



3 Editorial

APERRO

- 6 Aktuelles
- 10 Im Slow Food Check. Sauerkraut
- 14 Hier sind die Guten
- 16 Arche des Geschmacks
- 18 Standpunkt von Ursula Hudson. Mangelnde Tiefe

UNTERWEGS

- 20 Genussreise durch den Thüringer Wald. Wo aus alten Traditionen Neues wächst
- 30 Bayerische Dorfläden. Einkaufen und Nachbarn treffen
- 33 Osterien in Turin. Carmagnola-Paprika und Piemonteser Rind
- 36 Bio Hotels. Nachhaltig – auch jenseits der Küche!
- 38 Gastrotipp »Ratskeller Bornheim« in Frankfurt
- 40 Restauranttipps

AUS DER KÜCHE

- 42 **NEU:** Heinzelsee & Wein. Hohlenkäse aus dem Bergischen Land
- 46 Saison für Bärlauch. Der wilde Bruder vom Knoblauch
- 50 Selber machen. Wurstwerkstatt
- 52 Fünf aus Eins – das unendliche Gericht. Ein Krautkopf geht um die Welt



Fotos: Holger Riegel, AdobeStock_Whiteater, Susanne Bingemer



DOSSIER: FISCH

- 58 2019. Ein Jahr des Fisches in der EU
- 62 Wissen für Verbraucher. Check den Fisch
- 64 Viel zu beliebt? Populärdelikatesse Garnele
- 66 Food Heroes. Karpfenzucht Bächer in der Oberpfalz
- 70 Interview. Zwischen Fischerbooten und Fischindustrie. Gespräch über Fischereiabkommen mit Francisco Mari
- 73 Projekte von Slow Food. Slow Fish, Kuttelgespräche & Wurzeltouren

TISCHGESPRÄCH

- 74 Nein zu Gentechnik! Viel Zucht, wenig Ordnung
- 77 Globale Wasserkrise. Die Landwirtschaft muss umdenken!
- 80 Tischlektüre.

Fisch & Slow Food...

... das heißt: Schutz der Meeresressourcen, mehr handwerkliche, nachhaltige Fischerei und Beachtung auch vergessener Fischarten.

SLOW FOOD

- 83 Kolumne von Carlo Petrini. Zusammenstehen für eine bessere Welt.
- 84 Slow Food aktuell
- 89 Aus den Convivien

RUBRIKEN

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



REZEPTE IN DIESEM HEFT

- 9 Zwiebelconfit
- 47 Frühlingsgemüsesalat mit Bärlauch
- 48 Bärlauch-Hummus
- 48 Buchweizenravioli mit Burrata-Bärlauch-Füllung
- 49 Bärlauchpesto
- 53 Coleslaw auf die schnelle Art
- 53 Krautfleckerl mit Speck
- 54 Russischer Borschtsch
- 54 Krautkuchen
- 55 Kimchi plus Suppe

NEU:
ESPRESSO
INTENSSO



Ein besonders kräftiger, leidenschaftlicher Charakter mit blumig-würzigem Körper. Ein intensives Geschmackserlebnis von der Qualität italienischer Espressi.

Neugierig? Fordern Sie bis zum 01.03.19 Ihr kostenloses Intenso-Probiermuster* per Mail an hallo@hochland-kaffee.de mit dem Betreff „Intenso Slow Food“ an.

* Gültig, solange der Vorrat reicht, nur ein Muster pro Haushalt.

Mehr Hochland Spezialitäten auf
www.lieblingsbohne.de