

piccante foodletter # 01.2011

INFORMATIVES DRUCKFRISCH UNTER IHREM TELLER



I. Speisenangebot/Regional

Biosphärensaft – der neue It-Drink bei piccante

► Ob man nach dem Verzehr wirklich in neuen Biosphären schwebt, sei dahingestellt. Fakt ist: Die Fruchtsäfte des Traditionsunternehmens Burkhardt können einiges: Die in dritter Generation von Dieter Burkhardt und seinen Mitarbeitern hergestellten Durstlöscher wurden schon mehrfach von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) mit der Goldmedaille für höchste Bioqualität ausgezeichnet. Die verarbeiteten Äpfel stammen von regionalen Streuobstwiesen; dies trägt zur Unterstützung des Biosphärengebiets Schwäbische Alb bei. „Made im Ländle“ – und das in den Sorten Apfel naturtrüb, Apfel-Holunderblüte und Apfel-Wachholder. Schon beim Öffnen der Flasche steigt einem der fruchtige Duft heimischer Früchte in die Nase. Ein süßsauriger Geschmack verzückt jeden Saftfan: Da glaubt man gut und gern, dass der Apfel artgerecht an einem wilden Obstwiesenbaum aufwächst und in seiner schönsten Reife glücklich gepresst wird. In diesem Sinne: Prost – es muss ja nicht immer die braune Koffeinbrause sein.

II. Wir kümmern uns um Ihr Mittagessen

Küchenchef Jean-Pierre Monien

► Mein Name ist Jean-Pierre Monien. Schon seit der Eröffnung von „piccante“ bin ich der Strippenzieher hinter den Küchens, kurz: Küchenchef. Mein Team sorgt dafür, dass Sie täglich qualitativ hochwertige Speisen zu einem moderaten Preis genießen können. Ich achte sehr darauf, dass ein Großteil der verwendeten Produkte aus der Region stammt und nachhaltig hergestellt wird.



Ihr Ansprechpartner:

Jean-Pierre Monien
Fon: 0711 / 970 45-06
Fax: 0711 / 970 45-70
monien@s-bar.de

Dass nicht immer nur Bio-Lebensmittel Qualität versprechen, möchte ich so aufzeigen und Alternativen bieten. Gerichte, die unsere Küche verlassen, werden nahezu ohne geschmacksverstärkende Stoffe oder künstliche Aromen hergestellt. Bei der Würze verlasse ich mich auf ein gesundes Mittelmaß – denn jeder Mensch hat seine eigenen Vorstellungen von Geschmack. Unser Betriebsrestaurant heißt zwar „piccante“, aber ich möchte ungern feuerspuckende Gäste das Restaurant verlassen sehen. Sollte Ihnen doch mal eine Gräte im Fisch begegnen oder schmeckt der Kartoffelsalat nach Großmutterns Art wesentlich besser: Zögern Sie nicht, Kritik zu äußern. Sowohl positives als auch negatives Feedback ist das Salz in der Suppe eines Kochs.

Ich wünsche Ihnen einen guten Appetit.

Herzlichst,
Jean-Pierre Monien

III. Zahlen und Fakten

Magischer Mais: Popcorn?

► Popcorn – der beliebte Kinonack, der jedes Mal unschön krümelig und klebrig auf der Kleidung zurückbleibt – ist keinesfalls eine Erfindung der Filmindustrie, obschon es in Amerika seine Ursprünge findet. Bereits die Azteken schätzten den aufgeplatzten Puffmais. Abgesehen von einer schmackhaften Knabberlei zwischendurch wurde ihm unter anderem die große Rolle eines religiösen Zeichens der Zukunftsbestimmung zugesprochen. Ähnlich dem Bleigießen ließ die Form des Popcorns Interpretationen über kommende Ereignisse zu. Andere amerikanische Volksstämme stellten aus den fluffigen Maiskörnern Schmuckstücke her. Der Mais poppt übrigens auf, weil sich das stärkehaltige Speichergewebe Endosperm bei starker Erhitzung von einem flüssigen in einen gasförmigen Zustand verwandelt, ausdehnt und als schaumstoffähnliche Masse aus der Hülle herausplatzt. Durch eine augenblickliche Abkühlung erstarrt die Masse: Voilà, Popcorn, wie wir es kennen und schätzen. Hier noch ein Tipp fürs Kino: Süß ODER salzig muss nicht sein. Wer schlau sein will, lässt sich die untere Hälfte der Tüte mit süßem Popcorn auffüllen, und die obere mit salzigem. Wissenschaftler stellten nämlich fest, dass so genau dann, wenn der Salzgeschmack zu dominant wird, das süße Popcorn für eine geschmackliche Abwechslung sorgt und jegliche popcorn-typischen Nebenwirkungen unterbindet.



IV. Aktionen

Wer die Wahl hat...

► Damit unsere Gerichte ganz Ihrem Gusto angepasst werden können, haben Sie die Möglichkeit, Ihre Beilagen in Zukunft frei auszuwählen. Diese werden nicht mehr länger zusammen mit dem Hauptgericht, sondern in separaten Schüsseln serviert. Sollte dies zu minimal längeren Wartezeiten an der Ausgabe führen, haben Sie bitte Verständnis, denn natürlich werden wir versuchen, dem Bedarf exakt gerecht zu werden und auch zu fortgeschrittener Stunde eine große Auswahl anzubieten. Für die Lieblingspasta anstelle der Pellkartoffeln nimmt man solch eine kleine Verzögerung doch billiger in Kauf. Denn wie Psychologen der Universität Buffalo herausgefunden haben, steigert das Liebessessen das Wohlbefinden ungemein. Dies trifft sicherlich genauso gut auf Beilagenkomponenten zu.

V. Highlights aus der Kantine

„Oh du schöne Spargelzeit!“

► Zwar stammt dieser Ausruf von einem bekannten Fertigerichtehersteller, allerdings trifft er den Nagel auf den Kopf: Deutschland freut sich jedes Jahr aufs Neue, wenn der erste Spargel im Kochtopf landet. Durchschnittlich 1,1 kg verzehrt jeder von uns pro Jahr. Gemessen an der doch recht kurzen Saison des schlanken Gefährten (von Ende April bis zum 24. Juni) ist das eine ansehnliche Menge. Das „königliche Gemüse“, wie es von seinen Fans liebevoll genannt wird, gehört eigentlich zur Familie der Lilien und wurde erstmals von den Römern kultiviert. Wilde Vorfahren des Spargels wurden jedoch schon von den alten Griechen verzehrt. Die Stauden wachsen über drei Jahre heran. Dies ist mitunter der Auslöser für die relativ stolzen Preise. Die meisten Pflänzchen werden in Niedersachsen angebaut. Weißer Spargel behält nur seine unschuldige Farbe, wenn er gestochen wird, bevor er aus der Erde kommt. Ansonsten färbt das Sonnenlicht die Spitzen violett. Dies hat die Aufschichtung von kleinen Erdwällen zur Folge, unter denen der weiße Spross



ohne Lichteinfluss gedeihen kann. Grüner Spargel hingegen ist streng genommen geschossener weißer Spargel, wird aber heutzutage gezielt gezüchtet. Er kann durch Sonneneinstrahlung seine grüne Chlorophyll-Farbe bilden und ist geschmacklich etwas würziger. Übrigens: *Asparagus officinalis*, so der botanische Name von Gemüsespargel, ist trotz eines Wassergehalts von 95% ein wahrer Vitaminkraftprotz: Neben Vitamin A, B, C und E zählen auch einige Spurenelemente zu seinen Inhaltsstoffen.

Tipps zur eigenen Zubereitung:

► Beim Schälen von weißem Spargel sollte nicht sparsam vorgegangen werden. Dem Wasser beim Kochen etwas Zucker sowie Salz und ein wenig Zitronensaft beifügen: So verfärben die Stangen sich nicht und schmecken auch nicht bitter.

piccante Betriebsrestaurant
S-bar GmbH | T +49 711 / 970 45-06
Nobelstraße 12 | F +49 711 / 970 45-70
70569 Stuttgart | piccante@izz.fhg.de

Öffnungszeiten
Montag–Donnerstag: 07:00–19:45 Uhr
Freitag: 07:00–19:00 Uhr
Samstag und Sonntag: Ruhetag

Impressum
Inhalt: WortFreunde Kommunikation GmbH, Stuttgart, www.wortfreunde.de
Design: SANSHINE Communications GmbH, Stuttgart, www.sanshine.de

piccante
die Würze im Fraunhofer

