



PAPA MAME SEXY SOJA

Am Anfang von Papa Mame stand die Vision, eine perfekte japanische Sojasauce aus den besten heimischen Rohstoffen zu kreieren. Gedacht und getan von Tobias Bätz, Küchenchef und gastronomischer Leiter im 2-Sterne-Restaurant AURA von Alexander Herrmann & Tobias Bätz im fränkischen Wirsberg, und Jörg „Joshi“ Osswald, Foodscout und Head of Fermentation im dazugehörigen Future Lab ANIMA. In reiner Handarbeit und mit traditionellen japanischen Techniken stellen sie mit jedem Fass Sojasauce ein Unikat mit einzigartigem Geschmack her. Die Rohstoffe beziehen die beiden Braumeister vorwiegend vom Biohof Walz in der Nähe von Amberg, einem Vordenker in der nachhaltigen Landwirtschaft, und veredeln sie in ihrer kleinen Manufaktur in Wirsberg. Von der Röstung über die Koji-Herstellung für die Fermentation bis hin zur mindestens zwölf Monate dauernden Reifung in fränkischen Weinfässern und der abschließenden Abfüllung – die Sojasauce von Papa Mame entsteht in liebevoller Handwerkskunst fernab industrieller Verarbeitung und ganz ohne Zusatzstoffe. Connaissure haben zudem die Möglichkeit, sich eine eigene Rezeptur brauen zu lassen und dafür Fass, Mischung und Saucenart, Hülsenfrüchte und Getreide, Salz und Reifedauer individuell auszuwählen.

Für Käfer haben Tobias und Joshi die Sojasauce mit gebranntem Lauch entwickelt. Sie zeichnet sich durch ein harmonisches Zusammenspiel aus tiefem Umami und rauchiger Frische aus. Als delikate Würze passt sie perfekt zu Sushi, gegrilltem Fleisch, Gemüsepfannen oder Suppen. Und wie bei allen Sojasaucen von Papa Mame wird es auch in der exklusiven Käfer Kreation immer wieder kleine Schwankungen in den Nuancen geben, denn der Geschmack jedes Fasses ist nicht nur von den Zutaten Wasser, Sojabohnen, Weizen, Lauch, Meersalz und dem Koji-Pilz *Aspergillus oryzae* abhängig, sondern auch von äußeren Einflüssen wie Temperaturverlauf oder Luftfeuchte.

Käfer Sojasauce mit gebranntem Lauch, 200 ml, 25,95 €



DIE KÄFER-PRODUZENTEN AUS DER REGION

Wo Käfer draufsteht, soll selbstverständlich auch nur das Beste drin sein. Für die vielfältige Produktpalette der Käfer Heimat-Linie und der Käfer Eigenmarke arbeitet das Münchner Familienunternehmen daher eng mit kleinen spezialisierten Herstellern aus der Region zusammen, die den hohen Qualitätsanspruch des Hauses in maßgeschneiderten Rezepturen umsetzen. Ein Überblick über ausgesuchte Partner und ihre Produkte:



SIZZERBEES MÜNCHNER HONIG

Der Käfer Sommerblütenhonig ist gelebte Regionalität und zeichnet sich durch seine goldene Farbe und seine flüssige Konsistenz aus. Produziert wird er von Sizzerbees, einer Biokreis-Imkerei nach ökologischen Richtlinien in München. Eddie Obika kam als Quereinsteiger zu den Bienen. Vor 15 Jahren traf der damalige IT-Spezialist auf einem Spaziergang zufällig auf einen Imker bei der Arbeit und war fasziniert von dieser Tätigkeit. Er begann sich mit der Bienenzucht zu beschäftigen, besuchte Kurse, fing mit wenigen Völkern an und machte schließlich die Ausbildung bis zum Meister der Bienenwirtschaft. Heute hat er rund 70 Völker in und um München und hilft zudem als Fachberater für den Sektor Imkerei bei Biokreis anderen Imkern dabei, ihre Betriebe auf Bio umzustellen.

Eddie Obika hat in den Bienen und ihrem Honig seine Leidenschaft gefunden. Er imkert in Zander-Flachzargen in angepassten Bruträumen an mehreren Münchner Standorten in kleinen Völkergruppen. Der Respekt vor der Natur der Bienen und eine nachhaltige und wesensnahe Haltung sind ihm wichtig. Von Mai bis August bietet Sizzerbees für Kinder wie für Erwachsene Führungen durch die Imkerei mit Blick hinter die Kulissen und Honigverkostung an, um auch anderen den Zauber der Arbeit mit der Natur zu vermitteln. Die Liebe geht sogar so weit, dass es ein Beatstrumental-Album mit dem Soundtrack zu 14 charismatischen Aromen verschiedener Honigsorten gibt: „A Taste Of Honey“ von Edward Sizzerhand.

Käfer Bio Sommerblütenhonig, 250 g, 8,95 €



Imker Eddi Obika



Die Brüder Andreas und Thomas Galloni

GALLONI IN SÜDTIROL

Regionalität schließt für Käfer auch die hervorragenden Produkte und die alpenländische Küche unserer direkten Nachbarn Österreich und Südtirol mit ein. Im schönen Meran produziert die Manufaktur Galloni seit 1966 herausragende und für die Region typische Wurstwaren. Die Brüder Andreas und Thomas Galloni führen den Betrieb im Sinne ihres Vaters weiter und haben sich höchste Qualität im Einklang mit der Natur sowie meisterlich bewährte Tradition mit modernster Fertigungstechnik auf die Fahnen geschrieben. Ihre Heimat steht für sie für Authentizität und Lebensmittel mit einem unverwechselbaren Charakter.

Für die Käfer Heimat-Linie stellt Galloni die würzigen Hirschwurz nach streng gehüteter Familienrezeptur her. Die Wurzeln werden leicht angeräuchert und anschließend an der Luft getrocknet und der hohe Anteil an Hirschfleisch macht sie zu einem besonders natürlichen und bekömmlichen Geschmackserlebnis. Ebenfalls eine charakteristische Galloni-Spezialität ist der Südtiroler Speck in der Käfer Heimat-Linie. Nur Fleisch der Spitzenklasse kommt in die Fertigung, wird fachgerecht zerlegt und von Hand weiterverarbeitet. Das Räuchern erfolgt besonders umwelt- und produktschonend. Mindestens 22 Wochen Ruhe in speziellen Klimaräumen gehören zum Standard.

Käfer Heimat Hirschwurz, 110 g, 5,95 €



Käfer Heimat Münchner Quinoa, 400 g, 6,95 €
Käfer Heimat Münchner Rapsöl, 500 ml, 6,95 €



Martin Zech, Florian Obersoier und Andreas Grünwald

SÜDTIROLER KRÄUTERREBELLEN

Die eigens für Käfer komponierten Teemischungen aus besten, von Hand geernteten Kräutern bereichern schon länger das Heimat-Sortiment. Für Lorenz Borghi und Leander Regensburger ist Tee mehr als heißes Wasser, er ist ein Geschenk der Natur für Körper und Geist. Bei den Kräuterrebelln geht es um echte Handarbeit, kurze Wege, schonende Trocknung und duftende Mischungen. Die Felder, auf denen die Blätter und Blüten wachsen, liegen auf 900 bis 1.400 Metern über dem Meer im Vinschgau. Die majestätische Bergwelt Südtirols bietet beste Bedingungen, um den Pflanzen ein besonders intensives Aroma zu entlocken. Die Vegetationsdauer ist kurz, die Pflanzen ringen mit Bouquet, Würze und leuchtenden Tönen um die Aufmerksamkeit der Insekten und Bienen. Allerdings kann man sie auch weniger oft schneiden, hier geht Qualität vor Quantität. Aus ihrer Ernte kombi-

nieren Lorenz und Leander für die Käfer Heimat-Linie Teemischungen, die je nach Bedarf zu mehr Energie, wohlrunder Entspannung oder Balance verhelfen und die Seele durch ihren wunderbaren Geschmack ganz ohne Aroma-, Konservierungs- und Farbstoffe verwöhnen. Auch für das Abfüllen ihrer Tees haben die Kräuterrebelln eine nicht ganz alltägliche Lösung gefunden: In den Werkstätten der Lebenshilfe Südtirol übernehmen dies Menschen mit Handicap und arbeiten sich so neben ihrem Lohn auch Anerkennung und Gemeinschaft.

Käfer Heimat Südtiroler Bergkräuter
Tee Entspannung, 18 g, 12,95 €



Lorenz Borghi und Leander Regensburger



FISCHEREI SCHLIERSEE

Traditionelles Handwerk modern interpretiert – so umschreiben Lukas Müller und Marc Fricke die Philosophie in ihrer Fischerei Schliersee. Die beiden Jungfischer – Müller ist gelernter Fischwirtschaftsmeister und Fricke hat einen Bachelor in Business & Administration – betreiben seit 2019 ihre eigene Fischzucht sowie einen Fischladen mit kleiner Gastronomie in Schliersee. Die Weiher der Fischzucht liegen im Leitzachtal, werden aber nicht von der Leitzach, sondern von einer eigenen Quelle mit klarstem Wasser gespeist. Unter diesen optimalen Bedingungen wachsen die Saiblinge und Forellen heran. Neben der Wasserqualität, die gerade bei der Forelle einen erheblichen Einfluss auf den milden Geschmack hat, trägt ausgewähltes hochwertiges Futter zur besonderen Qualität der Fische bei.

Eine besondere Spezialität der Fischerei Schliersee sind die geräucherten Fischprodukte. Saiblinge und Forellen werden durch ein besonders schonendes Räucherverfahren veredelt und sind dadurch eine Klasse für sich. Für die Käfer Heimat-Linie produzieren Lukas Müller und Marc Fricke sowohl geräucherte Forellenfilets als auch ganze Fische.

Käfer Heimat Forellenfilet geräuchert, 200 g, 13,80 €

