

# Slow Food®

Magazin

20. Jahrgang | erscheint alle zwei Monate | 4,90 Euro | Nr. 01\_2012 Februar / März  
www.slowfood.de **Genießen mit Verstand**



**Genussreise  
Hohenlohe**

**Omas Schätze:  
Moselweine**

**Thema:  
Zukunft  
Landwirtschaft**

# DEUTSCHLANDS BESTES FOOD MAGAZIN\*

## JETZT MIT SLOW FOOD WINEGUIDE



\* Im Genre-Ranking der LeadAwards

**Auf 300 Seiten die besten Weingüter von Bozen bis Palermo!**  
**✓ Ausgewählt und empfohlen von SLOW FOOD**

Macht schon beim Lesen Appetit: Deutschlands führendes Gourmet-Journal für kulinarische Lebensart. Ob Rezepte und Reisen, Leckerer und Lifestyle – DER FEINSCHMECKER öffnet alle Sinne für den Genuss. Im guten Zeitschriftenhandel oder im Abonnement unter **TELEFON 040 / 87 97 35 40** und **www.der-feinschmecker-shop.de**

**DER FEINSCHMECKER**  
DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL



Martina Tschirner, Redaktionsleitung

## Februar 2012 | Editorial

*Wo sind die Landwirte von morgen? Können sich Kinder, die heute noch die kleinen Gummistiefel tragen, vorstellen, mal in die großen zu steigen? Und später als Bauer oder Landwirt zu arbeiten und zu leben? Viele werden es nicht sein. Da ist zum einen das Image des „dummen Bauers“, der im Volksmund zwar die größten Kartoffeln frisst, in der Hierarchie des Kinderreims „Kaiser, König, Edelmann...“ aber gerade noch besser als der Bettelmann dasteht. Zum anderen,*

*das trifft eher für große, vor der Berufswahl stehende Kinder zu, ist es als kleiner Landwirt mit einem Bauernhof nicht leicht, von den Erträgen zu leben. Die dicken Subventionen gehen vor allem an die Agrarindustrie, die wir nicht wollen! Was wir unbedingt brauchen, sind mehr Bauernhöfe – und junge Menschen, die sich für diesen Beruf mit Freude entscheiden. Wir haben gerade die Chance, etwas dafür zu tun. Die Reform der gemeinsamen europäischen Agrarpolitik steht bevor, geplant ist auch eine Förderung junger Landwirte. Nicht genug! Lesen Sie ab Seite 32, was wir wollen, wie Landwirtschaft bisher funktioniert – und in Zukunft funktionieren könnte.*

\*\*\*

*Wie in den letzten Jahren beginnen wir das erste Heft des Jahres mit einer Genussreise in die Nähe von Stuttgart, wo auch in diesem April der „Markt des guten Geschmacks“, die Slow Food Messe, stattfindet. Karin Wiemer hat sich diesmal in der Region Hohenlohe umgeschaut. Sie gilt als die Genießerregion Baden-Württembergs, ein perfektes Ziel, um den Messebesuch vom 12. bis 15. April zu verlängern. Los geht's auf Seite 18. Bei den vielen guten Adressen haben wir auf die des Taubertals verzichtet, ihm wollen wir noch eine eigene Genussreise widmen.*

\*\*\*

*2012 ist für Slow Food Deutschland ein besonderes Jahr. Nach dem „Markt des guten Geschmacks“, schon zum sechsten Mal (!), sind es nur noch knapp zwei Monate, dass wir unseren 20. Geburtstag feiern! Die große Jubiläumsfeier findet am ersten Juniwochenende in Köln statt. Und wir freuen uns schon jetzt, Sie sowohl in Stuttgart als auch am Rhein zu treffen. Vorher ist Slow Food im Februar auch auf der BioFach anzutreffen, auf Seite 82 lesen Sie, wie und wo.*

Auf viele schöne Begegnungen in diesem Jahr

mit Ihnen!

*Martina Tschirner*

Ihre Martina Tschirner



# Eine andere Art, Olivenöl zu handeln

**Wir setzen** konsequent auf Rückstandskontrollen. Immer wieder finden wir unzulässige Konzentrationen von Pestiziden oder Weichmachern. Auch Öle aus biologischem Anbau können betroffen sein.

**Unsere Olivenöle** sollen nicht nur gut schmecken, sondern auch dem von uns verfolgten Minimierungsgebot für Schadstoffe entsprechen. Zur Sicherung der Qualität arbeiten wir ausschließlich mit Produzenten, die wir persönlich kennen und von deren Produktion wir uns ein Bild gemacht haben.

**Wenn möglich**, besuchen wir alle unsere Produzenten während der Erntezeit.

**Die sensorische Prüfung** erfolgt durch das Deutsche Olivenöl Panel.

**Chemisch analysiert** werden alle Chargen im Labor Eurofins in Hamburg.

**Erst wenn die** untersuchten Parameter unsere Anforderungen erfüllen, ordern wir die Olivenöle für die aktuelle Saison.

**Die Ergebnisse** unserer Untersuchungen veröffentlichen wir im Internet, in unserem Register und legen sie allen Ölen bei.



[www.zait.de](http://www.zait.de)

zait Ltd. & Co. KG • Postfach 370 • 67265 Grünstadt  
Tel. 06359/92467 - 0



Foto © 2011 Modernist Cuisine, LLC.



14 | **Diskussion.** „Modernist Cuisine“.



Foto © Karrih Wiemer

18 | **Genussreise.** Von Menschen, Tieren und Kräutern. Hohenlohe.



Foto © Barbara Goerlich

70 | **Porträt.** Die köstliche Welt der Azko limuri.



Fotos © Ingeborg Pils

74 | **International.** Norwegen.

Foto © Stefan Abrmeyer, www.fishineaven.de

27 | **Saison.** Muscheln.



# Inhalt

**Gummistiefel** Ines und Tochter Mathilda (4) sind schon über so manch einen Acker gestapft, haben den Pflanzen beim Wachsen zugeguckt und den Tieren beim Weiden. Und wo der Apfelsaft für das Café ihrer Eltern „rudimarie“ in Berlin gepresst wird, weiß Mathilda schon lange. Wie gut, dass sie Gummistiefel hat und mit darf.

Titelfoto: Stefan Abtmeyer



## Magazin

- 06 | **Kolumne.** Engagement ist wichtiger denn je.  
Von Ursula Hudson.
- 08 | **Kolumne.** Unser Geld für eine slowe Landwirtschaft.  
Von Carlo Petrini.
- 10 | **Leserbriefe. Rezeptverzeichnis.**
- 11 | **Gesetz.** Schluss mit den Antibiotika-Orgien.
- 12 | **DVD.** Gekaufte Wahrheit.  
**Messe.** Kulinarica & Vinum.
- 13 | **Appell.** Schafft Extra Vergine ab!  
**Festival.** Kulinarisches Kino.

## Wissen und Genießen

- 14 | **Diskussion.** Liegt die Zukunft der Küche in der Wissenschaft und Technik? Nathan Myhrvolds Mammutwerk „Modernist Cuisine“.
- 16 | **Hier sind die Guten.** Von der Slow Food Redaktion empfohlene Produkte.
- ▷ 18 | **Genussreise.** Von Menschen, Tieren und Kräutern. Hohenlohe.
- 27 | **Saison.** Geschmack nach Meer. Muscheln.
- 30 | **Trend.** Renaissance des Wacholders.
- 68 | **bio&slow.** Appetit auf Äpfel, Birnen & Co.  
Hofmanufaktur Filter.
- 70 | **Porträt.** Die köstliche Welt der Azko limori.
- 73 | **Der Kinderteller.** Sämige Schokomousse dank Sojamilch.
- 74 | **International.** Wo die wilden Kerle kochen. Norwegen.
- 77 | **Restaurants.** Zum Steinbauer in Amerang,  
Zum Stachel in Würzburg,  
Restaurant EigenArt in Karlsruhe,  
Poststation Zum Alten Forstamt in Morschen.
- 80 | **Bücher.**

## Thema Zukunft Landwirtschaft

- 32 | **CSA & Co.** Frisches Gemüse für Städter.
- 34 | **Kritik.** Die GAP – große Erwartungen, kleiner Wurf.
- 39 | **Stimmen.** Verantwortung beginnt mit dem Stellen der Weiche.
- 42 | **Geld.** Ohne finanzielle Unterstützung läuft's nicht.
- 44 | **Kommentar.** Ein erster Schritt zur Agrarwende.
- 46 | **Bio.** Ackerbau und Viehzucht nach den Regeln der Natur.
- 49 | **International.** Nie wieder Hunger – ein Traum, der wahr werden könnte.
- 52 | **Umwelt.** Wasser und Landwirtschaft – der Pegel fällt.
- 55 | **Öko.** Permakultur made in Austria.
- 58 | **Slow.** Wir fangen dann schon mal an...
- 60 | **Lesetipps.** Landwirtschaft weltweit.

## Wein

- 61 | **Geschmackslabor.** Kräftiger Rotwein, jung und gereift.
- ▷ 64 | **Tradition.** Von Oma lernen heißt, genießen lernen – die Mosel-Klassiker.
- 71 | **Kolumne.** Farbe sehen oder nicht.

## Im Zeichen der Schnecke

- 82 | **Messe.** Bio & Slow. Biofach 2012.
- 84 | **Unterwegs.** Istanbul, meine Süße.
- 86 | **Nachlese Terra Madre Day 2011.**  
**Deutschland.** Markt-Talk.  
**Bosnien und Herzegowina.** Fatimas Geheimnis.  
**Malaysia.** Die 1.000 Gesichter der Kokosnuss.  
**Kenia.** Die Wiederbelebung der Tontöpfe.
- 87 | **Vorschau.** Slow Food Messe Stuttgart.
- 89 | **Arche.** Alblinse.
- 90 | **Termine und Veranstaltungen der Convivien.**  
**Slow Food Überregional.** Meldungen und Termine.
- 97 | **Kinder.** Erzähl' mehr von den Gewürzkarawanen.
- 98 | **Vorschau.** Thema der Ausgabe April / Mai:  
20 Jahre Slow Food Deutschland.
- 98 | **Impressum.**

*Einem Teil dieser Ausgabe liegt  
eine Beilage der Firma weberMesse bei.  
Wir bitten um Beachtung.*

## Kolumne | Engagement ist wichtiger denn je

Von Ursula Hudson, amtierende Vorsitzende von Slow Food Deutschland.

Neulich stieß ich in einem dieser modernen Hör-Bildbücher für Kinder im Vorschulalter auf ein Wimmelbild. Es zeigte das Leben auf dem Bauernhof: Da gab es Hühner, Schweine und eine Katze, die frei auf dem Hof nach Fressbarem forschten, daneben einen Hund, der mit den Kühen auf der Wiese tollte, während das Feld von den fleißigen Bauersleuten bestellt wurde. Fuhr man mit einem Stift über die Figuren, vernahm man das korrespondierende Miauen und Grunzen der Tiere oder das Brummen des Traktors. Nun, Sie haben in etwa eine Vorstellung.



Foto © Guy Hudson

Ich fand dieses Bilderbuch anrührend. Nicht, weil es dem Leben auf dem Hof tatsächlich gerecht würde, sondern weil es eine Idee davon gab, wie Landwirtschaft eigentlich sein sollte: kleinteilig, multifunktional, nachhaltig und respektvoll im Umgang mit Natur und Tier. Davon ist der sogenannte Agrarsektor

## ...will mal eben die Welt retten und 130 Rezepte checken

Ökologisch  
Gesund  
Lecker

- ▶ Geht das wirklich: „Genießen und dabei die Welt retten“? – Deutschlands Nachhaltigkeitsvordenker Nr. 1, Karl von Koberger, zeigt, wie leicht das sein kann
- ▶ Gelebte Nachhaltigkeit: Einkaufen und Kochen mit einem guten Gefühl
- ▶ 130 saisonale Rezepte vom Chefkoch der Buchinger-Klinik – inspirierend, köstlich und ausschließlich mit regionalen Zutaten

Dr. Karl von Koberger, Hubert Hohler  
**Nachhaltig genießen –  
Rezeptbuch für unsere Zukunft**  
144 Seiten, 50 Abbildungen  
€ 19,99 [D] / € 20,60 [A] / CHF 28,-  
ISBN 978-3-8304-6053-4



In Ihrer Buchhandlung  
Titel auch als eBook

Weitere Bücher zum Thema:  
[www.trias-verlag.de](http://www.trias-verlag.de)

heute weit entfernt. In den vergangenen zwei Jahrhunderten führten Mechanisierung und chemische Düngung, der Einsatz von Hochleistungspflanzen und -tieren sowie moderne Managementmethoden zu ungeheuren Produktivitätsfortschritten, aber auch zur weitgehenden Industrialisierung. Zum Vergleich: Heute arbeitet nur noch ein Prozent der erwerbstätigen deutschen Bevölkerung in der Landwirtschaft – vor gut 100 Jahren waren das noch 40 Prozent – die heutigen Bauern erzielen aber ein Vielfaches der Erträge ihrer Vorfahren. Der Preis für diese Ertragsexplosion ist hoch. Ein ungezügelter Wachstums- und Profitdenken hat die landwirtschaftliche Ökonomie erfasst, Fleischfabriken, Saatmonopole und Chemielieferanten diktieren die Erzeugungsbedingungen, denen sich moderne Agrarunternehmer anzupassen haben. Und als wäre dies noch nicht genug, unterstützt eine völlig verfehlte Subventionspolitik der Europäischen Union diese Entwicklung durch Bevorzugung hoch spezialisierter Großbetriebe mit Milliardensummen.

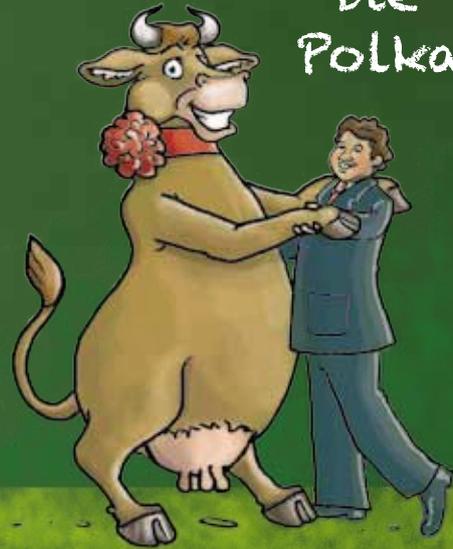
Besinnung und Rückkehr auf ein menschliches – und auch tiergerechtes – Maß in der Landwirtschaft ist eine Kernforderung der Slow Food Bewegung. Diese wollen wir immer wieder artikulieren; bei der mittlerweile schon im zweiten Jahr stattfindenden Demo „Wir haben es satt“, die von der Plattform „Meine Landwirtschaft“ und auch Slow Food Deutschland sowie weiteren Partnerorganisationen getragen wird. Sie liegt dann hoffentlich erfolgreich hinter uns, wenn Sie, liebe Leserin und lieber Leser, das Heft in Händen halten. Gemeinsam mit „Meine Landwirtschaft“ werden wir unsere Forderungen einer guten, sauberen und fairen Landwirtschaft bei der Begegnung mit dem EU-Kommissar für Landwirtschaft und ländliche Entwicklung Dacian Cioloș in Berlin während der Grünen Woche deutlich machen. Aber damit nicht genug: Wir werden sie im April / Mai in Brüssel vortragen, wenn Carlo Petrini vor dem EU-Parlament sprechen wird, und wir werden das Jahr über politisch hörbar machen, was für uns wichtig ist: Schmackhafte, gute Lebensmittel, die kurze Wege haben, die aus einer nachhaltigen Landwirtschaft stammen, die Böden, Tiere, Pflanzen und Menschen achtet und deren Gedeihen fördert. Die Chance, die Agrarpolitik zu ändern, war noch nie so groß! Das Jahr 2012 ist das Jahr der Gemeinsamen Agrarpolitik; es werden die entscheidenden Weichen gestellt für die Verwendung des gemeinsamen Landwirtschaftsbudgets in der Europäischen Union bis 2020.

Kaum irgendetwas ist wichtiger, als die tägliche Arbeit der Menschen auf nachhaltig bewirtschafteten Bauernhöfen; es geht um unsere Lebensmittel, unsere Landschaft, Natur und Zukunft. Die Menschen, die sich dafür einsetzen, müssen im Zentrum einer Reform stehen. Engagieren Sie sich weiter, mit uns gemeinsam, bei Ihnen vor Ort, bei unseren Aktionen. Wir haben ein spannendes Jahr vor uns.

Bleiben Sie engagiert, kritisch und genussfreudig,

Ihre Ursula Hudson

## Die Polka-Kuh



Die Käsekuh wollt tanzen geh'n  
und nicht länger im Stall drin steh'n.  
Der Bauer Schmitt, der nimmt sie mit  
und tanzt' mit ihr die Polka.  
Doch als sie in der Partywelt  
recht deutlich aus dem Rahmen fällt,  
da will sie schnell nach Hause.

Der Schmitt macht eine Pause.

Er bringt sie in den Stall zurück,  
wo ihre Schwestern, ganz verzückt,  
sie aufgeregt begrüßen.  
Dem Bauern Schmitt dem sagt sie fein,  
sie könnten jetzt ja Freunde sein.  
Und als er weg ist, sagt sie dann,  
dass Bauer Schmitt nicht tanzen kann.

Der Stall schallt vor Gelächter.

## Allgäuer Käse



## Kolumne | Unser Geld für eine slowe Landwirtschaft!

Von Carlo Petrini,  
Internationaler Präsident von Slow Food.

Vielleicht liegt es am Trauma der Armut auf dem Land Anfang des 20. Jahrhunderts. Tatsache ist, wenn von Landwirtschaft die Rede ist, reagieren wir meist mit Gleichgültigkeit oder sogar mit Irritation. Dies zeigt nicht zuletzt die Abneigung derjenigen, die institutionell für Landwirtschaftspolitik zuständig sind: In Italien zum Beispiel haben sich im Laufe einer einzigen Legislatur, seit 2008, vier Landwirtschaftsminister abgewechselt. Auch die gesamte Zivilgesellschaft zeigt ein allgemeines Desinteresse gegenüber diesem Thema. Landwirtschaft scheint außerhalb der Interessensphäre des Durchschnittsmenschen zu liegen, sei er Politiker oder Bürger. Nicht einmal in dieser historischen Phase, in der sich die Zivilgesellschaft immer mehr mobilisiert, – von den verschiedenen Occupy-Bewegungen bis zum Sieg des Referendums gegen die Privatisierung des Wassers in Italien –, nicht einmal jetzt entflammt das Interesse für die Landwirtschaft. Das Thema begeistert uns einfach nicht. Fragen Sie mal unterwegs, was die GAP sei: Wenige werden darauf antworten können.

**GAP STEHT FÜR GEMEINSAME AGRARPOLITIK**, das sind die europäischen Rechtsvorschriften in Sachen Landwirtschaft. Keine Ahnung davon zu haben, scheint mir nicht normal, denn wenn jemand uns unterstellen würde, wir hätten vom Essen keine Ahnung, würden wir beleidigt sein. Aber wie kann man eine Esskultur haben, wenn man Landwirtschaft als uninteressant empfindet? Heutzutage hat die Landflucht ein dramatisches Niveau erreicht. Warum sollten wir nicht darüber nachdenken, ob eine neue Vision von Landwirtschaft nicht auch neue Lebensentwürfe attraktiv machen könnte? Die Perspektive für junge Menschen wäre nicht, das harte Leben der Bauern von früher zu führen, sondern einen Beruf auszuüben, der modern, würdig und lohnend ist. Es geht hier um Tausende von neuen Arbeitsplätzen, um Nachhaltigkeit, also um das Bedürfnis nach einer neuen Agrarpolitik.

Die GAP existiert seit den 50er-Jahren. Es ist gut, dass es sie gibt, denn Europa ist eine einzige, riesige Erdscholle, die das Wasser und die Luft des ganzen Kontinents schützen oder auch verschmutzen kann. Alle Beteiligten müssen sich darum kümmern, denn ein Einziger kann nicht allein für das allgemeine Wohl sorgen, wohl aber kann er allen anderen Schaden zufügen. Gerade durchläuft die GAP eine Revisionsphase: Nach den vielen Anhörungen ist im Oktober ein Paket von Rechtsvorschlügen vorgestellt worden. Dieses wird einen Mitbestimmungsprozess durchlaufen, der sowohl das Europäische Parlament als auch den Europa-Rat miteinbeziehen wird. Dieser Prozess wird ziemlich lange dauern.

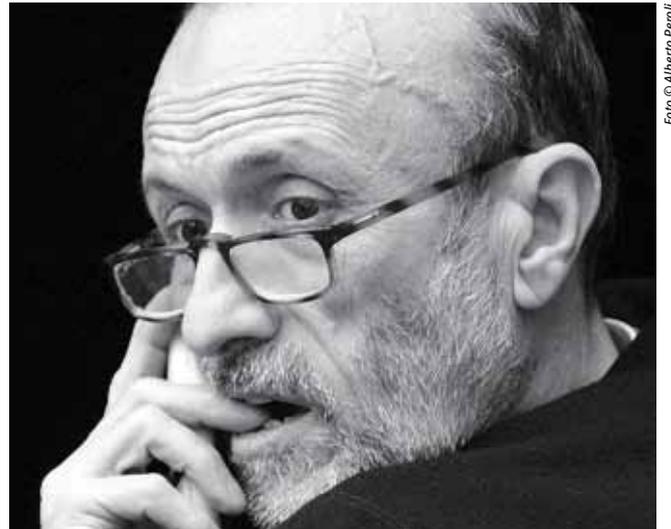


Foto © Alberto Peroli

Bevor die neue GAP in Kraft tritt, wahrscheinlich Anfang 2014, gibt es also noch ein bisschen Zeit, um sich daran zu beteiligen und die eigene Stimme zu erheben, unsere EU-Abgeordneten aufzusuchen, Unterschriften zu sammeln, wenn nötig, Texte zu verfassen, Diskussionen und Tagungen zu organisieren... Also die normalen Dinge, die wir tun, wenn uns etwas am Herzen liegt.

Es gibt einen zusätzlichen Grund, sich um die GAP zu kümmern: Alle EU-Bürger zahlen Steuern, für die Landwirtschaftspolitik werden 40 Prozent des gesamten EU-Haushalts ausgegeben. Aber die Frage ist: An welche Art Landwirtschaft geht dieses ganze Geld? Hauptsächlich an die Landwirtschaft der großen Quantität, des Agrobusiness, der großen internationalen Märkte, der Monokulturen, der großen Distribution, der großen Betriebe mit hohem Kapitaleinsatz. Mit leichten Verbesserungen gegenüber der Vergangenheit scheint auch der neue Vorschlag von Oktober in diese Richtung zu gehen. Ca. 80 Prozent des Budgets würden weiterhin diese Art Landwirtschaft fordern, während nur 20 Prozent die kleinteiligen, nachhaltigen Produktionen unterstützen würden.

### **ABER WAS BRAUCHEN WIR WIRKLICH?**

Versuchen wir, Prioritäten aufzulisten:

- ☞ **Wir müssen die Fruchtbarkeit des Bodens sichern.**
- ☞ **Wir müssen die Landwirtschaft in den Regionen mit hydrogeologischem Risiko fördern**, denn die Land- und Forstwirtschaft bindet die lokalen Gemeinschaften, die die Landschaft pflegen, an ihre Region und beugt somit der Erosion des Bodens vor.
- ☞ **Wir müssen die CO<sub>2</sub>-Emissionen reduzieren**, die zum größten Teil von der intensiven Tierzucht, vom Lebensmitteltransport für die große Distribution und allgemein von der Verschwendung verursacht werden, die das globale Lebensmittelsystem mit sich bringt.
- ☞ **Wir müssen die Verschwendung reduzieren**, denn ein Drittel der produzierten Lebensmittel landet direkt im Müll. Die Entsorgung kostet dann auch noch Energie. Das ist dumm aber noch viel mehr unmoralisch: als würde man unermüdlich Geld in den Müll werfen, das man durch den Verbrauch öffentlicher Ressourcen verdient hat.

- ☞ **Wir müssen Ressourcen wie die Ozeane, die Binnengewässer und die Luft vor einem Prozess der chemischen Verschmutzung schützen**, der nicht mehr toleriert werden darf.
- ☞ **Wir müssen der Zunahme der sogenannten „Wohlstandskrankheiten“ entgegenwirken**: Übergewicht, Diabetes, Herz-Kreislaufstörungen und Krebserkrankungen werden zum großen Teil durch Wasser- und Luftverschmutzung, schlechte Ernährung und zugelassene Chemiestoffe verursacht (denken wir nur an die Farb- und Zusatzstoffe und die „natürlichen Aromen“ in unseren Lebensmitteln).
- ☞ **Wir müssen den Klimawandel mildern.**
- ☞ **Wir müssen die lokalen Kulturen schützen**, denn sie verfügen über ein Wissen, das nützlich sein könnte in der aktuellen Krise, die die Gesellschaft, die Wirtschaft und die Umwelt erfasst.
- ☞ **Wir müssen die lokale Wirtschaft und die lokalen Märkte schützen**, da sie die ländlichen Gebiete wieder beleben und aus ihnen wieder Orte machen können, in denen man gut leben und Wohlstand produzieren kann und in denen junge Menschen eine Arbeit finden können.
- ☞ **Wir müssen den Tourismus aufwerten**, der sich nicht nur auf den Besuch von Kunststätten oder von Outlet-Stores beschränkt, sondern der vor allem einladende Agrarlandschaften in den Vordergrund stellt.

Wer macht all das, tagaus, tagein, ohne dafür belohnt zu werden? Das macht die Qualitätslandwirtschaft, die auf die Qualität des Produktes und des Produktionsverfahrens achtet und zuallererst Lebensmittel für die Menschen produziert, statt Ware für die Märkte. Nun, wir würden uns wünschen, dass die neue GAP viel mehr als nur 20 Prozent des Budgets an diese Art Landwirtschaft erteilen würde, die meist kleinteilig ist. Wir hätten gerne diese Revolution, und dass man sich diese Worte vergegenwärtigt: Wenn die Welt noch steht, so verdanken wir das einer Landwirtschaft, die „langsamer, tiefer und sanfter ist“, um Alexander Langer zu zitieren.

Wir hätten früher daran denken sollen, werden einige denken, und zwar, als wir für das neue EU-Parlament gewählt haben. Aber diese Wahl ist unter diesem Gesichtspunkt gar nicht schlecht gelaufen: Die Umweltschutzparteien haben ja gut abgeschnitten. Es ist also vielleicht noch nicht alles verloren. Wenn wir bei jedem Anlass, der sich bietet, diese Themen ansprechen, können wir vielleicht noch Wichtiges erreichen. Es geht nicht nur um Bedürfnisse, sondern auch um Rechte. Das ist wichtig: Da sie unser Geld benutzen, sollen sie es nicht tun, um uns Schaden zuzufügen. Versuchen Sie, obige Liste als eine Liste von Rechten zu begreifen: Das liegt eigentlich sehr nah. Und das wichtigste Recht, das alle anderen mit einschließt, heißt „Ernährungssouveränität“. Das ist das, was gerade in Brüssel vergessen wird: Ein Anrecht auf Lebensmittel haben, die gesund, kulturell angemessen sowie ökologisch und nachhaltig hergestellt sind. Und das kann eine Landwirtschaft, die sich an der Industrie und an den großen Märkten orientiert, einfach nicht gewährleisten. ☞

Übersetzung: Elisabetta Gaddoni

# KULINARIA & VINUM

## Dresden



Kulinaria & Vinum Dresden

Vorverkauf: [www.ticketino.com](http://www.ticketino.com)

**23.-25. März 2012**  
Messe Dresden | 10-18 Uhr



[www.tmsmessen.de](http://www.tmsmessen.de)

TMS 12/2011

## Exquisite Frische Spezialitäten für Sie - nach Hause geliefert

Seit 20 Jahren beliefert Havelland Express die gehobene Gastronomie Mitteleuropas mit einem exquisiten Frische-Vollsortiment aus über 3.000 verschiedenen Artikeln. Jetzt können auch Sie privat diese exklusiven Frischeprodukte zu Großhandelspreisen bestellen.

Mit dem HAVELLAND HOME - Webshop können Sie sich wie auch Ihre Gäste, einzigartig kulinarisch verwöhnen. Einfach in aller Ruhe auswählen und bequem von zu Hause online oder telefonisch bestellen. Die Anlieferung erfolgt nach Absprache schnell und zuverlässig. Besuchen Sie uns unter [www.havelland-home.de](http://www.havelland-home.de).

NEUER WEBSHOP

### Regionalität als kulinarisches Erlebnis

- Müritz-Fische
- Fläming Wild
- Havelländer Apfelschwein
- Linumer Wiesenkalb
- Uckermärker Rind
- Ruppiner Weidelamm
- Brandenburger Landente
- Dithmarscher Hafermastgans

und andere internationale Spezialitäten



Kostenfreie Bestell-Hotline:

**0800 - 2007 500**

[www.havelland-home.de](http://www.havelland-home.de)

HAVELLAND-HOME GmbH • Gottlieb-Dunkel-Straße 20-21 • 12099 Berlin  
Tel.: +49 (0) 800 - 2007 500 • Fax: +49 (0) 30 32 00 3 - 111



## 01\_12 | Leserbrief

**TITEL** Seit mehr als einem Jahr lese ich das Slow Food Magazin und mit immer stärkerem Interesse. Eine sehr gute Ergänzung und Alternative zu einem bestimmten Hochglanzmagazin von der Elbe. Auch wenn mich ein Thema im ersten Moment noch nicht interessiert, meist lese ich es dann doch und erfahre recht viel. Dazu kommt aber auch ein stetes Ärgernis, das mir auch schon andere mitgeteilt haben: Wieso steht auf den Titelblättern stets die Nummer der Ausgabe, aber nicht der Zeitraum des jeweiligen Heftes, also 06\_2011 für November /Dezember. Man kann sich das zwar zusammen-

reimen, aber es wäre übersichtlicher, wenn die 6 mit Nov / Dez stehen würde, statt, was auch denkbar ist, für den Monat Juni. Gut, keine wichtige Sache, aber eben ein kleiner Schönheitsfehler, meine ich und andere auch, die das Heft beziehen.

*Harry George, Frankfurt a. Main*  
**RED:** Den Vorschlag greifen wir gern auf und beginnen das neue Jahr mit Heft 01\_2012 für die Monate Februar / März.

**GUTES BROT** Kompliment für die gut gelungenen Berichte über unser täglich Brot. Leider schwindet das Wissen, warum es diese Produktidee aus Menschenhand gibt. Denn allein zum Sattwerden brauchen wir kein Brot. Wozu also noch?

In meinem zur Buchmesse erschienenen Buch mit dem Titel „Was uns im Brote speist, Kalorien oder Geist – hinter den Vorhang geschaut“ versuche ich eine Antwort zu geben auf das Geheimnis im Brot. Brot ist einzigartig! Wir können wohl heute unseren Energiehunger über eine noch nie da gewesene Vielfalt von Lebensmittel stillen. Aber nur Brot enthält über 60 Prozent Energie direkt aus dem Ursprung, eingelagert in Kohlehydraten, lagerfähig, transportabel, preiswert! Das schafft kein Salatblatt. Und der Herstellungsprozess ist Evolution in der Backstube, von uns Bäckern betreut, um aus einem Samenkorn Brotlaibe werden zu lassen. Ein Wandlungsprozess, der aus einem Naturgut ein Kulturgut werden lässt. Das ist das neue Wissen, um die Einzigartigkeit vom Brot nicht nur emotional, sondern auch rational richtig zu verstehen.  
*Georg Kretzschmar, Düsseldorf*

**GUTE BÄCKER** Bei der Vorstellung guter Bäckereien ist ein Biolandbetrieb, der zu unserem Convivium Freiburg gehört, leider nicht erwähnt worden. Dies möchten wir auf diesem Weg nachholen:

*Jenne Bäckerei und Konditorei  
Heinrich Jenne, Grienerstr. 3,*

*79346 Edingen-Kiechlinsbergen, Tel 07642. 76 33,  
www.jenne-baekerei.de*

**SLOW READING** Großes Kompliment für den Inhalt und die Präsentation des Slow Food Magazins. Es ist einfach immer wieder ein Genuss, alle paar Monate das neueste Heft in Ruhe lesen zu können. Übrigens „konsumiert“ sich das Magazin meiner Erfahrung nach am angenehmsten im Bademantel, auf einer bequemen Liegemöglichkeit, zwischen einigen erholsamen Sauna-Aroma-Aufgüssen. Manchmal nehme ich deshalb das neueste Heft aus dem Briefkasten, lege es beiseite und „spare“ es mir tagelang ungelesen bis zum nächsten Saunabesuch auf. „Slow Reading“ sozusagen.

*Ulrich Horzel, Landau*

**NÜRNBERG** Die Genussreise im letzten Heft hat großen Appetit auf einen Besuch Nürnbergs gemacht. Eine gute Mischung von Weihnachts-Romantik und moderner Stadt. Wir waren daraufhin dort – und hatten ein wunderschönes Wochenende. Danke!

*Silke Nowak, per E-Mail*

**Wir behalten uns vor,  
Leserbriefe zu kürzen.**

## Historische Senfmühle



Zwischen alten Mühlsteinen wird noch heute der Monschauer Senf handwerklich hergestellt. Die Mühle ist ein technisches Denkmal, 1882 erbaut und seitdem in Familienbesitz. Erfahren Sie hier mehr über die aufregende Geschichte. Probieren Sie im täglich geöffneten Senflädchen unsere Spezialitäten.



Im Restaurant Schnabuleum genießen Sie die leckeren Senfgerichte unseres Meisterkochs – deftige Eifeler Speisen, einfallsreiche Fischgerichte, aber auch ausgefallene Kreationen. Lassen Sie sich verwöhnen!



Laufenstraße 118 · 52156 Monschau · Telefon 02472. 2245  
www.senfmuehle.de

## Rezeptverzeichnis

- G** | Gebratene Grießschnitten > Seite 18,  
Grüntee-Kekse > Seite 72
- M** | Miesmuscheln in Sahnesauce, Miesmuscheln  
im Biersud > Seite 29
- R** | Rindergulasch mit Zwiebeln, Paprika und Majoran >  
Seite 62
- S** | Sämige Schokomousse > Seite 73
- T** | Tagliatelle mit Safranmuscheln > Seite 29,  
Teltower Rübchen zu Entenbrust > Seite 62
- U** | Überbackene Miesmuscheln > Seite 29
- V** | Violette Karotten und Rosenkohl,  
im Ofen gebraten > Seite 62



Foto © Katharina Heuberger

zur Medizin statt Ärger mit kranken Hühnern, Schweinen oder Kälbern zu haben. Dass es so weit kommen konnte, liegt am Veterinärsystem in Deutschland. In den 50er-Jahren machte man die Tierärzte gleichzeitig zu Apothekern. Und mit dem Verkauf von Medizin lässt sich oft mehr verdienen als mit der Behandlung selber.

Jetzt geht die Ministerin hektisch an Gesetzesverschärfungen heran. Der Grund liegt in der wachsenden Panik bei den Gesundheitspolitikern. Ob bei Mensch oder Tier: Die Resistenz gegen Antibiotika, die im Ernstfall Leben retten müssen, nimmt zu. In den Kliniken liegen Menschen, denen kein Medikament mehr helfen kann, weil ihre Keime gegen alle Antibiotika resistent sind. Dabei werden die Grenzen zwischen Antibiotika für die Human- und die Tiermedizin

immer schwammiger. Hinzu kommt, dass verantwortungslose Tierärzte Mittel einsetzen, die nur für Menschen bestimmt sind. Das sogenannte Dispensierrecht der Tierärzte, also ihre Apothekerfunktion, will Aigner nun beschneiden. Man darf auf die Auseinandersetzungen mit der Lobby gespannt sein.

Aigners Gesetzentwurf, der jetzt bei den Ländern zur Abstimmung liegt und im März ins Kabinett soll, zieht den Veterinären die Daumenschrauben an. Sie müssen alle Verordnungen laufend dokumentieren und auf Anfrage die Berichte übermitteln. Sie müssen sich an die Anwendungsbestimmungen der Arzneimittel halten und, wenn sie bei einem Tier das Antibiotikum wechseln, vorher im Labor die Wirksamkeit testen lassen. Musste bisher, wenn ein Tier geschlachtet wurde, nur der Arznei-

mitteleinsatz der letzten Woche festgehalten werden, wird diese Frist ausgedehnt, bei Geflügel gar auf das gesamte kurze Leben. Die Fachleute im Ministerium erwarten als Nebeneffekt, dass der Handel entsprechend auffällige Produkte aus Angst um den aufgeklärten Verbraucher nicht haben will.

Und warum nicht gleich weg von der Massentierhaltung? Immerhin lässt Aigner nun den Zusammenhang von Tierhaltung und Tiergesundheit erforschen. Und schon heute bekommen die Tierfabriken keine Subventionen mehr aus der Gemeinschaftsaufgabe zur Verbesserung der Agrarstruktur. Das Geld fließt an solche Betriebe, die auch Grünlandwirtschaft betreiben. Geht es nach Aigner, soll dies auch Richtlinie für die Gemeinsame Agrarpolitik der EU nach 2013 werden.

QUALITÄT AUS  
LEIDENSCHAFT



FAIRTRADE AUS  
ÜBERZEUGUNG

Unsere Kaffeebauern  
aus Papua Neuguinea



Seit 1983 setzt sich die Wertform für den biologischen Anbau & fairen Handel ein. Wir fühlen uns verpflichtet, langfristige und stabile Kooperationsbeziehungen aufzubauen und zu pflegen. Dieses ist ein wesentlicher Bestandteil unserer Arbeit. Unsere Kaffee-, Getreidekaffee-, Cappuccino- und Kakao-Produkte bieten höchste Qualität und Bekömmlichkeit für anspruchsvolle Genießer.



www.wertform.de  
21082 Hamburg

info@wertform.de

# DER KATALOG FÜR NACHHALTIGES REISEN

Nah- und Fernreisen von Spezialisten

Jetzt kostenlos anfordern:

Tel.: 0761/40 12 69 90  
 katalog@forumandersreisen.de  
 www.forumandersreisen.de



**forumandersreisen**

Reisen mit Zukunft

**Avanti**  
 Busreisen

Zertifiziert nachhaltige Reisen mit der besten Klimabilanz

Avanti ist Slow Food-Fördermitglied  
 Tel.: 07 61-38 65 88-0 | www.avantireisen.de

**Lupe Reisen**

Kataloge 2012 anfordern!

**Gourmetreise Nordzypern**  
 Kulinarische Erlebnisse zwischen Orient und Okzident  
 Gruppenreise 3. - 10. Juni 2012

Lupe Reisen ist Ihr Spezialist für Nordzypern, die Türkei und Albanien! Individuelles Reisen & Gruppenreisen

www.lupereisen.com  
 info@lupereisen.com  
 Telefon: 0228 / 65 45 55

**ReNatour**

Genusswandern im Piemont

Tel. 0911 890704 | www.renatour.de

**FRANCE ecoTOURS**

Bio-Reisen in Frankreich für Genießer

Tel.: 06103 928787  
 www.france-ecotours.com

**LANDSCHAFT IM GLAS? radVentura**

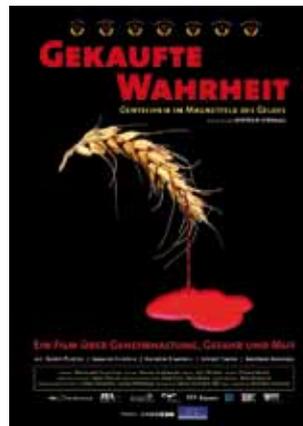
KOCHREISE Provence  
 WEINREISE Burgund

Kreative Kochkurse, kulinarische Erlebnisse und authentische Winzerbesuche sind die Würze in unserem Genussprogramm.  
 www.radVentura.com

**WELTWEITWANDERN**  
 Gehen & Erleben - Reisen für alle Sinne

Wir gehen andere Wege!

06163/9345-40  
 www.weltweitwandern.at



DVD |

## Gekaufte Wahrheit

Im März 2011 wurde der Dokumentarfilm „Gekaufte Wahrheit“ in Berlin uraufgeführt. Slow Food Deutschland war Partner des Films über Agro-Genetik und Meinungsfreiheit. Jetzt gibt es ihn auch auf DVD. Regisseur Bertram Verhaag erzählt die Geschichten des ungarisch-britischen Biochemikers Árpád Pusztai und des kalifornischen Biologen Ignacio Chapela. Nach der Veröffentlichung von kritischen Ergebnissen ihrer Forschung zu gentechnisch veränderter Nahrung wurden den zwei führenden Molekularbiologen nicht nur die Forschungsmittel gestrichen. Sie verloren auch ihren Job, ihr wissenschaftlicher Ruf wurde zerstört. „Gekaufte Wahrheit“ ist so auch ein Film über persönlichen Mut und Verantwortungsgefühl der Öffentlichkeit gegenüber. Aussagen von Wissenschaftlern selbst belegen, dass 95 Prozent der Forscher im Bereich Gentechnik von der Industrie bezahlt werden. Nur fünf Prozent sind unabhängig. Bestellung der DVD: [www.denkmal-film.com](http://www.denkmal-film.com), für öffentliche Aufführungen des Films oder den Vertrieb Eduard Barnsteiner (Tel 04356. 996 56 80, [barny@barnsteiner-film.de](mailto:barny@barnsteiner-film.de)) wenden.

Bertram Verhaag: *Gekaufte Wahrheit*, 88 Minuten, 19,90 Euro,  
[www.gekauftewahrheit.de](http://www.gekauftewahrheit.de)

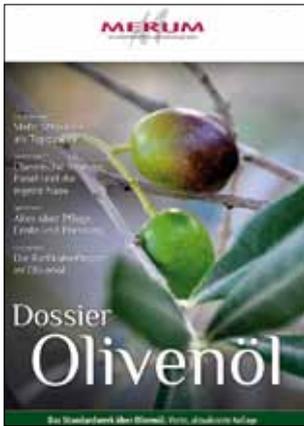


Messe |

## Kulinaria & Vinum

„Genuss mit Leidenschaft“ ist das Motto der achten Ausgabe von „Kulinaria & Vinum“ in Dresden vom 23. bis 25. März. Die Messe lädt Feinschmecker, Hobbyköche und Gastronomen zum Verkosten und Probieren feiner Genuss- und Lebensmittel ein. Vor allem handwerklich hergestellte Qualitätsprodukte aus verschiedenen Regionen von würzigem Käse bis hin zu handgeschöpfter Schokolade werden angeboten, oft aus ökologischer Herstellung. An Flüssigem erwarten die Besucher erlesene Weine, Biere, Brände und internationale Rum-Spezialitäten. Der Dresdner Sommelier Silvio Nitzsche (Inhaber der Dresdner Wein | Kultur | Bar) bietet eine Weinschule und einen Sensorik-Parcours an. Als Partner der Messe präsentiert sich Slow Food Sachsen mit über 30 Produzenten aus Sachsen und Europa. Auch ein Rahmenprogramm wird angeboten: Showkochen an allen Tagen, u. a. präsentieren Mitglieder des Internationalen Kubanischen Köchevereins Exotisches. Außerdem Workshops und das Sonderthema „Vegetarisch genießen“ durch den Vegetarierbund Deutschland e. V.

*Kulinaria & Vinum Dresden*  
 Messegelände Dresden, Halle 2 und 3,  
 Messering 6, 01067 Dresden,  
[www.dresdner-kulinaria.de](http://www.dresdner-kulinaria.de)  
 Öffnungszeiten: 23. bis 25.03.12, 10 – 18 Uhr



## Appell | Schafft Extra Vergine ab!

Weil das Olivenöl-Angebot ein einziges Chaos ist, fordert „Merum“, die Zeitschrift für Wein und Olivenöl aus Italien, in der neuesten Ausgabe, den Begriff „Extra Vergine“ abzuschaffen. Ob hochpreisig oder superbillig, auf mindestens neun von zehn Etiketten ist das „Extra“ schlicht gelogen, denn das Öl ist schlecht. Niemand sage dem Verbraucher verbindlich, wo das Qualitätsprädikat „Extra Vergine“ berechtigt ist und wo nicht. Da aufgrund des Widerspruchs zwischen einer völlig ungeeigneten Gesetzgebung und der tatsächlichen Qualität des größten Teils des Olivenöls keine Untersuchungsbehörde etwas gegen den herrschenden Etikettenschwindel unternehmen mag, ist Falschetikettierung zur Normalität geworden – und der Verbraucher der Willkür der Anbieter ausgesetzt. Chefredakteur Andreas März, selbst Hersteller von Olivenöl, und sein Team schlagen vor, konsumfähiges Olivenöl in nur noch zwei Kategorien zu unterteilen: „Olivenöl“ (direkt aus Oliven gewonnen: also nativ) und „Rektifiziertes Olivenöl“ (Öl, dass so schwerwiegende Fehler aufweist, dass es raffiniert werden musste; z. B. mit Chemie und Hitze behandeltes, verdorbenes Lampantöl).  
**Bestellmöglichkeit:** „Merum Dossier Olivenöl“, 9,90 Euro, [www.merum.info](http://www.merum.info)

## Festival |

### Kulinarisches Kino

Vom 9. bis 19. Februar schaut die gesamte Filmwelt auf Berlin, wenn die Internationalen Filmfestspiele stattfinden. Und schon zum sechsten Mal präsentiert das Kulinarische Kino als erfolgreiches Sonderprogramm der Berlinale Filme über Essen, Natur und Ökologie. Passend zu den Filmen im Martin-Gropius-Bau wird später im Spiegelzelt gegenüber von Starköchen aufgekocht und nach dem Essen mit Experten zu den Filmthemen und anderen prominenten Gästen diskutiert. In der Spätvorstellung um 22 Uhr werden nochmals Filme, jedoch ohne kulinarische Begleitung gezeigt. Berlinale-Direktor Dieter Kosslick, Slow Food International und Slow Food Deutschland haben das Kulinarische Kino 2007 ins Leben gerufen. Gezeigt werden in diesem Jahr hauptsächlich neue Dokumentar- sowie drei Spielfilme, in denen es um Essen oder die Umwelt geht. Los geht es am Sonntag, dem 12. Februar, mit der französischen Komödie „Le Chef“, in der auch Jean Reno spielt. Er macht einem jungen, talentierten Koch das Leben schwer, der die Haute Cuisine zwar liebt, aber ums Überleben kämpft. Welcher der vier Berliner Spitzenköche Christian Lohse, Michael Kempf, Marco Müller und Sonja Fröhssammer das passende Menü zubereitet, stand bei Redaktionsschluss noch nicht fest.  
**12. bis 17. Februar 2012**  
**Filmvorführungen im Martin-Gropius-Bau, Niederkirchnerstr. 7, 10963 Berlin**  
**Restaurant „Gropius Mirror“ im Spiegelzelt gegenüber**  
**Eintritt: Filme 19.30 Uhr, inkl. Essen, Wein, Säfte und Wasser (bis 23.30 Uhr) und Talk 59 Euro, Filme 22 Uhr 8 Euro.**



# Achtung: Vitaminbomber



© istockphoto

Im Winter gibt der Süden sein Bestes: Orange, Zitrone und Co. machen sich stark für Ihre Gesundheit. Spritzig und saftig, gegen Schmuttelwetter und Schnupfenalarm. Und das Beste daran: Mit bringmirbio.de kommen die kraftvollen Südfrüchtchen aus kontrolliertem biologischen Anbau direkt zu Ihnen nach Hause.

Schnell im Internet bei [www.bringmirbio.de/shop](http://www.bringmirbio.de/shop) bestellt. Einen Tag später bequem bis an die Haustür geliefert. Sie bleiben fit und gute Laune ist Programm.

Für die Extraportion Vitamine erhalten Sie ab einem Bestellwert von 60,00 € gesunde 10 % Rabatt bis Ende März.  
**Ihr Gutscheincode: SLOW-21JF-QAXT**



**bringmirbio.de**