



INHALT



3 Editorial

APERRO

6 Aktuelles

9 Hier sind die Guten

10 Das Fischporträt. Diesmal – die Scholle

12 Standpunkt von Nina Wolff. Ernährungsstrategie: ein Wind des Wandels?

UNTERWEGS

14 Genussreise im Allgäu. Region für Laib und Seele

24 Heinzelmanns Winzerporträt. Gelungenes Miteinander in Rheinhessen

27 Schweine in Weidehaltung. Glücklich auf der Wiese

GENUSS- SCHWERPUNKT

GEFLÜGEL

32 Haltungsbedingungen. Was tun für Hahn und Huhn!

36 Arche des Geschmacks. Gefiederte Passagiere

38 Food Hero. Der Bioland-Hof Bodden in Goch und die Ökologische Tierzucht gGmbH

41 In der Küche. Komplett verwertet

AUS DER KÜCHE

46 Im Slow Food Check. Kimchi

50 Chef Alliance Saisonküche. Meerrettich – scharf und unverwüstlich

52 Chef Alliance Interview mit Stella Igl. »Kochen macht mich auch seelisch satt«

58 Bakterienkulturen. Die kleinen Helferchen

DOSSIER: ZUVERSICHT

62 Philosophischer Blick auf ein Gefühl. Ohne Zuversicht geht es nicht

66 Interview. Die Gemeinschaft macht uns stark Gespräch mit Katharina van Bronswijk von Psychologists for Future und Nelia Häuser von der Slow Food Youth

70 Statements. Was uns ermutigt

TISCHGESPRÄCH

74 Pflanzenbetonte Ernährung. Fleischersatz ist leider kein Gemüse

78 16. Markt des guten Geschmacks in Stuttgart. Ein Vorgeschmack auf die Slow Food Messe im April

80 Buchtipps

SLOW FOOD

83 Kolumne von Carlo Petrini. Machen wir uns nichts mehr vor

84 Slow Food aktuell

90 Aus den Convivien

RUBRIKEN

96 Leserbrief, Impressum

97 Vorschau

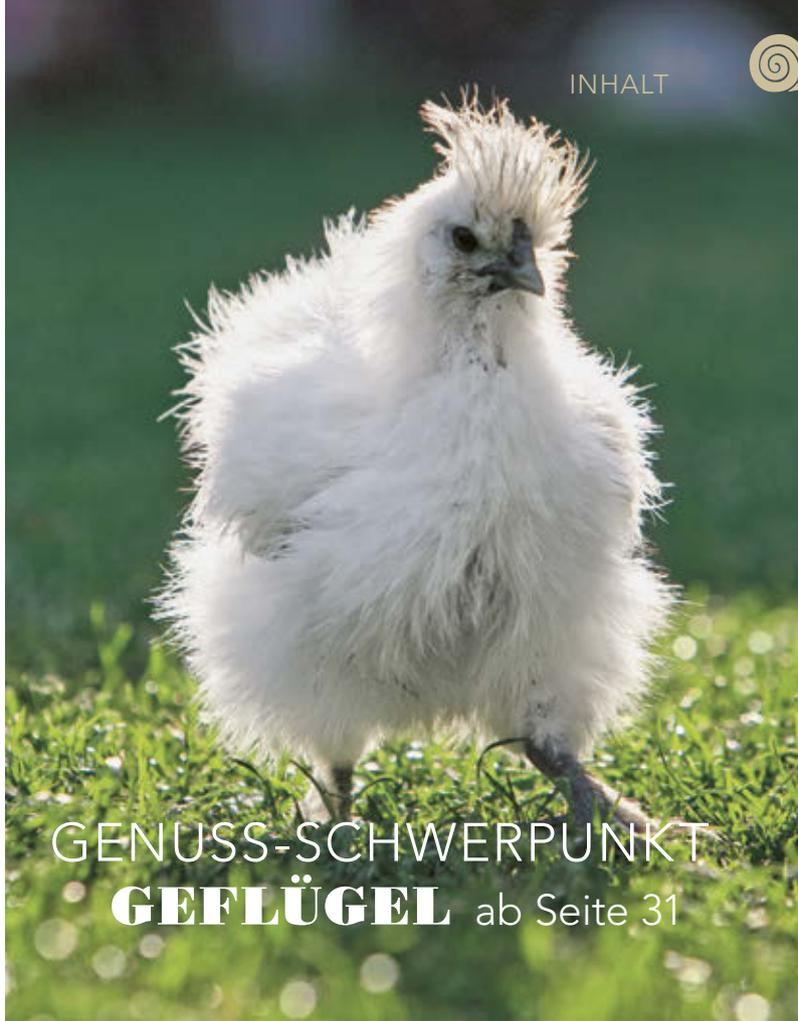
98 Kolumne Schluss damit!



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



GENUSSREISE
IM ALLGÄU
ab Seite 14



GENUSS-SCHWERPUNKT
GEFLÜGEL ab Seite 31

DOSSIER
zuversicht
ab Seite 61

Fotos: Luka Lübke, Schochenhof, Adobe Stock TTStudio



REZEPTE in diesem Heft

- | | | | |
|----|---|----|--|
| 8 | Gratiniertes Wurzelgemüse | 45 | Omelett Soufflé |
| 11 | Scholle „Buchweizen-Müllerin“ | 46 | Weißkohl-Kimchi mit Roter Bete |
| 42 | Hühnerbrühe für kalte Tage | 53 | Weißer Meerrettichsuppe |
| 43 | Crostini mit Hähnchenleber und Portweinschalotten | 55 | Bunte Bete mit Ei und Kren |
| 44 | Geschmortes Hähnchen mit Salzzitrone, Oliven, Kürbis und Couscous | 56 | Himmel und Erde mit Lauch und frischem Meerrettich |
| | | 60 | Kefir, Kwas und Kombucha |

