

3 Editorial



## APERRO

- 6 Aktuelles
- 8 Hier sind die Guten
- 10 Im Slow Food Check.  
Nuss-Nougat-Creme
- 14 Arche des Geschmacks
- 16 Slow Food Youth.  
Für eine zukunftsfähige Agrarpolitik!
- 18 Standpunkt von Ursula Hudson.  
Vermeintliche Heilsbringer

## UNTERWEGS

- 20 Schweizer Genussreise.  
Frühlingserwachen im Tessin
- 30 Italienischer Nusslikör.  
La Signora del Nocino
- 34 Restauranttipps

## AUS DER KÜCHE

- 36 Heintelchese & Wein.  
Wenn Käse im Weinkeller reift
- 40 Saison für Radieschen.  
Kleiner Scharfmacher für die Frühlingsküche
- 44 Am besten selbst gemacht.  
Chips & Co – Verführung pur
- 46 Fünf aus Eins – das unendliche Gericht.  
Feine Rezepte von der Stange



# GARTEN

## Säen, Ernten, Genießen

Fotos: Harald Scholl, Photocase d.avidpereras

## DOSSIER: GÄRTEN

- 51 Rein ins Grüne.  
Wo Bienen summen und sich Hummeln tummeln
- 56 Food Heroes.  
Kräuterbewahrerin Maiga Werner im Hunsrück
- 60 Köche mit grünem Daumen.  
Und was bauen Sie so an?
- 64 Saatgut für die Zukunft.  
Tütchen tauschen erwünscht!
- 66 Grüne Buchtipps

## TISCHGESPRÄCH

- 68 Slow Food Messe 2019.  
Was ist neu auf dem Markt des guten Geschmacks?
- 72 Klimawandel und die Folgen.  
Jammern hilft nicht
- 74 Tischlektüre



**ORIGINAL  
RATSHERRN  
JETZT ALS  
LIMITED  
EDITION**



## SLOW FOOD

- 77 Kolumne von Carlo Petrini.  
Wir feiern den 5.000. Arche-  
Passagier
- 78 Slow Food aktuell
- 81 Aus den Convivien

## EXTRA

- 83 Slow Food Messe.  
11 Seiten zum »Markt des  
guten Geschmacks«

## RUBRIKEN

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

## REZEPTE IN DIESEM HEFT

- |   |                                    |
|---|------------------------------------|
| 7 Ostersoleier  | 45 Rote-Bete-Chips mit<br>Rosmarin |
| 32 Nocino di Modena                                     | 45 Apfelchips                      |
| 42 Sauerkraut mit Cidre,<br>Radieschen und Bachsaibling | 47 Spargelsuppe                    |
| 42 Lauwarmer Radieschensalat                            | 47 Spargelcarbonara                |
| 43 Burger Brezel-Salat<br>mit Radieschen                | 48 Spargeltarte                    |
| 45 Bunte Wurzelgemüse-Chips                             | 48 Tagliata mit Senfsaat           |
|   | 49 Calzone                         |



**SEIT 1964 DIREKT GEHANDELT  
MIT DEN KAFFEEBAUERN VON  
DOTA IM TARRAZU-HOCHLAND.**

Ein naturmilder, komplexer Charakter, dessen frisch-fruchtige Süße dezent an Pfeifentabak erinnert. Die geschmackliche Herznote weist feine Nuancen von dunkler Schokolade, Anis und Muskat auf.

Mehr Hochland Spezialitäten auf  
[www.lieblingsbohne.de](http://www.lieblingsbohne.de)