

3 Editorial

APERRO

6 Aktuelles

8 Hier sind die Guten

10 Im Slow Food Check.
Nuss-Nougat-Creme

14 Arche des Geschmacks

16 Slow Food Youth.

Für eine zukunftsfähige Agrarpolitik!

18 Standpunkt von Ursula Hudson.
Vermeintliche Heilsbringer

UNTERWEGS

20 Schweizer Genussreise.
Frühlingserwachen im Tessin

30 Italienischer Nusslikör.
La Signora del Nocino

34 Restauranttipps

AUS DER KÜCHE

36 Heinkelchese & Wein.
Wenn Käse im Weinkeller reift

40 Saison für Radieschen.
Kleiner Scharfmacher für die Frühlingsküche

44 Am besten selbst gemacht.
Chips & Co – Verführung pur

46 Fünf aus Eins – das unendliche Gericht.
Feine Rezepte von der Stange



Fotos: Harald Scholl, Photocase d.avidpereras

GARTEN

Säen, Ernten, Genießen

DOSSIER: GÄRTEN

- 51 Rein ins Grüne.
Wo Bienen summen und sich Hummeln tummeln
- 56 Food Heroes.
Kräuterbewahrerin Maiga Werner im Hunsrück
- 60 Köche mit grünem Daumen.
Und was bauen Sie so an?
- 64 Saatgut für die Zukunft.
Tütchen tauschen erwünscht!
- 66 Grüne Buchtipps

TISCHGESPRÄCH

- 68 Slow Food Messe 2019.
Was ist neu auf dem Markt des guten Geschmacks?
- 72 Klimawandel und die Folgen.
Jammern hilft nicht
- 74 Tischlektüre



**ORIGINAL
RATSHERRN
JETZT ALS
LIMITED
EDITION**



SLOW FOOD

- 77 Kolumne von Carlo Petrini.
Wir feiern den 5.000. Arche-
Passagier
- 78 Slow Food aktuell
- 81 Aus den Convivien

EXTRA

- 83 Slow Food Messe.
11 Seiten zum »Markt des
guten Geschmacks«

RUBRIKEN

- 96 Leserbrief, Impressum
- 97 Vorschau
- 98 Kolumne Schluss damit!

REZEPTE IN DIESEM HEFT

- | | |
|---|------------------------------------|
| 7 Ostersoleier | 45 Rote-Bete-Chips mit
Rosmarin |
| 32 Nocino di Modena | 45 Apfelchips |
| 42 Sauerkraut mit Cidre,
Radieschen und Bachsaibling | 47 Spargelsuppe |
| 42 Lauwarmer Radieschensalat | 47 Spargelcarbonara |
| 43 Burger Brezel-Salat
mit Radieschen | 48 Spargeltarte |
| 45 Bunte Wurzelgemüse-Chips | 48 Tagliata mit Senfsaat |
| | 49 Calzone |



**SEIT 1964 DIREKT GEHANDELT
MIT DEN KAFFEEBAUERN VON
DOTA IM TARRAZU-HOCHLAND.**

Ein naturmilder, komplexer Charakter, dessen frisch-fruchtige Süße dezent an Pfeifentabak erinnert. Die geschmackliche Herznote weist feine Nuancen von dunkler Schokolade, Anis und Muskat auf.

Mehr Hochland Spezialitäten auf
www.lieblingsbohne.de