



3 Editorial

APERRO

- 6 Aktuelles
- 10 Hier sind die Guten
- 12 **Neu: Im Slow Food Check.**
Der Wert der Schokolade
- 16 Arche des Geschmacks



UNTERWEGS

- 18 **Kultig und lebendig.**
Hansestadt Bremen – doch so slow!
- 28 **Neu: Food Hero.**
Überzeugungstäter am Herd.
Christoph Hauser aus Regensburg
- 30 **Südliche Lombardei.**
Oltrepò – alte Wege neu entdecken
- 33 **Craft Beer aus Bonn.**
Der deutsche Hopfenrebell
- 36 **Gastroporträt.**
»Weinstockwerk« in Nürnberg
- 38 **Restauranttipp**

AUS DER KÜCHE

- 40 **Heinzelmanns Geschmackslabor.**
Überraschungen mit Blues
- 44 **Saison für Oliven.**
Delikate Früchtchen in Grün und Schwarz
- 48 **Interview.**
Kaiseki – traditionelle japanische Esskultur.
Gespräch mit dem Kulturphilosophen
Malte Härting
- 50 **Neu: Fünf aus Eins – das unendliche Gericht.**
Köstliche Rote-Bete-Küche
- 54 **Kinderseite.**
Wurzelwissen



Fotos: Harald Scholl, Stephan Lemke, Stefan Abtmeyer, Teestübchen

Essen ist Heimat

Erinnerungen an gute Gerüche und Geschmäcker kann uns keiner nehmen, aber jeder kann sie weitergeben!



DOSSIER: ESSEN & HEIMAT

- 58 **Kochen, Essen und Identität.**
Großmutter's Kohlrouladen oder syrisches Gebäck
- 62 **Standpunkt von Ursula Hudson.**
Unsere Heimat heißt Vielfalt!
- 63 **Deutsche Geschichte auf dem Teller.**
Land ohne Nationalgericht
- 66 **Heimatgefühle.**
Gute Erinnerungen schmecken am besten
- 70 **Integration, die schmeckt!**
Über den Tellerrand geschaut
- 72 **Speisen und Religion.**
Hier Brot und Wein, dort kein Schwein



Zum Auftakt: Rote Bete, fünfmal anders



TISCHGESPRÄCH

- 74 Saatgutwissen.**
Kümmern wir uns um die biologische Vielfalt!
- 78 Interview.**
Bürgeraktien für mehr bio. Gespräch mit Sven Johannsen, Regionalwert AG

SLOW FOOD

- 83 Kolumne von Carlo Petrini.**
Europas Landwirtschaft auf dem Irrweg
- 84 Slow Food aktuell**
- 87 Aus den Convivien**

RUBRIKEN

- 92 Buchtipps**
- 96 Leserbrief, Impressum**
- 97 Vorschau**
- 98 Kolumne Schluss damit!**

REZEPTE IN DIESEM HEFT

- | | |
|---|--|
| 7 Grünkohl-Gnocchi mit Roquefortsauce | 51 Rote-Bete-Crostini mit Blauschimmel und Pinienkernen |
| 22 Grünkohl und Pinkel | 52 Rote-Bete-Kompott mit Orangeat und Hüttenkäse |
| 45 Hähnchen mit Oliven | 52 Rote-Bete-Tarte mit Brie und Apfel |
| 46 Oliven-Kartoffel-Stampf mit Radicchio | 53 Rote-Bete-Knödel mit Parmesan |
| 46 Chicoréesalat mit Oliven und Rosinen | 61 Zimtrosen-Teilchen |
| 47 Tapenade | 89 Sächsischer Pudding |
| 51 Rote-Bete-Salat mit Dill, Nüssen, Trockenobst | |

PARTNERSCHAFTLICH GEHANDELT.

ECHTER KAFFEEGENUSS BEDEUTET QUALITÄT UND VERANTWORTUNG.

WIR HANDELN PARTNERSCHAFTLICH

Wer in Deutschland Hochland Kaffee der Familie Hunzelmann kauft, darf dabei mit gutem Gewissen an stolze Kaffeebauern und zufriedene Erntehelfer denken. So auch Kaffeefermerin Ana-Lia Madrigal (Foto). Sie gehört gemeinsam mit 850 Kollegen der Coopedota an.



Dass die Kooperative zuverlässig höhere Löhne bezahlen kann, ist vor allem der langjährigen Zusammenarbeit mit der Kaffee-Manufaktur Hochland zu verdanken. Denn der direkte Handel macht unabhängig von den Schwankungen an der Börse und garantiert Qualität. Roberto Mata, heutiger Manager der Coopedota, Sohn des Gründers, und Martina Hunzelmann, Chefin von Hochland Kaffee, haben dieselben Ziele (Foto: Besuch von Roberto Mata in Stuttgart). „Neben der Verpflichtung zu höchster Qualität aller unserer Kaffees ist vor allem die ökologische und soziale Verantwortung eine wichtige Säule unserer Unternehmensphilosophie“, erklärt die Firmenchefin.



WIR LIEBEN DIE VIELFALT

Die große Liebe der Familie Hunzelmann zu feinem Rohkaffee aus fernen Ländern hat schon seit 1920 Bestand. Gustav Hunzelmann betreibt seinen Rohkaffeehandel zunächst in Braunschweig. 1930 zieht er mit seiner Frau und seinen zwei Söhnen nach Stuttgart und erfüllt sich seinen Traum von einer eigenen Kaffeerösterei. Seitdem verarbeitet die Familie Hunzelmann ihre Manufaktur-Spezialitäten in der Rösterei in Stuttgart-Degerloch. Heute ist das Kaffeesortiment so individuell wie die Kunden. Von traditionellen Filterkaffees über Espresso- und Cappuccino-Kreationen für den Kaffee-Vollautomaten bis zu Saison-Kaffees.

