

Gastronomie

Willkommen! Bienvenue! Wëllkomm!

Willkommen in der Weinwirtschaft Friedrich-Wilhelm in Trier

In zentraler Lage und in direkter Nachbarschaft der bekannten kulturellen Bauwerke Konstantin-Basilika, Kurfürstliches Palais und der Jesuitenkirche liegt die Weinwirtschaft Friedrich-Wilhelm.

Diese demonstriert Originalität, Authentizität und Frische auf hohem Niveau. Die Speisen werden durch die



Weine von Mosel, Saar und Ruwer des Weingutes Friedrich-Wilhelm-Gymnasium und der Bischöflichen Weingüter Trier abgerundet. Das Restaurant, mit verschiedenen Räumlichkeiten, als auch die Garten Terrasse bieten Platz für jeweils bis zu 120 Personen, der Balkensaal, geeignet für Feierlichkeiten, Tagungen, Weinproben etc., für circa 80 Personen. In der „Vinothek Tafelfreuden“ haben die Kunden die Möglichkeit die Weine zu verkosten und natürlich auch für zu Hause mitzunehmen. Hausgemachte Delikatessen aus der Sterneküche von Alexander Oos sowie Gourmetfreuden bekannter Qualitätserzeuger werden dort für die Kunden bereit gehalten. Geschenke, Präsentkörbe und Gutscheine für die Weinwirtschaft sind immer eine gute Idee.

Aktuell:
Pffiferling Karte

Weinwirtschaft Friedrich-Wilhelm
Weberbach 75 – D-54290 Trier – Tel.: 0049 651 99 47 48 00
www.weinwirtschaft-fw.de / info@weinwirtschaft-fw.de

Advertorial: www.regie.lu**Le barbecue à l'honneur**

Remise de prix du jeu-concours avec les partenaires Battin et Greenland24.lu

Qui dit été, dit barbecue. Et qui dit barbecue dit Emo, le spécialiste de la viande pour grillades.

C'est dans cet esprit que la saison du barbecue était à l'honneur lors du récent concours organisé par les boucheries Emo – maître boucher. Pour l'occasion, Emo a fait équipe avec la marque de bière locale bien connue et appréciée Battin et le spécialiste du jardin et accessoires Greenland24.lu, une plate-forme Internet fondé sur l'amour des plantes, des fleurs, du travail dans le jardin et de ses accessoires.

Du 6 juin au 1^{er} juillet grand nombre de clients ont participé au jeu-concours. Les cartes de participation disponibles dans les douze points de vente Emo ont du être déposés chez «Emo Groussgaass» ou «Emo City Concorde». Non pas sans récompense directe: chaque participant recevait un pack de bières Battin.

Les lots à gagner étaient de taille: en premier prix un barbecue Weber d'une valeur de 850 euros offert par Greenland24.lu, puis vingt kits barbecue Emo/Battin (quatre packs de bières de la variété Extra, Fruitée, Blanche et



Un concours dédié à la saison des barbecues. Emo – maître boucher et ses partenaires Battin et Greenland24.lu ont récompensé les heureux gagnants. (PHOTO: C.)

Triple, un kit ustensiles Grill, un plateau Emo grill campagnard) et finalement dix bons d'achats Emo d'une valeur de 30 euros.

C'est chez «Emo Groussgaass» et en présence de responsables d'Emo –

maître Boucher qu'a eu lieu récemment la remise des prix. Le premier lot a été gagné par Sandy Bukvic, qui peut profiter dorénavant du magnifique grill Weber et de succulentes grillades. (C.)

Kalt gerührte Konfitüre

Tipps für ein schnelles Gelingen

Wer Konfitüre selbst machen möchte, muss die Früchte nicht immer kochen. Schneller geht es mit einer kalt gerührten Konfitüre.

Dafür werden zum Beispiel 500 Gramm Himbeeren mit der Gabel grob zerdrückt, heißt es in der Zeitschrift „essen & trinken“ (Ausgabe 07/2016). Dann gibt man 500 Gramm Gelierzucker im Verhältnis 1:1 zu den Beeren in eine Küchenmaschine, mischt sie gut und lässt sie eine Stunde stehen. Wer möchte, kann danach für etwas mehr Säure einen Esslöffel Limettensaft und

einen Teelöffel abgeriebene Limettenschale zu der Himbeermischung geben.

Dann wird alles eine halbe Stunde mit dem Schneebesen der Küchenmaschine gerührt und danach sofort in sterilisierte Gläser gefüllt.

Zum Schluss muss die Mischung zwei Stunden offen im Kühlschrank stehen, damit die eingerührte Luft entweichen kann. Einziger Nachteil der gerührten Konfitüre: Sie muss schnell gegessen werden, da sie nur vier Wochen hält. (dpa)



Gelingt schnell: Kalt gerührte Himbeerkonfitüre. (FOTO: SHUTTERSTOCK)



OENOLOGIE

Côtes de Provence, France

Château Miraval

Le vin du monde de la semaine



Depuis la fin des années 2010, le célèbre couple Angelina Jolie – Brad Pitt s'est offert Miraval, cette magnifique propriété provençale située sur le village de Correns.

Bien décidé de continuer à produire un vin de qualité, le couple s'est entouré d'une famille tout aussi connue dans le monde viticole: la famille Perrin, propriétaire du fameux Château de Beaucastel. Ce trio gagnant a ébloui le monde entier. Leur vin rosé, élégant et fin dans sa bouteille très féminine en est le meilleur exemple: en 2013, ce vin s'est vu couronné du titre de meilleur rosé du monde dans le top 100 du Wine Spectator avec une note de 90/100.

vinoteca.lu

14 côte d'Eich - 2229 Luxembourg (place du théâtre)

tél.: 26 68 38 43 - email: info@vinoteca.lu

3000 vins de 33 pays - dégustations - cadeaux



FROMAGE

Région Lombardie

Taleggio Bergamasco DOP

Le fromage italien de la semaine

Le maître affineur a sélectionné en exclusivité pour Vinissimo, ce fromage d'Appellation d'Origine Protégée, issu de lait de vache 100 pour-cent de la région Lombardie.



Le Taleggio Bergamasco DOP est un fromage à pâte molle qui se présente sous la forme d'un cube d'environ deux kilos. Sa croûte est de couleur marron claire à rouge (selon le temps d'affinage) et marquée par les symboles du Taleggio. Il développe des arômes intenses (genre Munster) avec beaucoup de caractère et de finesse à la fois. Il peut se déguster accompagné

d'un grand vin rouge de la région, le Valtellina Sforzato de la maison Plozza ou encore d'un grand vin blanc de Venetie (région voisine), le Capit Croce de la maison Anselmi. Le Taleggio est également utilisé dans de nombreuses préparations culinaires.

LA RÉFÉRENCE EN GRANDS VINS ITALIENS AU LUXEMBOURG

VINISSIMO

ITALIAN GOURMET

1, Bd F.W Raiffeisen
L-2411 LuxembourgTel: +352 525210500
www.vinissimo.lu