



3 Editorial

APERRO

- 6 **Aktuelles**
- 9 **Hier sind die Guten**
- 10 **Im Slow Food Check.**
Tonic Water
- 13 **Arche des Geschmacks**
- 16 **Slow Food Youth Akademie.**
Es geht es um mehr als nur ums Frühstücksei
- 18 **Standpunkt von Ursula Hudson.**
Der Weg zu einem Fischgenuss mit Sinn und Verstand

UNTERWEGS

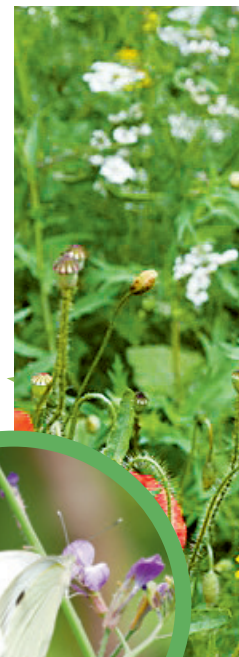
- 20 **Genusswandern in Deutschland.**
Runter auf die Berge oder rauf ans Meer – überall schön!
- 32 **Entdeckungen im Weinviertel.**
Mittendrin und ganz weit weg
- 36 **Genussführer 2019/2020.**
Gong zur vierten Runde
- 38 **Restauranttipps**

AUS DER KÜCHE

- 40 **Heinzelmanns Geschmackslabor.**
Alkohol, mehr und weniger
- 44 **Saison für Blumenkohl.**
Der Weiße mit der bunten Seele
- 48 **Heimische Fische, seltsame Namen.**
Von Kretzern, Rotaugen und Schneiderchen
- 50 **Fünf aus Eins – das unendliche Gericht.**
Natürlich schmeckt Aubergine!



ES LEBE DIE BIOLOGISCHE VIELFALT



DOSSIER: BIOLOGISCHE VIELFALT

- 56 **Das Insektensterben und seine Ursachen.**
Biologische Vielfalt statt Agrarwüsten!
- 60 **Interview.**
»Zum Artensterben muss man nichts mehr erforschen, man muss handeln!« Gespräch mit Felix Prinz zu Löwenstein, BÖLW
- 64 **Food Hero.**
Manuela Müller, Demeter-Imkerin in Oberfranken
- 68 **Slow Food Arche.**
Biologische Vielfalt auf dem Teller.
- 71 **Interview.**
Warum alte Erdbeersorten einfach besser schmecken. Gespräch mit Detlef Ulrich, Geschmacksforscher



**HOCHLAND
QUALITÄT:**



**ÖKOLOGISCH
UMSICHTIGER
ANBAU**



**DIREKT
GEHANDELT**



**SCHONEND
TROMMEL-
GERÖSTET**



TISCHGESPRÄCH

- 74** **Parabere Forum 2018.**
Essbare Städte der Zukunft –
wie Frauen sie sehen
- 78** **Das Sterben der kleinen
Schlachthöfe.**
Nordhessische Ahle Wurst
in Gefahr
- 82** **Tischlektüre.**
Buchtipps

SLOW FOOD

- 85** **Kolumne von Carlo Petrini.**
Saatgut für das Überleben
der Menschheit
- 86** **Slow Food aktuell**
- 89** **Aus den Convivien**

RUBRIKEN

- 96** **Leserbriefe, Impressum**
- 97** **Vorschau**
- 98** **Kolumne Schluss damit!**

REZEPTE IN DIESEM HEFT

- | | |
|--|---|
| 8 Ofengetrocknete Tomaten | 46 Veganes Rohkost-Sushi |
| 42 Büffelmozzarella, Sardellen,
Zitronenzeste, Olivenöl | 51 Auberginencreme
»Baba Ganoush« |
| 42 Tomatensalat | 51 Misogine (Miso Aubergine) |
| 43 Karotten aus dem Ofen | 52 Auberginen mit Eiernest |
| 44 Blumenkohl-Rahmsuppe | 52 Schnelle Parmigiana |
| 46 Im Ganzen gerösteter
Blumenkohl und Blumen-
kohl-Walnuss-Salat | 53 Auberginen-Bällchen
auf Nudeln |
| | 91 Teigknödel |

Fotos: Stefan Abtmeyer, Lena Grami



**CREMA-GLÜCK
PER FINGERTIP.**

Beste Crema à la Barista

Mehr Hochland Köstlichkeiten auf
www.lieblingsbohne.de