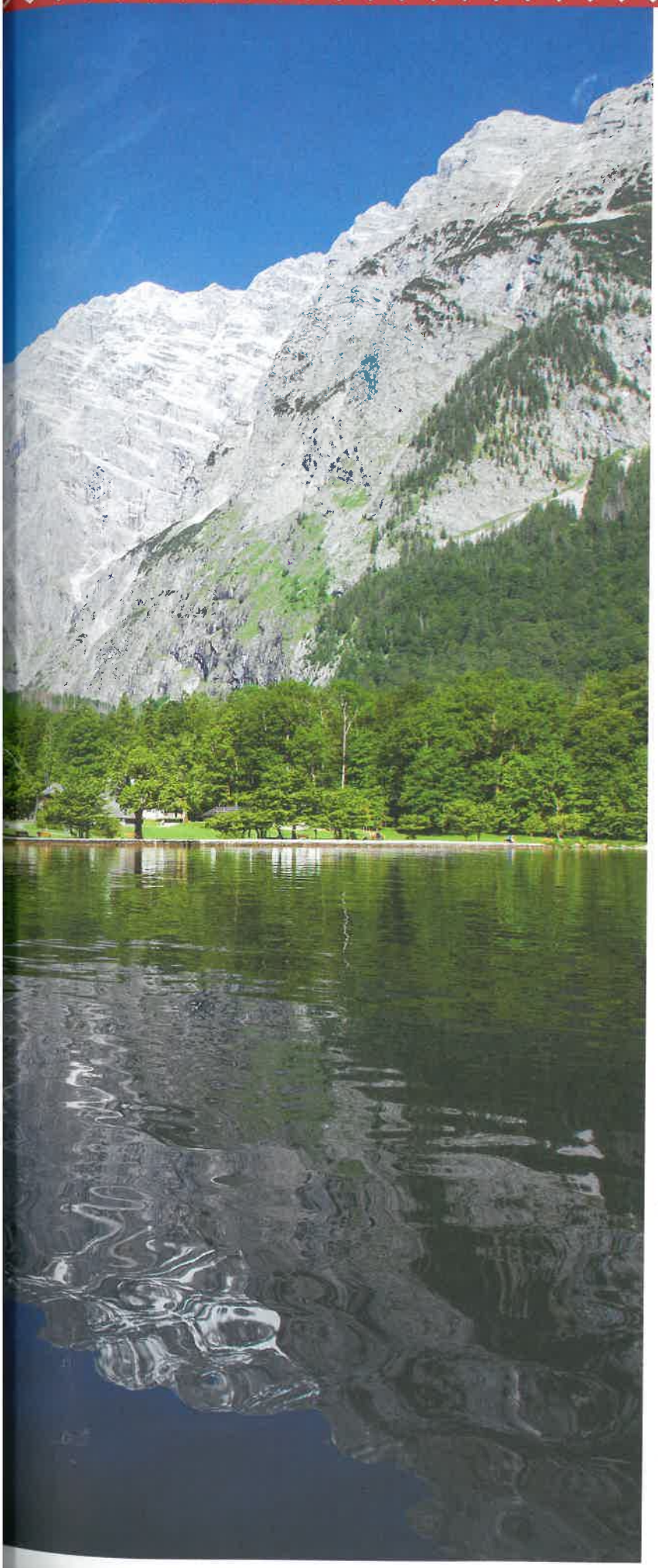
Am Fuß des Watzmanns

DIE BERGE IM TOPF

Foto: Berchtesgadener Land Tourismus GmbH



Die Menschen im Berchtesgadener und Salzburger Land mussten seit jeher Mittel und Wege finden, um mit der Natur und den Naturgewalten in Einklang zu leben. Belohnt werden sie dafür mit einzigartigen Produkten. **Ingeborg Pils** berichtet.

Berchtesgadener Land

Unsere Reise durch die Küche der Berchtesgadener Alpen beginnt in Ramsau, dem ersten Bergsteigerdorf Bayerns. Diesen werbewirksamen Titel verleihen die Alpenvereine aus Deutschland, Österreich und Südtirol an Orte, die auf sanften Tourismus setzen, ihre Landschaft vor allzu großen Eingriffen etwa durch neue Seilbahnen und Schneekanonen bewahren und eine nachhaltige Landwirtschaft fördern. Wir treffen Hannes Lichtmannegger vom »Berghotel Rehlegg«, das seit 100 Jahren im Besitz der Familie ist. »Die Natur ist unsere Speisekammer«, sagt Hannes, »und sie ist unser bester Koch.« Fleisch, Fisch, Geflügel, Wild, Obst und Gemüse – so gut wie alles kommt aus der Region. Sogar das Mineralwasser. »Den Reis haben wir inzwischen auch von der Karte verbannt. Wir ersetzen ihn duch Chiemgaukorn.« Dabei handelt es sich nicht um Reis im botanischen Sinn, sondern um poliertes Getreide vom Bio-Hof Chiemgaukorn, einem Naturland-Betrieb, dessen »Bayerischer Reis« 2015 mit Gold ausgezeichnet wurde.

Ein Herz für alte Nutztierrassen

Wenn es um Nachhaltigkeit geht, läuft Lichtmannegger zu Hochform auf. »Wir sind uns bewusst, welche Geschenke uns die Natur hier bietet – und geben sie gerne an unsere Gäste weiter.« An Ideen hat er keinen Mangel. Hannes setzt sich engagiert dafür ein, dass in

Bayern wieder Schwarze Alpenschweine gezüchtet werden, einst auf Bergweiden gang und gäbe. Seit über 100 Jahren gab es die Rasse in Deutschland nicht mehr. Auf Lichtmanneggers Initiative wird das Schwarze Alpenschwein inzwischen wieder gezüchtet. 2018 werden die ersten Tiere schlachtreif sein. Ebenfalls vom Aussterben bedroht war das Alpine Steinschaf, seit 2013 Arche-Passagier von Slow Food. Einst beweideten die genügsamen, widerstandsfähigen Tiere, die dank ihres zierlichen Körperbaus extrem »geländetauglich« sind, auch unzugängliche Berglagen. »Die Steinschafe wurden verdrängt, weil sie weniger Ertrag bringen«, weiß Renate Aschauer, Bäuerin vom Wimbachlehen. Dabei ist das Fleisch der Tiere wohlschmeckend und zart. Seit vielen Jahren züchten die Aschauers Alpine Steinschafe und beliefern unter anderem das »Berghotel Rehlegg« mit ihrem Lammfleisch.

Aktuelles Lieblingsprojekt des Hoteliers ist der Laufener Landweizen, eine alte Getreidesorte, die im Rupertiwinkel im Norden des Berchtesgadener Landes erstmals im 16. Jahrhundert angebaut wurde. Schon rein optisch unterscheidet er sich von heute gängigen Weizensorten. Er wird bis zu zwei Meter hoch und hat feste, stabile Halme, die auch starkem Wind standhalten. Sein Nachteil: Er ist weniger ertragreich als die modernen Turbosorten. Biobauer Max Ehinger hat auf Lichtmanneggers Anregung hin auf einem rund ein Hektar großen Feld die alte Sorte wieder ausgesät. Nach der Ernte mussten sie allerdings feststellen, dass sich der Landweizen nicht so ideal als Brotgetreide eignet. Dafür aber umso besser zum Bierbrauen. In Zusammenarbeit mit der Brauerei Wieninger in Teisendorf wurde ein neues Bier entwickelt, der Rehlegger Doppelbock. Ab Juni wird der helle Weizendoppelbock exklusiv im Rehlegg ausgeschenkt.

Nachhaltige Fischzucht

Exklusiv ist das Ambiente im Kempinski Hotel Berchtesgaden, einem alpinen Luxus-Resort. Doch selbst hier spiegelt sich die enge Verbindung zu den Berchtesgadener Wurzeln wider, vor allem auf der Speisekarte des Restaurants »Johann Grill«, benannt nach dem Erstbesteiger der Watzmann-Ostwand im Jahr 1881. Die Küche setzt auf regionale Produkte. Das Rindfleisch stammt vom Ruperti-Rind, einer alten Rasse, die einst im Rupertiwikel zu Hause war und heute im Chiemgau gezüchtet wird. Der Fisch kommt aus einer der kleinsten Fischzuchten Bayerns, der Forellenzucht

Fotos: Berghotel Rehlegg, Dolleres Genusswelten, Ingeborg Pils

Zwei Paten für alte Nutztierrassen und Pflanzen: Hannes Lichtmannegger (oben links) und Franz Kuchlbauer (unten rechts), dazu die Alpinen Steinschafe vom Wimbachlehen, Laufener Landweizen und ein Schwarzes Alpenschweinferkel. Essen, was man bewahren will – Slow Food im besten Sinn.

Resch in Stanggass. Hier dürfen Forellen und Saiblinge zwei Jahre in reinem Bergquellwasser heranwachsen, bevor sie geschlachtet werden. »Mit unserem kleinen Betrieb kommen wir auf zehn bis 15 Tonnen Fisch im Jahr«, erläutert Thomas Resch. »Würden wir statt reinem Fischmehl Zusätze füttern, könnten wir das Zehnfache produzieren, aber das ist nicht unsere Philosophie.«

Milchprodukte bezieht Küchenchef Thomas Walter von der Molkerei Berchtesgadener Land in Piding. »Weil die Qualität sensationell ist und sie gegenüber den Bauern für die fairsten Milchpreise sorgt.« Die Molkerei hat sich schon vor gut eineinhalb Jahren vom ruinösen Treiben am Milchmarkt abgekoppelt. Aktuell liegt der durchschnittliche Milchauszahlungspreis der Molkerei bei knapp 40 Cent brutto für den Liter Rohmilch. »Dies ist nur möglich«, so Geschäftsführer Bernhard Pointner, »weil die Verbaucher uns weiter die Treue halten und bereit sind, für Qualität einen fairen Preis zu bezahlen.« Die Förderung der nachhaltigen Landwirtschaft, der Erhalt der Kulturlandschaft in den Bergen und Biodiversität sind zentrale Maßnahmen, die das tägliche Wirtschaften der Genossenschaftsmolkerei Berchtesgadener Land und die rund 1 750 Landwirte, die hinter ihr stehen, prägen. Dafür braucht es die kleinbäuerlichen Familienbetriebe zwischen Watzmann und Zugspitze, wie die Familie Angerer. Um für die Zukunft gerüstet zu sein, hat sie erst kürzlich einen neuen modernen Stall für ihre Milchkühe gebaut. Die Zukunft sieht Landwirt Hans Angerer ganz klar im Biobereich und hat deshalb im letzten Jahr auf ökologische Bewirtschaftung umgestellt. Wer Urlaub auf dem Bauernhof machen möchte, ist bei den Angerers ebenso gut aufgehoben wie bei der Bergbauernfamilie Koller in Bischofswiesen, die im Sommer auch die Mordaualm bewirtschaftet.

Aufstieg zur Alm

Mehr über das Leben auf der Alm erfährt man während einer Wanderung auf dem Almerlebnisweg Ramsau, der mit Unterstützung der Molkerei Berchtesgadener Land realisiert wurde. Die Tour führt über drei Almen im Lattengebirge:

2017 WIR UNTERSTÜTZEN DIE IDEE VON Slow Food Deutschland e.V.

Empfohlen von Bioland

BIO HOTELS

Slow Food Messe

Der Markt des guten Geschmacks!

Urlaubs-Gutschein im Wert von € 500,- zu gewinnen!

Garmischer Hof
D-82467 Garmisch-Partenkirchen, Bayern
+49 8821 9110, www.garmischer-hof.bio

Natur & Biohotel Bergzeit
A-6677 Zöblen, Tirol
+43 5675 20704, www.biohotel-bergzeit.at

Das Naturhotel Chesa Valisa
A-6992 Hirschegg, Vorarlberg
+43 5517 54140, www.naturhotel.at

Biohotel Panorama
I-39024 Mals, Südtirol
+39 0473 831186, www.biohotel-panorama.it

theiner's garten
I-39010 Gargazon, Südtirol
+39 0473 490880, www.theinersgarten.it

www.be-oh.at

Bio-Genießerurlaub buchen: www.biohotels.info

BAYERISCHE KRAUTFLECKERL

Zutaten für 4 Portionen: 500 g Dinkelmehl, 1 EL Pflanzenöl, 3 Eier, Salz, 800 g Frühkraut (junger Weißkohl), 1 Zwiebel, 100 g in feine Scheiben geschnittener Frühstücksspeck, 80 g Butter, 1 EL Zucker, 500 ml Gemüsebrühe, 1 TL Kümmel, 1 EL fein geschnittene Schnittlauchröllchen.

- Das Mehl in eine Schüssel sieben. 80 ml Wasser, Öl, Eier und 1 TL Salz zufügen und alles zu einem elastischen Nudelteig verarbeiten. Dabei kräftig durchkneten. Den Teig zugedeckt 15 Minuten ruhen lassen.
- Das Frühkraut halbieren und den dicken Strunk keilförmig herausschneiden. Kraut in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.
- Den Nudelteig dünn ausrollen und mit einem Teigrädchen in kleine Stücke (Fleckerl) schneiden. In kochendem Salzwasser ca. 15 Minuten bissfest garen.
- Inzwischen den Frühstücksspeck in einer tiefen Pfanne ohne Fett knusprig ausbraten, dann aus der Pfanne heben und beiseite stellen. Die Butter in die Pfanne geben und die Zwiebel darin glasig dünsten. Mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Das Frühkraut untermischen, die Gemüsebrühe angießen, mit Salz und Kümmel würzen. Bissfest garen.
- Die Nudelfleckerl abgießen, abtropfen lassen und mit den Speckscheiben unter das Kraut mischen. Vor dem Servieren mit Schnittlauch bestreuen.

die Mordaualm, die Lattenbergalm und die Moosenalm. 13 Tafeln informieren auf dem Weg über die traditionelle Almwirtschaft, den Bergwald sowie die Geologie der Berchtesgadener Alpen. Seit Jahrhunderten wird auf den Almen in der Auftriebszeit zwischen Mitte Juni und Ende September Vieh gehalten. Sennerin oder Senner kümmern sich um die Kühe und verarbeiten die Milch teilweise vor Ort zu Butter und Käse. Ohne die Bewirtschaftung der Almen würden viele Bergweiden nicht mehr existieren, wertvoller Lebensraum für seltene Pflanzen und Insekten. Durch die traditionelle Bewirtschaftung ihrer Höfe am Berg und im Tal schützen die Bergbauern obendrein Boden und Wasser.

Schützenswert ist auch ein anderes Wahrzeichen der Region, Obstwiesen mit alten Apfel- und Birnbäumen, die einst die bäuerliche Landschaft prägten. Allerdings ist ein Obstanger meist mit mühsamer Handarbeit verbunden. Hauptgrund dafür, dass in den letzten Jahrzehnten diese Kulturbiotope immer mehr verschwanden. Durch gezielte Pflanzaktionen will die Biosphärenregion Berchtesgadener Land in Kooperation mit dem Bauernverband dieses besondere Landschaftselement erhalten. Wer eine geeignete Wiese für mindestens fünf Obstbäume hat, bekommt diese kostenfrei zur Verfügung gestellt, samt Baumpfählen, Schutzmanschetten und Wühlmauskörben. »Obstbaumwiesen veranschaulichen nachvollziehbar die Dimensionen der Nachhaltigkeit«, so Peter Loreth, Leiter der Biosphärenregion. »Sie liefern wohlschmeckende und qualitativ hochwertige, regionale Lebensmittel, sind durch umweltgerechte Landnutzung ökologisch höchst wertvoll und durch ihre ortsbildprägende Ästhetik identitätsstiftend.« 2015 konnten dank staatlicher Förderung bereits über 600 Obstbäume gepflanzt werden, dieses Jahr kommen 400 weitere hinzu.

Im Salzburger Land

Klimatisch, geografisch und kulturell ist das Berchtesgadener Land eng mit dem Salzburger Land auf der östlichen Alpenseite verbunden. Hier liegt die Genusswelt von Andreas Döllerer, einem

Fotos: Milchwerke Berchtesgadener Land, Berchtesgadener Land Tourismus GmbH, Ingeborg Pils.

Traditionelle Almwirtschaft wie auf der Bindalm (oben links) oder der Mordaualm (unten links) prägt die Kulturlandschaft im Berchtesgadener Land. Dafür braucht es kleinbäuerliche Familienbetriebe wie den der Familie Angerer, die ihren Biohof mit Großeltern und Kindern bewirtschaftet.

der besten Köche Österreichs. Zu seinem kulinarischen Mikrokosmos rund um Golling gehört unter anderem die hauseigene Metzgerei mit selbstgemachten Fleisch-, Wurst- und Schinkenspezialitäten von Raimund Döllerer senior. Wie die »Frischen«, feine Kalbswürstl in zarter Haut, die »Gollinger«, eine Dauerwurst, die mit weniger Fett auskommt, oder die seltenen Reh- und Ganslwürstel. Die Hotelgäste des »Döllerer« können sich übrigens in der Metzgerei ihre Wurst- und Käseteller für das Frühstück selbst individuell zusammenstellen. Heimatverbundene Schmankerl aus regionalen Produkten stehen im

popstahl

Küchen aus Popstahl verbinden elegantes Design, Funktionalität und Langlebigkeit – für Menschen mit Freude am Kochen. Popstahl kann in nahezu jeder Wunschfarbe gefertigt werden. Im Pulverbeschichtungsverfahren entsteht ohne Zusatz von Lösungsmitteln eine ebenso schöne wie pflegeleichte und robuste Oberfläche.

www.popstahl.de

Ein-Hauben-Wirtshaus auf der Speisekarte: Haxerlsulz mit Essiggemüse, Bluntausaibling mit Erdäpfelgnocchi, Blunzn mit eingemachtem Kraut und Gewürzzwetschgen mit Topfenknödel. 100 Jahre Wirtshaustradition an rustikalen Holztischen unter historischem Steingewölbe. Im Genießerrestaurant nebenan feilt Andreas Döllerer seit mehr als einem Jahrzehnt an seiner »Cuisine Alpine«, für die vor allem eines wichtig ist: in die Tiefe gehen. Und in die Höhe, wo das ewige Eis ist. Hier holt er sich jahrhundertealten Gletschersand, in dem frischer Fenchel gegart wird. Alpine Küchentradition, kreativ neu interpretiert. Heraus kommen dabei Gerichte wie die »Alpine Jakobsmuschel« – eine Scheibe Ochsenmark vom Angusrind mit fermentiertem Knoblauch und kurz geröstetem Spitzkraut in Dashisud, serviert in der Schale einer Jakobsmuschel.

Im Lauf der Jahre hat Döllerer eine Gruppe von Querdenkern um sich geschart, leidenschaftliche Produzenten unverfälschter regionaler Spezialitäten. Wie den Münchner Ex-Unternehmer Robert Scheck, der seit einigen Jahren auf seiner Alm hoch über Golling eine Art Arche Noah betreibt, nur ohne Arche. Er kreuzt Salzburger mit japanischen Rindern, züchtet Schwäbisch-Hällische Schweine, die sich manchmal auch ohne sein Zutun mit Wildschweinen kreuzen, Ziegen, Truthähne, Perlhühner, Störe, Waller – und Gemüse. Oder Sigi Schatteiner, der im Bluntautal Forellen, Saiblinge, Huchen, Störe und Waller züchtet. Einmal pro Woche wird in der kleinen Räucherkammer über Buchen- und Erlenholz geräuchert. Gleich neben der Fischzucht betreibt die Familie Wieser seit 1495 die Lerchenmühle. Viele Rohstoffe stammen aus biologischem Anbau. Der Mühlenladen ist eine wahre Fundgrube für Hobbybäcker, die hier auch Spezialitäten wie Schwarzroggenmehl finden.

Stör, ganz oder gar nicht

Einige Kilomter weiter, in Grödig, verkauft Walter Grüll in seinem Fischgeschäft nachhaltig produzierten Störkaviar. Der Stör wird komplett verwertet inklusive Haut, aus der Gürtel, Taschen und Geldbörsen hergestellt werden. Knorpel kommen in die Suppe des Bistros, das zum Fischgeschäft gehört, oder werden für die Homöopathie verwendet. Außerdem sind die Tiere mindestens 16 Jahre alt und haben bereits zwei bis vier Mal gelaicht, bevor sie geschlachtet werden. Die Zeit davor verbringen sie in Teichen mit klarem, kühlen Gebirgswasser. »Man muss dem Tier die Zeit geben, zu leben. Schnell viel Geld zu verdienen ist nicht mein Weg«, gesteht Krüll. »Gier ist das falsche Leben.«

Zum guten Abschluss noch ein Besuch bei Niki Rettenbacher, dem »Käseprofessor« von der Biokäserei Fürstenhof in Kuchl. Gut 35 Käsesorten reifen hier heran, viele aus der Rohmilch von Jerseyrindern. Die zierlichen Kühe geben eine ganz besondere Milch. Mit sehr hohem Eiweißgehalt, 30 Prozent mehr Kalzium als üblich und bis zu sieben Prozent Fett in der Rohmilch. Und mit einer Extraportion Geschmack, ob »Kuahmelker«, ein würziger Schnittkäse mit Honigkruste und Almkräutern, »Freiecker«, ein circa sieben Monate alter Blauschimmelkäse oder »Zwiefacher«, ein Weichkäse mit zweierlei Schimmelkulturen.

»Es versteht sich von selbst, dass nachhaltig geschmackvolle Produkte nun einmal auf einer nachhaltigen Produktion basieren«, schreiben Dominik Flammer und Sylvan Müller in ihrem Buch »Das kulinarische Erbe der Alpen«, einer bildgewaltigen Enzyklopädie alpenländischer Nahrungsmittel und deren Erzeuger. Zumindest westlich und östlich der Berchtesgadener Alpen hat sich diese Erkenntnis längst durchgesetzt. ●

ADRESSEN IM BERCHTESGADENER UND SALZBURGER LAND

Empfehlungen des Conviviums Chiemgau-Rosenheimer Land sind mit einem Sternchen * markiert, Slow Food Unterstützer mit (SFU). Adressen aus dem Slow Food Genussführer erkennen Sie am +.

GASTHÄUSER

BERCHTESGADENER LAND

1 **Kapuzinerhof** +
Peter Fingerhut kocht nur mit dem, was das Berchtesgadener Land bietet, und das sehr gut.
Schloßplatz 4, 83410 Laufen, Tel 08682. 95 40,
→ **www.kapuzinerhof.de**

2 **Gut Edermann** (SFU)
Kreative Küche mit Zutaten aus der Region.
Holzhausen 2, 83317 Teisendorf,
Tel 08666. 92 73-0,
→ **www.gut-edermann.info**

3 **Brauereigasthof Alte Post**
Gut bürgerliche Küche und Wieninger Bierspezialitäten.
Marktstr. 9, 83317 Teisendorf,
Tel 08666. 92 91 71,
→ **www.braugasthof-alte-post.de**

4 **Bergrestaurant Predigtstuhl**
Regionale Schmankerl mit Aussicht.
Südtiroler Platz, 83435 Bad Reichenhall,
Tel 08651. 96 85 14,
→ **www.predigtstuhlbahn.de/restaurant**

5 **Zur Kugelmühle**
Hausgeräucherte Gebirgsforellen, Kalbslüngerl und heimisches Wild.
Kugelmühlweg 18, 83487 Marktschellenberg,
Tel 08650. 416,
→ **www.gasthaus-kugelmuehle.de**

6 **Gasthof Auzinger**
Rinder- und Schweinebraten aus dem 150 Jahre alten Holzofen.
Hirschbichlstr. 8, 83486 Ramsau,
Tel 08657. 230,
→ **www.auzinger.de**

7 **Biohotel Kurz**
Genussvoll vegetarisch speisen.
Lockstein 1, 83471 Berchtesgaden,
Tel 08652. 98 00,
→ **www.biohotel-kurz.de**

8 Gasthaus-Café Graflhöhe
Bekannt für Kaiserschmarrn, selbstgebackene Kuchen und Windbeutel.
Scharitzkehlstr. 8, 83471 Berchtesgaden,
Tel 08652. 25 77,
→ **www.windbeutelbaron.de**

9 Berchtesgadener Esszimmer
Traditionell modern mit regionalen Produkten.
Nonntal 7, 83471 Berchtesgaden,
Tel 08652. 655 43 01,
→ **www.esszimmer-berchtesgaden.com**

10 Restaurant Johann Grill im Kempinski Hotel Berchtesgaden
Gehobene regionale Küche.
Hintereck 1, 83471 Berchtesgaden,
Tel 08652. 97 55-0,
→ **www.kempinski.com/de/berchtesgaden**

SALZBURGER LAND

11 Döllerers Wirtshaus
Ausgezeichnet als »beste gutbürgerliche Küche« in Österreich, mit eigener Metzgerei.
Markt 56, A-5440 Golling, Tel +43. 6244. 42 20,
→ **www.doellerer.at**

12 Das Restaurant im Schlosswirt
Traditionelle österreichische Küche auf Haubenniveau.
Salzachtalbundesstr. 7, A-5081 Anif,
Tel +43. 6246. 721 75,
→ **www.schlosswirt-anif.at**

13 Berggasthof Bachrain
Regionale Bioküche am Berg.
Moosegg 19, A-5440 Scheffau am Tennengebirge, Tel +43. 6244. 61 66,
→ **www.bachrain.at**

14 Gasthaus Landhotel Traunstein
Gerichte vom Abtenauer Biorind und Tennengauer Berglamm.
Au 66, A-5441 Abtenau, Tel +43. 6243. 24 38,
→ **www.gasthaustraunstein.at**

15 Der Schützenwirt
Regionaler Biogenuss, bestes Biorestaurant Österreichs.
Dorf 96, A-5412 St. Jakob am Thurn,
Tel +43. 662. 63 20 20 20,
→ **www.gasthaus-schuetzenwirt.at**

16 Braugasthof Kaltenhausen
Traditionelle Wirtshausküche mit eigener Bierkarte.
Salzburger Str. 67, A-5400 Hallein,
Tel +43. 6245. 802 33,
→ **www.kaltenhausen.at/braugasthof**

ÜBERNACHTEN

BERCHTESGADENER LAND

7 Biohotel Kurz
Übernachtung inkl. Frühstück 70 Euro p.P.
Adresse siehe Gasthäuser.

6 Gasthof Auziger
Übernachtung inkl. Frühstück ab 33 Euro p.P.
Adresse siehe Gasthäuser.

17 Gästehaus Kilianmühle
Zimmer ab 29 Euro p.P.
Königsallee 2, 83471 Berchtesgaden,
Tel 08652. 642 92,
→ **www.kilianmuehle.de**

18 Hinterkeilhoflehen
Familienfreundliche Ferienwohnungen ab 60 Euro (2 Personen).
Keilhofgasse 14, 83483 Bischofswiesen,
Tel 08652. 81 11,
→ **www.hinterkeilhof.de**

19 Biopension Krennleiten
Übernachtung inkl. Frühstück ab 43 Euro p.P.
Krennstr. 9, 83471 Schönau am Königsee,
→ **www.krennleiten.de**

20 Berghotel Rehlegg
Übernachtung inkl. Verwöhnpension ab 91 Euro p.P.
Holzengasse 16–18, 83486 Ramsau,
Tel 08657. 988 40,
→ **www.rehlegg.de**

5 Pension Zur Kugelmühle
Übernachtung inkl. Frühstück ab 38 Euro p.P.
Adresse siehe Gasthäuser.

SALZBURGER LAND

12 Schlosswirt zu Anif
Übernachtung inkl. Frühstück ab 149 Euro (2 Personen),
Adresse siehe Gasthäuser.

11 Döllerers Genießerhotel
Übernachtung inkl. Frühstück ab 74 Euro p.P.
Adresse siehe Gasthäuser.

13 Berggasthof Bachrain
Übernachtung inkl. Bio-Frühstück ab 55 Euro p.P.
Adresse siehe Gasthäuser.

14 Landhotel Traunstein
Übernachtung ab 35 Euro p.P.
Adresse siehe Gasthäuser.

EINKAUFEN

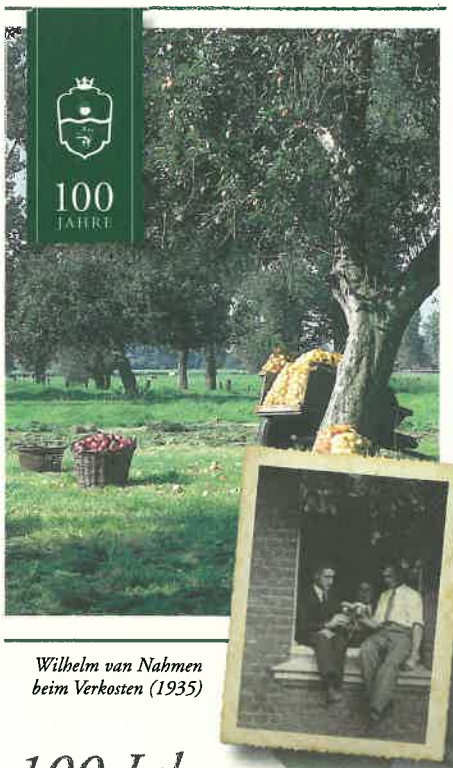
BERCHTESGADENER LAND

21 Kelterei Stadler
Bio-Alpenlimonade, Fruchtsäfte und Fruchtschnäpse.
Högler Str. 50, 83451 Piding, Tel 08656. 321,
→ **www.kelterei-stadler.de**

22 Enzianbrennerei Grassl
Deutschlands älteste Enzianbrennerei.
Salzburger Str. 105, 83471 Berchtesgaden,
Tel 08652. 953 60,
→ **www.grassl.com**

23 Berchtesgadener Land Milchladen (SFU)
Milchprodukte, Käse, Molkerei-Accessoires.
Am Gänslehen 4, 83451 Piding,
Tel 08651. 70 04-0,
→ **www.bergbauernmilch.de**

VAN NAHMEN
Privatkelterei seit 1917



Wilhelm van Nahmen beim Verkosten (1935)

100 Jahre Privatkelterei

OBSTSÄFTE MIT TRADITION

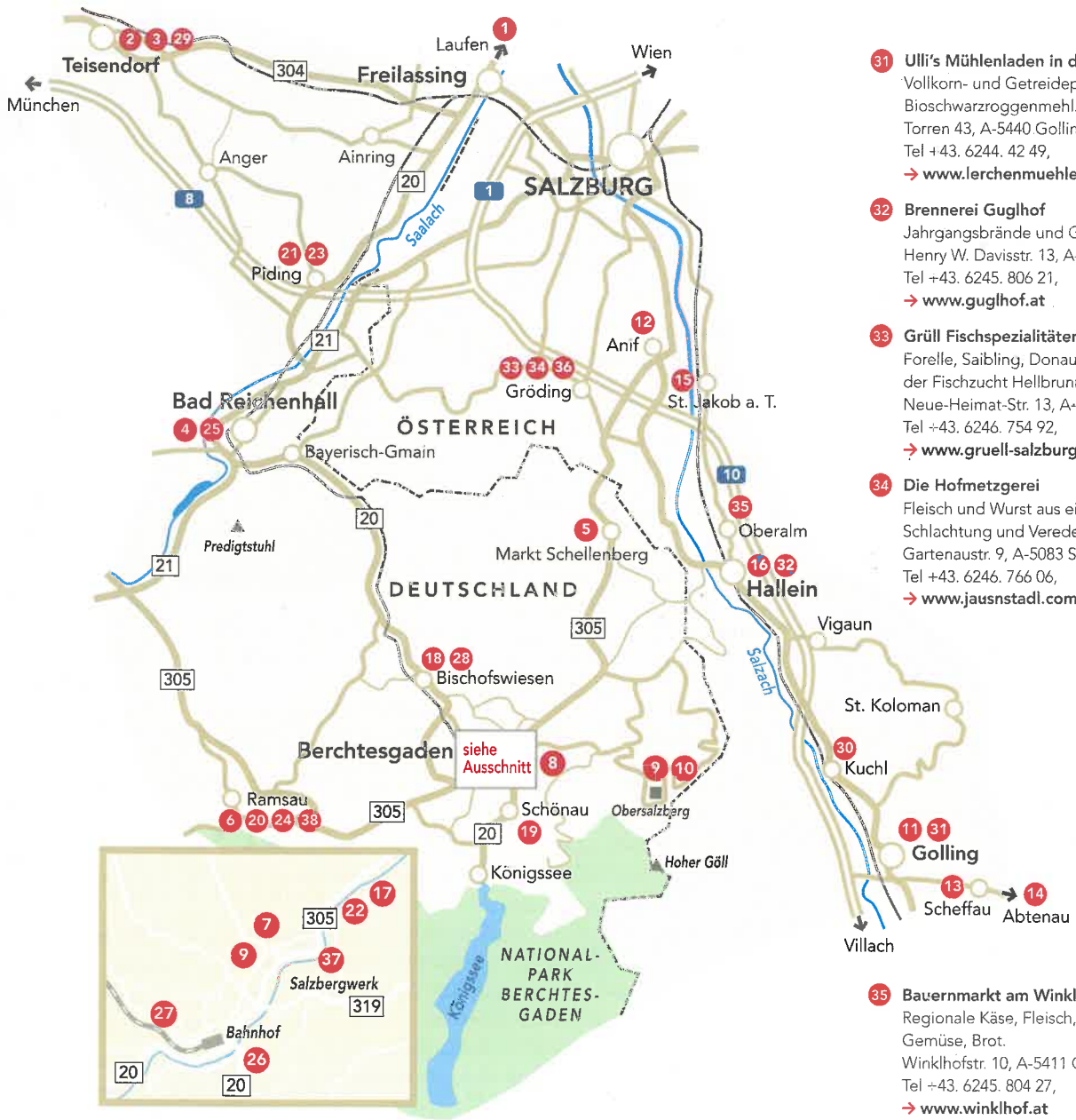
Die Verarbeitung von Obst hat in unserer Familie eine lange Tradition. Wir halten in 3. und 4. Generation an bewährter, handwerklicher Mostertradition fest, indem wir möglichst alle heimischen Früchte selbst keltern. Unsere hauseigenen Qualitätsansprüche liegen dabei weit über den Anforderungen des Gesetzgebers. Seit über 20 Jahren engagieren wir uns gemeinsam mit dem NABU für den Schutz heimischer Streuobstwiesen.

Bei facebook: van Nahmen

Erleben Sie die Vielfalt unserer Produktpalette. Bestellen Sie unsere optimal gelagerten Säfte online und wir beliefern Sie mit purem Genuss.

www.vanNahmen.de

PRIVATKELTEREI VAN NAHMEN
Hamminkeln / Rheinland



31 Ulli's Mühlenladen in der Lerchenmühle
Vollkorn- und Getreideprodukte, u.a. Bioschwarzroggenmehl.
Torren 43, A-5440 Golling,
Tel +43. 6244. 42 49,
→ **www.lerchenmuehle.at**

32 Brennerei Guglhof
Jahrgangsbrände und Gin-Alpin.
Henry W. Davisstr. 13, A-5400 Hallein,
Tel +43. 6245. 806 21,
→ **www.guglhof.at**

33 Grüll Fischspezialitäten
Forelle, Saibling, Donauwels und Störfilet aus der Fischzucht Hellbrunner Allee, Stör-Kaviar.
Neue-Heimat-Str. 13, A-5082 Gröding,
Tel +43. 6246. 754 92,
→ **www.gruell-salzburg.at**

34 Die Hofmetzgerei
Fleisch und Wurst aus eigener Aufzucht, Schlachtung und Veredelung.
Gartenaustr. 9, A-5083 St. Leonhard,
Tel +43. 6246. 766 06,
→ **www.jausnstadl.com**

35 Bauernmarkt am Winklhof
Regionale Käse, Fleisch, Wurst, Fisch, Obst, Gemüse, Brot.
Winklhofstr. 10, A-5411 Oberalm,
Tel +43. 6245. 804 27,
→ **www.winklhof.at**

36 Bauernhofmarkt Buchbichlgut
Fleisch, Wurst, Geflügel, Brot und Gemüse aus der Region.
Prötschhofstr. 17, A-5082 St. Leonhard-Grödig, Tel +43. 6246. 72 21 71.

24 Bäckerei Niedermayer
Biobrote aus dem Holzbackofen und hausgemachte Nudeln.
Im Tal 1, 83486 Ramsau, Tel 08657. 12 51,
→ **www.dorfbaeckerei.de**

25 Zorn Chocolaterie*
Kleines und Feines aus Schokolade.
Ludwigstr. 30, 83435 Bad Reichenhall,
Tel 08651. 974 90 92.

26 Metzgerei Kastner
Hausgeräucherter Berchtesgadener Bauernspeck und Salami aus Almrindfleisch.
Königseer Str. 3, 83471 Berchtesgaden,
Tel 08652. 23 39,
→ **www.landhaus-kastner.de**

27 Hofladen Aschauer
Lammfleisch, Felle, Wollwaren.
Berchtesgadener Str. 100,
83471 Berchtesgaden, Tel 08652. 97 96 64.

28 Hofladen Resch
Forellen und Saiblinge aus eigener Zucht.
Bachinger Weg 25, 83483 Bischofswiesen / Stanggass, Tel 08652. 21 21,
→ **www.resch-stanggass.de**

29 Hofladen Hofhammer mit Hofcafé
Eiernudeln, Eierlikör, Holzofenbrot, Sirupe.
Alte Reichenhaller Str. 16, 83317 Teisendorf,
Tel 08666. 322.

SALZBURGER LAND

30 Biohofkäserei Fürstenhof
Käsespezialitäten aus Jersey-Rohmilch.
Fürstenweg 15, A-5431 Kuchl/Salzburg,
Tel +43. 6244. 64 75,
→ **www.fuerstenhof.co.at**

AUSFLÜGE

37 Salzbergwerk Berchtesgaden
Bergwerkstr. 83, 83471 Berchtesgaden,
Tel 08652. 60 02-0,
→ **www.salzbergwerk.de**

38 Almerlebnisweg Ramsau – Berchtesgadener Land
Mordaualm, Lattenbergalm, Moosenalm;
Ausgangspunkt Parkplatz Taubensee;
Am Taubensee 2, 83486 Ramsau,
→ **www.berchtesgadener-land.com**

Nationalpark Berchtesgaden
→ **www.nationalpark-berchtesgaden.bayern.de**

Slow Food Deutschland e.V. Italien € 8,50 | Belgien € 7,70 | Schweiz CHF 10,50 | Österreich € 7,50 | Luxemburg € 7,70

02 | 2017 APRIL/MAI | Deutschland € 6,40

Slow Food Magazin

Slow Food MAGAZIN

Genießen mit Verstand

EXTRA!
Mit Programmheft »Markt des guten Geschmacks«

»Gut, sauber und fair – das ist auch mein Motto!«

Food Hero Lea Leimann, Konditorin und engagiert bei Slow Food Youth

Dossier **Kotelett & Tofu: Fleischesser und Vegetarier verbünden sich** • Genussreise in die Bayerischen Alpen: **Berchtesgadener Land** • Einmal Kochen – fünf Mahlzeiten: **Kartoffeln** • Saisonküche: **Maiwirsing** • **Slow Politik:** Serie zur Wahl 2017

4 196291 506409 02

3 Editorial

SLOW FOOD CHECK
Leberwurst

APERO

6 Aktuelles
9 Hier sind die Guten
10 Im Slow Food Check.
Auf der Suche nach der guten Leberwurst
14 Arche des Geschmacks

UNTERWEGS

16 Am Fuß des Watzmanns.
Die Berge im Topf
26 Food Hero.
Lea Leimann, Konditorin aus Köln
29 Querdenker in Costa Rica.
Maracuja und Ingwer zwischen Mahagonibäumen
32 Gastroporträt.
»Herrenhaus« in Sulzbach
34 Restauranttipps

AUS DER KÜCHE

36 Heinzelmanns Geschmackslabor.
Grauburgunder, zweiter Aufschlag
40 Saison für Maiwirsing.
Frühlingsfrische Rarität
44 Fünf aus Eins – das unendliche Gericht.
Alles eine Frage der Knolle
48 Kinderseite.
Klimaretter Boden

Morchelrisotto im Geschmackslabor

Fotos: Harald Scholl, Stephan Lemke, Stephan Abtmeyer, Berchtesgadener Land Tourismus GmbHStockFood, The Picture Pantry

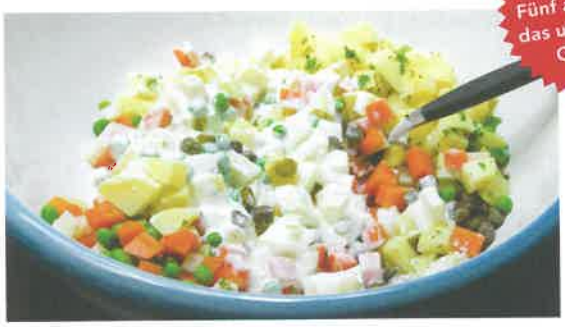
Kotelett & Tofu

Warum Vegetarier und Fleischesser sich verbünden müssen.

DOSSIER: FLEISCH UND KEIN FLEISCH

52 Die persönliche Entscheidung.
Fleisch! Oder lieber nicht?
56 Standpunkt von Ursula Hudson.
Fleischesser und Vegetarier können voneinander lernen
58 Obst und Gemüse aus veganem Anbau.
Landwirtschaft ohne Tiere – wie geht das?
62 Kolumne.
Mein Würstchen, dein Würstchen. Unsere Würstchen?
64 Interviews.
Und was essen Sie?
68 Hinschauen.
Leben, Tod und Schweinefleisch
70 Tierwohl.
Die Zuchtziele ändern

NEU! Fünf aus Eins – das unendliche Gericht



5 aus 1: Kartoffeln in Variationen

Zu unserem Titelbild: Unser Food Hero Lea Leimen durfte – als ausgebildete Konditorin mit Zusatzqualifikation – für die Kampagne »Jobstarter« des Bundesministeriums für Bildung und Forschung Modell stehen. Wir bedanken uns für die freundliche Überlassung des Bildes! Mehr Informationen unter www.jobstarter.de
© Jobstarter/Fotografen: Christian Ahrens und Silvia Steinbach