



Foto: Max Schwarzlose

Nicht zum ersten Mal widmen wir uns im Dossier des Slow Food Magazins der Lebensmittelverschwendung, auch in den Jahren zuvor war sie schon zweimal Thema. Wobei die ersten Slow-Food-Aktionen dagegen in Deutschland bereits 2010 stattfanden. Doch obwohl darüber nun schon so lange diskutiert wird, viele Initiativen und Projekte entstanden sind, ist das Ausmaß von dem, was in die Tonnen wandert, immer noch viel zu hoch! Und das nicht nur bei uns.

Ob es da wirklich etwas nützt, wenn ich das Grün von Radieschen auch in den Salat gebe oder ein Pesto daraus mache – und es nicht wie früher in den Müll wandert? Ich denke schon, denn ein erstes Umdenken im Umgang mit Gemüse ist auch ein erster Schritt. Ein zweiter wäre es, nur das einzukaufen, was in einem Haushalt wirklich verbraucht werden kann. Dass wir als Verbraucher das Problem allein nicht lösen können, ist natürlich klar. Auch auf dem Feld, bei Produktion und Verarbeitung, dem Handel und der Außer-Haus-Verpflegung muss sich einiges ändern, sonst wird es nichts mit dem Ziel der (alten) Bundesregierung, die Lebensmittelverschwendung bis 2030 zu halbieren. Und doch wird von dieser Seite mit dem »Dialogforum Private Haushalte« seit letztem Jahr genauer angeschaut, was im Privatmüll landet. Macht der wirklich 50 Prozent aller in Deutschland anfallenden Lebensmittelabfälle aus? Lesen Sie mehr darüber in unserem Dossier ab Seite 67, im Interview mit Prof. Dr. Nina Langen, die das Projekt leitet.

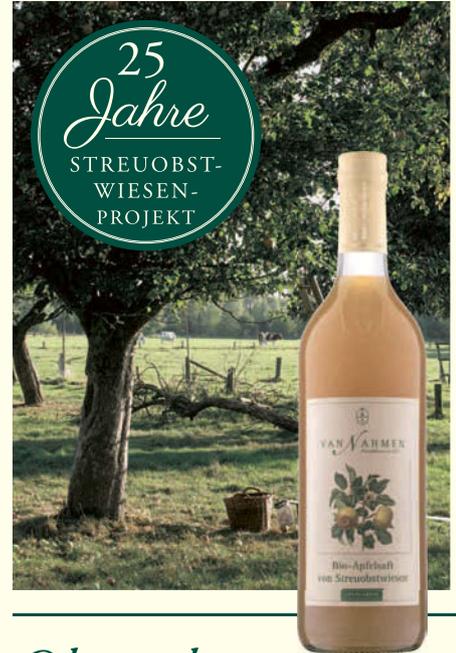
Um Wein und Wermut, also gekräuterten Wein, geht es in unserem Genuss-Schwerpunkt ab Seite 39. Petra Neuber von ECOVIN berichtet von den Anfängen des ökologischen Weinbaus und wie sich Biowein in vier Jahrzehnten vom Nischenprodukt zum Trendwein entwickelt hat. Nicht unwesentlich daran beteiligt war Biowinzerin Lotte Pfeffer-Müller, die wir in diesem Heft als Food Hero feiern. Und dann der Wermut – wer hätte gedacht, dass er bei uns tatsächlich wieder in Mode kommt? In der italienischen Stadt Turin, wo »Vermuth« 1786 erfunden wurde, sieht das ganz anders aus, dort kam er nie wirklich aus der Mode. Jeder, der schon einmal Terra Madre Salone del Gusto besucht hat und abends durch Turin geschlendert ist, weiß wovon ich – mit großer Sehnsucht – schreibe. Und gleichzeitig hoffe, dass die große internationale Slow-Food-Veranstaltung im nächsten Jahr wieder dort stattfinden kann. In der Zwischenzeit erfreuen wir uns an Wermut aus Deutschland, da gibt es auch Feines zu entdecken.

Als Mitglied von Slow Food halten Sie dieses Heft kurz vor der Bundestagswahl in den Händen. Mit Ihrem Kreuz können Sie für eine Ernährungspolitik, die schmeckt, stimmen. Mehr unter »Zukunft würzen« auf [www.slowfood.de](http://www.slowfood.de).

Inspirierende Lektüre und die richtige Wahl wünscht Ihnen

*Martina Tschirner*

Ihre Martina Tschirner



## Obstanbau und Privatkelterei HAND IN HAND FÜR HÖCHSTE QUALITÄT

*Unsere Privatkelterei fördert mit ihrem Aufpreisprojekt den Anbau traditioneller Kulturobstsorten zum Vorteil unserer Kunden: Denn damit fördern wir nicht nur den ökologischen Schutz unserer Heimat, sondern können uns gemeinsam mit den Obstwiesenbesitzern für höchste Geschmacksqualität des besonders intensiven Obstes von Streuobstwiesen verbürgen.*



*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 N A H M E N  
Hammingeln / Rheinland