

# EDITORIAL



Foto: Max Schwarzlose

**W**eihnachtsmänner aus Schokolade, Dominosteine mit Schokolade, Lebkuchenherzen umhüllt von Schokolade... In kaum einem Lebensmittelgeschäft können wir in der Adventszeit der beliebten Süßigkeit, hergestellt aus Kakao, aus dem Weg gehen. Und das wollen wir ja auch gar nicht, oder? Nicht ohne Grund ist Deutschland mit jährlich neun Kilogramm pro Kopf zusammen mit der Schweiz weltweit Spitzenreiter im Verzehr von Schokolade! Wobei es sich, unter der Slow-Food-Lupe betrachtet, längst nicht nur um gute Schokolade handelt, von sauber und fair ganz zu schweigen.

So finden sich auf so mancher Zutatenliste z.B. Palmöl als Ergänzung zur wertvolleren und teureren Kakaobutter, künstliche Aromastoffe wie Vanillin, Sojalecithin als unnötiger Emulgator. Unnötig deshalb, weil für Slow Food nichts weiter als Kakaomasse, Kakaobutter und Zucker – gegebenenfalls auch Vollmilchpulver für Milkschokolade – in eine gute Schokolade gehört. Der Aspekt »sauber«, gilt nicht für Schokolade, für die pilzresistente Hybrid-Kakaobohnen verwendet wurden. Obwohl weniger aromatisch, kommen sie immer mehr zum Einsatz. Wie »Faire« Schokolade zu finden ist und was das bedeutet, auch das erfahren Sie in unserem Genuss-Schwerpunkt ab Seite 37.

»Regional einkaufen« ist nicht zum ersten Mal Dossierthema im Slow Food Magazin und außerhalb des Schwerpunkts an sich in jedem Heft in mindestens einem Artikel Thema. Diesmal geht es um neue Partnerschaften und Wege für die Vermarktung. In Kurzinterviews stellen wir z.B. Netzwerke zwischen der Gastronomie und ihren Zuliefernden vor. Auch eine Produzentin, die für ihre feinen Brände regional einkauft, ist dabei. Die neuen Wege, die wir meinen, sind natürlich digital. Ob Gemüse-Bestellung in der unmittelbaren Umgebung per Handy, Social Media, YouTube oder Newsletter per Mail von der Solawi zum nächsten gemeinsamen Ackereinsatz wie bei mir, da tut sich vieles – einfach reinlesen ab Seite 64.

»Time to say goodbye« heißt es für mich mit dieser Ausgabe des Slow Food Magazins. Nach fast 17 Jahren Redaktionsleitung verabschiede ich mich von Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, und übergebe an Birgit Schumacher. Sie kennen sie bestimmt als Autorin, die in den letzten Jahren viele interessante Artikel für unser Heft geschrieben hat. Aktuell steckt sie bereits mitten in der Vorbereitung des ersten Slow Food Magazins in 2023. Ich wünsche ihr ebenso viel Freude an ihrer Arbeit, wie sie mir all die Jahre gemacht hat.

Alles Gute auch für Sie im neuen Jahr

Ihre Martina Tschirner

VAN N A H M E N  
Privatkelterei seit 1917



*Frucht-Secco*  
0% ALKOHOL  
100% FRUCHT

*Der van Nahmen Frucht-Secco ist ein Apéritif ganz ohne Alkohol – ein reiner, anregender Genuss von Frische und Frucht. Das war seit langem ein Wunsch der gehobenen Gastronomie. Wir erfüllen diesen Wunsch nun mit einer jahrgangsweise komponierten Cuvée ausgewählter Obstsorten. van Nahmen Frucht-Secco ist ein fruchtig-prickelndes Geschmackserlebnis für den besonderen Anlass.*



van Nahmen  
FRUCHT-SECCO  
· Apfel-Quitte (Bio-Qualität)  
· Apfel-Rote Johannisbeere-Himbeere  
· Apfel-Heidelbeere-Kirsche  
· Traube (Bio-Qualität)



*Erleben Sie die Vielfalt unserer Produktpalette. Bestellen Sie unsere optimal gelagerten Säfte online und wir beliefern Sie mit purem Genuss.*

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

PRIVATKELTEREI VAN NAHMEN  
Hammingeln / Rheinland