



3 Editorial

## APERRO

- 6 Aktuelles
- 9 Hier sind die Guten
- 10 Arche des Geschmacks
- 12 Standpunkt von Ursula Hudson.  
Neue Pflanzenzüchtungstechniken
- 14 Leserumfrage
- 18 Im Slow Food Check.  
Ketchup

## UNTERWEGS

- 22 Genussreise mit dem Rad.  
Entschleunigt am Main entlang
- 32 Engelhardmühle im Allgäu.
- 36 Gastrotipp »Gläsernes Restaurant«  
in Dortmund
- 38 Restauranttipps

## AUS DER KÜCHE

- 40 Heintelcheese & Wein.  
Neue Südtiroler Käsekultur
- 44 Saison für Sommerfrüchte.  
Die Kirsche auf der Torte
- 48 Slow grillen.  
Viel Gemüse, wenig Fleisch und Deckel drauf
- 50 Fünf aus Eins – das unendliche Gericht.  
Ein Fenchel für alle Fälle

Käse »Larix« von Eggmoa (Seite 40)



Fotos: Harald Scholl, AdobeStock\_Werner\_thongsee, Gerd Eder

# PLASTIK: ES GEHT AUCH OHNE!



## DOSSIER: BESSER OHNE PLASTIK

- 56 **Konfliktstoff Plastik.**  
Gekommen, um zu bleiben
- 60 **Interview. Mikroplastik in aller Munde.**  
Gespräch über die Auswirkungen auf unsere  
Landwirtschaft mit Prof. Werner Kloas
- 64 **Nachhaltige Verpackungen.**  
Nie ohne Einkaufskorb!
- 67 **Besser leben ohne...**  
10 Tipps, wie es ohne Plastik geht
- 70 **Food Heroes.**  
Spargelhof Rehm in Oberbayern

## TISCHGESPRÄCH

- 74 **Interview.**  
Was Fertigessen aus der Packung mit  
Übergewicht zu tun hat.  
Gespräch mit Peter Tinnemann
- 78 **Slow Food Projekt.**  
Mehr gute und echte Milch!
- 82 **Tischlektüre**



**ORIGINAL  
RATSHERRN  
JETZT ALS  
LIMITED  
EDITION**

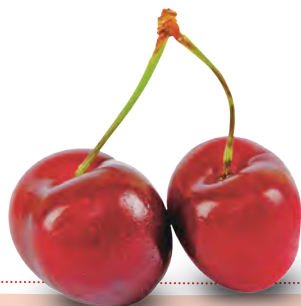


## SLOW FOOD

- 85 Kolumne von Carlo Petrini.  
Verantwortung für die Vielfalt übernehmen
- 86 Slow Food aktuell
- 91 Aus den Convivien

## RUBRIKEN

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



### REZEPTE IN DIESEM HEFT

- |                                                            |                                        |
|------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| 6 Wilde-Rauke-Butter                                       | 51 Fischeintopf mit Fenchel            |
| 19 Ketchup aus der eigenen Küche                           | 51 Indisches Fenchelcurry              |
| 45 Kirschkaltschale mit Eis und karamellisierten Walnüssen | 52 French Toast mit Tomatenchutney     |
| 46 Kirschwähe mit Marzipan                                 | 52 Pasta mit Sardinen und Fenchelcreme |
| 46 Kirschee mit Gin                                        | 53 Tarte aux Fenouil                   |
| 47 Bunter Salat mit Kirsch-Vinaigrette                     |                                        |

**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)