



Nyhedsbrev

De mest spiste fisk i Danmark er ...

- Marineret sild
- Rødspætte, skrubbe
- Tun på dåse
- Laks, hellefisk
- Makrel
- Torskerogn
- Torsk

... for voksne og for børn ...

- Makrel i tomat
- Sildepostej
- Makrelsalat
- Tunsalat
- Paneret stegt fisk
- Fiskefrikadeller

Alle med lavt indhold af kviksølv.

Fisk og skaldyr, som er velegnede til rødvin ...

- Havkat
- Helleflynder
- Laks
- Havtaske
- Multe
- Sværdfisk
- Tun
- Grillet hummer, makrel og blæksprutte.
- Stegt ål

Er danskerne til kvalitet?

En ny undersøgelse har heldigvis vist, at vi danskere ikke er til hurtige færdigretter, ligesom amerikanerne og englænderne er det. Selvom næsten alle klager over at have for lidt tid i døgnet, skal vi selv lave vores mad, når der er hygge på programmet.

Det virker som om vi er begyndt at lægge større vægt på kvaliteten af råvarerne, og jeg ser klare tegn på, at de handlende vil have kvalitet, hvad enten det drejer sig om vin, brød, kød eller fisk. Det kan smages, når man bruger bedre råvarer!

Det at være vinhandler, bager eller fiskehandler, er et håndværk, og de gode er stolte af det. De kan noget supermarkederne ikke kan, nemlig rådgive folk. Supermarkederne er

dygtige indkøbere, men forstand på råvarer har de fleste ikke. En god vinhandler eller fiskehandler kan sætte sig i kundens sted og give dem de rigtige råd også med hensyn til at gøre hverdagen lettere.

Fællesnævneren for alle råvarer er, at de fleste kunder ønsker at komme så tæt på produktet som muligt. Ved vine er det de flestes drøm, at komme til at stå i vinmarken, med et glas af bondens vin, alt imens solen varmer ens ansigt.

Du skal kunne føle, at du drikker vinen sammen med producenten. Det er en stor del af grundlaget for Vinum Bonum – nærhed, troværdighed og selvfølgelig kvalitet.

Da mange synes, det er svært



Sommeren nærmer sig og er der noget bedre end gode kvalitetsprodukter fra havet?

at vurdere kvaliteten på råvarer selv, er fortrolighed og vejledning vigtig for de fleste kunder – et aspekt som "håndværkeren", i modsætning til mange supermarkeder kan tilbyde i relation til gode råvarer.

Ja, danskerne er til bedre kvalitet. Bliv ved med det!

Er der gået fisk i vinen?

Indtil for kort tid siden var Danmark ikke et vinproducerende land, og jeg ser os heller ikke som et vinland, ligesom Tyskland er det. Derfor har vi heller ikke nogle lokaliteter med hensyn til, hvilken vin vi burde drikke. Vi sidder med hele verden for vore fødder og kan vælge den mest opti-

male vin til fisken.

Fisk kræver at blive ledsaget af syre – jo federe fisk, jo mere syre. Dette udelukker de fleste rødvine, og hvis du endelig skal drikke en, så skal den være med så lidt fad som muligt.

Indenfor hvidvine, er de druer med størst anvendelses mulig-

heder Riesling, Weissburgunder og Chardonnay. De passer til næsten alle fisk, der enten er bagt, dampet eller kogt. Har tilberedningsformen været af anden karakter for eksempel grillet eller pandestegt, så skal vinen være fadlagret.

God jagt!

Det rigtige fiskevalg



Muslinger er sødlige i smagen, så pas på!

Fisk fra Middelhavet samt Atlanterhavet er i regel mere smagsintensive og giver rødvinen en passende modvægt i sin smag.

Fisk som tilberedes hele, vil bevare mere smag, kraft og saft og dermed også være mere velegnede til rødvin.

Der hvor du skal passe på, er ved skaldyr og retter med muslinger, da de er "sødlige" i smagen. Denne sødme virker "forstyrrende" på rødvinen og giver et dårligt smagsbillede.

Selvfølgelig er der undtagelser, og det er grillet hummer og grillede Scampis (store rejer, der ofte ses i de varmere lande).

En kombination som aldrig passer sammen er Sushi (rå fisk) og rødvin. Her skal du hellere prøve en Rieslingvin.

Rødvinen skal serveres kølig (15-17C), så frugtaromaerne træder mere frem og giver vinen den friskhed, man søger til en fiskeret.

Lige gyldigt om du vil servere

en salat med alt-godt-fra-havet, eller om det er en fiske-suppe med masser af krydderier, så har de tyske vine alt, hvad en fiskeelsker kan ønske sig – rød eller hvid!

Danmark, en stor spisekultur?

Lugten af god mad, betyder harmoni i hjemmet. Det er varme, glæde og erotik.

Hvad er det der gør et land til en stor spisekultur?

Det er adgangen til gode kvalitetsråvarer, og den har Danmark igennem landbruget samt vores stolte fiskeritraditioner.

Desværre virker det som om vi har forudsætningerne, men at vi ikke formår at udnytte dem. De gode og fine råvarer

er også mere skrøbelige, og det har vi prøvet at lave om på, men det er gået ud over kvaliteten. Teknologiske fremskridt, hvad enten den hedder sprøjtning, nedfrysning eller gensplejsning, har indhentet os, og det har kostet velsmag.

Der, hvor vi mennesker ikke har formået at ødelægge smagen helt endnu, er hos vildtet, lammene og fiskene. Desvær-

re er det på vej, hvis vi for eksempel ser på de færøiske og skotske fiskefarme.

Laksens ry har gennemgået en turbulent tilværelse. For 100 år siden var den almindelig husmandskost, for 20 til 30 år siden var det en luksusspise og i dag, kan de købes til meget rimelige penge.

Nej, ikke hvis vi ser på Frankrig eller selv Tyskland.

Hvad er god vinkvalitet?

For det meste er det meget subjektivt. En vin falder i din smag ellers gør den ikke. Vin-dommere prøver at være neutrale i deres bedømmelser, men alle har deres yndlings druesort. Skribenterne prøver at give kommentarer ud fra det pågældende lands vinlov så udsagnene kan efterprøves af andre. Man går f.eks. ind og

ser på om vinen er typisk i smagen for den anførte drue og om den er repræsentativ for den pågældende region.

I Tyskland går man ind og vurderer vinen ud fra dens kvalitetsniveau. Derimod skelner man ikke til på hvilken mark vinen har groet. Man laver en blindsmagning og giver medaljer der ud fra

Der findes på verdensbasis et hav af medaljer, men i Tyskland er det staten der styrer hvem der er berettiget.

Altså, brug medaljer og presseomtale som en ledetråd, men brug din egen smag som dommer.

Find din yndlings druesort og gå efter den.



I Bad Dürkheim i Pfalz står verdens største vinfad på 1.700.000 liter og bruges som restaurant.