

**piccante Betriebsrestaurant**S-bar GmbH / Nobelstraße 12 / 70569 Stuttgart  
T 0711.97045-06 / F -70 / piccante@izs.fhg.de**Öffnungszeiten**Mo.–Do.: 07:00–15:45 Uhr / Fr.: 07:00–15:00 Uhr  
Sa. / So.: Ruhetag**Impressum**WortFreunde Kommunikation GmbH  
SANSHINE Communications GmbH

# piccante foodletter # 05.2011

\* \* \*

**I. Speisenangebot/Regional**

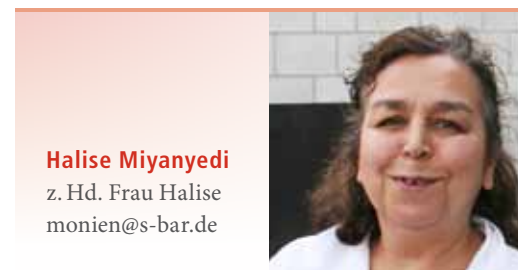
## Von Erdäpfeln und Grumbiren

➤ Zwar sind wir im Ranking der Kartoffelbaunationen nur auf Platz 6 und dennoch: Kartoffeln und die Deutschen gehören zusammen. Viele kulinarische Spezialitäten – vom Kartoffelsalat über die Bratkartoffeln bis hin zu den Rösti – sind als Beilage aus der Landesküche nicht wegzudenken. Wenige andere Beilagen sind so sättigend und vielseitig wie die kleine braune Knolle. Ein wertvoller Insider-Tipp rund um die Lagerung der Kartoffel: Die Qualität zur Beurteilung der Lagerfähigkeit von Kartoffeln lässt sich wahlweise mit der Reibe-, Druck- oder Kochprobe bestimmen: 1. Beim Aneinanderreiben zweier ungekochter Kartoffelhälften sollten diese aneinander kleben bleiben und am Rand Schaum bilden. 2. Drückt man eine angeschnittene rohe Kartoffel, darf kein Wasser austreten. 3. Kartoffeln, die beim Kochen außen weich werden und innen hart bleiben, sind minderwertig! Zur Lagerung kann man sich an den Dreisatz »kühl, trocken und luftig« halten. Bei Knollen, die unter drei Grad gelagert werden, wandelt sich die enthaltene Stärke in Zucker um, die der geschälten Kartoffel allerdings wieder entzogen werden kann, indem man sie roh ins Wasser legt. Übrigens: Wussten Sie, dass von der Kartoffel auch eine heilende Wirkung ausgeht? Ein einfaches Hausmittel soll beispielweise bei Halsschmerzen und Husten die Beschwerden lindern: Kochen Sie die Kartoffeln einfach weich, zerdrücken Sie sie danach in einem Leinentuch und legen Sie diese als Kompresse auf die Brust. Außerdem soll der Saft der Kartoffel krampflösend sein und die Magensäureproduktion hemmen.

**II. Wir kümmern uns um Ihr Mittagessen**

## Halise Miyanyedi

➤ Halise Miyanyedi arbeitet schon seit 2002 im piccante und ist dort für die Spülküche verantwortlich. Zusammen mit ihren Kolleginnen Barbara und Julia sorgt sie dafür, dass die Küche jeden Tag blitzblank und das Geschirr garantiert sauber ist. Darüber hinaus achtet die gebürtige Türkin auch bei der Garnitur des Mittagessens und der Salate auf höchste Sorgfalt. Hier beweist sie täg-



**Halise Miyanyedi**  
z. Hd. Frau Halise  
monien@s-bar.de

lich ihr Können und leistet Feinarbeiten beim Schneiden der Garnituren oder beim Garnieren der Speisen selbst. In ihrer Freizeit frönt Halise leidenschaftlich ihrem Hobby: dem Gärtnern. In ihrem Garten in Stuttgart wächst und gedeiht es: Nicht nur farbenfrohe Blumen sind hier zu Hause, auch Obst und Gemüse wird bei Halise mit viel Liebe angepflanzt. Stolz präsentiert Halise dann die »Ernte« auch ihren Kollegen. Die dürfen dann auch schon mal von den lecker duftenden Tomaten und weiteren Köstlichkeiten probieren. Wenn Halise Urlaub hat und gerade nicht in ihrem Garten werkelt, dann fährt sie mit ihrem Mann und den beiden Kindern in ihr Heimatland, die Türkei. Dabei lässt sie es sich nicht nehmen, die 3000 Kilometer mit dem Auto zu fahren, anstatt bequem mit dem Flugzeug zu fliegen. Das hat einen bestimmten Grund: Mit dem Auto kommt man in der Türkei einfach schneller von A nach B, um sich die unterschiedlichsten Sehenswürdigkeiten innerhalb des Landes anzuschauen. Und wenn einer eine Reise tut, dann – wissen wir ja – hat er was zu erzählen. Und wir freuen uns jetzt schon auf den nächsten Reisebericht und die nächste Tomatenernte aus Halises Garten.

**III. Zahlen und Fakten I**

## Auf ein Glas Champagner!

➤ Wenn ein Formel-1-Star auf dem Siegerpodest steht, ein Schiff getauft wird, eine Hochzeit oder ein besonderer Anlass gefeiert wird, ist er fast immer mit von der Partie: der Champagner. Seinen Namen verdankt der »König aller Weine« einem nordfranzösischen Landstrich, der Champagne. Dort wird er nach streng festgelegten Regeln angebaut und gekeltert – das prickelnde Getränk ist einer der bestkontrollierten Weine weltweit. Kaum zu glauben, aber mindestens fünf Institutionen prüfen die Qualität und das Einhalten der umfangreichen Champagner-Gesetze. Eine der wichtigsten Regeln lautet: Nur Trauben aus der Region Champagne dürfen verwendet werden. Besondere Schnittmethoden verhelfen den Rebstöcken zu mehr Kraft und Nährstoffen und verhindern den Wildwuchs. Eine weitere Vorschrift besagt, dass beim Anbau nur diese Rebsorten verwendet werden dürfen: die roten Rebsorten Pinot Noir (Spätburgunder) und Pinot Meunier (Müllerrebe oder Schwarzriesling) sowie die weiße Rebsorte Chardonnay. Der Champagner gilt in vielen Teilen der Welt als das Festlichste aller Getränke, was auch am edlen Prickeln liegt. Dieses erhält er durch die zweite Gärung, die durch eine ausgewogene Mischung von Hefe und in Wein aufgelöstem Zucker entsteht. Damit ein übermäßiger Druck nicht zur Explosion der Champagner-Flasche führt, muss die Dosis genauestens abgewogen sein und die Flasche eine konische Vertiefung besitzen. Die Franzosen wissen ihren Champagner wohl zu schätzen. Oder hätten Sie gedacht, dass Frankreich es durchsetzen konnte, dass alle Worte und Marken, die Ähnlichkeit mit Champagner haben, verboten wurden, z. B. »Méthode champenoise« oder »champanisiert«? Gönnen Sie sich mal beim nächsten runden Geburtstag oder dem Hochzeitstag einen Champagner »Brut« als Aperitif oder zum Haupt-

gang und einen »Sec« oder »Demi-sec« in Verbindung mit einem Dessert. Und beim Öffnen der Flasche können Sie es ja wie die napoleonischen Kavallerie-Offiziere machen: Die haben die Flaschen mit einem Säbel geköpft, was auch »sabrieren« genannt wird. Auf Ihr Wohl!

**IV. Zahlen und Fakten II**

## Neulich in der Kantine

➤ Tauschen und Handeln hat Tradition. Auf vielen Märkten dieser Welt gehört das Feilschen und Verhandeln beim Erwerb einer Ware sogar zum guten Ton. Beim Tauschhandel wird eine Ware oder Dienstleistung direkt gegen andere getauscht, ohne die Verwendung einer Währung. Auf unser piccante-Angebot bezogen: Sie können Beilagen (Salat, Reis, Nudeln, Gemüse u.v.m.) gegen andere Beilagen tauschen. Obwohl wir kein Markt sind (vielleicht inspiriert die Frische und Auswahl unserer Salate und Beilagen zu dieser Annahme) kommt das Tausch-Phänomen mitunter auch an der Kasse vor. Die Tauschtaktik zeigt sich dann in einer etwas abgewandelten Form: Statt Reis mit Nudeln auszutauschen, will man beispielweise die Beilage durch eine Brezel oder gar ein Getränk ersetzen, statt der Erbsen einen Schokoriegel zum Schnitzel essen und vieles mehr. Der Hang zum Tausch offenbart sich vor allem dann besonders gerne, wenn neue piccante-Mitarbeiter an der Kasse stehen: Die unterschiedlichen Preise der Beilagen im Vergleich zur Brezel und dem Schokoriegel werden dann auch mal im rhetorischen Eifer gerne übersehen. Kein Thema: Wir wollen, dass unsere Gäste die vielfältigsten Möglichkeiten haben, nach Lust und Geschmack ihr Mittagessen zu wählen. Doch wie auf einem Basar sollte man auch auf die Wertigkeit der Ware achten: Man will ja auch dort beim Shopping keine »Fälschung« kaufen, sondern das, wofür es angepriesen wird.

**V. Highlights aus der Kantine**

## Leckere Früchtchen

➤ Beere ist nicht gleich Beere. Denn wie schon bei der Erdbeere stürzen uns auch Him und Brom ins Bezeichnungsdilemma: Beide zählen botanisch zu den Sammelfrüchten. Echte Beerenfrüchte hingegen sind Bananen, Zitrusfrüchte, Auberginen ... Warum? All jene entstehen aus einem einzigen Fruchtknoten und sind zudem mehrsamig – klassische Charaktermerkmale für die Beere. Einzig und allein Ribisel (also Johannis-) und Stachelbeeren können ihrem Namensversprechen auch nachkommen. Aber bei aller Botanik: Beeren sind lecker und sorgen für eine fruchtige Abwechslung. Klein, rund und mit geballter Power: Nicht nur strotzen sie vor Vitaminen – die roten oder blauen Farbpigmente der Früchte, Anthozyane, haben zudem antioxidative Potenziale, das heißt, sie können freie Radikale im Körper binden. Freie Radikale entstehen durch Stoffwechselprozesse im Körper und sind vermeintlich für die Alterung verantwortlich. Zeit also, den Radikalen den Beeren-Kampf anzusagen! Himbeeren sind zudem das bessere Aspirin: Sie besitzen unter den Früchten den höchsten Gehalt an Salicylsäure, die, ähnlich wie die Azetylsalicylsäure (Kurz ASS) leicht schmerzlindernd sowie fiebersenkend wirken kann. Gründe genug, bei piccante die Beeren loszulassen: Und weil in der Sommerzeit ein kühles Eis Erfrischung bringt, gibt es bei uns diese Woche: Eis mit heißen Beeren.

