



3 Editorial

APERRO

- 6 Aktuelles
- 9 Hier sind die Guten
- 10 Im Slow Food Check.
Apfelsaft
- 14 Arche des Geschmacks
- 18 Kinderseite.
Der Regenwurmfluchtversuch



UNTERWEGS

- 20 Nach Basel durchs Markgräflerland.
Viele Wege führen zum Ziel
- 30 Food Hero.
David Peacock aus Mecklenburg-
Vorpommern
- 32 An der Nordseeküste.
Seafood in Zeeland
- 34 Lilatomate in der Pfalz.
Die Hüterin von Green Zebra
und Opas Liebling
- 36 Gastroporträt.
»Weissenstein« in Kassel
- 38 Restauranttipps

AUS DER KÜCHE

- 40 Heinzelmanns Geschmackslabor.
Erbsen und Prinzessinnen
- 44 Saison für Dicke Bohnen.
Hülsenfrüchte mit Geschichte
- 48 Besser trinken.
Der große Durst aufs Flaschenwasser
- 50 Fünf aus Eins – das unendliche Gericht.
Ich wollt ich hätt' ein Huhn...



Erbsen und Zuckerschoten mit
Ayran-saurem Sahnedressing

Summ, summ, summ,

BIENEN & HONIG
ab Seite 56

Fotos: Harald Scholl, Stephan Lemke, Stefan Abtmeyer

DOSSIER BIENEN & HONIG

- 56 Die Geschichte des Honigs.
Geschenk der Götter
- 60 Bienen- und Honigwissen.
Bio-, Blüten- oder Waldhonig?
- 62 Standpunkt von Ursula Hudson.
Mehr Unkraut gegen das Bienensterben
- 63 Interview.
30 Jahre für die Biene.
Gespräch mit Thomas Radetzki, Stiftung Aurelia
- 67 Weltbienenkongress.
Kein Honigschlecken
- 68 Trend Stadtimkern.
Die Bienen sind los – nicht nur in München
- 71 Höchste Zeit, sich zu kümmern.
Bienenschutz – eine Aufgabe für alle



Fünf aus Eins: Mulligatawny mit Spießchen



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, slow genießen.

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



TISCHGESPRÄCH

74 Landwirtschaft & Ernährung im Wahljahr 2017.

»Vielleicht müssen wir frecher werden.«
Gespräch mit Johannes und Rupert Ebner

78 Ernährungssicherung in Westafrika.

Kleinmolkereien als Selbsthilfe

SLOW FOOD

83 Kolumne von Carlo Petrini.
Neue Wege für die EU sind nötig

84 Slow Food aktuell

86 Aus den Convivien

RUBRIKEN

91 Buchtipps

96 Leserbrief, Impressum

97 Vorschau

98 Kolumne Schluss damit!

REZEPTE IN DIESEM HEFT

- | | |
|--|---|
| 8 Erdbeer-Holunderblüten-Cocktail | 51 Hühnerbrühe und -fond |
| 42 Erbsen-Zuckerschoten-Salat | 51 Mulligatawny Soup |
| 42 Erbsen und Tagliatelle mit Rucolapesto | 52 Pasta mit Hühnerragout |
| 46 Pecorino »con i Baccelli« (mit Dicken Bohnen) | 52 Avocado-Hühnchen-Sandwich |
| 46 Bohnen mit Sardellen | 53 »Chicken One Pot« (asiatische Hühnersuppe) |
| 46 Frittata mit Dicken Bohnen | 53 »Pastasotto« mit Spargel und Schoten |
| | 90 Pfälzer Dampfnudeln (mit Vanillesauce) |



www.hochland-kaffee.de

* Gültig bis zum 31.7.2017 im Hochland Onlineshop ab einem Bestellwert von 20 € (ab 50 € versandkostenfrei). Pro Kunde im Aktionszeitraum einmal einlösbar.