

Il Nuraghe

QUALITÄT. GENUSS. LEIDENSCHAFT.

PRESSEMITTEILUNG

Italien vom Trentino bis Sizilien

Hausmesse bei Il Nuraghe mit Herstellern aus 14 Regionen

Was gibt es Schöneres als einen herzhaften sardischen Käse mit einem samtigen Rotwein, Spaghetti und ein hausgemachtes Pesto aus Ligurien, eines dieser unglaublichen italienischen Desserts und schließlich einen Espresso mit wunderbar duftender Crema hinterher? Viele Liebhaber der Küche südlich des Brenners probierten es am Samstag, 28. Mai, bei Il Nuraghe, dem Großhändler, in Fürth-Sack aus. Sie hatten die Qual der Wahl, mussten sie sich doch zwischen Köstlichkeiten aus 14 italienischen Regionen vom Trentino über Sardinien bis Sizilien entscheiden.

Von dort waren 30 Hersteller gekommen mit all ihren Produkten und verwöhnten die Gäste der Hausmesse von Gesuino Atzeni und Richard Retsch, die Il Nuraghe vor 30 Jahren mit viel Liebe zu italienischem Essen gegründet haben. Feines vom Buffet war an diesem Tag ebenso begehrt wie warme Speisen, Aperitivi, Weine oder Grappe.

So auf den Geschmack gekommen, informierten sich viele Besucher bei Pastaerzeugern, Salami- und Schinkenherstellern, Olivenölproduzenten, Reismüllern, Käseverfeinerern, Süßigkeitenherstellern, Grappabrennern und vielen Winzern direkt. Da wurde dann manchmal noch eine Kleinigkeit verkostet, Feines mit

dem jeweiligen Erzeuger von allen Seiten geprüft und oft mit nach Hause genommen.

Auch Freunde von Biolebensmitteln kamen auf ihre Kosten. Richard Retsch: „Wenn ich zwei Produkte zur Auswahl habe, entscheidet die Qualität. Ist das Bioprodukt genauso gut oder besser, nehme ich dieses.“ Derzeit beträgt der Anteil an Bio-Artikeln bei Il Nuraghe rund 25 Prozent. „Viele hochwertige Produkte sind inzwischen auch in hervorragender Bio-Qualität erhältlich“, erklärt Retsch.

So mancher Italienliebhaber hat sicherlich gelernt auf dieser Messe – auch, was die kleinen Geheimnisse der italienischen Küche betrifft...

Zeichen mit Leerzeichen: 1820

Kontakt:

Richard Retsch, IL NURAGHE GmbH, Boxdorfer Str. 11a, 90765 Fürth, Tel. 0911 – 2170640, Fax 0911 – 2170666, e-Mail: info@ilnuraghe.com

www.ilnuraghe.com

Fotos (Apel/Il Nuraghe) finden Sie am Ende des zweiten Textes, diese können Sie auch in Druckqualität herunterladen unter:

http://www.auchkomm.com/touren/e86/index_ger.html.

Il Nuraghe

QUALITÄT. GENUSS. LEIDENSCHAFT.

PRESSEMITTEILUNG

Qualität – Genuss – Leidenschaft: Dreißig Jahre Il Nuraghe in Nürnberg

Bei Il Nuraghe, dem italienischen Feinkosthändler aus Nürnberg, zeigt sich die italienische Küche von ihrer edelsten Seite. Seit dreißig Jahren liefern die beiden Inhaber Richard Retsch und Gesuino Atzeni Delikatessen, die höchsten Qualitätsansprüchen genügen und ursprünglichen Genuss vermitteln.

Eine „Trutzburg gegen Fastfood und Massenware“ wollten der Nürnberger Retsch und sein sardischer Freund Atzeni 1981 mit der Gründung von Il Nuraghe schaffen. Dass Ihr Konzept aufging und die italienische Art zu genießen auch hierzulande großen Anklang findet, zeigt der Erfolg, den die beiden Freunde mit ihrer Idee haben. Was als kleiner Handel mit sardischen Weinen im privaten Keller begann, hat sich zu einem stattlichen Unternehmen entwickelt, das von Fürth-Sack aus bundesweit Großhändler, die gehobene Gastronomie und den spezialisierten Einzelhandel, darunter das KaDeWe in Berlin, beliefert. Auf einer Lagerfläche von 900 Quadratmeter verfügt Il Nuraghe über ein ständiges Sortiment von über 800 original italienischen Produkten aus dem ganzen Land. Der private Gourmet findet in einem Ladengeschäft am Theresienplatz 7 in Nürnberg eine reichhaltige Auswahl erlesener Delikatessen, die er auch über die Internetseite www.ilnuraghe.com bestellen kann.

Der Luxus des Unverfälschten

Il Nuraghe, benannt nach den vorchristlichen Turmbauten auf Sardinien, hat es sich zur Aufgabe gemacht, den unerschöpflichen kulinarischen Reichtum Italiens und die Ess- und Trinkkulturen seiner Regionen nach Deutschland zu bringen. Alle Produkte werden von Landwirten, Winzern und anderen Erzeugern direkt bezogen. Bei den von Retsch und Atzeni sorgfältig ausgewählten Lieferanten handelt es sich um traditionelle und handwerklich geprägte Familienbetriebe, zu denen die beiden Inhaber seit langen Jahren persönliche intensive Beziehungen pflegen. Nur so ist es ihnen möglich, ein Sortiment unverfälschter gastronomischer Luxusprodukte zu bieten, die Genuss auf höchstem Niveau verschaffen. Ökologische Aspekte spielen bei der Auswahl eine wichtige Rolle, wenn dabei Qualität, Reinheit und Ursprünglichkeit stimmen. So besteht derzeit gut ein Viertel des Angebotes von Il Nuraghe aus biologisch erzeugten Produkten.

PREMIO-Genuss

Zusätzlich bietet das Unternehmen eine kleine, aber feine Auswahl erstklassiger Spezialitäten unter der hauseigenen Marke „Il Nuraghe PREMIO“ an, die von bewährten Stammlieferanten hergestellt werden.

Das Erfolgsgeheimnis von Il Nuraghe liegt im hohen persönlichen Engagement der beiden Geschäftspartner. Dazu Geschäftsführer Retsch: „Wir sind keine Theoretiker, sondern selber leidenschaftliche Genießer und wollen anderen Gourmets die besten italienischen Delikatessen bieten.“

Zeichen mit Leerzeichen: 2767

Kontakt:

Richard Retsch, IL NURAGHE GmbH, Boxdorfer Str. 11a, 90765 Fürth, Tel. 0911 – 2170640, Fax 0911 – 2170666, e-Mail: info@ilnuraghe.com

www.ilnuraghe.com

Die folgenden Fotos (Apel/Il Nuraghe) können Sie in Druckqualität herunterladen unter:

http://www.auchkomm.com/touren/e86/index_ger.html.



Foto 1: Richard Retsch und Gesuino Atzeni (r.) heute.



Foto 2: Dieter Rosetzky, Richard Retsch und Gesuino Atzeni (vlnr.) 1982 bei einem sardischen Abend im Gasthaus Peter.



Foto 3: Richard Retsch (l.) bei der Veranstaltung.



Foto 4: Richard Retsch (r.) im Gespräch.



Foto 5: Gesuino Atzeni (l.) und Richard Retsch (r.) mit einem Aussteller.