



INHALT



3 Editorial

APERRO

6 Aktuelles

9 Hier sind die Guten

10 Das Fischporträt.

Diesmal – der Edelkrebs

12 Arche des Geschmacks.

Neu: Karpfen aus nachhaltiger Teichwirtschaft

14 Karpfenrezepte.

Mal anders als blau

16 Standpunkt von Lea Leimann.

Erkennen wir uns in unserer
Unterschiedlichkeit an!

UNTERWEGS

18 Genussreise Teutoburger Wald und Bielefeld.

Wo Tradition und Wandel zusammenpassen

28 Heinzelmanns Winzerporträt.

Maibachfarm, Ahrtal: Der Opa wäre stolz auf ihn

32 Tipps aus dem Slow Food Genussführer.

Auf Entdeckungstour

34 Initiative »Über den Tellerrand«.

Bitte zu Tisch!

GENUSS-SCHWERPUNKT

SLOW WEIN UND DEUTSCHER SEKT

38 Slow Wein.

Nach langem Anlauf im Ziel

42 Food Heroes.

Vier Weingüter bieten den ersten Slow Wein an

46 Deutscher Sekt.

Glas-Perlenspiel

AUS DER KÜCHE

50 Im Slow Food Check.

Marzipanrohmasse

54 Chef Alliance Saisonküche.

Schlehen: Ein fast vergessener Klassiker

58 Chef Alliance Interview mit Angela Schulze-Hamann.

Kreativ in der Ordnung

62 Salz aus Deutschland.

Weißes Gold

DOSSIER

NEUE ZEITEN FÜR DIE GASTRONOMIE

66 Ernste Lage für die Branche.

Wie kann es weitergehen?

70 Herausforderungen meistern.

Wege aus der Krise

74 Wie viel Auswahl muss es sein?

Weniger ist mehr

TISCHGESPRÄCH

76 Nachhaltige Ernährungswirtschaft.

Studium mit Zukunft

80 Geschenkideen.

Gruß aus der Küche

RUBRIKEN

84 Kolumne von Edward Mukiibi.

Die ungefilterte Wahrheit über den Kaffeeanbau

85 Wie soll das gehen ...

... klimafreundlich zu kochen?

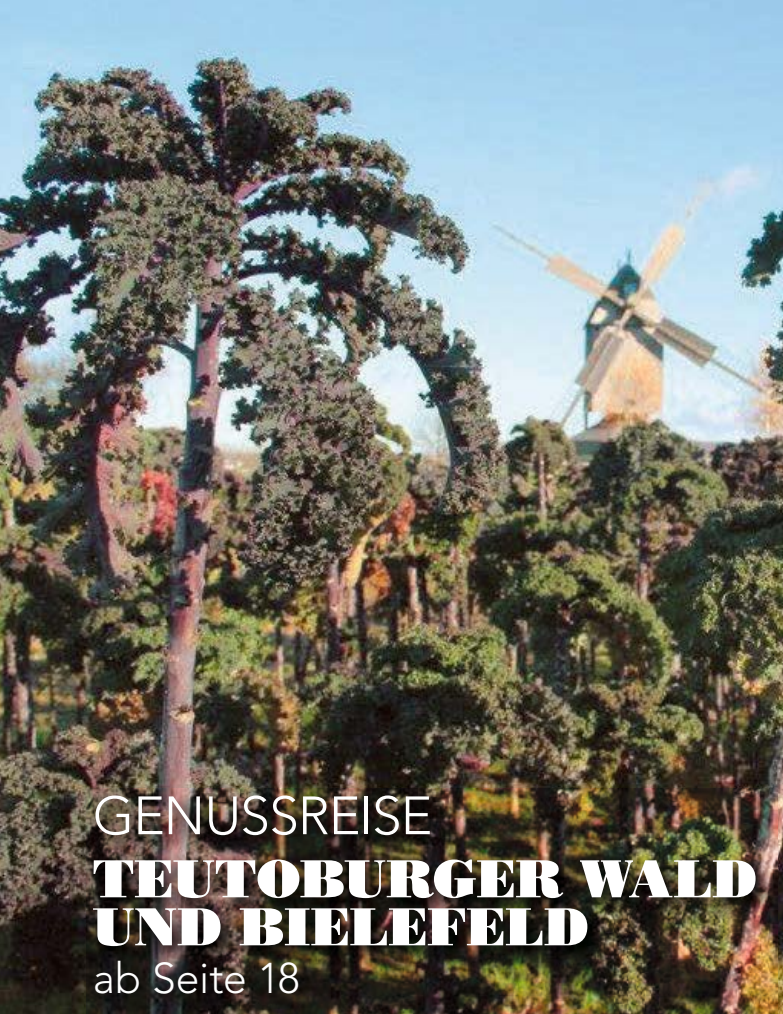
88 Leserbrief, Impressum

89 Vorschau

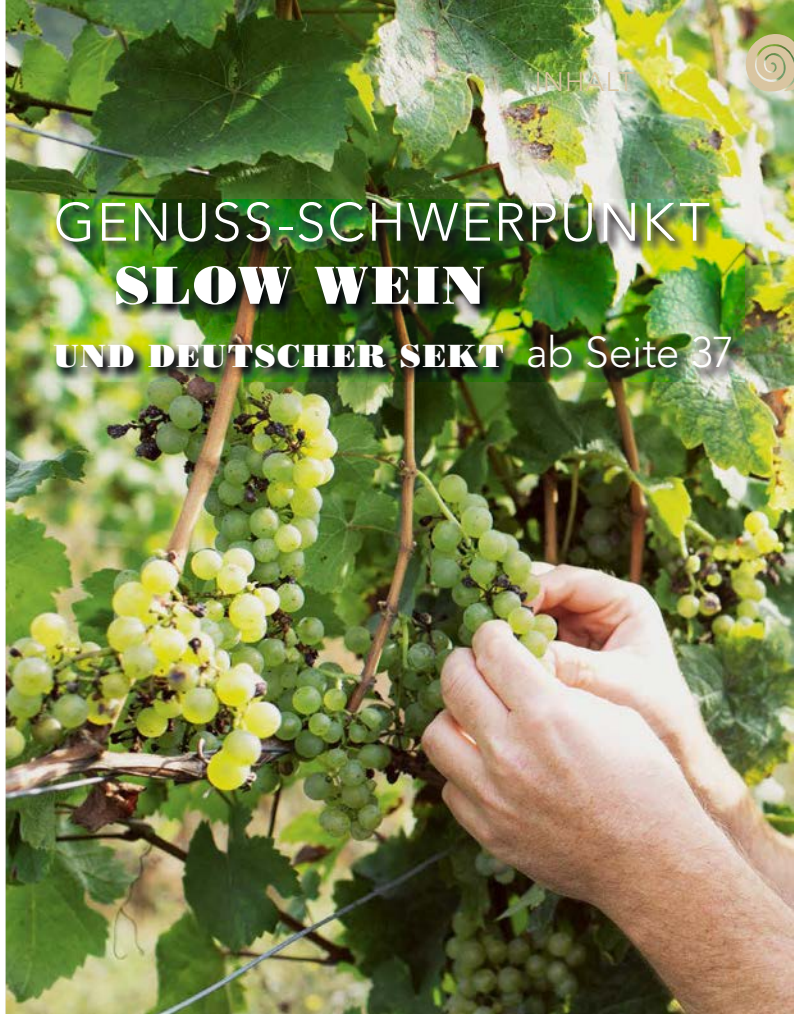
90 Kolumne Schluss damit!



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



GENUSSREISE
**TEUTOBURGER WALD
 UND BIELEFELD**
 ab Seite 18



GENUSS-SCHWERPUNKT
SLOW WEIN
 UND DEUTSCHER SEKT ab Seite 37

DOSSIER
**NEUE ZEITEN FÜR
 DIE GASTRONOMIE**

ab Seite 65



Fotos: Landschaftsverband Westfalen-Lippe; Daniel Delang, Luka Lübke, Illustration: Barbara Kleiber-Wurm

REZEPTE in diesem Heft

- | | |
|---|---|
| 8 Grünkohlcurry mit Kartoffeln und Linsen | 50 Marzipanrohmasse |
| 14 Omas schlesischer Karpfen | 55 Schlehengelee |
| 14 Karpfen-Ceviche mit Rote Bete | 56 Kartoffelpolenta mit Schlehen-Lack, Bohnen und Speck |
| 15 Karpfenfilet nach französischer Art | 56 Schlehen-Gin-Dressing |
| 15 Karpfenmousse-Pralinen | 57 Buttermilchpfannkuchen mit Schlehengelee und süßen Bröseln |
| 15 Karpfenravioli | 81 Fermentierter Rotkohl mit Orangen und Zimt |

