



Familia
Ventura-Wigger

Paella - Geschenkbox

limitierte Auflage
hergestellt von kleinen Familienunternehmen...

auch als Fleisch- oder
vegetarische Paella möglich

Wir vermissen Euch, liebe Freunde, verehrte Kunden!

In den vergangenen Monaten ist es bei uns ruhig geworden - die „Räder unserer kleinen Reiseunternehmung stehen fast still.“ Wie in vielen Branchen, so ist auch bei uns die Zukunft ungewiss. Was wird kommen?

Wann sind Reisen endlich wieder möglich?

*Dank der großen **Solidarität** unserer Kunden schauen wir mit Zuversicht nach vorne.*

Doch bis wir wieder durchstarten können, wollen wir die Hände nicht in den Schoß legen – wir können nicht anders.

Daher wollen wir Ihnen, verehrte Kunden, liebe Freunde „Spanien nach Hause“ bringen. Wie? Na, ganz einfach und zwar auf kulinarische Art und Weise!

Die Idee: Wir unterstützen befreundete Familienunternehmen (und eine Kooperative) aus Spanien, deren landwirtschaftlichen Produkte wir schon seit vielen Jahren kennen und schätzen. Da es sich dabei u.a. um einen Reisproduzenten und einen Olivenölhersteller handelt,

*war die Idee einer qualitativ hochwertigen **Paella-Geschenkbox** (alle Zutaten und Produzenten finden Sie im weiteren Verlauf der Broschüre) schnell geboren.*

*Während wir uns vor Ort um das Organisatorische kümmern, wird unser Freund Conrad Bölicke und sein Team von **artefakt** die Geschenkbox in Deutschland verpacken und verschicken.*

Vielleicht bewegen wir keine "Welten", aber gerne fördern wir das europäische Miteinander im Kleinen.



Kurz gesagt:

Mit diesem kulinarischen Paket wollen wir Ihnen uns bekannte, kleine Familienunternehmen unterstützen, die mit viel Leidenschaft und Hingabe für Ihre Produkte stehen.

*Liebe Grüße aus Spanien
Luca, Verónica und Ralf*

UNSERE PAELLA-GESCHENKBOX IM WERT VON 46 €

Inhalt

- 250 g. Reis "Bomba", vakuumverpackt
- Paella-Gewürzmischung
- Paella-Pfanne, emailliert, Ø 30 cm,
für Herdplatten, Induktion, Backofen
- Oliven in Salzlake, 220 g.,
Sorte: Arbequina
- 500ml Olivenöl extra nativ
Sorte: Arbequina
- 750ml Wein, rosé, Mas Donis
- 2 Rezeptvorschläge (Fleisch und
Meeresfrüchte)





FAMILIA RAFELET

Als wir vor vielen Jahren für eine "Die Zeit-Genussreise" einen kleinen Reisproduzenten gesucht haben, sind wir auf die Familie Rafelet gestoßen. Mitten im Ebrodelta betreiben Teresa und Ihr Bruder Rafael, die beiden Besitzer, mit viel Hingabe und Engagement Ihre kleine und in Spanien einzigartige Holzreismühle.

Auch heutzutage ist noch alles Handarbeit. Wenn die Mühle anfängt zu rattern und zu quietschen, dann wird's laut in der kleinen Halle. Jeder einzelne Produktionsschritt braucht viel Zeit, doch davon scheint es in der Mühle genügend zu geben. Und wichtig ist ja, was am Ende dabei herauskommt und das ist Reis der Extraklasse!

Im Nebenraum wird das „Gold des Deltas“ dann vakuumverpackt und zum kleinen Verkaufsraum gebracht. „Arroz Bomba“, „Arroz Marisma“ oder auch „Arroz integral“ – spätestens hier stellt der Käufer fest: Reis ist nicht gleich Reis. Und so gibt es - je nach Reisgericht - verschiedene Reissorten, die zu empfehlen sind.

*Produkte von bzw. über Rafelet
250 g. Reis der Marke "Bomba",
vakuumverpackt, für Paella*

*Paella-Pfanne aus emailliertem
Stahl, Ø 30 cm*

*Paella-Gewürzmischung von
Alberta (verd' Oli) aus Tortosa*

FAMILIA MALLAFRÉ

Vor über 10 Jahren lernten wir die Familie Mallafré kennen – ein gemeinsamer Freund aus Deutschland „führte“ uns zusammen. Die kleine Olivenölmühle, die von Josep Maria Mallafré betrieben wird, ist der ganze Stolz der Familie. Jeweils von Oktober bis Januar werden hier besondere Olivenöle hergestellt. Als vor einigen Jahren Adrian mit seinem Wissen und Know-How im Familienbetrieb der Mallafrés hinzukam, wurden aus den guten Olivenölen hervorragende Öle. Fruchtig und mild pfeffrig - so schmecken die Olivenöle "nativ extra" (Sorte: Arbequina), die in Deutschland exklusiv von artefakt vertrieben werden.

Die „gute Seele“ des Familienunternehmens ist und bleibt aber Josefina Mallafré – die über 80-jährige rüstige Dame schaut täglich nebenan in Ihrer Mühle vorbei. Ein Schwätzchen im kleinen Verkaufsraum oder eine Unterhaltung mit den Bauern, die die Oliven bringen – Josefina ist immer "mittendrin".

Neben den Ölen stehen die in Salzlake eingelegten Oliven der Familie ganz hoch im Kurs. Dabei unterscheiden sich die Arbequina-Oliven sehr deutlich von denen, die in deutschen Supermärkten zu finden sind: klein, mit Kern und geschmacksintensiv!



Produkte von Mallafré

500ml Olivenöl nativ extra der Sorte Arbequina (eher mild, wenig pfeffrig)

*kleines Glas (220g) mit Arbequina-
Oliven*



COOPERATIVE CAPÇANES

Hier wird die kooperative Gemeinschaft gelebt! Im kleinen Dorf Capçanes – gut 150 Kilometer südwestlich von Barcelona gelegen – leben die meisten Menschen von dem, was Ihnen die Erde schenkt:

Weintrauben und Oliven. Als in den 1930er Jahren die Mechanisierung der Landwirtschaft dafür sorgte, dass sich viele kleine Landwirte in Kooperativen zusammenschlossen, konnte in Capçanes kaum jemand ahnen, dass bis heute das

gemeinschaftliche Wirken höchst erfolgreich sein wird. Zwar gab es auch in Capçanes Höhen und Tiefen, aber die Gemeinschaft mit ihren 65 Mitgliedern gibt es noch immer und steht heute für erstklassige Weine, die weltweit nachgefragt werden.

Mit dazu beigetragen hat Jürgen Wagner, den wir vor über 10 Jahren in „seiner“ Kooperative kennenlernten. Der gebürtige Deutsche ist Önologe, hat viel zur Entwicklung der Weine beigetragen und kümmert sich heutzutage vor allem um den weltweiten Verkauf.



*Produkt von Capçanes
750ml Flasche Mas Donis,
fruchtiger und sehr frischer
Roséwein - Garnacha (80%),
Syrah (10%) und Merlot (10%)*



Und so bestellen Sie:

- Bitte schicken Sie uns eine Mail an info@kalonien.de und bestätigen Sie kurz, dass Sie gerne die Paella - Geschenkbox bestellen wollen.

Wichtig: Bitte Ihre Adresse mit angeben!

- Nach Eingang Ihrer Mail erhalten Sie von uns eine schriftliche Bestätigung, außerdem unsere Kontonummer zwecks Überweisung (Kosten 46 € inkl. Versand).

- Bestellungen sind ab sofort bis Mitte Dezember möglich.

P.S. Der Versand außerhalb Deutschlands ist etwas teurer. Sprechen Sie uns an!