

Extra: Genuss

Liebe Leserinnen,
liebe Leser,

»Simple the best« steht auf der Schürze, die Giannis Efthimiou, ein leidenschaftlicher Koch im Hinterland von Rhodos mit Stolz trägt. Wie recht er hat: Einfach das Beste auf dem Teller schlägt das Schickimicki, das so manchen Koch berühmt gemacht hat, um Längen.

Man nehme einfach das, was die Region hergibt und mache daraus das Beste. Versuchen Sie es doch selbst einmal. Schauen Sie sich in Ihrer Umgebung, Ihrem Garten oder Balkon und Terrasse um, und zaubern Sie etwas aus den dort wachsenden Schätzen. Bei mir waren es kürzlich die üppig wachsenden Brennnesseln, die mich an den Brennnesselspinat erinnern, von dem meine Großmutter so schwärmte. Was sollte schon passieren, außer dass er mir nicht schmeckt. Ich verrate es Ihnen: Er war einfach nur köstlich und wird von nun an einen festen Platz auf der Speisekarte des Frühlings finden. Probieren Sie es doch auch einmal! Oder ein Pesto aus Wildkräutern, die wir im Garten normalerweise als Unkraut bekämpfen. Giersch, Vogelmeiere, Löwenzahn und Co. haben jetzt ihre beste Zeit.

Ich wünsche Ihnen viel Genuss beim Lesen dieser Beilage und beim kreativ Ausprobieren neuer oder vergessener Gerichte.

Heidi Diehl

Inhalt

Mörderjagd und Gartenfreuden S. 2

Willkommen bei Traditionshütern des guten Geschmacks S. 3

Bitte einen veganen, laktosefreien Insektenburger ohne Eiweiß! S. 3

Alles begann mit einer Schnaps-idee S. 4

Das nächste Extra »aktiv & gesund« erscheint am 19. Juni
Thema: aktiv und gesunde



Viel braucht es nicht, um den authentischen Geschmack einer Region auf den Teller zu bringen. Lesen Sie mehr darüber auf Seite 3.

Foto: Heidi Diehl

Winzer und Verbände trotzen der Krise mit kreativen Ideen

Der Weinkeller kommt zu den Kunden ins Wohnzimmer

Von Martin Franck

Mit ihrem Angebot »10 Prozent auf alles außer Weingele« machen derzeit die Mußbacher Winzer Axel (Seniorchef) und Frank (Juniorchef) vom Weingut Schäfer auf sich aufmerksam. »Natürlich ist das eine ironische Anleihe an die legendäre Kampagne »20 Prozent auf alles. Ausgenommen Tiernahrung« der Praktiker-Baumärkte, erzählt der Seniorchef. »Man muss halt kreativ sein, wenn man die Auswirkungen der jetzigen Krise zumindest etwas mindern will.« Da passt es gerade gut, dass sein Weingut gleichzeitig auch mit einer Premiere aufwarten kann, einem frühlingstypischen, fruchtigen Rosécuvée aus drei verschiedenen »OVIUM Rosé Saigner trocken« gegeben hat. »Der Name OVIUM unse-

rer neuen Weinlinie steht für einen behüteten Umgang von uns »Schäfern« mit den Trauben. Denn der Name kommt aus dem Lateinischen und bedeutet Schaf/Schafherde«, so Schäfer mit einem Augenzwinkern.

Wie die Schäfer ihre Schafe umsorgen derzeit auch andere Winzer, zusammen mit ihren Verbänden und Organisationen, ihre Kunden – die privaten wie die geschäftlichen. Und setzen dabei auf alles, was keine räumliche Nähe zu diesen Kunden erfordert. Neben der Aktualisierung und Erweiterung der Online-Shops sind derzeit Live-Weintastings und Video-Koch-Shows/Chats mit den dazu passenden Weinen ein Vogue.

Die Digitalisierung der Weinbranche nimmt ein rasantes Tempo auf, berichtet Joseph Greiling, Geschäftsführer

Marketing und Kommunikation der Pfälzwein e.V.

Mit dem Sommelier Toni Askitis realisiert Pfälzwein ein Live-Tasting-Format. Auf Instagram präsentieren die amtierenden Pfälzer Weinhoheiten die passenden Weine zu ihren ausgesuchten Essgenüssen der lokalen Gastronomie. Unterstützt wird auch die Initiative »cheerswithme«, eine Art Videokonferenzschaltung von und mit bekannten Pfälzer Winzerinnen und Winzern.

Das Deutsche Weinstitut (DWI) hat innerhalb kürzester Zeit seine Online-Marketingaktivitäten massiv aufgebaut. Alle 14 Tage gibt es auf deren Facebook- und Instagram-Kanälen eine neue Themenwoche. In der Winzerdatenbank des DWI sind die neuen Service-Kategorien »Online ab Hofversand« sowie »Online Weinproben« aufge-

nommen. Geplant sind vom DWI auch Kooperationen mit verschiedenen Online-Shops und speziellen Aktionen zu Weinen aus deutschen Anbaugebieten.

Der Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) hat derzeit ein umfangreiches Job-Programm initiiert, vor allem mit der Sommelier Union Deutschland, aber auch mit zahlreichen weiteren Mitarbeitern der Hotellerie und Gastronomie, die während der Schließung ihrer Betriebe den Winzern helfen können. »Für uns wäre es ein riesiges Glück, wenn wir die Arbeitsplätze für den nächsten Jahrgang in unseren Weinbergen mit den Kollegen aus der Gastronomie gemeinsam anpacken könnten. Seite an Seite im Weinberg – mit dem aktuell gebührenden Abstand versteht sich«, so VDP-Präsident Steffen Christmann.

Der VDP initiiert bzw. fördert derzeit diverse Charity-Aktionen. »Kochen für Helden« ist eine davon, berichtet VDP-Geschäftsführerin Hilke Nagel. »Eine andere ist »Adler für Engel«, eine Spendenaktion von VDP-Winzern an Krankenhäuser. Wir wollen damit unsere Dankbarkeit ausdrücken und auch Hoffnungssignale senden.« Ob die VDP-Weinbörse, die im März stattfinden sollte und auf den 28. und 29. Juni verschoben wurde, tatsächlich stattfinden kann, ist noch ungewiss.

Dr. Bastian Klohr, der geschäftsführende Vorstand der Neustadter Weinbiet-Manufaktur, setzt wie etliche seiner Kollegen jetzt verstärkt auf Online-Weinproben. »Wir bringen unseren Weinkeller ins Wohnzimmer unserer Kunden«, so Dr. Klohr. Das Gute im Negativen sei,

so sein Eindruck jeden Tag, »dass die Menschen wieder etwas mehr zusammenrücken, menschlich wie emotional«. Manchmal brauche es dazu offensichtlich erst mehrere Wochen eines Social Distancing, damit Menschen für sich wahrnehmen, wie unverzichtbar ein gutes Miteinander für alle ist.

Simone Gutting vom Biowein-gut Mohr-Gutting drückt ihr Engagement für ein gutes Miteinander »durch die Blume« aus. Sie verspricht mit jeder Weinbestellung eine Tüte mit Wiesenblumensamen. »Wir meinen, dass in diesen schwierigen Tagen jeder einen kleinen wenig unterstützen sollte. Rabattaktionen sind deshalb für uns nicht der passende Weg im Austausch mit unseren Kunden, die mit großer Mehrheit Privatkunden sind. Unsere Aktion mit den Blumensamen kommt sehr gut an.

»Was unsere Winzer hier in kritischen Zeiten alles an kreativen Ideen entwickeln, das motiviert uns sehr, diese mit allen unseren Möglichkeiten zu unterstützen«, so Martin Franck, Geschäftsführer der Tourist, Kongress und Saalbau GmbH in Neustadt an der Weinstraße. »Jedes gute Konzept, jede gute Maßnahme, Aktion, jedes Angebot, was hilft, damit unsere Winzer durch diese außerordentlich schwierigen Wochen und Monate kommen, das werden wir sehr gerne promoten und unterstützen. Wir wollen, müssen und werden die einzigartige Vielfalt an Genuss und Wein erhalten, für die unsere Stadt mit ihren neun Weindörfern national wie international so geschätzt wird.« *SID/nd*

ANZEIGE

BADEN-WÜRTTEMBERG

BRANDENBURG

Südschwarzwald / Schweizer Grenze
 FeWo, 80 m², zentral, ruhig, WLAN, Fahrräder, Terrasse, 4,5 € p. T. für 2 Pers.
 ☎ 0774/224 | www.petranovotny.de

Reiterhof Helenenau
 bei Bernau hat im Sommer und Herbst noch freie Plätze für Reiterferien.
 ☎ 03338/3313 | www.helenenau.de

SACHSEN

Sächsische Schweiz
 Schöne FeWo ab 40 € (bis 9 Pers.)
 ☎ 03 50 28/858 80 | www.saechsischeschweiz-touristik.de/guenther

Vormerken!
Nächstes Extra:
aktiv & gesund
Erscheinungstag:
 19. Juni 2020

MECKLENBURG-VORPOMMERN

Urlaub direkt am Meer auf der schönen Insel Usedom

Komfort & Service zum Verwöhnen
 (u.a. Badelandschaft, Restaurants mit Meerbück & Terrassen, SPA „Seeros“, Cocktailbar, Bowlingbahn)

Ganzjährig attraktive Arrangements

Strandhotel Seeros Kölpinsee
 17459 Seebad Kölpinsee/Loddin • Strandstraße 1
 Tel.: (03 83 75) 540 • Fax: 541 99
 info@strandhotel-seeros.de • www.strandhotel-seeros.de

LESERREISEN

KURZURLAUB IM HERBST 2020
 DEUTSCHLAND, ÖSTERREICH UND POLEN - EIGENE ANREISE

MECKLENBURGER SEENPLATTE
 LANDHOTEL ZUR SCHEUNE, BOLLEWICK 4 TAGE

Buchbar im Zeitraum:
 05.07. - 31.10.2020 p. P. im DZ € ab **216,-**
 Einzelzimmerzuschlag € 75,-

Leistungen inklusive:

- 3 Übernachtungen mit Frühstück im 3-Sterne-Landhotel Zur Scheune in Bollewick bei Röbel/Müritz
- 3 Abendessen, 3-Gang-Menü
- 1 Flasche Wasser am Anreisetag
- Saunanutzung und Parkplatz
- ca. 1,5-stündige Schifffahrt auf der Müritz

SCHLESWIG-HOLSTEIN
 HOTEL WIKINGER HOF, KROPP 8 TAGE

Buchbar im Zeitraum:
 05.07. - 31.10.2020 p. P. im DZ € ab **434,-**
 Einzelzimmerzuschlag € 105,-

Leistungen inklusive:

- 7 Übernachtungen mit Frühstück im 3-Sterne-Hotel Wikingerhof in Kropp
- 7 Abendessen, 3-Gang-Menü oder Buffet
- Schifffahrt auf der Schlei ab/an Schleswig

SAUERLAND
 HOTEL SCHNITTERHOF, BAD SASSENDORF 6 TAGE

Buchbar im Zeitraum:
 05.07. - 31.10.2020 p. P. im DZ € ab **391,-**
 Einzelzimmerzuschlag € 150,-

Leistungen inklusive:

- 5 Übernachtungen mit Frühstück im 4-Sterne-Hotel „Der Schnitterhof“ in Bad Sassendorf
- 5 Abendessen, 3-Gang-Menü oder Buffet
- 1 Flasche Wasser bei Anreise im Zimmer
- ca. 1-stündige Schifffahrt Mönsee inkl. 2 Tassen Kaffee und 2 Stück Kuchen

SWINEMÜNDE
 HOTEL AVANGARD RESORT 8 TAGE

Buchbar im Zeitraum:
 04.07. - 29.08.2020 p. P. im DZ € ab **462,-**
 Einzelzimmerzuschlag € 255,-

Leistungen inklusive:

- 7 Übernachtungen mit Frühstücksbuffet im AVANGARD RESORT in Swinemünde
- Kaffeespezialitäten zum Frühstück
- 7 x Abendbuffet (kalt mit Warmanteil)
- Willkommensdrink

Weitere Regionen im Angebot.
 Fragen Sie uns danach!

Ausführende Information: nd-Leserreisen, Frank Diekert, F.-Mehring-Platz 1, 10243 Berlin; leserreisen@nd-online.de; www.neues-deutschland.de/leserreisen

Veranstalter:
 GR Individual- & Gruppenreisen GmbH,
 Streitner Chaussee 253, 17235 Neustrelitz

Bruno löst seinen neuesten Fall und sein Schöpfer, Martin Walker, buddelt derzeit im Garten und kocht

Mörderjagd und Gartenfreuden

Von Heidi Diehl

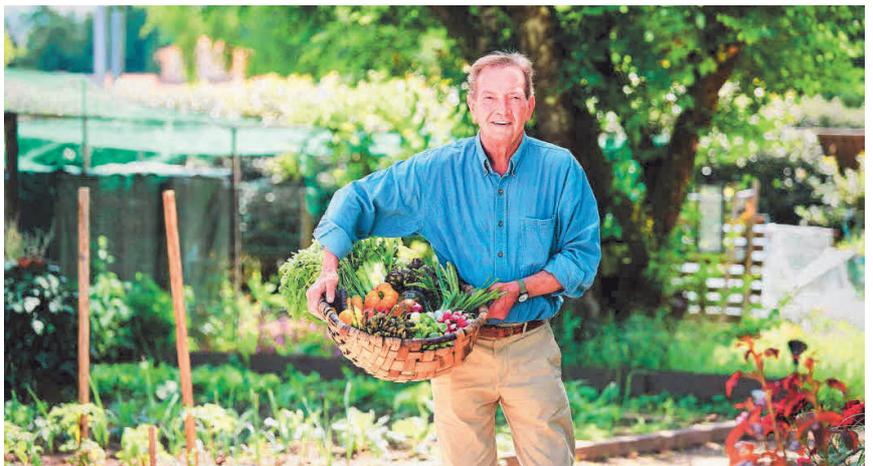
Jetzt im Frühling hat Bruno, Chef de police von St. Denis im Perigord, jede Menge im Garten zu tun: umgraben und säen, erste Pflänzchen in den Boden setzen, düngen, Unkraut jäten, mulchen und die Setzlinge wässern. Sobald die Sonne höher steigt, werden die Gartenmöbel aus dem schützenden Winterquartier geholt und endlich wieder das Leben von drinnen nach draußen verlagert. Nachbarn und Freunde kommen, und dann wird geschlemmt wie Gott in Frankreich. Zwischen Ostern und Oktober kann nur ein Gewitter einen echten Perigourdin davon abhalten, seinen Apéro im Freien zu trinken.

Nicht umsonst nennt man das Perigord, jene geschichtsträchtige und fruchtbare Landschaft im Südwesten des Landes, das gastronomische Herz Frankreichs. Ohne gutes Essen und ebensolcher Weinen funktioniert hier gar nichts. Am liebsten sitzt man mit Freunden zusammen und kocht, was der Garten und das Land hergeben.

Kommissar Bruno ist ein begnadeter wie leidenschaftlicher Hobbykoch. Wenn er sich für seine Freunde an den Herd stellt – und das macht er gern und oft – lässt er sich meistens von seinem Garten hinterm Haus inspirieren. Was dort nicht wächst, kauft er in seinem »erweiterten Garten«, auf dem Markt von St. Denis. Wenn seine Freunde zu ihm zum Essen kommen, bringen sie selbstverständlich etwas mit: ein Stück selbst erlegtes Wild, ein paar frisch geangelte Forellen, aromatischen Käse oder eine Flasche Bergerac-Wein. Bruno zaubert daraus köstliche Menüs, mit denen er sich einen eben so guten Ruf geschaffen hat wie mit seinen Ermittlungsergebnissen in diversen Mordfällen, die seit einigen Jahren immer mal wieder die Idylle überschatten.

Bruno-Fans tropft der Zahn, wenn sie mit dem Chef de police auf Ermittlungstour gehen. Denn da wird niemals nur ein Mordfall gelöst, sondern auch immer ausgiebig geschlemmt und das Leben genossen – deswegen sollte man sich auch nicht mit leerem Magen an die Lektüre der Krimis machen.

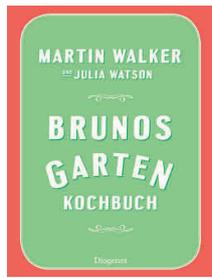
Seit vor fünf Jahren Brunos erster Fall in die Buchhandlungen kam, wurden von Fall zu Fall



Martin Walker ist nicht nur leidenschaftlicher Autor, sondern auch ein ebensolcher Gärtner.

Foto: Klaus Einwanger/© Diogenes Verlag

die Stimmen nach den Rezepturen der Gerichte in den Büchern immer lauter. Ein Grund, dass Brunos geistiger Vater, Martin Walker, einige davon vor sechs Jahren in »Brunos Kochbuch« veröffentlichte.



Jetzt legte er nach und brachte gemeinsam mit seiner Frau, der Foodjournalistin Julia Watson, »Brunos Garten Kochbuch« heraus. Darin nimmt er die Leser mit auf eine Reise rund ums Gartenjahr und macht sie mit Brunos Gartenkalender vertraut. Natürlich gibt der Kommissar auch wieder viele seiner liebsten Rezepte preis, in denen die Köstlichkeiten von seiner Scholle ihn jeden großen Auftritt haben.

Jeder Monat des Jahres verlangt nach anderen wichtigen Arbeiten im Garten. Was, wann

und wie zu erledigen ist, darüber gibt das Buch akribisch und kurzweilig Auskunft. Natürlich bekommt der Leser auch optisch ein Bild davon, was der Schriftsteller macht, wenn er nicht gerade Brunos neueste Fälle aufschreibt.

Man sieht ihn und seine Frau in der Erde buddeln, Gemüse ernten und Unkraut zupfen. Und natürlich kann man beide beim Kochen und Feiern mit Freunden erleben und die Rezepte von dem, was auf den Tellern und in den Schüsseln zu sehen ist, nachlesen.

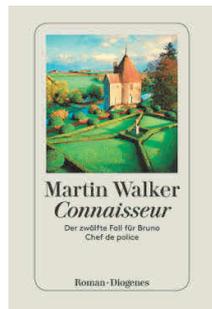
Vor vier Jahren durfte ich einen Tag mit Martin Walker verbringen. Er zeigte mir einige Sebenswürdigkeiten seiner Wahlheimat Perigord, anschließend schlenderten wir über den Markt, kauften dort bei etlichen seiner Freunde einen Teil dessen ein, was wir zum Kochen brauchen und ernteten den Rest in seinem großen Garten. Dass der Schriftsteller sich nach Brunos Gartenkalender richtet, konnte ich Walkers Parzelle deutlich ansehen.

Unsere Malzeit war schnell zubereitet und dennoch alles andere als schnelle Küche. Auch die meisten Rezepte in »Brunos Gartenbuch« verlangen nicht nach einem Tagesprogramm, um sie auf den Tisch zu bringen.

Selbstverständlich hat Bruno als Lektüre für seine treuen Fans seinem Gartenkochbuch noch

zwei neue kulinarische Fälle zum Lesen beigelegt.

Bruno liebt Spargel und Martin Walker auch. Als ich ihn damals fragte, wie viele Fälle Kommissar Bruno noch lösen wird, grinste er und sagte: »Jedes Jahr



im April freu ich mich auf den Spargel, und solange mir nicht der Stoff ausgeht, dürfen sich die Leser jedes Jahr Ende April auf einen neuen Fall von Bruno freuen.« Schauen Sie mal in Ihre Buchhandlung: Frisch wie der Spargel auf dem Markt ist dort gerade »Connaisseur«, der zwölfte Fall für den Chef de police, eingetroffen.

Gerade mal wieder sitzt Bruno, dem Gourmet, dem erst kürzlich die große Ehre erwiesen wur-

de, in die regionale Wein- und Trüffelgilde aufgenommen zu werden, bei einem der regelmäßig stattfindenden kulinarischen Mitgliedertreffen. Doch wie so oft, lange kann er sich nicht den köstlichen Pâtés und Weinen hingeben, da klingelt sein Telefon und er wird an einen Unfallort gerufen. Auf dem Anwesen des ältesten Gildemitglieds ist eine amerikanische Studentin, die in dessen Gemäldesammlung recherchierte, nach einem nächtlichen Rendezvous in einen Brunnen gestürzt und ums Leben gekommen. Doch bald schon kommen Zweifel auf: War es wirklich ein tragisches Unglück, oder vielleicht doch Mord? Eine Spur führt Bruno zum Schloss der berühmten Tänzerin und Résistanceheldin Josephine Baker.

Mehr soll nicht verraten werden, nur soviel: Natürlich löst Bruno den Fall. Und anschließend hat er endlich wieder Zeit, sich seinem Garten und seinen Freunden zu widmen.

Infos

Martin Walker, »Connaisseur – Der zwölfte Fall für Bruno Chef de police«, Diogenes Verlag, 448 S., 24 Euro

Martin Walker und Julia Watson, »Brunos Garten Kochbuch«, Diogenes Verlag, 349 S., 34 Euro

Und das können Sie gewinnen

1. Preis: ein Brillen-Gutschein von Fielmann in Höhe von 100 Euro

2. Preis: ein Fotoband »Leben in der Utopie« von Siegfried Wittenburg, Mitteldeutscher Verlag GmbH, Halle (Saale)

3. Preis: ein Regenschirm (gesponsert von Fielmann)

Schreiben Sie einfach das Lösungswort auf eine Postkarte und schicken diese an:

neues deutschland
 Anzeigen Geschäftskunden
 Franz-Mehring-Platz 1,
 10243 Berlin

Einsendeschluss:
 29. Mai

Die Gewinner werden im nächsten Extra bekannt gegeben.

Lösungswort des letzten Rätsels:
 Entdeckerlust

1. Preis:
 Achim Clobes, Magdeburg

2. Preis:
 Margit Stock, Berlin

3. Preis:
 Gottfried Anger,
 Johanngeorgenstadt

Das Extra Rätsel

griech. Göttin der Weisheit	streng vertraulich	skandinavische Hauptstadt	Teil des Buchs	kurz für: an dem	englisch: uns	int. Klz.-Z. Kolumbien	Zeitmesser	deutsche Vorsilbe	nord-deutsch: Knecht	Rohting	kopiert, nachgeahmt	Kameraaufnahme (Film)
tragische Nutzpflanze	1	österr. Ort in Tirol	be-treuen, pflegen	10	durch Regeln vereinheitlicht	erhöhte Galerie	11	Teil eines Fuhrers	Jupitermond	13	5	Fragewort
niemals	12	Initialen der Curie	Vorname des Autors Niros	8	erhöhte Galerie	Akustikmaß	6	Militärschüler	Feuerwerkskörper	13	5	Fragewort
ein Gründer Roms	Dorf-wiese	Vorname des Autors Hansson	Skat-ausdruck	8	erhöhte Galerie	Akustikmaß	6	Militärschüler	Feuerwerkskörper	13	5	Fragewort
Handlung	15	südl. Knollenfrucht	männlicher franz. Artikel	9	erhöhte Galerie	Akustikmaß	6	Militärschüler	Feuerwerkskörper	13	5	Fragewort
britische Prinzessin	Schmierstoff	Tierfutter	deutsche Vorsilbe	Papagei Mittel- und Südamerikas	Initialen von US-Filmstar Hoffman	alt-römische Spielwürfel	4	französisch: Ara	9	14	14	14
Hautpflege-mittel	Vor-schlag zu Abhilfe	Gegen-teil von addieren	Polarstern	deutsche Vorsilbe	Papagei Mittel- und Südamerikas	alt-römische Spielwürfel	4	französisch: Ara	9	14	14	14

Fielmann
 Gemeinsam die Sonne genießen mit 100% UV-Schutz: Die aktuelle Sonnenbrillenkollektion hält eine große Auswahl an Fassungen bereit.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15

Erinnerung an eine kulinarische Tour durchs Hinterland von Rhodos und die bange Frage, wie es den Menschen dort wohl jetzt geht

Willkommen bei Traditionshütern des guten Geschmacks

Von Heidi Diehl

Dieser irre Duft von wildem Thymian, Oregano und Salbei hat sich tief ins Gedächtnis eingebrannt. Mag Rhodos bei anderen für Sonne satt, Strände und eine »Badewanne« mit glasklarem warmem Wasser in der südlichen Agäis stehen – für mich wird es immer dieser betörende Geruch sein. Und die Menschen, die das Erbe von Sonnengott Helios gut verwerten und für sich und andere nutzbar machen. Denn der Sage nach schenkte Gottvater Zeus, als der sein Reich unter den Göttern des Olymp aufteilte, Helios die Insel, weil der sich ein fruchtbares Stück Erde gewünscht hatte. Der nannte es Rhodos – nach Rhode, seiner Angebeteten. Die etwa 120 000 heute hier lebenden »Nachfahren« des Sonnengottes sind ein gastfreundliches Völkchen und leben nach dem Motto: »Jeder Fremde ist ein Freund«.

Gut ein halbes Jahr ist es jetzt her, dass ich als Fremde auf die Insel kam und mich schon nach wenigen Tagen fühlte, als sei ich nach langer Zeit endlich heimgekehrt. In den letzten Wochen habe ich oft an die gastfreundlichen Insulaner gedacht und mich gefragt, wie es ihnen wohl jetzt in dieser schweren Zeit geht. Insbesondere jenen im dünn besiedelten Hinterland, die noch viel mehr auf Touristen angewiesen sind als die Städter.

Wie Anastasia. Wie stolz erzähltest du im vergangenen Oktober, wie du und dein Mann Apostolos dank neuer Ideen die Wirtschaftskrise der vergangenen Jahre einigermaßen gut überstanden habt, und wie froh ihr seid, dass nun endlich auch die Gäste zurückgekehrt sind. Und jetzt? Wie wird die Saison für euch und all die anderen, die ich kennenlernen durfte?

»The best Olive Oil from Sianna« hat Anastasia Dimellis selbstbewusst auf eine Tafel geschrieben, die gemeinsam mit ihrem Mann in dem 150-Seelen-Dörfchen Selbstgemachtes, vor allem eigenes Öl verkauft. Zu Recht, denn es schmeckt nicht nur gut, es wurde auch schon mit Preisen geehrt. Angefangen hatte alles mit Apostolos' Urgroßvater, der, nachdem er Ende des 19. Jahrhunderts aus Armut Siana den Rücken gekehrt und nach Amerika gegangen war, schon wenige Jahre später solche Sehnsucht nach der Heimat bekam, dass er sich zur Heimkehr entschloss. Er kaufte sich eine Ölprelle und gründete 1808 in seinem Heimatdorf sein Unternehmen. Mit dem Verkauf des Öls aus den eigenen Oliven und des Deputats von dem, was die Olivenbauern als Lohn für das Pressen ihrer Früchte bezahlten, konnten er und später auch



Giannis Efthimiou

sein Sohn die Familie ernähren. Doch als infolge der Militärdiktatur Anfang der 1970er Jahre immer mehr Menschen die Heimat verließen und die Landwirtschaft am Boden lag, lohnte sich die Ölmühle nicht mehr und verwaiste mit alten historischen Maschinen. Bis vor ein paar Jahren der Urenkel des Gründers, der Lebensmitteltechnologie studiert hatte, auf die Idee kam, sie als Prüfstelle für Olivenöl und Museum wieder zu eröffnen. Seitdem erfahren Besucher hier, wie Oliven traditionell gepresst wurden, und selbstverständlich können sie die Öle der Familie verkosten. Auch die alte Ölprelle, mit der vor 112 Jahren alles begann, ist noch zu bewundern. Wer auf den Geschmack gekommen ist, hat dann die Qual der Wahl zwischen den verschiedenen Ölen von den eigenen Bäumen, die im Museums-Tel zum Verkauf angeboten werden.

Rund 10 000 Liter bestes extra natives Öl geben die Bäume der Familie Dimellis, deren ältester der Großvater setzte, in jedem Jahr her. »Vor der großen Wirtschaftskrise der vergangenen Jahre hatten wir kein Problem, das Öl zu verkaufen. Insbesondere die Hotels der Insel nahmen es gern«, erzählte Anastasia, »doch als dann der Tourismus wegbrach, mussten wir uns was einfallen lassen, um zu überleben.« Anastasia und Apostolos begannen, ihre Öle bei internationalen Wettbewerben testen zu lassen, stellten es auf Messen im Ausland vor – und staunten anfangs nicht schlecht, wie gut diese ankamen. So gut, dass sie Exportverträge nach Schweden, Polen und Deutschland abschließen konnten. Als

nach und nach auch wieder die Touristen zurückkamen, konnten Anastasia und Apostolos aufatmen. Auf 2020 blickten sie voller Optimismus, denn die 2019er Ernte versprach Großes. Und nun? Wie wird wohl die Saison für sie werden? Ein Blick auf ihre Internetseite verheißt im Moment nichts Gutes: Museum und Laden sind geschlossen. Auf unbestimmte Zeit.

Auch Giannis Kounaki, der im nur wenige Kilometer von Siana entfernten Weindörfchen Embona das 1927 gegründete Weingut »Kounaki« in der vierten Generation führt, schaut sorgenvoll auf den Sommer. Bei einer Verkostung seiner zum Teil preisgekrönten Roten und Weißen im Oktober, erzählte er glücklich, dass er in den vergangenen Jahren die Anbauflächen von vier auf zehn Hektar erweitern und dadurch 2019 die Menge erstmals mehr als verdoppeln konnte – von 20 000 auf 50 000 Flaschen. Angst, sie nicht verkaufen zu können, habe er nicht, sagte der 36-jährige studierte Ökologe selbstbewusst. »Seit die Touristen wieder da und alle Hotels offen sind, ist die Nachfrage enorm gestiegen.« Wahrscheinlich wird er jetzt mit banger Gefühlen durch seinen vollen Weinkeller gehen und darauf hoffen, dass die Saison nicht ganz ausfällt.



Anastasia Dimellis

Giannis Efthimiou, der nur einen Katzensprung entfernt in dem abgelegenen Bergdorf Apollona sein Restaurant »Paraga« führt, hat mir den Glauben an die griechische Küche zurückgegeben. »Simple the best«, steht auf seiner Schürze. Nach einem stundenlangen köstlichen Menü war ich mir sicher, dass er damit nicht (nur) sich, sondern vor allem das meint, was er aus den Zutaten der Region zaubert. Mit dem hierzulande in griechischen Restaurants üblichen Gyros mit Pommes und Zaziki aus dem 10-Liter-Eimer hat das absolut nichts gemein.

Kulinarischer Höhepunkt war ein stundenlang in der Lehmhülle im Lehmofen gartes Beef mit Kräutern aus den Bergen – butterzart und aromatisch. Einfach köstlich! Ohne den 43-jährigen Koch, der in dem Ort aufgewachsen und dann viele Jahre in großen Touristenhotels gearbeitet hat, würde sich wahrscheinlich noch heute kein Fremder nach Apollona verirren, denn in Reiseführern wird das Dörfchen nicht erwähnt. Möglicherweise ändert sich das ja, wenn sich Giannis Küche weiter »herumschweigt«.

Angefangen hat alles damit, dass Giannis keine Lust mehr hatte, im Winter, wenn die Touristenhotels zu waren, arbeitslos zu sein. Und außerdem hatte er Sehnsucht nach dem Geschmack seiner Kindheit, den er in den Hotelküchen nicht finden konnte. 2006 kam er auf die Idee, bis zur nächsten Saison in seinem Heimatdorf ein Lokal für die Einheimischen zu eröffnen, in dem es ausschließlich traditionell Gerichte der Region gibt. Die Dorfbewohner fanden das toll, und so blieb es neun Jahre lang. Bis eines schönen Wintertages ein auf der Insel lebender TUI-Guide zufällig bei Giannis »reinplatze«. Was der ihm vorsetzte, begeisterte den Reiseführer. Ob er diese Küche nicht auch im Sommer den Touristen anbieten könne, fragte er den Wirt. Giannis dachte eine Weile darüber nach, hielt Familienrat und entschied sich dann, den Versuch zu wagen. Er bat alle Frauen des Dorfes, alte Familienrezepte aufzuschreiben und war überrascht, wie viele zusammenkamen. Seit Saisonbeginn 2017 hat das Restaurant »Paraga« nun ganzjährig geöffnet. Seitdem kommen immer mehr Touristen. Klassische Werbung hat das »Paraga« nicht nötig, denn jeder, der einmal hier war, verlässt es mit einem Lächeln im Gesicht und kann es kaum abwarten, anderen davon vorzumuscheln. Ach, wie sehr hoffe ich für Giannis, dass er auch in diesem Jahr wieder vielen Besuchern zeigen kann, wie die authentische griechische Küche wirklich schmeckt.

Nach dem typischen Essen war ein bisschen Bewegung dringend notwendig. Warum also nicht bei



Giannis Kounaki und Melekouni (u.)

einen Erkundungsspaziergang durch das Dorf! Weit allerdings kam ich nicht, denn nur wenige Meter vom Restaurant entfernt sah ich in einem Schaufenster Melekouni, das auf Rhodos traditionelle Gebäck aus Mandeln, Honig, Zimt und Sesam, Zuckersüß, aber unwiderstehlich. Was für ein tolles Mitbringsel für die Lieben zu Hause!

Was von außen noch wie eine normale Bäckerei aussah, stellte sich schon bald in einem ganz anderen Licht dar. Von Katerina Palazi, eine der hier arbeitenden Frauen, erfuhr ich die beeindruckende Geschichte. »Die Apolloniatisses«, wie sie sich und ihren Laden nennen, ist die erste agrartouristische Frauengenosenschaft der Inselgruppe Dodekanes, zu der Rhodos gehört. Mit dem Ziel, die lokale Wirtschaft zu stärken, alte Traditionen zu erhalten und sich selbst eine Perspektive zu geben, begannen 40 Frauen der umliegenden Orte 2003 gemeinsam nach alten Rezepten aus regionalen Zutaten zu backen und die Produkte zu verkaufen. »Anfangs haben wir das alles ehrenamtlich gemacht, viele von uns waren arbeitslos und froh, etwas Sinnvolles zu tun«, erzählte Katarina. »Die Einheimischen kaufen die Backwaren und anderen regionalen Produkte gern – weil sie gut schmecken und Erinnerungen an die Kindheit wecken. 2008 konnten die Frauen mit finanzieller EU-Unterstützung und eigenem Geld das Haus bauen, in dem die jetzt noch neun Frauen der Genossenschaft heute produzieren und verkaufen. Inzwischen können sie ihren Lebensunterhalt damit bestreiten.«

Sie backen ausschließlich nach überlieferten regionalen Rezepturen. Viele davon waren zuvor nie aufgeschrieben, sondern immer nur mündlich weitergegeben worden. Wichtig ist es den Frauen, die Traditionen weiterzugeben. Deswegen arbeiten sie oft mit Kindern zusammen, um ihre Liebe zu den traditionellen Rezepten auf die Nachkommen zu übertragen. Inzwischen sind ihre Produkte so gefragt, dass die Frauen sogar in der Inselhauptstadt Rhodos einen kleinen Laden eröffnen konnten. Der ist auch bei Touristen sehr beliebt. Man kann nur hoffen und wünschen, dass die auch in diesem Jahr den Laden stürmen können und so vielartig angezogen werden, sich einmal auf den Weg ins Hinterland zu machen. Dorthin, wo der irre Duft von Thymian, Oregano und Salbei in der Luft hängt und wo man visionäre Traditionshüter und ihre kulinarischen Schätze finden kann.

Infos

Ölprelle und -museum:
www.dimpofood.gr/ladomylos-gr

Weingut Kounaki:
www.kounakivines.gr

Restaurant »Paraga«:
www.paraga-apolloa.gr

Agrartouristische Frauengenosenschaft:
www.apolloniatisses.gr

Mehr Informationen und (hoffentlich bald wieder mögliche) kulinarische Reisen ins Hinterland von Rhodos:
www.tui.de

GELESEN

Bitte einen veganen, laktosefreien Insektenburger ohne Eiweiß!

Von Heidi Diehl

Kürzlich sah ich in einem Kabarett eine Szene, die mich zwar köstlich amüsierte, gleichzeitig aber blieb mir das Lachen im Hals stecken: Zwei ältere Damen haben die Verpflegung für einen Kindergeburtstag übernommen. »Machen wir doch einfach Kartoffelsalat mit Würstchen«, schlägt die eine vor, »das geht immer«. »Moment«, so die andere, »ich habe hier von den Eltern der Gäste ein paar Hinweise bekommen.« Sie kramt einen Zettel aus der Schürzentasche und liest vor: »Jamie-Otto ist nur Veganes. Kimberly-Zoe ist laktoseintolerant. Deborah-Martha ernährt sich nach der Clean-Eating-Methode...« – Sie ahnen es schon: Der Kindergeburtstag fällt aus, weil am Ende nur ein Lebensmittel gefunden wurde, das alle Eltern akzeptieren: Wasser!

Kaum ein Thema wird so strapaziert wie Essen, Kochen und Ernährung. Hier prallen Welten aufeinander, was kann man sich da prächtig in die Haare kriegen. Vor oder nach 17 Uhr die letzte Mahlzeit? Low Carb oder No Carb, laktosefrei oder nicht? Vegetarisch, vegan leben oder sich der Fleischlust hingeben? Was darf man überhaupt noch guten Gewissens essen? Ist in der Packung drin, was draufsteht – oder werden wir von der Lebensmittelindustrie nach Strich und Faden belogen?

Einkaufen und kochen wird immer mehr zur Glaubensfrage. Was ist richtig, was ist falsch, wie werden wir durch die Werbung manipuliert, was braucht der Körper wirklich, und wie sieht das Essen der Zukunft aus?

Diesen und vielen anderen Fragen rund um unsere Ernährungsgewohnheiten und um Lebens-

mittel geht es in dem Buch von Manfred Kriener »Leckerland ist abgebrannt – Ernährungslügen und der rasante Wandel der Esskultur«.

Kriener, der sich seit vielen Jahren als Journalist mit dem Thema auseinandersetzt, will keine Lanze dafür brechen, was man essen soll und was nicht. Er will das Buch auch nicht als Ratgeber verstanden wissen, sondern gibt Informationen über unser täglich Brot, darüber, was drin ist und wie es produziert wird. Er möchte, dass die Verbraucher ihre Entscheidungen, was sie auf den Teller bringen, aus Wissen und nicht aus Glauben heraus treffen.

In einem Kapitel widmet er sich veganen Lebensweise, die für nicht wenige inzwischen zu so einer wie eine »Ersatzreligion« geworden ist. Bringt sie gesundheitliche Vorteile? Ist sie für Kinder und Jugendliche überhaupt zu



empfehlen? Ist Veganismus eine vorübergehende Moderscheinung? Diesen und vielen anderen Fragen rund um das Thema geht Kriener nach und stützt sich bei

seinen Aussagen auf wissenschaftliche Untersuchungen.

Während die einen alles Tierische kategorisch ablehnen, schwören andere auf ihr tägliches Fleisch. Doch, was liegt da eigentlich auf dem Teller? Waren Wurst und Schinken im ersten Leben tatsächlich Tiere, oder handelt es sich um Hexenwerk aus dem Labor? Haben Sie schon mal den Begriff »sauberes Fleisch« gehört? Hört sich gut an, doch möchte man das wirklich essen? Nämlich Fleisch aus dem Reagenzglas. Für das, was die Industrie eine »Ernährungsrevolution« nennt, empfinden die meisten von uns wahrscheinlich nur Abscheu und Ekel.

Doch auch das »alte Fleisch«, das tatsächlich von Tieren stammt, ist längst nicht mehr das, was es mal war. Zumeist ist es weit entfernt von glücklichen Hühnern, Schweinen und Co.

Auch hier bestimmen die Industrie und deren Gewinn.

Also ab sofort nur noch Bio? Lassen Sie sich nicht täuschen – auch Bio verspricht oft mehr, als es halten kann. Man muss es nur erkennen können.

Welche Rolle spielen zukünftig Insekten für unsere Ernährung? Und was hat es mit sogenanntem Superfood auf sich? Warum laden wir beim Essen immer mehr Schuld für die Abholzung des Regenwaldes auf uns? Und liegt selbst im Wein nicht immer die Wahrheit?

Ein überaus spannendes und erkenntnisreiches Buch über ein Thema, bei dem jeder mitreden will und bei dem jeder mehr mitdenken sollte.

Manfred Kriener, »Leckerland ist abgebrannt – Ernährungslügen und der rasante Wandel der Esskultur«, Hirzel Verlag, 18 €

Impressum

Extra Verlagsbeilage der Tageszeitung neues deutschland

Redaktion und Gestaltung:
Heidi Diehl (030) 2978-1724
E-Mail: h.diehl@nd-online.de

Anzeigenverkauf
Sabine Weigelt (030) 2978-1842
Telefax: (030) 2978-1840
E-Mail: s.weigelt@nd-online.de

Es gilt die Anzeigenpreisliste Nr. 30 vom 1. Januar 2020.
www.neues-deutschland.de



Ein eingespieltes Team: Brennereichefin Irmgard Brauweiler (links) und Brennerin Laura Aßenbacher.

Fotos: Heidi Diehl; Logo: Rheinische Apfelroute

Stippvisite in der Brennerei Brauweiler in Meckenheim an der Rheinischen Apfelroute

Alles begann mit einer Schnapsidee

Von Heidi Diehl

Wenn es um Äpfel geht, sehen es die Amerikaner ziemlich vermissen. Zumindest jene, die die Rechte einer Elektronikfirma vertreten, die ihre Produkte mit so einem angeknabberten Früchtchen markieren. Sobald sie irgendwo auf der Welt einen Apfel als Logo sehen, schrillen bei ihnen alle Alarmglocken und sie gehen in Angriffsstellung. Das mussten auch die Touristiker in der Region Rhein/Voreifel Anfang des vergangenen Jahres erfahren. Der Stein des Anstoßes war das Logo für ihr neues touristisches Projekt, die »Rheinische Apfelroute«, das einen abstrahierten roten Apfel mit grünem Blatt darstellt, in dessen Mitte das Wort »Apfelroute« steht. Ein Pfeil weist auf die sechs Gemeinden der Region hin, durch die die Route führt: Alfter, Bornheim, Meckenheim, Rheinbach, Swistal und Wachtberg. Marke und Logo hatten der Rhein-Voreifel Touristik e.V. beim Deutschen Patent- und Markenamt (DPMA) 2018 eintragen lassen.

Die Idee für eine solche Radroute durch das größte Obst- und Gemüseanbaugebiet Nordrheins-Westfalens – allein drei Millionen Apfelbäume wurzeln hier –, wurde schon vor zwölf Jahren mit dem Ziel geboren, Landwirtschaft und Tourismus zu verbinden und somit die Wettbewerbsfähigkeit kleinerer und mittlerer Unternehmen in der Region zu stärken. 2017 bewilligte die EU Fördergelder für das Projekt. Seitdem wurde intensiv an der Umsetzung des Projekts gearbeitet. Nicht alle waren gleich Feuer und Flamme, doch

entlang der Strecke, sechs von ihnen haben eine E-Bike-Verleihstation. In diesem Jahr sollen zwölf Erlebnis-, Rast- und interaktive Lernstationen entlang der Strecke entstehen, bereits jetzt laden 50 Hofläden zum Gucken und Genießen ein. Einer von ihnen ist die Brennerei Brauweiler in der Apfelstadt Meckenheim unweit von Bonn. Irmgard und Karl-Josef Brauweiler haben hier das Sagen. Der Großvater von Karl-Josef gründete in Meckenheim 1928 einen Landwirtschafts-

schaufenster mal in einer Brennerei um. »Es war nicht der Schnaps, der mich begeisterte«, erzählt sie, »sondern die glänzenden Kupferkessel fand ich so toll. Ich konnte mich gar nicht satt sehen daran. So wollte ich unbedingt auch haben. Natürlich nicht nur, weil mich die Kessel so faszinierten, sondern auch, weil wir mit einer Brennerei unabhängig vom reinen Saisonsgeschäft mit Äpfeln werden konnten.«

tatsächlich ist Laura inzwischen so etwas wie ein Familienmitglied geworden.

Sie hat den Hut auf für die Brennerei, unter ihren geschickten Händen verwandeln sich die Früchte der Natur zu feinsten Edelbränden. Rund 50 verschiedene Sorten sind es inzwischen, darunter ist auch ein Dry Gin, ein reines Destillat aus Wacholderbeeren, Zitrone und Minze. Seine besondere Note bekommt er aber erst durch Himbeeren und weitere regionale Fruchtnoten.

Die nächsten neun Monate ging das Paar dann gewissermaßen mit der Idee von einer eigenen Brennerei schwanger. Die beiden schauten sich in diversen Betrieben um – in Irmgard wuchs die Liebe zu den glänzenden Kesseln, und irgendwann entschieden sie: Wir machen das und kaufen eine Brennanlage. Das Problem war nur: Sie hatten so gut wie keine Ahnung, wie sie funktioniert. Also setzte sich das Paar noch einmal auf die Schulbank, um zu lernen, wie sie aus den Äpfeln, Quitten, Birnen, Mirabellen und anderen Obstsorten, die sie auf ihren vier Hektar Fläche anbauen, Brände herstellen können. Und das machten sie schon bald ziemlich gut. Bereits 2006 und dann erneut 2010 wurde die Brennerei Brauweiler bei der weltgrößten Edelbrandprämierung in Offenburg zu den »Top Five« der Brennereien in Deutschland gekürt.

Eine ganz neue Bedeutung bekommt Beethovens Hymne »Freude schöner Götterfunken« beim Genuss des extra zum 250. Geburtstag des größten Sohnes der Region kreierten Brandes aus einer Cuvée von mehreren Jahrgängen verschiedener Apfelsorten, die in neuen Eichenfässern reifen durfte. »Ein wunderbarer weicher Calvados mit einem zarten Abgang von Vanille«, schwärmt Irmgard.

Das Geschäft wuchs, so dass sich Brauweilers vor zwei Jahren entschlossen, einen Brenner einzustellen. Davon erfuhr auch die damals 27-jährige Laura Aßenbacher. Die wuchs in der Region auf und hatte bereits als 14-Jährige ein Schülerpraktikum in einer Brennerei gemacht, wobei sie sich sofort Hals über Kopf in diesen Beruf verliebte. »Meine Eltern erklärten mich für verrückt, als ich ihnen ganz begeistert erzählte, Brennerin werden zu wollen«, erinnert sie sich noch lebhaft. Sie blieb dabei, lernte den Beruf einer Destillateurin und ging danach in eine Whiskybrennerei auf die Schwäbische Alp. Vier Jahre blieb sie dort, doch so viel Spaß der Job ihr auch machte, das Heimweh wurde immer größer. Da kam ihr die Annonce von Brauweilers gerade recht. Sie bewarb sich, und es war Liebe auf den ersten Blick von beiden Seiten«, wie Irmgard und Laura unisono bestätigen. Beide verstehen sie sich wie langjährige Freundinnen, obwohl sie vom Alter her Mutter und Tochter sein könnten. Und

Zucker übrigens hat bei Brauweilers Hausverbot, wie die Brände schmecken, entscheidet ausschließlich die Natur. Für Experimente allerdings sind Irmgard und Laura immer zu haben, und so ließen sie sich im vergangenen Jahr dazu von einem großen Lebensmittelhandel überreden, einen Brand aus Bananen herzustellen. »Ist Geschmacksache«, sagt die 60-jährige Chefin diplomatisch.

Die kümmert sich auch leidenschaftlich um die Gäste, die zu Verkostungen auf den Hof kommen. Dann läuft sie zur Hochform auf. Längst ist sie eine Expertin in Sachen Hochprozentiges geworden. Um so erstaunter ist man darüber, zu hören, dass sie früher überhaupt keinen Schnaps mochte. Heute schmeckt sie sogar Nuancen heraus. »Inzwischen mag ich alles, außer Stachelbeere«, verrät sie.



Ein Apfelbrand als Reverenz zum 250. Geburtstag des Musikgenies.

am Ende entstand ein umfangreiches Partnernetzwerk aus Tourismus, Gastronomie, Hofläden, Beherbergungsunternehmen, landwirtschaftlichen Unternehmen, Einzelhandel sowie Kulturbetrieben in und um die sechs Kommunen der Region. Die Hauptroute beträgt 124 Kilometer, hinzu kommen 160 Kilometer Nebenrouten, die die Sehenswürdigkeiten aller Kommunen einschließen. Das Apfelloge steht sinnbildlich für alle landwirtschaftlichen Produkte der Region.

Mutter Irmgard hingegen, eine rheinische Frohnatur, hat ihre Liebe für die hochprozentigen Köstlichkeiten entdeckt. »Dass wir im Jahr 2000 die Brennerei gegründet haben, war gewissermaßen eine reine Schnapsidee«, erzählt sie. Irgendjemand aus der Region hatte den Einfalt, eine gemeinsame Brennerei zu etablieren. Irmgard und Karl-Josef

ist sehr gut an die öffentlichen Verkehrsmittel angebunden, so dass man das Auto bequem zu Hause lassen kann: Elf Bahnhöfe der S-Bahnhaltestellen gibt es

entlang der Strecke, sechs von ihnen haben eine E-Bike-Verleihstation. In diesem Jahr sollen zwölf Erlebnis-, Rast- und interaktive Lernstationen entlang der Strecke entstehen, bereits jetzt laden 50 Hofläden zum Gucken und Genießen ein. Einer von ihnen ist die Brennerei Brauweiler in der Apfelstadt Meckenheim unweit von Bonn. Irmgard und Karl-Josef Brauweiler haben hier das Sagen. Der Großvater von Karl-Josef gründete in Meckenheim 1928 einen Landwirtschafts-

ANZEIGE

Rente und Respekt!
Mit Beiträgen von Konstantin Wecker, Sahra Wagenknecht, Bascha Mika, Martin Schulz, Lothar Binding, Ralf Kapschack, Matthias W. Birkwald, Pia Zimmermann, Zaklin Nastic

96 Seiten | Klappenbroschur
ISBN 978-3-360-01361-3 | 8,00 €

MEINE SCHÖNSTEN SKANDALE
Von Ruf- und anderen Morden
Vorwort: brechschweif mit Peter Gauweiler

»Ich möchte Dir für Dein ganz, ganz großartiges Buch herzlichst danken. Ein wunderbares, lebendiges, mutiges Buch.«

In Freundschaft, Solidarität, Bewunderung,
Jean Ziegler
auf Weltnetz.zv

»Diese perfiden Kampagnen haben andere Menschen als den Autor zermürbt oder gar zerbrochen.«

Christiane Reymann und Wolfgang Gehrcke im Neuen Deutschland

256 Seiten | Klappenbroschur
ISBN 978-3-360-01353-8 | 20,00 €

»Politische Satire von respektlos antikapitalistischer Art hat in Deutschland Hochkonjunktur. Nicht gemocht wird jedoch, wenn sich so ein geborener Satiriker herausnimmt, ernsthaft in der Politik mitzumischen.« Sabine Kebril im Freitag

www.eulenspiegel.com