



### Frisch und nur in begrenzter Menge: Die Piennolo-Tomate

Bereits im vorangegangenen Newsletter haben wir Ihnen die Piennolo-Tomate präsentiert und uns sehr über die vielen positiven Rückmeldungen gefreut. Das Gourmetmagazin DER FEINSCHMECKER hat dieser außergewöhnlichen Tomate in der Ausgabe 08/2009 einen ausführlichen und lesenswerten Bericht gewidmet.

In Italien haben wir uns nun eine begrenzte Menge der traditionellen Piennolo-Bündel sichern können.

Angebaut unter süditalienischer Sonne auf den wasserarmen Hängen des Vesuvus, haben diese Kirschtomaten eine besonders dicke, fast schon knusprige Schale und zeichnen sich durch ein sehr festes Fruchtfleisch mit geringem Wassergehalt aus. Die aufgrund der Wasserarmut angereicherten Mineralsalze bilden mit der hohen Süße eine außergewöhnliche Geschmackskombination, zu welcher die Trocknung eine leicht bittere Note hinzufügt. Am Piennolo, dem klassischen Bündel, sind die Tomaten nach ihrer frühzeitigen Ernte bis zum Winter haltbar, ist das Klima günstig, sogar bis Ostern.

Die Piennolo verdankt ihren Namen der traditionellen Konservierungstechnik der Bauern am Vesuv. Die Büschel dieser Strauchtomate werden um einen Seilring geflochten und dieses Tomatenbündel (Piennolo = Pendel) aufgehängt.

Bitte beachten Sie: Der Versand der Tomaten erfolgt im Oktober in einer separaten Lieferung. Ihnen entstehen dabei selbstverständlich keine weiteren Versandkosten!

### Piennolotomaten-Bündel, 1,5kg

Art. Nr.: 167030

22,00 EUR

Grundpreis: 14,67 EUR/1 kg



### Der Geschmack des Spätsommers - aus dem Burgenland

Seit Generationen ist es Tradition vollreife Pflaumen im Spätsommer zu einem süßlich-feinsäuerlichen und sehr geschmacksintensiven Pflaumenmus einzukochen. In Süddeutschland bezeichnet man dieses als Latwerge und im Alpenraum eben als Powidl. Über mehrere Stunden werden die entkernten Pflaumen auf dem Herd behutsam eingekocht bis der natürliche Fruchtzucker leicht karamelisiert und dem Powidl seine charakteristische dunkel-braune Farbe und das typische Aroma verleiht. Man reicht es zu Mehlspeisen, füllt diese damit oder verwendet das Powidl einfach als köstlichen Brotaufstrich, bei dessen Genuss im trüben Winter olfaktorische Erinnerungen an den Spätsommer geweckt werden...

### Erich Stekovics Powidl, 200g

Art. Nr.: 933280

6,90 EUR

Grundpreis: 49,29 EUR/1 kg



### Handgefertigt, sehr scharf und überaus hart

Aus der Solinger Messermanufactur Herder stammt das Lignum HRC60. Ein großes Universalküchenmesser aus Carbonstahl mit einer außergewöhnlich hohen Härte von HRC60.

Fein ausbalanciert geht das breite Klingensblatt mühelos durch Gemüse, Fisch oder Fleisch. Die Klinge besteht aus einem hochqualitativen, nicht rostfreien Stahl mit einem Gehalt von ca. 1% Kohlenstoff. Dadurch erzielt die Messermanufactur Robert Herder eine außergewöhnlich hohe Härte von 60 HRC (Rockwell Härtegrad). Diese Härte gibt der Klinge eine längere Schnitthaltigkeit. Das Lignum ist sehr fein und dünn ausgeschliffen im "Solinger Dünnschliff" und von Hand "blaugepließtet". Der Griff ist aus hochwertigem Pflaumenholz, von Meisterhand gefertigt, feingeschliffen, poliert und geölt.

### Lignum HRC60 Kochmesser

Art. Nr.: 59218185104

97,00 EUR

### Dinses Culinarium - auch in Ihrer Region

Der Herbst ist immer die Zeit der großen Feinschmecker-Messen. Wir freuen uns darauf, Sie zusammen mit einigen unserer Produzenten auf der Slow Fisch Messe in Bremen und der

**kulinart**  
Die Messe für Genuss und Stil

**SlowFisch**  
Entdecken Genießen Bewahren

Kulinart in Frankfurt a.M. begrüßen zu dürfen. Wie bereits in den vergangenen Jahren bieten diese empfehlenswerten Veranstaltungen viel Raum für persönliche Gespräche und Verkostungen. In Bremen erwarten Sie an unserem Stand die Gewürzexperten des Alten Gewürzamts, Mitarbeiter der Messermanufactur Robert Herder und die Apfelkeltereier Van Nahmen. In Frankfurt steht Ihnen neben unserem Team auch Hr. Pinterits - unser Lieferant des Pannonischen Safrans - Rede und Antwort.

Kulinart, Frankfurt: 24. + 25. Oktober 2009  
Slow Fisch, Bremen: 6. - 8. November 2009

Dinses Culinarium · Weihergärten 26 · 35415 Pohlheim · Telefon: 06004 - 91 59 600 · Telefax: 06004 - 91 59 602 · [service@dinsesculinarium.de](mailto:service@dinsesculinarium.de)

[www.dinsesculinarium.de](http://www.dinsesculinarium.de)

Impressum

[Newsletter abbestellen](#)

Sollte der Newsletter nicht korrekt dargestellt werden, so klicken Sie bitte [hier!](#)