

ökologisch!

News und Produkte aus der Biowelt



KERNIGE ERFOLGSSTORY

Auf der kleinen indonesischen Insel Flores entdeckte Jochen Wolf, ehemals Geschäftsführer eines

Heizungsunternehmens, hocharomatische Cashewnüsse – und ganz nebenbei eine neue berufliche Herausforderung

LIVING AT HOME Seit drei Jahren widmen Sie sich den Biocashewnüssen. Wie kam es dazu? **JOCHEN WOLF**

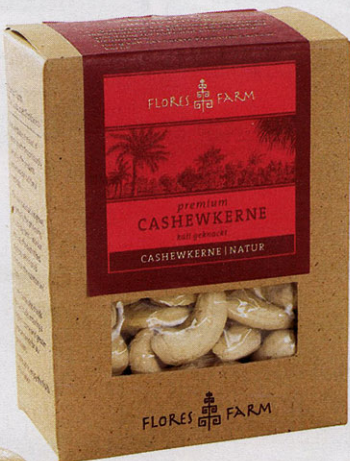
Ich hatte auf Flores eine Kleinbauernkooperative kennengelernt, die ganz traditionell Cashews in außergewöhnlicher Spitzenqualität produzierte. Leider haperte es an der Vermarktung, das Fair-Trade-Projekt drohte sogar zu scheitern. Spontan beschloss ich, meine Erfahrung aus dem Großhandel einzubringen, und gründete mit meinem Partner Martin Steckdaub die Flores Farm GmbH.

LAH Was ist das Besondere an den Cashewnüssen von Flores Farm? **WOLF** Neben der biologischen Anbauweise werden die Cashews extrem schonend weiterverarbeitet. Die Kerne sind von einer steinharten Schale umschlossen. Damit sie sich leichter öffnen lässt, werden die Nüsse üblicherweise in heißem Öl oder Wasserdampf erhitzt. Unsere Cashews werden dagegen kalt, einzeln und von Hand geknackt und langsam bei maximal 45 Grad getrocknet. **LAH** Welchen Vorteil bringt dieser Aufwand? **WOLF** Die sanfte Behandlung schont sowohl die gesunden Inhaltsstoffe wie Vitamine und essenzielle Fettsäuren als auch das feine Aroma der frischen Nüsse. **LAH** Wie kommt es am besten zur Geltung? **WOLF** Indem man die Kerne

pur knabbert oder als knusprige Aromahighlights zum Beispiel über den Salat streut.

GENUSSQUELLE

Die fair gehandelten Biocashewnüsse der Flores Farm können Sie über www.vincent-becker.de bestellen. Die 125-g-Packung kostet 4 €. Weitere Infos unter www.floresfarm.com



WILD, ABER MILD

Der Urkaffee besteht aus Arabica-bohnen, die im äthiopischen Regenwald – der Wiege der Kaffeepflanze – per Hand von wilden Sträuchern gepflückt werden. Die faire Vermarktung bietet den Pflückern eine sichere Erwerbsquelle und einen Anreiz, den natürlichen Regenwald zu schützen. Der Kaffee mit der milden Schokonote ist als helle und dunkle Röstung, ganze Bohne und gemahlen erhältlich unter www.der-urkaffee.com, 500 g kosten 9,80 €.

WALDSPAZIERGANG gemacht und kein Sammlerglück gehabt? Dann nehmen Sie doch Pilze aus der Dose. Natürlich keine Konserve, sondern getrocknete, fein gemahlene Steinpilze aus Bioanbau, gemischt mit Flor de Sal aus dem Atlantik. Köstlich zum Beispiel zum Würzen von Bruschetta oder Kartoffeln. Von Herbaria, 110 g für ca. 14 €, über www.tee-und-kraeuter.de.



WAS IST EIGENTLICH ...

DER SOWOHL GRÖSSTE als auch bekannteste Anbauverband Deutschlands.

Bioland
ÖKOLOGISCHER LANDBAU

Über 4700 Erzeuger produzieren entsprechend den Richtlinien garantiert ohne chemische Keule und Gentechnik. Regionalität spielt eine zentrale Rolle, nur heimische Produkte erhalten das grüne Siegel. Bioland-Bananen? Gibt es nicht! Dafür aber Brot, Wurst und Bier, hergestellt nach Bioland-Kriterien. Infos unter www.bioland.de.

FOTOS: CHASSENET/SUCRE SALÉ (1), ANNETTE MÜLLER (1), HEVKE SCHRÖDER (1)