

HIER SIND DIE GUTEN

Traditionell hand-
werklich hergestellt,
sauber deklariert,
ohne Zusatz- und
Aromastoffe.



Lammfleisch vom Schäfer

Schäfer in Deutschland bekommen oft Besuch bei ihrer Herde und werden gefragt: »Wir würden gerne Lammfleisch aus der Region essen. Aber wo können wir es denn kaufen?« Weil nur wenige Schäfer Hofläden haben und ihr Fleisch nur selten regelmäßig auf Märkten anbieten

können, ist vor Kurzem ein »Webshop der Schäfer« online gegangen! Die Auswahl ist groß: Lammkeule, -schulter, -zunge, ein halbes oder ganzes Lamm – oder auch eine Probier- oder Grillbox? Ein Salzwiesenlamm von der Nordseeküste oder ein Merino von den Altmühltaler Bergwiesen? Ein Klick auf der Website beim Schäfer Ihrer Wahl, so weiß man genau, woher das Fleisch kommt. Verschickt wird es in einer Kühlbox, zuvor hatte es Zeit für sorgfältige Reifung und ist dennoch frisch. Natürlich ist die Bearbeitung von den Schlacht- und Versandtagen abhängig. Lesern des Slow Food Magazins bieten die »Webshop-Schäfer« eine Gourmet-Box Braten&Grillen zum Sonderpreis von 80 Euro zzgl. Versand an. Die 5,2 Kilogramm Lammfleisch (z.T. mit Knochen) kommen von der Schäferei Eichorn im Altmühltal.

Foto: Stefan Abtmeyer

Geschäftsstelle c/o Günther Czerkus,
Zur Schäferei 1, 54675 Wallendorf, Tel 06566. 930 77,
→ www.genuss-vom-schaefer.de

Bio-Arganöl

Der Arganbaum wächst in Marokko, vor allem im UNESCO-Biosphärenreservat im Südwesten des Landes, seinem natürlichen Verbreitungsgebiet. In Frauenkooperativen werden die reifen Arganfrüchte geerntet und in der Sonne getrocknet, die weiche Hülle entfernt und schließlich der harte Kern mühevoll von den Berberfrauen geknackt. Die Arbeit ermöglicht vielen Frauen und Mädchen der Region ein kleines Einkommen und die Chance auf Fortbildung. Erst jetzt kann das sehr wohlschmeckende Öl daraus kalt gepresst werden. Doch die Ausbeute ist nicht wirklich üppig: 100 Kilo geernteter Früchte enthalten nur 5 Kilo Mandeln – daraus entstehen gerade 2,4 Liter Öl. »Arganati« heißt das Bio-Arganöl, das in der Frauen-Kooperative-Targanine aus gerösteten Arganmandeln hergestellt wird. Slow Food International hat die Kooperative 2001 mit einem Preis ausgezeichnet. In Deutschland vertreibt die Marokkanerin Mina Kharis ihr Öl, eine 100-Milliliter-Probierflasche kostet 8,95 Euro, 250 Milliliter 24,95 Euro (zzgl. Versand). Arganöl veredelt Salate und andere kalte und warme Speisen und ist reich an mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Es eignet sich auch zur Körperpflege.



Cooperativenarganöl, 53173 Bonn,
Tel 0228. 372 87 88,

→ www.cooperativen-arganoel.de



Aus der ganzen Kakaobohne

Entdeckt auf dem »Markt des guten Geschmacks« in Stuttgart, wiederentdeckt ein paar Tage später auf der Genussreise in den Spreewald (S. 16): handwerklich hergestellte Bioschokolade aus der Niederlausitz. Für ihre »bean to bar«-Schokoladen verwenden die Brandenburger Chocolatiers neben der puren Kakaobohne nur hochwertigen Rohrohrzucker in Bioqualität und eventuell noch verschiedene Trockenfrüchte, Nüsse und Gewürze – je nach Sorte. Bei der Herstellung wird auf Lecithin und die Zugabe von Aromastoffen verzichtet – sonst hätten die Tafeln auf der Slow Food Messe auch nicht angeboten werden können...Von den handgeschöpften Schokoladen begeisterte die Redaktion vor allem die »Bio Rohe Schokolade 92%«, gesüßt mit Kokosblüten-Nektar. Der Preis für dieses edle, 75 Gramm schwere Stück: 5,95 Euro zzgl. Versand.

Edelmond Chocolatiers, Zöllmersdorfer Dorfstr. 4, 15926 Luckau, Tel 03544. 558 91 04,
→ www.edelmond.de