

- 21.08.2019 17:34: [Heimatshoppen](#)
- 02.06.2019 20:24: [Weitere Verkostungstermine 2019](#)
- 16.01.2019 10:30: [Mit frischen Früchten ins neue Jahr](#)
- 05.10.2018 12:01: [Auf zum LANDMARKT am 7.10.2018](#)
- 24.05.2018 14:36: [Ich will Trendtino](#)
- 12.02.2018 12:42: [Neue Verkostungstermine 2018](#)
- 19.01.2018 10:05: [Orangen sind leider bereits ausverkauft](#)
- 17.01.2018 14:53: [Mit frischen Früchten ins neue Jahr](#)
- 05.01.2018 14:31: [Mit frischen Früchten ins neue Jahr](#)
- 13.12.2017 09:33: [Nächste Woche kommt der Weihnachtsmann](#)
- 28.11.2017 12:05: [Oh du schöne Weihnachtszeit](#)
- 11.09.2017 16:04: [Der Herbst steht auf der Leiter](#)
- 07.04.2017 01:53: [Frühlingsgrüße aus dem Trendtino](#)
- 13.02.2017 10:30: [Ein "Puhdy" kommt selten allein ...](#)
- 31.12.2016 16:40: [Einen gelungen Start ins 2017](#)
- 15.12.2016 08:12: [KLEINE AUSZEIT, GROSSER GENUSS](#)
- 24.11.2016 21:36: [EINLADUNG](#)
- 01.11.2016 14:38: [Herbstliche Grüße aus dem Trendtino ...](#)
- 29.08.2016 22:33: [Eine leichte Sommerbrise genießen...](#)
- 29.04.2016 10:33: [Wenn es Mai wird ...](#)
- 02.03.2016 09:58: [So genießt man am Mittelmeer](#)
- 20.01.2016 17:06: [Mit dem TRENDTINO ins 2016](#)
- 14.12.2015 15:24: [Das besondere EXTRA](#)
- 22.11.2015 18:20: [Weitere Verkostungstermine](#)
- 17.11.2015 09:51: [Es geht mit großen Schritten ...](#)
- 28.09.2015 17:28: [Auf zum SONNTAGSSHOPPING](#)
- 05.09.2015 14:43: [VERKOSTUNGSTERMINE 2016](#)
- 10.07.2015 14:27: [Zusätzliche VERKOSTUNGSTERMINE](#)
- 02.05.2015 18:29: [NEUE VERKOSTUNGSTERMINE](#)
- 31.03.2015 11:22: [Ostern steht vor der Tür!](#)
- 24.03.2015 10:04: [Ostern steht vor der Tür!](#)
- 09.03.2015 08:20: [Frühling im TRENDTINO](#)
- 20.01.2015 11:01: [NEUES AUS DEM TRENDTINO](#)
- 05.01.2015 18:34: [2015 ... Starten Sie mit dem Trendtino ins neue Jahr ...](#)
- 04.12.2014 15:54: [Es wird wieder Weihnachten im Trendtino](#)
- 23.11.2014 20:46: [Es wird wieder Weihnachten im Trendtino](#)
- 22.10.2014 16:28: [TRENDTINO jetzt auch bei Facebook!](#)
- 02.10.2014 14:34: [TRENDTINO am Sonntag nicht vergessen!](#)
- 01.10.2014 08:01: [Sonntag wird gefeiert!](#)
- 05.09.2014 18:34: [10 Jahre Trendtino ... wir feiern!](#)
- 12.07.2014 11:11: [SALUTE ... AUF DEM WEG ZUM WELTMEISTER!!!](#)
- 08.07.2014 10:13: [KÖSTLICHER GRAPPA AUS DEM TRENTINO EINGETROFFEN!](#)
- 05.06.2014 08:23: [Der Sommer ist da](#)
- 03.05.2014 16:33: [SPARGELZEIT = SCHINKENZEIT](#)
- 14.04.2014 19:14: [SPARGELZEIT = SCHINKENZEIT](#)
- 22.02.2014 15:43: [Trendtino im 10. Jahr ... ein paar Impressionen](#)
- 13.01.2014 14:56: [WILLKOMMEN 2014](#)
- 10.11.2013 11:09: [Erste ESDS-WM](#)

- 04.11.2013 18:20: [Jahresausklang_2014](#)
- 19.11.2012 18:53: [Weihnachten im Trendtino](#)
- 16.07.2012 14:39: [Schöne Neuigkeiten aus dem Trendtino](#)

So genießt man am Mittelmeer



So genießt man am Mittelmeer

Liebe Trendtino-Kunden,

unser mediterranes Haus, bietet Ihnen neben italienischer Feinkost auch Köstlichkeiten aus Spanien und Frankreich an.

Es ist uns eine Freude, Ihnen unsere Produkte näher zu bringen und Ihnen Möglichkeiten zu zeigen, diese genüsslich zu verarbeiten.

Heute wollen wir Ihnen die Genusswelt Spaniens ein wenig vorstellen:

Lust auf feine Tapas?



Wie kamen Tapas überhaupt zu ihrem Namen?

"Tapa" ist das spanische Wort für "Deckel". Um Bier oder Wein in der Bar vor Fliegen zu schützen, deckten die Spanier ihr Glas mit Untersetzern oder einer Scheibe Brot ab. Damit der Deckel hielt, legte man eine Olive darauf. Im Laufe der Zeit wurden die Abdeckungen immer kreativer, üppiger und entwickelten sich zu richtigen kleinen Gerichten.

Was für Arten gibt es?

Neben den Snacks in Schälchen werden in Spanien auch oft sogenannte Pinchos angeboten. Das sind kleine Häppchen, wie eingelegte Paprika oder Sardellen, die wie früher auf einer Scheibe Weißbrot serviert werden. Je nach Region fallen diese unterschiedlich groß aus.

Was sind Tapas-Klassiker?

Es gibt eine riesige Anzahl von Rezepten, die sich regional unterscheiden. Dazu existieren unzählige Versionen: kalte und warme Tapas, vegetarische und solche mit Fleisch oder Fisch. Traditionelle Tapas sind zum Beispiel Gambas al ajillo (Garnelen in heißem Olivenöl mit Chili und Knoblauch), Chorizo (eine scharfe Wurst mit Paprika und Knoblauch gewürzt) oder Ciruelas Serrano (Pflaumen im Speckmantel).

Welche Gewürze sind ganz typisch?

Mediterrane Klassiker wie Rosmarin, Paprika, Olivenöl, Knoblauch oder Thymian. Einige Gerichte werden auch mit Essig verfeinert oder darin mariniert. Saucen wie Aioli mit Knoblauch geben Kartoffelgerichten den letzten Schliff, Chili sorgt mit feiner Schärfe für den richtigen Pep.

So, nun können unsere Tapas-Abende beginnen! Wie wünschen unseren Verkostungsgästen ein lecker Appetitchen!

Selbstverständlich steht Ihnen unser Trendtino-Team mit Rat und Tat zur Seite, wenn Sie einen Tapas-Abend mit Ihren Gästen zu Hause arrangieren möchten.

Wie schaut`s aus? Haben wir Ihnen Lust gemacht?

Und damit es mit einem Tisch auf unserem [Szeneboden](#) funktioniert, hier schon mal ein paar neue Verkostungstermine.

Reservieren können Sie bequem [per E-Mail](#) oder telefonisch während unserer Ladenöffnungszeiten: Mo-Fr 10-18 Uhr und Sa. 10-12 Uhr:

Dienstag, 30.08.2016 [Mediterraner Abend](#)

Freitag, 02.09.2016 [Mediterraner Abend](#)

Donnerstag, 15.09.2016 [Italienischer Abend](#)

Freitag, 23.09.2016 [Tapas-Abend](#)

Dienstag, 11.10.2016 [Käseabend](#)

Freitag, 14.10.2016 [Französischer Abend](#)

Dienstag, 25.10.2016 [Mediterraner Abend](#)

Dienstag, 08.11.2016 [Fischabend](#)

Freitag, 25.11.2016 NACHTWEIHNACHTSMARKT MIT "PROFT" live

Samstag, 26.11.2016 NACHTWEIHNACHTSMARKT MIT "CHRISTORIO" live

Und auf vielfachen Wunsch auch die ersten Termine für unsere [Weihnachtsabende](#) (Preis: 35,00 €):

Mittwoch, 30.11. / Freitag, 02.12. / Dienstag, 13.12.2016

Aber eh wir schon wieder an Weihnachten denken, steht erst einmal **OSTERN** vor der Tür. Und dazu lohnt sich ein Besuch in unserem Lädchen allemal! Auch wenn der Winter sich immer mal wieder zeigt - der Frühling ist bei uns längst eingezogen! Holen Sie sich doch eine Spur davon nach Hause.

Gern bereiten wir auch ein nettes Osternest für Sie zu. Dabei muss es nicht immer etwas Süßes sein - legen Sie doch mal ein paar bunte Nudeln ins Nest ... oder ein besonders gutes Olivenöl ... oder einen tollen Südtiroler Speck mit einem köstlichen Grappa.



Und schließlich waren wir für Sie auf der Messe und haben entzückende Garten-Accessoires mitgebracht ... Windspiele ... Laternen ... Hängeampeln ... tolle Blechschilder ... Tablettts ... Untersetzer ...

Denken Sie auch nicht zu spät an Ihre Plattenbestellungen zu Ostern. Wenn die Grillsaison eröffnet wird, dürfen unsere leckeren Dippis und etwas Büffelmozzarella nicht fehlen!

Besuchen Sie uns, wir freuen uns!

Ihre Beate Schorsch & Team

WICHTIGE ERINNERUNG!

Liebe Kunden,

sollten Sie Reservierungen für unsere Verkostungen vorgenommen haben, vergessen Sie nicht, die Karten bis spätestens 4 Wochen vor dem Termin in unserem Lädchen abzuholen, da Ihre Reservierungen ansonsten entfallen.

[Kontakt](#) | [Impressum](#)

Trendtino · Steinweg 8 · 07607 Eisenberg

Telefon: +49 (36691) 862288 · Telefax: +49 (36691) 862289

Wenn Sie unseren Newsletter nicht mehr beziehen möchten, können Sie sich [hier abmelden](#).