



3 Editorial

SLOW FOOD CHECK
gefüllte Pasta
Seite 10

APERRO

- 6 Aktuelles
- 9 Hier sind die Guten
- 10 Im Slow Food Check.
Gefüllte Pasta
- 14 Arche des Geschmacks
- 16 Slow Food Youth.
Superfoods – alles andere als super?
- 18 Standpunkt von Ursula Hudson.
Der Genuss am Klimaschutz

UNTERWEGS

- 20 Genussreise Rheinhessen.
Weck, Worscht – und viel Woi
- 30 Thüringer Projekt.
Slow Food im Gefängnisgarten
- 33 Kaffee aus Äthiopien.
Geröstet an Ort und Stelle
- 36 Gastrotipp »Hirschen« am Bodensee.
- 38 Restauranttipps

AUS DER KÜCHE

- 40 Heinzelcheese & Wein.
Pyrenäen & Blauschimmel
- 44 Ein Herz für Gemüse.
(Man)goldene Zeiten
- 48 Trocknen & Dörren.
Die sanfte Art, Geschmack zu konservieren
- 50 Fünf aus Eins – das unendliche Gericht.
Pilze – mit ganz viel Aroma

Fotos: Harald Scholl, Holger Riegel/AdobeStock, _nata777_7



DOSSIER: HÜLSENFRÜCHTE

- 56 Kleine Powerpakete mit Geschichte.
Die Bohne wert!
- 60 Interview.
Mehr Unterstützung für den Anbau von Leguminosen!
Gespräch mit Eberhard Prunzel-Ulrich von der AbL
- 63 Kochwissen.
Who is who bei Bohnen, Erbsen & Co.
- 68 Food Hero.
Woldemar Mammel von der Schwäbischen Alb
- 71 Buchtipp.
Kochen mit Hülsenfrüchten
- 72 Rheinische Ackerbohne.
Heimische Feldfrucht mit Zukunftspotenzial



Hülsenfrüchte



– gut für
den Boden,
gut auf
dem Teller!

TISCHGESPRÄCH

- 74 Interview zur Bodengesundheit. Wir müssen Boden und Pflanze als Einheit begreifen! Gespräch mit Franz Rösl von der IG gesunder Boden
- 78 Ohne Plastik! Feinstes Heu von Buckelwiesen
- 82 Tischlektüre

SLOW FOOD

- 85 Kolumne von Carlo Petrini. Fangen wir beim Einkaufen an
- 86 Slow Food aktuell
- 89 Aus den Convivien
- 94 Slow Food Unterstützer

RUBRIKEN

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

REZEPTE IN DIESEM HEFT

- | | |
|---------------------------------------|----------------------------------------------|
| 7 Fermentierter Kohlrabi | 46 Mangoldpäckchen mit Hähnchen-Pilz-Füllung |
| 17 Kalte Tomatensuppe mit Brennnessel | 51 Pilz-Focaccia |
| 45 Mangoldgemüse auf italienische Art | 51 Udon-Pfanne mit Pilzen |
| 46 Auflauf mit Mangold und Auberginen | 52 Schwammerlstrudel |
| 46 Mangold-Risotto | 52 Gefüllter Kürbis |
| | 53 Pilzragout |

FÜR KAFFEE-VOLLAUTOMATEN



Ein harmonischer, vollmundig körperreicher Kaffee mit dichtsamtiger Crema in Barista-Qualität. Im wunderbar feiwürzigen Duft und im angenehm herben Geschmackserlebnis dominiert ein Hauch von Bittermandel. Nuancen von edler Bitterschokolade und zartem Karamell begleiten den Ausklang.

Mehr Hochland Spezialitäten auf
www.lieblingsbohne.de