



# TOLL, WAS IHR MACHT

Alles auf Grün! Diese Food-Projekte haben sich ganz Umwelt und Natur verschrieben



**GEERDET**  
Bei Meine Ernte  
werden Städter zu  
Freizeitbauern



**GUT IM FUTTER**  
Glückliche Kühe  
geben bessere Milch



**IN BESTEN HÄNDEN**  
Auf saftigen Almwiesen wächst der Rohstoff für Käse der Extraklasse

Immer mehr Verbraucher wollen wissen, wo ihr Essen herkommt, wie die Tiere leben, denen sie Fleisch, Milch und Wolle zu verdanken haben – und wer die Menschen sind, die sich mit ganzer Kraft der Aufgabe widmen, uns mit guten Produkten zu versorgen. Wir haben sie gefunden

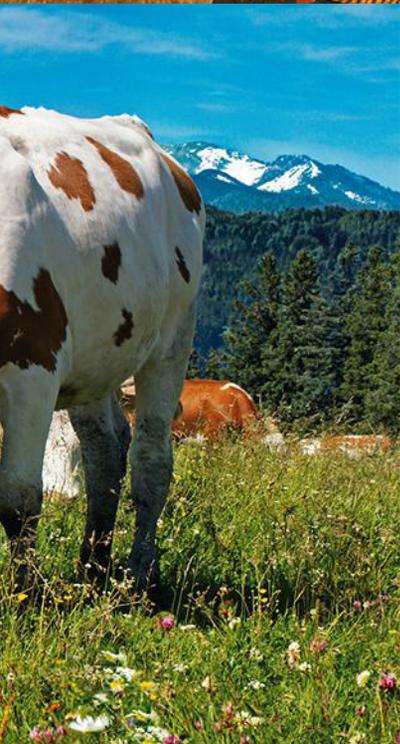


**NATURNAH**  
Schäfer(innen) wissen, was Lämmer mögen

VON GANZ WEIT OBEN

## Bergbauern Käse

Trollblume, Knabenkraut, Glocken-Enzian – mehr als 100 verschiedene **Kräuter, Blumen und Gräser** fressen die Kühe, deren Milch sich „Bergbauernmilch“ nennen darf. Denn sie grasen auf **Wiesen** in über 800 Meter Höhe. Tag für Tag wird die Milch auf den kleinen **familiengeführten Höfen** eingesammelt und anschließend in der Bergader Privatkäserei in **Waging am See** zu herzhaftem **Bergbauern Käse** verarbeitet. Auch die Milch von Michael Stuffer (Foto oben), der den Adlerhof Samerberg von seinem Vater übernommen hat. „Wir stehen mit unserem Namen dafür, nur das Beste zu liefern“, sagt er. Und das schmeckt man! [bergbauernkaese.de](http://bergbauernkaese.de)



AUS MEINER REGION

## Schäfer-Spezialitäten

Artgerecht, gentechnik- und antibiotikafrei wachsen die Tiere der deutschen Wanderschäfer auf – und leisten nebenbei einen großen Beitrag zur **Pflege von Wildflächen**. Fleisch und Wolle der Schafe sind begehrt, doch die Vermarktung ist schwierig, denn Herde und Schäfer bleiben nie lange an einem Ort. Jetzt hat sich der Berufsverband – von Bayern bis Schleswig-Holstein – zusammengeschlossen und den Webshop Genuss vom Schäfer ins Leben gerufen. **Mit ein paar Klicks** kann man hier ihre Standorte finden, mehr über die Tiere und deren Haltung erfahren und sich über das Angebot informieren, von Fleisch bis Käse. [genuss-vom-schaefer.de](http://genuss-vom-schaefer.de)





FRISCH VOM ACKER

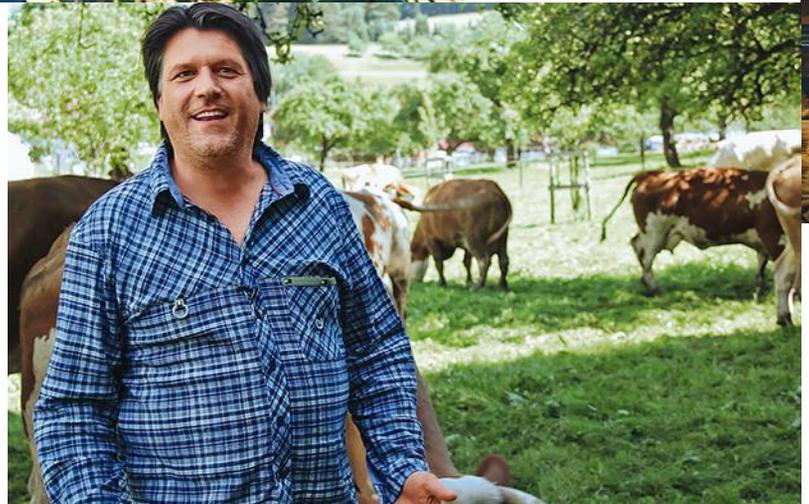
## Meine Ernte

Regionale Produkte aus eigenem Anbau für den eigenen Bedarf – das wär's, dachten sich zwei junge Bonnerinnen. Und gründeten das Unternehmen **Meine Ernte**, das Gartenflächen in Stadtnähe zum **Selbstbewirtschaften** vermietet. Rat in Gärtnerfragen ist inklusive. Die mit 20 Sorten bereits bepflanzen Gärten werfen je nach Größe Obst und Gemüse für **zwei bis sechs Personen** ab. Ein großer Spaß für die ganze Familie! [meine-ernte.de](http://meine-ernte.de)

DA WEISS ICH, WAS ICH HAB

## Kauf 'ne Kuh

Gutes Fleisch von nachhaltigen Erzeugern auf kürzestem Weg zum Kunden bringen, das will Yvo van Rijen (Foto) mit [Kaufnekuh.de](http://Kaufnekuh.de) erreichen. Man kann dort **Anteile an einer Kuh** („KuhPons“) erwerben. Ist diese komplett verkauft, wird sie geschlachtet, und jeder bekommt sein Fleischpaket. Logisch, dass die Tiere **artgerecht** aufwachsen und von Kopf bis Schwanz verwertet werden. [kaufnekuh.de](http://kaufnekuh.de)



VERPACKUNG? NEIN DANKE!

## Ohne Laden

Der Bio-Supermarkt im Münchner Unierviertel setzt auf „Zero Waste“ (null Müll), deshalb gibt es keine Verpackungen. **Behältnisse werden mitgebracht**, im Laden gewogen und befüllt. Das Sortiment: trockene Lebensmittel wie Getreide, Hülsenfrüchte oder Nüsse, Milchprodukte, (krummes) Obst und Gemüse, Brot und mehr. Wir finden das genial! [ohne-laden.de](http://ohne-laden.de)

### PRINZIP TANTE EMMA

Jeder nimmt sich, so viel er braucht – die gläsernen Spender machen's möglich



**NACHHALTIG**  
So denken  
immer mehr  
Köche

ÜBER DEN TELLERRAND SCHAUEN

## Green Chefs

„Bei uns isst du nachhaltig und fair.“ Das Gastronomen-Netzwerk Green Chefs will Gästen dabei helfen, Restaurants zu finden, für die Grün mehr ist als die Farbe von Salat. Nämlich ein **verantwortungsvoller und bewusster Umgang** mit Natur, Herstellern und Mitarbeitern. Teilnehmende Partner erkennt man am grünen Logo oder findet sie auf [green-chefs.de](http://green-chefs.de).



**KREATIVES KOCHEN**  
Hier werden  
nur Reste  
verarbeitet



WEGWERFEN GIBT'S NICHT

## Restlos glücklich

Der Berliner Verein Restlos glücklich setzt sich für mehr Wertschätzung von Lebensmitteln ein. In dem kleinen Neuköllner Lokal bekommt **Aussortiertes eine zweite Chance** – es wird zu leckeren Menüs. Mit den Gewinnen daraus werden Bildungsprojekte gefördert, die sich für einen bewussteren Umgang mit Essen einsetzen. [restlos-gluecklich.berlin](http://restlos-gluecklich.berlin)

Meine Freiheit, alles zu genießen. Meine Laktose-Freiheit.

Trotz Laktoseintoleranz unbeschwert genießen mit der großen laktosefreien Produktvielfalt von MinusL.

Jetzt gewinnen! [www.minusL.de](http://www.minusL.de)