

Wenn Ihnen unser Lokaltblatt gefällt,  
dann nehmen Sie es gerne mit nach Hause!

Besuchen Sie uns auch im Online-Shop:  
[www.braasch.sh](http://www.braasch.sh)

# LOKALBLATT

VON BRAASCH

NEUIGKEITEN AUS DEM WEIN- & RUMHAUS BRAASCH · JUNI 2010

## Herzlich willkommen auf ein Glas!

Wählen Sie was Ihnen gefällt aus dieser „Schoppen-Hitliste“, den Lieblingsweinen unserer verehrten Kundschaft, und zwar ganz einfach nach dem Biergarten-Prinzip: Am Ladentresen bestellen und mitnehmen. Wenn wir Ihnen bei der Auswahl behilflich sein dürfen – fragen Sie uns einfach!

## Die Weißen & Sekt & Champagner

**2009er Unser Weißer**  
Braasch's Hausschoppen  
spritzig, leicht, trocken .... 0,2 l..... EUR 3,00

**2009er Geisenheimer Fuchsberg**  
Riesling Kabinett, trocken –  
rassig ..... 0,2 l..... EUR 3,50

**2009er Geisenheimer Kläuserweg**  
Riesling Kabinett, halbtrocken –  
leichte Süße ..... 0,2 l..... EUR 3,50

**2009er Casteller Bausch**  
trocken – unsere fruchtige Perle  
aus Franken ..... 0,2 l..... EUR 3,50

**2009er Dirmsteiner Herrgottsacker**  
Weißburgunder QbA –  
trocken & fruchtig..... 0,2 l..... EUR 3,50

**2009er Unser Grauer Burgunder**  
Grauer Burgunder,  
trocken, Mosel ..... 0,2 l..... EUR 3,80

**2008er Quinta da Alorna**  
Ribateja Portugal –  
trocken & frisch..... 0,2 l..... EUR 3,80

**2008er Lugana S. Benedetto**  
trocken – frischer Trebbiano  
vom Gardasee ..... 0,2 l..... EUR 4,00

**2009er Unser Kerner**  
Kerner, mild, Mosel –  
elegante Süße ..... 0,2 l..... EUR 3,50

**Weinschorle**  
..... 0,2 l..... EUR 2,50

**Weinhaus Braasch Riesling Sekt**  
trocken, spritzig  
aus dem Rheingau ..... 0,1 l..... EUR 3,00

**Frizzante Valentin Weiß & Rosé**  
unser „Prosecco“ aus Franken  
Piccolo ..... 0,2 l..... EUR 4,50  
Flasche ..... 0,75 l..... EUR 13,00

**Champagne Philippe Guidon**  
unser Haus-Champagner,  
feinperlig, trocken  
Flasche 0,375 l ..... EUR 20,00  
Flasche 0,75 l ..... EUR 34,00

## Bier

Das gibts bei uns auch:  
**Flensburger Pilsener**  
Flasche, 0,33 l..... EUR 2,20

## Oder einfach Rosé ...

**2009er Maître Olivier Rosé**  
Frankreich – trocken & fruchtig  
0,2 l, EUR 3,00

**2009er Cabernet Sauvignon Rosé**  
Frankreich, Loire, trocken, intensiv  
0,2 l, EUR 4,00

## Die Roten

**2009er Unser Roter**  
Braasch's Roter Hausschoppen  
trocken & fruchtig ..... 0,2 l..... EUR 3,50

**2008er Vin de Pays de Vaucluse**  
Frankreich trocken – unser bester  
Landrotwein ..... 0,2 l..... EUR 3,00

**2008er Cotes du Rhone**  
Bois D'Esco AC, Frankreich –  
trocken, gehaltvoll ..... 0,2 l..... EUR 3,50

**2006er Flonheimer Bingerberg**  
Dornfelder, Rheinhessen –  
trocken, feine Frucht ..... 0,2 l..... EUR 3,50

**2008er Schwaigerner Grafenberg**  
Trollinger halbtrocken, Württemberg –  
leicht & fruchtig ..... 0,2 l..... EUR 3,50

**2008er Flonheimer Bingerberg**  
Regent, Rheinhessen –  
mild, feine Süße ..... 0,2 l..... EUR 3,50

**2008er Bardolino Classico D.O.C.**  
trocken – ein echter Klassiker  
vom Gardasee! ..... 0,2 l..... EUR 4,00

**2008er Chateau Fontblanche**  
Bordeaux A.C. – kraftvoll,  
fruchtig, trocken..... 0,2 l..... EUR 4,50

## Herbst-Weinprobe

Den Termin sollten Sie sich unbedingt schon  
einmal vormerken! Immer im Herbst laden  
wir traditionell alle Weinfreunde und dieje-  
nigen, die es werden wollen herzlich ein, zur  
großen Herbst-Weinprobe im Weinlager in  
der Westerallee. Probieren Sie Klassiker und  
Neuheiten aus einer Auswahl von ca. 100  
Weinen. Nach Lust und Laune, kostenlos und  
unverbindlich!

Donnerstag, 30. September, 15-22 Uhr  
Freitag, 01. Oktober, 15-22 Uhr  
Samstag, 02. Oktober, 10-18 Uhr  
Sonntag, 03. Oktober, 13-18 Uhr

Weinlager von Braasch · Westerallee 159  
24941 Flensburg



Bald  
ist es wieder  
soweit ...



## Herzlich willkommen zur Flensburger Hofkultur

Erleben Sie Bernd Regenauer bei uns im Hof!

Zeitkritisches und Zeitloses, dazu Neuigkeiten und Klassiker vom "Metzgerei Boggnsagg"-Erfinder, "Scheibenwischer"-Texter und Träger des Deutschen Kabarettpreises. Regenauers Stärke ist das radikale Aufblasen realer Situationen, bis sie über ihre Verformung durch den Heiße-Luft-Druck im Wahnsinn platzen. „Am schönsten immer wieder: die kleinen Szenen, ausgefeilt bis ins Kleinste und zum Brüllen komisch. Regenauer ist nun mal ein begnadeter Mime, der mit Sprache, Mimik und Gestik allein ein ganzes Ensemble ersetzen kann...“ schreibt das Main-Echo. Die Süddeutsche Zeitung meint: „In das Werkverzeichnis der großen Gedanken kann sich der fränkisch-oberbayerische Kabarettist recht guten Gewissens eintragen... Regenauer ist ein scharfer Beobachter. Er hat den Deutschen Kabarettpreis vollauf verdient.“

Mittwoch, 28. Juli 2010, 20:30 Uhr  
Eintritt: VVK 18,- EUR (zzgl. VVK-Gebühr), AK 21,- (50 % Ermäßigung für Schüler, Studenten und Sozialpassinhaber). Bei Regen in der Phänomena!  
Karten beim Kulturbüro oder unter [www.hofkultur.flensburg.de](http://www.hofkultur.flensburg.de)

## Unser Veranstaltungstipp

Reizvoller Ramsch und Raritäten,  
Kunst, Kitsch und Klönschnack...

### TINNEFF & TÜDDELKRAM

Der berühmte Flohmarkt in der Roten Straße –  
noch schöner als im letzten Jahr!

Samstag · 3. Juli · 10 - 16 Uhr

**ROTE STRASSE**  
[www.rotestrasse.com](http://www.rotestrasse.com)

## VOM MARGARETHENHOF RUM IN DIE ROTE STRASSE

Lassen Sie sich RUM- meile. Endstation ist die führen: von Stadtführerin Anne Lössl durch die süd- liche Altstadt entlang der neuen Rum- und Zucker- und Rum-Manufaktur von Braasch in der Roten Straße – mit Besichtigung und goldener Kostprobe.

Jeden Donnerstag im Juni 2010 · 16 Uhr  
Treff: Margarethenhof · 7,50 EUR

Karten bekommen Sie direkt bei der Stadtführerin oder bei Braasch in der Roten Straße! Für Gruppen jederzeit auf Anfrage, auch auf dänisch und englisch.

## Probieren Sie aus eigener Herstellung:

**Braasch Rum**  
nach altem Flensburger  
Chef-Rezept  
4cl ..... EUR 2,50

**Braasch Vanille Rum**  
mit echter Natur-Vanille  
4 cl ..... EUR 2,50

**Braasch Rum 54**  
mit 54% ein wenig kräftiger,  
4 cl ..... EUR 3,00

**Braasch Grappa**  
mit feiner Chardonnay-Note  
4 cl ..... EUR 2,50



## Jeden Freitag: Richtig günstig einkaufen!

Lagerverkauf von 15 - 19 Uhr  
mit 25% Rabatt  
auf Originalkartons  
ab 6 Flaschen einer Sorte!

**WEINLAGER**  
VON BRAASCH

Westerallee 159 · Fruchthof Hansen (CITTI-Kreuzung)

## Self Service!

Ihre Bestellung nehmen wir gerne am Ladentresen entgegen.

## Flasche auf!

Wir öffnen Ihnen auch ganze Flaschen außerhalb des Angebotes auf unserer Karte. Weiße Weine werden fix mit Chrashed Ice gekühlt, (Dauer ca. 10. Min.) Wir berechnen dann den Flaschenpreis zzgl. 5,- EUR.



Auf der nächsten Seite finden Sie unsere Kaffee-Spezialitäten, Tee, Schokolade und die alkoholfreien Getränke ....



# Kaffee- & Teespezialitäten

- Espresso**  
klein, schnell und stark! ..... EUR 1,50
- Espresso doppio**  
der doppelte Italiener ..... EUR 2,50
- Espresso Macchiato**  
mit einem Schuss  
Milchschaum ..... EUR 1,75
- Espresso Corretto**  
mit einem Schuss  
Grappa oder Rum ..... EUR 2,50
- Kaffee**  
Braasch's Hausmischung –  
immer frisch im Bodum-  
Kännchen aufgebrüht ..... EUR 2,30
- Cappuccino**  
mit frischer Vollmilch,  
wie sonst? ..... EUR 2,30
- Latte Macchiato**  
in drei Schichten ..... EUR 2,30
- Milchkaffee**  
in der großen Tasse ..... EUR 2,50

- Kaffee Braasch**  
Cappuccino mit Braasch Rum .... EUR 3,90
- Cappuccino à l'Orange**  
Cappuccino mit Orangenlikör ..... EUR 3,90
- Pott Tee**  
Darjeeling oder  
Pfefferminze ..... EUR 2,30
- Pott Tee mit Rum**  
Darjeeling mit  
4 cl Braasch Rum ..... EUR 3,90

**Braasch's Grog**  
natürlich mit Braasch  
Rum (4cl) ... EUR 3,50  
... und wer es mag, süßt mit  
karibischem Roh-Rohrzucker nach!



## Schokolade

- Heiße Schokolade**  
mit cremigem Milchschaum ..... EUR 2,30
- Marocchino**  
kräftige heiße Schokolade  
mit einem Espresso ..... EUR 2,90
- Heiße Schokolade à l'Orange**  
mit Milchschaum und  
Orangen Likör ..... EUR 3,90
- Lumumba**  
kräftige heiße Schokolade  
mit Braasch Rum ..... EUR 3,90

## Alkoholfreies

- Säfte**  
Apfel oder Orange ..... 0,2 l ..... EUR 2,00  
Schorle ..... 0,2 l ..... EUR 2,00
- Mineralwasser**  
Glas ..... 0,2 l ..... EUR 1,80  
Flasche ..... 0,75 l ..... EUR 4,00
- Französische Limonade**  
Zitrone, Orange, Grenadine  
oder Grapefruit ..... 0,33 l ..... EUR 2,50
- Cola**  
oder Cola light ..... 0,2 l ..... EUR 1,80

## Große Praline mit orig. Braasch-Rum

**Für den Teig:** 75g weiche Butter, 85g Feinmehl, 2 leicht verquirlte frische Eier, 150g Weizenmehl, 1/2 Pck. Trockenbackhefe, 1/2 TL Backpulver, 3-4 EL Kakaopulver, 50g geriebene Mandeln, Milch · **Für die Füllung:** 400g Zartbitterschokolade (am Besten mit mindestens 75% z.B. von Lauensteiner), 150g Butter, 400g Schlagsahne, 75g Löffel-Biskuit (zerbröseln), 60 ml (Braasch-)Rum · **Für die Dekoration:** 16 Physalis (Kapstachelbeeren), 50g Schokolade, 50g weiße Schokolade, Ein paar Braasch-Rum-Pralinen zum Dekorieren

Für die Trüffelmasse 400g Schokolade in Stücke brechen. Die Sahne mit der Butter aufkochen, vom Herd ziehen. Den Herd auf kleinste Flamme stellen. Die Schokoladenstücke vorsichtig unter Rühren darin schmelzen, etwas auskühlen lassen.

Danach die Masse mit dem Handrührgerät (oder dem Schneebesen der Küchenmaschine) 10 Min. zu einer geschmeidigen Creme verrühren und danach etwas abkühlen lassen und dann in den Kühlschrank stellen.

Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen, die Seiten einfetten. Den Ofen auf 180°C vorheizen.

Für den Teig 75g der Butter und Zucker mit dem Handrührgerät verrühren, dann die Eier unterrühren. Mehl, Backpulver, Hefe und Kakao dazugeben und unterrühren und die Mandeln einarbeiten. Da der Teig sehr zäh ist, Milch dazugeben, bis er sich gut rühren lässt.

Den Teig in die Springform füllen und möglichst gleichmäßig verteilen. Ca. 20 Minuten backen. Den Tortenboden etwas ruhen lassen, dann zum auskühlen auf ein Kuchengitter stellen.

Die Schokoladenmasse nach einer Stunde aus dem Kühlschrank nehmen und erneut 10-15 Minuten aufschlagen, bis die Masse fester wird. Eine weitere Stunde kalt stellen. Währenddessen den Tortenboden aus der Springform nehmen und das Backpapier



entfernen. Danach den Boden zurück in die Form setzen oder einen Tortenring darum legen.

Die Schokoladenmasse erneut gut aufschlagen und ganz langsam den Rum hineingießen. Weiter rühren und dabei vorsichtig den zerbröselten Löffelbiskuit und wieder gut verrühren.

Die feste Masse dick auf den Tortenboden geben und glatt streichen. Den Kuchen in den Kühlschrank stellen.

Zum Dekorieren die restliche Schokolade über dem Wasserbad schmelzen und die Physalis in die Schokolade tauchen. Kurz auf einem Backpapier erstarren lassen.

Währenddessen die weiße Schokolade grob raspeln und über die Torte geben. Zu guter letzt die Torte mit den Physalis verzieren.

Mindestens 7 Stunden, am besten über Nacht, kalt stellen.



Jede Woche gibt es jetzt **Braasch's Weintipp** in der Moin Moin zu lesen.

Jedes Mal stellt Walter Braasch Ihnen dort eine Köstlichkeit aus unserem Sortiment vor. Informativ und unterhaltsam und immer mit einem Augenzwinkern!

Wenn Sie den Tipp der letzten Woche noch nicht kennen, hier ist er:



*Einfach lecker ...!*



### Braasch's Weintipp der Woche

## Unser Kerner in der Flasche?



„Sie können doch den berühmten Moderator nicht einfach einkorken, Herr Braasch ...!“

Das ist ja auch nicht Johannes B., sondern die Traubensorte heißt Kerner! Schmecken tut er aber wie sein berühmter Namensvetter: Sympathisch, ein bisschen lieblich und mit ganz zarten Tönen von roter Johannis-B-eere. Und aussehen tut er auch gut: rechts und links auf dem Etikett sieht man die glitzernde Förde ... Unser Kerner ist gewissermaßen der kleine

süße Bruder unseres weißen Hausschoppens und hat schnell viele Freunde gefunden. Das schöne ist: man kann ihn auch prima so trinken, gut gekühlt, abends auf der Terrasse oder auf dem Balkon. Wenn Sie zufällig ein Hühnercurry Bombay dabei haben, ist es aber auch nicht schlecht. Wir raten, sicherheitshalber eine Flasche mehr davon zu haben, weil er so unglaublich süffig ist. **Also nichts wie hin zu unserem Lagerverkauf, freitags in der Westerallee. Da gibts die Flasche für 6,95 EUR noch mit 25% Rabatt!“**

**WEINLAGER** mit 25% Rabatt  
VON BRAASCH

Richtig günstig Qualität einkaufen! Ab 6 Fl. im Originalkarton, Westerallee 159 (an der CITTI-Kreuzung)  
**Freitags 15-19 Uhr**



www.braasch.sh

## Die Flensburger Rumgeschichte

oder – was hat ein Weinhändler eigentlich mit Rum zu tun?

Die Geschichte des Flensburger Rums ist eng verbunden mit dem großen Zeitalter der Seefahrt, der Eroberungen und Entdeckungen. Flensburg war über 400 Jahre unter dänischer Krone und im 18. Jahrhundert einer der bedeutendsten Handelshäfen für die Schiffe der Westindien-Flotte. Sie brachten den Rohrzucker in die Stadt – und damit den Rum, dessen Urform ein Getränk der Einwohner Westindiens war.

Die Flensburger Rumfabrikanten verfeinerten das klare Getränk, das durch die Lagerung in Holzfässern die bräunliche Farbe erhält, im Laufe der Jahrhunderte immer weiter. In der Blütezeit des Rums gab es in Flensburg über 200 Rumhäuser – heute gibt es nur noch eine Hand voll. Eines davon ist das Wein- und Rumhaus Braasch in der malerischen Roten Straße in Flensburgs südlicher Altstadt.

### Vom Rum zum Wein zum Rum

Bevor er seine Liebe zum Wein entdeckte und 1976 sein Weinhaus gründete, erlernte Inhaber Walter Braasch als einer der letzten in Flensburg das Handwerk des Destillateurs. Als er in der Spirituosenfabrikation Hermann C. Andresen anging, florierten in der Fördestadt immerhin noch rund 25 Spirituosenfabriken und Rumhäuser ...

Auch als Weinhändler ließ das Interesse an der köstlichen Spirituose aus Zuckerrohr aber nie nach. Aufmerksam beobachtete er die Entwicklung und Qualität der einstmalig so berühmten Spirituosenhäuser und

ihrer Produkte.

Als schließlich im Jahre 1998 die Firma Dethleffsen als letztes großes Haus ihre Produktion in Flensburg einstellte und damit die Tradition der Rumherstellung in Flensburg einzubrechen drohte, war der Moment gekommen: Walter Braasch ließ sich hochwertige Rum-Muster aus verschiedenen, renommierten Rumhandlungshäusern zukommen, um im Dezember 1998 ein altes, unvergessenes Rezept aus Lehrlingstagen neu aufzulegen: das „Chef-Rezept“ ...

### „Mok mi mal 'n paar Buddeln Chef-Rum ...“

Immer wenn er diesen Satz aus dem Munde seines Chefs hörte, wußte Walter Braasch, was zu tun war! Dann wollte dieser nämlich eine ganz besonders hochwertige Qualität, die nicht für den Verkauf bestimmt war.

Diese ließen sich die Rumfabrikanten früher nur zu ganz besonderen Anlässen in kleinster Auflage anfertigen, wenn sie Geschäftsfreunde erwarteten oder sich selbst an einem besonderen Abend nur das Beste gönnen wollten.

Das Geheimnis war, damals wie heute, die perfekte Zusammensetzung verschiedener besonders alter, abgelagerter und gereifter Rumtypen. Und dieses Rezept aus Lehrlingstagen wurde schließlich zur Grundlage für den Braasch-Rum mit dem unverkennbaren „Bastmützchen“ ...



Charlotte Amalie, die Hauptstadt von St. Thomas, auf einem alten Stich.

