



Claudia Rapp, Chefin von Vinella

BME (bs). Als Claudia Rapp für das Interview mit der Kreuznacher Rundschau die Tür öffnet, entströmt dem Haus ein frischer Duft, der ein ganz klein wenig an weihnachtliche Gewürze erinnert. „Das sind die Walnüsse“, entgegnet sie auf Nachfrage. „Die Walnüsse“ wurden gerade mit einem Sud übergossen, der unter anderem Vanille, Zimt, Orangen- und Zitronenschalen enthält. – Das erklärt den Duft.



Das nebenstehende Foto zeigt es: Nuss an Nuss – 12 Mal in der Schale angestochen, zweimal am Tag frisch gewässert. So beginnt die Veredelung zum Pfälzer Trüffel. Zwei Wochen lang werden den Nüssen durch ständig neues Wäs-

Veredelte Natur

Zu Gast bei Vinella, der Manufaktur für hausgemachte Marmeladen und Chutneys

Claudia Rapp ist Herz und Seele der Firma Vinella, der Feinkost Manufaktur aus Bad Münster am Stein-Ebernburg, die nun auch SooNahe zertifiziert ist. Vor drei Jahren hat Claudia Rapp mit der Produktion angefangen – ein Birnensenf für den Weihnachtsmarkt in Bad Münster, der bei den Kunden richtig gut ankam. Heute ist Vinella in vielen Feinschmeckermunden angekommen.

Und dabei klingen die Kompositionen, die Claudia Rapp anbietet, zunächst ziemlich exotisch. Da wäre zum Beispiel das Aprikosen-Chilli-Chutney oder Karotte-Aubergine, oder für alle, die es scharf mögen, die Komposition aus Tomate und Chili.

Wer es weniger exotisch liebt, der findet bei Vinella leckere Fruchtaufstriche, zum Beispiel den Kirsch-Schokoladen-Aufstrich. Und ganz spannend wird es, wenn man einen Blick in die großen, grünen Tonnen in der Manufaktur in Bad Münster wirft. Da schwimmen nämlich in aller Seelenruhe ein Teil der oben bereits erwähnten Walnüsse neben- und übereinander.

sern und das Anstechen der Schale – natürlich von Hand – die Bitterstoffe entzogen. Dann werden sie in dem duftenden Sud drei Tage lang für mehrere Stunden aufgekocht und schließlich eingeweicht und nicht vor sechs Monaten Reifezeit zum Verkauf freigegeben.

Das Foto unten links zeigt: Vanille, Zimtstangen, Zucker, Nelken und einiges mehr, das mehrmals mit den Nüssen aufgekocht wird, bevor es in die Gläser zum Ausreifen geht.

Die Schalen bilden sich damit nicht aus, statt einer harten Nuss serviert Vinella eine echte Rarität, den so genannten „Pfälzer Trüffel“. Passt zu Ziegenkäse oder zum Salat oder einem tollen Dessert. Die Nüsse stammen hier aus der Region – und dafür gab es dann auch von der Regionalinitiative Soonwald Hunsrück das begehrte Siegel „SooNahe“.

Hintergrund Chutney: Der Ursprung dieser sämigen, kalten Sauce, die zu Fleisch, Gemüse, Käse – eigentlich allem – passt liegt in Indien. Und so kommt nicht unerwartet auch typischerweise ein Chutney mit einer gewissen Schärfe daher. Ein tolles Geschmackserlebnis.

Foto unten: Senf, Marmeladen, Relishes und Chutneys – Vinella, die Marke mit dem roten Kussmund bietet Vieles für den Feinschmecker.

