



Ausgabe 1/2016



# Zypern natürlich!

## EDITORIAL

Liebe Leserinnen und Leser,

wir freuen uns sehr, Ihnen die erste Ausgabe des Newsletters Zypern natürlich! zu senden.

Mit unserem Newsletter wollen wir Ihnen Produkte aus Zypern präsentieren, die zypriotische Küche näher bringen und Informationen rund um Zypern bieten.

In diesem Rahmen haben wir auch gleich die Verlosung von einer Flasche Commandaria vorbereitet und erwarten mit Freude Ihre Teilnahme.

Für eine Anmeldung zu unserem Newsletter kontaktieren Sie uns bitte unter [info@zypern.com](mailto:info@zypern.com).

Unsere Handelsabteilung steht Ihnen sehr gerne für jegliche Informationen rund um Zypern zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihr Feedback und Anregungen und wünschen Ihnen eine interessante Lektüre.

Mit herzlichen Grüßen  
Ihre  
Handelsabteilung  
Botschaft der Rep. Zypern

### IMPRESSUM

Verantwortlicher Herausgeber:  
Handelsabteilung  
Botschaft der Republik Zypern  
Kurfürstendamm 182  
D-10707 Berlin  
Tel.: +49 (0) 30 30868323  
Fax: +49 (0) 30 30868307  
E-Mail: [info@zypern.com](mailto:info@zypern.com)  
Web: [www.zypern.com](http://www.zypern.com)

## COMMANDARIA - DER APOSTEL UNTER DEN WEINEN

Nur wenige Weine dieser Welt haben eine so lange Geschichte und eine so hohe Qualität wie der Commandaria, ein Süßwein mit 15% Alkoholgehalt, der seit Jahrtausenden in Zypern produziert wird.

In der Antike wurde dieser Wein "Zypern Nama" genannt. Die Ritter vom Johanniter-Orden gaben ihm 1192 den heutigen Namen. Er wurde in der ganzen damaligen Welt bekannt und begehrt.

Der Commandaria ist einzigartig- einmal weil er aus den einheimischen Reben Mavro und Xynisteri hergestellt wird, zum anderen weil er nur in der "Weinberg-Region von Zypern" produziert wird, die 14 Dörfer umfasst.

Die 14 Dörfer, in denen er produziert wird, liegen auf einer Höhe zwischen 500 und 900 Metern und sind von Weinbergen umgeben. Die Weinberge erstrecken sich über 12 Kilometer nahezu parallel

zur Küstenlinie von Limassol und liegen ca. 25 km vom Meer entfernt

Auch die Produktionsmethoden sind einzigartig: die geernteten Trauben trocknen erst tagelang in der prallen Sonne und bewahren so ihre natürliche Süße, bevor sie in die Weinkellerei kommen. Dort werden sie auf 8-10 Grad abgekühlt und entwickeln ein Aroma, einen Geschmack wie kaum ein anderer Wein.

Der Commandaria ist genauso sehr ein Teil der Gegenwart wie der vergangenen Jahrtausende; reich an Aroma und fein im Geschmack ist er ein Wein für alle Gelegenheiten. Man kann den süßen Rebensaft mit dem unverwechselbaren Geschmack in der Sonne getrockneter Trauben als Aperitif "on the rocks" genießen, außerhalb der Mahlzeiten auf der Zunge zergehen lassen oder ihn als letzten Drink nach einem Abendessen zum Kaffee nehmen.



Bild: Mittelalterliche Burg von Kolossi, einst die Kommandatur der Ritter des Johanniter-Ordens

## VERLOSUNG

Wir wollen Ihnen den einzigartigen Geschmack des Commandaria näher bringen und verlosen unter allen unseren Newsletter-Lesern eine Flasche Commandaria.

Für die Teilnahme an der Verlosung senden Sie uns bitte eine E-Mail mit Ihren Kontaktdaten und dem Betreff "Commandaria" an:

[info@zypern.com](mailto:info@zypern.com)

Teilnahmeschluss ist der 4. Mai 2016

## BEZUGSQUELLEN

Deutschland

Commatas Supermarkt  
Meraner Str. 19  
10825 Berlin  
[www.commatas.de](http://www.commatas.de)

Online-Shops

AKROPOLINE  
[www.akroponline.com](http://www.akroponline.com)

Dessertweine  
[www.dessertweine.de](http://www.dessertweine.de)

[exclusive-food.com](http://exclusive-food.com)  
[www.exclusive-food.com](http://www.exclusive-food.com)

WEIN AUS ZYPERN  
[www.weinauszypern.de](http://www.weinauszypern.de)

Schweiz

PAPHOS-WEINE GmbH  
[www.paphosweine.ch](http://www.paphosweine.ch)

## HALLOUMI

Jedes Land hat seine eigene traditionelle kulinarische Spezialität. So wie die Franzosen für ihr Baguette, die Italiener für Spaghetti und die Niederländer für den Gouda bekannt sind, ist Zypern für seinen Halloumi-Käse berühmt. "Halloumi" ist in der Europäischen Union als Gemeinschaftskollektivmarke registriert, welche nur für in der Republik Zypern hergestellte Produkte gilt, unter Verwendung von einzigartigen Rohstoffen und Produktionsmethoden. Der bekannte, traditionelle, ungeriffte, halbhart weiße Käse wird entweder aus Schafs-, oder Ziegenmilch oder aus einer Mischung der beiden Milchsorten, mit oder ohne Kuhmilch hergestellt. Zu seinen Charakteristika gehören die zugefügten frischen Minzeblätter und seine einzigartige gefaltene Form. Seine vielfältigen Zubereitungsmöglichkeiten machen den Halloumi einzigartig- frisch, gebraten, gebacken oder gegrillt ist er das ganze Jahr über ein Hochgenuss. Die besondere Eigenschaft des Halloumi, die ihn von allen anderen Käsesorten unterscheidet, ist jedoch seine Fähigkeit bei hohen Temperaturen nicht zu schmelzen oder zu zerlaufen.

### Halloumi Saganaki

#### Zubereitung

Schneiden Sie den Halloumi in Stücke und braten Sie ihn von beiden Seiten in heißem Öl, bis er goldbraun ist. Dann mit Spiegeleiern, geräuchertem Schinken oder Kasseler auf Salatblättern servieren.

#### Zutaten

Halloumi

Schinken, Kasseler oder Spiegeleier als Beilage

Salatblätter zum Dekorieren

*Mehr Rezepte mit dem traditionellen Halloumi-Käse aus Zypern sind bei uns erhältlich.*

*Kontaktieren Sie uns unter [info@zypern.com](mailto:info@zypern.com) & erhalten Sie kostenlos die Rezept-Broschüre.*



## INFORMATIONSMATERIAL

Neugierig auf mehr Zypern? Unsere Handelsbeteiligung schickt Ihnen sehr gerne folgende Broschüren kostenlos zu. Bei Interesse, kontaktieren Sie uns bitte.

Halloumi- Rezeptbroschüre - deutsch

Say cheeeese - englisch

Zypern- Weinstrassen - deutsch

Wines of Cyprus - englisch

Die zypriotische Küche - deutsch



## HÜHNCHEN IN COMMANDARIA WEIN

Commandaria, der wohl älteste Markenwein der Welt, verleiht Fleischgerichten einen ganz besonderen Geschmack.

\* Das Hühnchen in Wein und Zimtstangen für mind. 30 Min bis 1 Stunde bei Zimmertemperatur marinieren.

\* Das Fleisch aus der Marinade herausnehmen und mit Küchenpapier abtupfen. Die Marinade aufheben.

\* Öl in einem Topf erhitzen und das Hühnerfleisch darin braten bis es goldbraun ist.

\* Zimtstangen entfernen, die Marinade zum Fleisch geben und kochen lassen bis eine dicke Sauce entsteht.

#### zutaten

1/2 Hühnerfleisch ohne Knochen und Haut, in Streifen geschnitten

125 ml Commandaria

2-3 Zimtstangen

Mais- oder Sonnenblumenöl zum Braten

Salz und Pfeffer