

EDITORIAL



Foto: Max Schwarzlose

Jede Woche die spannende Frage »Was liegt diesmal in unserer kleinen Gemüsebox?« Saisonales Gemüse ist es immer, denn was auf dem »Speisegut«, einer Solidarischen Landwirtschaft am Berliner Stadtrand, zwei Tage zuvor geerntet wurde, kann gar nichts anderes sein. Kurz bevor dieses Heft in Druck ging, waren Wirsing, Pastinake, Rote Bete, knackiger Pak Choi sowie lagerfähige und großartig schmeckende Kartoffeln in der Kiste. Bei der Auswahl, was im jeweiligen »Gartenjahr« an Biogemüse angebaut wird, darüber stimmen die Teilnehmer der SoLaWi übrigens mit ab. Pak Choi hat unser Bauer Christian in diesem Jahr zum ersten Mal angebaut, ich bin für Wiederholung.

Mitgestalten, statt einfach nur zu konsumieren, die Landwirtschaft in der Region unterstützen, einen direkten Draht zu den Produzenten haben, das lässt sich als Mitglied einer Solidarischen Landwirtschaft ganz wunderbar umsetzen. Sogar in einer Großstadt wie Berlin. Schließlich kann es nicht unser Ziel sein, die Ernährungssouveränität an einige wenige Konzerne abzugeben – mit ein Grund, warum sich in immer mehr Städten Ernährungsräte gründen. Sie setzen sich nicht nur für regionale Wertschöpfungsketten und mehr Ernährungsbildung ein, sondern wollen auch Druck auf die Politik ausüben. Noch mehr gute Gründe, warum eine regionale Nahversorgung immer wichtiger wird, lesen Sie in unserem Dossier ab Seite 63.

Apfelringe, Backpflaumen, getrocknete Aprikosen – welches Trockenobst knabbern Sie am liebsten, verwenden Sie gern in der Küche? Die älteste Methode zum Konservieren von Obst, aber auch von Pilzen, Kräutern und sogar Fisch und Fleisch, war, wenn Sonne und Wind für den Wasserentzug verantwortlich waren, vor allem eine sehr umweltfreundliche und energiesparende – mal abgesehen vom Gefriertrocknen, aber das ist eine andere Geschichte. Tauchen Sie ein in die Welt der kleinen Aromenwunder, unserem Genuss-Schwerpunkt ab Seite 37, lernen Sie den Herrn der Hutzeln, also gedarrter Birnen, kennen und stöbern Sie in unseren Rezepten mit Trockenfrüchten.

Ob die Koalitionsverhandlungen abgeschlossen sind, wenn diese Ausgabe des Slow Food Magazins erscheint? Appelle an die zukünftige Bundesregierung, die Ernährungswende endlich anzupacken, gab es nicht nur von Slow Food Deutschland – weg von dem derzeitigen Ernährungssystem, das nicht nur unsozial, sondern auch höchst klima- und umweltschädlich ist, hin zu sozial gerechter, umweltschonender und dem Tierwohl zuträglicher Ernährung – und mehr Nahversorgung! Mit einigen Punkten können wir derweil ja selbst schon mal anfangen.

Eine entspannte Vorweihnachtszeit, ein frohes, möglicherweise größeres Fest als im letzten Jahr und einen angenehmen Jahreswechsel wünscht Ihnen

Martina Tschirner

Ihre Martina Tschirner

VAN N A H M E N
Privatkelterei seit 1917



BIO
Qualität

Frucht-Secco
0% ALKOHOL
100% FRUCHT

Der van Nahmen Frucht-Secco ist ein Apéritif ganz ohne Alkohol – ein reiner, anregender Genuss von Frische und Frucht. Das war seit langem ein Wunsch der gehobenen Gastronomie. Wir erfüllen diesen Wunsch nun mit einer jahrgangsweise komponierten Cuvée ausgewählter Obstsorten. van Nahmen Frucht-Secco ist ein fruchtig-prickelndes Geschmacks-erlebnis für den besonderen Anlass.



van Nahmen
FRUCHT-SECCO

- Apfel-Rote Johannisbeere-Himbeere
- Apfel-Quitte (Bio-Qualität)
- Traube (Bio-Qualität)
- Apfel-Heidelbeere-Kirsche



DE-ÖKO-007
EU Landwirtschaft

Erleben Sie die Vielfalt unserer Produktpalette.
Bestellen Sie unsere optimal gelagerten Säfte
online und wir beliefern Sie mit purem Genuss.

www.vanNahmen.de

PRIVATKELTEREI VAN NAHMEN
Hamminkeln / Rheinland