



3 Editorial

APERRO

- 6 Aktuelles
- 9 Hier sind die Guten
- 10 Im Slow Food Check. Emmentaler
- 14 Arche des Geschmacks
- 16 Kinderseite.
Dein individueller Landflächenabdruck
- 18 Standpunkt von Ursula Hudson.
Wie falsche Subventionen das Klima belasten

UNTERWEGS

- 20 Slow Food Travel.
Unterwegs zum guten Geschmack in Kärnten
- 30 Landschaftsretter in Mittelfranken
Nussgold von der Gelben Bürg
- 32 Farmhouse Cheese von der grünen Insel.
Milleens – eine irische Erfolgsgeschichte
- 34 Gastroporträt.
»Eisenhütte« in Augustfehn
- 36 Restauranttipps



Kärnten, erste Slow Food Travel Region

Fotos: www.slowfood.travel / W. Hummer, Stephan Abtmeier, Holger Riegel

Wein

– so natürlich wie möglich



AUS DER KÜCHE

- 38 Heinzelmanns Geschmackslabor.
Apfeldate mit Weinquartett
- 42 Saison für Birnen.
Auf der Suche nach alten Sorten
- 46 Küchentrends & Lifestyle.
Über Food Porns, Kochpakete und oberflächlichen Konsum
- 48 25 Jahre Slow Food Deutschland.
Von Moorschnucke bis Scheerkohl: Das Jubiläumsmenü
- 52 Fünf aus Eins – das unendliche Gericht.
Kürbis, die größte aller Beeren



DOSSIER: WEIN

- 58 Der lange Weg.
Damit im Wein slowe Wahrheit liegt
- 62 Food Hero.
Christine Bernhard, Bio-Winzerin in der Pfalz
- 65 Weintrends.
Quo vadis, vinum?
- 68 Orangewein.
Das Ende der nassen Socken
- 72 Interviews.
Elf gute Gründe, Biowinzer zu sein



TISCHGESPRÄCH

- 76 Regionale Versorgung.**
»Fruchtbringende«
Land-Stadt-Beziehungen
- 79 Kampf gegen Pestizide
in Südtirol.**
Das Wunder von Mals

SLOW FOOD

- 83 Kolumne von Carlo Petrini.**
Erschöpfte Welt
- 84 Slow Food aktuell**
- 86 Aus den Convivien**

RUBRIKEN

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

REZEPTE IN DIESEM HEFT

- | | |
|---|---|
| 8 Maronentortilla | 49 Kartoffel-Buttermilch-Suppe |
| 23 Kärntner Kasnudeln | 50 Geschmorte Diepholzer
Moorschnucke |
| 40 Gebratene Apfelscheiben
mit Leber und Zwiebeln | 50 Wildkräutergremolata |
| 40 Kartoffelpuffer mit Apfelmus | 53 Kürbisbrot mit Dip |
| 43 Glarner Birnbrot | 53 Kürbis-Schellfisch-Gratin |
| 44 Senfbirnen | 54 Kürbiscurry mit Linsen |
| 45 Rotweibirnen | 54 Kürbislasagne |
| 45 Dörrbirnen | 55 Kürbisrisotto |
| 48 Vinaigrette zu Bittersalaten | 90 Bärlauchknödel |
| 48 Hamfelder Butter | |

CREMA AUF KNOPFDRUCK.

In der fein abgestimmten Komposition verbindet sich die Aromenvielfalt der Costa-Rica-Arabica-Bohnen mit dem charaktervollen Körper des Canephora/Robusta. Durch die langsame und sorgfältige Manufaktur-Röstung in kleinen Chargen entwickelt sich das besondere Hochland Aroma. Auf Knopfdruck zubereiten, mit Bedacht genießen.

