

Alles Bio: Große Lust auf regionales Essen

„Food Festival“ mit heimischen Produkten bei Martin Kössler

VON LEO LOY

Er kämpft gegen künstliche Konservierungs- und Aromastoffe, gegen Geschmacksverstärker und Massen-Lebensmittel: Martin Kössler, Weinkenner, Autor und Chef der Nürnberger K & U-Weinhalle und Inhaber des fünfgrößten Internet-Weinhandels in Deutschland. Der Profi-Feinschmecker liebt nicht nur die „ehrliche fränki-

sche Küche“, sondern auch regional-typische fränkische Grundnahrungsmittel. Zum zweiten Mal innerhalb eines Monats gab Kössler hochklassigen regionalen Lebensmittelproduzenten „mit Sinn für hohe Qualität“ auf einem „Regional Food Festival“ in seiner Weinhalle die Kostproben-Chance vor größerem Kundenkreis.

Da präsentierten die „Beerenbauern“ aus der fränkischen Schweiz herrliche Bio-Mameladen, Marmeladen vom „Süßes-Weltmeister“ Hans Staud aus Wien waren ebenfalls ein Renner. Thomas Wunder von der gleichnamigen Nürnberger Metzgerei in der Von-der-Tann-Straße erklärte Feinschmeckern, warum das Fleisch vom Hohenlo-

her Rind und vom Hällischen Schwein besonders zart und naturrein ist.

Thomas Wunder verdammt Massenproduktion und Massengenuß: „Viele der hinter uns liegenden Fleisch-Skandale sind leider auch vom Verbraucher mit verursacht, der auf vermeintliche Billigangebote mit Kauflust reagiert – noch immer wird zu wenig auf Herkunft und Qualität der Lebensmittel geachtet!“ Wunder lobt sein „Boef de Hohenlohe“, weil sich die Rinder frei bewegen können, weil sie keine Medikamente und Leistungsförderer bekommen und weil ausschließlich hofeigenes Futter aus der Region verwendet wird.

Der Geheimtip bei Käseliebhabern ist Heinz Schober

aus dem mittelfränkischen Trautskirchen im Zenntal: Bei Martin Kössler präsentierte der Ziegenkäse-Spezialist seine insgesamt 25 Sorten – vom Ziegenkäse-Camenbert bis zum ganz frischen Tagesprodukt. „Wir haben 65 fränkische Milchziegen, drei Böcke und jährlich etwa 20 Nachwuchsziegen“, erklärt Bio-Käse-Experte Heinz Schober stolz. Dazu gibt es ein Vollwert-Brot (natürlich ohne Backhilfen und chemische Zusätze), das aus der eigenen Schober-Backstube kommt.

Der Star beim Nürnberger Kössler-Regional-Food-Festival war aber Essig-Papst Erwin M. Gegenbauer, der eigens aus Wien anreiste und einige seiner rund 100 Essig-Sorten



Drei Experten für Bio-Lebensmittel: Käse-Papst Heinz Schober, Weinhändler Martin Kössler und Essig-Weltmeister Erwin M. Gegenbauer (von links). Foto: Leo Loy

sowie außergewöhnlichen Fruchtsäfte vorstellte. Der berühmteste Essighersteller der Welt brachte „ungeheure Geschmackserlebnisse“ (Kössler) mit, beispielsweise einen Fruchtsaft aus Quitten (demnächst über Kössler zu beziehen!), Essig aus einer Trockenbeerenauslese von 1998 (20

Euro für einen Viertelliter), Essig mit Tomatengeschmack, aus Johannisbeeren oder verschiedenen Apfelsorten. Für Gegenbauer ist Essig natürlich „nicht nur zum Salat anmachen“ geeignet. Der Weltmeister schwärmt davon, mit seinem Essigzerstäuber beispielsweise Speiseeis zu verfei-

nern, Bohnen, Linsen oder Gulasch fein abzuschmecken oder einfach nur per Zerstäuber – einen „guten Duft“ in die Wohnung zu bringen.

■ Die meisten vorgestellten Produkte gibt es in der Weinhalle Kössler & Ulbricht, Nordostpark 78, 90411 Nürnberg, Telefon 0911/ 52 51 53.

Promi-Tipp

Wo OB Maly sein Brot kauft

Nürnbergers Oberbürgermeister Ulrich Maly vertritt seinen „fränkischen Brotzeit-Geheimtip“ – im wahrsten Sinn des Wortes. Das tägliche Brot bezieht Maly nämlich aus Betzenstein in der Fränkischen Schweiz. „Immer samstags wird er geschürt“, so Maly, „der Brotbackofen in der Hutzerstüb'n in Spieß – und raus kommt ein Brot, das seinesgleichen sucht: holz-



AZ-Koch Hans Bingenheimer empfiehlt

Eine süße Verlockung: Crepes Grand Maitre

Heute stellt AZ-Koch Hans Bingenheimer eine besonders köstliche Süßspeise vor: „Crepes Grand Maitre“ vor:

Zutaten für vier Personen: 250 g Mehl, 6 Eidotter, 5 g Salz, 2 Esslöffel Zucker, 1/2 Liter Milch, 6 Esslöffel zerlassene Butter, 5 Esslöffel Cordial. Zum Übergießen der Crepes Erdbeermarmelade und (je nach Belieben) einige Spritzer Kirschwasser.

gleichmäßig verteilen. Je dünner der Teig, um so feier die Crepes.

Nach dem Backen stapelt man die Crepes auf einer Platte, die man warm stellt. Dann in einer Pfanne Butter erhitzen, Zitronen- und

Orangensaft sowie Erdbeermarmelade und (je nach Belieben) einige Spritzer Kirschwasser.

