

Hier sind die Guten

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



(60 Prozent Gourmet-Robusta, 40 Prozent Hochland-Arabica; 500 Gramm, 10,63 Euro, zzgl. Versand). Alle Kaffeesorten werden schonend bei niedrigen Temperaturen geröstet und sind mit dem Siegel der Deutschen Röstergilde e.V. zertifiziert.

Fortezza GmbH, Am Farmbäch 2, 90556 Cadolzburg,
Tel 09103-79 61 51, www.fortezza-kaffee.de,
Lagerverkauf Mo bis Fr 9-12, Sa 9-13 Uhr

ZWEI-KAMMER-PRALINEN

Eine Weltneuheit der Destillerie „Augustus Rex“ in Dresden: handgefertigte Pralinen mit Zwei-Kammer-System: In der einen ist jeweils der Saft, in der anderen das Destillat der gleichen Frucht, beides umhüllt von feiner Plantagenschokolade. Die Konditorin Eva Haubold stellt sie in fünf Varianten her: Dresdner Kirsch, Milchsahnelikör „Dresdner Weißes Wunder“, Apfel-Edelbrand Kaiser Wilhelm, Konstantinopeler Apfelquitte und Walnusslikör. Die Pralinen dürfen nicht gekühlt werden, weil sie sonst auskristallisieren. Das Sonderangebot für unsere Leser bis zum 31.03.10: Zehn Pralinen in Kartonage-Geschenverpackung inkl. je einer Flasche Destilliertes (350 ml) frei Haus – „Dresdner Weißes Wunder“ 38 Euro, Kaiser Wilhelm 46 Euro, Dresdner Kirsch 48 Euro, Konstantinopeler Apfelquitte 65 Euro. Bestellen mit dem Stichwort „Praline für Slow-Food“, per E-Mail: mail@augustus-rex.com, Tel 0351.880 89 89.

www.augustus-rex.com

BROT MIT NUSS

Die Brotspezialitäten und Kuchen von schwarzbrotd.com sind etwas Besonderes, werden direkt in der Dose gebacken. Danach noch warm vakuumisiert, so kann auf Konservierungsstoffe und Sterilisation verzichtet werden. Der Redaktionsliebling ist das Schwarzbrot mit Haselnüssen. Hergestellt aus Roggenschrot, Haselnüssen, Wasser, Magerquark, Hefe, Salz, Backsüßholz. Alle Zutaten werden handverarbeitet und gebacken. Die Dose ist wasserdicht und stoßfest und zudem praktisches Transportbehältnis, zum Beispiel für längere Reisen. Eine 500-Gramm-Dose kostet beim Hersteller 5,90 Euro, zzgl. Versandkosten, günstiger ist sie beim Online-Shop Gourmondo, wenn ein bestimmter Bestellwert erreicht wird.

www.schwarzbrotd.com, www.gourmondo.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 Tschirner, Ziekowstr. 164,
13509 Berlin
Telefon 030. 49 99 74 49
redaktion@slowfoodmagazin.de*

BERGBLÜTEN-CREMESUPPE

Traditionelle, handwerkliche Produkte aus den Alpen bietet Jutta Schönberger in ihrem Online-Shop alpenweit.de an. Bei dem Südtiroler Biobauern Walter Moosmair hat sie die Mischung aus mehr als 50 getrockneten Bergblüten entdeckt, die Grundlage für eine feine Cremesuppe. Moosmeiers Hof liegt 900 Meter hoch, die umliegenden Wiesen mäht er nur alle zwei Jahre – wenn die Blütenpracht am üppigsten ist. Nach dem Trocknen werden sie entstaubt und in Beutel (60-Gramm-Packung, ca. 6,20 Euro) verpackt. Für die Suppe zunächst einen

Sud aus den Blüten herstellen, Zwiebel und Knoblauch in Butter anschwitzen und mit Mehl bestäuben. Etwas Weißwein zum Ablöschen, Brühe, Blütensud und Sahne, darüber gestreute geröstete Brotwürfel und Schnittlauch machen die Suppe komplett und lassen garantiert Alpenfeeling aufkommen.

www.alpenweit.de

FORTEZZA ESPRESSO

Auch die fränkische Kaffeerösterei Fortezza hatte für das Slow Food Magazin 05_09 mit dem Themenschwerpunkt „Tea & Kaffee“ Kostproben an die Redaktion geschickt. Am besten schmeckten der vollmundige Bio-Espresso „Numero Uno“ mit feiner Säure und Nuancen von Edelbitterschokolade (25 Prozent Bio-Gourmet-Robusta, 75 Prozent Bio-Hochland-Arabica; 500 Gramm, 12,50 Euro, zzgl. Versand) und der kräftigere, aber sehr harmonische „Siena“

