

EINKAUF - NACHRICHTEN

NEUES ZUM KAFFEESORTIMENT:

In etlichen Kaffee-Anbauländern macht es der Corona-Lockdown unseren Partnern zunehmend schwer Rohkaffee zu exportieren. Betroffen davon ist auch die Fürther Rösterei **LAPUZIA**, die für unsere Fairtrade-Sorten **RUANDA-TABA** und **LOCAL ONE** derzeit keinen Nachschub bekommt. Die letzten noch verfügbaren Packs im Weltladen gehen in Kürze zur Neige. Daher experimentiert Rösterei-Inhaber Jürgen Liedtke nun mit neuen Bohnen. Das wird aber einige Wochen dauern. Geplant ist eine Sonderedition: „40 Jahre Weltladen“ und „40 Jahre Fairer Handel in Fürth“. Lasst euch überraschen!

Nachdem dadurch Platz in unserem Kaffeeregal entsteht rutscht dort der neue Bio Hochlandkaffee **PERU PURO** im 500g-Pack in die Lücke, die wir jetzt mit **SINGLE-ORIGIN ARABICA** füllen. Dieser Hochland Kaffee stammt aus einer auf 1800 Meter gelegenen Bergwald-Region, in der die Arabica Varietät „Caturra“ aus der Bourbon-Familie in artenreicher Mischkultur angepflanzt wird. Exportiert wird die Kaffee-Spezialität direkt von den dort lebenden Bäuerinnen und Bauern in nur kleinen Chargen zu Fairband-Mitglied Peru Puro nach Würzburg. Geröstet wird die Spezialität bei einem alten Bekannten von uns: Bei der **RÖSTEREI WEHNER SCHWEINFURT**. Somit haben wir zusätzlich zum Bamberger Bistumskaffee und Segel-Espresso (Rohkaffee über Kaffee Chavaló) nun wieder eine weitere faire Wehner-Sorte im Sortiment!

Neu im Kaffeeregal ist seit Ende Februar nun der neue **ESPRESSO CORRETTO** im Papier-Aromapack aus der **LEBENS- HILFE-RÖSTEREI ADESSE BAMBERG**. Ein Inklusionsprojekt, das richtig leckeren Kaffee macht und in Kooperation und Fachberatung mit uns das Fair-Sortiment dort weiter ausbaut. Mit Bohnen aus Honduras - aus den Kooperativen Cocafoal und Comisajul, deren Kaffee wir bereits als qualitativ geniale Bio-SHG-Bohnen im Regal haben - und einem India-Espresso wurde dabei eine mittelkräftige Siebträger-Essenz geschaffen, die sich ebenso für Vollautomaten eignet und als Arabica-Robusta Mischung mit einem Schoko- und Haselnussaroma kaum Wünsche offen lässt. Weitere Infos zur Rösterei und den Sorten (die allerdings (noch) nicht alle fair sind) siehe: www.adesse-kaffee.de

NEUES ZUM WEINSORTIMENT:

Ein weiteres Klimawandel-Jahr liegt hinter dem Weinbau in Franken. Nach Spätfrösten im April und Mai und einem extrem trockenen Sommer ruht die Ergänzung für unser Naturland-Weißweinsortiment derzeit noch im Keller. Denn richtig guter stimmiger Wein sollte lang auf der Feinhefe reifen, um sein klares und feines wie auch fruchtiges Aroma slow und stimmig zu entfalten.

Neu eingetroffen ist daher unser **SILVANER 2019 FASS NR. 1** aus dem **WEINGUT BAUSEWEIN IPHOFEN**. Mit einem Schwung Bocksbeuteln dieses Silvaner-Juwels hat uns Sabrina Bausewein in der ersten Märzwoche nun bestückt. Der Ausbau eines Wein in großen Holzfässern war früher allgemein üblich, inzwischen aber selten gepflegte Tradition. Zumeist reift die Rebe auch in Franken präzise im kühlen Stahltank. Das ist zwar auch gut, und gibt frische, knackige Weißweine, während traditionell große Fässer dem Wein Langlebigkeit, Substanz und Fülle verleihen, da der Wein dadurch minimal atmen kann und so weicher und komplexer wird. Die traditionell großen Holzfässer in den fränkischen Kellern ersparen dem Wein dabei eine unerwünscht-aufdringliche Holznote, wie das oft beim kleineren Barrique-Fass der Fall ist, das dem Wein zwar viel Holzfläche beim Reifen bietet, dessen eigenständige Aromatik dadurch aber meist versaut.

P.S. Mit dem **SILVANER 2017 FASS NR. 1** - noch wenige Restflaschen im Regal - gelang Bauseweins ein großer Wurf. Ein Silvaner wie er früher war: Bevor durch Kellertechnik Aromahefen aus dem Chemiebaukasten nötig waren, um aus mäßigem Lesegut noch Spargelwein raus zu holen und weit zu sauren

Tropfen noch Frucht auf den Weg zu geben, damit sie genießbar werden. 2017 haben sie dieses barock-opulente Meisterstück geschaffen: Ein Silvaner mit Würze, der dicht und ausgereift ist. Ein großer Frankenwein fern der Medaillen, der Spaß macht und neben Noten aus Pfirsich und Aprikose perfekt eingebundene Holzaromen aufweist. Mit dem noch klarer und trockener fokussierten **SILVANER FASS NR. 1 2019** lohnt sich eine Vergleichsverkostung. Ebenfalls ein großer Wein. Und in dieser Abfüllung ringt Frische mit Tiefe und Frucht mit Grip. Eine Silvaner-Rebe, die präzise Kraft hat, nie matt wirkt, immens trinkig ist und einfach Freude macht. Ein tolles Ding!

Aktuell warten wir auf die Abfüllung von **NATURLAND-SILVANER DER WILDE 2020 WEINGUT WEIGAND IPHOFEN** und auf **NATURLAND-SILVANER AM WENGERTSHÄUSLE WEINGUT FRANZISKA SCHÖMIG RIMPAR**, die wir vor Bestellung aber noch verkosten. Ab Mai dürften die lieferbar sein. Und neue Weine und Winzer, gemäß Naturland-Richtlinie - ökologisch-fair-regional – sind bereits in Arbeit.

Vom **WEIN- UND LANDBAU STEFAN KRAEMER AUERNHOFEN** haben wir seit Januar einen ungewöhnlichen Naturwein stehen: **RIESLING SILEX 2018 STEILLAGE** (Silex heißt er, da die Reben dieser Lage im Röttinger Taubertal auf Muschelkalk stehen, der von Feuerstein-Adern durchzogen ist). Und er schmeckt völlig Riesling-Untypisch, hat kaum Säure, ist ungefiltert, orange, wild wie Cidre, und hat unglaubliches Volumen. Eine Wucht von Wein und etwas ganz Spezielles. Mit wenigem vergleichbar, was man sonst kennt. Ein Wein, den man trinkend verstehen lernen muss und der berührt. Ein Ergebnis ungeschönter, schwefelfreier und spontan vergorener Natur von einem Ausnahmetalent in Franken!

Ausgelistet haben wir vor Kurzem zwei schwefelfreie **STELLAR ORGANICS** Merlot und Pinotage. Die haben nicht mehr unseren Vorstellungen von Rotwein entsprochen. Tolerabel war noch der **SHIRAZ-SO2-FREE**, der ein bisschen nach Kirsch und roter Johannisbeere schmeckt und bleiben darf, um diese Sparte nicht ganz zu verlieren. Wer von Stellar aber mal richtig tollen Rotwein trinken mag, der greife zum **STELLAR ORGANICS PINOT NOIR**. Das ist anspruchsvoller Pinot mit einem tollen Preis-Leistungs-Verhältnis.

WEITERE NEUIGKEITEN:

Die neue **FAIRAFRIC-SCHOKOLADEN** aus Afrikas einziger und erster Schokoladenfabrik sind nun vollständig in unserem Schokoregal integriert!



Passend zur Freiluft-Saison ebenso wieder lieferbar: **Der BAD-BOYZ BALLFRABRIK STREETBALL** mit speziellem Asphaltprofil für alle Straßen- und Hinterhof-Fußballer, und die, die es noch werden wollen. Daneben steht außerdem der aktuelle **BAD-BOYZ-KATALOG 2021**, mit einer Übersicht über das gesamte Bad-Boyz-Sortiment sowie zahlreichen Infos über den Fairtrade-Partner in Sialkot in Pakistan.

Aufgrund Lockdown in Indien konnten die Reismühlen **GEPABIO-BASMATI-REIS** nicht polieren. Da Weltpartner noch ausreichend Basmati-Vorrat in Ravensburg hat haben wir den Artikel ersetzt und bleiben dabei. Und ein tolles **ZOTTER-OSTERSORTIMENT** ist nun zu uns gewandert!

Kontakt für Rückfragen/Wünsche/Kritik/Probepacks/Reklamationen und Anregungen:

ANDREAS SCHNEIDER
FOOD IM WELTHAUS FÜRTH



kundenservice@welthaus-fuerth.de - 0172.8107935

Melde Sie sich gerne bei Interesse an Sonderkonditionen, für Kaffee-, Tee, Schoko- und Weinproben, bei Bedarf zu Lieferservice, an Geschenkkörben oder wenn sie ein Produkt zu Geburtstag, Hochzeit, als Vereins- oder Firmenedition mit einem eigenen Etikett versehen möchten. Wir machen gern ein unverbindliches Angebot!