



(Spätzle-) Genuss im Bio-Restaurant

Meike Appel-Fuhrmann und ihr Mann Christian Fuhrmann vom Hotelrestaurant Schwarzer Bock im bayerischen Ansbach bringen ihren Gästen Bio- und wilde Leckereien auf den Teller. Für die beiden Jäger sind gute Rohstoffe für gutes Essen unabdingbar. Wir sprechen mit ihnen über Genuss und sie zeigen uns, wie man Spätzle macht.

Woher der Dinkel kommt und wie er angebaut wird, erfährst du hier. Über die Zwischenstation eines Bio-Großhändlers landet das Mehl dann in der Küche von Meike und Christian. Ganz nach dem Motto: vom Acker auf den Teller.