



So schön kann Tofu sein: Der Berliner Spitzenkoch Tim Rauc hat ein vegetarisches Ostermenü kreiert, der Hauptgang besteht aus köstlich-zartem Seidentofu. Die Rezepte für das Festmahl, das Mensch und Tier erfreut, finden Sie auf Seite 68

## Zu Ostern in Tofutown

Es ist schon ein komischer Zufall, dass der Weg nach „Tofutown“, Heimat der Tofutown.com GmbH, eines der beiden größeren Hersteller rein pflanzlicher Lebensmittel in Deutschland, ausgerechnet über Bonn führt. In der ehemaligen Bundeshauptstadt war bis vor zwei Jahren die Lobbyorganisation CMA (Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft) ansässig. Sie bewarb seit 1969 mit Slogans wie „Milch macht müde Männer munter“, „Ewig lockt das Fleisch“, „Kleine Schweinerei gefällig?“ oder auch „Von abgebrüht bis durchgedreht – Fleisch hat das volle Programm“ Produkte der deutschen Landwirtschaft, vornehmlich diejenigen tierischen Ursprungs – in eigenen Worten: „Bestes vom Bauern“. Mit 150 Mitarbeitern im In- und Ausland und einem Jahresetat von rund 100 Millionen Euro beschäftigte die CMA nicht nur 40 Werbeagenturen; sie konnte sich auch das langjährige Sponsoring der ARD-„Sportchau“ leisten – die richtige Zielgruppe für Schnitzel, Steaks und Schweineleichen hätte man tatsächlich kaum besser erreichen können.

Zum österlichen Festessen gehört das Osterlamm. Oder? **Lorraine Haist** hat sich nach Alternativen umgesehen – und in der Eifel die Nahrung der Zukunft gefunden



Wie in der Fleischfabrik, nur anders: Tofuherstellung in der „Tofutown“

Die CMA, von ihren zahlreichen Gegnern gern auch als „Cholesterin, Magendurchbruch und Arthritis“ oder „Club der Massentierquälerei-Ausbeuter“ bezeichnet, finanzierte ihr komfortables Dasein über ein Gesetz, das jeden deutschen Landwirt zu einer Zwangsabgabe für jeden produzierten Liter Milch, jedes Ei, jedes Schweineleichen verpflichtete. Damit schien sie unangreifbar. Bis eines Tages ein Bauer aus Süddeutschland die Zahlung verweigerte, den Kampf aufnahm und sich die klassische Geschichte von David gegen Goliath entspann: Im Februar 2009 erklärte das Bundesverfassungsgericht das zur Zwangsabgabe verpflichtende Gesetz für verfassungswidrig. Die CMA verlor für ihre Existenzgrundlage und wurde abgewickelt.

Ein Triumph für die Bauern, der auch eine Genugtuung für Bernd Drosihn gewesen sein muss, der seit 30 Jahren in der Gegend um Bonn „Pflanzenfood“ aus Soja, Weizen und Gemüse herstellt. Der 51-jährige Geschäftsführer der Tofutown.com GmbH, abgebrochenes Musikstudium, verheiratet, zwei Kinder, ist allerdings nicht der Typ Mensch, der einen Sieg vor sich hertragen würde; außerdem erfährt er zurzeit sowieso von allen Seiten die Bestätigung dafür, dass seine Arbeit gut und richtig ist. Nach Tschernobyl, BSE, Gammelfleisch- und Dioxinkandal, mit der Atomkatastrophe in Japan, dem beständig wachsenden Ozonloch und diversen populären Büchern, die aktuell für eine Ernährung jenseits tierischer Produkte plädieren, ist die Perspektive „Pflanzenkost“ näher an die Mitte der Gesellschaft gerückt.

Viel lieber als um Politik kümmert sich Bernd Drosihn, der 30 Jahre lang Vegetarier war, bevor er vor zehn Jahren ganz aufhörte, tierische Produkte zu es-

sen, um das Wohl von Leib und Seele: Nach einem Soja-Cappuccino, den junge, gesund aussehende Männer aus einem kleinen roten Wägelchen heraus verkaufen, das auf einem sonnigen Platz neben der Bonner Uniwiese parkt („Aahh, der Bernd!“, schallt es vielschichtig aus dem Wagen – man kennt sich vom gemeinsamen Muskmachen), geht es weiter in eine Filiale der Biomarktkette Basic.

Hier wandern Äpfel, Erdbeeren und eine zeitgenössische Variante der „Energiebällchen“ in die Einkaufstüte; Proviant für die Fahrt nach Wiesbaum, dem kleinen Ort in der Vulkaneifel, der Bernd Drosihns Tofutown.com GmbH gemeinsam mit dem Land Rheinland-Pfalz 2001 eine nagelneue sogenannte Vorausfabrik zur Herstellung des mittlerweile 60 Produkte umfassenden Sortiments auf eine grüne Wiese stellte. Die Postadresse durfte Bernd Drosihn mit initiieren: Tofustraße 1.

Gemeinde und Land bürgten für das Projekt, das der Region bis heute fast 80 Arbeitsplätze bescherte, zwischen deren sanften Hügeln es außer Mineralquellen, von denen auch die Tofutown ihr Wasser bezieht, nicht viel mehr gibt als kaum berührte Natur, in der sich auch wilde Orchideen und Rotmilane finden. Und eine vegetarische Landkommune namens „MARS“ („Moderne Anstalt Rigoroser Spakker“), deren prominenteste

Mitglied der Musiker Thomas D von den „Fantastischen Vier“ ist. Die Kommunalen sind Freunde der Tofutown: Die erste CD für das hauseigene Musiklabel „Tofumusic“, gegründet vor drei Jahren, war ein Gemeinschaftsprojekt. „Das hier ist der einzige Ort, an dem man uns haben wollte“, erzählt Bernd Drosihn. „Aus Nordrhein-Westfalen sind wir quasi rausgefliegen.“ Vor allem die Stadtverwaltung von Euskirchen, wo die Tofutown.com GmbH, die bis 2003 als „Viana Naturkost“ firmierte, in einer ehemaligen Molkerei untergebracht war, sei „eine Katastrophe“ gewesen.

Schon das 1981 in Köln gegründete Kollektiv „Soyastern“ („eine Freakwerkstatt wie alle Tofureien damals“, heißt es im Tofutown-Firmenporträt), aus dem später Viana hervorging, hatte es nicht leicht gehabt: Die deutschen „Fleischbeamten“, Bernd Drosihns Liebfeinde, deren Psychogramm er in seinem 2010 erschienenen Buch „Tofu: Vom skurrilen Kampf um ein unscheinbares Weltmehrmittel“ mit Genuss entwirft, wollten die Herstellung von „Tofu“ oder auch „Tartufo“ mit diversen Mitteln der deutschen Bürokratie – darunter auch eine Polizeirazzia in der Tofurei – unterbinden. Das umstürzlerische weiße Material mit langer Tradition in der asiatischen Küche, das aus geronnener Sojamilch in einem Verarbeitungsprozess hergestellt wird, der dem von Käse ähnelt, wurde in Deutschland schließlich als „Milchimitat“ verboten. Erst seit 1989, nach einer erfolgreichen Klage vor dem Europäischen Gerichtshof in Luxemburg, dürfen Tofu und Sojamilch in Deutschland verkauft werden, ohne dass rechtliche Konsequenzen drohen.

Es ist – anders als in Asien, wo die Menschen weichere Tofu-Varianten bevorzugen – ein sprichwörtlich zähes Lebensmittel, das Bernd Drosihn und eine Handvoll weitere deutsche Tofumacher herstellen. So widerstandsfähig gar, dass nicht einmal die Erhöhung der Mehrwertsteuer für Sojamilch im Jahr 2007 – nach deutschem Recht handelt es sich dabei nach wie vor nicht um „echte“ Milch – von sieben auf 19 Prozent dem Absatz geschadet hat. Im Gegenteil: „Unser Geschäft hat sich langsam, aber beständig nach oben entwickelt, auch in der Wirtschaftskrise“, sagt Bernd Drosihn. „Wir haben mit 2000 Mark angefangen, und seit der ersten Bohne sind wir jedes Jahr rund zehn bis 15 Prozent gewachsen.“ Seit 2001 wurde die Produktion dreimal erweitert, ein vierter Anbau sei schon wieder überfällig. Die Geschäfte laufen so gut, dass Tofutown seit 2009 einen Ableger in den USA hat und im vergangenen Jahr einen Hersteller für „vegetarische Feinkost“ in Lüneburg mit 60 Mitarbeitern übernahm, einschließlich des Rezepts für das älteste Pflanzenschmalz Europas.

Am Standort Wiesbaum produziert Tofutown mittlerweile bis zu zehn Tonnen Tofu pro Tag. Dafür werden pro Jahr 2000 Tonnen Bio-Sojabohnen aus aller Welt verarbeitet. „Wir analysieren jede Charge mit einem finanziellen Aufwand

von jährlich rund 100.000 Euro auf genetische Veränderungen“, sagt Bernd Drosihn. In den vergangenen drei Jahren sei man deswegen komplett gentechnikfrei gewesen. Dazu kommt etwa dieselbe

Menge Bioweizen aus dem Westfälischen sowie Biogemüse aus dem Rheinland. Aus diesen Grundzutaten entsteht längst viel mehr als der fette, blasse, in europäischen Ländern lange als Nahrung

von „Körnerfressern“ geschmähete Tofu-Block. Neben klassischen Tofusorten (am besten verkauft sich Räucher tofu)

Fortsetzung auf Seite 68

ANZEIGE

**Fortssetzung von Seite 67**

sowie Seitan (aus Weizen) und Tempeh (aus fermentierten Sojabohnen) hat sich Tofu von Fleischalternativen spezialisiert, die den vom Tier stammenden Vorbildern täuschend ähnlich sind. „Die Ähnlichkeit zum Fleisch ist ein Vehikel um Menschen, deren Esskultur immer stärker vom Fleisch bestimmt ist, zur Pflanzenkost zu bringen“, sagt Bernd Drosihn. „Man kann das Würstchen eigentlich nicht wegen seiner Form und wegen seines Geschmacks beschimpfen. Aber man kann den Rohstoff ändern, und dafür sorgen, dass die pflanzliche Alternative besser schmeckt. Dasselbe Prinzip wie beim Elektroauto.“

Unter den Labels Viana und Veggie Life produziert Tofu from Bio- und Supermärkte nicht nur vegetarische Würste, Veggie-Burger, Veggie-Gyros, Veggie-Döner, Veggie-Capacici, Wiener Schnitzel, „Zürli Geschnetzeltes“, Tofu-Wurstschnitt und die beliebten „Holzfäller

**„Wir essen ohnehin schon Sojafleisch und trinken Sojamilch. Nur eben über den dummen Umweg Tier.“**

Hacksteaks“, die sowohl geschmacklich als auch von ihrer Konsistenz her, beispielsweise mit Backofen-Pommes und Salat serviert, kaum von „echten“ Hacksteaks zu unterscheiden sind. Die Produktionshallen ähneln deshalb auch einem fleischverarbeitenden Betrieb: große stählerne Kessel und Wannen, aus denen es dampft, zischt und wabert, Räucheröfen, in denen haselnussbraun glänzende Würste hängen, Produktionsstraßen, auf denen einem frittierende Stäbchen, Nuggets und Frühlingsrollen entgegenkommen, Abfüllstationen, an denen Bolognese-Soße in Plastikschalen gegossen wird.

Dass in diesen Hallen dennoch nicht die traurige Gegenwart der westlichen Fleischindustrie regiert, erkennt man schon am Geruch. Hier stinkt nichts nach dem Fett und dem Gewebe von „Nutztieren“, die mit den abenteuerlichsten Mixturen gefüttert werden – Nebenprodukte der industriellen Nahrungsmittelherstellung, als Tierfutter deklariert, um Kosten für die Abfallentsorgung zu sparen. Auch Wände und Böden, bedeckt mit einem klebrigen Gemisch aus Knochenresten, Kornpelz und Blut, sucht man vergebens

– in der Totofutten entsteht friedlich und „guilt free“ die Nahrung der Zukunft. Und das ist gar nicht abstrakt gemeint: Die Hersteller pflanzlicher Lebensmittel haben schlicht die besseren Argumente auf ihrer Seite.

Denken wir zunächst an uns selbst, so sind da die gesundheitlichen Aspekte: Der Durchschnittsdeutsche verzehrt rund 100 Kilo Tierfleischprodukte im Jahr, dazu kommen rund 350 Kilo tierische Fettprodukte wie Milch, Butter und Sahne. Diese Ernährungsweise führt dazu, dass die Cholesterinwerte der Deutschen es locker mit denen der Amerikaner aufnehmen können. An den jährlich 500 000 Schlaganfällen, 300 000 Herzinfarkten und einer Diabeterate von acht Prozent (die Amerikaner kommen auf zehn), an der steigenden Zahl von Allergien, an Rheuma, Gicht, Darmkrebs und an der Impotenz verdient die deutsche Gesundheitsbranche jährlich rund 100 Milliarden Euro.

Würden wir Soja statt Fleisch essen und damit einen nachwachsenden pflanzlichen Rohstoff, nähmen wir doppelt so viel Eiweiß und alle acht essenziellen Aminosäuren zu uns, aber kein Cholesterin und kaum gesättigte Fettsäuren. „Wir essen in Deutschland sowieso Sojafleisch und trinken Sojamilch – nur eben über den dummen Umweg Tier“, sagt Bernd Drosihn. 95 Prozent der weltweiten Soja-Ernte landen mit billigen Fetten versetzt als „Krafftutter“ in den Mägen von Tieren, von denen immer mehr Menschen immer mehr vertilgen – aber eben nicht alles: Zwei Drittel eines Rindes (wir halten uns rund eine Milliarde davon), das in seinem kurzen Leben viel gefressen, getrunken, gerülpft, gefurzt und dazu noch Weideland und Energie beansprucht hat, werfen wir nach seiner Schlachtung weg. „Tierfleisch ist von der Ressourcen-Ausnutzung her eine Katastrophe“, sagt Bernd Drosihn. „Man füttert die zwanzigfache Menge dessen, was hinterher rauskommt, in Rinder hinein. Das Ergebnis sind jede Menge Tierfäkalien und CO<sub>2</sub>-Ausstoß. Rinder sind Tofu- und Sojamilchmaschinen, aber ganz schlechte.“

Dass man dagegen aus gerade mal einem Kilo Sojabohnen und elf Litern Wasser anderthalb Kilo Tofu herstellen kann, der in der Biovariante weder Rückstände von Herbiziden noch von Pestiziden enthält und auch keine Wachstumshormone und Tierarzneimittel, müsste allein schon als Argument genügen, um gelegentlich die Schweinewurst gegen einen Tofuknacker zu tauschen. Den Welthunger könnte man auch damit nicht besiegen: Nach Schätzungen der UNO wäre das nur zu erreichen, wenn alle Menschen sich ab sofort ausschließlich von Pflanzen ernährten. Aber es wäre immerhin ein Anfang – und, um es mit dem Tofufachker Bernd Drosihn zu sagen: „Es tut nicht weh. Versprochen.“

## Vegetarische Ostern mit Tim Raue

Alle Rezepte für 4 Personen

### MÖHRE UND PORTULAK



**Möhren**  
12 Fingerringhörnchen mit Grün, geschält, 200 ml Wasser, 100 ml Estragonessig, 200 g heller Muscovado-Zucker, 1 TL Sichuanpfeffer.

Alle Zutaten bis auf die Möhren aufkochen; die Möhren in den heißen Sud geben und darin auskühlen lassen. Abdecken und über Nacht durchziehen lassen.

**Möhrencreme**  
200 g Bandmöhren, geschält und klein geschnitten, 40 g Butter, 1 EL Orangenschale, fein gerieben, eine Prise Meersalz. Alle Zutaten zusammen vakuumieren; oder in einen Kochbeutel geben und verschließen. In einem geschlossenen Kochtopf im Wasser stundenlang kochen. Das Gemüse muss im Beutel zerfallen. Danach in einem Mixer 15 Minuten mixen. Auf diese Art

verbinden sich die Moleküle zu einem seidenen Karottengeschmack.

**Macadamianüsse**  
24 Macadamianüsse, 2 EL grüne Thaicurypaste. In einem Topf 4 EL Wasser erhitzen und die Thaicurypaste einarbeiten. Die Macadamianüsse darin marinieren und auf Backpapier in einem Backofen bei 80 Grad circa 3 Std. trocknen.

**Salat**  
8 Handvoll jungen Portulak, gewaschen, 8 EL Safran-Pecorino, fein gehobelt oder alternativ Mimosette. Für die Marinade 2 EL Pflanzenöl, 1 EL Orangöl, 3 EL von dem Fingerringhörnchensud in eine Schüssel geben und den Portulak darin marinieren. Den marinierten Salat, Möhren, Möhrencreme und Macadamianüsse auf dem Teller anrichten.

### SEIDENTOFU UND ERBSEN

**Erbsenpüree**  
750 g Erbsen, 250 g Butter, 100 g frischer Ingwer, 1 EL Wasabi.

Alle Zutaten zusammen vakuumieren oder in einen Kochbeutel geben. Circa 3 Std. im Wasserbad kochen. Danach in einem Mixer 20 Min. mixen und damit zu einer cremigen Masse verarbeiten. Mit etwas Spinatpulver grün färben, mit Salz und Ingwersaft abschmecken, warm servieren.

**Salat**  
200 g Erbsensprossen, 100 g Sojasproussen, 100 g Sushi-Ingwer, in feine Streifen geschnitten, 200 g Pink-Lady-Apfel, in feine Streifen

geschnitten. Aus den Zutaten acht gleich große Haufen türmen. Für die Marinade 4 TL grünen Tabasco, 1 TL Wasabi, 2 EL Estragonessig, 4 EL Rose's Lime Juice und 3 EL Pflanzenöl mixen. Die Haufen mit feinen Streifen von Nori-Algen bestreuen und mit der Marinade beträufeln.

**Seidentofu**  
Den Tofu mit einer hübschen Ausstechform austreten, mit Zitronenöl, Sansho-Pfeffer (japanischem Bergpfeffer) und Fleur de Sel marinieren. In der Mikrowelle erwärmen. Seidentofu, Erbsencreme und marinierten Erbsensprossensalat auf dem Teller anrichten.

### RHABARBER UND CALPICO



**Rhabarber**  
200 g Rhabarber, gekocht in 5 cm lange Stücke geschnitten, 16 Himbeeren, Waldmeister, rosa Pfeffer.

**Baiser**  
3 Eiweiß, aufgeschlagen, 6 EL Muscovado-Zucker, im Mörser zu Pulver vermahlen, 1 TL gemahlener Pondicherry-Pfeffer, 1 Prise Rote-Bete-Pulver. Alle Zutaten vermehren, auf eine Backmatte dünn aufstreichen und im Ofen bei 120 Grad backen, bis die Masse gar ist. Danach bei 80 Grad im Ofen circa 1 Std. trocknen.

**Calpico**  
250 ml Calpico, 250 ml laktosefreie Sahne, 50 ml laktosefreie Milch. Alle Zutaten verrühren; in einen Sahne-Syphon füllen mit 2 Kapseln laden und 2 Std. stadtellen.

**Eis**  
200 g gekochter Rhabarber, 200 g Joghurt, 50 g Himbeerpüree, 50 g Glukose. Zutaten verrühren, in einer Eismaschine gefrieren. Rhabarber, Baiser, Himbeeren, Calpico und Eis anrichten, mit Waldmeister und rosa Pfeffer garnieren



# Auf dem Sprung

Wird er Lagerfelds Nachfolger bei Chanel? Der neue Designer von Dior? Oder doch eher bei Givenchy? Über diesen Mann redet die Modewelt. *Silke Wichert* hat Haider Ackermann getroffen

**V**on John Galiano bei Dior? „Oder von Riccardo Tisci bei Givenchy, wenn der zu Dior geht?“ „Oder doch irgendwann der Erbe von Karl Lagerfeld bei Chanel?“ „Will er überhaupt einen Zweitjob für ein anderes Label, wo doch seinem eigenen gerade ein kometenhafter Aufstieg prophezeit wird?“ Während der Pariser Modewoche hyperventilierte die Branche auf Rekordniveau, und nur in einem Punkt waren sich alle einig: Haider Ackermann steht an der Schwelle zum ganz großen Erfolg, man weiß nur noch nicht, für welche Tür, für welches Haus er sich entscheiden wird. Und der Hin- und Hergeschacherte selbst? Sagt zu allem viel und am Ende doch irgendwie gar nichts und kann es vorerst kaum erwarten, mit seinem Freund zwei Wochen nach Peru zu verschwinden. Erst einmal abtauchen, bevor es etwas zu verkünden gibt.

Bedanken kann er sich für alle die Aufregung bei Karl Lagerfeld. Der hatte Ende letzten Jahres in einem Interview mit dem französischen Modemagazin „Numero“ erklärt, er könne sich für seine Nachfolge bei Chanel momentan „nur Haider Ackermann vorstellen“. Schneller kommt ein Designer nur als Pflitzer auf den Champs-Élysées in die Schlagzeilen. Aber nicht einmal

Er sieht etwas mitgenommen aus drei Tage nach seinem gefeierten Defilee in Paris. Er hat seitdem mehrere Hundert Hände geschüttelt, Küsschen links, rechts und noch mal links verteilt und dazwischen immer die gleichen Fragen beantwortet. Nun sitzt der Mann sichtlich angespannt in seinem Atelier in Paris, das gleichzeitig Showroom ist, beobachtet aus den Augenwinkeln die vielen, vor allem asiatischen Einkäufer, die wiederum die Vorführmodelle in den Glitzerrocken und Lederwesten mustern. Er entschuldigt sich, steht auf und dreht die Musik leiser. Dann setzt er sich wieder, zieht seinen weißen Rollkragenspullover aus, weil ihm plötzlich unerträglich warm sei. Um wenig später beifällig ein großes Tuch vom Kleiderständer zu nehmen und es sich mehrmals um den Hals zu wickeln. In einem früheren Interview hat Ackermann gesagt, Tücher seien eine Art Rüstung für ihn, er fühle sich damit sofort geschützt. Genau das braucht er jetzt. Es passiert gerade einfach zu viel in diesem Showroom, in seinem ganzen Leben. „Wird Haider Nachfolger

von John Galiano bei Dior? „Oder von Riccardo Tisci bei Givenchy, wenn der zu Dior geht?“ „Oder doch irgendwann der Erbe von Karl Lagerfeld bei Chanel?“ „Will er überhaupt einen Zweitjob für ein anderes Label, wo doch seinem eigenen gerade ein kometenhafter Aufstieg prophezeit wird?“ Während der Pariser Modewoche hyperventilierte die Branche auf Rekordniveau, und nur in einem Punkt waren sich alle einig: Haider Ackermann steht an der Schwelle zum ganz großen Erfolg, man weiß nur noch nicht, für welche Tür, für welches Haus er sich entscheiden wird. Und der Hin- und Hergeschacherte selbst? Sagt zu allem viel und am Ende doch irgendwie gar nichts und kann es vorerst kaum erwarten, mit seinem Freund zwei Wochen nach Peru zu verschwinden. Erst einmal abtauchen, bevor es etwas zu verkünden gibt.

Bedanken kann er sich für alle die Aufregung bei Karl Lagerfeld. Der hatte Ende letzten Jahres in einem Interview mit dem französischen Modemagazin „Numero“ erklärt, er könne sich für seine Nachfolge bei Chanel momentan „nur Haider Ackermann vorstellen“. Schneller kommt ein Designer nur als Pflitzer auf den Champs-Élysées in die Schlagzeilen. Aber nicht einmal

(v. l.): Die Sommerkollektion 2011: leuchtende, fließende Kleider mit zarten Plissee und tiefen Ausschnitten – wie immer häufig mit Leder kombiniert. (t. u. z. von r.): Das Herbst-Winter-Defilee galt mit kunstvollen Drappés, dunkel leuchtenden Farben und dem gegensätzlichen Material-Mix als eines der besten von Paris

## Die Tofuwurst im Test



Ich liebe Fleisch. Wirklich. Und ich stehe dazu. Auch wenn mich mein Chef dafür verdammt, mir von Leichenenteilen bei der Verarbeitung erzählt und meine Schwägerin Friederike mich strafend anschaut, wenn ich am Ostertisch das kleine Lämmchen nachfrage, das sich lecker blutig gebraten auf meinem Teller ausstreckt. Aber ich bin schließlich Hannoveranerin. Und die Currywurst von Angelo, die ist nicht erst seit Stammkunde Gerhard Schröder der Hit. Entsprechend begeistert war ich, als das Los des Tofu-Tests auf mich fiel. Also los. Erwärmt, reingeipkelt und – überwinden, überwinden – in den Mund damit. Und? Ich muss es zugeben: Die Tofu-Currywurst „Tofu King“ von Viana hat mir geschmeckt. Wirklich. Meiner Schwägerin bringe ich demnächst eine Packung davon mit. A. Kilian

ANZEIGE

**Traumbäume... FÜR JEDE FRAU**

MUSENHOF KLINIKEN  
www.musenhof-kliniken.de  
+49 (0) 6326 - 96 86 0