

Jörger-Schwarz etwa 20 Obst- und Gemüsesorten und fertigt nach alten Rezepten vegetarische Aufstriche. Unsere Lieblingssorte „Karotte“ enthält satte 43 Prozent Rüben aus der Region, dazu Zwiebeln, Gewürze und Tomatenmark, aber bestimmt keine Geschmacksverstärker. Sehr lecker und Balsam fürs Gewissen.

**Preis:** 5,40 Euro/180 g\*  
**Kontakt:** Wonnentäler Bauernladen, Kenzingen, Tel. 07644/73 40, [www.wonnentaeler-bauernladen.de](http://www.wonnentaeler-bauernladen.de)

**11 | Dolle Knolle**  
„Nur in Monaten mit R zu bekommen!“ Wer das hört, denkt an Muscheln. Doch diese Regel gilt heute für eine der Schalotte ähnliche Zwiebelart namens „Höri Bülle“ (Höri nach der Halbinsel im Bodensee, wo sie angebaut wird).



Diese Knolle wird im August geerntet und hält nur über den Winter, ihr mildscharfer Geschmack prädestiniert sie zur Rohkost. Oder man kocht sie ein, dann wird sie als Chutney zu Fisch, Fleisch oder Käse gereicht. Der Produzent dieser süßsauren Spezialität, Hubert Neidhart, setzt sich schon lange für den Erhalt alter Gemüsesorten ein. Deshalb kommen in sein Chutney neben der Zwiebel nur heimische Äpfel, Gewürze und Agar-Agar als Bindemittel hinzu. Ganz besonders und lobenswert nachhaltig.

**Preis:** 4,90 Euro/190 ml\*  
**Kontakt:** Restaurant Grüner Baum, Moos, Tel. 07732/540 77, [www.gruenerbaum-moos.de](http://www.gruenerbaum-moos.de)



12



14

**12 | Elfenfischchen**  
Neben der grätigen Gruselware unter den Sardinen gibt es die Parallelwelt der zarten und wie von Elfenhand entbeinten Fischchen, bei deren Verzehr man sich fragt, wie sie nur in die Büchse gekommen sein mögen. Sie werden zunächst geköpft, pingeligst gesäubert, schließlich sanft gebraten und in Olivenöl versiegelt eingedost. Jede Büchse ein Genuss, jede einzelne hergestellt in einem galizischen Familienunternehmen.

**Preis:** 13,65 Euro/150 g\*  
**Kontakt:** Spiceworld, Salzburg, Tel. +43/662/89 09 19, [www.spiceworld.at](http://www.spiceworld.at)

**13 | Wild gut, alles gut**  
Oh, ja, Wildbret ist Edelfare, man isst es zu selten. Und wenn, dann ist der Hirschbraten vom neuseeländischen Tier.



13

Wir haben einen deutschen Versorger gefunden: Karl Göbel verarbeitet die eigene und die von anderen Waidmännern auf der Schwäbischen Alb erlegte Beute. Das Frischfleisch verkauft er vor Ort. Aber er versendet auch, zu fairen Preisen, beste Würste und erstaunliche Konserven: Rehgulasch in einer bemerkenswerten

Sauce, ein Chili con Carne vom Wild; damit überrascht man Gäste und macht sie sehr glücklich.

**Preis:** ab 5,00 Euro/400 g\*  
**Kontakt:** Wildspezialitäten Karl Göbel, Göppingen, Tel. 07161/9519655, [www.direkt-vom-jaeger.de](http://www.direkt-vom-jaeger.de)

**14 | Saustark**  
Schweinehaltung gilt schon als artgerecht, wenn der Stall nicht zu klein und draußen eine Schlammputze vorhanden ist. Agraringenieur Hans Huss sieht das anders. Seine Landschweine leben, sorry, saugut. Ein großer städtischer Eichenwald ist ihre Weide, sie können sich suhlen und nach Eicheln und Wurzeln wühlen. Schneiden Sie mal den luftgetrockneten Schinken auf! Und wenn er im

Mund zerschmilzt, werden Sie erst Danke sagen. Und dann: „Was war noch mal Parmaschinken?“

**Preis:** 6,50 Euro/100 g\*  
**Kontakt:** Eichelschwein, Freising, Tel. 08161/405 40 20, [www.eichelschwein.de](http://www.eichelschwein.de)

**15 | Genuss im Abo**  
Guten Geschmack abonnieren? In Italien geht das: Kaffee-Manager Giovanni Loser hatte die Idee, italienische Lebensmittel bekannter zu machen, vor allem die hochwertigen Produkte kleiner Erzeuger. Und damit der Eindruck nachhaltig ist, kombinieren sie bei „Italian Fable“ die Köstlichkeiten zu einem fein komponierten Freßpaket. Besonders lecker und festlich ist die Weihnachtsbox mit dem Feiertagsklassiker Panettone, den getrüffelten Zwergpfirsichen, eingelegten Forellenbäckchen und Senfrüchten. Schmackhafteres bringt auch das Christkind nicht!

**Preis:** Weihnachtsbox 49 Euro, Monatsbox 35 Euro, Jahresabo 384 Euro, jeweils inklusive Versand  
**Kontakt:** Italian Fable, Triest, Tel. +39/349/252 90 64, [www.italianfable.com](http://www.italianfable.com)



15