



3 Editorial

## APERRO

6 Aktuelles

9 Hier sind die Guten

12 Im Slow Food Check.  
Vanilleeis

16 Arche des Geschmacks

18 Kinderseite.  
Die große Wurmsuche



## UNTERWEGS

20 Genussreise an die Westküste  
Schleswig-Holsteins.  
Wo das Glück zu Hause ist

30 Food Heroes.  
Julia Reimann und Stefan Schmutz  
im Chiemgau

32 Wanderweidewirtschaft in Südtirol.  
Schafe im Weinberg

34 Gastroporträt.  
»Buchel Alpe« in Unterjoch

36 Restauranttipps

## AUS DER KÜCHE

38 Heinzelmanns Geschmackslabor.  
Sommer, Sonne, Secco

42 Saison für Himbeeren.  
Frucht mit Krönchen

46 Grenzen von Kochrezepten.  
Mehr Mut zum Kochen ohne Uhr und Waage

48 Fünf aus Eins – das unendliche Gericht.  
Nur Sommertomaten sind wahre Tomaten

# GENUSS AUS KULTUR- LAND- SCHAFTEN

Fotos: Harald Scholl, Stephan Abtmeyer, Fotolia fotografici



## DOSSIER: LANDSCHAFTEN ESSEN & TRINKEN

54 Mühevollle Bewirtschaftung.  
Kulturlandschaften schützen – warum eigentlich?

58 Standpunkt von Ursula Hudson.  
Landschaft schmecken

60 Streuobstwiesen.  
Rettung von Clapps Liebling & Co.

63 Achtung – hochprozentig!  
Edle Brände von der Wiese

66 Interview.  
Wein trinken & Steillagen retten.  
Gespräch mit Winzer Martin Müllen

68 Landwirtschaft auf »armen« Standorten.  
Tausende Jahre Umbau der Natur

71 Aus der Küche, für die Küche.  
Kulturlandschaft-Retter-Rezepte



5 aus 1: Tomaten





## TISCHGESPRÄCH

- 74** Landwirtschaft & Ernährung im Wahljahr 2017, Teil III. Gülle, Gift und Gentechnik
- 78** Seniorenverpflegung. Appetit aufs Alter.

## SLOW FOOD

- 83** Kolumne von Carlo Petrini. Trumps Zeitbombe

- 84** Slow Food aktuell
- 86** Aus den Convivien

## RUBRIKEN

- 92** Buchtipps
- 96** Leserbrief, Impressum
- 97** Vorschau
- 98** Kolumne Schluss damit!

### REZEPTE IN DIESEM HEFT

- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li><b>7</b> »Maklube«, orientalisches Festmahl (Gewinner Heimatrezept)</li> <li><b>15</b> Selbst gemachtes Vanilleeis</li> <li><b>40</b> Bratkartoffeln mit Pastinake, Zwiebeln und Spiegelei</li> <li><b>40</b> Löwenzahnsalat, dicke Bohnen, Ziegenkäse im Zucchini-mantel</li> <li><b>40</b> Sauer marinierte Bratsardinen</li> <li><b>41</b> Auberginenaufbau</li> <li><b>43</b> Himbeer-Joghurt-Kaltschale mit Rosenblütenblättern</li> <li><b>44</b> Roh gerührte Himbeerkonfitüre</li> <li><b>44</b> Blattsalat, Himbeeren, Ziegenfrischkäse, Himbeerdressing</li> <li><b>44</b> Himbeer-Biskuitrolle mit Vanillesahne</li> <li><b>49</b> Tomatenkaltschale</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li><b>49</b> Tomaten-Artischocken-Bohnen-Eintopf</li> <li><b>50</b> Sandwich Oriental</li> <li><b>50</b> Sepianudeln mit Tomaten und Pastis</li> <li><b>51</b> Shakshuka (Resteessen mit Ei)</li> <li><b>71</b> Lammwürstchen, Pflaumen-Tomaten-Ketchup</li> <li><b>72</b> Saft von Äpfeln und Birnen</li> <li><b>72</b> Lamminnereien mit Artischocken auf römische Art</li> <li><b>73</b> Gebackener Schokoladenpudding mit Zimt-Zwetschgen und Vanilleeis</li> <li><b>73</b> Allgäuer Kässpätzten mit Bergkäse</li> <li><b>89</b> Salat nach Art der Mooser Fischersfrau</li> </ul> |
|---|--|

# CREMA AUF KNOPFD RUCK.

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: slowfood2017** und erhalten Sie **10 € Rabatt\***.



[www.hochland-kaffee.de](http://www.hochland-kaffee.de)

\*Gültig bis zum 30.9.2017 im Hochland Onlineshop ab einem Bestellwert von 20 € (ab 50 € versandkostenfrei). Pro Kunde im Aktionszeitraum einmal einlösbar.