RENDEZVOUS

JUNI 1998

«Casa Olearia Taggiasca» in Taggia

Höchster Ruhm für ligurisches Olivenöl

Der französische Meisterkoch Alain Ducasse entschied sich für «Terre Bormane» aus Taggia

Der gute Ruf, den das Olivenöl aus Ligurien weltweit genießt, wurde jetzt von einem unangefochtenen Experten exzellenter Kochkunst erneut bekräftigt: Alain Ducasse, der zur Zeit als bester Koch der Welt gilt, wählte das Extra Vergine «Terre Bormane» aus Taggia für seine prämierten Restaurants in Monte-Carlo und Paris.

Nähe von Taggia in der Region «Prati e Pescine» nieder - kein Zufall! Hier, in den Hainen um den alten Ort, schlug vor über 800 Jahren die Geburtsstunde der kleinen, schwarz-violetten, ligurischen Taggiasca-Olive, die seither zwischen

Eine kleine, aber feine ligurische Olivenöl-Firma hat das ganz und gar Erstaunliche geschafft: Gerade mal zwei Jahre nach Gründung werden ihre Produkte in einigen der renommiertesten Feinschmecker-Restaurants der Welt verwendet. «Wir haben hoch gesetzt und gewonnen», freut sich Dr. Marco Bonaldo (33). Der rührige Mitbegründer und Vizepräsident der Azienda «Casa Olearia Taggiasca» erkannte die Zeichen der Zeit: Für den verwöhnten Gaumen nur das Allerbeste, denn «hohe Qualität kann sich auch heute noch in dieser Branche behaupten».

Ihren wohl größen Erfolg hat die junge, expandierende Firma erst vor kurzem errungen: Alain Ducasse (42), weltweit einziger Sechs-Sterne-Meisterkoch (jeweils drei Michelin-Sterne für seine Restaurants in Monte-Carlo und Paris), entschied sich für das Extra Vergine «Terre Bormane» der «azienda». Der Flirt war kurz und endete mit einem beidseitigen, definitiven «Ja». Seither steht das Öl auch auf den Tischen des «-l'Alain Ducasse» und des «Il Cortile» in Paris, des «Louis XV» in Monte-Carlo und des «Le Bastide de Moustiers» in

der Provence.

Eine «perfekte Hochzeit» nennt Bonaldo die fruchtbare Verbindung, Krönung im harten Wettstreit auf einem heiß umkämpften Markt. Die «azienda», offizieller Lieferant unter anderen der bekannten «Relais & Chateaux»-Hotels, verkauft nicht nur kaltgepreßtes Olivenöl unterschiedlicher Geschmacksrichtungen. Auch 15 weitere Produkte der Marke «Terre Bormane», von Olivenpaste über eingelegte getrocknete Tomaten, Senf und Balsamico bis zu Pasta und Reis tauchen in inzwischen über 400 ex-



Der französische Meisterkoch Alain Ducasse (links) und Marco Bonaldo, Vizepräsident der «Casa Olearia Taggiasca», präsentieren die Produktlinie «Terre Bormane». Foto: Marcel Loli.

«Überlieferte Tradition und das Wissen unserer Vorfahren sind uns sehr wichtig», bekennt Bonaldo. Deshalb habe man sich auch für den alten ligurischen Wasser- und Waldgott Bormanus als Namensspender entschieden. Der wacht nun mit Wohlgefallen über die ambitionierte Firma - wie sonst wäre deren anhaltender Erfolg zu erklären?

Im stimmungsvollen Verkaufsraum in Taggia werden alle Produkte übersichtSavona und Ventimiglia angebaut wird. Benediktinermönche legten damals die ersten mit Feldsteinen abgemauerten Terrassen an, um die Erde festzuhalten, und züchteten diese besonders ölreiche Frucht, die «Casa Olearia Taggiasca» ausschließlich für ihre Spitzenöle verwendet. Über 200.000 Liter werden jährlich produziert, und weil es keinen aufgeblähten Verwaltungsapparat gibt - das gesamte Team besteht aus nur neun Mit-

JUNI 1998

KULINARISCH

Die Liebe zur Provence geht durch den Magen...

«Restaurant Pastorel» in St. Raphaël: Die Küche des Midi

Im Herzen von Saint-Raphaël existiert seit 1922 das Restaurant Pastorel - und seither befindet es sich ununterbrochen in Familienbesitz. Heute steht der Enkel der Gründer, Charles Floccia, am Herd und wird dabei nicht nur von seiner charmanten Gattin Nina, sondern auch von effizienten Mitarbeitern in Küche und Saal assistiert. Hier wird in wöchentlich wechselnden Menüs die provenzalische Tradition gepflegt; Hauptzutaten sind selbstverständlich die frischen saisonalen Angebote des Markts, Olivenöl und Kräuter.

Der Gast genießt die Erzeugnisse der Provence in einem der drei gemütlichen Gasträume oder im besonders angenehmen Patio - im Schatten von wildem Wein und Efeu.

Die mit viel Sorgfalt zubereiteten und zuvorkommend freundlich servierten Gerichte sparen weder an Geschmack noch an Menge. Leider nur zu selten findet man noch ein so ausgewogenes Verhältnis von Preis und Leistung in so angenehmem Ambiente. Besonders



hervorzuheben sind die in Olivenöl und Basilikum marinierten Sardinenfilets, der Auberginenkaviar und die Geflügelleber-Croustade mit Zwiebel-Konfit. Unter den Hauptspeisen ist die mit Safran gewürzte Bourride besonders zu empfehlen. Wer lieber Fleisch mag, kommt ebenfalls auf seine Kosten: Kaninchen mit Rosmarin gefüllt oder Hähnchenkeule mit frischen Steinpilzen haben noch keinen Gourmet enttäuscht. Der krönende Abschluß eines solchen Essens muß natürlich ein frisches Dessert sein, wie zum Beispiel das geeiste Williamsbirnen-Soufflé oder im Sommer die frischen Feigen mit englischer Creme.

Aber Charles Floccia wäre kein echter provenzalischer Koch, wenn es nicht jeden Freitag seine enorme

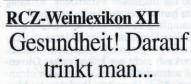
Aïoli gäbe. Für 150 Francs inklusive Dessert serviert er eine Riesenplatte mit Gemüsen, Muscheln und Schalentieren bis hin zu den Langustinos. Die berühmte Sauce aus frischen Eiern, Olivenöl und viel Knoblauch wird traditionsgerecht in großen Steinmörsern serviert.

Lassen Sie sich bei einem solchen Mahl von einem der hervorragend ausgewählten Weine der umfassenden Karte begleiten und Sie werden bestätigt finden, daß die Liebe zur Provence immer noch durch den Magen geht!

H. U. Pohl

Restaurant Pastorel, 54 rue de la Liberté, 83700 Saint-Raphaël. Tel. 04 94 95 02 36 Geschlossen Sonntag abends und montags, sowie mittags im August.

Marktmenü 160 Francs, großes provenzalisches Menü 195 Francs.



Ein Weinlexikon für Weinkenner und solche die es werden möchten - kompetent, lustig und lustvoll geschrieben.

Roussanne - Rebsorte. Bestandteil des

