



Slow Food® Deutschland

Die Frühjahrsausgabe des Slow Food Magazins – ab sofort im Handel

28.03.2023 – Ab heute können sich Verbraucher*innen von der neuen Ausgabe des Slow Food Magazins für nachhaltig-genussvolle Ernährung inspirieren lassen und mit Fragen aktueller Ernährungspolitik auseinandersetzen. Das Magazin zeigt mit Alltagstipps und -tricks, wie Pasta, Datteln und Wildkräuter den Speiseplan im Frühjahr bereichern. Die Genussreise führt zu regional-lokalen Höhepunkten von Lebensmittelhandwerk, Winzerei und Gastronomie in Stuttgart. Und es geht um Fragen der Ernährungsgerechtigkeit, die uns alle betreffen.

Das Slow Food Magazin ist das Sprachrohr der Slow-Food-Bewegung in Deutschland. Es erscheint sechsmal im Jahr mit einem informativen und unterhaltsamen Mix aus Kulinarik und Geschmack, Kultur und Gesellschaft sowie Politik. Es verbindet damit die Themen Genuss und Verantwortung. Der **Genuss-Schwerpunkt** widmet sich in Ausgabe 2/2023 der Vielfalt von Pasta und gibt Tipps, wie sich auch aus wenigen Zutaten großartige Pastasaucen zaubern lassen. Die **Saisanküche**, vorgestellt von den Köch*innen der Chef Alliance, widmet sich der Dattel. Denn ob zu scharfer Wurst, Kohlgerichten oder Lammkeule, im Risotto oder Brot, mit Feta oder gebackenem Blumenkohl: Die süßen Früchte eignen sich perfekt zum Experimentieren.

Im **Slow Food Check** nimmt Bio-Food-Testerin Annette Sabersky drei unterschiedliche Olivenöle der Kategorie »nativ extra« unter die Lupe. Was steckt drin, wie sind sie verarbeitet, wo kommen die Rohstoffe her und wie schmecken sie?

Koffer gepackt: Viele kulturelle sowie kulinarische Gründe sprechen dafür, Stuttgart zu besuchen. Einige Höhepunkte werden in der **Genussreise** vorgestellt. Leser*innen erhalten Tipps und Adressen zu Kultur, Gastronomie, traditionellem wie modernem Genuss-Handwerk sowie Übernachtungsmöglichkeiten. Vom 13. bis 16. April findet in Stuttgart wieder die Slow Food Messe statt. Ein Grund mehr, die Schwabenmetropole zu besuchen. Ein ausführliches Messe-Spezial mit Details zum Programm liegt dem Slow Food Magazin bei.

Das Recht auf angemessene Ernährung ist ein Menschenrecht. Gegen kaum ein anderes wird häufiger und schlimmer verstoßen. Deshalb geht es im **Dossier** um Ansätze für mehr **globale Ernährungsgerechtigkeit**. Denn Umkehr tut Not, ein anderer Blick, ein anderes Denken. Wo es hingehen sollte, beschreibt Slow-Food-Präsident Edward Mukiibi im Interview: Wünschenswert und sinnvoll ist (nicht nur) in Afrika eine kleinteilige und nachhaltige Landwirtschaft. Betriebe, die auf eigenen Beinen stehen, Land und Leute ernähren können, unabhängig sind von Saatgutkonzernen.

[» Hier finden Sie das Inhaltsverzeichnis sowie Leseproben des Slow Food Magazins.](#)

*Slow Food hat sich zum Ziel gesetzt, eine Ernährungswelt zu schaffen, die auf fairen Beziehungen basiert, die biologische Vielfalt, das Klima und die Gesundheit fördert und es allen Menschen ermöglicht, ein Leben in Würde und Freude zu führen. Als globales Netzwerk mit Millionen von Menschen setzt sich Slow Food für gutes, sauberes und faires Essen für alle ein. **Slow Food Deutschland** wurde 1992 gegründet und ist mit vielfältigen Projekten, Kampagnen und Veranstaltungen auf lokaler, nationaler sowie europäischer Ebene aktiv. Mit handlungsorientierter Bildungsarbeit stellen wir Ernährungskompetenz auf sichere Beine. Ziel unseres politischen Engagements ist ein sozial und ökologisch verantwortungsvolles Lebensmittelsystem, das Mensch und Tier, Umwelt und Klima schützt. www.slowfood.de | V. i. S. d. P.: Dr. Nina Wolff*

Ihr*e Ansprechpartner*in bei Slow Food Deutschland e. V.:

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-17

E-Mail: presse@slowfood.de

Slow Food Deutschland e. V. - Marienstr. 30 - 10117 Berlin