

DAS INTERNET HAT SEINE LECKEREN SEITEN: WER BESSERES ALS SUPERMARKT-WARE WILL, BESTELLT DIREKT BEIM PRODUZENTEN



10 WURSTVOM AUEROCHSEN

Maximilian Bruhn ist eigentlich Gastwirt und Hotelier. Man kann bei ihm Urlaub im Ostseebad Stein machen, aber auch Wurst vom Auerochsen kaufen. Bruhn entwickelte nämlich zusammen mit der Landschlachtereifeld den „kulinarischen Umweltschutz“. Die Wurst, 8 Wochen lang luftgetrocknet, ist herzhaft, fest und gut gewürzt. Sie dient langfristig dem Erhalt der Natur sowie dem Fortbestand dieser uralten Rinderart. Wurst, 240 g, zirka 18 Euro. www.extrawuerste.de

11 WURSTVOM SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEN LANDSCHWEIN

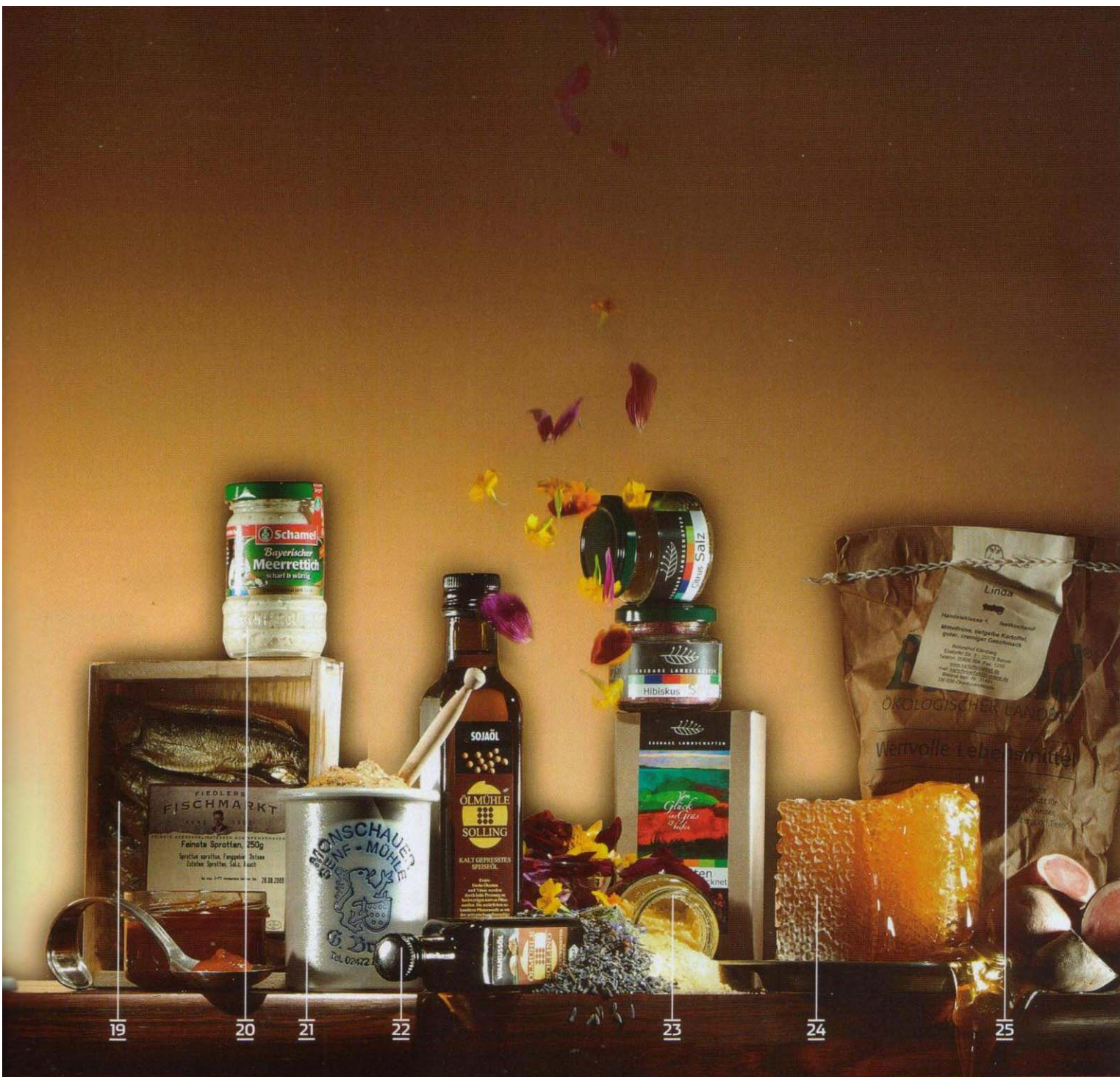
Sein Fleisch ist nicht zu vergleichen mit dem, was wir aus Kühltheken kennen. Es ist fest, etwas dunkler und schmeckt besonders würzig. Den Erhalt dieser alten Rasse hat sich die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall auf die Fahnen geschrieben: Die Schweine erhalten nur Futter aus der Region, Wachstumsförderer sind tabu. Bio-Schinkenwurst, Bio-Lyoner, Bio-Leberpaté: je in einer 200-g-Dose, pro Stück um 3 Euro. www.besh.de

12 AMMERLÄNDER SCHINKEN

Mit dem Schinken aus Parma kann sich der aus dem Ammerland durchaus messen. Der Landkreis im Nordwesten von Niedersachsen ist seit dem 18. Jahrhundert für würzige Schinken bekannt. Sie werden liebevoll eingesalzen, massiert, luftgetrocknet, mild geräuchert. Seit rund 100 Jahren perfektioniert der Familienbetrieb Fritz Krüger, in 4. Generation von Claas Krüger geleitet, die Schinkenkunst. Knochenschinken Nuss, ungefähr 1 kg, um 21 Euro. www.fritzkrueger.de

13 ESSIG-KÖSTLICHKEITEN

„Alles Essig“, das ist für Leo Weyers keine abfällige Bemerkung. Denn er führt in 4. Generation Deutschlands älteste Manufaktur für Essig-Spezialitäten. In dem Betrieb in Donaueschingen reifen edle Frucht- oder Wein-Essige heran. Leo Weyers: „Sich für guten Manufaktur-Essig zu entscheiden, ist nicht so sehr eine Frage des Geldes, sondern der Lebenskultur.“ Himbeer-Balsamessig, 250 ml, um 8 Euro; Kirsch-Balsamessig, 250 ml, etwa 10 Euro. www.essigmanufaktur.de



19

20

21

22

23

24

25

14 EXQUISITER KÄSE Volker Waltmann ist Maître Affineur, einer der wenigen Käse-Verfeinerer in Deutschland. In seinem Reifekeller in Erlangen wachsen mehr als 200 Rohmilch-Käsesorten ihrem geschmacklichen Höhepunkt entgegen, unter der pflegenden Hand des Affineurs. Die Käselaibe werden ausgepackt, regelmäßig gedreht, abgebürstet und mit einem speziellen Sud eingerieben. Der Südtiroler Fienoso ist im Barriquefass auf Berghheu und -blüten gereift. Fienoso, 100 g, zirka 3 Euro. www.rohmilchkaese.de

15 STEINPILZ-PESTO & HUMMER-FOND Als Mittler zwischen Gourmets und Produzenten versteht sich der Düsseldorfer Versand „Genusshandwerker“. Im Angebot gibt es zum Beispiel den konzentrierten Hummer-Fond, der Fischgerichte, Soßen und Suppen geschmacklich abrundet. Oder das Steinpilz-Pesto von der Hamburger Food-Manufaktur „Flaschenweise“ – krönende Zutat zu Nudeln und Wildgerichten. Steinpilz-Pesto, 140 ml, um 9 Euro; Hummer-Fond, 180 g, um 15 Euro. www.genusshandwerker.de

16 BÜFFEL-MOZZARELLA VON BOBALIS Wer meint, richtige und gute Mozzarella komme einzig aus Italien, irrt. Denn die (nicht der!) Büffel-Mozzarella aus Jüterbog südlich von Berlin hat in etlichen Top-Restaurants des Landes schon längst die weißen Kugeln aus südlichen Gefilden verdrängt. Nach der Wende starteten die 3 Landwirte Henri Henrion, Uwe Höft und Wilfried Schulz ihr Büffelkäse-Experiment – das mittlerweile eine Erfolgsgeschichte ist. Mozzarella, 200 g, zirka 5 Euro. www.bobalis.de

17 SOESTER PUMPERNICKEL Roggenschrot, Wasser und 24 Stunden Backzeit braucht, wer ein Pumpernickel-Brot backen will. Aber: „Im Grunde kann man bei einer Temperatur von 104 Grad gar nicht von Backen sprechen“, so Jochen Haverland, in 12. Generation Statthalter der Pumpernickel-Dynastie Haverland. Saftig und ein bisschen süß ist der echte Pumpernickel, und er schmeckt einfach köstlich zu rohem Schinken. Soester Pumpernickel, 250 g, um 1 Euro; 500-g-Dose, etwa 3 Euro. www.baecerei-haverland.de