Die Gin-Destillerie hat sogar ein EU-Siege

München - Der wohl grünste Gin der Welt kommt aus der Maxvorstadt. In einem Hinterhof an der Barer Straße brennen Maximilian Schauert und Daniel Schöne-cker den Wacholder-schnaps "The Duke". Als Party-Drink ist der

"Duke" Kult. Als Lebensmittel komplett bio.

Schauerte und Schönecker leisten sich sogar das EU-Öko-Sie-gel für ihren Gin. "Ideo-logisch Gründe haben wir nicht", sagt Schauerte. "Wir wollen einfach mit guten Rohstoffen zu arbeiten.

Der gute Rohstoff ist in ihrem Fall Wachholder. "In Bio ist er ein sehr kräftig. Wer den

mal gekostet hat, v steht das sofort."

Ein paar tausend F schen füllen die Mo vorstadt-Brenner jed Monat ab. "Wir hab inzwischen unsere e te Palette in die US geliefert."

"Besondere Webung mit dem Bi Zertifikat machen nicht", sagt Schaute. Den meisten Wirt fällt das Siegel erst c den zweiten Blick c "Sie sind überrasc bestellt hatten sie i nicht deshalb."

In München gibt's c Öko-Gin unter ander im "Schumann's", "Freebird" (Norder straße), im "James Hunter" (Schellin straße).

Ich bin die 570 Mamas Küche in der Schule. Carola Petrone mit den Schülern (v.l.) Fernando (12), Ann-Sophie (14), Sophia (14), Caterina (9) und Pauli (8) Carola Petrone versorgt jeden Tag 3500 Schüler in München

CTTTTTTTTTTTTT auflauf mit Kirschen

1 kg Hirse, 1,2 Liter Milch, 600 ml Wasser, 250 g Butter, 500 g Zucker, 6 Eier, 2 Gläser Süßkirschen.

Hirse mit Wasser durchspülen. Da-mach mit Wasser, einem Drittel des Zuzum Kochen brin-gen und auf kleiner Flamme ziehen las-

mig rühren. Die abgekühlte Hirsemasse unter die Schaummasse heben. Die abgetropften Süß-

sen. Zucker, But-

ter und Eier schau-

kirschen unterheben. Bei 180 Grad in einer hohen feuerfesten Form etwa 45 Minuten ba-DARRENT HATTH

Von WOLFGANG RANFT

München – So muss gutes Essen aussehen. Carola Petrone (41) zeigt ihren Kindern und deren Schulfreunden, was sie für das Mittagessen in den Topf gibt.

So viele Ta-

rone hat

ein Bio-

kaum

Mün-

chen. Je-

Quark mit Frisch-

käse, Milch und

ten Masse verrüh-ren. Salz, Schnitt-

Kräuter unter-

rühren und ab-

aer Sai-

schmecken.

ges-Gäste wie Pet-Rezepte

schmacksverstärker im Essen bekommt", sagt Pet-

rone.
Also hat sie gleich die Essensversorgung für den ganzen Kindergarten übernommen. Sie kaufte im kleinen Biomarkt in der Nachbarschaft und kochte daheim

"Start-Up" würde man das in der Technologie-Branche nennen. "Es sprach sich herum, was ich mache", erzählt sie. Ande-re Kindergärten forderten ihren Service an.

Koch in Schulen kamen dazu. Petrone: "Die Besitzerin vom

Biomarkt hat mir schon nach einem Jahr gesagt: Sie gehen jetzt besser Sahne zu einer glatzum Großhandel." Im zweiten Jahr stellte Petlauch und frische rone ihren ers-

> Es war praktisch, dass Hilfsmittel im eigenen Haus bereit standen. Ihr Mann Domenico betreibt ein Gasthaus in Weßling. Inzwischen ist

ten Koch ein

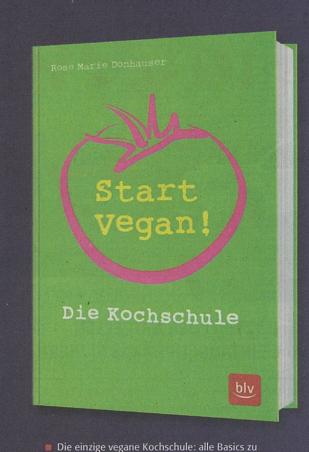
Petrone sogar Beraterin der Stadt München. Die hat das Projekt "Bio für Kinder" gestartet. Ziel: Kindergärten sollen auf ökologischgesundes Essen umsteigen.

Kann das klappen, ohne Eine Schulmahlzeit kostet bei ihr 4,30 Euro, ein Kin-

sie: Mama, ich habe dein Essen vermisst."

Leckerer Lifestyle!

Gesunder Genuss – raffiniert serviert



ausgewogener Ernährung und veganen Zutaten

In drei Lektionen: vom Einsteiger bis zum

130 innovative Rezepte für jeden Tag –

von Snacks und Smoothies über klassische

veganen Genießer

Guten Appetit! Caterina, Ann-Sophie, Sophia, Fernando und Pauli beim Mittagessen.

Sie erzählen: "Hier isst sogar der Direktor"

Fantasievolle Rezepte aus hochwertigen Bio-Zutaten

240 Seiten, 119 Abbildungen,

€ 29,99 · ISBN 978-3-8354-1238-5

15 Illustrationen



220 Seiten - 120 Abbildungen € 24,95 · ISBN 978-3-8354-0765-7

(4 Personen)

Knödel: 500 g Knödelbrot, 500 ml Milch, 5 Eier, 1 Zwiebel, Petersilie, Thymian/Salz. Soße: 1,5 kg gemischtes Gemüse der Saison, 800 ml Wasser, Sahne, Salz, Kräuter.

chen. Zwiebel fein hacken und mit Petersilie in der Pfanne andünsten. Zwiebel mit dem weichen Knödelbrot und den Eiern zu einem Teig verkneten. Mit den Gewürzen abschmecken. Teig zu kleinen Knödeln formen.

Gemüse in grobe Stücke

frische Kräutersoße. schneiden und in Wasser

(darf das Gemüse nur bedecken) weich kochen. Pürieren und nach Bedarf Wasser und Sahne zugeben. Zum

Schluss die frischen Kräuter klein gehackt zugeben.

Knödelbrot in heiß-ter Milch einwei-

20 ml Milch, son zu Sticks auf-schneiden. Im 20 ml Sahne, 1 Prise Sommer Gurken. Kräutersalz, Schnittlauch und Tomaten, Karotten, Fenchel oder Kohl-

(4 Personen)

150 g Mager-

Frischkäse.

dergartenkinder.

Sieben Schulen und 30 Kindergärten versorgt sie in der Stadt und Umgebung mit ihrem Unternehmen "II Cielo". 120 Köche und Hilfskräfte arbeiten für sie.

Alles kommt in Bio-Qualität auf die Tische. Petrone lässt sich das regelmäßig mit einem Zertifikat vom Öko-Verband "Naturland"

bestätigen. Ihre Geschichte ist ein Selfmade-Erfolg aus dem heimischen Kochtopf. "Ich habe angefangen als Mana in der eigenen Küche." Das Kind war ihre zweite Tochter und die besuchte den Kinderaarten.

"Es war für mich nicht denkbar, dass mein Kind Glutamat und Ge-

den Tag versorgt sie 3500 Schüler und Kin-

die Eltern mit zu hohen Essenskosten zu belasten? "Es ist schon wichtig, für einen rellen fairen Preis zu produzieren", sagt Petrone, "ich spare in der Verwaltung."

dergartenessen 3,60 Euro. Eine Köchin mit großem Unternehmer-Talent. Die ganz großen Komplimente gibt's aber immer noch in der eigenen Küche. "Meine Tochter war im Ski-Lager. Als sie zurück kam, sagte