



# INHALT

## 3 Editorial

## APERRO

- 6 **Aktuelles**
- 9 **Hier sind die Guten**
- 10 **Das Fischporträt.**  
Diesmal – der Wels
- 12 **Slow Food Youth Akademie.**  
Drei Teilnehmer, drei Erfolgsgeschichten
- 14 **Arche des Geschmacks.**  
Blauer Silvaner
- 16 **Standpunkt.**  
Zu viel Fleisch, viel zu viel!

## UNTERWEGS

- 18 **Genussreise Saale-Unstrut.**  
Kultur und Kunst des Weinhandwerks
- 28 **Heinzelmanns Winzerporträt.**  
Besonderer Boden, besonderer Winzer, besondere Weine
- 32 **Mosterei am Bodensee.**  
Außergewöhnliche Elixiere
- 36 **5 Jahre Chef Alliance Slow Food Deutschland.**  
Lebendiges Netzwerk

## GENUSS-SCHWERPUNKT: **WEIN & WERMUT**

- 40 **Vier Jahrzehnte Ökoweinbau.**  
Vom Nischenprodukt zum Trendwein
- 44 **Food Hero.**  
Lotte Pfeffer-Müller in Rheinhessen
- 48 **Aperitif-Trend.**  
Wermut – Wein mit Kräutern
- 50 **Kochen mit Wein.**  
Rezepte für ein besonderes Herbstmenü



100 % Recycling: Das Slow Food Magazin ist zertifiziert mit dem blauen Engel Druckerzeugnisse.

## AUS DER KÜCHE

- 54 **Im Slow Food Check.**  
Räuchertofu
- 58 **Chef Alliance Saisonküche.**  
Bamberger Hörnla, Bintje und Blaue Anneliese
- 60 **Chef Alliance Interview mit Anton de Bruyn.**  
Nicht nur Gutes tun – auch darüber reden!
- 64 **Trendgewürze aus dem Orient und Asien.**  
Ganz schön scharf



## DOSSIER:

## **LEBENSMITTEL NICHT VERSCHWENDEN!**

- 68 **Was muss sich ändern?**  
Zu wenig auf dem Teller, zu viel in der Tonne
- 72 **Interview.**  
Der Blick auf private Haushalte. Gespräch mit Prof. Dr. Nina Langen, TU Berlin
- 74 **Gute Beispiele.**  
Aus Nachhaltigkeit Mainstream machen

## TISCHGESPRÄCHE

- 78 **Auf Höfesuche.**  
Die Lücke in der Nahrungskette
- 81 **Bruderkalb & Weideochse.**  
Keine Milch ohne Fleisch!
- 84 **Tischlektüre**

## SLOW FOOD

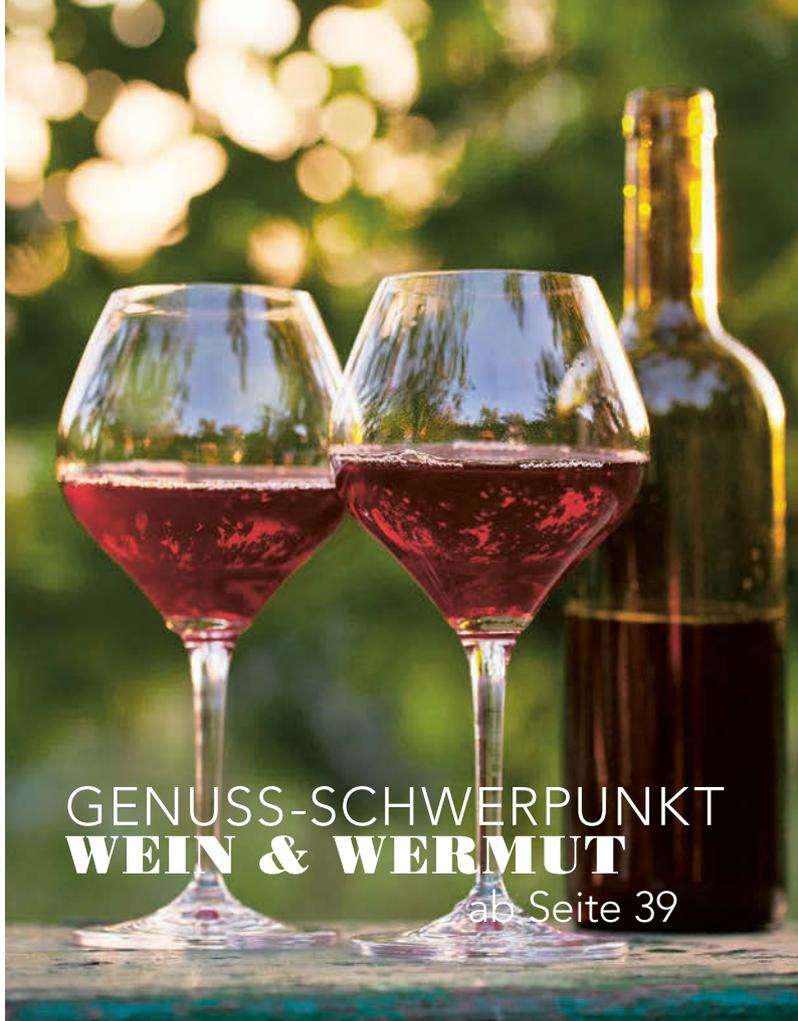
- 87 **Kolumne von Carlo Petrini.**  
UN-Gipfel zu Ernährungssystemen
- 88 **Slow Food aktuell**
- 92 **Aus den Convivien**

## RUBRIKEN

- 96 **Leserbriefe, Impressum**
- 97 **Vorschau**
- 98 **Kolumne Schluss damit**

# GENUSSREISE ZWISCHEN SAALE UND UNSTRUT

ab Seite 18



## GENUSS-SCHWERPUNKT WEIN & WERMUT

ab Seite 39

### DOSSIER LEBENSMITTEL NICHT VERSCHWENDEN!

ab Seite 67



Fotos: Luka Lütke, Wolfgang Kübak, AdobeStock\_Rostislav Sedlacek |

### REZEPTE in diesem Heft

- 6 Wasserkefir mit Rote Bete
- 10 Wels auf Rahmsauerkraut
- 49 Negroni
- 51 Felchen mit Ducca, Kürbis und Beurre Blanc
- 52 Geschmortes Kaninchen in Rotwein mit Linsen und Schupfnudeln
- 52 Pflaumen-Schokoladen-Dessert mit Crumble und Weißwein-Sabayon
- 59 Kartoffelgnocchi mit Mais, Pfifferlingen & Tagetes
- 60 Salz-Drillinge mit Joghurt und Schabzigerklee
- 61 Kartoffelrösti mit Schmand, Spitzkraut und Dill
- 65 Goldene Milch
- 66 Shakshuka

