

Lieblings-
plätze

Sabine und Christian Kroiß vor ihrem Wildgeschäft auf dem Viktualienmarkt

WILDE ZEITEN, MÜNCHEN

ENTDECKEN Seit 2020 führen die Geschwister Kroiß ihr Geschäft für Wildbret und Wildprodukte. Christian Kroiß ist Koch, hat u.a. bei Hans Haas im „Tantris“ gelernt. Wer Wert auf hochwertiges, regionales Fleisch legt, ist hier richtig. Schließlich ist Jagd das Gegenteil von Massentierhaltung.

MITNEHMEN Fleisch vom Hirsch, Gams, Reh und Wildschwein, aus eigener Jagd oder von persönlich bekannten Jägern. Auf die Hand gibt's Schmankerl wie Wild-Leberkasemmel oder Wild-Currywurst. Und zum Mitnehmen Kaminwurzeln oder Schinken vom Hirsch, Wildschweinsalami, hausgemachte Saucen, Wildfond oder Portweinjus mit Waldschwammerln.

Viktualienmarkt 2 (Metzgerzeile), 80331 München, Tel. 0157/35 38 71 63, geöffnet Di–Fr 10–18 Uhr, Samstag 10–17 Uhr, www.wilde-zeiten.store

Genuss & Innovation

Das Food Festival „Berlin Food Week“ findet zwar in Berlin statt, veranstaltet jedoch zeitgleich Events in Düsseldorf, Frankfurt, München und Stuttgart. Wie jedes Jahr ist das Programm vielfältig: Im „House of Food“ präsentieren sich innovative Food-Start-ups und Manufakturen. Beim „Stadtmenu“ servieren Restaurants klimafreundliche Menüs. Vom 10.–16.10., alle Infos unter www.berlinfoodweek.de



BENEDIKT ERNST »e&t«-Kolumnist

Jetzt wird's Ernst

Unser Kolumnist ist grundsätzlich streng wissenschaftsgläubig – geht es um **BIODYNAMIE** im Weinbau, wird es jedoch kompliziert



„Schließ deine Augen!“, weist mich Top-Winzer Fred Niger an, während er mir von hinten die Hände für eine Art Atem-Yoga-Übung auf die Schultern legt. Ich will ein guter Gast in seinem kirchenartigen Weinkeller sein und folge. Dabei denke ich an meine früheren Uni-Professoren für Biologie der Pflanzen und die Grundlagen der Nahrungsmittelerzeugung. Was sie wohl davon halten, dass hier Energiekristalle, sakrale Musik und ein Schamane zum Einsatz kommen? „Atme ganz ruhig!“, raunt Niger und zieht meine Schultern sanft nach unten. Ich schätze seine Weine, sie sind nicht nur handwerklich spitze, sie haben auch etwas schwer Greifbares, geradezu Strahlendes in sich. Ein Faktor, der viele biodynamisch erzeugte Weine eint – ein großer Teil meiner Lieblingsweingüter arbeitet heute mit Mondkalender, homöopathisch angewandten Spritzpräparaten und vergrabenen Kuhhörnern. Zwar deuten erste Studien auf positive Effekte bezüglich der Bodenstruktur hin, ich glaube aber, dass die Betriebe in erster Linie durch die strengen Richtlinien zu einer präzisen Beobachtung ihrer Reben und sorgfältigster Handarbeit gezwungen sind. Alles in mir sträubt sich gegen das Narrativ, die Biodynamie allein bringe bessere Weine hervor. Die Korrelation – nicht die Kausalität! – lässt sich aber auch für mich nicht mehr wegdiskutieren. „Du bist nicht entspannt“, sagt Fred Niger resigniert und hat vollkommen recht. Er zuckt mit den Schultern, dann gehen wir seine Weine verkosten. Natürlich schmecken sie absolut großartig. In der Loire-Reportage ab Seite 116 erfahren Sie mehr!

50 Jahre Liebe zum Kochen

www.essen-und-trinken.de • 10/2022 • 5,20 €

essen & trinken

50 JAHRE
essen & trinken
SEIT
1972

TOP 5
KÜRBIS-
SUPPE
FÜNFMAL
ANDERS

ENDLICH
WIEDER
PILZSAISON!

Mediterranes Buffet:
mit Vitello tonnato,
geröstetem Gemüse
und geschmorter
Lammshulter

Ein Fest für Genießer

Die große Jubiläumsausgabe zum 50. Geburtstag.
Feiern Sie mit uns – und den schönsten Rezepten für Ihre Gäste

