



# INHALT



3 Editorial

## APERO

- 6 Aktuelles
- 9 Hier sind die Guten
- 10 Das Fischporträt.  
Diesmal – die Brachse
- 12 Arche des Geschmacks.  
Neu: Bittenfelder Sämling vom Hochstamm
- 16 Slow Food Youth Akademie.  
Bereicherung für beide Seiten
- 18 Standpunkt von Klaus Flesch.  
Respekt und Liebe zum Handwerk

## UNTERWEGS

- 20 Genussreise Ostalb.  
Alblamm und Wacholder
- 32 Weingut Dilger in Freiburg.  
Von Kopf bis Fuß auf Piwis eingestellt

## GENUSS-SCHWERPUNKT: Pfeffer

- 36 Exotischer Scharfmacher.  
Pfeffer – begehrt und vielseitig begabt
- 40 Food Hero.  
Cleopa Ayo aus Tansania
- 44 Schärfe in der Küche.  
Gepfefferte Rezepte

## AUS DER KÜCHE

- 48 Im Slow Food Check.  
Kaffee
- 52 Chef Alliance Saisonküche.  
Das Mairübchen ist wieder da!
- 54 Chef Alliance Interview mit Nina Meyer.  
Bio mit Herz – seit 20 Jahren
- 58 Gutes von der Ziege.  
Darf's ein wenig mehr Fleisch sein?

## DOSSIER: Was ist guter Geschmack?

- 62 Geschmacksvorlieben.  
»Der Mensch ist, was er isst«
- 66 Geschmackswahrnehmung.  
Mit allen Sinnen genießen
- 69 Geschmackstraining.  
Früh übt sich

## TISCHGESPRÄCHE

- 72 Qualität auf der Slow Food Messe.  
»In Stuttgart jetzt schon zeigen,  
was möglich ist«

## SLOW FOOD

- 77 Kolumne von Carlo Petrini.  
Synthetisches Fleisch ist keine Lösung
- 78 Slow Food aktuell
- 82 Aus den Convivien

## RUBRIKEN

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

## EXTRA

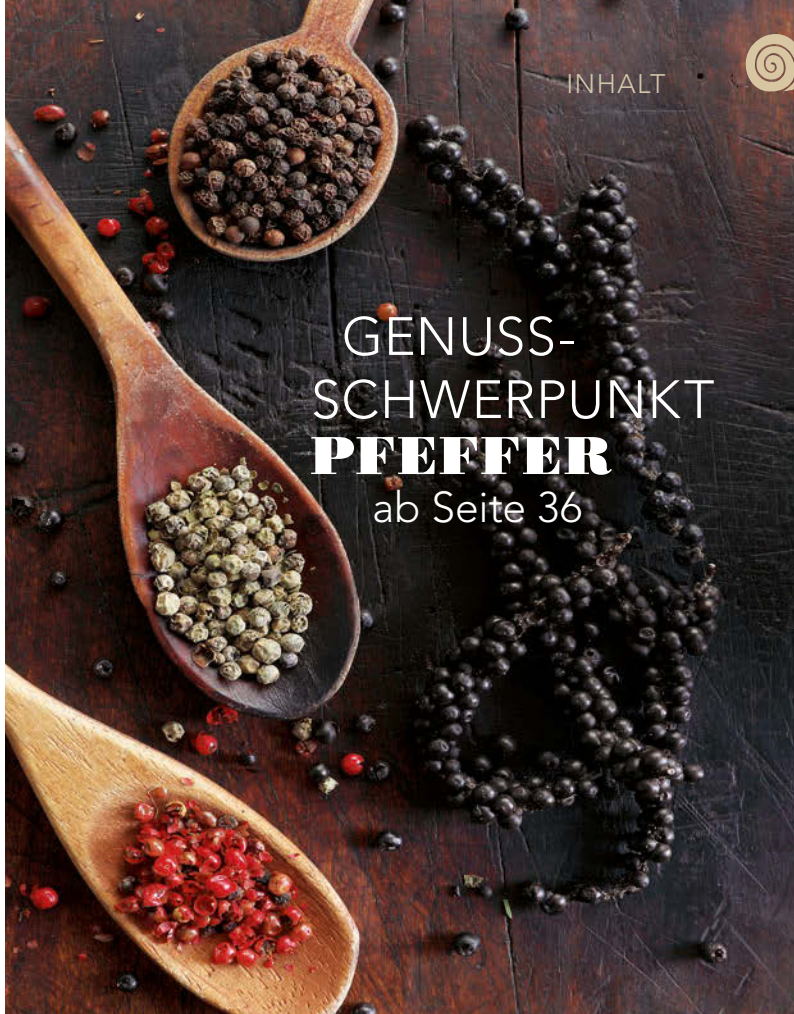
- 83 Slow Food Messe.  
»Markt des guten  
Geschmacks«



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



GENUSSREISE  
**SCHWÄBISCHE ALB**  
ab Seite 20



INHALT



GENUSS-  
SCHWERPUNKT  
**PFEFFER**  
ab Seite 36



DOSSIER  
**WAS IST GUTER  
GESCHMACK?**  
ab Seite 61

**REZEPTE** in diesem Heft

- |    |  |    |  |
|----|--|----|--|
| 44 | Tatar aus getrockneten Tomaten mit Lampong-Pfeffer, Ziegenkäsepraline mit rosa Pfeffer | 56 | Glasierte Mairübchen mit Kichererbsen-Laiberl und Remoulade      |
| 45 | Spaghetti Cacio e Pepe   | 56 | Abblinsen- & Rübchentäschle mit Rettichsalat und Crispy Chili Öl |
| 46 | Salat mit Wild- und Gartenkräutern, Sumach und Kambodscha-Pfeffer mit wachweichem Ei   | 59 | Geschmorte Zickleinkeule mit Quitten-Riesling-Sauce              |
| 47 | Gewürz-Panna-Cotta mit Szechuanpfeffer und Safran                                      | 60 | Ziegencurry mit Buttermilch                                      |

