



3 Editorial

APERRO

6 Aktuelles

9 Hier sind die Guten

10 Im Slow Food Check.

Auf der Suche nach der guten Leberwurst

14 Arche des Geschmacks



UNTERWEGS



16 Am Fuß des Watzmanns.

Die Berge im Topf

26 Food Hero.

Lea Leimann, Konditorin aus Köln

29 Querdenker in Costa Rica.

Maracuja und Ingwer zwischen Mahagonibäumen

32 Gastroporträt.

»Herrenhaus« in Sulzbach

34 Restauranttipps

AUS DER KÜCHE

36 Heinzelmanns Geschmackslabor.

Grauburgunder, zweiter Aufschlag

40 Saison für Maiwirsing.

Frühlingsfrische Rarität

44 Fünf aus Eins – das unendliche Gericht.

Alles eine Frage der Knolle

48 Kinderseite.

Klimaretter Boden



Morchelrisotto im Geschmackslabor

Fotos: Harald Scholl, Stephan Lemke, Stephan Abtmeyer, Berchtesgadener Land Tourismus GmbH/StockFood, The Picture Pantry

Kotelett & Tofu

Warum Vegetarier und Fleischesser sich verbünden müssen.



DOSSIER: FLEISCH UND KEIN FLEISCH

52 Die persönliche Entscheidung. Fleisch! Oder lieber nicht?

56 Standpunkt von Ursula Hudson. Fleischesser und Vegetarier können voneinander lernen

58 Obst und Gemüse aus veganem Anbau. Landwirtschaft ohne Tiere – wie geht das?

62 Kolumne. Mein Würstchen, dein Würstchen. Unsere Würstchen?

64 Interviews. Und was essen Sie?

68 Hinschauen. Leben, Tod und Schweinefleisch

70 Tierwohl. Die Zuchtziele ändern



5 aus 1: Kartoffeln in Variationen

Zu unserem Titelbild: Unser Food Hero Lea Leimen durfte – als ausgebildete Konditorin mit Zusatzqualifikation – für die Kampagne »Jobstarter« des Bundesministeriums für Bildung und Forschung Modell stehen. Wir bedanken uns für die freundliche Überlassung des Bildes! Mehr Informationen unter www.jobstarter.de © Jobstarter/Fotografen: Christian Ahrens und Silvia Steinbach



CREMA AUF KNOPFDRUCK.

In der fein abgestimmten Komposition verbindet sich die Aromenvielfalt der Costa-Rica-Arabica-Bohnen mit dem charaktervollen Körper des Canephora/Robusta. Durch die langsame und sorgfältige Manufaktur-Röstung in kleinen Chargen entwickelt sich das besondere Hochland Aroma. Auf Knopfdruck zubereiten, mit Bedacht genießen.

Überzeugen Sie sich selbst mit dem **Gutscheincode: slowfood17** und erhalten Sie **10 € Rabatt***.



TISCHGESPRÄCH

- 74** **Qualitätskriterien für die Slow Food Messe.**
Wer darf in Stuttgart ausstellen, wer nicht? Gespräch mit der Messekommission
- 78** **Landwirtschaft & Ernährung im Wahljahr 2017.**
Ein wunderbares Eins-B-Thema

EXTRA

- 89** **Slow Food Messe.**
Das Programm auf dem »Markt des guten Geschmacks«

SLOW FOOD

- 83** **Kolumne von Carlo Petrini.**
Libanons Willkommenspolitik für Flüchtlinge
- 84** **Slow Food aktuell**
- 86** **Aus den Convivien**

RUBRIKEN

- 100** **Buchtipps**
- 104** **Leserbriefe, Impressum**
- 105** **Vorschau**
- 106** **Kolumne Schluss damit!**

REZEPTE IN DIESEM HEFT

- | | |
|---|--|
| 7 Rhabarberclafoutis mit Whisky | 42 Maiwirsing-Salat |
| 20 Bayerische Krautfleckerl | 42 Gefüllte Kohlblätter in »Soupe à l'Auvergne« |
| 36 Saure Eier | 45 Spinat-Kartoffel-Pie |
| 36 Scharfes Huhn mit Kurkuma | 45 Russischer Salat |
| 37 Morchelrisotto | 46 Gebackenes Pü mit Sauce |
| 37 Mariniertes Salzhering mit Deligurken | 46 Europas schnellste Tartiflette |
| 41 Pesto vom Maiwirsing | 47 Gnocchi mit allem |



www.hochland-kaffee.de

*Gültig vom 20.2. bis zum 30.5.2017 im Hochland Onlineshop ab einem Bestellwert von 20 € (ab 50 € versandkostenfrei). Pro Kunde im Aktionszeitraum einmal einlösbar.