



3 Editorial

APERRO

- 6 Aktuelles
- 9 Hier sind die Guten
- 10 Im Slow Food Check.
Müsliriegel
- 14 Arche des Geschmacks
- 16 Nachwuchs fördern.
Ein Jahr Slow Food Youth Akademie
- 18 Standpunkt von Ursula Hudson.
Kluge Kooperationen sind gefragt

UNTERWEGS

- 20 Genussreise Eifel.
Willkommen im Vulkanland
- 32 Frauenpower am Bodensee.
Die Foodverrückten
- 35 Chengdu – UNESCO-Stadt für Gastronomie.
Die scharfe Seite Chinas
- 38 Gastroporträt.
»Emma Metzler« in Frankfurt
- 40 Restauranttipps

AUS DER KÜCHE

- 42 Heinzelmanns Geschmackslabor.
Frikassee, Sonntagsessen mit Huhn
- 46 Saison für Zwiebeln.
Zum Weinen gut
- 50 Koop mit Bio Hotels.
Kochsession fürs neue Kochbuch
- 52 Gesalzenes Wissen.
Weißes Gold – in bunter Vielfalt
- 54 Fünf aus Eins – das unendliche Gericht.
Von vorne bis hinten Kohl: Grünkohl



Slow Essen ist aktiver Klimaschutz

Fotos: Stefan Abtmeyer, Fotolia akspics



DOSSIER: KLIMAFREUNDLICHE ERNÄHRUNG

- 59 Treibhausgas-Emissionen pro Kopf
- 60 Von Menschen verursachte Treibhausgas-Emissionen.
Wie unser Essen das Klima beeinflusst
- 64 Food Hero.
Luka Lübke, Köchin aus Bremen
- 68 Zivilgesellschaftliches Engagement und politische Verantwortung.
Ursula Hudson im Gespräch mit Wilfried Bommert
- 72 11 Tipps zur klimafreundlichen Ernährung

TISCHGESPRÄCH

- 74 Die Landwirtschaft revolutionieren.
Solidarisch zur Agrarwende
- 78 ABBI für mehr Biolandbau.
Gespräch mit Götz Rehn von Alnatura
- 79 Iss Fair-Netzt!
Woher kommt die Tomate in meinem Ketchup?
- 82 Tischlektüre.
Buchtipps



SLOW FOOD

- 85 Kolumne von Carlo Petrini.
Schluss mit unmündigen
Konsumenten!
- 86 Slow Food aktuell
- 89 Aus den Convivien
- 94 Slow Food Unterstützer

RUBRIKEN

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

REZEPTE IN DIESEM HEFT

- | | |
|---------------------------------------|---------------------------------|
| 8 Fermentierte Rote Bete | 51 Geschmorte Kalbshaxe |
| 11 Aprikosenmüsliriegel
mit Kernen | 55 Grünkohlplätzchen |
| 47 Rote Zwiebelkonfitüre | 55 Schneller Grünkohl |
| 47 Apfel-Zwiebel-Schmalz | 56 Casarecci mit Grünkohlstrunk |
| 48 Nordhessischer
Zwiebelkuchen | 56 Grünkohluppe |
| 48 Ungarisches Gulasch | 57 (European) Bi Bim Bab |
| 51 Breznaufauf | 66 Lukas Pluckte Finken |
| | 67 Zitronen-Milchreis |
| | 91 Rosenkohl mit Keschde |

CREMA-GLÜCK PER FINGERTIP.

Beste Crema à la Barista: Die Schaumdecke dicht, samtig und feinporig, tief goldbraun- bis haselnussfarben. Das Gourmet-Bouquet vollmundig elegant. Sein Aromenreichtum komponiert aus den besten Arabica Bohnen Costa Ricas und charaktervollem Canephora Robusta. In unserer Kaffeemanufaktur langsam auf den Knackpunkt geröstet. Zaubert köstlichen Kaffee, Cappuccino und Espresso Tasse für Tasse.



Mehr Hochland Köstlichkeiten auf
www.lieblingsbohne.de