

Rando 'Patt "

Geführte Wanderungen und Typisch Provenzalisches



Newsletter 01/2013

Liebe Freunde und Kunden von Rando Patt,

seit unserer erfolgreichen Geschäftseröffnung am 20. Oktober 2012 hat sich Rando' Patt" mit seiner Idee, Wandern in der Drôme Provençale und deren regionale Spezialitäten anzubieten, etablieren können.

Wir freuen uns sehr über den enormen Zuspruch unserer Kunden und möchten uns sehr herzlich bei allen bedanken.

Diese Bestätigung unserer Geschäftsidee fordert uns dazu auf, Ihnen neben unseren aktuellen Aktionen auch Neuerungen und Veränderungen mitzuteilen, was bei uns zu der Idee eines Newsletters geführt hat.

Fragen wie z.B. „Was kann ich denn alles mit den Kräutern der Provence machen?“ führten uns in die Richtung, unter anderem Rezeptvorschläge zu präsentieren, damit Sie wissen, wie und wo diese schönen Produkte eingesetzt werden können. Vielleicht können wir Ihnen auch neue Anregungen geben, wenn Sie einmal nicht wissen, was Sie kochen sollen.

Viel Spaß mit unserem kleinen Newsletter!

Bärbel & Ulrich Hartleib

Rando 'Patt "

Geführte Wanderungen und Typisch Provençalisches



Newsletter 01/2013

DEMNÄCHST BEI UNS IM RAUM VON RANDO'PATT":

RANDO'PATT" PARLE FRANÇAIS

Wir konnten unsere langjährige Lehrerin und Freundin Isabelle Jacquet für eine französische Gesprächsrunde bei uns gewinnen. Angedacht ist, sich einmal pro Monat bei einem Gläschen Wein (oder auch zwei) zu treffen und in lockerer Atmosphäre über alltägliche Dinge auf französisch zu plaudern.

Wer sich das aufgrund kaum vorhandener Französischkenntnisse nicht zutraut, sollte trotzdem kommen, denn so haben wir auch mal angefangen, und Isabelle ist mit ihrer humorvollen und sehr kompetenten Art außerordentlich gut dafür geeignet, jeden da abzuholen, wo er sprachlich steht und einen aber auch weiterzubringen.

Sprechen Sie uns an – wir würden uns sehr freuen, dieses Projekt mit Ihnen starten zu können!

SCHON MAL IN LÄNGERER VORAUSSCHAU:

DER TERMIN FÜR UNSEREN NÄCHSTEN TAG DER OFFENEN TÜR:

25. MAI 2013

Separate Einladungen folgen noch!

Rando "Patt"

Geführte Wanderungen und Typisch Provenzalisches



Newsletter 01/2013

DIE APERITIF-KULTUR - ein äußerst stilvoller Start in den Feierabend

In Deutschland relativ unbekannt, in Frankreich heiß geliebt und ein Muß.

Die Arbeit ist getan und der Abend wird eingeläutet, und das am besten in geselliger Runde mit einem Aperitif. Dann kann der Abend und natürlich das Abendessen beginnen.

Die einen Franzosen treffen sich in der Bar, die anderen ganz schlicht in einer Kneipe für ein Bier.

Als ich das erste Mal zum Aperitif eingeladen wurde, servierte man mir Weißwein und Rose mit einer ziemlichen Auswahl an Knabbereien, wie Nüssen, Chips, Saucisson Sec (eine Art Salami), Baguette und Oliven.

Das war alles sehr lecker, und da ich das in der Form nicht kannte, aß ich reichlich und trank auch einiges an Wein.

Ich war dann sehr überrascht, dass man sich nach einer Weile von uns trennte, um sich dann etwas später wieder mit uns zum Abendessen zu verabreden. Ziemlich satt und leicht angesäuselt saß ich etwas ratlos auf dem Zimmer und wartete auf das Abendessen, was dann sehr reichhaltig mit Speisen und Getränken stattfand. Ich aß und trank für Deutschland und freundete mich in diesem Urlaub recht schnell mit der Aperitif-Kultur in Frankreich an.

Das kennt man hier bei uns in Deutschland in der Form kaum. Wir trinken zwar vor dem Essen manchmal einen Sherry oder ein Glas Sekt, aber dann folgt relativ schnell das Essen.

Das ist in Ländern wie Frankreich, Italien und auch Spanien etwas anders:

Man nimmt sich dafür mehr Zeit und genießt meist in geselliger Runde den Beginn des Feierabends oder nutzt am Wochenende diese Zeit um sich mit Freunden zu treffen. Dann trennt man sich wieder, lässt etwas Zeit verstreichen und geht danach erst zum Abendessen über, das oft länger dauern kann. Der Aperitif ist in diesen Ländern eine Form der Geselligkeit und nicht, wie oftmals bei uns, eine Art Vorspeise.

Ich habe allerdings auch schon ein Treffen zum Aperitif erlebt, das 7 Stunden dauerte und gegen Mitternacht endete, das Abendessen hatten wir vergessen. Das war einer der schönsten und ungewöhnlichsten Aperitifs bislang und bleibt unvergessen.

Rando "Patt"

Geführte Wanderungen und Typisch Provenzalisches



Newsletter 01/2013

Hierzulande nimmt man als Aperitif gerne einen Sherry, Portwein, Martini oder Sekt – pur oder mittlerweile in verschiedenen Kombinationen. Sinn und Zweck ist es, durch die oft enthaltenen Bitterstoffe den Appetit anzuregen und das Warten aufs Essen zu überbrücken.

Ich kann aufgrund meiner zahlreichen Erfahrungen aus Frankreich sagen, dass dort, wie eben geschildert, der gesellige Aspekt im Vordergrund steht. Auch was die Aperitif-Getränke angeht, so hat man sich durchaus von dem Aperitifklassiker, dem Pastis oder Pernod, etwas verabschiedet und trinkt einfach nur ein Bier, meistens aber einen Weißwein oder Rose. Natürlich ist je nach Region und Alter der Anisschnaps noch ganz vorne. Oftmals sehen wir auch noch den klassischen Franzosen in der Bar mit seiner Gitanes und seinem Glas Pastis.

Wir bevorzugen eher einen leichten Wein, denn Anisschnaps ist bekanntlicherweise nicht jedermanns Sache.

Hier einige Weinvorschläge und ein Rezept einer kürzlich kreierten Forellencreme, falls man mal die Chips und Nüsse etwas aufwendiger ergänzen möchte:

Getränkavorschläge zum Aperitif

Weißwein: Chardonnay-Chenin blanc – Domaine Rives-Blanques

Roséwein: Manon Côtes de Provence

Sekt/Cremant: Cremant de Limoux – Grande Cuvée 1531
evtl. als Kir-Royal-Variante mit etwas Sirop de Myrtille (Heidelbeere)

Crème de Truite - Forellencreme

2 leicht hartgekochte Eier
1 Packung Forellenfilets (2 Filets)
3 Eßl. Mayonnaise
2 Eßl. Remoulade

3 Eßl. Olivenöl aus Nyons
nach Geschmack schwarzer Pfeffer, Fleur de Sel,
gehackte Petersilie
1 große Knoblauchzehe

Alle Zutaten in ein Gefäß geben und vorsichtig mit einem Stabmixer zerkleinern und vermischen bis eine leicht kompakte Masse entsteht.

Die Creme abgedeckt ca. 3 Std. in den Kühlschrank stellen, damit die Kräuter die Creme richtig gut durchdringen können.

Dazu reicht man Baguette, dünne Grissinis, jegliche Varianten von Cräckern oder neutralen Chips oder Knäckebrot.