

Wein-Brief vom 13. - 18. Januar 2020

Das lesen Sie in dieser Woche :

..... INFO- + KAUF-TIPS

Konfitüren, Oliven + Olivenöl sowie Sardinen und so....

Pierre-Henri Etienne + La Triquelinette + La Compagnie Bretonne (du poisson)



Sie wissen ja sicher, daß wir ein sehr hochwertiges französisches **Olivenöl** aus der geschützten Herkunft **Nyons** importieren. Das Anbaugebiet vom **huile d'olive de Nyons** liegt in einem östlichen **Seitenttal der Rhône**, etwa auf der Höhe von Orange. Voraussetzung für die "AOP" ist natürlich die kalte Pressung, und es ist nur eine regionale Olivensorte zugelassen, La Tanche.

Das Öl hat ein volles Aroma, ist cremig und doch präzise, mild und feiwürzig. Die heftigen grasig-pfeffrigen Komponenten fehlen (zum Glück). Das liegt an der traditionellen Erntezeit. Hier wird meist erst im Januar oder sogar erst im Februar geerntet, die Oliven sind also wirklich reif (anders als zum Beispiel in der Toskana, wo man wegen der Frostgefahr früh erntet und deshalb viel Gras und Pfeffer und Schärfe in den Aromen hat).

Unser Lieferant **PIERRE-HENRI ETIENNE** hat seinen Bauernhof hoch in den Bergen, auf etwa 600 m Höhe. Hier gedeihen reife Früchte, die aber wegen der Kühle der Nacht Frische und Frucht bewahren - und nicht nur Oliven (siehe unten) ! Für uns füllt Pierre-Henri das Öl exklusiv in lichtgeschützte Metallflaschen mit praktischem Ausgießer ab. Er liefert uns auch wunderbar aromatische, milde, weiche **schwarze Oliven mit Stein**, die in der dortigen Region meist im Vakuumbutel verpackt werden. Die Oliven reifen mindesten ein halbes Jahr (damit sie genießbar werden, frische kann man nämlich nicht roh essen), dann werden sie gewaschen, leicht gesalzen und in die Beutel verpackt. Top zum Apéro, auf der hausgemachten Pizza, im *salade niçoise*.....

Huile d'olive de Nyons AOP Vierge Extra -pression à froid-	0,75 l	21,00
Olives de Nyons AOP sous vide (im Vakuumbutel)	250 g	5,50
Olives de Nyons AOP sous vide (im Vakuumbutel)	500 g	9,80

Wir führen auch den **Honig** von Pierre-Henri. Seine Bienen weiden in der Umgebung und "ernten", was es gibt : zeitig im Jahr Aprikosen, später dann Lavendel und Kirschen und noch vieles mehr. Alles zusammen gibt es dann im Glas :

Honig (aus Lavendel- und anderen Blüten)	500 g	11,00
---	--------------	--------------

Wolfgang Kern

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

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

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

WEIN-KERN

Weinhandel

Neu sind seine **Konfitüren**, deren Charme wir uns auch nicht entziehen konnten ! Auf dem Gut werden ja viele Obstsorten angebaut (lesen Sie darüber in unserer [Online-Weinliste](#) auf Seite 72, in der gedruckten Liste weichen die Seitenzahlen immer etwas ab). Das Gros der Ernte wandert in den Handel und auf die Märkte der Umgebung. Ein Teil, nämlich seine feinsten Früchte, die schönsten mit viel Aroma und angenehmer Säure, bringt er zwei Dörfer weiter zum befreundeten *confiturier*. Der kocht dann aus viel Frucht (85 g pro 100 g Konfitüre) mit reinem Rohrzucker im Kupferkessel ganz tolle Marmeladen !

Aprikose ist klar; Pierre-Henri nutzt für seine Konfitüre die Sorte **abricot orange de provence** - eine Marmelade mit ganz toller, ausgeprägter Fruchtigkeit, wie ich persönlich sie besonders schätze ! **Reine-Claude** ist schon nicht mehr so bekannt : diese Edelpfaume wird auch in Deutschland immer weniger kultiviert. Total exotisch aber ist **gigirine** oder **gigérine** ! Es handelt sich um ein regionales Kürbisgewächs, eine Art Wassermelone mit hellem Fleisch, die roh nicht eßbar ist, jedoch gerne für Marmelade Verwendung findet. Sie hat eine schmelzige Textur, weil die Frucht pektinreich ist, schmeckt saftig-mild mit feiner Zitrus-Note und ist nicht besonders süß.

Konfitüren aus Obst aus eigenem Anbau :

Aprikose, Reineclauden, Gigirine

350 g

6,80

Ein umfangreiches Sortiment an **Konfitüren** importieren wir ja auch von **LA TRINQUELINETTE**, der tollen *confiturerie* von **Céline Dubreuil**. Die exzellenten Fruchtaufstriche werden im **Morvan** gerührt, einem waldreichen Mittelgebirge im Herzen Burgunds. Ein Teil der Früchte kommt auch von hier, zum Beispiel die **wilden Brombeeren**. Die **Mirabellen** kommen aus Lothringen, die **Erdbeeren** aus Okzitanien, beide sind berühmt für das jeweilige Obst. Bernard Berilley, der Gründer von La Trinquelinette, hat für alle Früchte beste Herkünfte und dort hervorragende Produzenten gesucht. Darauf kann Céline weiterhin zurückgreifen. Die Früchte werden nur kurz in Kuperkesseln unter Zugabe von unraffiniertem Rohrzucker gekocht. So bleiben die köstlichen Aromen erhalten.

Wir führen eine wunderbare, umfangreiche Auswahl :

Abricot (Bergeron-Aprikosen vom Mont Ventoux), **Cassis** (schwarze Johannisbeeren aus Burgund), **Cerise** (Kirschen aus dem Auxerrois), **Coing** (Quitten aus dem Auxerrois), **Framboise** (Himbeeren aus der Champagne), **Fraise** (Erdbeeren aus dem Lot in Okzitanien), **Groseille** (rote Johannisbeeren aus dem Morvan), **Mirabelle** (Mirabellen aus der Lorraine), **Mûre** (wilde Brombeeren aus dem Morvan), **Myrtille** (wilde Heidelbeeren aus der Auvergne, **Orange amère** (Bitterorangen aus Spanien), **Orange sanguine** (Blutorangen aus Sizilien) und **Pêche de vigne** (Weinbergspfirsich aus dem Auxerrois).

Außerdem ein köstliches **Himbeergelée** und **Kompotte** von Aprikose, Reineclauden oder Rhabarber.

Es kosten

alle **Marmeladen** (370 g) **6,80**, das **Gelée** im 210-g-Glas **5,70**, und alle **Kompotte** (370 g) **6,25**.

Bei der Aufzählung unserer Köstlichkeiten wollen wir die herrlichen **Fische in Dosen** aus der **Bretagne** nicht vergessen ! In Frankreich gibt es (wie auch in Portugal und Spanien) eine lange Tradition, Fische in Dosen zu konservieren. Vor allem sind das **Sardinen**, **Makrelen** und **Thunfisch**. Nach umfangreichen Tests haben wir uns aus zwei Gründen entschieden, die Produkte von **LA COMPAGNIE BRETONNE (Conserves fines de la mer)** zu importieren : natürlich wegen der hohen Qualität und der Verwendung von Bio-Zutaten (z. B. Olivenöl) und andererseits wegen der Verwendung "regionaler" Fänge, also Fisch aus dem Nordost-Atlantik - keine Käufe von Fischen aus Argentinien usw.. Die *conserverie* im bretonischen Penmarc'h ist seit 1920 im Besitz der **Familie Furic**. Die Fische werden in den umliegenden Häfen wie Concarneau und Douarnenez oder in Südirland ersteigert und wie in früheren Zeiten sorgfältig von Hand verarbeitet. Übrigens sind die Häfen und sogar die anlandenden Schiffe auf den Dosen vermerkt. Mehr Transparenz geht nicht !

Wolfgang Kern

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

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

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

WEIN-KERN

Weinhandel

Aus unserem umfangreichen Sortiment wollen wir hier nur ein paar Beispiele aufführen :

Sardinen Bio-Olivenöl + Bio-Zitrone	115 g	4,95
Jahrgangs-Sardinen in Bio-Olivenöl : 2017, 2018 und 2019	115 g	5,80
Makrelenfilet in Bio-Olivenöl	118 g	5,50
Weißer Thun (germon) Natur	150 g	8,30
Rillettes von Makrele mit Zitronenzeste	78 g	2,80
Suprême de Langoustines	404 g	4,80
<i>Langustinensuppe aus bretonischen Langustinen und Fischen</i>		
Thun 'à la Bretonne'	404 g	11,50
<i>Thunfisch in cremiger Sauce mit Porrée, ein leckeres und schnelles Gericht: Kartoffeln, Nudeln oder Reis dazu - fertig. Man denkt : Fertiggericht ? Geht doch gar nicht ! Aber : das ist echt empfehlenswert, und nicht nur für den Notfall ! Darin zeigt sich der handwerkliche Betrieb !!</i>		

Alle Produkte der COMPAGNIE BRETONNE sowie Infos über den Betrieb und auch über LA TRINQUELINETTE finden Sie in unserer [Online-Weinliste](#) auf Seite 74.

**Genußvolle 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.