

Der Einkaufsführer für gute Lebensmittel



food+

Nr. 2



- + Kapaune und Enten + Obst und Gemüse
- + Stollen, Printen, Marzipan + Gutes in Gläsern + Essig und Öl
- + Langsam gerösteter Kaffee + Saubere Brände,
feiner Champagner + Bretter und Bräter

+ Soumensac, Frankreichs idyllischer Bauernmarkt

Kind, du musst immer gut essen! Wie hatte Mutti doch recht

Heringe aus Stralsund, Hühner aus Frankreich, Orangen aus Mallorca, lauter gute Sachen. Ist das nicht völlig normal? Ist es nicht. Denn gewöhnlich kommt unser Essen nicht von einem einzelnen Bauern, nicht aus einer bestimmten Region, von einem Menschen mit einem Namen und einem Gesicht. Es kommt aus dem Supermarkt. Die Lieferanten der Super- und Hyper-, der SB- und der Cash & Carry-Märkte aber müssen so gigantische Mengen ausstoßen, dass es die Vorstellungen übersteigt. Und oft arbeiten sie massiv mit Zusatzstoffen, die das Essen länger lagerbar und scheinbar attraktiver machen. So wird das Essen anonym und zu einem Träger von Farb- und Aromastoffen, Stabilisatoren und Konservierungszusätzen, Salz, Zucker und Fett. Das ist der Preis für billig.

Aber es gibt Alternativen – Lebensmittel mit Gesicht. Hier zu finden in food+, dem *stern*-Einkaufsführer für gutes Essen. Dies ist die zweite Ausgabe, mit neuen Anbietern. Die Hersteller der ersten Ausgabe konnten alle neue Kunden gewinnen, manche viele, manche richtig viele, manche sofort, andere später. Weil man ja nicht sofort überall bestellt, sondern ab und an und mal hier und mal da. Lösen Sie food+ aus dem Heft und versuchen Sie ab und zu einen neuen Hersteller. Als Orientierungshilfe haben wir unsere Internetseite optimiert – bei stern.de/foodplus finden Sie sofort alle Hersteller der Ausgabe 1, die der Ausgabe 2 kommen nach und nach hinzu. Auch wenn food+ nur kleine handwerkliche Betriebe vorstellt, haben sich viele Hersteller industrieller Lebensmittel für eine Unterstützung entschieden – mit einer Anzeige in dieser Beilage.



Süßigkeiten der Saison **S.4** Lebkuchen, Printen, Stollen, Marzipan

Natürlich pflanzlich **S.8** Gemüse, Obst, Linsen, Brot, Mehl

Festtagsbraten **S.12** Hühner, Enten, Wurst, Fisch, Käse

Buntes im Glas **S.18** Konfitüren, Honig, Chutney, Pesto

Soumensac S.19 Frankreichs idyllischster Bauernmarkt

Für Würzbolde **S.24** Pfeffer, Salz, Essig, Öl, Senf, Vinaigrette

Zum Wohlfühlen **S.28** Armagnac, Champagner, Kräuterbitter, Obst- und Bierbrand

Kaffee, Tee, Kakao **S.32** Koffeingetränke, Kakao, Trinkschokolade

Technik mit Gefühl **S.36** Schneidbretter, Messer, Bräter, Dosen



Wohlsein!

FOTO: HANS HANSEN; PRODUKTFOTOS: ROLAND LIEDKE, KRÖGER & GROSS

Immer wieder findet man Brenner, Brauer und Winzer, denen ihre Tätigkeit weniger Beruf denn Berufung ist. Der Ausfluss ihrer Leidenschaft sind Getränke von Charakter, mit denen man nicht nur Gesellschaften verblüffen, sondern die man auch kontemplativ auf sich allein wirken lassen kann. Hier eine kleine Auswahl, zusammengestellt für jeden Anlass



Urviech

Augustus Rex – klingt nach dem starken August, klingt aber auch nach Dinos. Und stimmt: Im Raum Dresden finden sich viele uralte Obstsorten, aus

denen Tüftler reinsortige Raritätenbrände herstellen, zum Beispiel Birnenbrand aus der Sorte Clapps Liebling oder Apfelbrand aus der Sorte Kaiser Wilhelm. Offene Flaschen füllen binnen Minuten den Raum mit Fruchtaroma. Über den Duft vergisst man fast das Trinken. Aber nicht lang.

Preise: 0,35 l „Augustus Rex“-Brände (40 Vol.-%) kosten rund 26 Euro. Unter dem Stichwort „stern + Augustus Rex“ gibt es für *stern*-Leser 15 Prozent Rabatt auf alle Produkte.

Kontakt: Augustus Rex, Tel.: 0351/880 89 89, www.augustus-rex.com



„Touché, parbleu!“



Jean Ladevèze scheint einem Musikierfilm entsprungen, mit ausladendem Schnurrbart, dramatischen Gesten und glühenden Augen. Fehlt nur der Degen. Derlei Expressivität schuldet er sicher auch dem Zuspruch für seinen Armagnac. Das Zeug trifft ins Herz – touché! Ladevèze brennt nur einmal jährlich, wenn die Welt zur Ruhe kommt – zwischen Weihnachten und Silvester, dann ist es bitterkalt an den Hängen der Pyrenäen. Das Ereignis ist zugleich ein wüstes Gelage für Ladevèzes Erntehelfer, an denen er die Wirkung seiner Spirituose gleich erkennen kann. Diese wunderbare Wirkung entfaltet sie auch bei deutschen Fans.

Preis: 0,7 l, 45 Vol.-%, Grand Age, 56 Euro, Preis wie ab Domaine
Kontakt: K & U Die Weinhalle, Nordostpark 78, 90411 Nürnberg, Tel.: 0911/52 51 53, Mail: info@weinhalle.de

Düsseldorfer Bierbrand, vom „Uerigen“

Friedrich II. mochte seine Niederrheiner nicht, sie waren als Soldaten unbrauchbar, weil dauerblau. Wer sich heute samstags vormittags durch Düsseldorf bewegt und zur Altstadt kommt, kann Fritze Zwo nur recht geben. Die Leute sind sämtlich, sagen wir mal, unsolid. Aber mit gutem Grund: Das Bier ist einfach so lecker! Besonders beim „Uerigen“, der berühmten Altbierbrauerei. Die experimentiert seit geraumer Zeit auch mit Bierbrand. Das Ergebnis ist jetzt da: „Stickum“ heißt der Schnaps, was „heimlich“ bedeutet. Es gibt ihn wasserklar oder cognacfarben aus dem Eichenfass („Stickum plus“). Wir empfehlen die Klarversion mit der reinen Altbiernote. Nicht billig, aber köstlich.

Preis: 0,35 l klar, 42 Vol.-%, 29,95 Euro, 0,2 l aus dem Eichenfass, 45 Vol.-%, 24,65 Euro

Kontakt: Uerige, Berger Straße 1, 40213 Düsseldorf, Tel.: 0211/86 69 90, Fax: -13 28 86, E-Mail: info@uerige.de



Bitter? Nein, würzig!

Abseits vom Szenedrink Jägermeister führen viele Magenbitter ein Nischendasein. Am Geschmack scheiden sich die Geister. Dass aber auch die Wirksamkeit bezweifelt wird, ist schlicht massives Banausentum. Feinschmeckern können wir helfen: Der „Kreuzritter“ ist eine Mischung aus 58 Kräuter- und Gewürzauszügen. Diese Mischung sorgt für sehr würzigen und ausgewogenen Geschmack, der Schluck nach dem Essen ist weder zu süß noch zu bitter, dafür schön samtig und warm. Und für die Skeptiker: Das Rezept basiert sowohl auf



dem Wissen uralter fernöstlicher Kräuterkunde als auch auf den Erkenntnissen der modernen Medizin – und da wollen wir jetzt mal mit dem Mäkeln aufhören. Nicht zweifeln, trinken!

Preis: 25,90 Euro je 0,5 l Kreuzritter Magenbitter (30 Vol.-%), Herzdame (Fruchtlikör) und Dreiling (Aquavit) ebenfalls 25,90 Euro
Kontakt: Kreuzritter GmbH, Tel.: 05492/97 09 00, www.kreuzritter.net

Auf jeden Fall: Wall!

Völlegefühl, Liebeskummer, Todesangst? Kipp einen „Fleischhauer“, einen „Walli“, ein „Häuerchen“ (alles gängige Kosenamen der lokalen Kenner), und die Krise ebbt ab. Dieser alte Kräuterbitter aus Emmerich am Niederrhein wird heute im Wall(!)fahrtsort Kevelaer ange-



setzt. Es ist ein Ratzeputz aus Wurzeln, Rinden, Gewürzen und Kräutern. Dieses Vademecum treibt jeden Teufel aus. Regelmäßige Walli-Trinker sterben nicht, und falls doch, dann sind sie auf jeden Fall unverweslich.

Preis: 0,7 l, 38 Vol.-%, 10,95 Euro zzgl.

Versand
Kontakt: Moosbur

Kornbrennerei,
Marienstraße 111, 47625 Kevelaer,
Tel.: 02832/22 90, Fax -40 43 82,
Mail: info@moosbur.de

Das Wunder an der Marne

Weit im Westen der Champagne, im kleinen Örtchen Crouettes, keltert Françoise Bedel feinen biodynamischen Schampus in Demeter-Qualität, das heißt ohne synthetische Dünger und Herbizide. Ihre sieben Hektar Rebland längs der Marne sind bereits im zehnten Jahr chemiefrei. In ihren auffällig blumenbunten Hängen summt und brummt es, der Boden lebt erkennbar im Rhythmus der Natur. Madame Bedel produziert mehrere Quali-

täten: „Entre Ciel et Terre“ (Zwischen Himmel und Erde) ist ihre älteste biodynamische Cuvée, die sie bis heute unverändert anbietet. Champagner ist deutlich teurer als Sekt, dafür schmeckt er aber auch bedeutend besser. Für einen Champagner in Demeter-Qualität ist der verlangte Preis eigentlich noch günstig.

Preis: 1 Flasche zu 39,90 Euro, zzgl. 5 Euro Versand, ab 190 Euro frei Haus
Kontakt: K & U Die Weinhalle, Nordostpark 78, 90411 Nürnberg, Tel.: 0911/52 51 53, Mail: info@weinhalle.de

