

3 Editorial

APERRO

- 6 Aktuelles
- 9 Hier sind die Guten
- 10 Im Slow Food Check.
Radler
- 14 Arche des Geschmacks
- 16 Slow Food Youth.
Neue Gastronomie
- 18 Standpunkt von Ursula Hudson.
Fleisch ist kein Gemüse

UNTERWEGS

- 20 Genussreise Bamberg.
Von Hörnchen, Rauchbier und Zwiebeltretern
- 30 Gräflisch Bernstorff'sche Betriebe im Wendland.
Zu nachhaltigem Handeln verpflichtet
- 33 Essen in Thailand.
Löffel, Gabel – aber bloß kein Messer!
- 36 Gastroporträt.
»Taun Fischer un sin Fru« auf Usedom
- 38 Restauranttipps

AUS DER KÜCHE

- 40 Heinzelsee & Wein.
Schafskäse aus Brandenburg
- 44 Saison für Sommergemüse.
Gestatten, Zucchini – vielseitiger Sommerkürbis!
- 48 Leaf to Root.
Restelos glücklich
- 50 Fünf aus Eins – das unendliche Gericht.
Lamm aus dem Kochtopf



Fotos: Harald Scholl, AdobeStock, New Africa, goldencow_images

TIEFKÜHLEN

Sinnvolle Lagerhaltung oder ökologischer Irrsinn?

DOSSIER: TIEFKÜHLEN

- 56 Von Clarence Birdseye bis heute.
Die große Eis-Zeit
- 59 Interview.
Salami auf der Pizza schadet dem Klima.
Gespräch mit Carl-Otto Gensch vom
Freiburger Öko-Institut
- 62 Nachgedacht.
Die ganze Welt – unser Gemüsegarten?
- 64 Klüger einfrieren.
Ab ins Tiefkühlfach, aber schnell!
- 68 Food Hero.
Maeggy Maier vom Ruhbauernhof
- 72 Selbermachen.
Blaubeereis, Kirschgranita und mehr kühle
Köstlichkeiten

TISCHGESPRÄCH

- 74 Weideschlachtung.
Töten ohne Stress fürs Tier
- 77 Interview.
13 Jahre Kulinarisches Kino.
Gespräch mit Thomas Struck
und Karin Laudenbach



NEU:
**ESPRESSO
INTENSSO**



- 80 Zukunftsfähige Landwirtschaft. Sind Eier ökologisch vertretbar?
- 82 Tischlektüre

SLOW FOOD

- 85 Kolumne von Carlo Petrini. Das Meer und das Klima
- 86 Slow Food aktuell
- 90 Aus den Convivien

RUBRIKEN

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

REZEPTE IN DIESEM HEFT

- | | |
|---|-------------------------------|
| 7 Getrocknete Steinpilze | 50 Brühe vom Lammhals |
| 23 Bamberger Gärtnersalat | 51 Gratinierte Lammschnitte |
| 26 Bamberger Zwiebel | 51 Lammsuppe mit Kichererbsen |
| 45 Zucchini schnitzel mit Tomatensalat | 52 Lamm mit Dillsauce |
| 46 Gegrillte Zucchini mit Koriander-Melonen-Chutney | 52 Tellersülze vom Lamm |
| 47 Zucchini fondue | 53 Sheperd's Pie inside-out |
| 48 Zero-Waste für Küche und Garten | 72 Blaubeereis |
| | 72 Zweifarbig Karamellpops |
| | 73 Kirschgranita |
| | 73 Olivenöl-Kakaonibs-Gelato |



Ein besonders kräftiger, leidenschaftlicher Charakter mit blumig-würzigem Körper. Sein intensives Geschmackserlebnis von der Qualität italienischer Espresso verdankt er dem hohen Anteil an gewaschenem Canephora Robusta. Zur nussigen Herznote gesellen sich Nuancen von Tabak, Bitterschokolade und schwarzen Beeren.

Mehr Hochland Spezialitäten auf
www.lieblingsbohne.de