

# Hier sind die Guten

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



*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  
Tel 030. 49 99 74 39/49  
E-Mail [redaktion@slowfood.de](mailto:redaktion@slowfood.de)*

## KAROLUS-SENF

Auch nach der Weihnachtszeit schmeckt der Aachener Printensenf (200 ml, 7 Euro) aus der Karolus Manufaktur. Steingemahlene gelbe Senfkörner, Apfelmost, Apfelessig, Rohrohrzucker, Honig, Printengewürze, Meersalz und Aachener Trinkwasser sind darin enthalten, alles Bioprodukte. Hersteller Bernhard Böhm empfiehlt ihn zum Abschmecken einer Kaninchenbratensauce. Eine angenehme Schärfe hat sein Teufelsenf, der auch gut in eine Vinaigrette passt.



Insgesamt sechs Senfsorten mischt der Aachener. Durch die schonende Verarbeitung bleiben die gesundheitlich wertvollen Öle der Senfsaat erhalten. Bevor Böhm sich mit der Senfproduktion selbstständig machte, stellte er ihn nur für den Hausgebrauch und für den Aachener Tauschring her. In die Selbstständigkeit begleitete ihn Monika Lang, die der Redaktion auch diesen Tipp gab. Er nennt sie liebevoll die „Aachener Senfmutter“.

*Karolus Manufaktur Aachen e.K., Bernhard Böhm,  
Passstr. 84, 52070 Aachen (Werkstatt),  
Tel 0241. 51 10 93, [www.karolusmanufaktur.de](http://www.karolusmanufaktur.de)*

## AUEROCHSENWURST

Verloren gegangene Geschmackserlebnisse wieder zu entdecken, dieses Ziel hat sich die norddeutsche Firma Extrawürste zum Ziel gemacht. Ihr erstes Produkt: eine luftgetrocknete Wurst vom Auerochsen (Foto). Aber der ist doch ausgestorben, merken kundige Leser gleich auf! Schon richtig, jedenfalls in der Wildform. Jedoch gibt es eine Rinderrasse, die dem Auerochsen sehr ähnlich ist: das in Naturlandschaften lebende Heckrind. Es wurde aus alten, ursprünglichen Rassen in den 1930er-Jahren rückgezüchtet und nach seinen Züchtern, den Gebrüdern Heck, benannt. Die Wurst daraus, hergestellt in nur kleinen Mengen, braucht den Vergleich mit einer italienischen Edelsalami nicht scheuen. Das fanden auch die Besucher des Salone del Gusto und die Redaktion. Zu 75 Prozent besteht die Hartwurst aus Auerochsenfleisch. Die restlichen 25 Prozent sind kerniges Rücken Fett von Holsteiner Landschweinen. Nach dem Füllen in Naturdärme trocknen die Würste in einem luftigen Dachgebälk je nach Witterung etwa acht Wochen. Eine Wurst à ca. 240 Gramm kostet 18 Euro, die ein Jahr gereifte 22,50 Euro, beide Sorten zzgl. Versandkosten.

*Extra Würste, Maximilian Bruhn, Dorfring 36,  
24235 Stein, Tel 04343. 49 50, [www.extrawuerste.de](http://www.extrawuerste.de)*



## EXOTISCHE FRUCHTSÄFTE

Vier Sorten (0,33 l, ca. 2 Euro) bietet Melro's Best Direktsäfte an: Ananas pur, Ananas-Mango, Ananas-Pink Guave und Ananas-Maracuja. Die exotischen Früchte werden direkt nach der Ernte gepresst und dann in Weißblechdosen abgefüllt. Die innen unlackierten Dosen ermöglichen es als einzige Verpackungsart, naturreine Direktsäfte ohne jegliche Zusätze über einen längeren Zeitraum haltbar zu machen, d.h. ohne Geschmacks- und Farbzusatzstoffe. Nur zusätzliches Vitamin C ist enthalten. Gut gekühlt schmecken sie pur oder in Mixgetränken wie Pina Colada. Das Familienunternehmen ist an einer Plantage in Malaysia beteiligt und fördert dort ein Schulprojekt.

*Melro's Best GmbH, Landhausstr. 13, 10717 Berlin,  
Tel 030. 75 44 99 88, [www.melrosbest.de](http://www.melrosbest.de)*

## KUBEENPFEFFER

Der indonesische Kubebenpfeffer der Firma Herbaria stammt von der Insel Sumatra, dort von kleinbäuerlichen Kooperativen der Region Lampung und aus kontrolliert biologischem Anbau. Die bitter-zitronige Pfefferart eignet sich zum Würzen von asiatischen Gerichten, passt sehr gut auf Duftreis und gibt auch orientalischen Gerichten den letzten Pfiff. Aber erst kurz vor dem Servieren und frisch gemahlen oder im Mörser zerrieben. Die 60-Gramm-Dose kostet ca. 8,40 Euro, 35 Gramm in der Gewürzmühle ca. 7 Euro; zu kaufen in Biomärkten, Naturkostläden und ausgewählten Online-Shops.

*Herbaria Kräuterparadies GmbH,  
Hagnbergstr. 12, 83730 Fischbachau,  
Tel 08028. 90 57-0,  
[www.herbaria.de](http://www.herbaria.de)*

