



DER EINKAUFSFÜHRER FÜR GUTE LEBENSMITTEL

food+

Nr.8



+ FELCHEN, SCHNECKEN, HEIDSCHNUCKEN +

+ APFELSENEN, CEDRI, ZITRONEN +

+ HONIG, CHUTNEYS, FRUCHTAUSTRICHE, KONFITÜREN +

+ ESSIG, ÖL, PFEFFER, SALZ + TEE, KAFFEE, KAKAO +

+ BIER, GIN, LIKÖR, BRÄNDE +

+ BONBONS, SCHOKOLADE, PRALINEN +

UND ALLES MAL WIEDER IN BESTER QUALITÄT

Tierisch

Feines aus dem Bodensee, Wurstiges aus Hessen, Herzhaftes aus Schwaben



Auf dem Berg gekäst

Eine Stuttgarter Hebamme auf Abwegen: Im Sommer zieht Katharina Kaufmann mit der Schweizer Familie Knutti auf deren Rinderalp und hilft dort bei den Tieren: Jeden Morgen, jeden Abend müssen 46 Kühe gemolken werden. Und jeden Mittwoch wird, gleich auf der Alp, gekäst. Dabei entsteht unter anderem der Berner Alpkäse, der sein AOC-Gütesiegel nur tragen darf, wenn er tatsächlich auf dem Berg entstanden ist. Ein würziger Hartkäse, der noch nach kräutergenährter Bergmilch schmeckt. Mindestens sechs Monate muss er reifen, lagern kann man ihn nahezu ewig.

Preis: 10,20 Euro/ca. 300-g-Stück, zzgl. Versand

Kontakt: Alpenweit, 70176 Stuttgart,
Tel.: 0711/67 43 08 10, www.alpenweit.de



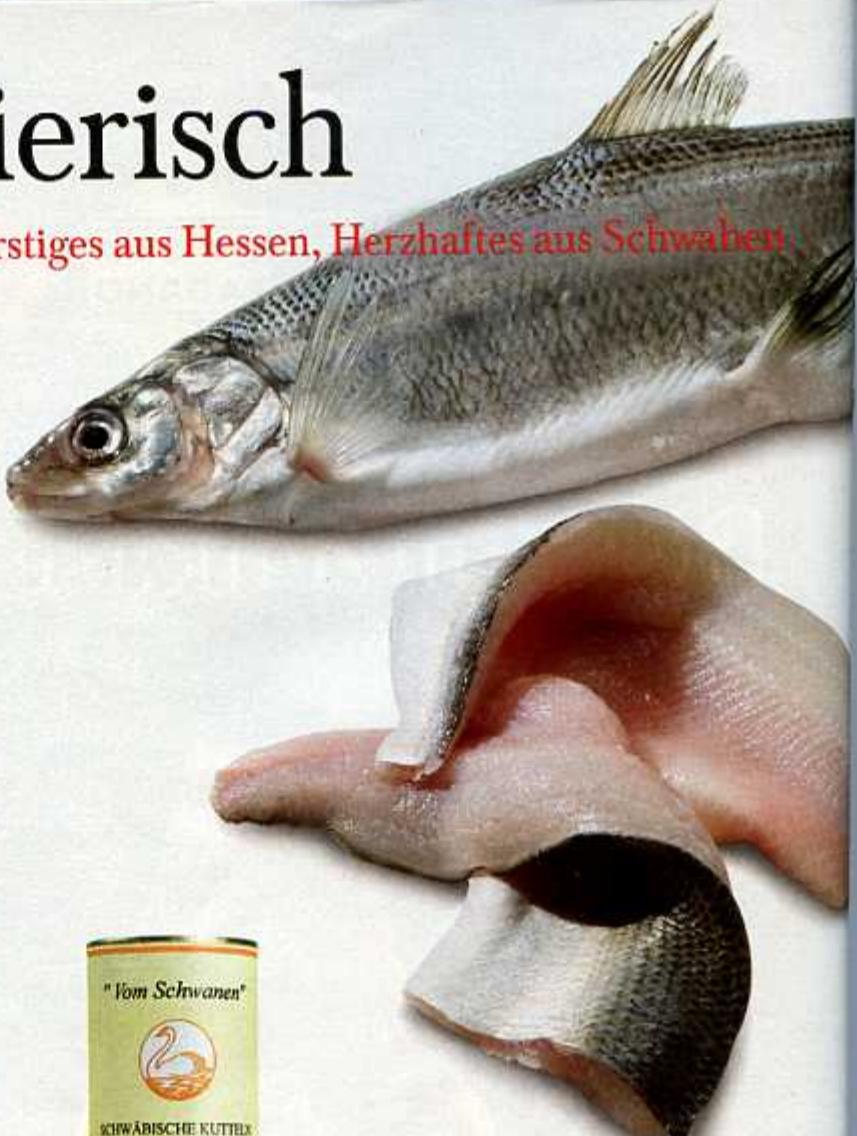
Schnuckelig

Robuste Heidschnucken sind nicht nur eine genügsame Sorte Schaf, sie verrichten in der Lüneburger Heide auch einen wichtigen Job als Landschaftspfleger. Ihre leckerste Qualität aber: Das Fleisch ist von feinem, wildartigem Geschmack. Es hat nur wenig Fett, und selbst das fügt raffiniertes Aroma hinzu. Auf dem Bioland-Hof „Schwarzes Moor“ lebt Schnuckenbock Andreas II. mit seinen 130 Mädeln und dem Nachwuchs. Sie verbringen das ganze Jahr im Freien, geschlachtet werden vor allem junge, ausgewachsene Schafe. Ihr Fleisch eignet sich hervorragend zum sanften Schmoren und kurzen Braten. Wer es einfach haben will: Es gibt auch fertige Schnuckengerichte im Glas.

Preis: Schnuckenfleisch ab 13,20 Euro/kg;

Gerichte im 350-g-Glas/6,87 Euro, jeweils zzgl. Versand

Kontakt: Bioland Hof Schwarzes Moor, 31609 Balge,
Tel.: 05022/89 12 26, www.hofschaerzesmoor.de



Da schwant Gutes

Meist hilft alles nichts: Wem nach einer herzhaften Suppe ist, muss selbst schnibbeln und kochen, es sei denn, im Regal findet sich eine Dose „Vom Schwanen“. Schon der erste Löffel stellt klar: Hier ist nichts Überflüssiges beigemengt, Familie Fitterling kocht ihre Suppen und Eintöpfe ausschließlich mit frischen Zutaten. Unter den mehr als 100 traditionellen Rezepten finden sich Klassiker wie Wiener Gulaschsuppe, Pichelsteiner Eintopf und Schwäbische Festtagssuppe. Ganz groß auch die Schwäbischen Kutteln in dunkler Töpfersauce: saftig, würzig und mitreißend bodenständig. Vegetarier, keine Bange: Es gibt auch Kürbis- und Karotten-Ingwer-Suppe.

Preis: 2,50–4,80 Euro/0,4-l/400-g-Dose, zzgl. Versand

Kontakt: Feinkost Ölmuhle & Schwanen,
75038 Oberderdingen, Tel.: 07045/720,
www.feinesuppe.de