

EDITORIAL



Es ist mehr als 10 Jahre her, dass ich für ein Kochbuch mit Lieblingsgerichten aus Kindertagen Freunde, Verwandte und auch einige Promis befragte, was ihnen früher am besten geschmeckt hatte. Wer dann davon erzählte, bekam so gut wie immer glänzende Augen und einen träumerischen Blick. Das ging dem Sternekoch nicht anders als der besten Freundin. Das Erinnern an oder auch Schnuppern von bestimmten Düften, wie wir sie aus der Küche der Eltern kennen, Gedanken an schöne Momente des Zusammenseins in der Familie, an das gemeinsame Schmausen, das alles weckt immer wieder wohlige Gefühle, nicht selten auch Heimatgefühle in uns.

Flüchtlingen und Zugewanderten, die oft gezwungen waren, ihre Heimat zu verlassen, geht es nicht anders. Um ihr Heimweh etwas aufzufangen, kann ihnen das Kochen typischer Speisen mit heimischen Zutaten ein wenig helfen. In großen Städten sind die zum Glück meist gut erhältlich. Soweit, so gut. Aber wie kann es ihnen gelingen, sich in der neuen Heimat wohlfühlen, bei uns langsam heimisch zu werden und sich integriert zu fühlen? Zusammen mit den neuen Nachbarn kochen, essen und sich austauschen wäre da eine Idee. Zusammen in Gemeinschaftsgärten selbst Obst, Gemüse und Kräuter anzubauen, eine andere. In unserem Heimat-Dossier ab Seite 56 stellen wir u.a. ein paar solcher Integrationsprojekte vor. Leider ist noch nicht bei allen Mitbürgern angekommen, dass uns die neue Vielfalt nur bereichern kann, wie schade. Einen Hamburger oder Pizza kauend täte es manchem von ihnen gut, sich daran zu erinnern, dass es »die deutsche Küche« gar nicht gibt!

Neues Jahr, neue Themenreihen. In jeder Ausgabe nehmen wir ab 2017 drei Produkte eines Lebensmittels unter die Slow-Food-Lupe. Diesmal erfahren Sie ab Seite 10, was eine gute Schokolade ausmacht, eine, die Sie auch auf der Slow Food Messe wiederfinden könnten. Auf Seite 28 stellen wir unseren ersten »Food Hero« vor. Und neu ist auch unsere Reihe »Fünf aus Eins – das unendliche Gericht«. Los geht's mit Rote Bete auf Seite 50.

Jede Menge köstliches Lesevergnügen mit unserem ersten Heft im neuen Jahr wünscht Ihnen

Ihre Martina Tschirner

Eine andere Art, Olivenöl zu handeln

Wir wünschen allen Freunden und
Freundinnen von *SlowFood*
ein gutes Jahr 2017!



Vorbestellen: Neues Olivenöl aus
Katalonien kommt Anfang Februar!



www.zait.de

zait Ltd. & Co. KG • Postfach 370 • 67265 Grünstadt
Tel. 06359/92467 - 0