

# piccante foodletter # 06.2011

**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

\* \* \*

INFORMATIVES DRUCKFRISCH UNTER IHREM TELLER

## I. Speisenangebot/Regional

### Die Adlige unter den Birnen

➤ Hätte Theodor von Fontane seinen Herrn von Ribbeck mal in Baden-Württemberg angesiedelt – gehört das Land doch zu den größten Birnenanbaugebieten in ganz Deutschland. Die Birne gehört, wie Apfel und Quitte, zum Kernobst; auf der Beliebtheitskala wird sie allerdings von ihrem runden Kollegen, dem Apfel, geschlagen. Im Schnitt werden rund dreimal so viele Äpfel wie Birnen gegessen: Dem einen sind Birnen zu weich, dem anderen zu süß oder zu körnig. Dabei kann die Frucht mit großartigen Inhaltsstoffen auftrumpfen: Birnen enthalten viel Kalium und Phosphor sowie zahlreiche Vitamine und sind zudem durch die besonders geringe Fruchtsäure sehr bekömmlich. In Baden-Württemberg hat es die Birne „Herzogin Elsa“ 2011 sogar auf den Thron der Streuobstsorten des Jahres geschafft: Die strahlend gelbe Frucht mit roten Wangen hat einen samtig-süßen Geschmack und wird am besten zwischen September und Oktober geerntet. Sie eignet sich übrigens nicht nur zum Verzehr: Auch der ein oder andere feine Tropfen kann auf Basis von gekelertem Birnensaft gebraut werden; dazu gehört Wein ebenso wie verschiedene Spirituosen. Besonders bekömmlich ist der Birnenschauwein aus der Champagner-Bratbirne. Diese »Weinbirne allerersten Ranges« wird nach der Lese gewaschen und von Hand nach Reife sortiert. Das üppige Aroma der Birne entfaltet sich aber erst durch das anschließende »Schwitzenlassen« voll. Hochgenuss aus der Region ...



## II. Wir kümmern uns um Ihr Mittagessen

### Antonia Petschauer

➤ Antonia arbeitet seit 15 Jahren im Fraunhofer-Betriebsrestaurant, seit 2002 ist sie bei uns im piccante-Team tätig. Toni, wie sie auch kurz genannt wird, arbeitet neben Barbara, Julia und Halise in der Spülküche und komplettiert das Spülküchen-Team. In der Küche ist sie aber auch für das Belegen der Brötchen verantwortlich. Und das heißt: täglich etwa 250 Semmeln,



**Antonia Petschauer**  
z. Hd. Frau Petschauer  
monien@s-bar.de

Laugen- oder auch Milchbrötchen schneiden, mit Butter bestreichen und mit leckerem Käse, unterschiedlichsten Wurstsorten, gesundem Gemüse, wie beispielsweise Gurke, Tomate u. v. m. belegen. Das Belegen der Brötchen macht Toni richtig Spaß und getreu dem Motto »Das Auge isst mit« legt sie hier viel Wert auf ein optisch ansprechendes Ergebnis und garniert und verziert gekonnt die zahlreichen Leckereien. Toni liebt die Geschwindigkeit. Unter Insidern wird die 56-Jährige deshalb auch noch die »rasende Toni« genannt. Sie ist schnell unterwegs, zwar nicht wie die rasende Reporterin Karla Kolumna auf ihrem Motorroller, aber mit ihrem Kaffeewagen. Diesen braucht sie für ihre Aushilfstätigkeit bei den Bewirtungen: Beladen mit Geschirr und Kaffee macht sie hier so manchen Gang unsicher. Mit quietschenden Reifen rast sie von einem Konferenzraum in den nächsten und von dort aus wieder in die Küche: Den Kaffeewagen hat sie dabei aber immer noch voll unter Kontrolle.



## III. Zahlen und Fakten

### Achtung. Fertig. Falten.

➤ Ob das Falten von Servietten zum neuen Yoga oder Stricken aufsteigen kann, sei dahingestellt. Trotzdem lohnt es sich, einen Einblick in die hohe Kunst der Falte- rei zu bekommen. Die Idee, Papier zu falten, stammt aus dem japanischen Brauch, der sich Origami nennt: Ohne Schere oder Klebstoff werden Figuren aus einem quadratischen Papier gebastelt. Und das funktioniert nahezu gleichermaßen gut mit simplen Papierservietten oder gestärkten Stoffausführungen, die für besondere Anlässe auf den Tisch kommen, ob zu Hochzeiten, Jubiläen, Taufen, festlichen Banketts u. v. m. Eine schön gefaltete Serviette verleiht jedem Tisch das besondere Etwas und ist ein schöner Hingucker. Noch lange bevor Besteck zum unverzichtbaren Bestand eines jeden zivilisierten Tischgedeckes wurde, benutzte man bei den Mahlzeiten Servietten, um sich Finger und Mund abzuwischen. Servietten können auf traditionelle, moderne oder modische Art und Weise gefaltet werden. So wachsen beispielsweise plötzlich Papierrosen aus der Tischdekoration, es stehen akkurate Lilien bereit, um sich den Mund abzutupfen oder es laufen wilde Serviettentiere über die Teller. Eine der bekanntesten Servietten-Faltungen der Renaissance und bis heute unverändert beliebt ist die Seerose. Falls Sie nun Lust bekommen haben, auch als Falttechniker aktiv zu werden, finden Sie oben noch ein paar weitere kleine Inspirationen. Mehr dazu im Internet unter [www.servietten-falten.info](http://www.servietten-falten.info).

## IV. Wissenswertes

### Kleine Stäbchenkunde

➤ Um einen Irrglauben schon zu Beginn auszuräumen: Wer vermutet, dass das besondere Essbesteck typisch thailändisch ist, der irrt. Dort werden lediglich Nudelsuppen mit Stäbchen verzehrt, ansonsten isst man mit regulärem Besteck. In Japan, China und Vietnam sowie Korea gehören Stäbchen allerdings zu jedem Essen dazu. Hergestellt werden sie aus Metall, Bambusholz, feinem Ebenholz oder aber Plastik. Das Erlernen des Essens mit Stäbchen gehört zur Grundbildung jedes ostasiatischen Kindergartens. Ein Chinese hat das Wort Essstäbchen wohl einst missinterpretiert: Er lebte ganze 28 Jahre lang mit einem Stäbchen im Magen. Erst dann wurde es ihm aufgrund plötzlicher Magenbeschwerden entfernt. Damit Sie beim nächsten Besuch beim Chinesen aus Versehen nicht auch ein Essstäbchen verputzen, hier eine kleine Gebrauchsanleitung: Das erste Stäbchen wird in die Falte zwischen Daumen und Zeigefinger gelegt, die Spitze legt man auf den Ringfinger. Dieses Stäbchen bleibt während des Essens unbeweglich. Das zweite Stäbchen hält man, ähnlich wie einen Stift, zwischen Daumen, Zeigefinger und Mittelfinger. Dies ist das bewegliche Stäbchen und wird zum unbeweglichen hingeführt. Und wenn's beim ersten Mal nicht funktioniert, hier die perfekte Alternative: In Japan ist es auch üblich, die Nahrung zu »schaufeln«: Hierzu wird das Essenschälchen einfach nahe an den Mund geführt und mit kurzen Stäbchen gegessen. Viel Erfolg und einen guten Appetit.



## V. Highlights aus der Kantine

### Neu: Verpflegungsstation

➤ Sie kennen das auch? Der kleine Heißhunger und die Gelüste nach einem Schokoriegel oder einer kalten Limo kommen immer dann, wenn die Cafeteria oder die Kantine schon geschlossen haben. Wir schaffen Abhilfe: An unserer neuen Verpflegungsstation im Erdgeschoss können Sie ab sofort rund um die Uhr leckeren Kaffee, kühle Getränke und Snacks für zwischendurch genießen. Direkt neben der Cafeteria finden Sie drei Automaten, darunter auch einen Kaffeevollautomaten. Dieser bereitet jede Tasse frisch zu und bietet höchsten Kaffeegenuss. Sie haben die Wahl: Mit einem Knopfdruck können Sie sich zwischen Kaffee, Espresso, Café crème, Choc, Chociatto, Cappuccino, Latte macchiato, Milchkaffee oder Espresso macchiato entscheiden. Wenn Sie aber lieber ein Sandwich essen oder ein Päckchen Gummibären vernaschen wollen – kein Problem: Der Snackautomat bietet von süß bis salzig für jeden Geschmack etwas. Und auch der Getränkeautomat löscht jeden Durst, ob mit Saft oder kühler Biosphärenschorle. Und die Bezahlung erfolgt ganz einfach über Ihre Geldkarte, mit der Sie auch Ihr Mittagessen bezahlen. Wir wünschen guten Appetit – auch für zwischendurch!

