

Das Weinblatt

13. Ausgabe - 27. August 1997



Weine zu Wildlachs

Zugegeben, Wildlachs aus Irland hat mit Italien wenig zu tun. Aber Wildlachs ist lecker und kommt in italienischen Gewässern nicht vor. Außerdem haben wir uns zwar mit unserem Wein- und Spezialitätenangebot auf Italien festgelegt, das soll aber nicht heißen, daß wir nur Italianisches essen. Kurzum, wir laden Sie ein, am Freitag, 21. November, ab 19.30 Uhr mit uns geächteten, irischen Wildlachs zu italienischen Weinen zu genießen. Probieren Sie mit uns, welche Weine am besten passen. Wir sind sicher, es wird ein interessanter, vergnüglicher Abend und ein reger Meinungsaustausch. Wir freuen uns auf Sie! Der Unkostenbeitrag liegt bei DM 25,- pro Person. Wie gewohnt findet die Veranstaltung im Stehen statt. Wir bitten Sie auch diesmal den Betrag nach Ihrer Anmeldung auf eines unserer Konten zu überweisen.



Erntebereich

So wie es im Moment aussieht, wird 1997 als eines der großen Jahre des Jahrhunderts in die italienische Weingeschichte eingehen. Allerorten sieht man strahlende Gesichter auf die Frage, wie der Jahrgang denn ausfallen wird. Lediglich was die Menge angeht, hätte man sich etwas mehr gewünscht. Je nach Region liegt der Ertrag offenbar bis zu 30% unter dem Durchschnitt. Schuld daran sind die späten Fröste im April, wodurch die jungen Triebe teilweise erfroren sind, und die bisweilen heftigen Gewitter mit Hagelschlag im Sommer.

Unsere Öffnungszeiten:

| | |
|--------------------|-------------------|
| Dienstag+Mittwoch | 16.00 - 18.30 Uhr |
| Donnerstag+Freitag | 16.00 - 20.00 Uhr |
| Samstag | 10.00 - 14.00 Uhr |

Nellinger Straße 2
70619 Stuttgart
(Heumaden)
Tel. 07 11/4 41 10 81
Fax 07 11/44 40 88



den vielen ehrlichen Kunden nicht zumuten, diese Zahlungsausfälle mittragen zu müssen. Deshalb haben wir uns - ungerne, wie wir zugeben - entschlossen, bei Erstbestellungen Vorkasse zu verlangen.

Geheimtip aus der Toskana
Rosso delle Colline Lucchesi
Il Colle di F.lli Montrasio
0,75 l DM 1x60 10,60
12 Flaschen DM 120,-
Das Angebot gilt bis 30. November 1997

Leider gibt es aber nicht nur unter den Weintrinkern schwarze Schafe; wie jeder weiß, läßt sich auch ganz gut davon leben, sich Schecks an eine Briefkastenadresse schicken zu lassen.

Deshalb halten wir es für eine gute Lösung, wenn Sie uns eine Einzugsermächtigung erteilen. So haben Sie kein Problem, falls Sie sich verrechnen, und wir haben keinesfalls einmal ein Artikel nicht mehr lieferbar ist. Und wenn wir uns irren und Ihnen zuviel Geld abziehen, sprechen Sie uns einfach an, wir bringen es in Ordnung. Natürlich können Sie auch bei Ihrer Bank anrufen und die Lastschrift zurückrufen, sechs Wochen lang, in aller Regel ohne Kosten für Sie!

Ereilen Sie uns eine Einzugsermächtigung, es ist für Sie kein Risiko! Fragen Sie Ihre Bank dazu, sie wird es Ihnen bestätigen.

In Kürze

- Grissini Classici.** Sozusagen ofenwarm haben wir eine weitere typisch italienische Spezialität für Sie importiert: Grissini. Eine kleine Bäckerei bei Verelli backt aus biologisch angebautem Getreide der Tenuta Castello Grissini der Extraklasse. Wir haben zunächst die Grissini Classici für Sie ausgesucht, sobald es wieder Soja-Grissini gibt, werden wir auch diese ins Programm aufnehmen.

- Präsenstservice.** Seit vielen Jahren stellen wir für eine wachsende Kundenzahl Präsentie zusammen, verpacken sie und wickeln den Versand ab. Natürlich bieten wir Ihnen auch in diesem Jahr an, unseren Präsenstservice in Anspruch zu nehmen. Sprechen Sie uns darauf an!

Vorbemerkung

Diese Ausgabe des beliebten Weinblattes widmet sich sehr stark der Kulinark. Über Caffè wollen wir berichten, auch der Trüffel liegt uns am Herzen, eine kurze Information über unser original italienisches Brot und schon waren gut zwei Seiten voll.

Guter Wein und gutes Essen gehören nun einmal untrennbar zusammen. Im nächsten „Weinblatt“ steht der Wein und ein schönes Ereignis im Vordergrund, lassen Sie sich überraschen...



Caffè oder Espresso?

In Deutschland ist es üblich, sich einen „Espresso“ zu bestellen, wenn man ein kleines Tässchen italienischen Caffè möchte. Die Italiener selbst hingegen verlangen einfach einen Caffè. Bestellt man in einem italienischen Restaurant in Deutschland einen Caffè, wird einem in aller Regel ein deutscher Kaffee serviert. Wo das Mißverständnis liegt, ist eigentlich schnell erklärt: Ursprünglich hieß der Caffè in Italien Caffè Espresso, da aber jeder wußte, daß man eben diesen Kurzen in der kleinen Tasse meinte, wurde das Espresso einfach weggelassen. Wer einen Längeren, wer einen Schluck Milch drin haben möchte, einen Caffè Macchiato, mit einem Schluck Hochprozentigem wird er Caffè Corretto genannt. Eine große Tasse Caffè mit viel Milch bekommt man, wenn man „caffelatte“ bestellt. Kaffee, wie wir in Deutschland ihn zu trinken gewöhnt sind, kennt der Italiener aus dem eigenen Land nicht. Deshalb erübrigt sich auch beim Kauf von gemahltem Kaffee oder Kaffeebohnen im italienischen Geschäft die Frage, ob dies Espresso-Kaffee

sei. Die Italiener kennen keine andere Röstung als eben die für ihren Caffè, und die Röstung macht den Unterschied zwischen dem deutschen Kaffee und dem italienischen Caffè.

Der bedeutendste Kaffeebauer der Welt ist Brasilien mit 1,5-2 Mio. Tonnen jährlich, gefolgt von Kolumbien und Mexiko, aber auch Indonesien, Elfenbeinküste und Äthiopien sind wichtige Erzeugerländer. Wie überall heißt auch hier Masse nicht gleich Klasse, im Gegenteil. Kaffee der Spitzenklasse kommt beispielsweise aus Kenia, Jamaika oder Puerto Rico, die als Erzeugerländer weniger bekannt sind.



Aus über vierzig verschiedenen Kaffeepflanzen sind nur die Coffea arabica und die Coffea canephora (Robusta) für die Kaffeeproduktion von Bedeutung. Die Robustapflanze ist, wie ihr Name schon sagt, widerstandsfähiger als die Arabica. Dennoch besteht dreiviertel der Produktion aus Arabicakaffee. Das liegt in der höheren Qualität dieser Sorte begründet: sie ist milder und aromatischer, nicht so bitter und adstringierend wie die Robusta und hat einen deutlich geringeren Koffeingehalt. Da der Kaffeebaum mit jedem Niederschlag neue Blüten austreibt, sind an der Pflanze Blüten und Früchte in

verschiedenen Reifegraden gleichzeitig. Daher muß kontinuierlich gemernt werden. Entscheidend für die Qualität ist fñhlich wie bei der Olivenernte), ob von Hand gepflückt, mit Stöcken abgeschlagen und in Netzen aufzufangen oder gar maschinell gemernt wird. Für das Herausheben der beiden Samen (Bohnrei) gibt es zwei unterschiedliche Vorgehensweisen. Die masse Aufbereitung setzt einen einheitlichen Reifegrad der Früchte voraus, das heißt, die Ernte erfolgt von Hand. Nach dem Entkernen werden die Samen unter Einsatz von großen Wassermengen von Fruchtfleischresten befreit. Mittels eines kontrollierten Gärprozesses wird die Schmeimschicht gelöst und dann entfernt.

Caffè für Genießer
Caffè Oro
Ponchione Caffè
250g DM 9,80 8,50

Bitte geben Sie bei Ihrer Bestellung an, ob Sie eine
müll Druck betriebene Maschine oder eine für die
Herstellung haben (Weggen des Mailings)
Das Angebot gilt bis 30. November 1997



Bei der trockenen Aufbereitung werden die maschinell geernteten Früchte auf weiten Flächen getrocknet und anschließend geschält. Der Verlesesaufwand ist bei diesem Vorgehen enorm, da der Reifegrad höchst unterschiedlich war.

Daraus läßt sich ableiten, daß die masse Aufbereitung einer guten Rohkaffeequalität zuträglich ist, als die Trockene.

Die besten Bohnen und sorgfältige Aufbereitung sind jedoch nicht alles. Das Röstten und Mischen der verschiedenen Kaffeesorten verlangt viel Können und Erfahrung. Beim Röstvorgang entstehen infolge pyrolytischer Prozesse neue Substanzen, die maßgeblich das typische Kaffeearoma beeinflussen. Bohnen für Espresso werden bei sehr hohen Temperaturen geröstet. Der dadurch bedingte bittere Geschmack wird durch sogenannte Kolloide neutralisiert. Diese werden im Gegensatz zur Aufkocht- oder Aufbrühmethode dem Kaffeepulver nur beim Espressoverfahren entzogen. Erst so entsteht sein ganz typisches Aroma. Die Kolloide, die vergleichsweise geringere Menge Koffein und der Genuß mehrerer kleiner Portionen über den Tag verteilt, machen den Caffè Espresso letztendlich bekömmlicher und auch so beliebt.

Ob vor oder nach dem Röstvorgang die verschiedenen Kaffeesorten gemischt werden, ist unerheblich. Die

Kunst der Mischung ist es, ein harmonisches Verhältnis zwischen bitteren und sauren Geschmacksnoten zu finden, abgerundet mit sortentypischen Aromen.

Egidio Ponchione ist mit Leib und Seele Kaffeeröster. Mitten im Zentrum von Asiti hat er seinen kleinen Betrieb mit einer Bar. Zweimal pro Woche wird geröstet. Knapp ein Dutzend verschiedene Sorten bietet er an. Darunter auch einen „Jamaica Blue Mountain“, der zu den besten Kaffees der Welt zählt. Im vergangenen Jahr wurde er von einem italienischen Gourmet-Magazin als beste Kleinrösterei Italiens ausgezeichnet.

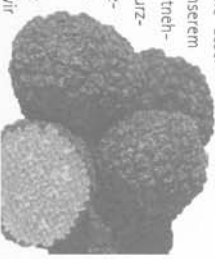
Aus der Vielzahl seiner Sorten haben wir uns für den „Oro“ entschieden. Er ist kräftig, leicht bitter, aber kaum adstringierend mit schöner Crema.

Für echte Caffè-Liebhaber haben wir den „Extra Bar“ im Programm: er verbindet feine Aromen mit edlem Geschmack – ein echtes Erlebnis.

Trüffel direkt vom Trüffelsammler

Der aufmerksame Leser

konnte schon unserem letzten Weinblatt entnehmen, daß wir seit kurzem auch Trüffel-Spezialitäten in unser Programm aufgenommen haben. Die Longhi, von denen wir unsere Trüffel beziehen, sind Trüffelsammler in zweiter Generation. Sie kennen nicht nur die Fundstellen in ihrer Umgebung, sondern auch die seriösen, zuverlässigen Trüffelhändler der Region, bei denen sie zukaufen.



Schwarzer Trüffel aus den Marken
100g ca. DM 56,00

Weißer Trüffel aus den Marken
10g ca. DM 48,00

Vorbuchungen nehmen wir bis 15.11.1997 entgegen.
Die Aufbereitung erfolgt etwa am 20.11.1997, der Preis richtet sich nach dem Tagespreis für Trüffel. Bei mehr als 100g Preisdifferenz werden wir mitbestimmen helfen.



Die Verarbeitung der Trüffel erfolgt handwerklich, nach alten Familienrezepten und verwendet den frischen Trüffel in servierfertig zubereitete, edle Delikatessen. Ganz gleich, welche der Leckereien Sie aussuchen, sie bestechen durch ein unglaubliches Aroma.

Vielfach wird das Piemont als die Heimat des Trüffel bezeichnet. Nur wenige wissen, daß der größte Teil der Trüffel aus der Romagna, Umbrien und den Marken stammt. Die Piemontesser reagieren meist etwas zögerlich, spricht man sie darauf an, daß ein erheblicher Teil des sogenannten piemontesischen Trüffel „importiert“ wird, und beellen sich, auf die besondere Qualität des heimischen Trüffel hinzuweisen. Uns ist nicht wichtig, wo der Trüffel herkommt, denn Geschmack ist nie objektiv, und die Trüffel, die wir von Longhi beziehen, sind wirklich lecker.

Soßen zum Sonderpreis

Pesto alla Genovese

La Dispensa di Campagna
200g DM 19,80 6,50

(Mindesthaltbarkeit 31.12.1997)

Salsa all'Arrabiata

La Dispensa di Campagna
200g DM 9,80 3,50

(Mindesthaltbarkeit 31.12.1997)



Aber was ist eigentlich Trüffel? Ein Erdpilz aus der Gattung der Schlauchpilze. Da er – wie alle Pilze – kein Chlorophyll enthält, kann er sich nicht selbstständig die Nährstoffe verschaffen, die er für das Wachstum braucht. Also siedelt er sich an Baumwurzeln an, die er mit Wasser und Salzen versorgt, ihnen zum Ausgleich aber Nährstoffe entzieht. Unter den vielen verschiedenen Sorten ist der tüber magnatum pico, der weiße Trüffel, der Edelste. Verbreiteter, sehr viel preisgünstiger, allerdings auch weit weniger aromatisch, ist der tüber aestivum vit, der schwarze Sommertrüffel. Ganz gleich, welchen Sie sich gönnen, es ist für jeden Gourmet ein Hochgenuß!

Zwei einfache Trüffelrezepte von der Familie Longhi wollen wir Ihnen nicht vorenthalten:

Antipasto del Tartufano

Zutaten für 6 Personen: 300g Parmesan, weiße Trüffel nach Geschmack und Verfügbarkeit, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zitrone.

Den Parmesan schneiden und auf einen Teller legen. Den Trüffel in dünne Scheiben hobeln und je nach Geschmack mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zitrone würzen.

Pennette alla Pietra

Zutaten für 6 Personen: 500g Pennette, 100g Olivenöl, 50g Butter, einige Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, 1/4l Sahne, 50g schwarzer Trüffel.

Das Olivenöl in eine Kasserolle geben und den Knoblauch kurz darin andünsten. Anschließend den Knoblauch entnehmen und den klein gehackten Trüffel hineingeben. Eine Minute köcheln lassen. Die gekochten, noch leicht bissigen Pennette abgießen und ebenfalls in die Kasserolle geben. Alles gut vermischen und sofort servieren.

Original italienisches Brot

Wie Sie wissen, bieten wir seit Ende September samstags auch original italienisches Brot an. Original? Ja, wir importieren es nicht aus Italien. Aber die, die es backen sind „Importe“. In der Bäckerei Torregrossa in Stuttgart, von der unser Brot morgens um 4 Uhr geliefert wird, entstehen die Brot- und Backspezialitäten ausschließlich aus der Arbeit italienischer Hände. Das ist auch einer der Gründe, weshalb das Brot so typisch schmeckt. Ein weiterer liegt in der Mehlmischung, die natürlich geheim ist und nach den Vorgaben der Bäckerei Torregrossa hergestellt wird. Daß die Mehlmischung frei von Konservierungsstoffen ist, und das Brot nur aus Mehl, Wasser, Hefe und Jodsalz gebacken wird, versteht sich von selbst.

Vergessen Sie nicht bis Freitag abend, 18 Uhr vorzubestellen!



Bei Erstbestellung Vorkasse? Nein danke!

Bei der Fertigstellung dieser Ausgabe des Weinblättes riet uns ein „Noch-Nicht-Kunde“ an, um unsere regelmäßigen Mailings wegen Umzug „abzubestellen“. Dies finden wir grundsätzlich ausgesprochen nett, denn es spricht die Umwelt und spart uns Geld. Da wir uns auf der anderen Seite aber an Ihren Wünschen orientieren wollen, waren wir für die bereitwillige Auskunft dieses Herrn sehr dankbar.

Als wichtigen Grund für die noch nicht erfolgte Bestellung nannte er unsere Bedingung, Erstlieferung nur gegen Vorkasse auszuführen.

Wir verstehen das, leider gibt es aber eine nach unserer Erfahrung wachsende Zahl von Zeitgenossen, die, da sie ohnehin kein Geld haben, sich doch wenigstens ein besonders gutes Tröpfchen gönnen wollen. Wir wollen