



Hier geht es heiß her

BUCHMESSE 300 000 Besucher, 7500 Aussteller.
Die Buch-Welt trifft sich in Frankfurt. Schrot&Korn ist mit Diskussionen und einer Kochshow dabei. Manfred Loosen

[GO] PURE



PURER GENUSS!

Straight from the land
gopure.org

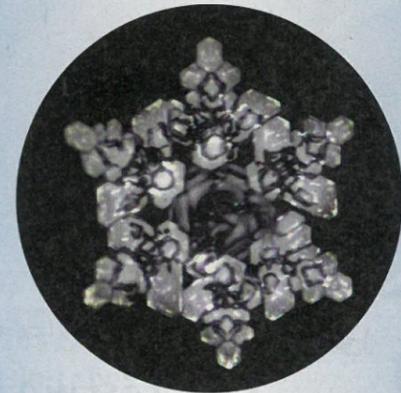


HORNBERGER LEBENSQUELL

LEBENSENERGIE AUS DEM HERZEN
DER SCHWARZWALDBERGE

Qualitätsinformation Nr. 13

Die Schönheit guten Wassers



Der Wasserkristall-Fotograph Ernst F. Braun aus Uttigen in der Schweiz kommentiert sein Kristallbild von Hornberger Lebensquell: „Ein erstaunliches Wasser. Es wird bei mir einen bleibenden Eindruck hinterlassen.“

Lassen Sie diese Faszination auf sich wirken. Weitere Kristallbilder von Hornberger Lebensquell finden Sie unter: www.hornberger-Lebensquell.de



Hornberger Lebensquell GmbH
Frombachstraße 27 • 78132 Hornberg
Tel. 07833 9396 90 • Fax 07833 9396 20
www.hornberger-lebensquell.de

Schrot&Korn-Leserin
Ute Janel, Redakteurin
Gabriele Augenstein
und Daniel Anthes in
der Showküche.

Es riecht verführerisch nach Kürbis und Gewürzen. In der Showküche der Frankfurter Buchmesse wird eifrig gekocht. Den Zuschauern auf den voll besetzten Sitzen der Gourmet Gallery läuft das Wasser im Mund zusammen. Schrot&Korn ist in diesem Jahr zum dritten Mal bei der Frankfurter Buchmesse dabei. Fast 50 Leserinnen hatten sich bei Schrot&Korn mit ihren Lieblings-Kürbisrezepten für die Kochshow beworben, darunter Ute Janel aus Saarbrücken. Sie kocht ein Kürbis-Kartoffelcurry mit Cashewnüssen. Die zweite Leserin, Daniela Beyer, musste krankheitsbedingt kurzfristig absagen. Schrot&Korn-Redakteurin Gabriele Augenstein ist für sie eingesprungen und kocht ihr Rezept, All-in-one-Pasta mit Kürbis und Erdnuss.

Mit auf der Bühne: Daniel Anthes, Blogger, Essensretter, Food- und Nachhaltigkeitsexperte. Er moderiert die Veranstaltung, bei der es auch viel zu lernen gibt; zum Beispiel, dass es den Hokkaidokürbis nicht nur in Orange, sondern auch in Grün gibt. Wie wich-

tig denn das Mindesthaltbarkeitsdatum auf Lebensmitteln sei, fragt Daniel Anthes das Publikum. Die meisten sagen, dass sie eher Nase, Augen und Geschmack vertrauen und so ihre Sinne entscheiden lassen, ob ein Lebensmittel noch genießbar ist oder nicht. Definitiv genießbar und auf große Begeisterung stoßen die Probier-Häppchen, die von der Bühne ins Publikum wandern. Viele Besucher nehmen die ausgelegten Rezeptkärtchen mit, um die Gerichte zuhause nachzukochen.

Nur ein paar Schritte von der Showküche entfernt geht es in den Diskussionsrunden von Schrot&Korn ebenfalls heiß her: Pestizide und unser Fleischkonsum vor dem Hintergrund des Klimaschutzes sind die Themen. „Wie viele Pestizide sind hier wohl drauf und drin?“, fragt Joyce Moewius vom Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft und hält einen Apfel hoch. Sie moderiert die Veranstaltung „Ackergifte: Die unsichtbare Gefahr in Apfel, Brot und Bier“. Ihr Gesprächspartner Professor Johann Zaller von der Universität für Bodenkultur in Wien weiß: „Im >

UTE JAHNEL AUS SAARBRÜCKEN ...

... kocht aus Leidenschaft. Über gutes Essen und Bio weiß die Gesundheitsberaterin fast alles. Als Mitarbeiterin im Bio-Laden Korn&Riewe in Dudweiler hat sie schon 2004 einen Probiertag eingeführt. Der kommt bis heute gut an. Bei der Schrot&Korn-Show kochte sie uns ein buntes Kürbis-Kartoffelcurry.



Herbaria



*Ich wünsch' mir zu Weihnachten:
Ein Festmahl -
schnell, fein & leicht.*

*Rezept-Tipp vom Küchennichtel:
Zanderfilet mit Balsamico-Sauce,
Spinatgemüse, Polenta und Fisch Ahoi!*

Ein schönes Festessen -
gezaubert mit **Fisch Ahoi**
und seinen 16 fein
abgestimmten Zutaten
wie Zitrone, Dill, Ingwer
und Paprika - zubereitet
in etwa 20 Minuten.
Lässt auch noch genügend
Spielraum für's Dessert!



© von design

Das Rezept und weitere tolle Ideen z.B. für das Dessert gibt's auf:

www.herbaria.com

Durchschnitt werden Äpfel mit 32 unterschiedlichen Pestiziden behandelt.“ Die Mengen, die gefunden wurden, seien zwar minimal, er wolle keine Panik verbreiten, aber die Wirkung mehrerer verschiedener Pestizide auf den menschlichen Körper sei noch nicht ausreichend untersucht.

Und wie sieht das bei Bio mit Pestiziden aus? Warum der Öko-Landbau grundsätzlich anders arbeitet als der konventionelle, erklärt Martin von Mackensen, Bio-Bauer vom Dottenfelderhof, einem Demeter-Betrieb in Bad Vilbel. „Vor etwa 100 Jahren hat man in der konventionellen Landwirtschaft mit Mineraldünger angefangen. Das ließ aber nicht nur die Kulturpflanzen besser wachsen, sondern auch das Unkraut.“ Es gab Pilze, Insekten kamen, also habe die Chemieindustrie Fungizide und Insektizide entwickelt. „Wir arbeiten im Bio-Landbau ganz anders, vermeiden schon in der ersten Phase den Einsatz von Mineraldünger, darum haben wir die Folgeprobleme auch nur sehr selten.“

In der anderen Veranstaltung diskutiert Schrot&Korn-Chefredakteurin Stephanie Silber über das Thema „Täglich Schnitzel? Klimaschutz braucht Klasse statt Masse“. Reinhild Benning von der Umweltorganisation „Ger-

DIE FRANKFURTER
BUCHMESSE ...

... gilt als der weltweit wichtigste Handelsplatz für gedruckte und digitale Inhalte. Hier treffen sich Autoren, Stars, Publishing-Experten und Kulturgebeisterter aus aller Welt zum Netzwerken und Diskutieren, zum Verhandeln und Entscheiden, zum Staunen und Feiern.

**FRANKFURTER
BUCHMESSE**



Hat unser Fleischkonsum mit dem Klima zu tun? Reinhild Benning, Stephanie Silber und Sarah Wiener diskutieren dieses Thema auf der Buchmesse in Frankfurt.



Interessierte Zuschauerinnen bei den Schrot&Korn-Diskussionen.



Martin von Mackensen, Joyce Moewius und Johann Zaller sprechen über Ackergift.

manwatch“ weist darauf hin, dass in Deutschland 70 Prozent der CO₂-Emissionen in der Landwirtschaft aus der industriellen Tierhaltung stammen. Das Futter für Kühe und Rinder werde zu großen Teilen in Form von Soja aus Brasilien importiert. „Sie haben alle die Bilder gesehen: In Brasilien brennt der Regenwald!“, sagt sie. Immer mehr Flächen würden durch Brandrodung freigegeben, um europäische Tiere - möglichst billig - zu ernähren.

Dem stimmt Bio-Unternehmerin und Fernsehköchin Sarah Wiener zu: „Diese Agrarindustrie hat ja nur ein Interesse: die Gewinnmaximierung. Ziel ist es, die billigsten Rohstoffe weltweit einzukaufen, um den größten Ge-

winn zu machen.“ Die Schönheit und die Vielfalt der Natur stehe ebenso wenig im Fokus wie die Gesundheit von Tieren, Böden und Menschen. Wiener ist es auch wichtig, den Fleischkonsum nicht komplett zu verdammen. „Wir füttern auf unserem Hof die Kühe mit Gras“, sagt sie. „Das ist die natürliche Nahrung für Rinder und Schafe.“ Es sei pervers, dass man normalerweise vegetarisch lebenden Tieren Fleisch und Knochenmehl verfüttere.

Die Highlights der Kochshow und der Talkrunden, die Diskussionen in voller Länge sowie die beiden Kürbisrezepte unserer Leserinnen finden Sie im Internet auf: www.schrotundkorn.de/buchmesse2019 <

Die Schrot&Korn-Kochshow wurde unterstützt von unseren Partnern:



Fotos: Sonja Schwarz/bio verlag

Der Leber
etwas Besonderes
gönnen!

Salus



Alepa®
Mariendistel
Bio-Leber-Tonikum

• Mit Mariendistelfrüchte-Extrakt:
Für eine gesunde Leberfunktion

• Nur 15 ml täglich

• 100 % Bio-Qualität

• Ohne Konservierungsstoffe,
ohne Alkohol, vegan



Machen Sie eine
Leber-Monatskur
mit nur 500 ml Tonikum

Salus. Der Natur verbunden.
Der Gesundheit verpflichtet. www.salus.de