



# Goldati!



Eislogget © iStock.com/jump121

Dass Eis im Sommer nicht nur in der Eisdiele gut schmeckt, sondern auch daheim im Garten oder auf dem Sofa, wissen wir schon lange. Dass Eis aus der Eisdiele daheim besonders gut schmeckt, wissen wir, seit wir die regionalen Bio-Eissorten von *Bruna, natürlisch Eis* aus dem Remstal zum ersten Mal probiert haben. Möglicherweise aus regionalen Produkten und immer hausgemacht, variiert das Sortiment des kleinen Eisladens in Winterbach je nach Saison. Bei uns im Marktladen gibt es diesen Sommer unter anderem die veganen, teils glutenfreien, immer köstlichen Sorten: Schoko-Chia (Grundlage ist hier ein Chia-Reisdrink, mit Dattelsirup gesüßt), Papayasorbet, "Steinkauzapfeleis" (aus Apfelsaft von regionalen Streubstübsen), Tahiti-Limeite und Erdbeer-Sorbet (mit einem Eisdiele, hervorragend kombinieren, als Kugeln in Schüsseln, oder abwechselnd direkt aus dem Becher des Nebensitzers geöffnet. Unser Tipp: Erdbeer-Sorbet trifft Tahiti-Limeite! Für alle großen und kleinen Eisliebhaber, die sich nicht entscheiden können, hat sich die Molkerei Schrozberg etwas Tolles ausgedacht: das Demeter-Stieleis "Flecken am Stecken". Das sahnlige Vanilleeis (mit echter Bourbon-Vanille) und das rahmig-schokoladige Schokoladeneis erinert, wenn man es ausspuckt, nicht nur an fleckige Kühe auf der Weide (die Schrozberger Milchbauern sind berühmt dafür, ihnen die Hörner zu lassen!), sondern ist auch ein Beweis dafür, dass das zumindest auf kulinarischem Gebiet geht; beides auf einmal haben. Auch wer sich zwischen Joghurt und Eis nicht entscheiden will, ist bei den Schrozberger Eisorten (alle in Demeter-Qualität) gut aufgehoben: Das fruchtig-leichte Himbeer-Frozen-Yogurt Eis am Stiel ist an heißen Sommertagen eine tolle Erfrischung. Schmeckt aber auch an Regentagen an der Bushaltestelle. Frozen Yogurt in der Sorte Mango-Maracluja gibt es bei uns auch im großen Becher: mit Gästen teilen oder allein genießen! – JESSICA SABASCH

## Liebe Kundinnen & Kunden,

dies ist eine Sommerferien-Marktleise, unsere Doppelausgabe für August und September. Sie ist dafür etwas umfangreicher. In der Hoffnung, dass der Sommer viel Eisgenussweitere bringt, stellen wir Ihnen das Eis von der Demeter-Molkerei *Schrozberg* und von *Bruna, natürlisch Eis* vor. Sie sind nicht nur wegen ihres Geschmacks etwas ganz Besonderes. Die Schrozberger zahlen ihren Demeter-Bauern bundesweit für ihre Milch den höchsten Preis, und Brunas kreiert die ungewöhnlichsten Sorten, einige davon vegan. Die Älteren unter Ihnen werden sich noch an große Kompostgläser mit Birnen, Äpfeln, Pfäumen und Mirabellen erinnern, die im Sommer und Herbst „eingemacht“ wurden. Irgendwie lag dann mitten im Winter ein bisschen Sommer auf dem Plannkuchen. Diese Erinnerung versucht eine kleine Manufaktur südlich von Nantes mit ihren Fruchtkompotten wieder zu beleben. Sollten Sie probieren! Dann beschäftigen wir uns mit der globalen Agrarpolitik. Es geht um das ganz große Geschäft mit dem Hunger in der Welt. Es geht um Verantwortungsmacht. Um Patente auf Pflanzen, um Gentechnik und um die Mutter aller „Unkrautvernichtungsmittel“: Glyphosat. Natürlich haben wir auch wieder ein Rezept für Sie: unsere Mitarbeitenden Yolanda Dizon-Leder erklärt, warum man Nudeln in ihrer Heimat, den Philippinen, nicht zerkleinern darf und weist auf Varianten reich zum zu ihrem Rezept hin. Kein Wunder – bei über 7000 philippinischen Inseln. Alles Gute und viel Erholung in Ihrem Urlaub und viel Spaß beim Schmökern in der Marktleise

*Luifrica  
Flavio  
Nikolai  
Munich*



23. Juli – 23. August



H U N D S T A G E



Fotos von Jessica Sabasch

Jessica Sabasch fotografiert seit Jahren angelegte Hunde vor Supermärkten, Bäckereien und Geschäften, meistens mit dem Handy. Ihr Antrieb: im Vorübergehen etwas von der Melancholie und Geduld der Hunde einfangen, die ein Symbol des Wartens sind.

Wer auf der Suche nach dem Sommer-Getränk ist, der sollte unbedingt Apfult vom bretonischen Demeter-Betrieb *Côteaux Nantais* kosdingt. Die prickelnde und erfrischende Mischung aus Apfel und Zitronen oder Himbeere ist ausgewogen süß und feinhoerb. Am besten genießt man diesen Neuzugang im Sommer natürlich gekühlt. Er eignet sich auch hervorragend als besonderer Zusatz in einem Glaschen Sekt. Bei *Côteaux Nantais* wird bio-dynamische Landwirtschaft mit Leidenschaft betrieben und das nicht erst seit gestern. Der Betrieb existiert bereits seit 1943 und kann inzwischen auf fast 20 Jahre Demeter-Obstanbau zurückblicken. Bei uns neu im Programm sind außerdem die verschiedenen schonend gekochten Kompotte mit echten Fruchtstücken, die jeden Milchreis, Grießbrei oder auch Pfannkuchen zu einem Hochgenuss verleihen. Wer's lieber ganz ohne Zucker mag, dem sei das Herz gelegte. Es wird nur gedämpft, nicht gekocht, und ist ebenso frei von jedweden Konservierungsstoffen wie auch die Kompotte. Wir haben die französischen Leckerleien und die Menschen, die dahinter stehen, auf einer Messe kennengelernt und freuen uns, dass wir Ihnen die tollen Produkte von *Côteaux Nantais* nun auch bei uns im Marktladen anbieten können. Davon, dass die Bretonen sich sehr gut auf Apfelpfeile verstehen, kann man sich nicht nur beim Apfult-Trinken, sondern auch beim Genießen ihres hervorragenden Cidre überzeugen. Dabei ist für jeden Geschmack gesorgt, denn es gibt ihn in drei Nuancen: *doux, demi-sec* und *brut*. Übrigens, wenn es in den Sommerferien nach Frankreich verschlägt, der kann die Obstplantagen auch besuchen und vor Ort eine Qualitätskontrolle durchführen. Probieren geht ja bekanntermaßen über Studieren. – FRANZISKA LIST

[www.coteaux-nantais.com](http://www.coteaux-nantais.com)