

EDITORIAL

Wer Fleisch isst, der sollte alles vom Tier verarbeiten, also nicht nur bevorzugt Steaks in die Pfanne hauen, sondern auch mal Herz und Leber – oder sich die Zeit für einen Braten nehmen. Das »Nose-to-Tail«-Prinzip ist bei Slowfoodies schon lange angekommen. Nicht unwesentlich dazu beigetragen hat unser Food Hero in diesem Heft, Spitzenkoch Detlev Ueter! Wenn er in den letzten Jahren auf dem »Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe« einen Kochworkshop angeboten hat, war die Zubereitung von seltener verarbeiteten Fleischstücken fast immer Thema. Und die Ergebnisse köstlich.

Aber es geht ja nicht nur ums Essen in unserem aktuellen Dossier »Wenn, dann alles« ab Seite 56. Es geht auch um Horn und Leder, Wolle und Federn – Teile vom getöteten Tier, die selbstverständlich über Jahrhunderte Verwendung fanden. Sei es, um robuste Kleidung herzustellen, sich vor Kälte zu schützen und zu wärmen, mit dem Federkiel zu schreiben oder sich mit Horn vom Wild zu schmücken. Wie sieht es heute aus? Viele Schäfer werden ihre Wolle nicht los, mit dem Gerben von Leder lässt sich kaum noch Geld verdienen – die meisten Verbraucher kaufen lieber billiges, importiertes Schuhwerk aus Leder, das unter fragwürdigen Bedingungen für die Umwelt hergestellt wurde. Vieles ist auch einfach aus der Mode gekommen oder wird heute aus Plastik hergestellt und billig verkauft.

Dazu gehört auch der Trachtenschmuck, aus der Mode gekommen ist der allerdings nicht, zumindest nicht im alpenländischen Raum. Und auch jedes Jahr wieder auf dem Münchner Oktoberfest ist er teils »in echt« zu bewundern. Trachtenschmuck aus Hirschhorn zum Dirndl und Medaillons aus Horn auf den Hosenträgern der Hirschledernen sind schon etwas Besonderes – wenn auch nicht für jedermann. Wie auch immer, es gibt sie, die Produzenten, die sich auch heute wieder Horn, Borsten, Schafwolle und Gänsefedern widmen. Auch sie stellen wir in unserem Dossier vor.

Zum Schluss noch eine tolle Neuigkeit: Ab sofort gibt es das Slow Food Magazin auch digital als »E-Paper«! Schon oft haben unsere Leser nach einer digitalen Version unsere Zeitschrift gefragt, jetzt ist es wirklich soweit. Bei unserem Vertriebspartner United Kiosk kann man das Slow Food Magazin als digitales Einzelheft kaufen oder abonnieren:

www.united-kiosk.de/zeitschriften/kochen-backen/slow+food+magazin+-+epaper-ebnr_2116173.html

Viel Freude beim Lesen des neuen Hefts – zum Anfassen oder auch digital – wünscht Ihnen

Ihre Martina Tschirner



Foto: Max Schwarzlose



Alles eine Frage der Haltung!

Weil's uns nicht wurscht ist!

Michael Benker
Produktentwickler



**"Eine optimale
Verwertung der
Rohstoffe - das ist
unsere Verantwortung!"**

**Für das Wohl von Mensch
und Umwelt!**



**Freude durch Genuss -
mit einem hohen
Anteil an Eiweiß!**

Chiemgauer Naturfleisch GmbH
Hagenau 13 - 83308 Trostberg
www.chiemgauer-naturfleisch.de



DE-ÖKO-003