

## EDITORIAL



Foto: Max Schwarzlose

**E**is und Sommer gehören zusammen, nicht nur bei großer Hitze wie im letzten Jahr, sondern sogar, wenn nicht jeden Tag der Badesee oder das Freibad locken. Obwohl die 8,7 Liter Speiseeis in 2018, die pro Kopf in Deutschland geschleckt wurden, schon außergewöhnlich viel waren. Und von mir als ausgewiesene Nicht-Naschkatze vielleicht gerade mal ein halber Liter in die Statistik eingegangen ist. Das liegt vielleicht daran, dass ich das Bauernhofeis unseres weiblichen Food Heroes Maeggy Maier noch nicht probiert habe, bzw. die Anfahrt von Berlin zum Ruhbauernhof im Süden Baden-Württembergs eine richtige Reise ist. Mitglieder von Slow Food Freiburg haben es da eindeutig besser.

Nicht nur um Süßes aus der Tiefkühltruhe geht es in unserem Dossier ab Seite 54. Wie und wann ist überhaupt das Haltbarmachen per Kälteschlaf entstanden? Was ist beim Einfrieren zu Hause zu beachten? Schnell muss es selbstverständlich gehen, damit sich die Temperatur im Inneren der Truhe oder des TK-Schranks nicht unnötig nach oben bewegt und unnötig Energie verbraucht wird, um sie wieder zu regulieren. Aber wie sieht es überhaupt mit der Klimabilanz von Tiefkühlkost aus? Das Freiburger Öko-Institut hat dazu vor ein paar Jahren eine Studie gemacht und frisch zubereitete Gerichte mit Tiefkühlprodukten verglichen. Ein Ergebnis, was wirklich überrascht hat: In Bezug auf CO<sub>2</sub>-Emissionen gibt es z.B. kaum einen Unterschied zwischen frisch gekochtem Hühnerfrikassee und tiefgekühltem! Im Interview erklärt Carl-Otto Gensch, der Leiter dieser Studie, warum etwa eine Pizza mit Salami dem Klima mehr schadet als eine mit Gemüse belegte. Oder auch, dass Tiefkühl-Pommes eine verheerende Ökobilanz haben, Aufbackbrötchen dagegen ok sind.

Obwohl die TK-Schränke in unseren Supermärkten immer mehr Platz einnehmen, ist dieses Dossier keine grundsätzliche Slow-Food-Empfehlung, mehr Tiefgekühltes einzukaufen. Wir wünschen uns viel mehr, dass mehr Informationen auf den Verpackungen stehen, woher die Inhalte stammen und ob sie nachhaltig und fair produziert wurden. Wer sich in diesem Sommer mal selbst an die Herstellung von Speiseeis machen möchte, findet dafür auch einige Rezepte.

Mitglieder von Slow Food Deutschland wissen es schon: Auf der Mitgliederversammlung am 6. Juli in Erfurt fanden die turnusmäßigen Vorstandswahlen unseres Vereins statt. Die Redaktion wünscht Ursula Hudson, die als Vorsitzende für die nächsten drei Jahre wiedergewählt wurde, und ihrem Team viel Erfolg bei ihrem engagierten Wirken für eine gute, saubere und faire Ernährungswelt für alle.

Viel Freude mit unserem ein wenig Kühle spendenden Sommerheft wünscht Ihnen

Martina Tschirner



# ALB-GOLD

## NUDELN IN PAPIER VERPACKT. PUNKT.

NEU



DE-ÖKO-006  
EU-Landwirtschaft

ALB-GOLD Nudeln im umweltfreundlichen Papierbeutel.  
Mehr unter [alb-gold.de/papier](http://alb-gold.de/papier)