



INHALT

3 Editorial

APERO

6 Aktuelles

9 Hier sind die Guten

10 Ursula Hudson Preis
Botschafterinnen und Botschafter der Ernährungswende gesucht!

12 Das Fischporträt.
Diesmal – der Dorsch

14 Arche des Geschmacks.
Keine Traditionstümelei!

16 Standpunkt von Jens Witt.
Zukunft der Gemeinschaftsverpflegung

UNTERWEGS

18 Genussreise Sauerland.
Wald, Wild und Weitblick

28 Heinzelmanns Winzerporträt.
Weingut Ploder-Rosenberg in der Steiermark

31 Bohlsener Mühle in der Lüneburger Heide.
Regional & bio mit ganzem Herzen

34 Slow Food Chef Alliance.
Kulinarisches Nachbarschaftstreffen

GENUSS-SCHWERPUNKT: TEE

38 5000 Jahre Geschichte.
Aromatisch, belebend, heiß – Tee einst und heute

42 Food Hero.
»Teespeicher« in Hamburg

46 Modern Teatime.
Süße & herzhaft Kleinigkeiten zum Tee

AUS DER KÜCHE

50 Im Slow Food Check.
Nussriegel

54 Chef Alliance Saisonküche.
Chicorée – bitter und gut

56 Chef Alliance Interview mit Norbert Schmelz.
Wir brauchen längere Tische

60 Haltbar gemacht.
Fermentieren – auch mit Gemüseresten

DOSSIER: ARTENVIELEFALT & KLIMAKRISE

64 Der Krise trotzen.
Alte Sorten gegen neue Bedrohungen

68 Interview.
Vielfalt ist das A und O.
Gespräch mit Öko-Ökonomin Stefanie Sievers-Glotzbach

71 Aus der Praxis.
Chancen nutzen

TISCHGESPRÄCH

74 Frauen in der Gastronomie.
Nicht mehr um jeden Preis?

77 Interview.
Ernährungswende mit Cem Özdemir?
Gespräch mit Renate Künast

80 Tischlektüre.

SLOW FOOD

83 Kolumne von Carlo Petrini.
»Greenwashing« verkleidet als Nachhaltigkeit

84 Slow Food aktuell

89 Aus den Convivien

RUBRIKEN

96 Leserbrief, Impressum

97 Vorschau

98 Kolumne Schluss damit!



Fotos: Tourismusverband Sauerland, StockFood Gross Petr, Luka Lübbe. Illustration: Barbara Kleiber-Wurm



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

GENUSSREISE SAUERLAND

ab Seite 16



GENUSS-SCHWERPUNKT TEE

ab Seite 37



REZEPTE in diesem Heft

- 46 Scones & Clotted Cream
- 47 Macarons
- 48 Gurken-Sandwich
- 48 Toastbrot
- 58 Chicorée-Alblinsen-Salat
- 58 Gratin von Chicorée und Bamberger Hörnla
- 59 Saibling auf Chicorée-Kapern-Gemüse
- 61 Kimchi von Blumenkohlblättern
- 62 Ferment von Rotkohl, Möhre, Stangensellerie
- 62 Petersilienwurzelsuppe mit Ferment und gebratenen Pilzen

DOSSIER ARTENVIELFALT & KLIMAKRISE

ab Seite 63

