

Hier sind die Guten

Sauber deklariert,
nachhaltig
produziert,
von der Slow Food
Redaktion getestet
und für
gut befunden.



2004 im Saarland wieder Leindotter angebaut. Die Erträge sind überschaubar, erfolgen aber in Einklang mit der Natur, d. h. dem völligen Verzicht auf chemische Schädlingsbekämpfungs- oder Düngemittel. Leindotteröl (250 ml, 6 Euro; 500 ml, 10 Euro) eignet sich besonders für die kalte Küche. Im Kühlschrank hält es sich mindestens neun Monate.

*Bliesgau Ölmühle, Berghof 2, 66424 Homburg/Einöd,
Tel 06848. 701 99 90, www.leindotter.de*

FÜNF JAHRE ALT

Parmigiano Reggiano in Bioqualität und ganze 60 Monate gereift, das ist schon eine echte Rarität. Dieser (Foto) kommt aus der Casearia Parmabio, hergestellt von Familie Brugnoli. Die Milch von Kühen, die oberhalb von Parma in den Hochweiden des Apennin zuhause sind und täglich nur gute 20 Liter geben, dafür ökologisch gehalten werden. Außer der Milch sind nur Salz und natürliches Lab in dem alten, würzigen Parmesan enthalten. Ihn nur über Pasta zu reiben ist fast zu schade, in kleine Stücke gebrochen und mit einem guten Balsamico beträufelt ist er eine kleine Vorspeise. Ein vakuumverpacktes, etwa 950-Gramm-schweres Stück kostet 32,30 Euro, zzgl. Versandkosten. Übrigens gewann die Käserei Parmabio, www.parmabio.com, 2004 den Preis „Biocaseus“ für den besten Parmigiano Reggiano aus biologischer Herstellung.

*Bestellmöglichkeit: Only Natural Deli,
Tel 8052. 956 12 26, www.only-natural-deli.de*

Sie kennen ein Produkt, das nach den Kriterien von Slow Food gut schmeckt, nicht die Umwelt, die Kreatur oder die Gesundheit schädigt und für das die Produzenten gerecht entlohnt werden? Schreiben Sie uns mit genauer Produkt- und Herstellerangabe an Slow Food Magazin

*Martina Tschirmer, Ziekowstr. 164,
13509 Berlin*

Telefon 030. 49 99 74 49

redaktion@slowfoodmagazin.de

LEINDOTTERÖL

Das hellgrüne Öl duftet nach frisch gemähem Löwenzahn, im Geschmack erinnert es etwas an Erbsen, schmeckt mild, voll aber auch etwas pikant – kaltgepresst aus der Leindotterpflanze. Funde aus alten Keltensiedlungen belegen, dass es bei Keltensiedlungen das beliebteste Speiseöl war. Später schwelgten französische Feinschmecker bei seinem Genuss von „Sesame d'Allemagne“. Auf Initiative der Gesellschaft für nachwachsende Rohstoffe e.V. wird seit

REBENHOLZRÖSTUNG

Eigentlich nahe liegend, in einer Weinregion Kaffee mit Rebenholz zu rösten. Das dachte sich auch Holger K. Blank, der im pfälzischen Bad Dürkheim eine ökologisch zertifizierte Kaffeemanufaktur betreibt. Das Rösten hat er von seinem Großvater gelernt. Der Enkel hat sich auf aromatische Plantagenkaffees aus den besten Anbaugebieten der Welt spezialisiert. Der Redaktion schmeckte „Malte“, ein gewaschener, handgepflückter Hochland Arabica Kaffee, frisch und doch rund mit einem Hauch von Schokolade (250-Gramm-Packung ca. 6,80 Euro zzgl. Versandkosten). Die vollreifen, in der Sonne der Dominikanischen Republik getrockneten Kaffeebohnen kommen von den höchsten Plantagen der Kaffeefarm Monte Alto in Jarabacoa. Das karibische Familienunternehmen engagiert sich in Schulprojekten und im Klimaschutz.

Blank Roast, Philipp-Krämer-Ring 17, 67098 Bad Dürkheim, Tel 06322. 955 99 50, www.blankroast.de

PROST HILDE!

Was entsteht, wenn eine Gastwirtin, eine Biobäuerin und eine angehende Braumeisterin zusammen kommen? Ein Dinkelbier, das gut schmeckt und gut tut! Der Name erinnert an Dinkelfan Hildegard von Bingen. Hilde-Bier wird mit Gersten- und Dinkelmalz sowie Hopfen gebraut, alle Zutaten in Bioqualität. Es schmeckt etwa wie ein Pils, aber nicht zu herb – und wird untergärig gebraut! Das Bier bekommt viel Zeit, seinen Geschmack zu entwickeln und wird nicht pasteurisiert. So bleiben alle wertvollen Inhaltsstoffe erhalten. Das schmeckt natürlich auch. Sechs Flaschen im Karton inkl. Versand und Pfand kosten 14 Euro, www.hilde-bier.de

*Über Wild und Grün –
Jagdschloss Fasanerie,
98617 Rhönblick/Her-
mannsfeld,*

*Tel 036945. 517 15,
[www.wild-und-](http://www.wild-und-gruen.de)*

[gruen.de](http://www.wild-und-gruen.de)

