Dr. Patrick Rapp

CDU

Eine kulinarische Reise durch den Wahlkreis Breisgau

Landtagswahl am

13. März 2016

www.patrick-rapp.eu

Liebe Mitbürgerinnen und Mitbürger,

seit knapp fünf Jahren darf ich unsere Heimat vom Kaiserstuhl, dem Tuniberg über den Breisgau, das Hexen- und Schneckental, das Markgräflerland bis ins Kandertal im Landtag von Baden-Württemberg als Ihr Abgeordneter vertreten. Als Ihr Vertreter trete ich in Stuttgart für unsere Region ein und bin im Wahlkreis präsent. Für wichtige Themen und Anliegen unserer Region habe ich mich im Landtag eingesetzt. Die Bandbreite reicht dabei von der Bildungslandschaft, Wirtschaftsthemen, der Forst- und Landwirtschaft, dem Weinbau, der Zukunft der Pflege, dem Tourismus bis hin zu Energiefragen (Stichwort AKW Fessenheim) sowie zu regionalen Themen wie der B31 West, dem Konzept Breisgau-S-Bahn 2020 und dem Ausbau der Rheintalbahn.

Kommen Sie mit mir auf eine kulinarische Entdeckungsreise durch den Wahlkreis Breisgau. Unsere Region ist breit aufgestellt und bietet sowohl für die Bürger als auch für Touristen, Kultur, Natur, Genuss und Wohlfühlen auf engstem Raum. Lassen Sie uns gemeinsam unsere Heimat mit Weinen und Rezepten erkunden.

Herzliche Grüße
Ihr

Rehrücken aus Staufener Jagd im Kräuterflädle mit Schupfnudeln und Selleriepüree

„Dr. Patrick Rapp kennt die Sorgen und Freuden unserer Branche, denn er informiert sich vor Ort beim kleinen Wirt und Hotelier. Er ist ein Politiker, der sich interessiert und die Themen, die uns betreffen in die Politik weitergibt. Ich bin froh, dass er tourismuspolitischer Sprecher der CDU-Landtagsfraktion ist.“

Kurt Lahn, *Die Krone Staufen, Kreisvorsitzender DEHOGA Müllheim-Markgräflerland*

Zutaten für 4 Personen:

Für den Rehrücken:

800 g Rehrücken (wild-auf-wild.de)
Butterschmalz, schwarzer Pfeffer und Fleur de Sel

Flädleteig:

125g Mehl Typ 405
1 Ei
200 ml Milch
1 EL. Öl
1 EL. Kräuter
Salz & Muskat
4 EL. Kalbsbrät vom Metzger

Für die Schupfnudeln:

500 g Kartoffeln
150 g Mehl
1 Ei
1 Eigelb
Salz & Muskat

Für das Selleriepüree:

1 Sellerie ca. 450 g
100 g Butterwürfel kalt

Die Krone

Hauptstraße 30 79219 Staufen
Familie Lahn
Telefon 07633 5840 info@die-krone.de www.die-krone.de

Wir bieten eine regional-traditionelle und modern-internationale Küche mit ausgesuchten Frischeprodukten vorwiegend aus unserer Region.
Seit neun Jahren Michelinauszeichnung BIB-GOURMAND.
Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Rehrücken aus Staufener Jagd im Kräuterflädle mit Schupfnudeln und Selleriepüree

Zubereitung:

Rehrücken parieren in 2 Stücke schneiden, würzen und in heißem Butterschmalz rund herum anbraten. In ein Küchenpapiertuch einschlagen und beiseite stellen. Flädleteig herstellen und 2 Stück dünn ausbacken. 2 Blätter Alufolie mit Butter einstreichen. Das Kalbsbrät dünn auf die Flädle auftragen, (ein kleiner Trick: den Rehrücken auch mit Brät dünn einstreichen = verhindert Luftblasen zwischen Flädle und Fleisch). Dann den Rehrücken im Flädle einschlagen. Auf die gebutterte Alufolie setzen, einrollen und die Enden eindrehen (sollte jetzt aussehen wie ein Bonbon). Je nach Stärke des Rehrückens bei 160°C zwischen 12 und 20 Minuten aus dem Ofen nehmen und 2 – 3 Minuten ruhen lassen. Nicht zu lange, da sonst der Fleischsaft in den Flädle eindringt und er nicht mehr am Rehrücken hält.
Kartoffeln in Salzwasser bedeckt kochen, abschütten, ausdampfen lassen und mit den restlichen Zutaten vermengen. Eine Schlange formen, in Haselnuss große Stücke schneiden und auf einer bemehlten Unterlage mit der Hand die Schupfnudelform geben. In kochendes Wasser geben, wenn sie an die Oberfläche kommen noch zwei Minuten ziehen lassen und dann abschrecken. Kann auch am Vortag zubereitet werden. Mit Butter in einer Pfanne goldbraun anbraten.
Sellerie putzen und schälen in Salzwasser mit etwas Milch (erhält die weiße Farbe des Sellerie) weich kochen. Den Sellerie abschütten die kalten Butterwürfel hinzufügen und alles zusammen zu einer homogenen Masse pürieren.

„Einer von uns – das ist das Schöne. Dr. Patrick Rapp interessiert sich nicht nur für die Themen, er bearbeitet und kümmert sich intensiv um diese. Er setzt sich für den Weinbau und die Gastronomie am Kaiserstuhl ein, um den Tourismus am Kaiserstuhl zu stärken. Ich bin sehr dankbar ihn zu kennen und schätze seine Arbeit sehr. Seine unkomplizierte und zugleich kompetente Art ist gerade für junge Leute eine politische Bereicherung. Meine Empfehlung: Wählen Sie Dr. Patrick Rapp“.

Eva-Maria Köpfer, *Vogtsburg, Weingutsleiterin und Sommeliére*

Schwarzwälder Bachsaiblinge mit geräucherten Berglinsen

Zutaten für 4 Personen:

2 Bachsaiblinge
200 g Linsen
1/2 Karotte
1/2 Stange Lauch
1/2 Selleriekopf
1/2 Schalotten
500 g Rauchmehl

Zubereitung:

Bachsaiblinge ca. 2 - 3 Minuten in der Pfanne erhitzen. Die Filets auf der Hautseite in Olivenöl einlegen und beobachten. Wenn die Haut kross ist kurz umdrehen auf die Fleischseite, so dass der Fisch glasig ist.
Die Linsen waschen, eventuell einige Stunden in kaltem Wasser einweichen (keine geschälten Linsen!), dann in Wasser kochen und erst zum Schluss salzen. Kochzeit je nach Linsenstärke zwischen 20 und 40 Minuten.
Zum Räuchern: *500 g Rauchmehl in einen Topf geben, die Linsen in einem Sieb in den Topf hängen und erhitzen. Sobald das Rauchmehl beginnt zu Rauchen noch 30 Sekunden auf dem Herd stehen lassen, dann den Topf mit den Linsen im Sieb ins Freie stellen. Dauer: zwischen 10 und 20 Minuten je nach Wunsch der Rauchstärke.*
Das Gemüse in feine Würfel schneiden und im Anschluss in Olivenöl weich schwenken und leicht salzen. Die geräucherten Linsen gemeinsam mit dem Gemüse in einer heißen Pfanne durchschwenken. Die Linsen mit einer Vinaigrette oder einer Soße z. B. Meerrettichsoße verfeinern.

Schwäbischer Rostbraten mit selbstgemachten Spätzle

Zutaten für 4 Personen:

Für den Rostbraten:

4 Rippenstücke vom Rind mit ca. 150 g – 180 g Fett
2 – 3 Zwiebeln, Pfeffer und Salz
1 TL. Tomatenmark
etwas Wasser oder Brühe, 2 EL. Mehl

Zubereitung für den Rostbraten:

Der Rostbraten wird geklopft, der Fettrand mit dem Messer einige Male eingeschnitten, gepfeffert und in Mehl gewendet. Im heißen Fett auf jeder Seite 2 – 3 Minuten anbraten. Die fertigen Rostbraten aus der Pfanne nehmen, salzen und warm stellen. Zwiebelringe hellbraun anbraten, das Tomatenmark dazu geben, mit etwas Brühe und einem Schuss Rotwein aufgießen, abschmecken und aufkochen lassen. Wer den Rostbraten durchgebraten liebt, kann diesen noch 3 – 5 Minuten in der Soße mitdämpfen. Die Zwiebelsoße über die angerichteten Rostbraten gießen.

Für die Spätzle:

500 g Mehl
4 – 5 Eier
1/8 – 1/4 Liter Wasser
1 Prise Salz

Zubereitung für die Spätzle:

Die Zutaten miteinander vermengen und mit der Hand oder einem Kochlöffel den Teig schlagen, bis er Blasen wirft und 15 Minuten ruhen lassen. Den Teig durch Spätzle-Hobel oder durch die Spätzle-Presse in das gesalzene, leicht kochende Wasser geben. Die Spätzle einmal aufkochen lassen, herausnehmen und in kaltes Wasser legen. Anschließend in ein Sieb gießen und gut abtropfen lassen.

„Dr. Patrick Rapp hat sich in die vielfältigsten Themen unseres Wahlkreises sehr schnell umfassend und gründlich eingearbeitet. Ich schätze seine sachliche und hartnäckige Art, Projekte in unserer Region zu verfolgen. Bei den nicht einfachen Aufgaben als Anwalt unserer Region in Stuttgart wünsche ich Herrn Rapp stets ein glückliches Händchen und viel Erfolg.“

Oliver Rein, *Breisach, Bürgermeister*

Rehmedaillon – Freiburger Art

Zutaten:

8 Rehmedaillons (je 70 g) aus heimischer Jagd
Salz, weißer Pfeffer
50 g Margarine
30 g Butter

Soße:

250 g Pfifferlinge
20 g Mehl
5 EL. Spätburgunder Rotwein
3 EL. Saure Sahne (45 g)
Salz, weißer Pfeffer
1 EL. Johannisbeergelee

Zum Garnieren:

24 Sauerkirschen aus dem Glas (160 g)
40 g Butter

Außerdem:

4 Scheiben Weißbrot (80 g)

„Ich habe Patrick Rapp als offenen und engagierten Menschen und Politiker kennengelernt. Er interessiert sich für seine Heimat, deren Menschen, deren Umgebung und setzt sich für die Erhaltung und Weiterentwicklung sehr ein. Im persönlichen Gespräch geht er auf die Menschen und deren Anliegen ein und betrachtet die Anregungen und Themen intensiv. Für seine Zukunft und die Wahl wünsche ich ihm weiterhin viel Erfolg für sein Tun und Handeln. Es sind die Menschen, die sich für eine Sache einsetzen und somit Zukunft gestalten“.

Marie-Luise Wolf, *Vogtsburg-Schelingen,*
Winzerin und Aufsichtsrätin der WG Oberbergen
Badischen Weinprinzessin 2013/2014

Beilagen Empfehlung:

Feldsalat mit Balsamico Dressing,
Croutons und Speck

WINZERGENOSSENSCHAFT

Oberbergen

IM KAISERSTUHL EG

Wir empfehlen unsere Wein- und Sektspezialitäten

WINZERGENOSSENSCHAFT OBERBERGEN
Badbergstraße 2 79235 Vogtsburg-Oberbergen
Tel. 07662 – 9460 0 / Fax. 07662 – 9460 24
info@wg-oberbergen.com www.wg-oberbergen.com

Rehmedaillon – Freiburger Art

Zubereitung:

Fleisch: *Medaillons mit Haushaltspapier abtupfen. Salzen und pfeffern. Margarine in einer Pfanne erhitzen. Medaillons darin auf jeder Seite ca. 4 Minuten braten - hier zählt der eigene Genuss wie stark das Fleisch gebraten sein soll. Zugedeckt im Backofen warm stellen.*

Soße: *Butter in einem Topf erhitzen. Abgetropfte Pfifferlinge (Wasser auffangen) reingeben. Ca. 3 Minuten braten. Mehl drüber stäuben und unter Rühren ca. 2 Minuten mitbraten lassen. Den Spätburgunder Rotwein und das Pilzwasser einrühren. Ca. 5 Minuten kochen lassen. Topf vom Herd nehmen. Saure Sahne einrühren. Die Soße mit Salz, Pfeffer und Johannisbeergelee abschmecken. Im Backofen warm stellen.*

Garnierung: *Die Sauerkirschen auf einem Sieb abtropfen lassen. 20 g Butter in der Pfanne erhitzen und die Sauerkirschen reingeben. Zugedeckt ca. 3 Minuten darin heiß werden lassen. In der Zwischenzeit die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen. Weißbrotscheiben darin auf jeder Seite goldbraun braten und dann auf eine vorgewärmte Platte legen. Medaillons auf die Brotscheiben legen und mit den Sauerkirschen garnieren. Die Soße separat in einer Sauciere servieren.*

Weinempfehlung

Als Winzerin der WG Oberbergen, empfehle ich Ihnen zu dem Gericht, einen unserer edelsten Tropfen der Oberbergener Baßgeige. Einen Spätburgunder Rotwein – Edition „Terroir“, aus dem Jahrgang 2012, Qualitätswein trocken ausgebaut, mit 13% Alkohol. Ausgezeichnet mit „3 Sternen“ der Zeitschrift Selction und mit „Silber“ der AWC Vienna. In der Farbe schimmert er mit einem Granatrot und schwarzen Schatten im Glas. Dieser Spätburgunder Rotwein ist im Barriquefass gereift und bringt einen vollen und kräftigen Körper an den Gaumen. Sein unverwechselbarer Charakter spiegelt seine Herkunft aus Kleinterrassen und Vulkanverwitterungsgestein des inneren Kaiserstuhles wieder. Aromen von Wildkirsche, Brombeere und schwarzen Johannisbeeren, vereinen sich mit Vanille und Röstarmomen. Dieser Wein bildet eine wunderbare Ergänzung zu den Rehmedallions .

Lauchwaie

Zutaten:

Blätterteig
500 g Lauch
200 g Schinken
2 Eier
Creme Fraiche, Schmand oder saure Sahne
1 Becher Sahne
2 EL. Mehl
2 TL. Gewürze

Zubereitung:

Den Lauch in kleine Ringe schneiden. Blätterteig aufrollen und mit Schinken und Lauch (oder anderem Gemüse) belegen. Die Eier aufschlagen und mit Creme Fraiche, Sahne, Mehl und Gewürze verquirlen. Anschließend den Guss auf dem belegten Blätterteig verteilen. Die Lauchwaie auf 175°C, etwa ½ Stunde backen.

„Patrick Rapp trinkt gerne gute Weine und weiß die Arbeit der Winzer zu schätzen. Der Weinbau gehört zu unserer Region und unserer Kulturlandschaft. Patrick Rapp weiß darum und setzt sich für unsere Landwirtschaft und den Weinbau ein. Mit Patrick Rapp ist es wie mit gutem Wein, man kann ihn nicht beschreiben man muss ihn erlebt haben“.

Markus Büchin, *Schliengen, Winzer und Kellermeister*

BÜCHIN

MARKGRÄFLERLAND

Weinhaus Büchin ▮ Burgunderstr. 14 ▮ 79418 Schliengen

Tel. 0 76 35 / 31 99 177 ▮ Fax 0 76 35 / 31 99 w178

www.buechin-weine.de ▮ facebook.com/buechinweine

Wir sind für SIE da

Lerner GmbH

• Bedachungen
• Baublechnerei

Gerüst • Holzarbeiten • Blechnerarbeiten
• Steildach- und Flachdacharbeiten

Alles rund ums Dach

- Dachgauben und Wohndachfenster
- Flachdachabdichtung, Dachbegrünung
- Dachumdeckung
- Wärmedämmung für Flachdach und Steildach
- Dacheindeckungen in Ziegel, Dachsteine, Wellplatten, Schiefer
- Sämtliche Blechnerarbeiten
- Reparaturservice
- Dachwartung
- Holzarbeiten

Hauptstraße 44 • 79400 Kandern • Tel. 0 76 26 / 3 18
Fax 0 76 26/68 10 • www.lerner.bedachungen.de

Markgräfler Schäufele mit Kartoffelsalat

Zutaten für 6 Personen:

2,5 kg Schäufele (Metzger)
1 EL. Wacholderbeeren
2 Zwiebeln
2,0 kg festkochende Kartoffeln
200 g Schalotten
2 EL. Senf
8 EL. Essig
150 ml. Öl
Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 kl. Bund Schnittlauch
1 kl. Bund Petersilie

Zubereitung:

Zwiebeln halbieren, mit Schäufele und Wacholderbeeren in einen Topf geben, bedeckt ca. 2:30 Std. sanft köcheln lassen.

Kartoffeln waschen, mit Schale gar kochen. Abgießen und möglichst warm pellen. Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Schalotten abziehen und würfeln. Mit Senf, Essig und Öl mischen. Salzen und pfeffern. Alles kurz erhitzen und unter die Kartoffeln mischen. Schäufele in dünne Scheiben schneiden, mit Kartoffelsalat servieren.

Guten Appetit!

„Patrick Rapp kommt aus dem Mittelstand. Er hat ein offenes Ohr für unsere Anliegen und vertritt das Kandertal seit 2011 mit großem Engagement im Landtag“.

Ulrike Lerner, Kandern, *Unternehmerin*

Schweinebraten mit Semmelknödeln und Rotkraut

Zutaten:

800 g Schweinebraten mit Schwarte
5 – 6 Semmeln
(Im badischen sagt man Weckle, wenn möglich schon hart)
1 Ei
Petersilie
1 Kopf Rotkraut
Salz, Pfeffer,
Kümmel, Zucker
Essig
2 Flaschen Bier,
(Am besten ein würziges oder dunkles Bier aus unserer Heimat)
Knoblauchzehe und Zwiebeln,
eventuell Suppengemüse
Tomaten

Zubereitung:

Der Schweinebraten

Die Schwarte vom Schweinebraten einritzen, den Schweinebraten salzen und pfeffern und dann mit der Schwarte nach unten in einen Schmortopf legen und etwas heißes Wasser dazugießen, vorher den Topf einfetten. Zwiebeln, Knoblauch und Kümmel dazugeben, wer will kann Suppengemüse und Tomaten dazu machen. Ca. 20 Minuten bei 220° im Backofen bei geschlossenem Topf schmoren. Im Anschluss den Braten umdrehen, 1 Bier dazugießen, aber nicht alles auf einmal, sondern einfach von Zeit zu Zeit darüber gießen und ca. 1,5 Stunde im Ofen mit diesmal offenem Topf schmoren lassen.

„Patrick Rapp ist nicht nur Politiker, sondern in erster Linie ein Mensch mit dem Herz am rechten Fleck. Er setzt sich mit Weitsichtigkeit für unsere Region und deren Menschen ein. Wir können Stolz auf ihn sein. Solcher Menschen bedarf es viel mehr in unserer Politik. Ich bin dankbar ihn zu kennen“.

Wolfgang Riesterer, Hartheim, Geschäftsführer

Immobilien Versicherungen Finanzierungen

07633 - 93 33 20

Wir können es. Wir sind Ihr Partner.

regiomakler
www.regiomakler.de

Schweinebraten mit Semmelknödeln und Rotkraut

Semmelknödeln

Die Semmeln in kaltes Wasser legen, nach ca. 15 Minuten raus nehmen und auspressen, dann rupfen und mit Petersilie und Ei vermengen. Nach belieben etwas Salz dazugeben. Sollte der Teig zu flüssig sein, einfach Mehl dazugeben, bis die notwendige Konsistenz des Knödelteig erreicht ist.
Die geformten, schneeballgroßen Knödel in heißes, nicht sprudelndes, Wasser geben und so ca. 15 Minuten garen. Einfach mal testen, ob sie entsprechend durch sind.

Rotkraut

Rotkraut in Streifen schneiden und dann mit 3 EL. Essig übergießen, dann mit etwas Fett, etwas Zucker, etwas Salz und etwas Wasser in einen Topf geben und ca. 1 Stunde andünsten.

Jetzt brauchen wir noch Soße

Nachdem der Braten aus dem Schmortopf genommen wurde, den Bratensatz los kochen, am Besten mit etwas Bier, im Anschluss durch passieren. Sollte die Soße zu wässrig sein, kann man sie etwas dicker machen. Mit Mehl oder Soßenbinder.

Warum das 2. Bier

Während dem kochen sollte man den Durst löschen!
Ganz wichtig!

„Patrick Rapp beschreitet mit seiner Authentizität Wege, die gegangen werden müssen“.

Claudia Karle, *Merdingen, Dipl. Betriebswirtin (FH)*

Krustenbraten mit Gemüsepüree und Serviettenknödel

Zutaten für 4 – 6 Personen
Nicht nur für echte Bayern

Für den Braten:

500 g gehackte Kalbsknochen
1,5 kg Schweinebauch (mit Schwarte)
1,4 L Geflügelbrühe
Salz
2 EL. Öl
200 g Zwiebelwürfel
je 80 g Knollensellerie- und Möhrenwürfel
2 EL. Tomatenmark
¼ L Malzbier
2 Knoblauchzehen

Für das Püree:

Je 400 g Möhren
Knollensellerie und Petersilienwurzeln
1 Bund Petersilie
1 TL. gemahlener Kümmel
1 EL. Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle
frisch geriebene Muskatnuss

Für die Knödel:

80 g Zwiebelwürfel
100 g Butter
je 1 EL. gehackter Majoran und Petersilie
2000 ml Milch
3 Eier (Gr. M)
Salz, Pfeffer aus der Mühle
frisch geriebene Muskatnuss
400 g Weißbrotwürfel, 100 g Semmelbrösel
2 EL. Butterschmalz

Krustenbraten mit Gemüsepüree und Serviettenknödel

Zubereitung:

Die Knochen auf einem Backblech im Backofen bei 220°C (Heißluft plus) auf der 2. Einschubebene von unten 30 Minuten rösten. Das Fett abgießen und die Knochen beiseitelegen. Die Temperatur auf 160°C herunterschalten. Den Braten mit der Schwarte nach unten in einen Bräter legen. 400 ml Brühe angießen und im Ofen 45 Minuten garen. Herausnehmen und die Schwarte rautenförmig einschneiden. Das Fleisch leicht salzen. Die Brühe aus dem Bräter zur restlichen Brühe gießen.

Den Bräter mit Küchenpapier trocken reiben und das Öl darin erhitzen. Zwiebelwürfel, dann Sellerie- und Möhrenwürfel darin goldbraun braten. Tomatenmark mitbraten, mit Bier ablöschen und etwas einkochen lassen. Knochen, angedrückten Knoblauch und Brühe dazugeben. Den Braten mit der Schwarte nach oben hineinsetzen und im Backofen bei 160°C (Klimagaren mit 3 Dampfstößen) auf der 2. Einschubebene von unten 1,5 bis 2 Stunden garen. Zu Beginn den 1. Dampfstoß und nach jeweils 30 Minuten den 2. und 3. Dampfstoß ausführen.

Für das Püree das Gemüse schälen und in Stücke schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und mit dem Gemüse in eine Schüssel geben. Kümmel und Butter gut untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und in eine ofenfeste Form geben. Im Ofen auf der 4. Einschubebene von unten mit dem Braten zugedeckt 1,5 Stunden schmoren. Das Gemüse pürieren und warm halten.

Für die Knödel die Zwiebelwürfel in 2 EL Butter andünsten. Kräuter kurz mitdünsten, vom Herd nehmen, Milch und Eier unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Das Weißbrot in der restlichen Butter goldbraun rösten und in eine große Schüssel geben. Eiermilch und Semmelbrösel unterheben. Die Knödelmasse in Frischhaltefolie rollen, in ein Küchentuch wickeln und mit Küchengarn festbinden. In siedendem Wasser 45 Minuten köcheln lassen. Kurz abkühlen lasse, in dünne Scheiben schneiden und im Butterschmalz auf beiden Seiten braten.

Den Bräter aus dem Ofen nehmen, die Soße durch ein Sieb passieren und den Braten im Backofen bei 220°C (Grill groß) auf der 3. Einschubebene von unten 15 bis 20 Minuten grillen. Mit Soße, Gemüsepüree und Serviettenknödeln servieren.

Badisches Geflügelleberparfait an glasierten Boskopspalten

Zutaten:

Geflügelleberparfait

400 – 500 g Geflügelleber
20 g Butter zum Braten
5 – 6 cl roter Portwein
1 – 2 Schalotten in kleine Würfel
300 g Butter
(weich und handwarm)
1/8 L Sahne
Salz und Pfeffer
Pökelsalz
(gibt es beim heimischen Metzger)

Boskopspalten

2 Boskop (oder ähnlich sauren Apfel aus heimischen Anbau)
20 g Butter zum Braten
1/8 L Ahornsirup
(oder Agavendicksaft)
3 – 4 Sternanis

Zubereitung:

Die Geflügelleber von Fett, Sehnen und Adern befreien. Jetzt die Leber in der leicht schäumenden Butter anbraten und gleich die Schalottenwürfel dazugeben. Das Ganze nur kurz braten, sofort mit dem Portwein ablöschen und etwas einköcheln lassen. Die Sahne separat erhitzen. Die gebratene Leber nebst Bratenjus und Schalotten, die heiße Sahne sowie die handwarme Butter in einem Standmixer pürieren und mit Salz, Pfeffer und Pökelsalz (vorsichtig) würzen. Durch das Pökelsalz behält das Parfait seine schöne rosa Farbe. Eine entsprechende Form mit Klarsichtfolie auskleiden, die homogene Masse einfüllen und über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen. Zum Servieren das Parfait aus der Form holen und zum Schneiden das Messer jeweils in heißem Wasser spülen, das gibt eine schöne glatte und glänzende Schnittfläche.
Den Apfel schälen, entkernen und in kleine Spalten schneiden. Diese Spalten in einer Pfanne in der zerlaufenen Butter anschwitzen und mit dem Ahornsirup glasig dünsten. Den Sternanis mit dünsten, er gibt einen feinen Geschmack ab. Zwei dünne Scheiben Leberparfait und die warmen Boskopspalten auf einem Teller mit ein paar Feldsalatröschen und Brioch schön anrichten.

„Patrick Rapp ist einer von hier und einer von uns. Er setzt sich für eine Ausgewogenheit zwischen Stadt und Land ein. Auch die Vereinbarkeit von Familie und Beruf ist ihm wichtig. Für uns in Breisach setzt er sich im Besonderen für einen verträglichen Hochwasserschutz und den Weiterbau der B31 West ein. Um seine Arbeit weiter fortsetzen zu können, unterstützen wir ihn und wünschen ihm alles Gute“.

***Andreas Dewaldt**, Breisach, leidenschaftlicher Hobbykoch*

Klassische Grießschnitten (süß)

Zutaten für 4 Personen:

1 L Milch
½ TL. Salz
200 g Hartweizengrieß
2 gehäufte EL. Zucker
1 Pk Vanillezucker
etwas abgeriebene Zitronenschale
2 Eier

Zum Backen in der Pfanne:
1 EL. Öl
20 g Butter

Zum Bestreuen:
Zimt und Zucker

Zubereitung:

Milch, Salz und Zucker zum Kochen bringen. Topf von der Herdplatte herunterziehen und den Grieß unterständigem Rühren einbringen. Topf wieder auf die Herdplatte stellen und unter ständigem Rühren zu einem Grießbrei kochen. Den Vanillezucker und die Zitronenschale in den Brei einrühren und stehen lassen. Eier verquirlen und unterrühren. Den Grießbrei auf eine Fläche verteilen und glatt streifen und nach dem Abkühlen in Stücke schneiden.
Pfanne mit Öl ausstreichen, Butter darin schmelzen, die Grießschnitten auf beiden Seiten goldgelb ausbacken und warm mit Zimt und Zucker servieren. Dazu passt Apfelkompott.

„Ich unterstütze Patrick Rapp, weil er die Menschen unserer breit aufgestellten Region mit seinen fachlichen und menschlichen Kompetenzen hervorragend im Landtag vertritt. Mit ihm werden wir weiterhin einen Vertreter in Stuttgart haben, der sich mit vollem Engagement für uns einsetzen wird“.

***Sabine Burgert**, Bad Krozingen, Fraktionsassistentin*

„Patrick Rapp hat als Forstwirt nicht nur die forstliche Nachhaltigkeit im Blick, sondern auch die politische Nachhaltigkeit zum Wohl unserer Menschen in unserer Region und unserem schönen Baden-Württemberg“.

Johannes Wiesler, *Bollschweil, Förster*

Wildschweinsteak nach Försters Art mit Folienkartoffeln

Zutaten für 4 Personen

Für den Braten:

1 kg Wildschweinsteaks vom Metzger bzw. Jäger Ihres Vertrauens.
pro Person 2 Kartoffeln
10 EL. Olivenöl
2 Rosmarinzweige
2 Thymianzweige
1 Prise Salz und Pfeffer
4 gehackte Knoblauchzehen

Zubereitung

Die Wild-Kräuter-Marinade wird mit Olivenöl, Rosmarinzweigen, Thymianzweige, Salz und Pfeffer und gehackten Knoblauchzehen hergestellt. Die Steaks werden damit überzogen und je nach Geschmack für 2-3 Stunden oder auch die ganze Nacht im Kühlschrank ziehen gelassen. Idealerweise benutzen Sie zum Grillen einen Holzkohlegrill oder einen Smoker. Zu beachten ist, dass Wild immer durchgegart werden sollte. Je nach Dicke des Steaks beträgt die Garzeit zwischen 10 und 20 Minuten. Kleine – mittelgroße, vorgekochte Kartoffeln in der Mitte leicht einritzen und mit grobem Meersalz leicht würzen. In Alufolie einpacken und zusammen mit den Steaks auf den Grill legen. Die Garzeit beträgt ähnlich wie bei den Steaks 10 – 20 Minuten.

Als Aperitif empfehle ich den Likör „badische Lösung“ aus Horben.

Rinderrouladen mit Kartoffelpüree und Rotkraut

Zutaten für 4 Personen:

Rinderoulladen

4 Rinderroulladenstücke, Salz und Pfeffer, Senf, Zwiebeln, Speckwürfel, Fett zum Anbraten, ¼ L Flüssigkeit, 1 EL. Mehl

Kartoffelpüree

1 kg mehlig kochende Kartoffeln, Salz, 30 g Butter, Muskat, 180 g Milch

Rotkraut

1 mittelgroßer Kopf Rotkraut, 2 – 3 Äpfel, 50 g Preiselbeeren, 500 g Fleischbrühe, 100 g Maronen

Zubereitung:

Fleischstücke leicht klopfen, würzen, mit Senf bestreichen, Speck, Zwiebeln hineinwickeln, mit Faden oder Klammern zusammenhalten, in Mehl wenden, von allen Seiten in heißem Fett anbraten, die Flüssigkeit zugeben und eine halbe Stunde durchkochen lassen. Zum Schluss die Soße mit Mehl binden, abschmecken.
Kartoffeln in kleine Stücke schneiden und in Salzwasser gar kochen, Wasser abschütten, Butter, Muskat und Milch hinzufügen und pürieren.
Das Kraut fein hobeln und in einen Kochtopf geben, gewürfelte Äpfel, Preiselbeeren und Fleischbrühe dazugeben und ca. 30 – 45 Minuten unter mehrfachem Umrühren köcheln lassen. Vor dem Verzehr ein paar Maroni dazugeben.

fischer. architektur
www.architektur-m-fischer.de
Dipl.Ing. Michael Fischer Kapuzinergasse 20a 79206 Breisach Telefon 07667 833660

„Dr. Patrick Rapp ist ein perfektes Spiegelbild unserer einzigartigen Region: Leidenschaftlich, geradlinig, badisch. Kurzum: Ein Ensemble aus Menschlichkeit & praxisnahen Kompetenzen“.

***Michael Fischer,** Breisach, Architekt*

„Herr Rapp ist ein Politiker, der den Menschen zuhört, unsere Interessen auf dem Land ernst nimmt und sich für unsere Region unermüdlich einsetzt. Wir brauchen auch auf dem Land eine Verkehrsinfrastruktur, die den Anforderungen der regionalen Wirtschaft und den Bedürfnissen der Menschen vor Ort gerecht wird. Herr Rapp unterstützt uns Bürgerinitiativen seit vielen Jahren mit großem Engagement bei unserer Forderung nach dem sofortigen Weiterbau der B31 West bis Breisach. Die grün-rote Landesregierung hat es zu verantworten, dass die Fertigplanung der Straße sich um viele Jahre verzögern wird und damit Millionen Euro von Steuergeldern verschwendet wurden. Herr Rapp tut alles dafür, dass die wirtschaftliche Zukunftsfähigkeit und das Wohl der Bewohner unserer Region nicht einer verantwortungslosen grünen Ideologie untergeordnet werden“.

Hans Mattmüller, *Ihringen, Jurist, Vorsitzender Bürgerinitiative für den unverzüglichen Weiterbau der B31 West*

Ein traditionelles Zwiebelkuchenrezept aus dem Kochbuch meiner Großmutter

Zutaten:

Für den Teig:

500 g Mehl
42 g Hefe
1 Prise Zucker
3 EL. Öl
1/8 L (warmes) Wasser
1 TL. Salz
4 EL. Kalbsbrät vom Metzger

Belag:

2 gekochte Pellkartoffeln
1,5 kg Zwiebeln
3 EL. Walnussöl
150 g Speckwürfel
1 TL. Salz
Pfeffer
Muskatnuss gemahlen
2 Eier
200 ml Sahne
200 ml Sauerrahm

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben, anschließend in der Mitte eine Mulde bilden, die Hefe hinein bröckeln, etwas warmes Wasser und 1 Prise Zucker dazu geben, diesen Vorteig verrühren und mit etwas Mehl bestäuben. Danach an einem warmen Ort ca. 20 Minuten gehen lassen (bis sich Blasen bilden). Danach das Öl, Salz und das lauwarme Wasser (Menge je nach Bedarf) zugeben und den Teig kneten bis er Blasen bildet. Der fertige Teig ca. 30 Minuten wieder an einen warmen Ort gehen lassen, im Sommer z.B. abgedeckt in der Sonne oder im Winter bei ca. 40°C im Backofen. Danach auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen und auf einem gefetteten Backblech auslegen.

Für den Belag den Speck würfeln, die Zwiebeln schälen und ebenfalls in Würfel schneiden. Die Kartoffeln schälen und kochen. Die Speckwürfel mit 3 EL. Öl in einem Kochtopf auslassen und die Zwiebeln zugeben und glasig dünsten. Die gekochten Kartoffeln in einer Spätzlepresse durchdrücken und in die Zwiebelmasse untermischen. Dann Eier, Sauerrahm, Sahne, Salz und Pfeffer und je nach Geschmack etwas Muskatnuss unterrühren. Die Masse messerrückendick gleichmäßig auf dem Teig verteilen und dann ab in den Backofen bei 180 bis 200°C bei Ober- und Unterhitze ca. 30 bis 35 Minuten bis der Rand sich leicht bräunt. Den fertigen Zwiebelkuchen warm servieren.
Dazu schmeckt zur Herbstzeit ein Neuer Süßer oder ein gut gekühlter Grauburgunder vom Kaiserstuhl.

„Lenn‘s aich schmecke“

Rindfleischsalat mit Brägele

Zutaten für 2 Personen:

400 g gekochtes Rindfleisch
(am besten Tafelspitz)
2 Frühlingszwiebeln
2 kleine Essiggurken,
in feine Scheiben geschnitten
1/2 Bund Petersilie
ca. 2 – 3 EL. Balsamico-Essig
frisch gemahlener Pfeffer

Für das Dressing:

3 EL. Sonnenblumenöl
1 EL. Weißweinessig
1/2 TL. Senf
1/2 Knoblauchzehe, sehr fein gehackt
1/2 TL. Zucker
je 1 Prise Salz und Pfeffer

Für die badischen Brägele:

8 mittelgroße Kartoffeln,
am Vortag gekocht und gepellt
2 EL. Butterschmalz
Salz

Zubereitung:

Das gekochte Rindfleisch erst in knapp 1 cm breite Scheiben und dann der Länge nach in 0,5 cm breite und ca. 3 – 4 cm lange Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden, Petersilie kurz abbrausen, gut trockenschütteln und fein hacken. Für das Dressing alle Zutaten miteinander gut verrühren. Fleisch mit dem Dressing in eine Schüssel geben und kurz vermischen. Balsamico-Essig und frisch gemahlenen Pfeffer dazu geben. Man knetet mit den Händen alles gefühlvoll durch, damit das Fleisch nicht zerfällt. Frühlingszwiebeln und Gurkenscheiben dazugeben und gut vermischen und den Rindfleischsalat bei Zimmertemperatur etwas ruhen lassen.

Brägele: Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die Bratkartoffeln in Scheiben schneiden und ins heiße Fett geben. Da die Kartoffeln bereits gekocht sind, werden diese ca. 10 Minuten gebraten. Dabei die Brägele immer wieder wenden. Zum Schluss nach Belieben salzen. Zum Servieren die Petersilie unter den Rindfleischsalat mischen und zusammen mit den Brägele anrichten.

„Patrick Rapp setzt sich mit großem Engagement für die Musikkultur ein und trägt dazu bei, dass die vielfältigen Leistungen der Musikvereine, der Amateurmusik und der Musikschulen vor allem im ländlichen Raum gestärkt werden. Kinder und Erwachsene sollen aktives Singen und Musizieren in einer sozialen Gemeinschaft in den Schulen oder Vereinen auch in Zukunft umfangreich erfahren dürfen“.

Christoph Karle,
Sölden, Direktor Musikakademie

„Patrick Rapp ist auf politischer Ebene die starke Stimme für den Tourismus in unserer Region“.

Peter Ehrhardt, *Breisach, Vorsitzender DEHOGA Freiburg-Land*
Ralf Ehrhardt, *Breisach, Adler Breisach-Hochstetten*

Apfel-Meerrettichsuppe

Zutaten für 4 Personen:

500 g mürbe Äpfel
Saft von einer Zitrone
150 g Zwiebeln
150 g mehlige Kartoffeln
1 gehäufter EL. Butter
1 TL. Zucker
1/8 L Trockener Weißwein
1 L Fleischbrühe
2 gehäufte EL. frisch geriebener Meerrettich
Salz, Pfeffer

Landgasthof
Adler
zu Hochstetten

Familie Ehrhardt
Hochstetterstraße 11
79206 Breisach-Hochstetten
Telefon: 07667/9393-0
Telefax: 07667/9393-0
E-Mail: landgasthof@adler-hochstetten.de
www.landgasthofadler.cooking

Apfel-Meerrettichsuppe

Zubereitung:

Zuerst die Äpfel schälen und vierteln, Kernhaus entfernen, und die Äpfel in kleine Würfel schneiden, diese in eine Schüssel geben und den Zitronensaft darüber schütten. Alles gut durchmischen, damit die Apfelstücke gut mariniert werden. Nun werden die Zwiebeln und die Kartoffeln geschält und in kleine Würfel geschnitten. In einem Topf die Butter erhitzen, die Zwiebel- und die Apfelstücke dazugeben, den Zucker darüber streuen und dann alles 5 Minuten schmoren lassen. Wenn der Zucker karamellisiert ist, gibt man die Kartoffelstücke dazu und lässt alles weitere 5 Minuten schmoren. Dann mit Weisswein ablöschen und mit der Fleischbrühe auffüllen. Auf kleiner Flamme so lange köcheln lassen bis die Apfel- und Kartoffelstücke weich sind. Dann den frischen Meerrettich in die Suppe reiben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

„Das Markgräflerland hat – obwohl es wie auch der Gutedel zuweilen unterschätzt wird - enormes Potential, dass wir gemeinsam stärker herausstellen müssen. Gemeinsam mit Dr. Patrick Rapp setze ich mich hierfür ein. Er ist ein sehr engagierter Landtagsabgeordneter, der sich vor Ort, aber auch in Stuttgart einsetzt und unsere Region voranbringt“.

Armin Schuster, *Bundestagsabgeordneter*

Markgräfler Gutedelsuppe

(nach Art des Ochsen in Müllheim-Feldberg)

Zutaten:

3 EL. Mehl
3 EL. Butter
Suppengrün hell (Lauch, Sellerie, Zwiebeln)
250 ml Rindfleischbrühe
Sahne
250 ml Gutedel
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung:

Butter erhitzen, Suppengrün dazu geben, leicht andämpfen, Mehl dazu geben und eine Mehlschwitze herstellen. Diese mit kalter Brühe auffüllen. Ca. 15 – 20 Minuten unter Rühren köcheln lassen. Mit Sahne auffüllen, kurz einkochen – bis zur gewünschten Konsistenz, ggf. mit etwas Mondamin andicken (nicht zu dick). Suppe in einen Topf abpassieren, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Gutedel abschmecken, dann heiß servieren.
Mit gerösteten Brotcroutons, etwas geschlagener Sahne und frischem Schnittlauch garnieren.

Badische Nudelsuppe mit Rindfleisch

Zutaten für 6 Personen:

1,5 kg feinste Rinderbrust
Eine Knolle Sellerie,
möglichst mit dem Grün
3 Karotten, 2 Stangen Lauch
1 Tomate, 1 halbe rote Paprika
2 Zwiebeln
Frisches grobes Meersalz
2 Lorbeerblätter
10 schwarze Pfefferkörner
250 g Fadennudeln
Muskatnuss
1 kleiner Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Einen großen Suppentopf auf die Herdplatte stellen und erhitzen. Die Zwiebeln halbieren und ohne Wasser auf den heißen Topfboden legen und anrösten, bis diese leicht schwarz geworden sind. Dann mit gut 4 Liter kaltem Wasser ablöschen und die Rinderbrust einlegen. Sellerie, Lauch und Karotten waschen und in grobe Stücke schneiden, nicht schälen. Das Gemüse mit der ganzen Tomate und der halben Paprika in den Suppentopf geben. Die Lorbeerblätter und die Pfefferkörner in eine Gewürzkugel legen und dann in den Topf geben. Mit dem Meersalz kräftig würzen, aufkochen und dann bei milder Hitze gut zwei Stunden köcheln lassen. Bei Bedarf zwischendurch den Schaum abschöpfen.
Die Fadennudeln nach Packungsangaben kochen, den Schnittlauch in gleichmäßige kleine Röllchen schneiden. Nach Ende der Garzeit die Rinderbrust aus der Brühe nehmen und ein Teil davon in kleine Würfel schneiden. Fadennudeln, Rinderbrust und Schnittlauch gleichmäßig in vorgewärmte Suppenteller verteilen und mit der köstlichen Rinderbrühe auffüllen. Bei Bedarf mit frischer Muskatnuss verfeinern. Aus der übrigen Rinderbrust machen wir einen leckeren Rindfleischsalat zum abendlichen Vesper!

„Der demografische Wandel in unserem Ländle beschert uns allen eine hohe Lebenserwartung, hoffentlich bei bester Gesundheit. Die Zahl der pflegebedürftigen Menschen wird steigen und um eine gute pflegerische Versorgung sicher zu stellen, brauchen wir professionell Pflegende in ausreichender Zahl, die jetzt schon fehlen. Um den Beruf attraktiv zu gestalten, braucht es bessere Rahmenbedingungen und dafür die Unterstützung der Politik. Patrick Rapp hat sich das zum Thema gemacht und durch sein persönliches Engagement dazu beigetragen, dass die parteiübergreifende Enquete-Kommission eingerichtet wurde, die sich zur Aufgabe gestellt hat, zukunftsweisende Lösungsansätze mit den Beteiligten und den Betroffenen zu finden!“

***Peter Bechtel**, Hartheim-Bremgarten, Pflegedirektor*

„Ich unterstütze Dr. Patrick Rapp, weil er sich als Politiker für das traditionelle Bäckerhandwerk einsetzt und die Sorgen und Nöte unseres Handwerks in seiner politischen Arbeit verlässlich berücksichtigt“.

Martin Magnus, *Müllheim, Bäckermeister*

Markgräfler Gutedelbrot

Zutaten:

500 g Weizenmehl Typ 1050
500 g Dinkelmehl Typ 1050
30 g Hefe
22 g Salz
325 g Gutedel trocken
150 g Walnüsse
Wasser

Zubereitung:

Am Vortag 150 g Walnüsse rösten und in 100 g Wasser einweichen. Das überschüssige Wasser abwiegen und zur Teigwassermenge (insgesamt 325 g) dazu nehmen. Weizenmehl, Dinkelmehl, Hefe, Salz, Gutedel und Wasser 20 Minuten gut kneten. Dann die Walnüsse unterheben.

Vier Laibe zu 500 g abwiegen, aufarbeiten und langstoßen. Etwa 35 min bei ca. 38°C ruhen lassen. Backen mit Dampf bei 230°C in den Ofen, nach ca. 15 min Temperatur auf 210°C reduzieren.

„Nicht nur guter Wein und gute Küche verbinden die Menschen miteinander, dazu gehört auch eine gute und verlässliche Politik! Mit Dr. Patrick Rapp verbindet mich eine vertrauensvolle und sachorientierte Zusammenarbeit, zum Wohle der Bürgerinnen und Bürger unserer Region: Themen, wie z.B. der menschen- und umweltgerechte Ausbau der Rheintalbahn in unserem Planungsabschnitt sind eine politische Herausforderung, die den vollen Einsatz aller Beteiligten fordert. Weitere Themen wie die Stärkung des Ländlichen Raumes und die Förderung des Tourismus sehe ich bei Herrn Rapp ebenfalls gut verortet“.

Fritz Deutschmann, *Auggen, Bürgermeister*

Weinschaumcreme „Markgräfler Art“

Zutaten für 2 Personen:

150 ml Auggener Schäf Gutedel trocken
3 Eigelbe
3 gestrichene EL Zucker
Ein Spritzer Zitronensaft

Zubereitung:

Zutaten mit dem Schneebesen gut verrühren. Topf mit ca. zwei Finger breit Wasser füllen und erhitzen. Der Topf dient als „Wasserbad“ für eine darauf passende Edelstahlschüssel um die Weinschaumcreme kontrolliert darin aufzuschlagen, diese Zubereitung mindert die Gefahr des Gerinnens der Ei-Masse.
Zutaten in eine Edelstahlschüssel hineingeben, Schüssel in/auf das „Wasserbad“ stellen und bei mittlerer Hitze so lange mit einem weichen Schneebesen aufschlagen, bis die Weinschaumcreme stockt.
Servieren Sie die Weinschaumcreme warm!
Im Herbst eignen sich besonders gut die voll reifen Beeren der Gutedeltraube als Einlage, gerne auch mit einer Kugel Vanilleeis serviert.

Tipp: In der kalten Jahreszeit können Sie anstelle des Gutedels einen Badischen Spätburgunder Rotwein als Basis verwenden, schmecken Sie mit einem Hauch Zimt ab.

„Patrick Rapp setzt sich in sympathischer und engagierter Art und Weise für die Belange der Region ein. Er stellt sich den Menschen und ihren Anliegen - das ganze Jahr und nicht nur vor Wahlen! Wenn wir in der Region eine starke Stimme in Stuttgart und darüber hinaus haben wollen, muss man Patrick Rapp wählen - das hat er in der vergangenen Legislaturperiode bewiesen!“

Ulli Waldkirch, *Müllheim-Feldberg, Winzer und Kellermeister*

Omas Schwarzer Kirschkuchen

Zutaten:

200 g Butter, 250 g Zucker, 6 Eigelb,
1 Prise Salz, abgeriebene Schale der Zitrone
½ TL. gemahlener Zimt
200 g gemahlene Walnüsse
150 g Mehl, 1 TL. Backpulver
6 Eiweiß
200 g Schokoladenpulver
300 g Herzkirschen (entsteint gewogen)
Je 2 EL. Puderzucker
und Kakaopulver

Für die Form

(Springform Ø 26 cm):
Butter und Semmelbrösel

Omas Schwarzer Kirschkuchen

Zubereitung:

Die Springform ausfetten und mit Semmelbrösel ausstreuen. Den Backofen auf 200°C vorheizen.
Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren, nach und nach die Eigelbe, das Salz, die Zitronenschale, den Zimt, die Nüsse und das mit dem Backpulver gesiebte Mehl unterrühren. Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen und unter den Teig heben. Zuletzt das Schokoladenpulver untermischen. Den Teig in die Springform füllen und die Kirschen darauf verteilen.

Kuchen auf der zweiten Schiene von unten zwischen 60 und 70 Minuten backen. Den Kuchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, dann mit Puderzucker bestreuen. Eine Tortenspitze als Schablone über den Kuchen legen. Das Kakaopulver darüber sieben und die Tortenspitze abheben.

„Ich unterstütze Patrick Rapp, weil wir in Stuttgart einen starken Vertreter für unsere Region brauchen“

Natascha Thoma-Widmann, *Ebringen, Dipl. Volkswirtin, Zweitkandidatin für die Landtagswahl*

„Und was trinken wir dazu?“ - Tipps und Tricks rund um den Wein

Essen und Wein

Der begleitende Wein orientiert sich am dominierendsten Bestandteil des Essens, das kann z.B. die Zubereitungsart oder die Soße sein. Stark gewürzte Gerichte schmecken mit alkoholreichen Weinen noch kräftiger. Säuerlich schmeckende Speisen nicht mit säurebetonten Weinen, wie einem Riesling, kombinieren. Weine mit Restsüße passen nicht nur zum Dessert, sondern auch zu scharfen Gerichten. Unbedingt probieren: Rotwein aus dem Barrique und Schokolade!

Trinktemperatur

Falsch: Rotwein bei Zimmertemperatur trinken. Dieser Hinweis kommt noch aus Zeiten, in denen die Räume nicht so intensiv geheizt wurden und auch im Sommer eher kühl waren. Richtig: Junge, fruchtige Rotweine bei ca. 12-14°C und reife, gehaltvolle bei ca. 15-18°C genießen. Junge, leichte Weißweine bei 9-11°C, würzige und aromatische (Sauvignon Blanc, Gewürztraminer) bei 10-12°C sowie halbtrockene und süße bei 12-14°C servieren.

Lagerung

Am besten lassen sich Weine mit hohem Zucker- oder Gerbstoffgehalt über einen längeren Zeitraum lagern. Wenn Sie einen Wein aus dem Geburtsjahrgang der Kinder suchen, den man am 18. Geburtstag öffnen will, empfiehlt es sich, z.B. eine Beerenauslese oder einen kräftigen Barrique-Rotwein mit hohem Taningehalt zu kaufen und trocken, kühl und liegend zu lagern.

Mein Lieblingswein

Weißburgunder „S“ vom Schlossgut Ebringen. Spritzig frisch mit Pfirsichnote, idealer Essensbegleiter oder für schöne Sommerabende.

Dr. Patrick Rapp

Landtagswahl am 13. März 2016

www.patrick-rapp.eu

Impressum: Dr. Patrick Rapp, Graserweg 1, 79189 Bad Krozingen
Bildquelle: Micha Bächle, O. Prucker, Wolfgang Mieske
Gesamtherstellung: Dreisam Druck, 79199 Kirchzarten

CDU