

Herrn
H. Haubensak
Rebbau und Weinkellerei
Rorschacherstrasse 22
9450 Altstätten

St. Gallen, 10. Oktober 2003

Testprodukt Traubenkernoel

Sehr geehrter Herr Haubensak,

gerne habe ich Ihr Produkt Traubenkernoel in praktischen Anwendungen ausgetestet.

Bereich kalte Küche:

-Sehr delikat zum beträufeln von Fleisch-, Wild-, und Gemüsecarpaccio
ebenfalls für Salmcarpaccio geeignet, da der rohe Salm selbst ein "Nussaroma" aufweist.
für rohe Meerfischsorten weniger empfehlenswert, da das Nussaroma des Oels auf das
rohe geschmacksdezente Fischfleisch zu penetrant wirkt.

-In Zusammenhang mit einem hochwertigen Himbeer oder Brombeeressig und Honig auch
für spezielle Salate geeignet, so z. B. zu allen Zichorienarten oder Feldsalat (Nüssli)

Bereich warme Küche:

-Gute Hitzebeständigkeit, sollte aber trotzdem nicht überhitzt werden, sonst verliert es rasch
an Geschmack. Nur für kurzgebratene kleine Geflügel und Fleischstücke anwenden, nicht
über 180° C. erhitzen.

So z.B. -Pouletbrüstchen mit Trauben / Gebratene Wachteln / Rehschnitzel / Tauben-
brüstchen, Fasanenbrüstchen. Bei Rebhühnerbrüstchen nicht anwenden, das Rebhuhn
übertönt jeglichen Geschmack da Rebhuhn selbst zu penetrant riecht/schmeckt.

-Gerne werde ich Ihr Traubenkernoel auch in meine St.Galler-Culinarium Rezepturen ein-
bauen und so dafür Werbung betreiben.

Für meine Testaufwendungen erlaube ich mir Ihnen eine Gebür von Sfr. 100.-- zu
verrechnen, welche Sie bitte mit dem beiliegenden EZ an GastroSt.Gallen überweisen
wollen.

Mit freundlichen Grüßen

Ostschweizer Gastronomiefachschule

Kurt Hanselmann 
Eidg. dipl. Küchenchef / Ausbildungsleiter