



INHALT



3 Editorial

APERO

- 6 **Aktuelles**
- 9 **Hier sind die Guten**
- 10 **Das Fischporträt.**
Diesmal – die Sardine
- 12 **Arche des Geschmacks.**
Neu: Der Mecklenburger Marienroggen
- 14 **Standpunkt von Manuel Reheis.**
Die Gastronomie braucht Transparenz und Fairness

UNTERWEGS

- 16 **Genussreise Oberlausitz.**
Deutschlands köstlicher Rand
- 26 **Heinzelmanns Winzerporträt.**
Weinbau Schöppflin, Markgräflerland:
Ganz klein angefangen

GENUSS-SCHWERPUNKT

BIER

- 32 **Bierland Deutschland.**
Hopfen und Malz, Gott erhalt´s
- 36 **Interview.**
»Bier ist mehr als nur ein Durstlöscher«
- 37 **Food Hero.**
Direkter Draht zu den Gästen
- 40 **Rezepte.**
Gute Begleiter zum Bier

AUS DER KÜCHE

- 44 **Im Slow Food Check.**
Senf
- 48 **Chef Alliance Saisonküche.**
Buchweizen: Kulinarischer Alleskönner
- 50 **Chef Alliance Interview mit Jens Rittmeyer.**
»Ich will den Klang und den
Geschmack der Region spüren«

- 56 **Alles rund um Eier und Ei-Ersatz.**
Kein Ei wie das andere

DOSSIER

UMBAU DER TIERHALTUNG

- 60 **Zum Wohle der Tiere.**
So kann es nicht weiter gehen
- 63 **Interview mit Tierarzt Dr. Rupert Ebner.**
»Tiere sind Lebewesen
und keine Fleischlieferanten«
- 64 **Neue Tierhaltungskennzeichnung.**
Ein bisschen mehr Transparenz
- 68 **Label im Handel.**
Was das Siegel verrät

TISCHGESPRÄCH

- 70 **Bürgerrat »Ernährung im Wandel«.**
Was bleibt?
- 74 **Buchtipp**

EXTRA

SLOW FOOD MESSE

- 75 **Alles zur Slow Food Messe**
»Markt des guten Geschmacks«

RUBRIKEN

- 88 **Leserbriefe, Impressum**
- 89 **Vorschau**
- 90 **Kolumne Schluss damit!**



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



GENUSSREISE
OBERLAUSITZ
ab Seite 16



GENUSS-SCHWERPUNKT
BIER ab Seite 31

DOSSIER
**UMBAU DER
TIERHALTUNG**

ab Seite 59



REZEPTE in diesem Heft

- 6 Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenkäse
- 40 Spargel-Hanf-Bits
- 40 Der beste Obazde der Welt
- 40 Käsesuppe
- 52 Salat mit knusprigem Buchweizen und Rote-Bete-Vinaigrette
- 54 Buchweizen-Eis mit Altländer Apfel, Dacquoise und Cassis
- 55 Buchweizen mit geräucherter Forelle, schwarzen Nüssen und Apfelsauce

