

EDITORIAL



Foto: Max Schwarzlose

Dem Thema »Öl« widmen wir uns nicht zum ersten Mal im Slow Food Magazin. Es gibt aber auch so viele Ölsorten, die es wert sind, kennengelernt zu werden – ich habe noch nicht alle ausprobiert. So war meine Überraschung groß, dass sich z.B. Schwarzkümmelöl auch in der Küche verwenden lässt, bisher kannte ich es nur als natürliches Mittel gegen Allergien. Es kann Tabouleh, dem sommerlichen Bulgursalat arabischer Herkunft, in den auch viel Petersilie, Tomaten und Gurke hineinkommen, einen besonderen Pfiff geben. Ein Rezept dafür finden Sie in unserem aktuellen Genuss-Schwerpunkt Öl ab Seite 37 – neben anderen Rezeptvorschlägen mit besonderen Ölen.

Conrad Bölicke, unser Food Hero in diesem Heft, ist Spezialist und Händler für gutes Olivenöl. Das Slow-Food-Motto »gut, sauber, fair« lässt sich für den Unterstützer unseres Vereins eins zu eins übertragen. Seit Jahren engagiert er sich gegen die Betrügereien, die mit Olivenöl europaweit an der Tagesordnung sind und ärgert sich, dass Schindluder mit der höchsten Güteklasse »Natives Olivenöl Extra« getrieben wird. Das alles unter dem Schutz der EU, weil »es einer industriellen Lobby über Jahre hinweg gelungen ist, das Erreichen dieses Standards für nahezu jedes Olivenöl möglich werden zu lassen«, so Bölicke. Chemische Manipulationen gehören in vielen Fällen zur Tagesordnung, moderne Methoden zum Nachweis werden beharrlich ignoriert. Die EU-Verordnung legalisiert damit den Betrug und macht die zahlreichen Olivenöl-Tests in den verschiedenen Medien wertlos. Also aufgepasst beim Kauf von Olivenöl – und anderen Ölen auch.

Ob die Hochleistungszucht in der Sackgasse ist, beleuchten wir in unserem Dossier ab Seite 65 – wobei die Antwort »ja« an sich schon lange klar ist. Sackgasse klingt fast etwas verharmlosend für die Situation, die landwirtschaftliche, industrielle Tierzucht in Deutschland ist seit Jahrzehnten ein Skandal! Geschlossene, sogenannte »Warmställe« ohne frische Luft und Tageslicht, unterteilt in enge Buchten oder Kastenstände, sind in der Schweinezucht gang und gäbe, »es dürfte sie eigentlich gar nicht mehr geben«, sagt Thomas Schröder, Präsident des Deutschen Tierschutzbundes im Interview. Und die Missstände machen bei Rindern und Geflügel nicht halt. Die Nutztiere in Deutschland müssen weniger werden, ebenso der Fleischverbrauch – daran führt kein Weg vorbei.

Dass Slow Food Deutschland in diesem Jahr seinen 30. Geburtstag feiert, kündigen die Regionalgruppen mit ihren ersten Veranstaltungen im hinteren Teil dieses Heftes an. Und so wird es weitergehen im Jubiläumsjahr! Feiern Sie mit uns – und wenn Sie nicht schon zur großen Slow-Food-Familie gehören, werden Sie noch in diesem Jahr ein Teil davon.

Genussvolles und interessantes Lesevergnügen wünscht Ihnen

Ihre Martina Tschirner

VAN N A H M E N
Privatkelterei seit 1917



Hergestellt aus frischem
Rhabarber aus dem Münsterland
und vom Rheinland

*Rhabarberschorle,
Rhasecco oder pur*

STANGENWEISE ERFRISCHUNG

Der Direktsaft für den van Nahmen Rhabarbernektar wird ausschließlich aus den rotstieligen Rhabarbersorten »The Sutton« und »Frambozen« gekeltert, die ein feines Aroma besitzen und ihm eine zartrosa Färbung verleihen. Der Rhabarbernektar kann pur, als Schorle oder mit Sekt getrunken werden.



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

www.vanNahmen.de

PRIVATKELTEREI VAN N A H M E N
Hamminkeln / Rheinland