

## EDITORIAL



Foto: Max Schwarzlose

**N**üsse und Weihnachtszeit gehören für mich gar nicht so unbedingt zusammen. Ich stehe, genau wie mein Sohn, auch im Frühling, Sommer und Herbst auf Nüsse, und zwar im oder über dem Blattsalat, den es bei uns zu fast jeder warmen Mahlzeit gibt. Mal toppen gehackte Haselnüsse den Endivien- oder Radicchiosalat, mal hüllen Sesamkörner die Spinatblätter im asiatisch angehauchten Salatexperiment ein. Auch sehr beliebt: Walnüsse zum Feldsalat. Allerdings nicht, wenn's mal schnell gehen muss, denn zuvor müssen sie ja geknackt werden.

Natürlich könnte ich die Walnusskerne auch von der Schale befreit und im 200-Gramm-Beutel abgepackt im Supermarkt kaufen. Und zugegeben, auch ich habe diesen bequemen Weg schon ab und an mal gewählt, wenn mir die Zeit zum Knacken fehlte und ich die Kerne in kurzer Zeit verbrauchen konnte. Denn ich weiß schon, dass geknackte Nüsse wesentlich anfälliger für Schimmelpilze sind. Und die können krebserregende Gifte bilden – schon mal ein Grund, besser ganze Nüsse in der Schale zu kaufen. Der andere Grund ist der weite Weg, den die meisten Walnusskerne hinter sich haben, denn der Großteil kommt aus Kalifornien. Dabei gibt es auch bei uns jede Menge Walnussbäume, vor allem in Regionen, wo Wein angebaut wird. Man muss nur wissen, wo, oder jemanden mit einem Nussbaum im Garten kennen. Also den Nussknacker rausgesucht und nichts wie ran an die heimischen Nüsse. Und mit unserem Dossier ab Seite 52 zuvor oder danach Ihr Nusswissen aufpolieren.

Mitten im vorweihnachtlichen Trubel feiert Slow Food wie immer am 10. Dezember den Terra Madre Tag, und das weltweit, in sage und schreibe 170 Ländern! Dann finden wieder Hunderte von großen und kleinen Veranstaltungen statt, in Convivien und Lebensmittelbündnissen, und immer wird das regionale Essen gefeiert. In warmen Ländern wird es vielleicht Picknicke geben, woanders Festtafeln und gemeinsame Kochevents, Filme und Konzerte, Besuche auf Bauernhöfen, Gespräche und Diskussionen. Denn gleichzeitig will Slow Food mit dem Terra Madre Tag auch auf das Recht aller Menschen auf den Zugang zu hochwertigen Lebensmitteln aufmerksam machen. Wir laden Sie herzlich ein, mitzufeiern!

Ich wünsche Ihnen eine frohe Weihnachtszeit mit der einen oder anderen Nuss, erholsame Feiertage mit Ihren Lieben sowie einen guten Start ins neue Jahr;

Ihre Martina Tschirner

## Eine andere Art, Olivenöl zu handeln

### Besondere Geschenke mit Olivenöl



[www.zait.de](http://www.zait.de)

zait Ltd. & Co. KG • Postfach 370 • 67265 Grünstadt  
Tel. 06359/92467 - 0