



genuss

MAGAZIN FÜR WEIN, SPIRITUOSEN UND BIER

**DELIKATESSEN AUS
FRANKREICH**

FISCH & COQUILLAGES

FRENCH COCKTAILS

HOW TO MAKE PASTIS

Paul Ullrich AG
SOMMER – 2014

DIE 3 FRAGEN

AN JEAN-FRANÇOIS ANTONY, MAÎTRE FROMAGER AFFINEUR

Jean-François Antony wurde 1979 geboren. Im selben Jahr lernten seine Eltern Maître Androuet, den Pariser Käsespezialisten, kennen und entdeckten eine Passion, die rasch zu ihrem Lebensinhalt wurde. So begann die Geschichte einer Affineur-Familie, die bald zu den bekanntesten in Frankreich gehörte. Für Jean-François war es keine Frage: Er trat in die Fussstapfen seiner Eltern. Nach dem Studium der Lebensmitteltechnologie sowie zahlreichen Aufenthalten auf Bauernhöfen und in Molkereien arbeitet er nun seit zehn Jahren mit seinem Vater Bernard zusammen. Der Seniorchef ist noch tätig, beginnt jedoch, Abstand zu nehmen. Jean-François hat bereits die Veredelung der Käse übernommen, die den Ruf der Fromagerie begründeten.

Guten Tag Monsieur Antony, was bedeutet Genuss für Sie?

Genuss ist für mich ein Ziel an sich. Es lässt sich dann erreichen, wenn es mit dem entsprechenden Gemütszustand verbunden ist. Man kann tatsächlich nur dann geniessen, wenn man gut aufgehoben ist – umgeben von seiner geliebten Frau und guten Freunden. Spezielle genuss-Momente sind das Ergebnis von einer persönlichen Befindlichkeit, einem guten Produkt und der Lust darauf.

Essen und trinken, was geniessen Sie am meisten?

Essen und Trinken – ich habe beide gern. Man beginnt erst richtig zu geniessen, wenn beide in Harmonie zusammenkommen. Ein gutes Essen oder ein guter Wein allein können schon interessant sein, aber es fehlt etwas. Die Erfüllung seines Zwecks bleibt unmöglich. Die Entwicklung eines Zusammenspiels ist nicht möglich. Darum soll man sich immer Mühe geben, eine schöne Flasche Wein zu öffnen, wenn ein spezielles Gericht auf dem Tisch ist.

Was geniessen Sie sonst noch im Leben?

Gibt es mehr als gut essen und trinken und Freundschaft? Das wichtigste sonst ist für mich, Zeit mit meiner Frau und unseren Kindern, Baptiste und Agathe, zu verbringen – und zusammen Käse zu essen.



2 DIE 3 FRAGEN AN JEAN-FRANÇOIS ANTONY

4 VIVE LA FRANCE

Vielerlei Fleisch, Fisch und Käse. Hervorragende Weine. Traditionelle Spirituosen. So wünscht man sich das entspannte kulinarische Dasein.



6 BON APPÉTIT! Genussvoll speisen in Südfrankreich

12 GENUSS-AGENDA

14 LA VIE EN ROSE Im Sommer kann man gut zu einem Provence- oder Tavel-Rosé greifen. Die frischen jungen, aber doch kräftigen Weine sind gute Essensbegleiter.

16 FRENCH COCKTAILS & PASTIS Eine ganze Reihe an Spirituosen, Likören und Rezepten für Cocktails kommt aus Frankreich.

22 BORDEAUX Der Besuch in Bordeaux ist ein Genuss: Degustationen, Feste, Restaurants.

24 MOULES MARINIÈRE Das Rezept für die Sonne-und-Meer-Stimmung.

Impressum

genuss, Ausgabe Sommer 2014
Kundenmagazin der Paul Ullrich AG
Aliothstrasse 40, CH-4142 Münchenstein
Telefon +41 61 338 90 90
info@ullrich.ch, www.ullrich.ch
Gestaltung und Konzept: four. Werbeagentur AG
Redaktion: Paul Ullrich AG
Text: Christ Kommunikation AG
Fotos: Andreas Zimmermann, Martin Graf, Katrin Simonett
Lithos: Bildpunkt AG
Druck: Speck Print AG
Auflage: 25 000 Exemplare
Erscheint zweimal jährlich in
Deutsch und Französisch.



Nicht umsonst gibt es die Redewendung, «leben wie Gott in Frankreich». Wir denken sofort an die vielen kulinarischen Höhepunkte, die das Land bietet, zuerst natürlich an Käse und Wein.

Ich stelle mir dann den Sommer in Südfrankreich vor. Das ist für mich die «art de vivre», die französische Lebenskunst, die ich liebe: morgens Café und Croissant an der Bar, ein paar Tipps am Markt für die Zubereitung von Moules, eine kleine Plauderei im Käseladen, nachmittags am Hafen flanieren und den Fischerbooten zusehen, die ihren Fang abladen, abends ein Glas kühlen Rosé trinken, ein spätes mediterranes Abendessen ...

Darum habe ich dieses «genuss» dem französischen Essen und Trinken gewidmet, speziell dem südfranzösischen. Natürlich könnten wir noch viele Seiten mehr über die Provence und ihre Spezialitäten schreiben, aber ich hoffe, dass diese Auswahl an sommerlichen Gaumenfreuden informativ und ansprechend für Sie ist.

Ich freue mich, dass ich Andreas Altdorfer als Gastautor zum Thema Fisch und Coquillages gewinnen konnte, und danke Thomas Huhn vom Grand Hotel Les Trois Rois in Basel für die wertvolle Unterstützung mit Wissen über französische Cocktails sowie die Cocktailrezepte.

Lassen Sie sich unser genuss über Frankreich schmecken und Santé!

A Baumgartner

Ihr Adrian Baumgartner

DAS LEBEN KANN SCHÖN SEIN VIVE LA FRANCE

AMUSE-BOUCHES VON
LAND UND MEER



WAS DAS HERZ BEGEHRT BON APPÉTIT!

GENUSS IM SOMMERSÜDEN FRANKREICHS



«SURTOUT FAITES SIMPLE» RIET DER GROSSE AUGUSTE ESCOFFIER, «MACHT ES IMMER EINFACH». ALS SOHN DER PROVENCE WUSSTE ER, WOVON ER SPRACH: DIE KÜCHE IM SÜDEN FRANKREICHS IST UNKOMPLIZIERT UND VERWENDET DIE LEBENSMITTEL VOR ORT. WIE VIELFÄLTIG ABER DAS ANGEBOT AN REGIONALEN GERICHTEN IST, DARÜBER KÖNNEN WIR NUR STAUNEN.

Steht in einem Rezept «à la provençale», bedeutet das meist, dass Tomatensauce mit Knoblauch und Kräutern, eventuell mit Auberginen, Zucchini, Peperoni und Olivenöl verfeinert ist. Alles regionale Zutaten, die auf den Märkten frisch erhältlich sind. Aber der Süden Frankreichs hat viel mehr an Spezialitäten zu bieten.

Bœuf à la Bordelaise: Oft wird Rindfleisch mit Rotwein und Schalotten geschmort, entweder als Ragout in kleinen Stücken oder als grosser Rindsbraten, den man in Frankreich besonders liebt. Limousin, Charolais und Aubrac sind die bekannten französischen Rinderrassen, deren Fleisch bei Gourmets hoch geschätzt ist. Eine typisch provenzalische Zubereitungsweise ist die Daube, ein Schmorragout aus Rind, Lamm oder Schwein oder oft auch Wildschwein. Sie wird wie eine Suppe gegessen, bevorzugt mit Brot. Zu erwähnen bleibt auch das Sisteron-Lamm: kleine gedrungene Schafe, die sich von den Wildkräutern der Garrigue, Gestrüpp auf brachliegendem Land, ernähren. Dadurch gelangen die Aromen der Pflanzen ins Fleisch und machen es besonders schmackhaft.

Oberhalb des Bratens, auf dem Foto links, liegt eine Sommertrüffel, die man auch im Süden Frankreichs



findet. Diese Sorte kann mehrere Fruchtkörper haben, die bis zu neun Zentimetern lang werden können. Das Fruchtfleisch ist sehr fest, schmeckt mild trüfflig-nussig und ist geraffelt gut geeignet als Würze auf Gerichten. Frisch ausgegraben hat die Trüffel ein recht angenehmes Aroma, lässt man sie liegen, verfliegt deren Intensität schnell und macht einem metallischen Eindruck Platz. Darum rasch nach dem Kauf verwenden. Eine Methode, sie haltbar zu machen, ist, sie mit Port, Salz, Pfeffer und Zwiebeln bei 100 Grad über zwei Stunden einzumachen.

Die vegetarische Spezialität der Region ist natürlich das Ratatouille. Bis zum Anfang des 20. Jahrhunderts kannte man es nur in Nizza. Das Wort Ratatouille soll vom provenzalischen Rataolha abstammen und Restefrass bedeuten. Man warf einfach das vorhandene Gemüse in einen Topf, darum gibt es auch unzählige Rezepte dafür. Die wichtigsten Zutaten sind Auberginen, Zwiebeln, Zucchini, Tomaten, Peperoni und Knoblauch, alles geschnitten, in Olivenöl angebraten und gut geschmort. Mit frischen Kräutern wie Basilikum, Majoran, Oregano, Rosmarin, Lavendel, Salbei und Thymian kann man nach Lust und Laune würzen. Basilikum und Knoblauch sind auch die Basis für eine Sauce, genannt Pistou. Mit Olivenöl und geriebenem Parmesan vermischt man sie zu einer dicken mayonnaiseartigen Creme. Hat man diese zubereitet, kann man sich der nächsten Delikatesse widmen: Soupe au Pistou, einer frühlinghaften Bohnensuppe, die

vor dem Servieren mit Pistou gewürzt wird. Knoblauch spielt ohnehin die zentrale Rolle in der Küche: Bekannt ist die Aioli, eine Sauce, die zu vielen Gerichten, vor allem Fisch und Muscheln, gereicht wird. Weitere Saucen wie Anchoïade mit Sardellen oder Tapenade aus schwarzen Oliven, Kapern und Sardellen erfreuen zum Apéro. Auch am Mittelmeer, in Nizza, finden wir viele lokale Spezialitäten: Socca, Fladen aus Kichererbsenmehl, die Pissaladière, einen Zwiebelkuchen mit einer Sauce aus Sardellen und Oliven und natürlich den bekannten Salade niçoise mit Thunfisch, Oliven, Artischocken, Bohnen und mehr. Beliebte Gemüsegerichte sind Farcis, mit Hackfleisch gefüllte Tomaten, Auberginen oder Zucchini, und Fleurs de Courgette, mit Hackfleisch oder Frischkäse gefüllte Zucchettblüten.

Noch zum Dessert: Nougat de Montélimar ist wohl die bekannteste Süßigkeit der Provence. Es besteht aus Lavendelhonig, Eischnee, gerösteten Mandeln, Pistazien, Zucker und Vanille. Die Stadt Apt in der Region Provence-Alpes-Côte d'Azur, umgeben von Obst- und Weingärten, ist wiederum als Welthauptstadt für kandierte Früchte bekannt. Verwendet werden diese für Leckerbissen wie zum Beispiel Calissons d'Aix, einem Konfekt aus Aix-en-Provence, mit Mandeln, kandierten Melonen und Orangen. Oder für die Galette des Rois in Nizza, einem Bröckchen mit Orangenblütenaroma und kandierten Früchten.

«Geschmack ist die Kunst, sich auf Kleinigkeiten zu verstehen.» JEAN-JACQUES ROUSSEAU



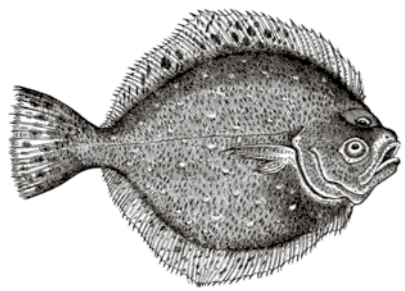
Natürlich finden wir in Südfrankreich auch viele schöne Käseläden wie «La Fromagerie du Passage» in Aix-en-Provence (Fotos links und rechts unten). Die Käsekultur wird hier noch richtig zelebriert und die Spezialitäten aus allen Regionen Frankreichs sind im Angebot.

Der regionale Weichkäse ist der Banon, benannt nach dem Dorf Banon bei Forcalquier. Er wird traditionell aus Ziegenmilch hergestellt. Die frei lebenden Ziegen ernähren sich von Süssklee, mediterranem Wacholder, Bohnenkraut, Felsenbirnenblüten und Beifuss und geben eine reichhaltige Milch mit einem hohen Gehalt an Fettsäuren, die dem Banon eine pikante Schärfe verleihen. Es gibt aber auch Variationen aus Schafsmilch im Winter und immer mehr auch aus Kuhmilch. Der herkömmliche Banon ist rund, etwa sieben Zentimeter im Durchschnitt. Je nach Reifegrad ist der Geschmack mild bis kräftig-nussig. Zu Beginn trocken-fest, wird er mit der Zeit weich und kann nach längerer Lagerung innen flüssig werden. Das Besondere daran ist, dass er in Kastanienblätter gewickelt und mit Bast verschnürt reift. Nach etwa einem Monat hat er sein spezielles erdiges Aroma und kann verkauft werden (Foto rechts oben). Eine weitere Spielart ist ein Banon, der in Sarriette, dem getrockneten Bergbohnenkraut – von den Einheimischen Poivre de âne, Eselpfeffer genannt –, gewälzt wird.

Ob Banon oder Tomme, Brie oder Camembert, Reblochon oder Roquefort: Das Wichtigste für alle Weichkäse ist die Affinage, die Reifung. Sie ist abhängig von Temperatur und Luftfeuchtigkeit bei der Lagerung. Für manche empfindliche Käsesorten reicht eine Affinage bei niedriger Temperatur, etwa sechs Grad, und eine erhöhte Luftfeuchtigkeit. Mit viel Sorgfalt müssen die Käse gepflegt werden, die durch Penicillium den richtigen Schimmelflaum ansetzen sollen. Backsteinmauern tragen hier zur Feuchtigkeitsregulierung und damit zum Weiterleben der Pilze bei. Andere Käsefamilien werden durch regelmässiges Abreiben mit Wasser gepflegt, wodurch sich die für sie charakteristische Fermentation verstärkt. Einige der Käse benötigen sogar mehrere Jahre der Reifung. Wie genau all das stattfinden muss, weiss ein Maître fromager affineur, wie Bernard und Jean-François Antony. Sie kaufen junge Käse bei ihren vertrauenswürdigen Produzenten und lassen sie in ihrem Keller reifen.

«Wenn man Hunger hat, kann man jeden Käse essen. Aber geniessen, das ist was anderes.» BERNARD ANTONY

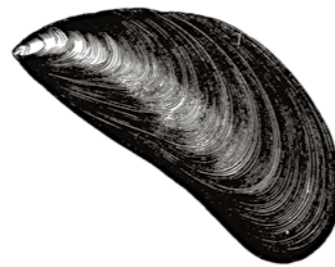




FISCH UND COQUILLAGES

ENTLANG DER KÜSTEN

VON ANDREAS ALTORFER, FISCHHÄNDLER
DÖRIG & BRANDL AG, COMESTIBLES IMPORT, SCHLIEREN



Donnerstag, 10.7., 19–23 Uhr, Schlieren

Wine & Fish-BBQ bei Dörig & Brandl AG

Mehr Infos: genussAGENDA, Seite 12



Austernzucht auf der Insel Marennes d'Oléron. Besuch von Andreas Altorfer und Urban Husl bei unserem Partner Pascal Breuil.



OB IN DER NORMANDIE, IM WESTEN AM ATLANTIK ODER IN SÜDFRANKREICH, DIE PRODUKTE AUS DEM MEER STEHEN PROMINENT AUF DEM MENÜPLAN IN DER GASTRONOMIE, ABER AUCH IN DER PRIVATEN FISCHKÜCHE.

In einem Anrainerland des Meers hat der Fisch in der Geschichte der Ernährung immer schon eine wichtige Rolle gespielt. Aber das Bewusstsein um Fisch als besonders wertvolles Nahrungsmittel ist noch nicht so alt. Die Vielfalt der Fischküche wurde erst nach dem Zweiten Weltkrieg entdeckt.

Küchenchefs aus dem Landesinnern, vorab aus der Metropole Paris, reisten an die Küste, um von ihren Kollegen zu lernen, die Variété der dortigen Fischgerichte zu übernehmen und selbst Neues zu finden. Man entdeckte die «Nahrung der Armen». Gastrokritiker waren begeistert. Gourmetbücher wurden gedruckt. Auszeichnungen verteilt. Die Möglichkeiten und die Vielfalt der feinen, raffinierten, leichten Fischküche weiterzuentwickeln, ist bis heute Ansporn für Gastronomen auch in Binnenländern. Immer noch gibt es die Meinung, dass man nur an der Küste wirklich frischen Fisch essen kann. Die modernen Kühlketten erlauben es heute jedoch, auch im Binnenland Fisch mit höchster Frischequalität auf dem Teller zu haben.

Kulinarisches Meisterstück

Die Bouillabaisse ist ein Paradegericht in der französischen Fischküche. Regional unterschiedlich, von Küche zu Küche mit anderen Zutaten angereichert, mit welchem Geheimnis des Küchenchefs auch immer. Was fangfrisch in die Küche kommt, gehört in die Fischsuppe, ob Fisch, Krustentiere oder Muscheln. Man kennt dieses herzhaftes Gericht, serviert mit Baguette und pikanter

Sauce Rouille, und man ist des Lobes voll. Doch Vorsicht – was heute in den Metropolen und in Touristengebieten als Bouillabaisse serviert wird, schmeckt manchmal weniger herzhaft.

Fangfrisch von den kleinen Häfen

Fast vergisst man die weltweite Ausbeutung der Meere: Das Gekreisch der Möwen kündigt die Anlandung im Hafen an, denn immer fällt etwas für sie ab. Sie ziehen ihre Kreise im Tiefflug über den Schiffen an der Pier, während mit dem Kran die Fischkisten von Bord gehievt werden. Die kleinen Fischerboote, die «petits bateaux», bringen den Tagesfang für die Auktion. Bevor der Fisch aber auf die Auktion kommt, muss der Fischer den Fang mit dem Logbuch nachweisen. Kontrolleure der regionalen Lebensmittelüberwachung,

der staatlichen Behörden, prüfen Sauberkeit und Hygiene an Bord, Mindestgrösse sowie Frische und Qualität der Produkte. Die ortsansässigen Mareyeurs kaufen im Auftrag ihrer Kunden ein. Diese Händler sind unsere langjährigen Partner. Sie haben unser Vertrauen, kennen unsere Ansprüche und wir als Importeur in einem Binnenland verlassen uns auf sie. Nicht nur Fischhändler haben Eigenverantwortung für das, was sie verkaufen – auch jeder Fischliebhaber kann dazu beitragen, dass die Nutzung und der Schutz der Fischbestände in einem verträglichen Mass für unsere Meere sind, indem er sich beim Kauf oder im Restaurant über die Herkunft der Produkte vergewissert.

Delikatesse Coquillages

Ob Wildfang oder Zucht, wir wollen wissen, von wem wir unsere Produkte beziehen. Wir als Importeur wollen die Betriebe unserer Partner kennen und auch die

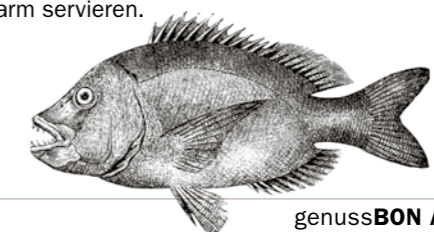
Menschen, die dort arbeiten. Zu den Zuchtprodukten, die wir aus Frankreich beziehen, gehört die Palette der Coquillages. Von den etwa achttausend Arten von Schalentieren sind in unserer Küche nur wenige bekannt. Dabei sind die Produkte so abwechslungsreich wie vielfältig verwendbar. Spitzenreiter auf dem Markt sind Austern, Moules und Coquilles St. Jacques. Dazu gehört auch noch die Venusmuschel. Aber Schwertmuscheln oder Meeresschnecken sind doch mehrheitlich die Produkte, die uns an der Küste überraschen.

Muschelzüchter sind Muschelfischer, denn sie schaffen «Ankerplätze», wo sich die kleinen Muscheln ansammeln, von wo aus sie in die Muschelgärten verlegt und aufgezogen werden bis zu ihrer

Marktgrösse. Das ist anspruchsvolle, zeitaufwändige und intensive Handarbeit. Bei der Auster sind es bis zu 35 Arbeitsvorgänge bis zum Versand. Die Muschelzucht ist ein ganz wichtiger Erwerbszweig an Frankreichs Küsten. Überall kann man die Muschelgärten vom Ufer aus sehen. Die Produkte sind auch bei uns das ganze Jahr über erhältlich. Und immer wieder erfahren wir bei unseren Besuchen bei unseren Partnern Neues und Wertvolles für uns selber, das wir auch an unsere Kunden in unseren Spezialgeschäften «Der FRISCH-FISCH MERCATO» als Rezept oder Tipp weitergeben können: Vor dem Essen der rohen Auster immer das Wasser in der Muschelschale abgiessen, weils dann weniger salzig schmeckt. Oder Austern oder Coquilles St. Jacques im Ofen gratinieren und warm servieren.



«Als Fischhändler werden wir an unserer Verlässlichkeit gemessen. Wir allein tragen die Verantwortung für die Produkte, die wir verkaufen.» ANDREAS ALTDORFER



genuss AGENDA

DIE EVENTS VON MAI BIS DEZEMBER 2014



Sommertrüffel und Weine mit Pasta Ines,
Freitag, 23. Mai



Wine & Dine Provence im
Atlantis, Donnerstag, 24. Juli



Wine & Käse Humbrecht & Antony im 4 Tiere, Freitag, 23. Mai



Wine & Dine Château de Beaucastel im Didi's Frieden,
Freitag, 16. Mai

Maï

Donnerstag, 8.5., 17–21 Uhr, Basel
Donnerstag, 15.5., 17–21 Uhr, Zürich

Degustation französische Weine
Wir öffnen für Sie über 50 französische Weine. Dazu gibt es Fisch und Austern (Teller CHF 15.–).

Kosten: CHF 10.– / ohne Anmeldung
8.5.: Paul Ullrich AG, Laufenstrasse 16, Basel
15.5.: Paul Ullrich AG, Talacker 30, Zürich

Freitag, 16.5., 19–23 Uhr, Zürich

Wine & Dine: Château de Beaucastel im Didi's Frieden
Matthieu Perrin stellt persönlich sechs Jahrgänge vor, Didi kocht ein Fünfgangmenü.

Kosten: CHF 188.–
Anmeldung: Didi's Frieden,
Stampfenbachstrasse 32, Zürich
044 253 18 10, info@didisfrieden.ch

Donnerstag, 22.5., 19–22 Uhr, Basel

Seminar Riesling
Hansjörg Löschmann präsentiert die besten Rieslinge aus versch. Ländern. Für Rieslingliebhaber und Leute, die es werden wollen.
Kosten: CHF 98.– inkl. Apéro-Häppchen
Anmeldung:
Paul Ullrich AG, Laufenstrasse 16, Basel
061 338 90 90, info@ullrich.ch

Freitag, 23.5., 19–23 Uhr, Zürich

Wein & Käse Humbrecht & Antony im 4 Tiere
Olivier Humbrecht und Jean-François Antony laden zum ultimativen Wein&Käse-Event.
Kosten: CHF 158.– (max. 24 Plätze)
Anmeldung: 4 Tiere, Feldstrasse 61, Zürich
044 240 00 88, contact@viertiere.ch

Freitag, 23.5., 19–23 Uhr, Basel

Sommertrüffel und Weine mit Pasta Ines
Dominic Lambelet kreiert feinste Pasta mit Sommertrüffeln, dazu die passenden französischen Weine. Vier Gänge.

Kosten: CHF 128.– (max. 18 Personen)
Anmeldung:
Paul Ullrich AG, Schneidergasse 27, Basel
061 338 90 90, info@ullrich.ch

Juni

Donnerstag, 5.6., 18–22 Uhr, Basel
Mittwoch, 11.6., 18–22 Uhr, Zürich

French Cocktails
Barkeeper mixen französische Cocktails. Degustation der besten französischen Spirituosen und Liköre. Ohne Anmeldung.

5.6.: Paul Ullrich AG, Laufenstrasse 16, Basel
Eintritt: CHF 25.– inkl. 1 Cocktail
11.6.: Hotel Baur au Lac, Talstr. 1, Zürich
Eintritt: CHF 40.– inkl. 1 Cocktail und Apéro-Buffer

Freitag, 6.6., 19–23 Uhr, Zürich

Wine & Dine: Côte de bœuf et Côtes-du-Rhône
Viergangmenü mit saftigem Côte de bœuf und feinsten Weinen von der Rhône. Apéro an der Boule-Bahn.

Kosten: CHF 128.–
Anmeldung: Restaurant Greulich,
Herman-Greulich-Strasse 56, Zürich
043 243 42 43, info@greulich.ch

Freitag, 27.6., 19–23 Uhr, Basel

Wine & French BBQ im Hotel Basel
Französische Spezialitäten mit den idealen Weinen auf der schönsten Terrasse.
Kosten: CHF 148.–
Anmeldung: Hotel Basel, Münzgasse 12, Basel
061 264 68 00, reception@hotel-basel.ch

Juli

Donnerstag, 3.7., 19–23 Uhr, Basel

Wine & Dine: französische Gaumenfreuden im Teufelhof
Exklusive französische Küche, begleitet von den passenden Weinen, bei schönem Wetter im Innenhof.

Kosten: CHF 148.–
Anmeldung: Der Teufelhof Basel,
Leonhardsgraben 49, Basel
061 261 10 10, info@teufelhof.com

Donnerstag, 10.7., 19–23 Uhr, Schlieren

Wine & Fish-BBQ bei Dörig & Brandl AG
Grillkurs: Legen sie Pulpo, Loup de Mer, Seeteufel und andere Fische auf den Grill. Weinbegleitung von Paul Ullrich AG.

Kosten: CHF 138.–
Anmeldung: Dörig & Brandl AG,
Ballonstrasse 24, Gaswerk Nord, Schlieren
044 733 40 80, info@doerig-brandl.ch

Donnerstag, 17.7., 17–23 Uhr, Basel

French Summer Event auf der Hinterhof Dachterrasse
Barkeeper mixen französische Cocktails, dazu französische Weine, Essen und Musik, bei schönem Wetter unter freiem Himmel.

Eintritt: frei, kostenpflichtige Angebote
Hinterhof Dachterrasse,
Münchensteinerstrasse 81, 4052 Basel
hinterhof.ch / ohne Anmeldung

Donnerstag, 24.7., 19–23 Uhr, Basel

Wine & Dine: Provence im Atlantis
Erlesene Gerichte und die passenden Getränke, Provence-Feeling auf der Dachterrasse.
Kosten: CHF 148.–
Anmeldung: Atlantis, Klosterberg 13, Basel
061 228 96 96, info@atlan-tis.ch

August

Mittwoch, 20.8., 17–23 Uhr, Zürich
Donnerstag, 4.9., 18–22 Uhr, Basel

Degustation Rum
40 Rums stehen zur Degustation bereit. Bekannte Barkeeper mixen Rumcocktails. Karibisches BBQ. Ohne Anmeldung.

Eintritt: CHF 25.– inkl. 1 Cocktail
20.8.: Fischers Fritz, Seestrasse 559, Zürich
4.9.: Paul Ullrich AG, Laufenstrasse 16, Basel

Donnerstag, 28.8., 17–21 Uhr, Zürich

Degustation Spitzenbiere
Degustieren Sie über 40 Spitzenbiere aus aller Welt. Ohne Anmeldung.

Eintritt: CHF 10.–
Paul Ullrich AG, Talacker 30, Zürich

Freitag, 29.8., 19–23 Uhr, Basel

Wine & Dine: Caribbean BBQ
Karibische Spezialitäten mit den dazu passenden Getränken auf der schönsten Terrasse der Innenstadt.

Kosten: CHF 148.–
Anmeldung: Hotel Basel, Münzgasse 12, Basel
061 264 68 00, reception@hotel-basel.ch

September

Donnerstag, 11.9., 17–21 Uhr, Zürich
Donnerstag, 18.9., 17–21 Uhr, Basel

Degustation spanische und portugiesische Weine
Verkostung von über 50 spanischen und portugiesischen Weinen im Beisein der Winzer. Feine Tapas (Teller CHF 15.–).

Eintritt: CHF 10.– / ohne Anmeldung
11.9.: Paul Ullrich AG, Talacker 30, Zürich
18.9.: Paul Ullrich AG, Laufenstrasse 16, Basel

Weitere Infos zu den Events auf www.ullrich.ch/events

Mittwoch, 17.9., 19–23 Uhr, Zürich

Wine & Tapas im Tapas del Mar
Ein vielfältiges Tapas-Menü, dazu die Weine von Castell del Remei, bei schönem Wetter auf der Terrasse.

Kosten: CHF 90.–
Anmeldung:
Tapas del Mar, Hohlstrasse 78, Zürich
044 558 99 36, zuerich@tapasdelmar.com

Donnerstag, 25.9., 17–21 Uhr, Basel

Degustation Gin
Degustation von über 25 Gins aus aller Welt.
Eintritt: CHF 25.– / ohne Anmeldung
Paul Ullrich AG, Untere Rebgasse 18, Basel

Oktober

Donnerstag, 23.10., 17–21 Uhr, Zürich
Donnerstag, 6.11., 17–21 Uhr, Basel

Degustation Amarone, Barolo und Brunello
Probieren Sie über 50 bekannte Weine aus Italien.

Eintritt: CHF 10.– / ohne Anmeldung
23.10.: Paul Ullrich AG, Talacker 30, Zürich
6.11.: Paul Ullrich AG, Schneidergasse 27, Basel

November/Dezember

Donnerstag, 13.11., 17–21 Uhr, Basel

Degustation Amarone e di più
25 Amarone, Recioto, Ripasso und weitere berühmte Weine aus dem Veneto.

Eintritt: CHF 10.– / ohne Anmeldung
Paul Ullrich AG, Untere Rebgasse 18, Basel



Donnerstag, 13.11., 17–21 Uhr, Zürich
Freitag, 14.11., 17–21 Uhr, Basel

Kracher-Jahrgangspräsentation 2012
Gerhard Kracher präsentiert alle Basis- und Kollektionsweine des Jahrgangs 2012. Käsebuffet mit reifen Weinen (CHF 20.–).

Eintritt: CHF 20.– / ohne Anmeldung
13.11.: Paul Ullrich AG, Talacker 30, Zürich
14.11.: Paul Ullrich AG, Schneiderg. 27, Basel

Donnerstag, 20.11., 17–21 Uhr, Basel
Donnerstag, 4.12., 17–21 Uhr, Zürich

Degustation Champagner
Degustieren Sie über 30 Champagner und Schaumweine, dazu feine Häppchen und Austern (CHF 20.–).

Eintritt: CHF 30.– / ohne Anmeldung
20.11.: Paul Ullrich AG, Schneiderg. 27, Basel
4.12.: Paul Ullrich AG, Talacker 30, Zürich

Samstag, 22.11., 19–23 Uhr, Liestal

Wine & Dine: Piemonte
Matteo Molino und Loreneo Marolo stellen ihre Weine und Grappas vor, dazu weisse Trüffel und feinste Piemonteser Spezialitäten.

Kosten: CHF 198.–
Anmeldung: Hotel Restaurant Bad Schauenburg, Schauenburgerstrasse 76, Liestal
061 906 27 00, hotel@badschauenburg.ch

Montag, 24.11., 18–21.30 Uhr, Zürich
Dienstag, 25.11., 18–21.30 Uhr, Basel
Mittwoch, 26.11., 18–21.30 Uhr, Basel

Degustation Whisky & Bourbon
Degustieren Sie über 50 Sorten Whisky und Bourbon oder besuchen Sie eines unserer Seminare.

Eintritt: CHF 35.– / ohne Anmeldung
24.11.: Paul Ullrich AG, Talacker 30, Zürich
25.11.: Paul Ullrich AG, Laufenstr. 16, Basel
26.11.: Paul Ullrich AG, Laufenstr. 16, Basel

FRISCH UND TROCKEN LA VIE EN ROSE

ROSÉWEINE AUS FRANKREICH
WECKEN SOMMERGEFÜHLE

23.5.–15.7., jeweils 17–22 Uhr, Zürich

Boule-Bahn und französischer Apéro

Der Clou im Sommer: Spiel, Spass und Apéro an der neuen Boule-Bahn.

Rest. Greulich, Herman-Greulich-Str. 56, Zürich



IM SÜDLICHEN FRANKREICH KANN ES RICHTIG HEISS SEIN. SO HEISS, DASS MAN KOMPAKTE ROTWEINE AUCH ABENDS NICHT MEHR MAG. DER AUSWEG FÜR GENIESSER: ZU BŒUF EN DAUBE WIE AUCH ZU BOUILLABAISSE ODER AIOLI PASSEN JUNGE ROSÉS AUS DER REGION HERVORRAGEND.

Aix-en-Provence ist die unbestrittene Kapitale der Roséweine. Östlich der Stadt liegt die Côtes de Provence, ein grösseres Weinbaugebiet mit den Leitreben Grenache und Cinsault. Diese wachsen hier neben Lavendel, Thymian, Rosmarin, Pinien und Garrigue – mit Wildgestrüpp bewachsenem Brachland.

Das Geheimnis von Rosé besteht ja darin, dass es Wein aus roten Trauben ist, der vor dem Pressen nur 18 bis 24 Stunden auf der Haut liegen bleibt. Vorschrift ist, dass mindestens 20 Prozent des Roséweins mit dem Saignée-Verfahren hergestellt werden. Das heisst, es

wird Most verwendet, der von selbst ohne zu pressen aus der Maische abfließt. Höchstens 10 Prozent eines Rosés dürfen aus weissen Trauben sein. All die fruchtigen Roséweine der Provence werden meist in kegelförmige oder leicht bauchige Flaschen gefüllt.

Eine weitere Appellation Contrôlée für trockene Rosés ist Tavel, am rechten Ufer der südlichen Rhone gelegen, AOC erstaunlicherweise schon seit 1937. Das kleine, aber feine Weinbaugebiet umfasst 917 Hektaren. Die wichtigste Traube ist Grenache. Zudem gibt es Cinsault, Bourboulenc, Clairette, Mourvèdre, Picpoul und Syrah. Die Weine, in allen Schattierungen von Lachs bis Purpur, sind erfrischend, mit Sommerfrucht in der Nase, aber recht kräftig und passen wunderbar zu Fleischgrilladen. Die dichte Struktur entsteht durch 2700 Sonnenstunden im Jahr und die Ertragsbeschränkung auf 4000 Liter pro Hektar. Darum werden auch nur 4,5 Millionen Flaschen pro Jahr abgefüllt, und nur 25 Prozent davon werden exportiert. Den Grossteil trinkt man vor Ort, oft nehmen sich die Einheimischen zu einem Glas Rosé die Zeit für ein Boule-Spiel. Diesen Sommer können auch Sie sich auf der Terrasse des Greulich in Zürich auf einer Original Boule-Bahn vergrüßen und einen französischen Apéro geniessen.





SPIRITUOSEN, LIKÖRE UND MEHR

FRENCH COCKTAILS

ALTE AROMEN
NEU KOMBINIEREN

ANFANG DES 20. JAHRHUNDERTS SIND IN FRANKREICH VIELE COCKTAILREZEPTE ENTSTANDEN, DIE FRANZÖSISCHE SPIRITUOSEN ENTHALTEN UND HEUTE NOCH BEKANNT SIND. MANCHE VERGESSENE COCKTAILKLASSIKER KEHREN WIEDER ZURÜCK ODER WERDEN MIT NEUEN SPIRITUOSEN ODER NEUEN IDEEN ABGEWANDELT. HIER EINE KLEINE ZUSAMMENSTELLUNG DER VERWENDETEN BRÄNDE, LIKÖRE UND ANDEREN ZUTATEN.

Es war einmal ein weinhaltiges Mixgetränk aus dem Raum Bordeaux namens Coquetel. Sein Name soll von Franzosen, die im Unabhängigkeitskrieg kämpften, nach Amerika gebracht worden sein, wo daraus «Cock-

tail» entstand. Sicher ist nur, dass sich die Bezeichnung um 1800 im englischen Sprachraum etablierte, vor allem in den Vereinigten Staaten. Darum ist es fraglich, ob Cocktail tatsächlich aus Cock (Hahn) und Tail (Schwanz) zusammengesetzt wurde, wie viele Wörterbücher verkünden. Sucht man nach der Herkunft des Wortes, findet man aber viele Geschichten: Der Apotheker, der in New Orleans Brandy-Mixgetränke im Eierbecher ausschenkte – im Coquetier, was die Amerikaner nicht aussprechen konnten. Die mexikanische Königstochter Coctel, die mit einem Drink ihren Vater rettete. Der Besitzer des Gewinners eines Hahnenkampfes, der dem unterlegenen Hahn seine bunten Schwanzfedern ausreißen durfte und auf den Cock's Tail einen trank. Oder der Cocktail sei ursprünglich ein mit einer Hahenschwanzfeder garnierter Drink gewesen. Oder in englischen Kneipen seien Spirituosenreste, die tailings, aus einem Zapfhahn, genannt cock, verbilligt ausgeschenkt worden. Oder in einer Taverne, die für ihre gebratenen Hähne berühmt und mit den

Donnerstag, 5.6., 18–22 Uhr, Basel

French Cocktails

Mehr Infos: genussAGENDA, Seite 12

Mittwoch, 11.6., 18–22 Uhr, Zürich

French Cocktails, Baur au Lac

Mehr Infos: genussAGENDA, Seite 12

Federn letzterer geschmückt war, hätte ein betrunkenere Gast ein Glas mit diesen Hahnenfedern bestellt. Und dass man gemischtrassigen Pferden den Schweif zum Hahnenschwanz stützte. Und in einer amerikanischen Kneipe soll ein Barmann aus einem Keramikhahn die zusammengemixten Spirituosenreste ausgeschenkt haben. Und ... Meist folgt nach diesen Geschichten der Hinweis, dass die Herkunft des Worts Cocktail nicht mehr genau feststellbar ist. Was man sicher weiss, ist, dass einer der ersten Cocktails der Sazerac mit Cognac oder Whisky, Bitter und Absinth war. Allgemein gilt als Cocktail heute ein Mischgetränk, mittlerweile gibt es Cocktails ohne Alkohol, mit Fruchtsäften oder Sirup. Von den französischen Spirituosen, die für Cocktails verwendet werden, seien Cognac, Armagnac und Calvados sowie Absinth und Pastis erwähnt. So entsteht Harry's Cocktail aus Gin, rotem Vermouth, Absinth und frischer Minze.

Viele Liköre sind Bestandteil von Cocktails. So zum Beispiel die Orangenliköre Grand Marnier und Cointreau, der mit Gin und Zitrone zum Cosmopolitan gemixt wird. Bekannte Kräuterliköre sind Bénédictine und Chartreuse, in Klöstern entwickelt, und aufgrund ihrer Bitternoten sind sie interessant für Cocktailrezepte. Für einen Sidecar mischt man Weinbrand, Chartreuse und Zitronensaft. Neuere Likörsorten sind Chambord aus Brombeeren, Himbeeren und Cognac und St. Germain aus Holunderblüten. Auch Lillet wird öfter verwendet, eine Mischung aus Wein mit Zitrusfruchtschalenlikör. Nicht zu vergessen Crème de Menthe, Pfefferminzlikör, und Crème de Cassis aus schwarzen Johannisbeeren. Cassis de Dijon wird für einen Kir mit Weisswein, für Kir Royal mit Champagner aufgegossen. Entstanden sind diese Aperitifs in Dijon, als der Bürgermeister der Stadt, Félix Kir, ihre bekanntesten Produkte zu neuen Getränken kombinierte.

1 Rose Cocktail

Im Shaker
3 cl Gin,
1,5 cl Vermouth rouge,
1,5 cl Cherry Brandy,
1,5 cl Mettè Kirsch
schütteln, in ein Cocktailglas füllen.

2 Kir Royal

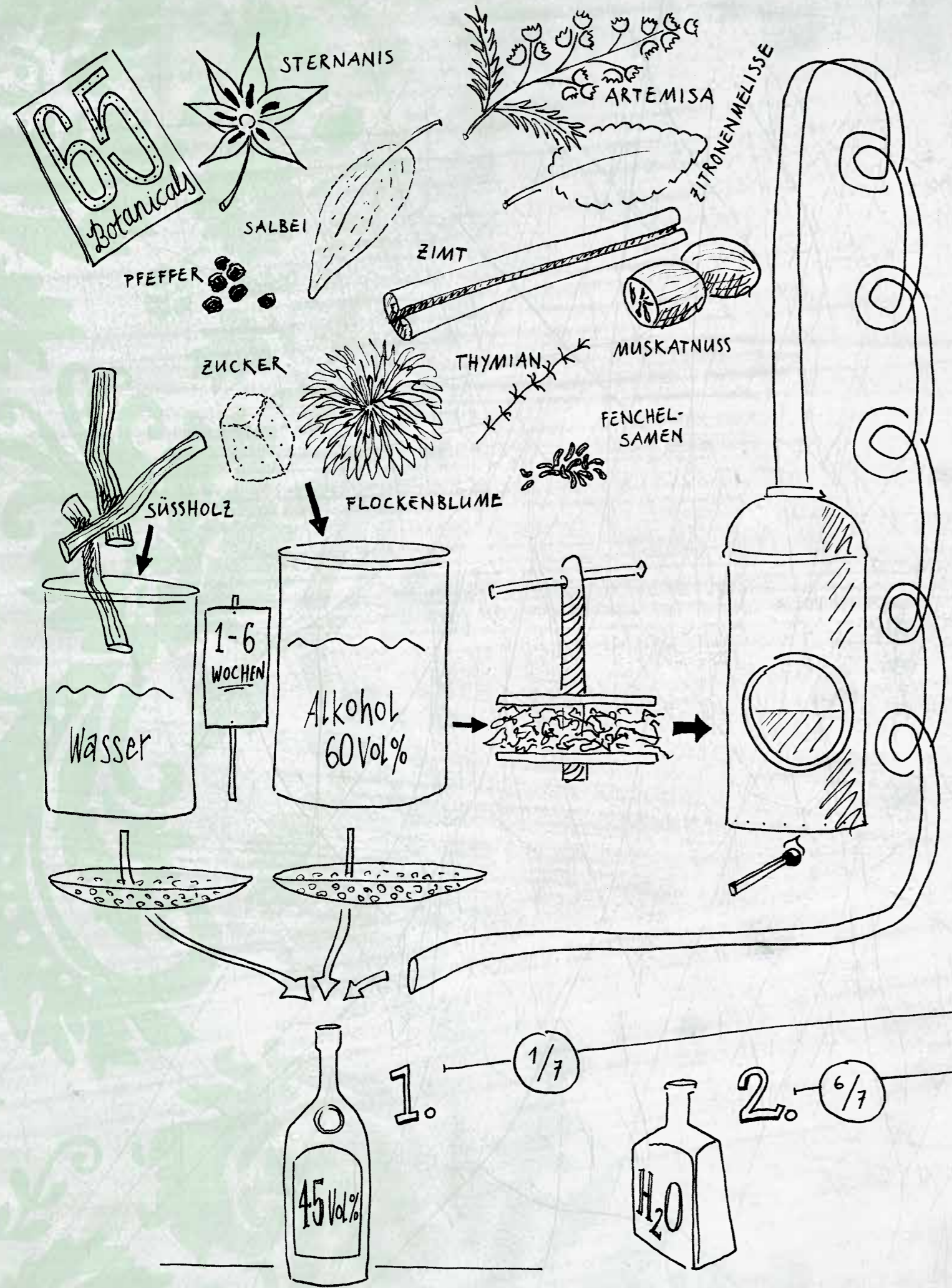
Der Aperitif aus dem Burgund:
in das Glas des Gastes
1,5 cl Crème de Cassis
einschenken,
mit Champagner auffüllen.

3 Dôme Cocktail

In ein Rührglas
3 cl Gin,
3 cl Dubonnet,
1,5 cl Pastis,
1,5 cl Mandelsirup
giessen, gut verrühren und
in ein schönes Glas einschenken.

Rezepte von Thomas Huhn,
Grand Hotel Les Trois Rois





65 PFLANZEN UND GEWÜRZE
HOW TO MAKE PASTIS
 NACH HENRI BARDOUIN,
 DISTILLERIES ET DOMAINES DE PROVENCE



In Frankreich wurden 1915 Herstellung, Vertrieb und Konsum von Absinth und Anislikören verboten. Daraufhin brannten die Bauern in der Provence eine Nachahmung, auf Französisch Pastiche. Als 1922 das Verbot für Anisliköre aufgehoben – für Absinth aber beibehalten wurde –, konnte sich Pastis als typisch französische Spezialität durchsetzen.

Im Süden Frankreichs sieht man noch häufig einen Cocktail, der Perroquet genannt wird. Dem Pastis-Wasser-Eis-Gemisch wird Minzesirup beigegefügt, was ihn erfrischend macht und ihm die kräftiggrüne Farbe verleiht.

Normalerweise wird Pastis mit Wasser verdünnt. Man nimmt je nach Geschmack auf einen Teil Pastis etwa fünf bis zehn gleich grosse Teile stilles Wasser. Daraufhin kann man die charakteristische Wandlung der klaren Spirituose zu einer milchig-dichten Emulsion erkennen. Ursache dafür sind die Anisöle, die sich in Alkohol zwar lösen, aber nicht in Wasser, und dann, umgeben von Wasserteilchen, an denen sich Licht bricht, die Flüssigkeit eintrüben. Dieser Effekt ist auch bei anderen Anisbränden wie Raki, Ouzo, Arak oder Absinth zu beobachten. Je mehr Anisöle, desto mehr Trübung. Beim Pastis ist dieser Gehalt an Anisölen gesetzlich streng geregelt, wie auch der Alkoholgehalt und die Menge der erlaubten Glycyrrhizinsäure aus den verwendeten Süssholzwurzeln.

«Henri Bardouin Pastis kann auch Speisen wie Fisch, Gemüse, kräftige Dips wie Anchovis-Creme oder Knoblauchmayonnaise und andere stark gewürzte Gerichte begleiten.» ALAIN ROBERT*

Neben Zucker, Süssholz und Sternanis werden für Pastis meist Fenchelsamen sowie würzige Kräuter verwendet. Beim Pastis Henri Bardouin sind dies 65 verschiedene Pflanzen und Samen, darunter Wermut, Kardamom, Pfeffer, Angelika, Zimt, Rosmarin, Thymian, Eisenkraut, Koriander, Kamille, Lindenblüten und Oregano. Sein Erfinder, Henri Bardouin, von einer kleinen Destillerie in der Provence, experimentierte lange mit dem Rezept und entwickelte mit exotischen Gewürzen ein einzigartiges Aroma für sein Produkt. So konnte er sich mit seinem Destillat auch von den industriell hergestellten Standard-Pastis unterscheiden. Heute gibt es einige kleine Spitzenproduzenten, die den wenigen grossen Marktführern mit interessanten Spirituosen entgegentreten.

* CEO Distilleries et Domaines de Provence



GENUSS PAR EXCELLENCE BORDEAUX

KULINARISCHE TIPPS FÜR DIE WEINHauptSTADT

IN FRANZÖSISCHEN KOCHBÜCHERN FINDEN SICH MEISTENS FLEISCH- ODER FISCHGERICHTE À LA BORDELAISE. WO SIE DIESE SPEZIALITÄTEN UND BORDEAUX-WEINE IN DER UNESCO-WELTKULTURERBE-STADT GENIESSEN KÖNNEN, VERRATEN WIR IHNEN HIER.

Das Gourmet-Fest zum Sommerbeginn: Les Épicuriales Bordeaux findet dieses Jahr vom 12. bis zum 26. Juni statt. 30 Restaurants um die Allées de Tourny präsentieren ihre Meisterwerke. Live-Musik und Abendattraktionen liefern die Partystimmung, Koch- und Degustations-Workshops mit Sterneköchen machen diesen Anlass zu einem Höhepunkt des Jahres. Für Gäste, die ihr Wissen über die Welt der Bordeaux vertiefen möchten, geht es gleich weiter mit dem Bordeaux Fête le Vin am linken Garonne-Ufer von 26. bis 29. Juni. Eingeladen sind «Liebhaber von Wein, Essen, Feiern und Kultur».

Falls Sie sonst einmal in Bordeaux weilen, empfehlen wir Ihnen einen Besuch im Bistro Le Petit Commerce an der Rue Parlement Saint-Pierre. Es ist spezialisiert auf die regionalen Leckerbissen, Fisch und Meeresfrüchte. Die Speisekarte richtet sich nach dem Tagesfang. Hervorragende traditionelle Gerichte des Südwestens finden Sie auch im Restaurant La Brasserie Bordelaise, «des tables pour vrais gourmands et francs buveurs». Bœuf und Foie gras und die grosse Auswahl an Bordeaux sowie Cognac und Calvados machen einen Besuch an der Rue Saint-Rémi unvergesslich. Und nur an einem Ort der Welt können Sie die 50 Grand Crus Classés wie Mouton und Lafite Rothschild, Margaux, Yquem, Latour, Ausone etc. aus Enomatics probieren und kaufen: bei Max Bordeaux Wine Gallery & Cellar, Cours de l'Intendance, geöffnet von Montag bis Samstag, 11.00 bis 20.00 Uhr.





MOULES IN WEISSWEIN MIT KRÄUTERN

Ein bisschen Ferien in Frankreich bei Ihnen zu Hause: Mit dem Moules-Gericht von Mike Bodenmüller, Küchenchef im Hotel Basel, zaubern Sie die Sonne-und-Meer-Stimmung in Ihr Heim. Vielleicht probieren Sie dazu einen Rosé aus der Provence.

Gerne senden wir Ihnen auf Wunsch dieses Moules-Rezept: E-Mail an info@ullrich.ch