, haben durchaus Säure, weil es ja Essige sind, und alle Süße kommt aus dem Ausgangsprodukt Traubenmost. Durch die Konzentration alter Essige verstärkt sich der süße Anteil. Allerdings: Zucker ist natürlich keiner zugesetzt! '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.

|                                                       |        |       |
|-------------------------------------------------------|--------|-------|
| Aceto Balsamico di Modena 'Nobili Saporì'             |        |       |
| ca. 4 Jahre gereift                                   | 0,25 l | 11,50 |
| Aceto Balsamico di Modena 'Cubica' - Etichetta Rossa' |        |       |
| ca. 10 Jahre gereift                                  | 0,25 l | 21,00 |
| Aceto Balsamico di Modena 'Etichetta Viola'           |        |       |
| ca. 15 Jahre gereift                                  | 0,25 l | 34,50 |

## Weingut Winkler-Hermaden Kapfenstein / Steiermark

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.

|                                             |        |       |
|---------------------------------------------|--------|-------|
| Quittenessenz ("balsamischer Quittenessig") | 0,25 l | 10,75 |
|---------------------------------------------|--------|-------|

## Essigmanufaktur Alois Gölles Riegersburg / Steiermark

Stang 52, 8333 Riegersburg, Österreich

Bei *Alois Gölles* werden beste Früchte schonend gemaischt 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  | 8,10  |
| Weißwein-Essig      | 0,5 l  | 8,10  |
| Marillen-Essig      | 0,25 l | 8,60  |
| Quitten-Essig       | 0,25 l | 8,60  |
| Tomaten-Essig       | 0,5 l  | 13,90 |
| Weißer Balsam-Essig | 0,5 l  | 13,90 |
| Balsam-Birnen-Essig | 0,25 l | 15,20 |
| Balsam-Äpfel-Essig  | 0,25 l | 18,50 |
| Balsam-Wein-Essig   | 0,25 l | 19,00 |



## Moutarderie Edmont Fallot Beaune / Burgund

31 rue du Faubourg Bretonnière, 21200 Beaune, Frankreich

Für uns ist der Senf der Familien-Mühle Fallot der schmackhafteste und individuellste - und natürlich unser Liebling. Er wird traditionell handwerklich aus burgundischen Senfkörnern auf der Steinmühle gemahlen. Fallot macht sehr viele Sorten, wir führen nur den klassischen Dijon-Senf. Er hat viel Würze und eine pikante, angenehme Schärfe und ganz viel Aroma. Welch Unterschied zu all' den Industrieprodukten!

|                                |            |      |
|--------------------------------|------------|------|
| Moutarde de Dijon - Dijon-Senf | Glas 390 g | 5,80 |
| Moutarde de Dijon - Dijon-Senf | Glas 850 g | 8,50 |

## Vinaigrerie artisanale La Guinelle.Cosprons / Roussillon

Hameau de Cosprons, 66660 Port Vendres, Frankreich

*Nathalie Lefort* hat als essiginteressierte Weinfachfrau, 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 gekeltet werden, die Nathalie für den Essig interessieren.

Zwei Dinge sind hier wissenswert. Banyuls ist ein Süßwein, der oft viele Jahre reift, und zwar in Fässern im Freien, also Hitze und Kälte ausgesetzt 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 |
| fruchtig; Rote-Bete-Salat mit Ziegenkäse; Tomaten |       |      |

|                                                              |       |       |
|--------------------------------------------------------------|-------|-------|
| Vinaigre Vermeil Vinaigre de Banyuls épicé                   | 0,5 l | 11,50 |
| mit Zimt und Nelken - sehr apart! Fenchelsalat, Schmorgemüse |       |       |

|                                                       |        |       |
|-------------------------------------------------------|--------|-------|
| Vinaigre Taliouine V. de B. au pistil de safran       | 0,25 l | 12,50 |
| mit Safran; Möhrengemüse, gebratenes Huhn mit Paprika |        |       |



## La Compagnie Bretonne

Penmarc'h / Bretagne

105 Hent Yvon Buannic, 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 Golf de Gascogne und der bretonischen Küste, die Makrelen vor den Südküste Irlands. Die Compagnie Bretonne kauft in den bretonischen und südirischen Häfen beste Fische ein und verbringt sie unverzüglich ins "Atelier" zur Verarbeitung. Der Hafen der Anlandung und der Name des jeweiligen Fischerbootes sind auf den Dosen vermerkt. Damit ist die Herkunft der Fische nachvollziehbar. Das verwendete Olivenöl ist grundsätzlich kaltgepresst und normalerweise biologisch erzeugt.

**Jahrgangs-Sardinen** sind die besten und feinsten Fische der Compagnie 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. (02/23)

|                                                               |       |       |
|---------------------------------------------------------------|-------|-------|
| Sardinen Bio-Olivenöl                                         | 115 g | 5,70  |
| Sardinen Bio-Olivenöl + Bio-Zitrone                           | 115 g | 5,90  |
| Sardinen Bio-Olivenöl + Bio-Piment                            | 115 g | 5,90  |
| Sardinen in Tomaten                                           | 115 g | 5,70  |
| Sardinen in Olivenöl mit Zaatar                               | 115 g | 5,90  |
| <i>orientalisches Gewürz mit 1000 und 1 Geschmack</i>         |       |       |
| Jahrgangs-Sardinen in Bio-Olivenöl                            |       |       |
| Jahrgänge 2022 + 2023 + 2024 + 2025                           | 115 g | 6,90  |
| Makrelenfilet in Bio-Olivenöl                                 | 118 g | 5,80  |
| Makrelenfilet à l'Escabèche                                   | 113 g | 4,80  |
| Makrelenfilet in Senfsauce                                    | 113 g | 4,80  |
| Weißer Thun (germon) Natur                                    | 100 g | aus   |
| Weißer Thun (germon) Natur                                    | 150 g | aus   |
| Weißer Thun (germon) in Bio-Olivenöl                          | 130 g | 12,90 |
| 'Parpelettes' Filets vom weißen Thun (germon) in Bio-Olivenöl | 115 g | 12,75 |

*Sehr schmackhafte Rillettes oder Fischstücke (Emietté) mit schmackhafter Marinade zum Belegen von Brot, auch getoastetem Baguette:*

|                                          |      |      |
|------------------------------------------|------|------|
| Rillettes Thun mit Estragon              | 78 g | 3,75 |
| Rillettes Makrele mit Zitronenzeste      | 78 g | 3,75 |
| Rillettes Thun mit Wakame-Algen          | 78 g | 3,75 |
| Rillettes Sardine m. Kümmel u. Koriander | 90 g | 4,50 |
| Rillettes Lachs                          | 90 g | 4,50 |
| Emietté Makrele mit Algen und Yuzu       | 90 g | 5,50 |
| Emietté Thun mit Wakame-Algen            | 90 g | 5,50 |

*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 | 4,50  |
| <i>schmackhafte Fischsuppe aus bretonischen Fischen</i>                                                                                                                                                                             |       |       |
| Suprême de Langoustines                                                                                                                                                                                                             | 404 g | 5,50  |
| <i>Langustinensuppe aus bretonischen Langustinen und Fischen</i>                                                                                                                                                                    |       |       |
| Bisque de Homard                                                                                                                                                                                                                    | 404 g | 5,50  |
| <i>Hummersuppe aus bretonischen Hummern und Fischen</i>                                                                                                                                                                             |       |       |
| Chowder von Makrele                                                                                                                                                                                                                 | 570 g | 9,90  |
| <i>"Chowder" ist eine nahrhafte irische Fischsuppe mit viel Gemüse. Traditionell wird sie an den Küsten serviert, auch in den Pubs. Die Compagnie bietet dieses Gericht jetzt in der Variante mit Makrelen (aus Südirland!) an.</i> |       |       |
| Thun 'à la Bretonne'                                                                                                                                                                                                                | 404 g | 14,80 |
| <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 Conserve 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 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 die Kruste schützt vor dem Austrocknen. So bleibt der Fisch saftig und aromatisch.

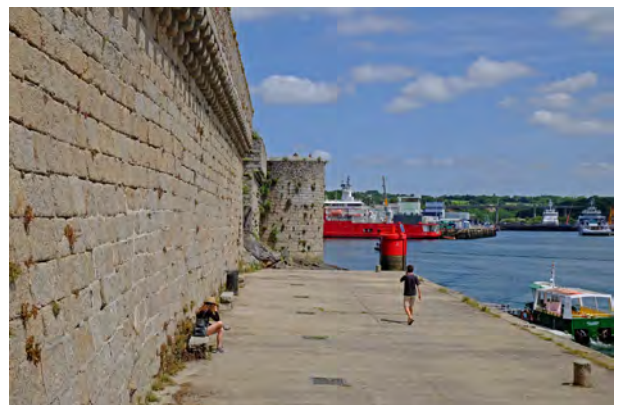
Die frittierten Sardinen kommen dann für einige Stunden auf Tropfgestelle. Hier verlieren sie die letzten Reste des Sonnenblumenöls. Anschließend müssen sie nochmals von Hand bearbeitet werden. Der Schwanz wird mit der Schere beschnitten und der Fisch geprüft, ob alles in Ordnung ist.

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.*



## La Nicchia Pantelleria / Sizilien

Via Stufe di Khazzen 14, Pantelleria-Sizilien, Italien

Die Kapern von Pantelleria, der winzigen Insel im Süden Siziliens, gelten als die allerfeinsten. Hervorragende Qualitäten erntet *Gabriele Lasagni* mit seiner Marke La Nicchia, einem rein landwirtschaftlichen Betrieb, auf dem rund um die Kapern alles hergestellt wird. Um beste Früchte zu ernten und erstklassige Produkte daraus herzustellen, wird ein enormer Aufwand betrieben. Sollten Sie außer den bei uns gelisteten Produkten weitere wünschen, sprechen Sie uns bitte einfach an.

|                                       |            |       |
|---------------------------------------|------------|-------|
| Kapern in Olivenöl Extra Vergine      | Glas 100 g | 11,75 |
| Kapern Pantelleria IGP in Meersalz    | Glas 90 g  | 11,75 |
| Kapernäpfel in Olivenöl Extra Vergine | Glas 100 g | 11,75 |



### Verschiedene Hersteller

|                                                                                                                      |        |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|
| Filetti di Alici all'olio di oliva                                                                                   |        |       |
| Sardellenfilets in Olivenöl                                                                                          | 100 g  | 9,75  |
| Pollastrini, Anzio bei Rom                                                                                           |        |       |
| <i>erstklassige Sardellen aus dem Tyrrhenischen Meer, gesalzen und in feinem Olivenöl eingelegt</i>                  |        |       |
| Apulische Artischockenherzen                                                                                         |        |       |
| <i>mit Kräutern in Olivenöl</i>                                                                                      | 260 g  | 10,70 |
| Pomodoro Pelato San Marzano                                                                                          |        |       |
| dell'Agro Sarnese-Nocerino                                                                                           | 400 g  | 3,75  |
| <i>die berühmten Flaschentomaten vom Vesuv, geschält, außerordentlich aromatisch, unübertroffen zum Saucenkochen</i> |        |       |
| Polpa di Pomodoro                                                                                                    | 670 ml | 6,95  |
| <i>stückige Tomaten mit dem eigenen Saft, Basis für Saucen und Suppen, 98% Tomate, 1% Basilikum, Salz.</i>           |        |       |

## Patatas Fritas San Nicasio Córdoba / Andalusien

Ctra. A-339, km. 19, 14810 Carcabuey-Córdoba, Spanien

*Rafael del Rosal* nennt sich Chipmaster. Nahe der alten Maurenstadt Córdoba in Andalusien bereitet er feinste Kartoffelchips zu. Hauchdünne Kartoffelscheiben werden in sehr gutem Nativem Olivenöl Extra frittiert und mit Himalayasalz gewürzt. Ein Produkt von besonders guter Qualität.

|                                                             |       |      |
|-------------------------------------------------------------|-------|------|
| Kartoffel-Chips natur                                       | 150 g | 4,95 |
| <i>in Olivenöl Virgen Extra frittiert, mit Himalayasalz</i> |       |      |



## La Trinquelinette Saint-Léger-Vauban /

Burgund

Trinquelin, 89630 Saint-Léger-Vauban, Frankreich

Vor langer Zeit fiel mir ein Glas Konfitüre von La Trinquelinette in die Hand, und ich war begeistert von der herrlichen Marmelade! Sie wird tief im Morvan hergestellt, einem waldreichen Mittelgebirge im Westen Burgunds. Dort habe ich damals den handwerklich arbeitenden *Bernard Berilley* besucht - eine abenteuerliche Tour durch Heckenlandschaft und dichte Wälder. Auch Céline - siehe unten - habe ich schon besucht. Jetzt weiß ich ja, daß ich in den tiefen Wald fahren muß. Allerdings habe ich dort bislang nur Regenwetter erwischt.



Bernard Berilley hat 1978 als Obstbauer in Trinquelin begonnen und sich bald auf die Herstellung von Konfitüren verlegt. Vor einiger Zeit hat *Céline Dubreuil* La Trinquelinette gekauft.

Die Lieferanten der verschiedenen Früchte sind sorgfältig in den Landschaften ausgesucht, wo bestimmte Sorten besonders gut gedeihen. Sie liefern ihre Früchte in der gewünschten Qualität und verzichten auf chemischen Dünger und Pflanzenschutz. Dafür ist La Trinquelinette ihnen auch dauerhaft treu. Céline verwendet Früchte, die reif, aber nicht überreif sind und auch noch eine gute Fruchtsäure haben. Sie werden nur fünf Minuten im Kupferkessel 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.

Céline beklagt sich ständig über Platzmangel im Betrieb, erweitern aber kann sie nicht. Mit zwei Mitarbeitern schafft sie eine immense Menge Arbeit, und alles von Hand, nur für ganz wenige Arbeitsschritte kann sie technische Hilfe einsetzen. Ich habe es selber erlebt, es ist echt ein Knochenjob - aber die Qualität lohnt die Mühe! (10/24)

|                                                                                              |       |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------|
| Abricot                                                                                      | 370 g | 7,30 |
| <i>Bergeron-Aprikosen vom Mont Ventoux</i>                                                   |       |      |
| Ananas                                                                                       | 370 g | 7,30 |
| <i>die Früchte kommen aus Costa Rica</i>                                                     |       |      |
| Cassis                                                                                       | 370 g | 7,30 |
| <i>schwarze Johannisbeeren aus dem Südburgund</i>                                            |       |      |
| Cerise                                                                                       | 370 g | 7,30 |
| <i>Kirschen aus dem Auxerrois</i>                                                            |       |      |
| Coing                                                                                        | 370 g | 7,30 |
| <i>Quitten aus dem Auxerrois</i>                                                             |       |      |
| Fraise                                                                                       | 370 g | 7,30 |
| <i>Erdbeeren aus dem Lot in Okzitanien</i>                                                   |       |      |
| Framboise                                                                                    | 370 g | 7,30 |
| <i>Himbeeren aus der Champagne</i>                                                           |       |      |
| Groseille                                                                                    | 370 g | 7,30 |
| <i>rote Johannisbeeren aus dem Morvan - kein Gelee, die ganze Frucht, aber ohne Kernchen</i> |       |      |
| Mûre                                                                                         | 370 g | 7,30 |
| <i>wilde Brombeeren aus dem Morvan</i>                                                       |       |      |
| Myrtille                                                                                     | 370 g | 7,30 |
| <i>wilde Heidelbeeren aus der Auvergne</i>                                                   |       |      |
| Orange                                                                                       | 370 g | 7,30 |
| <i>Orangen aus Spanien und Sizilien</i>                                                      |       |      |
| Orange amère                                                                                 | 370 g | 7,30 |
| <i>Bitterorangen aus Spanien</i>                                                             |       |      |
| Orange sanguine                                                                              | 370 g | 7,30 |
| <i>Blutorangen aus Sizilien</i>                                                              |       |      |
| Pêche de vigne                                                                               | 370 g | aus  |
| <i>Weinbergspfirsich aus dem Auxerrois</i>                                                   |       |      |