

Schwein, Rind und Lamm: erstklassige Bioware aus Meck-Pomm

Eis muss nicht immer süß sein: Probieren Sie mal ein(en) „Mojito“

Grappa, Zitronenchutney und Gin – alles made in Germany

Tier rösten ist Männersache? Unsinn, wie *stern*-Redakteurin Franziska Reich und drei Kolleginnen beweisen



GRILLEN

Die weibliche Variante der Sommerküche hat etwas Leichtes – und ist alles andere als fleischlos. Unser Tipp: „Flanksteak“

Konsistenz wie Fleisch, weshalb die Menschen von Govinda sie entdeckt haben, seit 30 Jahren beschäftigen sie sich mit Trockenfrüchten in Bioqualität. Achtung: Unreife Jackfruits müssen gewürzt werden, entweder in einer Marinade oder mit der beiliegenden Gewürzmischung. Unser Tipp: mit geschneitzelten Jackfruits eine klassische Bolognese bereiten, sie geben erstaunliche geschmackliche Fülle – und jede Wette, die Fleischesser werden sich darum reißen.

Preis: 3,99 Euro/220 g*
(in Würfeln oder geschneitzelt)
Kontakt: Govinda Natur GmbH, Neuhofen, Tel. 06236/50 98 40, www.govinda-natur.de

6 | Moderne Suppkultur
Deutschland nach der Wende: 1992 übernimmt Bernhard von Reiche die Erfurter Nahrungsmittelfabrik, die bis dahin vor allem für ihre Brühpasten bekannt war. 25 Jahre später produziert der Betrieb veritable Trendprodukte. Suppen in Flaschen werden serviert, die Zutaten pfiffig kombiniert – Rote Bete/Birne/Kokos beispielsweise oder Süßkartoffel/Kurkuma/Mango. Der Clou: Gerade wegen der beigemischten Früchte kann man die Suppen auch kalt schlürfen; auf Sommerausflügen oder Grillfesten ist das sehr praktisch. So geht Innovation: schön bunt, aber eben auch schön schmackhaft.

Preis: 3 Euro/240 ml*
Kontakt: Naba Feinkost GmbH, Gierstädt, Tel. 036206/25 30, www.landhausscheune.de

7 | Nudeln, experimentell
Es war einmal ein junger Koch aus der Emilia-Romagna, der jenseits von Italien sein Glück in den Nordländern suchte. Pasta war seine Leidenschaft, aber dort oben gefielen ihm die angebotenen Teigwaren nicht. Am Ende fand Michele Dolcetti sein Glück im Süden des Nordens, im bayerischen Türkheim gründete er seine Manufaktur Pastafactory. Hier stellt er seit 2012 auf kleinen Maschinen, in schonender Kaltproduktion, eine vielfältige Pasta-Auswahl her und experimentiert mit ungewöhnlichen Geschmacksvarianten. Unser Tipp sind Michele's Kurkuma-Tagliatelle,



halbiert für einen sommerlichen Currynudelsalat zu verwenden!
Preis: 3,50 Euro/250 g*
Kontakt: Pastafactory, Türkheim, Tel. 0163/754 10 60, www.bioitalia.online

8 | Was den Römern schmeckte
Aceto balsamico ist kein klar abgegrenzter Begriff, weshalb die Welt mit allerlei industriellen Essigen überflutet wird, die mit echtem Balsamessig allenfalls den Namen gemein haben. Ehrlicher und echt gut dagegen ist eine Vorstufe des Essigprozesses, ein stark eingekochter Rieslingmost vom



Weingut Steffens-Keß an der Mosel, das daraus einen eigenen Mosel-Balsamico herstellen will. Die Reifung in Fässchen allerdings braucht Jahre, der eingekochte Most ist bereits ein Versprechen auf die köstliche Zukunft. „Riesling Mosto Cotto“ ist ein karamellig-fruchtiger, schwerflüssiger Sirup, der sich zum Abschmecken von Saucen, Salatsaucen und Desserts eignet. Die Römer – sie brachten den Wein an die Mosel – nannten solche Würzmittel „sapa“. Ihre Kunst ist halt immer zeitgenössisch.

Preis: 11,30 Euro/0,25 l*
Kontakt: Weingut Steffens-Keß, Reil/Mosel, Tel. 06542/12 46, www.tasteandstories.de

9 | Italien im Glas
San Marzano. Torremaggiore. Prunilli. Schon die Namen machen ein schönes Gefühl im Bauch? Das sollten sie, so heißen die klassischen italienischen Tomatensorten, die Paolo Petrilli von Hand erntet. Seit 1989 bewirtschaftet er seinen Familienbetrieb in Apulien streng ökologisch. Und, potz Blitz, man riecht es bereits, wenn man das Glas mit den eingemachten Früchten öffnet: Frisch und fruchtig entströmt es ihm. Nur noch einen Hauch Knoblauch und etwas Basilikum, und man verzehrt zur Pasta am lauen Sommerabend die feinste Tomatensauce der Welt.

Kontakt: Paolo Petrilli, Lucera, www.h-h-shop.com

10 | Fruchtig-sauer
Beim Essig ist es so: Wem (im Salat beispielsweise) nur das Saure wichtig ist, der verwende Zitrone. Das ist preiswerter als ➤

