

Food

MIT LIEBE UND LEIDENSCHAFT

Gutes genießt man nur dort, wo mit Herzblut produziert wird:
petra stellt Ihnen zehn außergewöhnliche deutsche Manufakturen vor



1 DER CHOCOLATIER

Alex Kühn ist davon überzeugt: Bei seinen Trüffeln, Schokoladen und Pralinen schmeckt man heraus, dass er vom Start an mit dem ganzen Herzen dabei war. Seine Kakao-bohnen bezieht er direkt von den Menschen, die sie mühevoll anbauen, die tollen Verpackungen illustriert der gelernte Erfurter Grafiker selbst. goldhelm-schokolade.com

2

WEIN VOM ROTEN HANG

Sie ist Herrin der Lagen – und zwar nur der allerbesten. Ob Kreuz oder Ölberg, zusammen mit ihrem Mann steckt Önologin und Naturmensch Carolin Spanier-Gillot all ihr Können und ihre Leidenschaft in ihre komplett ökologisch angebauten rheinhessischen Spitzenweine. kuehlingandbattenfeld.com





3

NATUR-PÂTISSERIE

Anna Gliemers süße, rohe Naschereien sind wegen eigener Unverträglichkeiten entstanden. Sie arbeitet nur mit naturbelassenen Bio-Zutaten, alles ist glutenfrei, ohne Zuckerzusatz, zum größten Teil vegan und stammt aus kleinen Kooperativen, nachhaltig und fair betrieben. In ihrem Hamburger Atelier kann man die Köstlichkeiten vor Ort genießen. gleem.de



ZEIT FÜR KÄSE

Die Affineure Thomas Breckle und Martin Rößle wissen, dass jeder einzelne Laib nicht nur handwerkliche Zuwendung benötigt, sondern vor allem viele Monate zum Reifen. In ihrem Allgäuer Gewölbekeller entsteht so ein Käse, der Gaumen und Seele glücklich macht. jamei-laibspeis.de

6

DER DUFT VON BROT

Simon Hoberg backt so, wie es sein sollte – ganz traditionell, nur mit alten Getreidesorten, Salz und Wasser. Wer mag, kann ihm und dem internationalen Team in Soest und Hildesheim über die Schulter schauen. Benannt hat er seinen Betrieb nach dem Schutzpatron der Bäcker, dem heiligen Nikolaus. herr-von-myra.de



4

DIE TEEGÄRTNER

Mit viel Fingerspitzengefühl, Liebe und Idealismus verarbeiten Jessica Schönfeld und Christian Weiß in der sonnigen Pfalz ihre feinen Kräuter zu aromatischen Sorten, denn regionale Tees baut in Deutschland kaum jemand an. Bei den beiden gibt es konsequente Handarbeit ohne chemischen Pflanzenschutz. schoenfeld-tee.de



7

KAFFEE-PASSION

Was mit einem liebe gewordenen Hobby begann, ist inzwischen eine Spezialitätenrösterei und eine echte Hamburgensie. Ulli Marsau und seine Frau Tiffy sind nicht nur echte Kaffee-Profis, sondern lassen sich bei fairen Projekten in Kenia und Mexiko inspirieren. Verpackt wird ihr Spitzenkaffee übrigens ausschließlich in Graspapier. dieroesterei.de

Food



8

DER HERR DER SCHINKEN

Was heute kaum noch jemand besitzt, gibt Henning Basedahl seinen Prachtschinken jeden Tag – Zeit. In seinen 40 Jahre alten Räucherkmern im niedersächsischen Hollenstedt reifen sie acht bis zehn Wochen und werden dabei immer wieder liebevoll von Hand mit Salz eingerieben. basedahl.de



9

DESTILLIER-KUNST

Martin Wagner stellt in den Kupferkesseln unter dem uralten Ziegelgewölbe seiner Manufaktur in Kirschau stets nur kleine Mengen her. Dafür sind die Liköre, Brände und Geiste sowie Gins und Whiskys umso hochwertiger und geschmacklich einfach brillant. saechsische-spirituosenmanufaktur.de

10

DESSERT-KULTUR

Ob Törtchen, Macarons oder Eclairs – die Nürnberger Pâtisseries wissen auf sehr französische Art zu verführen und verwöhnen. Jede der kunstvoll gezauberten Süßigkeiten zergeht auf der Zunge, der Maßstab ist höchste Qualität. Dabei verschmelzen exquisite französische mit regionalen Zutaten. tafelzier.de

