



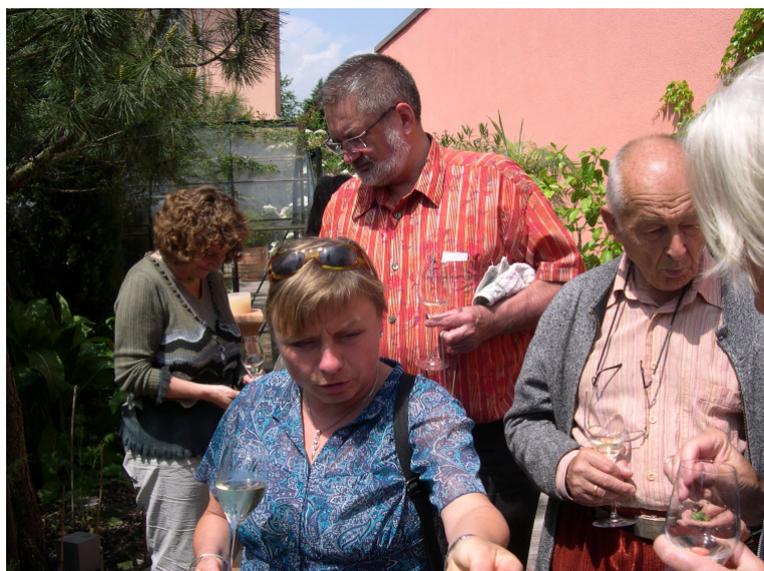
Slow Food® Karlsruhe

Veranstaltungsreihe Förderer stellen sich vor:

3er Weine & Tapas

Am Samstag, den 29.05.2010 haben wir unserem Fördermitglied „3er Weine & Tapas“ in Rastatt einen Besuch abgestattet. Die Firma von Christoph Dreyer importiert (vor allem) spanische Weine und Feinkost. Diese Veranstaltung war bereits die Dritte aus unserer Reihe „unsere Förderer stellen sich vor“.

Neben dem interessanten Produktspektrum von 3er Weine & Tapas galt unser Interesse aber auch explizit dem Kräutergarten, den sich Christoph Dreyer neben seinem Firmengebäude in einem Rastatter Gewerbegebiet angelegt hat.



Es stellte sich schnell heraus, dass uns Christoph Dreyer auch in dieser Hinsicht nicht zuviel versprochen hatte. Ausgestattet mit einem trockenen spanischen Cava als Begrüssungsgetränk folgten wir ihm in seinen Kräutergarten.

**Slow Food
Karlsruhe**

Conviviumsleitung
Jens Herion
Yorckstr. 23
76185 Karlsruhe
fon 0721 856047

Die Bezeichnung „Kräutergarten“ greift allerdings etwas zu kurz. Tatsächlich handelt es sich um ein an dieser Stelle (in einem Gewerbegebiet) unerwartetes kleines Paradies, bestehend aus einer Mischung aus vielen unterschiedlichen Pflanzenarten aus allen Teilen der Welt, die zum Teil „nur“ schön anzusehen sind, aber zum überwiegenden Teil aromatische Blätter hervorbringen, die in unterschiedlicher Form für Speisen und Getränke genutzt werden können. Wobei sich bei Pflanzen schöne Blüten und Essbarkeit ja durchaus nicht ausschliessen...

karlsruhe@slowfood.de
www.slowfood.de

**Ein Convivium von Slow Food
Deutschland e.V.**

Vereinsregister
Münster VR 4429



Slow Food® Karlsruhe



Hier eine Auswahl davon in zufälliger Reihenfolge:

Chinesischer Bienenbaum, Zitronenverbene, Australischer Minzebaum, Mexikanischer Salbei, Pepperoni-Strauch, Gartensalbei, Pfefferblatt, Koriander, diverse Sorten von Artemisia (Salbei, Wermut, Estragon...), Sauerampfer, Kriechsellerie, Bergminze, Griechischer Bergtee, Chinesische Speisechrysanthe, Japanischer Pfefferbaum, Mitteleuropäische Mispel, Sassafras,



Zitronenbaum, Japanischer Ingwer, Balsamstrauch, Spearmint, Basilikum (diverse Sorten), Gartenkresse, Hughs Fleischbeere, Katzenschmand, Schnittknoblauch, Beinwell, Schlangenkopf, Eisenhut, Gelberich, Hosta, Japanischer Blumenhartriegel, Feige.

Auf dem Rundgang durch dieses kleine Paradies gab es sehr viele unterschiedliche Geschmacks- und Geruchseindrücke zu erleben. Das kann durchaus Appetit machen...



Zurück im Gebäude erwartete uns ein kulinarischer Querschnitt durch das Produktsortiment aus dem Hause Dreyer. Zunächst ein kleiner Tapas-Teller bestehend aus geräuchertem Schinken vom freilaufenden Iberico-Schwein, Ziegenfrischkäse mit Kräutern und Entenrillette mit Entenleber. Die Enten werden übrigens nicht gestopft, sondern laufen frei herum. Sie bilden trotzdem eine Fettleber aus, da ihnen ein Speiseangebot gemacht wird, dem sie nicht widerstehen können...



Slow Food® Karlsruhe



Der Geschmack war übrigens hervorragend; ein überzeugendes Beispiel für ein Produkt, das offenbar die Slow Food Kriterien „gut, sauber und fair“ erfüllt!

Dazu gab es einen interessanten trockenen galizischen Weisswein, einen 2009er Capricho „Val de Paxarinas“ aus den Bodegas Gancedo, bestehend aus den Rebsorten Godello (85%) und Dona Blanca (15%). Beide aus Rebstöcken, die über 50 Jahre alt sind.



Anschliessend wurden uns eingelegte Miesmuscheln und Bauchfleisch vom weissen Thunfisch serviert; aus der Konserve – schliesslich befinden wir uns hier etliche hunderte Kilometer vom Meer entfernt – aber von bemerkenswerter Qualität. Weiter ging es mit einem „Arosto“, einem Reisgericht, das in einem Fond aus unterschiedlichen Zutaten (Gemüse, Fisch, Geflügel) gegart worden ist. Das war ebenfalls sehr schmackhaft. Schliesslich wurde uns dann noch ein



Vorderschinken vom frei laufenden Iberischen Eichelschwein am Stück präsentiert. Es war schön durchwachsen und mit einer ausreichenden eigenen Speckschicht versehen, um es anschliessend, ohne jede Zugabe von weiterem Fett, in der Pfanne knusprig anzubraten. Das ist zweifellos nichts für Menschen mit „Fett-Phobie“, aber sehr empfehlenswert für Freunde des guten Geschmacks, die Schweinefleisch mögen. Dieses Fleisch ist übrigens cholesterinfrei.



Slow Food® Karlsruhe

Die „Eichelschweine“ ernähren sich frei laufend von dem, was sie im Steineichen-Wald finden – vor allem eben von den Eicheln der Steineichen. Das schlägt sich auch im Geschmack ihres Fleisches nieder. Dazu hat gut ein mit Curry aromatisiertes fleur de sel gepasst.





Slow Food® Karlsruhe



Wer mehr über Christoph Dreyer's Wein- und Feinkostimport erfahren möchte, der findet Informationen unter der Internet-Adresse

<http://www.dreyer-weine.de>

Jens Herion (Text und Fotos)