



INHALT

3 Editorial

APERRO

- 6 **Aktuelles**
- 9 **Hier sind die Guten**
- 10 **Das Fischporträt.**
Diesmal – die Sardelle
- 12 **Slow Food Youth.**
Jubiläum – 10 Jahre Schnippeldisko
- 14 **Standpunkt von Nina Wolff.**
#ErnährungswendeAnpacken!

UNTERWEGS

- 16 **Genussreise Hamburg.**
Nachhaltig-kulinarisch zwischen Alster und Elbe
- 26 **Heinzelmanns Winzerporträt.**
Weingut Rudolf May in Retzstadt
- 30 **Gastrotipp.**
»Kitchen Library« in Berlin-Charlottenburg
- 33 **Slow Food Travel.**
Brotbacken und Raclette im Schweizer Wallis

GENUSS-SCHWERPUNKT TROCKENFRÜCHTE

- 38 **Konserviert durch Hitze und Wind.**
Kleine Aromenwunder
- 42 **Food Hero.**
Hutzelproduzent Franz Hümmer
- 46 **Am Herd.**
Kochen & backen mit getrockneten Früchten

AUS DER KÜCHE

- 50 **Im Slow Food Check.**
Kakaopulver
- 54 **Chef Alliance Saisonküche.**
Cavolo Nero – ein Italiener zum Verlieben
- 56 **Chef Alliance Interview mit Jochen Strehler.**
»Ich brauche keinen Orden!«
- 60 **Adventsbackerei.**
Mit und ohne Nuss und Mandelkern

DOSSIER

LEBENSMITTEL AUS REGIONALEN STRUKTUREN

- 64 **Warum Nahversorgung?**
Der direkte Draht
- 68 **Guter Rat gefragt.**
Ernährungsdemokratie jetzt!
- 72 **Beispielhaft.**
Zusammen stark für die Region

TISCHGESPRÄCH

- 76 **Tiergesundheit.**
Fairer Umgang mit landwirtschaftlich genutzten Tieren! SFD-Positionspapier zum Tierschutz
- 79 **Statements.**
Wir wollen mehr für die Tiere.
Die Ansätze von Anita Idel & Axel Reetz
- 80 **Bioqualität.**
Ist gut, schmeckt gut
- 82 **Tischlektüre.**
Bücher unterm Baum

SLOW FOOD

- 87 **Kolumne von Carlo Petrini.**
24 Jahre Käsemesse »Cheese«
- 88 **Buchempfehlung**
»Terrafutura« von Carlo Petrini
- 90 **Slow Food aktuell**
- 93 **Aus den Convivien**

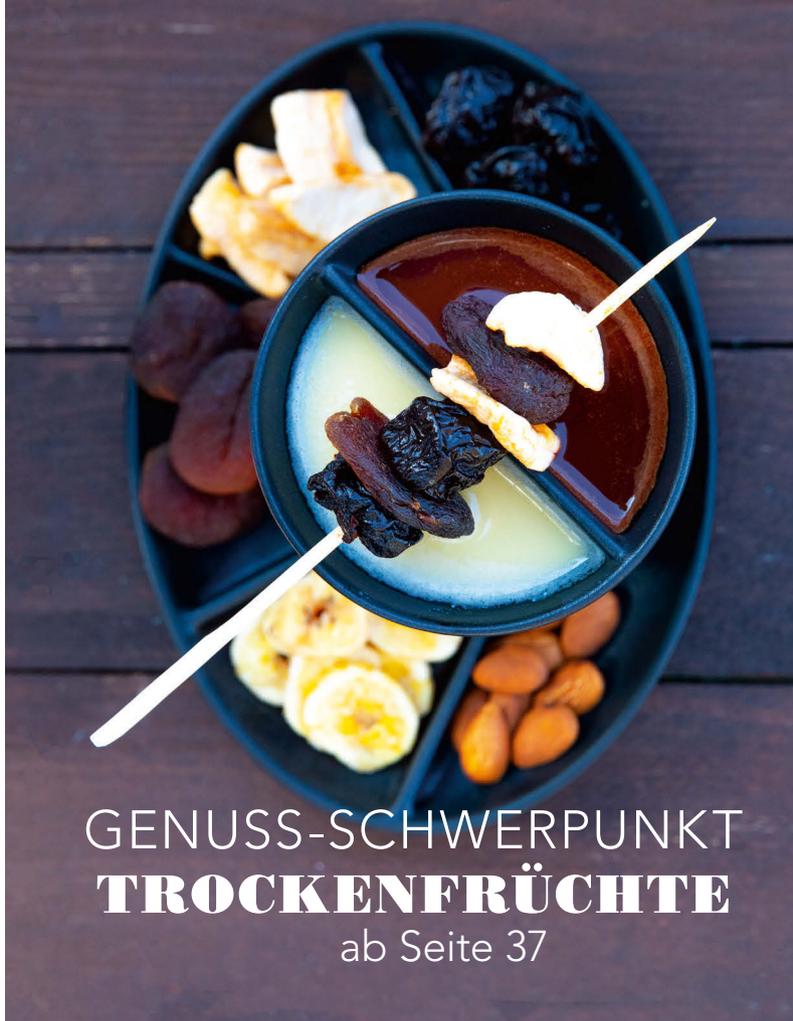
RUBRIKEN

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



100 % Recycling:
Das Slow Food
Magazin ist zertifiziert
mit dem **blauen Engel**
Druckerzeugnisse.

GENUSSREISE
HAMBURG ab Seite 16



GENUSS-SCHWERPUNKT
TROCKENFRÜCHTE
ab Seite 37



DOSSIER

**LEBENSMITTEL
AUS REGIONALEN
STRUKTUREN**

ab Seite 63



Fotos: Darja Schneider, Ira Schneider

REZEPTE in diesem Heft

- | | | | |
|----|---------------------------------------|----|---------------------------------------------|
| 11 | Schnelle Sardelle | 49 | Couscous mit Aprikosen |
| 39 | Schokoladenfondue mit Trockenfrüchten | 58 | Schwarzkohl-Pasta mit Käse & Speck-Croûtons |
| 40 | Eifeler Birrebunnes | 58 | Schwarzkohlgemüse mit Apfel |
| 46 | Gewürzbrot, Müsliriegel | 59 | Schwarzkohl-Kürbis-Quiche |
| 47 | Grünkohlsalat mit Cranberries | 60 | Butter-S-Plätzchen |
| 48 | Mohnpielen | 61 | Vegane Zimtsterne |
| 48 | Rinderragout mit Backpflaumen | 62 | Elisenlebkuchen, Teebrötle |

