

# WEIN-KERN

Wein-Brief vom 12. - 18. Februar 2024

von Wolfgang Kern

## Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund,

heute kommt der Wein-Brief am Sonntag, also einen Tag zu früh. Das liegt nicht daran, daß ich morgen, am Rosenmontag, ausgelassen Karneval feiern will, sondern daß ich gleich per Schnellzug nach **Paris** entwinde. Dort findet eine bedeutende **Weinmesse** statt, auf der ich die meisten unserer französischen Winzerfreunde treffe. Auch will ich mich nach einigen Appellationen oder Weintypen umsehen, die (wieder) gut in unser Sortiment passen würden : **Sancerre**, Weine aus **Chenin Blanc** aus Vouvray, Saumur und/oder Savennières, vielleicht sogar mal wieder Loire-Rote aus **Cabernet Franc**, auch wenn die in Deutschland nicht so gefragt sind.

Besonders freue ich mich darauf, mich mit **Lisa Bunn** und ihrem Mann **Bastian Strebel** am Montag im 15. Arrondissement zum gemütlichen Abendessen zu treffen. Die beiden sind nämlich Aussteller auf der Messe. Rosenmontag mal anders (das Weingut Lisa Bunn liegt ja in Sichtweite von Mainz, ebenso einer Karnevalshochburg wie Aachen).

Trotz meiner Reise ist WEIN-KERN natürlich ab Dienstag wieder geöffnet, **Tom Mostert** hält die Stellung. Und so können Sie dann auch der Köstlichkeiten habhaft werden, die ich Ihnen heute empfehle. Weil ja der **Aschermittwoch** mit seiner Verpflichtung zum **Fischessen** naht, weise ich gerne (und mit einem Augenzwinkern) auf die herrlichen Fischlein, Apéros und Suppen hin, die wir aus der **Bretagne** importieren - Dosenfisch der köstlichsten Art ! Außerdem paßt der **Rote Traubensaft** von **Thomas Harteneck** (alkoholfrei, aber geschmacksintensiv) gut in die Fastenzeit.



## LA COMPAGNIE BRETONNE, Penmarc'h / Bretagne

Dosenfisch vom Allerfeinsten stellt die **Familie Furic** in ihrer Conserverie in Penmarc'h in der Bretagne her. Wir importieren die Köstlichkeiten schon seit einigen Jahren, und sie erfreuen sich bei unserer Kundschaft großer Beliebtheit. Die meisten Zutaten sind biologisch erzeugt, die Fanggebiete und die Häfen der Anlandung sind auf den Dosen vermerkt, die Fische kommen aus den angrenzenden Gewässern, Importe wie zum Beispiel aus Argentinien gibt es nicht.

Wolfgang Kern

Krantzstraße 7 - Halle 16 | 52070 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

Der Genuß dieser feinen Produkte ist natürlich nicht auf Aschermittwoch begrenzt, sondern macht rund um's Jahr Spaß. Über die Compagnie Bretonne, die **Jahrgangssardinen** und alle die Produkte aus **Sardinen, Makrelen** und **Thun** lesen Sie bitte auf der Weinlistenseite ganz unten oder in unserer [Online-Weinliste](#) auf Seite 81.

## Weingut HARTENECK, Schliengen / Baden-Markgräflerland

Nicht nur, sicherlich aber auch in der Fastenzeit ist der **Rote Traubensaft** von **Thomas Harteneck** aus dem Markgräflerland, **biologisch** erzeugt und von **Demeter** zertifiziert, eine willkommene **alkoholfreie Alternative**. Auch er ist - wie Thomas' Weine - von Hand geerntet, unfiltriert und ungeschwefelt. Er hat den schönen beerigen Geschmack der jungen Rotweintrauben mit Noten von Himbeere, Kirsche und Pflaume - und er ist angenehm süß, weil der Zucker nur dezent ist und von einer feinen Säure getragen wird.

**Rot, Edel, Unvergoren - Roter Traubensaft, 3 Liter Bag-in-Box**

**15,50**

Über das Weingut und seine wunderbaren Weine lesen Sie bitte in unserer [Online-Weinliste](#) auf Seite 20.

Herzliche Grüße,  
Ihr



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.

**Wolfgang Kern**

Krantzstraße 7 - Halle 16 | 52070 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.*

**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 Konserverie 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 der 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 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. (02/23)

Sardinen Bio-Olivenöl	115 g	5,50
Sardinen Bio-Olivenöl + Bio-Zitrone	115 g	5,75
Sardinen Bio-Olivenöl + Bio-Piment	115 g	5,75
Sardinen à la Tomate	115 g	4,95
Sardinen in Olivenöl mit Zaatar	115 g	5,90
<i>orientalisches Gewürz mit 1000 und 1 Geschmack</i>		
Sardinen in Bio-Faßbutter	115 g	5,50
<i>zum sanften Braten und Warmessen</i>		
Jahrgangs-Sardinen in Bio-Olivenöl		
Jahrgang 2022 + 2021 + 2020	115 g	5,95
Jahrgang 2023	115 g	6,90
Makrelenfilet in Bio-Olivenöl	118 g	5,50
Makrelenfilet in Senfsauce	113 g	4,80
Makrelenfilet à l'Escabèche (Gemüse)	113 g	5,20
Weißer Thun (germon) Natur	100 g	6,50
Weißer Thun (germon) Natur	150 g	9,30
Weißer Thun (germon) in Bio-Olivenöl	130 g	12,60
'Parpelettes' Filets vom weißen Thun (germon) in Bio-Olivenöl	115 g	12,75

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

Rillettes Thun mit Wakame-Algen	78 g	3,20
Rillettes Thun mit Estragon	78 g	3,20
Rillettes Makrele mit Zitronenzeste	78 g	2,90
Rillettes Lachs	90 g	4,00
Rillettes St. Jacques mit Sherryessig	90 g	6,95
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	4,30
<i>schmackhafte Fischsuppe aus bretonischen Fischen</i>		
Suprême de Langoustines	404 g	4,80
<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	8,80
<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	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 Conserverie 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 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.*

