

3 Editorial

# SLOW FOOD CHECK Tonic Water Seite 10

#### **APERO**

- 6 Aktuelles
- 9 Hier sind die Guten
- 10 Im Slow Food Check. Tonic Water
- 13 Arche des Geschmacks
- **16** Slow Food Youth Akademie.
  Es geht es um mehr als nur ums Frühstücksei
- **18 Standpunkt von Ursula Hudson.**Der Weg zu einem Fischgenuss mit Sinn und Verstand

#### UNTERWEGS

- **Genusswandern in Deutschland.**Runter auf die Berge oder rauf ans Meer überall schön!
- **32** Entdeckungen im Weinviertel. Mittendrin und ganz weit weg
- **36** Genussführer 2019/2020. Gong zur vierten Runde
- 38 Restauranttipps

#### AUS DER KÜCHE

- **40** Heinzelmanns Geschmackslabor. Alkohol, mehr und weniger
- 44 Saison für Blumenkohl.
  Der Weiße mit der bunten Seele
- **48** Heimische Fische, seltsame Namen. Von Kretzern, Rotaugen und Schneiderchen
- 50 Fünf aus Eins das unendliche Gericht. Natürlich schmeckt Aubergine!



# ES LEBE DIE BIOLOGISCHE VIELFALI

#### DOSSIER:

#### **BIOLOGISCHE VIELFALT**

- **56** Das Insektensterben und seine Ursachen. Biologische Vielfalt statt Agrarwüsten!
- 60 Interview. »Zum Artensterben muss man nichts mehr erforschen, man muss handeln!« Gespräch mit Felix Prinz zu Löwenstein, BÖLW
- **64** Food Hero.

  Manuela Müller, Demeter-Imkerin in Oberfranken
- **68** Slow Food Arche.
  Biologische Vielfalt auf dem Teller.
- 71 Interview.

  Warum alte Erdbeersorten
  einfach besser schmecken.
  Gespräch mit Detlef Ulrich,
  Geschmacksforscher



## TISCHGESPRÄCH

- 74 Parabere Forum 2018.
  Essbare Städte der Zukunft –
  wie Frauen sie sehen
- 78 Das Sterben der kleinen Schlachthöfe. Nordhessische Ahle Wurscht in Gefahr
- **82** Tischlektüre. Buchtipps

### SLOW FOOD

- 85 Kolumne von Carlo Petrini. Saatgut für das Überleben der Menschheit
- 86 Slow Food aktuell
- 89 Aus den Convivien

#### RUBRIKEN

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

#### REZEPTE IN DIESEM HEFT

- 8 Ofengetrocknete Tomaten
- **42** Büffelmozzarella, Sardellen, Zitronenzeste, Olivenöl
- 42 Tomatensalat
- 43 Karotten aus dem Ofen
- 44 Blumenkohl-Rahmsuppe
- **46** Im Ganzen gerösteter Blumenkohl und Blumenkohl-Walnuss-Salat
- 46 Veganes Rohkost-Sushi
- **51** Auberginencreme »Baba Ganoush«
- **51** Misogine (Miso Aubergine)
- **52** Auberginen mit Eiernest
- **52** Schnelle Parmigiana
- **53** Auberginen-Bällchen auf Nudeln
- 91 Teigknödel









## CREMA-GLÜCK PER FINGERTIP.

Beste Crema à la Barista

Mehr Hochland Köstlichkeiten auf www.lieblingsbohne.de