



3 Editorial

APERRO

6 Aktuelles

9 Hier sind die Guten

10 Im Slow Food Check.
Fleischwurst

14 Arche des Geschmacks

16 Slow Food Youth Akademie.
Fallen gelassen wie eine heiße Kartoffel

18 Standpunkt von Ursula Hudson.
Der nächste Sommer kommt bestimmt!



WENN, DANN ALLES...



UNTERWEGS

20 Genussreise München.
Gut essen und trinken in
der bayerischen Metropole

32 Archehof Büning in Westfalen.
Wirklich Schwein gehabt

35 Usbekistan.
Land der gestempelten Fladen
und Schaschliks

38 Slow-Food-Guide stellt 548 Lokale vor.
Immer für eine Überraschung gut

40 Interview.
»Wir sind keine verbissenen
Regionalpatrioten«.
Gespräch mit Wieland Schnürch vom
Herausgeberteam des Genussführers

AUS DER KÜCHE

42 Heinzelmanns Geschmackslabor.
Welcher Wein zu roten Beten?

46 Saison für Kürbis.
Warten auf die Riesenbeeren

50 Trinken, ohne Alkohol.
Was trinken, wenn Sie nicht trinken möchten?

52 Fünf aus Eins – das unendliche Gericht.
Paprika – mild, süß und ohne Haut



DOSSIER:

WENN, DANN ALLES...

- 56 Alles vom Tier.
Mit Haut und Horn
- 62 Wolle als Rohstoff für die Zukunft.
Das Schaf – mehr als ein Öko-Rasenmäher
für Randlagen
- 66 Food Hero.
Detlev Ueter, »Nose-to-Tail«-Koch in Koblenz.
Grenzen gibt es nur bei uns im Kopf
- 69 Familienbetrieb Claßen in Niedersachsen.
Gans, ganz groß
- 72 Suchen und Finden.
10 Adressen für Gutes vom Tier

TISCHGESPRÄCH

- 76 Interview.
Teure, billige Lebensmittel.
Gespräch mit Alexander Müller zur TEEB-Studie
- 79 Slow Mobile.
Food Trucks der besonderen Art
- 82 Saatgutrettung in Indien.
Vandanas Kampf gegen Monsanto & Co.
- 86 Tischlektüre.
Buchtipps



COLD BREW



SLOW FOOD

- 89** Kolumne von Carlo Petrini. Teufelskreis des »bösen Marktes«?
- 90** Slow Food aktuell
- 92** Aus den Convivien

RUBRIKEN

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

REZEPTE IN DIESEM HEFT

- | | |
|---|--|
| 8 Eingesalzene Pilze | 51 Birnenshrub |
| 44 Rote Bete mit Joghurt | 51 Alkoholfreies zur Gans |
| 44 Rote Bete aus dem Ofen | 53 Marinierte Paprika |
| 47 Kürbis-Birnen-Crumble mit Walnüssen | 53 Gefüllte Paprika »inside out« |
| 48 Lammkoteletts mit Kürbis-Kartoffel-Ragout | 54 Mojo Rojo mit Kartoffelspalten |
| 49 Kürbis-Apfel-Suppe | 54 Salat, Reis und Paprika |
| | 55 Ziegenkäse-Paprika-Röllchen |
| | 93 Süße »Bubaspitzla« |

Fotos: Stefan Abtmeyer, Fotolia_exclusivedesign, _iravgustin

Feinster direkt gehandelter Arabica-Kaffee aus Panama, in Stuttgart schonend trommelgeröstet, für die Zubereitung von Hochland Cold Brew



www.hochland-kaffee.de