

# genuss

MAGAZIN FÜR WEIN, SPIRITUOSEN UND BIER

VIVA  
ESPAÑA

TAPAS

PAELLA

Y MUCHO MÁS

Paul Ulrich AG  
HERBST 2015



## DIE 3 FRAGEN

AN NINA CORTI,  
SCHWEIZER FLAMENCO-TÄNZERIN

«Das inspirierende Spanien weckt in mir immer wieder wunderbar lebendige Gefühle – so etwas wie Heimat», sagt Nina Corti, die wohl bekannteste Flamenco-Tänzerin der Schweiz. Die wichtigsten Erfahrungen in ihrem Leben hat sie im künstlerischen Ambiente ihrer Jugendzeit, in der Zürcher Oper, in ihrer Goldschmiedelehre, den Tanzstudios und auf der Bühne gemacht. Als erste Frau gestaltete sie für die Schweizerische Post die Briefmarke «la danse».  
[www.ninacorti.com](http://www.ninacorti.com)

### Guten Tag, Frau Corti, was bedeutet Genuss für Sie?

Genuss ist für mich, den Moment intensiv zu leben, ohne an gestern und morgen denken zu müssen. Wenn ich tanze, dann bin ich sehr konzentriert und fühle mich eins mit der Musik und dem Rhythmus. Auf der Bühne vervielfacht sich dieses Gefühl, es gibt nichts Schöneres. Ich darf mich in meiner liebsten Sprache, dem Tanz, ausdrücken, das ist für mich pure Lebensenergie und -freude.

### Essen und Trinken, was geniessen Sie am meisten?

Mit Liebe Zubereitetes aus frischen Nahrungsmitteln: rohe Salate, Speisen aus Kartoffeln, Reis, Quinoa, Hirse, Bulgur und dazu vielleicht ein Lachsfilet – meist einfache Gerichte. Und zum Essen ab und zu ein Glas fruchtigen Rotweins. Aber auch das köstliche Getränk, das mein Kombucha-Pilz aus Grüntee fermentiert, gehört in mein tägliches Leben, sowie Smoothies aus frischen Früchten, Nüssen und Gemüse. Auch lasse ich mir exotische Gerichte, von asiatischen Köchen zubereitet, nicht entgehen.

### Was geniessen Sie sonst noch im Leben?

Ich freue mich jeden Tag darüber, dass ich fit bin und tanzen kann. Das gibt mir Lust und Kraft, Ideen für die Bühne zu realisieren. Ab und zu gönne ich mir eine wohltuende Massage. Ich genieße es, mich mit interessanten und netten Menschen an einem ruhigen Ort auszutauschen. Und dann, nach einem langen und intensiven Tag, glücklich in mein eigenes Bett zu sinken, das ist mehr als wunderbar.



#### Impressum

genuss, Ausgabe Herbst 2015  
Kundenmagazin der Paul Ullrich AG  
Aliothstrasse 40, CH-4142 Münchenstein  
Telefon +41 61 338 90 90  
[info@ullrich.ch](mailto:info@ullrich.ch), [www.ullrich.ch](http://www.ullrich.ch)  
Gestaltung und Konzept: four. Werbeagentur AG  
Redaktion: Paul Ullrich AG  
Text: Christ Kommunikation AG  
Fotos: Andreas Zimmermann  
Lithos: Bildpunkt AG  
Druck: Speck Print AG  
Auflage: 25 000 Exemplare  
Erscheint zweimal jährlich in  
Deutsch und Französisch.

## 2 DIE 3 FRAGEN AN NINA CORTI

### 4 VIVA ESPAÑA

Tapas, pinchos y más: Genuss in ganz Spanien



## 10 AUSGEHEN IN BARCELONA

Tipps für Weinliebhaber und Gourmets

## 12 GENUSS-AGENDA

## 14 EICHELN UND KRÄUTER

Von Iberischen Schweinen, Schinken, Spanferkeln und mehr

## 18 MARISCOS Y PESCADOS

Meeresfrüchte und Fisch aus Atlantik und Mittelmeer

## 20 HOW TO MAKE CAVA

## 22 SHERRY, BRANDY & CO

Wie spanische Weine und Weinbrand altern und reifen

Neuer Webshop  
mit vielen Rezepten  
und Angeboten.  
[ullrich.ch/genuss](http://ullrich.ch/genuss)





Mein Vater lebt schon viele Jahre auf den Kanarischen Inseln. Daher kenne und schätze ich die spanische Inselküche. Mmmh, das viele frische Gemüse, die knackigen Salate, die duftenden reifen Bananen, Mangos, Passionsfrüchte und Granatäpfel! Und natürlich Fisch und Meeresfrüchte in allen Variationen. Gambas al Ajillo gibt es fast jeden Tag. Besonders gern mag ich die speziellen Kartoffeln, die Papas arrugadas. Man kocht sie in der Schale mit Meersalz, bis sie ganz schrumpelig und mit einer Salzkruste überzogen sind. Mit Mojo, einer gewürzten Sauce mit Paprika, schmecken sie wunderbar. Oft gibt es Fleisch von Lamm und Ziege und manchmal gegrilltes Schwein. Dieses erinnert mich jeweils an die Spanferkel, die das Festessen waren, wenn ich meine Grossmutter besuchte. Sie wurden stundenlang gegrillt und als Kinder warteten wir mit Gluscht auf die knusprigen Ohrchen. Klingt vielleicht ungewohnt für Sie, aber probieren Sie diese bei Gelegenheit. Vielen Dank für die wertvollen Informationen zur spanischen Küche an José Antonio Mon (Restaurant Don Pincho) und Andreas Altorfer (Dörig & Brandl AG). Grossen Dank auch an Dominic Lambelet (Paste Ines) für das gegrillte Ferkel und an Joan Àngel Lliberia (Edetària) für die Unterstützung in Barcelona.

*J. Ullrich*  
Ihre Jacqueline Ullrich

# KULINARISCHE VIELFALT VIVA ESPAÑA

VOM KLASSISCHEN SCHINKEN  
ZUM MOLEKULAREN TAPA – ALTER  
SHERRY UND PRICKELNDER CAVA





**DAS KÖNIGREICH SPANIEN IST EIN GROSSES LAND. MÖCHTE MAN DIE KÜCHE BESCHREIBEN, MÜSSTE MAN EINZELNE KAPITEL FÜR DIE ANDALUSISCHE, DIE BASKISCHE, DIE GALIZISCHE, DIE KASTILISCHE, DIE KATALANISCHE, DIE VALENCIANISCHE, DIE MALLORQUINISCHE UND DIE KANARISCHE KÜCHE SCHREIBEN. WIR BESCHRÄNKEN UNS AUF EINZELNE HERAUSRAGENDE PUNKTE UND DEN UNTERSCHIED ZWISCHEN SÜD UND NORD.**

In den Süden Spaniens geht man wegen der Sonne, in den Norden wegen des Essens, sagen Kenner. Im Baskenland, in San Sebastián am Golf von Biscaya, findet man die höchste Dichte an Michelin-Sternen in Europa, gemessen an der Einwohnerzahl. Kein Wunder, schwärmen auch die besten Köche der ganzen Welt von den Fischen und Meeresfrüchten der Atlantikküste. Weiter südwestlich, an der Nordspitze Galiziens, liegt Vigo. Die Stadt hat einen grossen natürlichen Hafen und die bedeutendste Fischereiflotte des Landes und ist die Nummer eins in der Versorgung mit Meeresprodukten für den weltweiten Bedarf. Denn hier ist der Sitz von unzähligen Konservenfabriken. Der Grossteil der Fische in Dosen wird für den Eigenbedarf erzeugt, nur ein Drittel geht in den Export.

In Spanien gelten Fische und Meeresfrüchte in Büchsen oder im Glas als Leckerbissen. Nur die beste Qualität wird frisch und direkt aus dem Netz verarbeitet. Fische und Muscheln werden gebraten oder gedämpft und mit fein gewürzten Marinaden abgefüllt. Dann erhitzt man die Gefässe auf über 100 Grad, damit sie lange Zeit ungekühlt haltbar bleiben. In ihnen vollzieht sich auch die Reifung des Inhalts: Er wird mit der Zeit von den Fetten und Gewürzen der Beize durchzogen. Echte Fischdelikatessen brauchen laut Spezialisten ein Jahr bis zum vollendeten Geschmack. Besonders begehrt sind Premium-Qualitäten von Jahrgangssardinen oder -sardellen, die auch entsprechend hohe Preise aufweisen. Ausserdem gibt es neben Thunfisch und Makrelen Weichtiere wie Calamar oder Pulpo. Viele der Dosenprodukte werden als Tapas serviert. Besonders gut eignen sich auch Mies-, Herz-, Schwert- und Venusmuscheln.

Die Konservierung von Lebensmitteln hat in Spanien eine lange Tradition, die vor zweitausend Jahren mit dem Einlegen in Olivenöl und Salz begann und von den Mauren im 8. Jahrhundert mit Wein- und Essigmarinaden ergänzt worden sein soll. Eines der vielen Delikatessengeschäfte, die auf haltbare Lebensmittel spezialisiert sind, ist Can Ravell in Barcelona. Das Unternehmen wurde 1929 gegründet und hat sich seit-

dem mit Konserven und Gerichten in Gläsern etabliert. Auf grossen Tischen und unzähligen Regalen findet man neben den spanischen Spezialitäten exklusive Feinkost aus aller Welt wie Wein, Senf, Sirupe und Marmeladen. Natürlich werden auch alle Gemüse und Früchte, die das Herz begehrt, in Konserven angeboten. Besonders beliebt in Spanien sind eingelegte Spargeln und Pimientos, typisch spanische Peperoni, aus Navarra. Und bei keinem spanischen Essen dürfen Oliven fehlen, die es in unzähligen Varianten gibt, einfach mariniert oder auch mit leckeren Pasten gefüllt.



SPANIENS BELIEBTESTE GERICHTE

# DOSEN, DECKEL UND SPIESSCHEN

GENIESSEN VON DER ATLANTIKKÜSTE  
BIS ZUM MITTELMEER



**Seminar Craft Beer**

Mehr Infos: genuss **AGENDA**, Seite 12

Tapas, Appetithäppchen in Bars und Bodegas im Süden, gehören zum Inbegriff der spanischen Küche. Ihre Vielfalt ist umwerfend. Je nach Betrieb oder Region gibt es Tellerchen oder Töpfchen mit Fleischwürfeln, -bällchen oder -spiesschen, Oliven, Fischen und Meeresfrüchten, Mandeln, Kartoffel- und Gemüsevariationen sowie Schinken, Käse oder Chorizo. Neben den vielen traditionellen Rezepten haben spanische Köche begonnen, Tapas neu zu interpretieren. Allen voran Ferran Adrià, der in seinem Restaurant El Bulli völlig neue Methoden entwickelte, Lebensmittel zu bearbeiten. Er war Vorreiter der «molekularen Küche» und ist immer noch der kreativste Koch der Welt. Mit seinem Bruder zusammen führt er heute die Tapas-Bar Tickets in der Avinguda del Paral·lel in Barcelona, wo man seine Kreationen probieren kann. Der Koch Carles Abellán ging mit den Restaurants Comerç24 und Tapas24 einen ganz anderen Weg, indem er Kataloniens vertraute Küche mit regionalen Spezialitäten und besten Zutaten neu belebte. Der Trend, neue Tapa-Rezepte zu erfinden, setzt sich weiter fort. Die letzten der sogenannten Fusions sind Kombinationen mit der asiatischen Küche. Woher der Name Tapa, auf Deutsch Deckel, für die kleinen Bissen kommt, dafür gibt es verschiedene Legenden. Wir haben eine davon so gehört: Der spanische König ritt durchs Mittelland, Richtung Süden, und trank einen Sherry in einer Bar. Weil der Wind blies, legte der Wirt ein Stück Schinken auf das Glas. Er konnte ja nicht Holz oder Stein wie bei den anderen Gästen verwenden. Der König war so begeistert davon, dass er auf der Rückreise wieder anhielt und einen Sherry mit Tapa bestellte.

Meist wird zu Tapas Wein, Cava oder Bier getrunken. Auch bei den Bieren tut sich einiges in Spanien: In den letzten Jahren sind viele Kleinbrauereien entstanden, die qualitativ hochwertige Biere herstellen. Im Norden Spaniens wird übrigens viel Sidra getrunken, dazu gibt es Pinchos, kleine Sandwichs oder belegte Brotscheiben, die mit Spiesschen, auf Baskisch Pintxos, zusammengehalten werden. Das Zentrum dieser Kultur ist Donostia-San Sebastián, wo sich auch diese Cocina en Miniatura kulinarisch weiterentwickelt. Einige Orte, unter anderem auch Bilbao, führen sogar Wettbewerbe durch, um den besten Pincho der Region zu wählen. Zum Pincho erzählt man sich Folgendes: Hier im Norden gab es harte Arbeitsbedingungen, vor allem beim Kohleabbau. Die Männer verdienten sehr gut, wurden durch die Stauberkrankungen aber nicht sehr alt. Darum liessen sie es sich gut gehen und tranken oft einen über den Durst. Ihre Frauen, denen das gar nicht gefiel, setzten eine Vorschrift durch, nach der man zu jedem alkoholischen Getränk eine Speise bestellen musste. Und weil die Männer nicht essen, sondern trinken wollten, gestalteten die Wirte diese Speisen sehr klein ...







# AUSGEHEN IN BARCELONA MEHR ALS TAPAS

TIPPS FÜR DIE STADT DES GENUSSES

**BARCELONA: DIE STADT DER TAPAS. DIE SAGRADA FAMÍLIA, DAS BARRI GÒTIC, DER PARK GÜELL, DER SCHÖNSTE STADTSTRAND EUROPAS IN BARCELONETTA. BESONDERS BEKANNT IST BARCELONA DURCH DIE GROSSEN PROMENADEN, DIE RAMBLAS, UND DIE AUSGEDEHNTEN FUSSGÄNGERZONEN. DAS KULINARISCHE ANGEBOT HIER IST RIESIG, WIR STELLEN IHNEN UNSERE FAVORITEN VOR.**

#### **Bar Brutal**

Die besondere Weinbar für Personen, die in ein neues Universum vorstossen wollen: Im freakigen und punkigen Ambiente finden Sie ausschliesslich qualitativ hochwertige naturbelassene, unfiltrierte Weine, «natural – libre – brutal». Ergänzt wird das Weinangebot durch sehr gute Küche. Weltweit eine der wichtigsten Bars dieser Art.

*C/Barra de Ferro, 1, cancisa.cat*

#### **Monvínic**

Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber kommen hier auf ihre Rechnung. Die Bar führt 2600 Spitzenweine aus der ganzen Welt. Die Weinkarte wird auf dem iPad gebracht. Das gastronomische Angebot ist ebenso hervorragend wie das Ambiente.

*Carrer de la Diputació, 249, monvinic.com*

#### **La Botifarreira de Santa Maria**

Die Metzgerei der Superklasse mit einer unglaublichen Auswahl an Würsten aller Art. Allein an Schweinsbratwürsten haben wir etwa 40 verschiedene Sorten gezählt.

*Calle de Santa Maria, 4, labotifarrerria.com*

#### **Reserva Ibérica**

Im coolen Laden im Zentrum Barcelonas erhalten Sie die besten Jamones ibéricos aus ganz Spanien. Das sachkundige Personal erklärt Ihnen die Unterschiede und bietet Kostproben an. Hier gibt es Schinken, die auf der Zunge zergehen, sowie geniale Sandwichs.

*Rambla Catalunya, 61, reservaiberica.com*

#### **Can Ravell**

Can Ravell ist auf Delikatessen spezialisiert. Neben dem Angebot an Lebensmitteln aller Art in Dosen kann man frisch gekochte Gerichte in Gläsern kaufen. Im Restaurant gibt es köstliche frisch zubereitete Speisen und exzellente Weine.

*Aragó, 313, ravell.com*





# genuss AGENDA

DIE EVENTS VON AUGUST BIS DEZEMBER 2015



Wine & Dine spanische Spezialitäten,  
Mittwoch, 16. September



Wine & Dine Tessin mit Feliciano Galdi,  
Freitag, 28. August



Wein & Schwein  
im Didi's Frieden,  
Donnerstag, 10. September



Seminar Amarone,  
Freitag, 16. Oktober



Wein & Trüffel mit Matteo Molino,  
Samstag, 14. November

## August/September

Donnerstag, 27.8., 18–22 Uhr, Zürich

Freitag, 4.9., 18–22 Uhr, Basel

### Degustation Rum

50 Rums stehen zur Degustation bereit. Bekannte Barkeeper mixen Rumcocktails. Zur Verpflegung gibt es ein karibisches Barbecue.

Kosten: CHF 25.–/inkl. 1 Cocktail

Anmeldung nicht nötig

27.8.: Paul Ullrich AG, Talacker 30, Zürich

4.9.: Paul Ullrich AG, Laufenstr. 16, Basel

Freitag, 28.8., 19–23 Uhr, Basel

### Wine & Dine Tessin mit Feliciano Galdi

Stéphane Schmidt und sein Team werden Sie mit einem kulinarischen Ausflug ins Tessin auf der schönsten Terrasse der Innenstadt begeistern. Feliciano Galdi stellt persönlich seine Weine vor.

Kosten: CHF 148.–

Anmeldung: Hotel Basel,

Münzgasse 12, Basel

061 264 68 00, reception@hotel-basel.ch

Mittwoch, 2.9., 19–23 Uhr, Basel

### Wine & Dine Katalonien mit Dominic Lambelet

Katalonische Spezialitäten und die passenden Weine dazu, präsentiert von Dominic Lambelet (Paste Ines) und Adrian Baumgartner.

Kosten: CHF 128.–

Ort: Markthalle Basel, Eventkochraum,

Viaduktstrasse 10, Basel

Anmeldung: Paul Ullrich AG,

061 338 90 90, info@ullrich.ch oder

direkt über [www.ullrich.ch](http://www.ullrich.ch)

Freitag, 4.9., 18.30–19.30 Uhr, Basel

### Seminar Rum, Rhum & Ron

Rumexperte Matthieu de Lassus erläutert die verschiedenen Rumstile und präsentiert sechs charakteristische Sorten. Ideal für Einsteiger. Das Seminar findet in englischer Sprache statt.

Kosten: CHF 50.–

Ort: Paul Ullrich AG, Laufenstr. 16, Basel

Anmeldung: Paul Ullrich AG,

061 338 90 90, info@ullrich.ch

oder direkt über [www.ullrich.ch](http://www.ullrich.ch)

Freitag, 4.9., 18.30–19.30 Uhr, Basel

### Seminar Rum und Zigarren

Dominik Mezzomo vom House of Smoke erklärt Ihnen die Geheimnisse der Zigarrenherstellung und Urs Ullrich degustiert mit Ihnen sechs Rums. Das Seminar findet in der Lounge of Smoke statt.

Kosten: CHF 60.–/inkl. 1 Zigarre

Ort: House of Smoke, Laufenstr. 16, Basel

Anmeldung: Paul Ullrich AG,

061 338 90 90, info@ullrich.ch

oder direkt über [www.ullrich.ch](http://www.ullrich.ch)

Sonntag, 6.9., 12–18 Uhr, Riehen

### Tag der offenen Türe im Weingut Jost & Ziereisen

Das neue Weingut in Riehen von Thomas Jost und Hanspeter Ziereisen öffnet exklusiv für Sie seine Türen. Verkosten Sie die neuen Jahrgänge, essen Sie feine Grillspezialitäten von Henz Delikatessen und besuchen Sie den Weinkeller und die Rebberge. Grosse Sirupbar für die Kinder.

Kosten: CHF 28.–/Kinder CHF 14.–

Ort: Weingut Jost & Ziereisen,

Rössligasse 63, Riehen

Anmeldung: Paul Ullrich AG,

061 338 90 90, info@ullrich.ch

oder direkt über [www.ullrich.ch](http://www.ullrich.ch)

Donnerstag, 10.9., 19–23 Uhr, Zürich

### Wein & Schwein im Didi's Frieden

Nichts für Fettabschneider und Diätbewusste: das Beste vom Schwein in einem mehrgängigen Menü, begleitet von hervorragenden Weinen.

Kosten: CHF 158.–

Anmeldung: Didi's Frieden,

Stampfenbachstrasse 32, Zürich

044 253 18 10, info@didisfrieden.ch

Freitag, 11.9., 19–22 Uhr, Basel

### Seminar Craft Beer

Die diplomierte Bier-Sommelière Ilona Dinkel entführt Sie in die Welt der Craft-Biere. Das sind noch handwerklich gebraute Biere aus Betrieben, die von Konzernen unabhängig sind.

Kosten: CHF 68.–/inkl. Apéro riche

Ort: Paul Ullrich AG, Laufenstr. 16, Basel

Anmeldung: Paul Ullrich AG,

061 338 90 90, info@ullrich.ch

oder direkt über [www.ullrich.ch](http://www.ullrich.ch)

Mittwoch, 16.9., 19–23 Uhr, Basel

### Wine & Dine spanische Spezialitäten

Im Don Pincho serviert José Antonio Mon Spezialitäten aus seiner Heimat. Die Weinbegleitung von Joan Àngel Lliberia (Edetària), der persönlich anwesend sein wird.

Kosten: CHF 148.–

Anmeldung: Don Pincho,

St. Johannis-Vorstadt 58, Basel

061 322 10 60

Donnerstag, 17.9., 17–21 Uhr, Zürich

Donnerstag, 24.9., 17–21 Uhr, Basel

### Degustation spanische und portugiesische Weine

Verkosten Sie über 50 spanische und portugiesische Weine und plaudern Sie mit Winzern und unseren Fachleuten. Spanische Spezialitäten. In Basel werden zudem Spanferkel grilliert.

Eintritt: CHF 20.–

Anmeldung nicht nötig

17.9.: Paul Ullrich AG, Talacker 30, Zürich

24.9.: Paul Ullrich AG, Laufenstr. 16, Basel

## Oktober

Freitag, 16.10., 19–22 Uhr, Basel

### Seminar Amarone

Hansjörg Löschmann präsentiert hervorragende junge und gereifte Weine aus dem Veneto. Für alle, die noch mehr darüber wissen wollen.

Kosten: CHF 98.–/inkl. Apéro riche

Ort: Paul Ullrich AG, Laufenstr. 16, Basel

Anmeldung: Paul Ullrich AG,

061 338 90 90, info@ullrich.ch

oder direkt über [www.ullrich.ch](http://www.ullrich.ch)

Donnerstag, 22.10., 17–21 Uhr, Basel

### Degustation Amarone e di più

25 Amarone, Recioto, Ripasso und weitere berühmte Weine aus dem Veneto. Christoph Jenzer bringt seinen berühmten Schinken.

Eintritt: CHF 10.–

Anmeldung nicht nötig

Paul Ullrich AG, Untere Rebgasse 18, Basel

Samstag, 24.10. bis Sonntag, 1.11

### Basler Weinmesse

Besuchen Sie uns an der Basler Weinmesse – wir präsentieren an die 40 Weine, mehrere davon mit Gold- und Silbermedaillen prämiert.

## November/Dezember

Donnerstag 5.11., 17–21 Uhr, Zürich

Donnerstag, 12.11., 17–21 Uhr, Basel

### Degustation Amarone, Barolo e di più

Auf vielfachen Wunsch wieder die Klassiker aus Italien: An diesem Abend können Sie über 40 Weine degustieren und Ihr Wissen darüber erweitern.

Eintritt: CHF 20.–

Anmeldung nicht nötig

5.11.: Paul Ullrich AG, Talacker 30, Zürich

12.11.: Paul Ullrich AG, Schneiderg. 27, Basel

Samstag, 14.11., 19–23 Uhr, Basel

### Wein & Trüffel mit Matteo Molino

Dominic Lambelet von Paste Ines tischt Spezialitäten mit Trüffeln auf, aber nicht nur Teigwaren. Matteo Molino aus dem Piemont bringt seine feinen Weine mit. Lassen Sie sich überraschen.

Kosten: CHF 148.–

Ort: Markthalle Basel, Eventkochraum,

Viaduktstrasse 10, Basel

Anmeldung: Paul Ullrich AG,

061 338 90 90, info@ullrich.ch

oder direkt über [www.ullrich.ch](http://www.ullrich.ch)

Montag, 16.11., 18–22 Uhr, Zürich

Dienstag, 17.11., 18–22 Uhr, Basel

Mittwoch, 18.11., 18–22 Uhr, Basel

### Degustation Whisky, Bourbon & more

Degustieren Sie über 50 Sorten Whisky und Bourbon. Vielleicht ein Häppchen schottischen Lachs dazu?

Eintritt: CHF 35.–

Anmeldung nicht nötig.

16.11.: Paul Ullrich AG, Talacker 30, Zürich

17.11.: Paul Ullrich AG, Laufenstr. 16, Basel

18.11.: Paul Ullrich AG, Laufenstr. 16, Basel

Dienstag, 17.11., ab 18 Uhr, Basel

Mittwoch, 18.11., ab 18 Uhr, Basel

### Seminare Whisky

Diverse einstündige Seminare zu den Themen «Whisky Around the World» und «Schottische Whiskys» mit Whisky-Expertin Yvonne Zürcher sowie «Adelphi» mit Alex Bruce, der in schottischem Englisch die exklusiven Einzelfassabfüllungen vorstellt und erzählt, wie er zu diesen Fässern gekommen ist.

Kosten: CHF 50.– bis 60.–

Ort: Paul Ullrich AG, Laufenstr. 16, Basel

Mehr Informationen und Anmeldung:

Paul Ullrich AG, 061 338 90 90,

info@ullrich.ch oder direkt über [www.ullrich.ch](http://www.ullrich.ch)

Samstag, 21.11. bis Mittwoch, 25.11.

### Igeho in Basel

Falls Sie an die Igeho gehen, kommen Sie an unserem Stand vorbei. Wir laden Sie herzlich ein und freuen uns auf Sie.

Donnerstag, 26.11. bis Sonntag, 29.11.

### Whisky-Schiff in Zürich

Exquisite Whisky-Spezialitäten aus aller Welt stehen zur Degustation für Sie bereit.

Donnerstag, 26.11., 17–21 Uhr, Basel

Donnerstag, 3.12., 17–21 Uhr, Zürich

### Degustation Champagner und Schaumweine

An diesem Abend finden Sie Ihre Favoriten für die Festtage. Prickelnde Kostproben aus Frankreich, Italien und Spanien. Dazu feine Austern und Fischspezialitäten von Dörig & Brandl.

Eintritt: CHF 30.–

Anmeldung nicht nötig

26.11.: Paul Ullrich AG, Schneiderg. 27, Basel

3.12.: Paul Ullrich AG, Talacker 30, Zürich

Keine Events  
mehr verpassen:  
E-Mail-Newsletter  
abonnieren

Weitere Infos zu  
den Events auf  
[www.ullrich.ch/events](http://www.ullrich.ch/events)



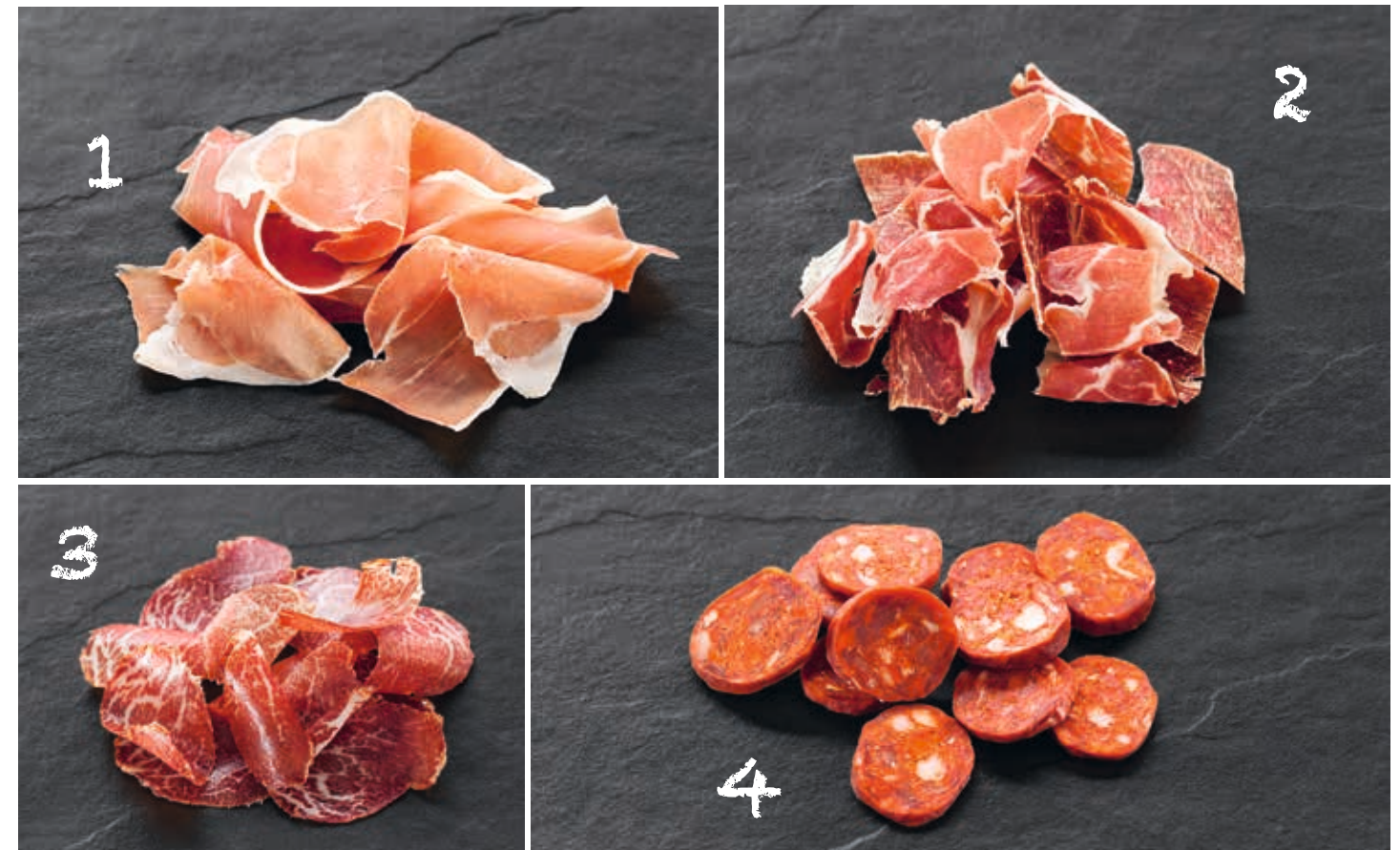
DIE IBERISCHEN SCHWEINE  
FRESSEN GESUND

# EICHELN UND KRÄUTER

UND GLÜCKLICHE SCHWEINE  
SCHMECKEN BESSER

Die Dehesas sind eine rund 2,5 Millionen Hektar grosse naturnahe Kulturlandschaft. Ursprünglich als Weidefläche gerodet, entwickelten sie sich über mittlerweile 4000 Jahre zur heutigen vielfältig genutzten Tier- und Pflanzenwelt. Bis zum Horizont wachsen Stein-, Berg- und Korkeichenwälder. Die Bäume schützen den Boden vor Erosion und liefern Brennstoffe und Kork. Ausserdem bieten sie Futter und Schatten für die Weidetiere. Reich ist die Anzahl an Pflanzen, Insekten, Reptilien, Sing- und Greifvögeln. Hier ganz im Freien leben die flinken, schwarzen Iberischen Schweine, die sich von Gras, Kräutern wie Thymian und Lavendel sowie Eicheln ernähren. Sie legen pro Tag einige Kilometer zurück, was die dunkelrote Farbe und die spezielle Konsistenz ihres Fleisches bewirkt. Die Kreuzung zwischen Haus- und Wildschwein hat eine genetische Eigenschaft entwickelt, durch die Fettreserven in die Muskeln eingelagert werden. Sie zeigen sich durch eine weisse Marmorierung und haben das nussartige Aroma der Eichelöle, die die Schweine fressen. Das Fett ist nicht nur würziger, es weist auch einen grossen Anteil an ungesättigten Fettsäuren auf, und eignet sich für die bewusste Ernährung. Natürlich spielt für die Qualität des Fleisches auch das Mikroklima eine Rolle: heisse Sommer und kalte, aber trockene Winter – für das Leben der Schweine wie auch für den Reifungsprozess der Schinken in den natürlichen Trockenhütten.

IN GANZ SPANIEN WIRD SCHWEIN GEGESSEN. HAUS-SCHWEINE GIBT ES IN ALLEN REGIONEN, ABER DAS IBERISCHE SCHWEIN, DAS CERDO IBÉRICO, LEBT NUR IN SÜDWESTSPANIEN: IN ANDALUSIEN, GENAUER IN DER EXTREMADURA UND IN ARAGONIEN.



Schinken vom schwarzen Cerdo ibérico ist relativ teuer und wird auch «schwarzes Gold» genannt. Jamón Serrano vom Hausschwein ist zwar günstiger, aber auch höchst delikat. Zu den Bildern: **1 Jamón Serrano**, der klassische Hinterschinken vom Hausschwein. Das Fleisch ist sehr mager und wenig faserig. Die klassische spanische Methode ist, den Schinken pro Kilo einen Tag lang in Meersalz zu lagern, dann bei hoher Luftfeuchtigkeit abhängen zu lassen und anschliessend vier Monate bei hoher Temperatur und niedriger Feuchtigkeit zu trocknen. Die weitere Reifung beträgt mindestens sechs Monate. Wenn er fertig ist, hat ein Schinken 33 Prozent seines ursprünglichen Gewichtes verloren. **2** Im Vergleich dazu: **Jamón Ibérico**, früher auch Pata Negra genannt, ist der Hinterschinken der Iberischen Schweine. Er ist dunkler und zarter als der Schinken der Hausschweine und mit Fett fein durchzogen. Die Herstellung ist ähnlich. Mehrere Qualitätsstufen sind erhältlich, als bester Schinken der Welt

gilt der Jamón Ibérico de Bellota, der von Schweinen stammt, die sich grösstenteils von Eicheln ernährt haben. **3 Lomo embuchado** heissen diese butterartigen Scheiben aus dem Nierstück am Rücken der Iberischen Schweine. Lomo wird etwa sechs Monate gelagert und danach in der Bodega gereift. Das Aroma ist leicht süsslich und nussig und weist feine Noten nach geräuchertem Paprika auf. **4 Chorizo** auf Spanisch, oder Xoriço auf Katalanisch, ist eine mit Paprika und Knoblauch gewürzte Wurst vom Schwein. Ihre Konsistenz ist fest und grobkörnig, es gibt geräucherte oder ungeräucherte Varianten. Man kann sie je nach Rezept als Tapa oder Aufschnitt roh servieren, grillen, braten oder in Eintöpfen mitkochen. Der spezielle spanische Paprika, der in grossen Mengen beigemischt wird, gibt ihr die rötliche Farbe und den unvergleichlichen Geschmack.

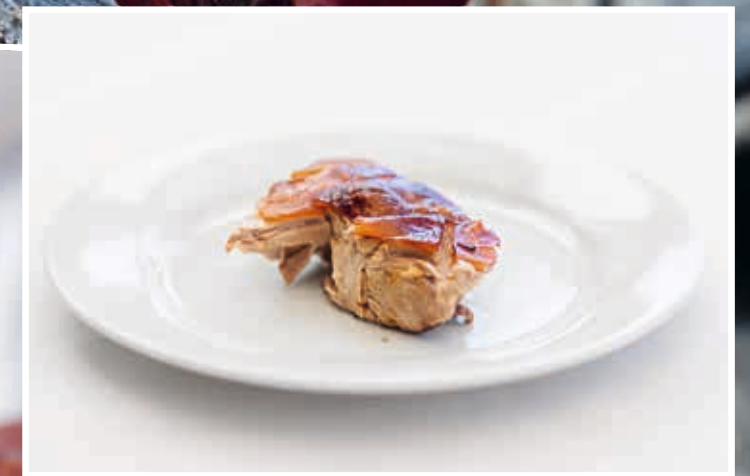


An einem spanischen Fest wird oft Lamm oder Milchlamm, Lechazo, serviert. Eine noch beliebtere Alternative dazu, vor allem in der zentralspanischen Region Kastilien, ist das Spanferkel, Cochinillo asado, gegrillt oder gebraten.

Schon im 17. Jahrhundert wurden in kastilischen Kneipen und Tavernen den Reisenden Spanferkel vorgesetzt. Seit der Mitte des 20. Jahrhunderts sind sie in Segovia und Madrid enorm bekannt und beliebt, in Segovia gibt es heute noch die berühmtesten Spanferkel-Restaurants. Auf allen spanischen Märkten und in den meisten Metzgereien erhält man Ferkel.

Natürlich gibt es verschiedene Rezepte zur Zubereitung. Meist wird das Schwein oben in der Mitte der Wirbelsäule längs halbiert und innen gereinigt. Man mariniert die Hälften ein paar Tage, eventuell mit Weisswein und Gewürzen. Die Schwarte wird rautenförmig eingeschnitten, das Stück in der Pfanne rundherum angebraten. Daraufhin wird das Fleisch langsam im Tontopf im Backofen gegart und des Öfteren mit Wein übergossen, damit es butterzart und weich wird. Zum Schluss kann man es bei grosser Hitze goldbraun und knusprig braten. Natürlich kann ein Ferkel auch am Stück grilliert werden, in einem Grillkorb oder wie meistens bei uns am Spieß. Während in der Schweiz die Ferkel ab sieben Kilogramm geschlachtet werden, nimmt man sie in Spanien mit drei bis vier Kilo, was pro Schwein einen Hauptgang für sechs bis acht Personen ergibt. Am Besten geniesst man das Gericht mit Salat und Rotwein.

Der Name Spanferkel kommt übrigens nicht etwa daher, dass man es in Spanien gerne isst. Der Ursprung des Worts liegt wahrscheinlich im Altgermanischen, «spänen» bedeutet an der Zitze saugen. Darum ist das Fleisch meist hell und zart, da sich die Tiere nur mit Muttermilch ernährt haben. Auch im übrigen Europa waren Spanferkel immer beliebt. Ludwig Bechstein übernahm das Märchen vom Schlaraffenland von den Gebrüder Grimm und schrieb 1845: Die Spanferkel geraten dort alle Jahr überaus trefflich; sie laufen gebraten umher und jedes trägt ein Tranchiermesser im Rücken, damit, wer da will, sich ein frisches, saftiges Stück abschneiden kann.







# FRISCH AUS DEM MEER MARISCOS Y PESCADOS

MEERESFRÜCHTE UND  
FISCH IN SPANIEN

BEI KEINEN ANDEREN GERICHTEN ZEIGT SICH DER UNTERSCHIED ZWISCHEN NORD UND SÜD IN DER SPANISCHEN KÜCHE SO STARK WIE BEI DEN FISCHEN UND MEERESFRÜCHTEN.

Wie schon beschrieben, an der nördlichen Atlantikküste gibt es die grössten Fischbestände, sehr bekannt sind dabei San Sebastián, Bilbao und Vigo. Letztere ist auch die Muschelmetropole, wo in den Rías Baixas, vier schmalen Meeresbuchten, die sich weit ins Land der Region Galizien erstrecken, über 3000 Bateas liegen. Das sind Holzinseln, 25 Meter im Quadrat, auf denen an bis zu 500 Seilen Miesmuscheln gezogen werden. Diese Aquakulturen haben den Vorteil, dass sie die Meeresökologie nicht beeinträchtigen. Erwähnens-



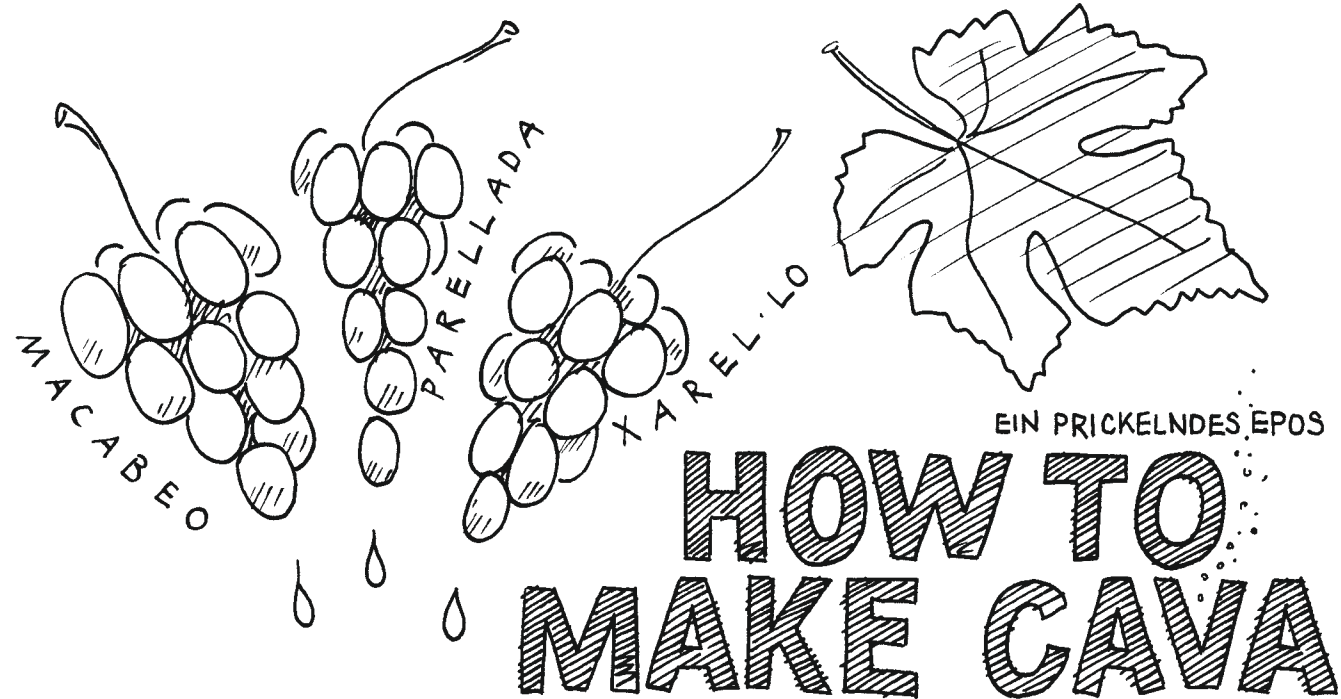
wert sind auch Venusmuscheln und Schwertmuscheln sowie Percebes, Entenmuscheln. Diese werden meist von Frauen in der Gezeitenzone vorsichtig von den Felsen abgeschabt. Die Ernte ist streng reglementiert, damit der Bestand langfristig gewährleistet wird. An mehreren Orten gibt es jedes Jahr ein grosses Percebes-Fest. An Krustentieren findet man vor allem Hummer und Langostinos.

Die Mittelmeerküsten kämpfen hingegen mit der Verminderung der Fisch- und Meeresfrüchtebestände durch die jahrelange Überfischung. Es werden mehr und mehr Anstrengungen in der EU unternommen, um dem entgegenzuwirken. Zu den hier beliebten Fischarten gehören Steinbutt, Seezunge, Dorade Royale, Sardellen und Seehecht. Dabei gehört der Seehecht zu den am weitesten verbreiteten Fischen, Thunfisch erfreut sich ebenfalls grosser Beliebtheit. Bei den Weichtieren stehen vor allem Pulpo und Calamares hoch im Kurs, bei den Krustentieren Riesengarnelen, auf Spanisch Carabineros.

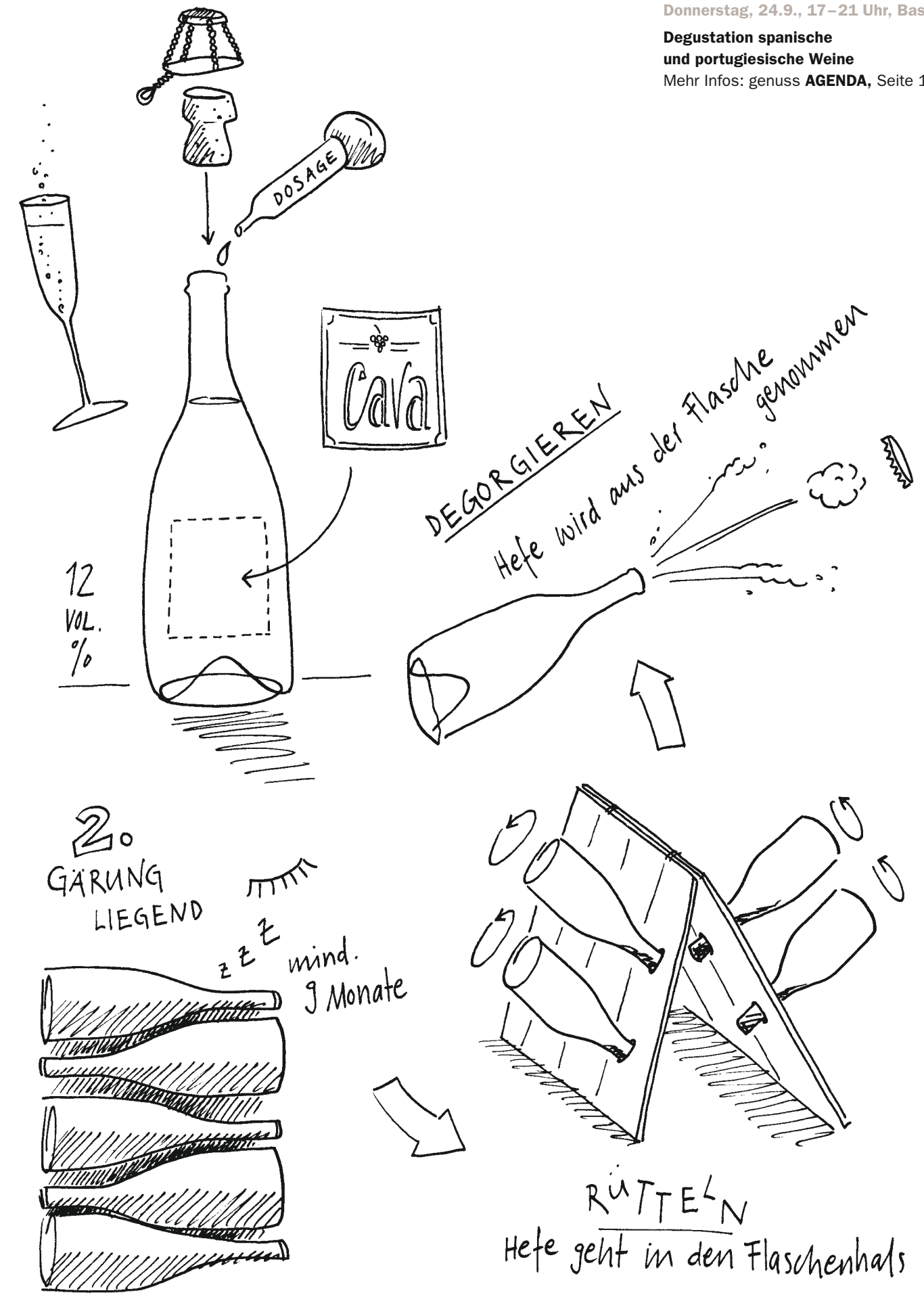
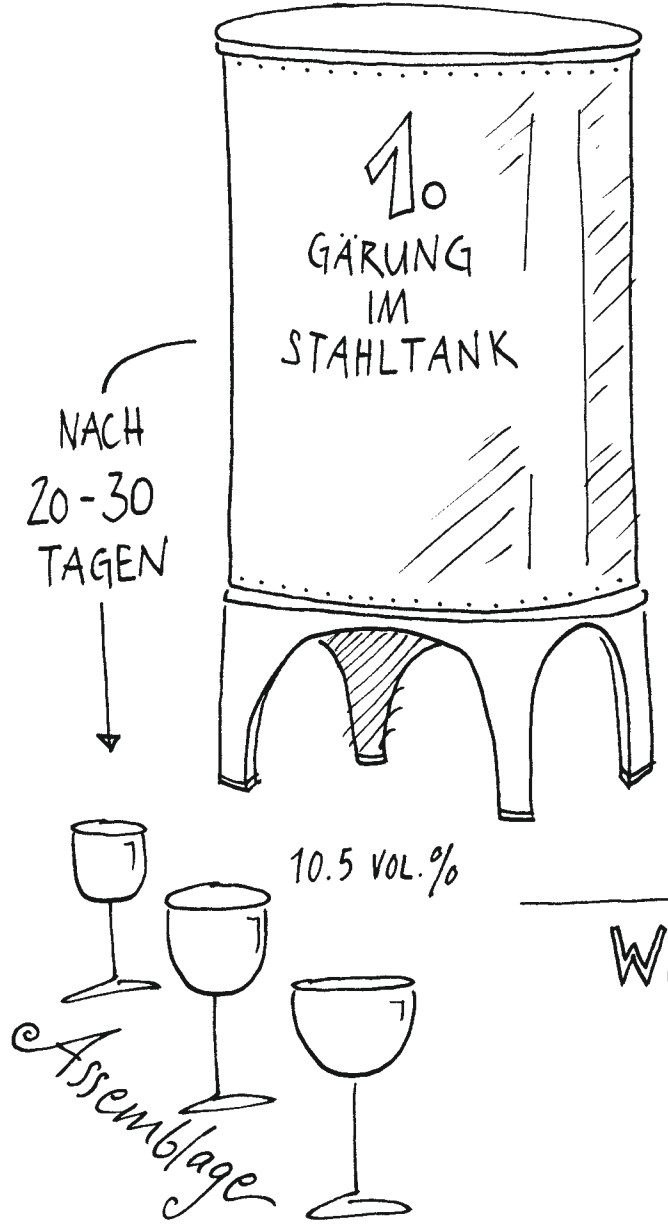
In Spanien gibt es seit jeher grosse Unterschiede in der Beliebtheit von Fisch und Meeresfrüchten. Während in Galizien mehrheitlich Pulpo und Muscheln wie Austern, Schwert-, Herz- und Jakobsmuscheln gefragt sind, gehören in Andalusien neben Pulpo auch Anchovis und Sardinen zu den Spezialitäten. Im Baskenland sind Bacalao, Thunfisch, Seehecht, Calamares, Meeresschnecken und Seespinne beliebt. Die traditionellen Vorlieben Kataloniens sind besonders Stockfisch, Pulpo und Krustentiere. Es fällt auf, dass an der nördlichen Atlantikküste vermehrt Muscheln zur traditionellen Küche gehören und an der Mittelmeerküste eher ganze Fische und Krustentiere.







KATALONIENS CHAMPION







# AUS JUNG MACH ALT SHERRY, BRANDY & CO

SYSTEM FÜR DAUERnde QUALITÄT: DIE SOLERA

**IN JEREZ BEGANN MAN MITTE DES 19. JAHRHUNDERTS, WEINE VON VERSCHIEDENEN JAHRGÄNGEN NACH EINEM BESTIMMTEN SYSTEM ZU VERMÄHLEN. DAS ZIEL WAR, EINEN BESTÄNDIG GUTEN SHERRY ZU GEWINNEN.**

Stellen Sie sich einen Stapel übereinander ruhender Weinfässer vor. Nun nehmen Sie aus einem Fass der untersten Reihe, der Solera, etwa ein Drittel des Weins. Dieses füllen Sie mit Wein aus der darüber liegenden Reihe auf. Das zweite Fass ergänzen Sie nun mit Wein aus der nächsten Schicht und so weiter. Zuerst liegen Ihre jüngsten Weine, vermischt mit Weinbrand, bis sie in die Criaderas, die Fassreihen, einfließen. Jeder Sherry ist nach dieser Methode erzeugt und ein Verschnitt mehrerer Altersstufen. Der Vorteil ist, dass Sherry auf diese Art sein typisches Aroma erhält und

dieses über Jahre hinweg gleich bleibt, auch bei schwächeren Weinjahrgängen. Der Nachteil ist, dass das Verfahren sehr zeit- und pflegeaufwendig ist, auch mit modernen Pumpen. Zahlreiche Soleras in Jerez wurden vor Jahrzehnten begonnen und da kein Fass je ganz geleert wird, bleibt immer ein Teil des Ursprungsweins erhalten. Eine Besonderheit des hellen trockenen Fino ist, dass die Fässer nicht vollständig gefüllt werden, sondern im oberen Teil Luft bleibt. Dadurch kann die sogenannte Florhefe über Jahre hinweg wachsen. Sie bildet eine schwimmende Schicht auf dem Weinspiegel. Giesst man jüngeren Wein nach, arbeitet die Hefe weiter. Neben dem Fino gibt es noch den vollen dunklen Oloroso, beide werden aus der Palomino-Traube gewonnen. Je nach dem weiteren Ausbau gibt es verschiedene Klassifizierungen. Mithilfe des Solera-Systems wird auch Brandy de Jerez gelagert und gealtert. Die Basis ist Weisswein, meist



von der Rebsorte Airén. Der fruchtige, leichte Wein eignet sich am besten zur Destillation, die in zwei Sorten erfolgt: Holandas haben etwa 60 Volumenprozent Alkohol und sind die Träger des Aromas, Destilados hingegen haben gut 80 Prozent und sind eher neutral. Je nach Kombination der beiden Basisdestillate und Verbleib in der Solera entscheiden sich Qualität und Stil eines Brandys.

Málaga ist eine weitere Spezialität: ein goldbrauner, süßler, nach Rosinen duftender Wein aus Südspanien. Traditionell wurden die Trauben für diesen auf Grasmatte in der Sonne getrocknet, um ihren Zuckergehalt zu steigern. Heute gibt es verschiedene Methoden, um die Süße zu erhalten; meist wird die Gärung durch Spritzen mit Weingeist abgebrochen, bevor der Wein in einer Solera reift.





## PAELLA

### SONNE IN DER PFANNE

Das Rezept für diese Paella stammt von José Antonio Mon, Restaurant und Tapas-Bar Don Pincho: Stücke von Kaninchen und Huhn werden angebraten, mit Reis, Fond und Safran gegart und mit Tintenfischen, Meeresfrüchten und Erbsen ergänzt. Das vollständige Rezept und viele weitere Tipps finden Sie auf der neuen Website [ullrich.ch/genuss](http://ullrich.ch/genuss). Oder Sie erhalten es per E-Mail an [info@ullrich.ch](mailto:info@ullrich.ch) ¡Que aproveche!