



# INHALT



## 3 Editorial

## APERO

- 6 **Aktuelles**
- 9 **Hier sind die Guten**
- 10 **Das Fischporträt.**  
Diesmal – die Sardine
- 12 **Arche des Geschmacks.**  
Neu: Der Mecklenburger Marienroggen
- 14 **Standpunkt von Manuel Reheis.**  
Die Gastronomie braucht Transparenz und Fairness

## UNTERWEGS

- 16 **Genussreise Oberlausitz.**  
Deutschlands köstlicher Rand
- 26 **Heinzelmanns Winzerporträt.**  
Weinbau Schöppflin, Markgräflerland:  
Ganz klein angefangen

## GENUSS-SCHWERPUNKT

### BIER

- 32 **Bierland Deutschland.**  
Hopfen und Malz, Gott erhalt´s
- 36 **Interview.**  
»Bier ist mehr als nur ein Durstlöscher«
- 37 **Food Hero.**  
Direkter Draht zu den Gästen
- 40 **Rezepte.**  
Gute Begleiter zum Bier

## AUS DER KÜCHE

- 44 **Im Slow Food Check.**  
Senf
- 48 **Chef Alliance Saisonküche.**  
Buchweizen: Kulinarischer Alleskönner
- 50 **Chef Alliance Interview mit Jens Rittmeyer.**  
»Ich will den Klang und den  
Geschmack der Region spüren«

- 56 **Alles rund um Eier und Ei-Ersatz.**  
Kein Ei wie das andere

## DOSSIER

### UMBAU DER TIERHALTUNG

- 60 **Zum Wohle der Tiere.**  
So kann es nicht weiter gehen
- 63 **Interview mit Tierarzt Dr. Rupert Ebner.**  
»Tiere sind Lebewesen  
und keine Fleischlieferanten«
- 64 **Neue Tierhaltungskennzeichnung.**  
Ein bisschen mehr Transparenz
- 68 **Label im Handel.**  
Was das Siegel verrät

## TISCHGESPRÄCH

- 70 **Bürgerrat »Ernährung im Wandel«.**  
Was bleibt?
- 74 **Buchtipp**

## EXTRA

### SLOW FOOD MESSE

- 75 **Alles zur Slow Food Messe**  
»Markt des guten Geschmacks«

## RUBRIKEN

- 88 **Leserbriefe, Impressum**
- 89 **Vorschau**
- 90 **Kolumne Schluss damit!**



100 % Recycling: Das Slow Food Magazin ist zertifiziert mit dem **blauen Engel** Druckerzeugnisse.