

piccante Betriebsrestaurant
 S-bar GmbH / Nobelstraße 11 / 70569 Stuttgart
 T: 0714 57045-06 / F: 0714 57045-07 / E: piccante@t-bar.de

Öffnungszeiten
 Mo-Do: 07:00-15:45 Uhr / Fr: 07:00-15:00 Uhr
 Sa, / So: Ruhetag

Impressum
 WortFreunde Kommunikation GmbH
 SANSIMNE Communications GmbH

piccante foodletter # 03.2011



I. Spelsenangebot/Regional

Schwäbischer Kaffee aus Costa Ricas Hochebenen

► „Neigschmeckte“ aus dem hohen Norden haben es nicht immer leicht im Ländle. Gustav und Antoine Hunzelmann wagten den Schritt gen Süden trotzdem und eröffneten im Jahre 1930 eine kleine Kaffeerösterei in der Königstraße. Dort wurde am 24. September der Grundstein für Deutschlands größte Kaffee-Manufaktur gelegt: Hochland. Das Unternehmen wird noch heute familiär geführt; geschäftsführend agiert die Enkelin des Gründers, Martina Hunzelmann. Der Name „Hochland“ ist übrigens Programm: Die verarbeiteten Kaffeebohnen werden fast ausschließlich in Hochlagen über 1.600 m angebaut. Angekommen in schwäbischen Gefilden, werden sie dann in einem traditionellen Langzeitverfahren bei 200 °C geröstet und dürfen ihr Aroma anschließend als „Espresso Rassicco“, „Colanka Pearl“ oder „Biodoro“ versprühen. 2001 wurden sie zudem vom damaligen Präsidenten Costa Ricas, Miguel Angel Rodríguez Echeverría für faire Handelsbeziehungen ausgezeichnet. Dies schmeckt man zwar nicht, lässt aber einen nachhaltigen Genuss

guten Gewissens zu. Ein Glück – Kaffeerösten funktioniert offensichtlich auch ohne Hochdeutsch. Nun auf in unsere Cafeteria, dort können Sie sich vom vollmundigen Geschmack begeistern lassen.

II. Wir kümmern uns um Ihr Mittagessen

Barbara Kalata

► Dieses Mal werfen wir einen Blick in die Küche und stellen Barbara Kalata vor. Sie arbeitet seit nunmehr 14 Jahren in der Küche des Instituts, wir von piccante haben sie damals sehr gerne übernommen. Von ihren Kollegen wird sie liebevoll Kuschwa genannt. Dies hat folgenden Hintergrund: Barbara hat ein außergewöhnliches Hobby, und das ist das Fluchen. Mehrmals täglich wirft sie mit Kraftausdrücken nur so um sich. Küchenchef Jean-Pierre ging so weit, eine „Fluchkassette“ einzurichten, natürlich mit einem zwinkernden Auge. In ihrer „Not“ erfand Barbara einfach das Wort Kuschwa – und plötzlich verschwanden jegliche andere Schimpfwörter aus der piccante-Küche. Ein Kuschwa-Wetter klingt ja auch



Barbara Kalata
 z. Hd. Frau Kalata
 monien@t-bar.de

bedeutend harmloser als wenn man es mit bekannten Fäkalausdrücken beschreibt. Kuschwa ist einfach eine gute Seele der Küche, die immer mit dem Herz dabei ist und erst den Arbeitsplatz verlässt, wenn der Edelstahl blitzt und glänzt. In ihrer Freizeit führt sie auch gerne mal zum Käsekauf nach Frankreich – wer täglich mit Lebensmitteln zu tun hat, weiß schließlich, was gut ist. Kuschwa wäre nicht wegzudenken aus der Küche – wir hoffen auf eine gute Zusammenarbeit auch für die nächsten vierzehn Jahre!

INFORMATIVES DRUCKFRISCH UNTER IHREM TELLER

III. Zahlen und Fakten

Kleine Kühlschrankkunde

► Gerade im Sommer stellt man nahezu alle Lebensmittel in den Kühlschrank, manche fühlen sich dort allerdings nicht wohl. Sowohl erotische Früchte wie Ananas, Bananen, Papaya und Mangos als auch Zitrusfrüchte wie Orangen, Limetten und Zitronen verlieren an Aroma. Ebenfalls kühlungsgeeignet sind Gurken und Tomaten sowie Paprika, Auberginen und Kartoffeln. Äpfel sollten generell getrennt von anderem Obst und Gemüse gelagert werden, da sie Ethylen, ein Reifungsgas, abgeben. Dies führt zum schnelleren Verderben anderer Früchte. Ansonsten gibt es folgende Faustregeln: In der Kühlschranktür und dem obersten Fach ist es am wärmsten; deshalb sollten hier Marmelade, Getränke und Saucen sowie Butter, Eier und Käse aufbewahrt werden; auch „leftovers“ finden hier ihren richtigen Platz. Im mittleren Fach fühlen sich Milchprodukte am wohlsten – auch Frischmilch sollte eigentlich hier gelagert werden. Auf die Glasplatte gehören die verderblichsten Dinge wie roher Fisch und Fleisch. Obst und Gemüse werden,

wie der Name schon sagt, am besten im Gemüsefach verstaut – hierbei ist zu beachten, dass beide stets getrennt voneinander sind. Für einen geruchsfreien Kühlschrank einfach ein kleines Schälchen mit Back- oder Kaffeepulver aufstellen.

IV. Aktionen

Biergarten-Feeling bei piccante

► Da Essen unter freiem Himmel gleich doppelt so gut schmeckt, läuten wir die Freiluftsaison ein: In Kürze können Sie Ihr Mittagessen wahlweise nach draußen verlagern, um sich während der Pause die Sonne ins Gesicht scheinen oder frischen Wind um die Nase wehen zu lassen. Hierfür werden gemütliche Biertischgarnituren im Garten installiert – für echtes Biergartenflair in der Mittagspause. Damit Ihr Tischnachbar auch problemlos gegenüber von Ihnen Platz nehmen kann, besitzen die Tische eine Sondergröße, auf denen zwei Tablett gegenüber gestellt werden können. Wir haben an alles gedacht – nun dürfen Sie nur nicht Ihre Sonnenbrille vergessen!



V. Highlights aus der Kantine

Es gibt Reis!

► Helge Schneider bringt es auf den Punkt: Freuen Sie sich auf eine Reiswoche bei piccante! Grund genug, das zumeist weiß polierte Getreide unter die Lupe zu nehmen: Reis erfreut sich weltweit einer großen Beliebtheit und gehört zu den Hauptnahrungsmitteln. Mehrere tausend Sorten sind bekannt, der Export ist allerdings sehr gering, weil der Konsum in den Anbauländern sehr hoch ist. Mehr als Dreiviertel der Reispflanzen weltweit werden als Nassreis angebaut. Hierbei wird der Reis trocken eingesät, für die Herstellung von einem Kilogramm Reis werden im Anschluss allerdings 3000-5000 Liter Wasser benötigt. Zudem ist der Nassreisanbau für ca. 17 % des Methangases in der Erdatmosphäre verantwortlich; dies lässt sich nur umgehen, wenn der Anbauboden beizeiten austrocknen kann. Die gute Nachricht: Reis sorgt sich um die schlanke Linie. Pünktlich zum Sommerurlaub können Sie mit zwei oder drei Resttagen Ihren überflüssigen Pfunden den Kampf ansagen: Gerade Vollkornreis besitzt eine hohe Menge an Kalium; ähnlich wie beim Reiskorn im Salzstreuer wird beim Verzehr von Reis dem Körper überflüssiges Wasser entzogen – man verliert an Gewicht. Nur welcher Reis solls denn sein? Die Sorten lassen sich grob in Lang- und Rundkornreis unterteilen; letzterer hat einen wesentlich höheren Stärkeanteil und ist so geeignet für Risotto, Milchreis und bekannt als Klebereis für Sushi oder als thailändische Süßspeise, weil er beim Kochen eine cremigere Konsistenz bekommt. Guten Appetit!

