

3 Editorial

APERO

- 6 Aktuelles
- 9 Hier sind die Guten
- 10 Im Slow Food Check. Pumpernickel
- **14** Das Fischportrait. Ein Fisch für die Ewigkeit – der Hering
- **16** Slow Food Youth.

 Gut beraten die SFY Akademie als Denkfabrik.

 Auf dem »Markt des guten Geschmacks«
- 19 Standpunkt von Ursula Hudson. Menschengesundheit nur mit Planetengesundheit!

UNTERWEGS

- **20** Genussreise durch Leipzig. Viel mehr als Allerlei
- 29 Simsseer Weidefleisch bei Rosenheim. Biologisch, nachhaltig, visionär – und saugut
- **34** Gastrotipp.

 »Der Fleischladen« in Chemnitz

AUS DER KÜCHE

- 36 Heinzelcheese & Wein. Gelebter Ziegenkäsetraum
- **40 Zart im Frühjahr.**Spinat grüner Küchenheld
- **44** Krustentiere.
 Heimische Krebse, edel und verdrängt
- **46** Fünf aus Eins das unendliche Gericht. Es gibt Reis, Baby!





DOSSIER:

WAS IST EIN GUTES LEBENSMITTEL?

- **52** Aufmacher.
 Die Slow-Food-Sicht
- 56 Food Hero.
 Arnd Erbel, Bäcker in Mittelfranken
- **60 Interviews.**Frische, Nähe und Liebe
- **64 Guter Fisch?** Ebbe an der Fischtheke
- 66 Plädoyer für Frische und Geschmack. Milch vom Feinsten

TISCHGESPRÄCH

- **Qualität auf der Messe.**Was ist neu?
- 71 Buchtipp.
 »Lecker-Land ist abgebrannt«

Was ist ein gutes Lebensmittel?

SLOW FOOD

- 77 Kolumne von Carlo Petrini. Neue Ökonomiekonzepte müssen her
- 78 Slow Food aktuell
- 80 Slow Food Chef Alliance
- 82 Aus den Convivien

RUBRIKEN

- 96 Leserbriefe, Impressum
- 97 Vorschau
- 98 Kolumne Schluss damit!

SLOW FOOD MESSE

Verschoben auf 8.–11. April 2021 aufgrund der aktuellen Maßnahmen zur Eindämmung des Coronavirus

REZEPTE IN DIESEM HEFT

- **8** Grünspargel, Dicke Bohnen, Eier
- 15 Gefüllter Hering
- 15 Heringssalat Rote Zora
- **41** Pizza mit Spinat, Artischocken und Bohnenpüree
- **42** Spinatröllchen mit Joghurt-Linsen
- 42 Spinat-Frittata

- **43** Spinatsalat mit Rosinen und Pinienkernen
- 47 Gebratener Reis
- **47** Persischer Reis
- **48** Tomatensuppe Wiener Art
- 48 Reiskroketten
- 49 Reiskuchen
- 81 Linsen-Spargel-Gemüse

FÜR KAFFEE-VOLLAUTOMATEN



Ein harmonischer, vollmundig körperreicher Kaffee mit dichtsamtiger Crema in Barista-Qualität. Im wunderbar feinwürzigen Duft und im angenehm herben Geschmackserlebnis dominiert ein Hauch von Bittermandel. Nuancen von edler Bitterschokolade und zartem Karamell begleiten den Ausklang.

Mehr Hochland Spezialitäten auf www.lieblingsbohne.de