

## EDITORIAL

**H**erzlichen Glückwunsch Slow Food Deutschland zu drei Jahrzehnten immer saubererem und fairerem Essen, das wünsche ich als Mitglied unseres Vereins aus ganzem Herzen! Als Mitglied, das schon mehr als zwei Jahrzehnte dabei ist, damals eingetreten zunächst nur wegen des guten Essens – und um Menschen zu treffen, die sich gern über gutes Essen austauschen, was zu dieser Zeit noch öfter belächelt wurde, zumindest in meiner Umgebung.

Und wenn ich auf diese Zeit zurückblicke, freue ich mich, wie sich mein Blick auf gutes Essen in den letzten 20 Jahren verändert hat – wahrscheinlich nicht nur bei mir. Wie Slow Food dazu beigetragen hat, mein Einkaufsverhalten zu verändern. Wie die Bereitschaft gewachsen ist, immer weniger auf den kleinen Preis zu schauen. Wie der Blick ins Kühlregal sich geändert hat, um etwa wirklich frische Milch und nicht nur vermeintlich frische ESL-Milch zu kaufen. Dass gut, sauber und fair einfach zusammengehören – und dass alle Menschen ein Recht auf gutes und gesundes Essen haben. Und zu guter Letzt, dass die, die Gutes produzieren, auch gut davon leben können. Lesen Sie unser Dossier zum runden Geburtstag von Slow Food Deutschland ab Seite 65. Darüber, was wir als Verein bereits auf den Weg gebracht haben, und was wir in den nächsten Jahren vorhaben, um die ernährungswende Wirklichkeit werden zu lassen.

Um »Käse und Terroir« geht es in unserem Genuss-Schwerpunkt, der auf Seite 41 startet. Diese Kombination mag vielleicht manche von Ihnen verwundern, denn Terroir ist vor allem als Begriff aus der Weinwelt bekannt. Das Terroir eines Weines verrät etwas über seine Herkunft, Kenner\*innen fällt es nicht schwer, zum Beispiel einen Riesling von der Mosel von einem aus der Pfalz zu unterscheiden. Auch bei Käsen sind solche Unterschiede zu schmecken, handgefertigten selbstverständlich. Nicht bei Industriekäse, der verspricht kein Terroir, denn er soll sowieso immer gleich schmecken. Käse- und Weinspezialistin Ursula Heinzelmann erklärt im ersten Artikel des Genuss-Schwerpunkt, warum wir auch bei Käse auf das Terroir achten sollten.

Vielleicht nicht speziell ein Terroir, aber doch Regionen schmecken, das lässt sich mit Unterstützung des Genussführers 2023/24 von Slow Food, der am 6. September in die Buchläden kommt. Wir mussten uns wegen der Pandemie lange gedulden, bis eine neue Ausgabe des Restaurantführers erscheinen konnte, denn in den letzten zwei Jahren war es ja kaum möglich, Lokale zu suchen, zu testen und zu bewerten, die regional einkaufen, saisonal kochen und bezahlbar sind. Freuen Sie sich auf den neuen Genussführer mit 70 Neuentdeckungen, die aus Slow-Food-Sicht einen Besuch wert sind – und wo Wirtinnen und Köche sich darauf freuen, Sie zu bewirten.

Viel Freude mit unserem Jubiläumshft wünscht Ihnen

Ihre Martina Tschirner



Foto: Max Schwarzlose



VAN NAHMEN  
Privatkelterei seit 1917

BIO QUALITÄT

0% ALKOHOL

SPARKLING  
Juicy Tea



SAFT ♥ TEE

Das Geheimnis einer Cuvées der Extraklasse liegt in ihrer Komposition. Unterstützt von renommierten Tee-Sommeliers, haben wir unseren alkoholfreien Sparkling Juicy Tea kreiert.

Hergestellt nach dem Cold-Brew-Verfahren, verbindet er die Fruchtigkeit sortenreiner BIO-Säfte mit ausgewählten Noten erlesenen BIO-Tees zu einem harmonischen Genusserlebnis.



DE-ÖKO-039

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  
Hamminkeln / Rheinland