



### DIE WILDBAKERS

Keine deutsche Innenstadt ist mehr denkbar ohne billige Backshops mit ihrer Fast-Food-Ware. Der Gegentrend: Wer auf Qualität setzt, geht zum klassischen Bäcker. Man merkt schließlich erst, was einem fehlt, wenn es weg ist. Zwei, die die Lanze weit hoch halten für das traditionelle Bäckertum, sind Johannes Hirth aus Bad Friedrichshall und Jörg Schmid aus Gomaringen. Als „Wildbakers“ kombinieren sie das klassische Handwerk mit frischen Ideen. Brot mit Sepia-Tinte tiefschwarz färben? Why not!?

### GUT, BESSER, HOFGUT SILVA

Artgerecht und respektvoll – seit 2013 züchten und schlachten Ursel und Judith Wohlfarth vom Hofgut Silva in Oberkirch-Hesselbach so ihre englischen Freilandschweine. Die Qualität ihres Fleisches: Premium!



### HEIMAT PUR!

Jedes Kind vom Land kennt ihn: den Duft von frisch geschnittenem Gras, das in der Sommersonne trocknet. Pamela und Marcus Beschnidt aus Biberach-Prinzbach haben ihn eingefangen – in einem

Heuschnaps. Das dafür verwendete Heu stammt von Biowiesen, dazu eine Handvoll Kräuter. Die Basis: ein sortenreiner Birnenbrand gewonnen aus den Früchten heimischer Streuobstwiesen.



### GEGEN DEN STROM

Sven Nieger geht gern neue Wege. Der preisgekrönte Ortenauer Winzer macht mit Weinen aufmerksam, die gar nicht so recht ins klassische Bild badischer Rieslinge passen. Seine Weine sind anspruchsvoll. Ihren Geschmack muss man sich erschließen. Denn Niegers Weine bauen weniger auf der süffigen Frucht auf, sie basieren auf markanter Mineralik – und sind knochentrocken. Klingt außergewöhnlich, ist aber ein absolutes kulinarisches Highlight.



### BE RIZZI; DIE TRAUBENSCHORLE

Spaß im Glas, auch ohne Alkohol. Das verspricht diese wunderbare Traubenschorle. Und keine Frage, so spritzig und geschmacklich intensiv, wie das leckere Getränk mit dem schicken Packaging-Design daherkommt, können wir dieser Ankündigung kaum mehr etwas hinzufügen, außer: Schmeckt fantastisch und sieht auch noch richtig gut aus!



### CARAMEL DREAMS

Die New York Times hat diesen bodenlosen Käsekuchen zum kulinarischen Highlight 2021 gekürt. Der Clou: Er wird in einem extrem heißen Ofen gebacken, sodass seine Oberfläche karamellisiert, das Innere aber köstlich weich bleibt. Ein Rezept, das ursprünglich aus der kulinarischen Hochburg San Sebastian stammt. Einmal probiert und Sie schmelzen dahin.

### READY TO DRINK?

Die Macher von Oskar's sagen: Wir lieben Gin – und liefern ihn deshalb gleich im perfekten Mischungsverhältnis fertig abgefüllt in der Glasflasche. Ganz ohne Schickschnack, ganz einfach und richtig lecker: Gin, gewonnen aus Botanicals in Bio-Qualität, dazu Tonic Water und das Ganze verfeinert mit verschiedenen Lieblingsflavors. Und nun? Wer die Wahl hat, hat die Qual: Gurke, Rosmarin oder vielleicht doch lieber alkoholfrei? Bei Oskar's findet jeder was.

