



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

