



INHALT



3 Editorial

APERRO

- 6 **Aktuelles**
- 9 **Hier sind die Guten**
- 10 **Das Fischporträt.**
Diesmal – der Dornhai
- 12 **Arche des Geschmacks.**
Neu: Lippegans
- 14 **Slow Food Youth Akademie.**
»Wir wollen ein Ketchup für die Biene.«
- 16 **Standpunkt von Tanja Busse.**
Warum Vorbilder so wichtig sind
- 18 **Ihre Meinung ist gefragt!**
Umfrage mit Gewinnspiel

UNTERWEGS

- 20 **Genussreise Magdeburg & Umgebung.**
Stadt mit Überraschungen
- 30 **Heinzelmanns Winzerporträt.**
Mit der Vielfalt der Böden spielen
- 33 **Hofgut Ochenschläger in Südhessen.**
Mit dem Riedgockel im Grünen
- 36 **Gastrotipp.**
»Abendmahl« in Bielefeld
- 38 **Neuer Genussführer.**
Kulinarische Reisetipps aus diesem Sommer

GENUSS-SCHWERPUNKT

WILD

- 42 **Nichts für alle Tage.**
Der Geschmack der Freiheit
- 46 **Food Hero.**
Jonas Baumgärtner in Baden-Württemberg
- 50 **In der Küche.**
Wild kochen

AUS DER KÜCHE

- 54 **Im Slow Food Check.**
Hummus
- 58 **Chef Alliance Saisonküche.**
Brainfood Haselnuss
- 60 **Chef Alliance Interview mit Ben Perry.**
Essen ist viel mehr als Essen
- 64 **Lagerung und Haltbarkeit.**
Wo Äpfel und Tomaten sich wohlfühlen

DOSSIER

BODENGERECHTIGKEIT

- 68 **Mehr Bauernland.**
Eine Frage der Gerechtigkeit
- 72 **Interview.**
»Es lohnt sich, um jeden Hektar zu kämpfen.«
Gespräch mit Anne Neuber, AbL Mitteldeutschland
- 75 **Aktiv mitgestalten.**
Die Frage nach dem Boden der Zukunft

TISCHGESPRÄCH

- 80 **Kühe und Hörner.**
Nicht mehr der Normalfall
- 83 **Buchtipp**

SLOW FOOD

- 85 **Kolumne von Carlo Petrini.**
Wir brauchen eine Regeneration!
- 86 **Slow Food aktuell**
- 90 **Aus den Convivien**

RUBRIKEN

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

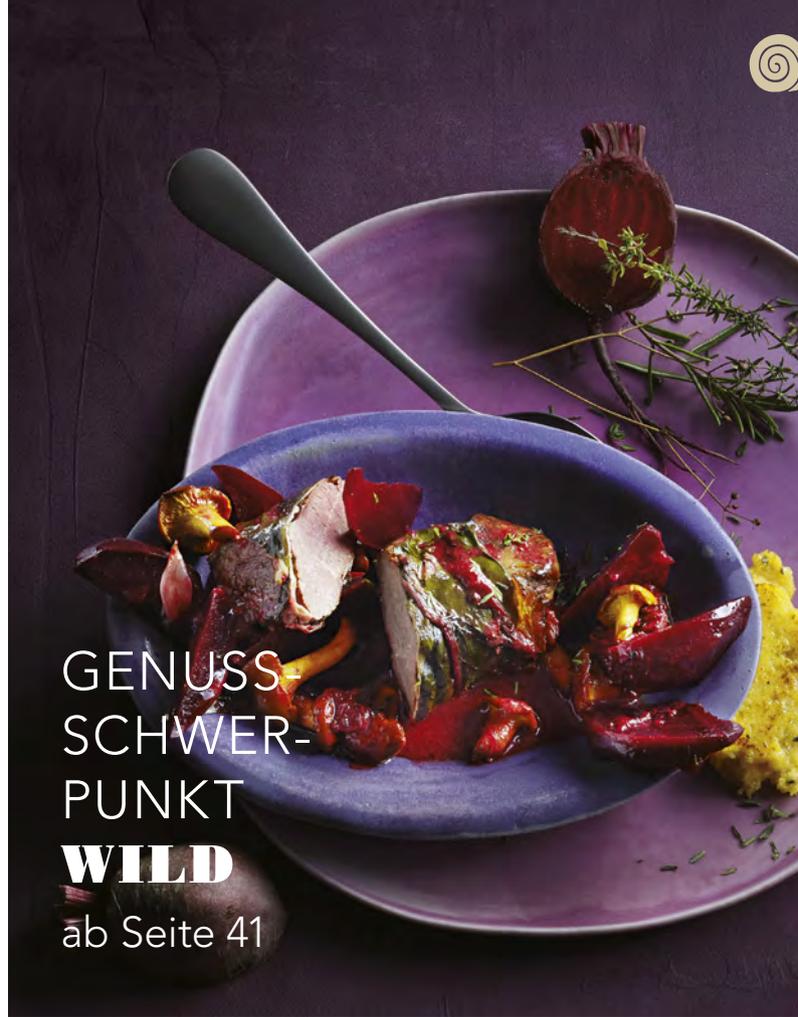


100 % Recycling:
Das Slow Food
Magazin ist zertifiziert
mit dem **blauen Engel**
Druckerzeugnisse.

GENUSSREISE MAGDEBURG ab Seite 20



GENUSS- SCHWER- PUNKT WILD ab Seite 41



DOSSIER BODENGERECHTIGKEIT

ab Seite 67



Fotos: Magdeburg Tourismus, StockFood Jalag/Wrage, Götz, Tommy Hetzel

REZEPTE in diesem Heft

- 50 Rehrücken mit Fichtenhollandaise
- 51 Schwäbische Wildmaultaschen in der Brühe
- 52 Risotto mit Pilzen
- 53 Timo Böckles Wildsauce
- 54 Klassischer Hummus
- 61 Apfel, Vogelmiere, Haselnüsse
- 62 Nussravioli mit Topinambur und Salbei

