

INFO-ADRESSEN

CHIAVALON
 HR-52215 Vodnjan, Vladimira
 Nazora 16, info@chiavalon.hr
www.chiavalon.hr
 Im deutschsprachigen Raum
 auch erhältlich bei:
www.weinhandelshaus.at und
www.delikro.at

IMKEREI ERNST BRANDL
 A-3543 Krumau am Kamp,
 Kampfeld 23, office@mielo.eu
www.mielo.eu

BIOSING d.o.o.
 SL-1310 Ribnica, Gorenjska
 cesta 59, info@biosing.si
www.biosing.si
 Im deutschsprachigen Raum
 auch erhältlich bei:
www.lorenz-famos.at

Jahren legte, als der naturverbundene Jurist einen Bauernhof in Krumau am Kamp kaufte. Schnell war klar, dass große Tiere für einen Wochenendbauern nicht praktikabel sind. »Bienen jedoch sind froh, wenn man sie weitestgehend in Ruhe lässt.« Ebenso schnell wurde ihm klar, dass Bienen, Wildinsekten und Tiere, die von ihnen leben, nur existieren können, wenn die Wiesen und Felder frei von Pestiziden sind. Seine Lösung ist grandios: Ernst Brandl bezahlt die Bauern in der Umgebung für den Verzicht auf Pestizide und Düngemittel – und gewinnt dadurch authentische Bio-Jahrgangshonige der Sorten »natural« und »creme«, die »jedes Jahr anders, aber einfach echt gut schmecken.« Oder, wie er es nennt: einfach Miëlo!

Die Bärensalami aus Sloweniens Naturwäldern

Dass »Zurück zu den Wurzeln« fantastische Geschmackserlebnisse in sich birgt, beweist der Slowene David Lesar. Er besann sich der Tradition der Hausierer, die seit 1492 ihre Waren an fernen Orten verkaufen. Unterwegs verzehrten sie Dauerwürste, die nach uralten, natürlichen Trocknungs- und Reifungstechniken hergestellt wurden. »Ich greife auf diese Tradition zurück und verbinde sie mit modernem Know-how.« So entstehen seine BioSing-Schöpfungen, bei denen er nichts dem Zufall überlässt: Er verwendet ausschließlich cholesterin armes Bio-Fleisch der autochthonen Schweinerasse Krškopoljski sowie Wild- und Bärenfleisch aus den slowenischen Wäldern. »In der Verarbeitung verzichte ich auf jegliche Zusätze.« So entstehen feine, reine Salamis und Würste, die aufgrund der natürlichen Fermentation mit heimischen Mikroorganismen nicht nur reich an Probiotika, sondern vor allem an Geschmack sind – da wird die herzhafteste Jause zum ehrlichen Genuss.



David Lesar produziert edle Trockenwurstspezialitäten, die als Begleiter zu Spitzenweinen gedacht sind. Sein Konzept: Bio-Salami-Engineering, kurz BioSing.



Fotos (3): BioSing