

DAS BESTE VOM

Land

Immer mehr leckere Produkte kann man direkt vom Land zu sich nach Hause bestellen – frisch verpackt vom Bio-Bauern. Die 77 besten Adressen auf einen Blick

Hergestellt mit höchster Sorgfalt

Zu jedem Essen gehören gesunde Lebensmittel, hergestellt mit höchster Sorgfalt, großer Kenntnis und Wertschätzung der natürlichen Zutaten. Weitere Produkte vom Land finden Sie bei diesen Anbietern:

Die besten Adressen für Wein: www.weinunkul.de, www.meinbiowinzer.de, www.winters-wein-direkt.de, www.bioweindirekt.de, www.weingut-kuehling.de

Die besten Adressen für Gebäck: www.dinkelnudeln-moser.com, www.lauensteiner.de, www.gourmondo.de, www.allos.de

Die besten Adressen für Brot: www.erbelbrot.de, www.baeckerei-schubert.de, www.hofpfisterei.de, www.brotkastl-biobrotversand.de, www.lebegesund.de



| Ernährung |

SÄFTE

Aus leckerem Obst

Die Privatkellerei van Nahmen setzt sich für den Erhalt von Streuobstwiesen und alten Obstsorten ein und bezahlt ihren Landwirten faire Preise. Jeder Obstsaft und -nektar wird biologisch hergestellt. Bereits in der vierten Generation hält die mehrfach ausgezeichnete Kellerei aus Hamminkeln an ihrer bewährten handwerklichen Mostertadition fest. Besonders beliebt ist der Rhabarbernektar.

Preis: 26 Euro/6 Flaschen,
Tel.: 02852/53 35, www.vannahmen.de

Weitere Adressen: www.schlenkerhof.de,
www.sandorado.de

Honig

Süßes Blütengold

Kornblumen-Honig ist eine Rarität. Weil die tiefblauen Wildblumen in vielen Gegenden Deutschlands so selten geworden sind, ist es für Bienen schwer, noch ausreichend große Flächen anzufliegen. Die Imkerei Curic liefert eine der besten Abfüllungen der aromatischen Delikatesse. Sie erhalten den Kornblumen-Honig unter www.heimathonig.de. Die liebevoll gestaltete Internetseite bietet außerdem weiteren Bio-Honig aus ganz Deutschland an. **Preis: 8,90 Euro/500 g,**
Tel.: 0231/39 57 94 71, www.heimathonig.de

Weitere Adressen: www.bienenhof-pausch.de,
www.honig-aus-poppenbüll.de, www.honigtöepferl.com,
www.honigstube.de, www.kruses-hofmilch.de,
www.bioimkerhonig.de



Wildblumen-Käse

Wild und blumig

Schmeckt Käse von glücklichen Kühen besser? Ja! Den Beweis liefert Baldauf-Käse aus der ältesten familiengeführten Käserei Deutschlands. Hier werden seit 1862 aus naturbelassener Alpenmilch die unterschiedlichsten Rohmilchkäse hergestellt. Die Spezialität des Hauses gibt es so kein zweites Mal: Wildblumenkäse. Er wird in einem zarten Kräuter- und Blütenmix gewälzt und erhält so sein blumiges Aroma.

Preis: 16,55 Euro/kg, Tel.: 08381/89 02 10,
www.baldauf-kaese.de

Weitere Adressen: www.allesbiokaese.de,
www.toelzer-kaeladen.de, www.land-uckermark.de,
www.kasesalm.at, www.salitzer-milchschaeferei.de



Würzen

Feinste Kräuter von Hand gepflückt

Zu keiner anderen Zeit im Jahr verbringt Viola Nehrbaß mehr Zeit im Wald als jetzt. Denn in diesen Tagen sammelt die Kräuterpädagogin einige der schönsten Schätze der Natur: Wildkräuter. Wie kaum eine andere kennt sie all ihre Geheimnisse. In liebevoller Handarbeit erntet Nerbaß die leckeren Zutaten für ihre wilden Würzmischungen. Eine der beliebtesten Mischungen ist Brennnessel, Bärlauch und Gundermann. Sie passt perfekt zu Kartoffeln und Gemüse. **Preis: 4 Euro pro Glas. Tel.: 06202/128924, www.essbare-wildpflanzen-shop.de**

Weitere Adressen: www.herrmann-gewuerze.de, www.natur-im-tal.de, www.maiersgenuss.de, www.herbaria.com, www.ingo-holland.de, www.logisch-bio.de, www.kloster-ruehn-kontor.de

Tipp:
Weichkäse mag es nicht zu kühl, denn der Reifeprozess wird sonst gestoppt. Am besten ist er in Pergament eingewickelt im grundsätzlich etwas wärmeren Gemüsefach im Kühlschrank aufgehoben.



Schafskäse

Aus bester Milch gereift

„Fischers Käse ist so wunderbar, dass der Erfolg nicht ausbleiben konnte“, urteilt das Gourmetmagazin „Feinschmecker“. Alles begann vor mehr als 20 Jahren mit einer Handvoll Schafe. Heute führt das Ehepaar eine der besten Schafskäsereien Deutschlands. Es ist der Geschmack der Freiheit und der Natur, der sich im Käse widerspiegelt. Denn die Schafe weiden im Höhenloher Land auf saftigen Streuobstwiesen. Der „Star“ der Käseerei ist der Roque-Blue. Er erinnert an Roquefort, ist jedoch weniger scharf und salzig, dafür fruchtiger und sehr nuanzenreich im Aroma. **Preis: 9 Euro für etwa 200 Gramm, Tel. 07905/475, www.schafkaese.com**

Weitere Adressen: www.salitzer-milchschaeferei.de, <http://shop.bulles-biokaese.de>



Senf

Würzig-milde Kontraste

Zwischen uralten Mühlsteinen gemahlen, geben gelbe Senfkörner ihr Geschmacksgeheimnis preis. Nur wenige kennen es so gut wie Thomas Weber. Im niederbayerischen Rottal erfindet er in seiner Bio-Senf-Manufaktur täglich neue Kreationen. Seine Rohstoffe bezieht er regional von kleinen Erzeugern. So garantiert er stets frische Zutaten. Ein unvergleichliches Geschmackserlebnis aus leichter Schärfe und würziger Frische bietet dieser Bärlauch-Senf. **Preis: 4 Euro/150 ml, Tel.: 08547/915 22 05, www.weber-senf.de**

Weitere Adressen: www.senfmuehle.de, www.maiersgenuss.de, www.senfpauli.de, www.senf-ohne-namen.de, www.essig.at



Hergestellt nach jahrhundertalten Rezepten



Forellen

Fangfrisch vom Heide-Hof

Der Grevenhof am Rande der Lüneburger Heide perfektioniert seit vier Generationen das Räuchern von frischem Fisch. In der Forellenwirtschaft nimmt man sich noch viel Zeit für die Zucht. Und das schmeckt man! Jeder Fisch wird von Hand filetiert und zu je zwei Filets verpackt. Besonders köstlich ist die „Wacholdergeräucherte Forelle“. Ein uraltes, einzigartiges Rezept, dessen Geheimnis die Familie seit mehr als 100 Jahren bewahrt. **4 Euro/130 g, Tel.: 05194/75 80, Internet: www.saibling.de**

Weitere Adressen: www.sh-feinkost.de, www.goldsee.de, www.biofischmanufactur.de

Mohnöl

Alter Tradition verpflichtet

Seit drei Generationen werden in der hofeigenen Mühle der Familie Kerner in Erlenbach herausragende Öle gepresst – und ein kleiner Schatz: Mohnöl. Seine Tradition reicht bis ins Mittelalter zurück, war aber bei uns längst vergessen. Die Familie hat es sich zur Aufgabe gemacht, dieses alte Wissen zu bewahren. Mit seinem intensiv nussigen Geschmack passt Mohnöl perfekt zu Salaten. **Preis: 6,60 Euro für 0,25 l (per Post als 6er-Pack). Tel.: 07132/54 32, www.erlenbacheroelmuehle.de**

Weitere Adressen: www.gutes-vom-johannishof.de, www.gourmondo.de, www.olidivini.de, www.maiersgenuss.de, www.apfelgut-zimmermann.de, www.pfeffer-lebensmittel.de, www.essig.at, www.gourmet-leon.com, www.villamasecri.com, www.wesermuehle.com, www.kloster-ruehn-kontor.de, www.casavinea.de




Kartoffeln

Wiege längst vergessener Schätze

Niemand in Deutschland kennt sich so gut mit dem Anbau alter Kartoffelsorten aus wie Bauer Karsten Ellenberg. Auf seinem Biolandhof in der Lüneburger Heide baut er mehr als 100 fast vergessene Schätze an. Sie leuchten in den schönsten Rot-, Gelb-, Violett- und Blautönen – jede von ihnen ist eine Delikatesse. Unsere Lieblingssorte: die würzig-cremig schmeckende „Rote Emmalie“ (wieder erhältlich ab September).

Preis: 4 Euro/kg. Tel.: 05806/304, www.kartoffelvielfalt.de

Weitere Adressen: www.pfeffer-lebensmittel.de, www.sh-feinkost.de, www.genusshandwerker.de, www.logisch-bio.de



Frisch aus der Erde: In diesen Tagen beginnt die Ernte der ersten Frühkartoffeln.



Leberwurst

Unvergleichlich gut

Diese Leberwurst trägt wie kaum eine andere den Geschmack der Heimat in sich. Denn sie stammt von Tieren, die noch auf saftigen Weiden grasen, die direkt an die Höfe ihrer Bauern angrenzen. Die „LandWert Manufakturen“ verbinden auch dadurch wie wenige andere Produzenten regionale Qualität und ursprüngliches Geschmackserlebnis. **Preis: 6,98 Euro/300 g (2 Gläser), Tel.: 0561/51001111, www.gourmondo.de**

Weitere Adressen: www.bauer-etzel-shop.de, www.bauern-wurst.de, www.lehmannsbio.de

Schinken

Ein Stück heimliche Tradition



Die Kunst, einen herzhaften Schinken herzustellen, ist eine der schwierigsten bei der Verarbeitung von Fleisch. Die Familie Krüger hat sie in mehr als zwei Jahrhunderten perfektioniert und dabei eine Schweinerasse gerettet, die vom Aussterben bedroht war: das Bunte Bentheimer Schwein. Der „Ammerländer Schinken“ wird an der frischen Luft „nachgebrannt“, anschließend mit heimischen Hölzern und Gewürzen geräuchert. So außergewöhnlich gut, dass laut EU-Recht nur dieser Schinken auch so heißen darf. **Preis: ca. 4,30 Euro/160 g, Tel.: 04403/2183 www.fritzkrueger.de**

Weitere Adressen: www.biometzgerei-pichler.de, www.montenauer.com, www.eichelschwein.de

TV-TIPP

FR 17.00 BAYERN Der Bauernhofstester – Auf dem Ferienhof Kosertal in Oberfranken 34.739

Fotos: Stockfood (2); Eric van Lokven (5); DPA - Picture Alliance; Strandperle.biz; Fotolia; PR (4)