



INHALT



- 3 Editorial
- 6 Aktuelles
- 9 Hier sind die Guten
- 10 Kurs setzen Richtung Nachhaltigkeit.
Ratlos an der Fischtheke
- 14 Ursula Hudson Preis 2024.
Beispiele, die Hoffnung geben
- 16 Standpunkt von Gerhard Schneider-Rose.
Wir brauchen Vielfalt, um unsere Ernährung zu sichern

UNTERWEGS

- 18 Genussreise Ruhrgebiet.
Tief im Westen...
- 28 Heinzelmanns Winzerporträt.
Adams Wein, Rheinhessen: Kein leichtes Erbe
- 32 Lambratwurst aus der Biosphärenregion.
Direkt vom Deich
- 34 Tag der nachhaltigen Gastronomie.
Am Anfang war das Feuer

GENUSS-SCHWERPUNKT

FESTE FEIERN

- 38 Die lange Tradition des Festmahls.
Seid eingeladen!
- 42 Gut geplant.
Damit die Feier zum Fest wird
- 44 How to do a Schnippeldisko.
Feiern mit Hintergedanken
- 46 Mitbringsel fürs Buffet.
Öfter mal was Neues

AUS DER KÜCHE

- 50 Im Slow Food Check.
Erdnussmus
- 54 Chef Alliance Saisonküche.
Grüne Bohnen und Erbsen: Es grünt so grün

- 56 Chef Alliance Interview mit Hendrik Peek.
Kochen auf neun Quadratmetern
- 62 Fruchtsäfte.
Welches Obst kommt da ins Glas?

DOSSIER

MÄRKTE, HOFLÄDEN & DIREKTVERMARKTUNG

- 66 Vielfältige Möglichkeiten.
Heißer Draht zu Feld und Stall
- 70 Chancen und Risiken der Direktvermarktung.
Die Gefahr des Schönrechnens
- 73 Food Hero.
Die Hofgemeinschaft Marienhöhe aus Bad Saarow

TISCHGESPRÄCH

- 76 Pro und Contra.
Fischzucht in geschlossenen Kreislaufanlagen
- 80 Spiegelvorschriften.
Aus den Augen, aus dem Sinn?
- 82 Buchtipps
- 84 Gespräch zwischen Edward Mukiibi von Slow Food International und Pirmin Spiegel von Misereor.
Gärten in Afrika: Eine Inspiration für uns alle

RUBRIKEN

- 87 Wie soll das gehen...
...Reste von Milchprodukten zu verwerten?
- 88 Leserbriefe, Impressum
- 89 Vorschau
- 90 Kolumne Schluss damit!



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



GENUSSREISE **RUHRGEBIET**

ab Seite 18



INHALT

GENUSS-SCHWERPUNKT **FESTE FEIERN**

ab Seite 37

REZEPTE in diesem Heft

- 7 Grüne Cremesuppe
- 46 Scharfer Kartoffel-Paprika-Salat
- 47 Bunt belegtes Focaccia
- 47 Salat mit Zucchini, Erbsen, Spargel, Kräutern und Ziegenkäse
- 48 Rote-Linsen-Bällchen mit Paprika-Dip und knackigem Salat
- 49 Süßkartoffel-Spinat-Schnecken
- 59 Grüner Bohnensalat mit Senf-Vinaigrette, Speck und geräuchertem Forellenfilet
- 60 Pinke Eier mit jungen Erbsen und Roter Bete
- 61 Erbsvanilleeis mit geschmolzenen Aprikosen und Hafergranola

DOSSIER

MÄRKTE, HOFLÄDEN & DIREKTVERMARKTUNG

ab Seite 65

