

EDITORIAL



Foto: Max Schwarzlose

Wilde Küche« könnte es für mich sehr gern jede Woche einmal geben, sowohl mit Fleisch als auch ohne, also Pflanzlichem wie Pilze aus dem

Wald. Lieblingsrisotto? Natürlich mit Steinpilzen! Wenn mal Salami, dann mit Wildschwein. Ok, der Sonntagsbraten von der Rehkeule, den für mich und meine Familie nur einmal im Herbst oder Winter. Ein Rezept dafür finden Sie auch in unserem aktuellen Genuss-Schwerpunkt ab Seite 41, anspruchsvoll mit Fichtenhollandaise für Fortgeschrittene am Herd, gelingsicher und ganz bestimmt auch sehr schmackhaft, wenn weniger Geübte die Hollandaise weglassen.

Die Frage, ob es eine Keule von einem bei der freien Jagd erlegten Reh sein soll oder von einem aus Gatterhaltung, kann jede und jeder für sich selbst beantworten. Für die einen ist nur Rotwild aus dem Wald »richtiges Wild«, für die anderen macht es kaum einen Unterschied, dass die Tiere umzäunt – meist sehr großzügig umzäunt – aufgewachsen sind. Das sieht auch unser Food Hero und Chef-Alliance-Koch Jonas Baumgärtner so, obwohl der »Wilde Wirt« selbst auf die Jagd geht. Und wie sehen Sie, unsere Leserinnen und Leser, das? Über Zuschriften von Ihnen freuen wir uns.

»Bodengerechtigkeit« ist Thema unseres Dossiers ab Seite 67. Erschütternd die Erkenntnis, dass Deutschland von einer Gerechtigkeit in dieser Frage meilenweit entfernt ist – von anderen Ländern ganz zu schweigen. Denn Landwirtinnen und Landwirte, die Boden kaufen wollen, können ihn sich heute kaum noch leisten. Ganz zu schweigen von jungen Menschen, die mit der Landwirtschaft ganz neu starten wollen, vielleicht sogar davon leben wollen. Mehr kleinbäuerliche Landwirtschaft, die sich nicht nur Slow Food für die Zukunft wünscht, ist aktuell ein Ziel, dem sich für viele noch vor dem ersten Spatenstich große Hindernisse in den Weg stellen. Zum Glück haben sich in den letzten Jahren private Initiativen gegründet, die dabei helfen können, diese Hindernisse zu überwinden. Es gibt also noch Hoffnung.

Die größte Neuigkeit aus der Slow-Food-Welt: Edward Mukiibi ist neuer Präsident von Slow Food International, neu gewählt in diesem Sommer. Mehr als 30 Jahre war Slow-Food-Gründer Carlo Petrini Präsident unseres Vereins, dessen regelmäßige Kolumne im hinteren Teil des Heftes weiterhin zu finden ist. Was die Wahl von Mukiibi für Slow Food bedeutet, lesen Sie dort auch.

Freude bei der Lektüre unserer aktuellen Ausgabe wünscht Ihnen

Ihre Martina Tschirner



Foto: Adobe Stock, Almee, Lee Studios

Bitte geben Sie Ihren Senf dazu!

Machen Sie mit bei unserer Umfrage zum Slow Food Magazin!



www.slowfood-magazin.de/leserumfrage
Mehr auf Seite 18.