

# EDITORIAL



Foto: Max Schwarzlose

**B**ei der Ankündigung des Dossiers zu Tierwohl in der letzten Ausgabe 2020 fragten wir, wofür der Begriff eigentlich steht. Dass es um mehr als das Ende der Massentierhaltung geht, war vielen unserer Leser und Mitglieder bestimmt schon länger klar. Schließlich steht Slow Food seit vielen Jahren für einen ganzheitlichen Ansatz von Essen und Landwirtschaft. Aber dass Tierwohl im Grunde genommen ganz neu gedacht werden muss, habe ich erst bei der Produktion des aktuellen Hefts gelernt – im Interview mit Tierarzt und Vorstandsmitglied Rupert Ebner und beim Einblick in die ganzheitlichen Qualitätskriterien für Rindfleisch, die Slow Food Deutschland zurzeit gemeinsam mit Experten und Praktikern aus der Land- und Fleischwirtschaft erarbeitet. Und die beginnen bereits bei der Züchtung. Wir müssen unbedingt weg davon, den Tieren, die uns mit Fleisch, Milch und Eiern versorgen, immer mehr abzuverlangen und sie so krank zu machen. Nur eine artgerechte Tierzucht kann das Ziel sein. Lesen Sie mehr zum Thema ab Seite 60.

Dass wir das Slow Food Magazin schicker gemacht haben, ist Ihnen bestimmt schon beim ersten Blick auf das Titelblatt aufgefallen. Auch entdeckt, dass wir in diesem Heft eine neue Rubrik haben? Wir nehmen ab sofort regelmäßig ein Lebensmittel etwas genauer unter die Slow-Food-Lupe – natürlich spielt auch der Genuss jeweils eine wichtige Rolle. Diesmal geht es um Zucker: um seine geliebten und schlimmen Eigenschaften, um ökologische und soziale Aspekte, um ehrlichen und versteckten Zucker. Auch Barbara Stadler, Köchin und Mitglied der Chef Alliance, hat zu dem Thema einiges zu sagen, u.a. verteidigt sie die Prise Zucker beim Kochen. Süß wird's mit unserem Genuss-Schwerpunkt ab Seite 33.

Ebenfalls in unserer Rubrik »Aus der Küche« gibt es Neues. Alles Wissenswerte und Rezepte rund um ein saisonales Gemüse haben wir in die Hände der Chef Alliance von Slow Food gegeben. Den Input für die insgesamt sechs Seiten managt die Köchin und Fotografin Luka Lübke, stellt dabei jeweils ein anderes CA-Mitglied vor sowie dessen Rezepte. In diesem Heft geht es um Zuchtpilze und den Berliner Koch Christoph Hauser von »Herz & Niere«. Die neue Saisonküche startet auf S. 48.

»Getränke« und »Fairness« sind die zwei Themen, die Slow Food Deutschland 2021 ins Rampenlicht stellen will. Bei den Getränken soll es ebenso um heiße wie kalte gehen, mit und ohne Alkohol. Die Veranstaltungen dazu können im Laufe des Jahres hoffentlich mehr off- als online stattfinden. Ausführlicher geht's um die Jahresthemen auf Seite 84.

Viel Freude beim Lesen des Heftes mit sowohl neuen als auch vertrauten Rubriken wünscht Ihnen

Ihre Martina Tschirner

PS: Sie halten die Veränderung in der Hand: Das Slow Food Magazin wechselt mit dieser Ausgabe auf ein 100% Recycling-Papier. Und nicht nur das: Es darf nun den Blauen Engel Druckerzeugnisse tragen, das Premium-Siegel für umweltfreundliches Drucken. Zu finden im Impressum auf Seite 96.



FAIR UND  
TRANSPARENT  
SEIT 1976

## MEHR ALS BIO

Uns liegen langfristige und faire Partnerschaften sehr am Herzen, egal ob vor Ort bei unseren Dinkelbauern oder bei unseren Anbauprojekten in fernen Ländern. Verlässlichkeit und Transparenz sind fester Bestandteil unseres Tuns.

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

