



SLOW FOOD CHECK
Knuspermüsli
Seite 10

3 Editorial

APERERO

- 6 Aktuelles
- 9 Hier sind die Guten
- 10 Im Slow Food Check.
Knuspermüsli
- 14 Das Fischportrait.
Gestachelter Raubritter – der Zander
- 16 Slow Food Youth.
Engagiert dabei.
Gespräch mit Bäckermeisterin Anke Kähler.
- 17 Ein Buchprojekt als Teamarbeit
- 18 Standpunkt von Ursula Hudson.
Die Krise als Chance begreifen

UNTERWEGS

- 20 Gastronomen in der Corona-Krise.
Kochen für Online-Shops
und viel emotionale Unterstützung
- 26 Adrienenhof in Ostfriesland.
Meerblick für Kälber und Rinder

AUS DER KÜCHE

- 30 Heinzelsee & Wein.
Frischkäse aus dem Spreewald
- 34 Frühsommerlich.
Rispenweise Beerenglück
- 38 Fermentiertes Gemüse und Obst.
Mit Ingwer, Knoblauch und Zitrone
- 40 Sommerkräuter.
Basilikum, Bohnenkraut, Borretsch
- 42 Fünf aus Eins – das unendliche Gericht.
Nichts geht schneller als Zucchini



Fotos: Harald Scholl, Fairtrade

DOSSIER:
GLOBAL – FAIR?

- 48 Arme immer ärmer.
Die Welt ist überglobalisiert
- 52 Fair-wirrend.
Durch den Dschungel der Siegel
- 56 Food Heroes.
Gebana, ein Schweizer Modell
- 59 Interview.
Corona-Krise als Chance für Veränderung?
Gespräch mit Transformationsforscherin Maja Göpel
- 63 Slow Food Presidio.
Nyasaland-Kaffee – kleine Bohnen mit
langer Geschichte



GLOBAL FAIR?

Weltwirtschaft und Fairness – das hat oft wenig miteinander zu tun. Was muss sich ändern, damit die Schere zwischen Arm und Reich nicht noch größer wird, weder hier noch im »globalen Süden«? Welche Möglichkeiten haben wir, mit unserem Einkaufsverhalten Einfluss zu nehmen?

TISCHGESPRÄCH

- 66 **Parabene-Forum 2020.**
Frauenpower und
»The Future of Food«
- 70 **Buchtipps**

SLOW FOOD

- 73 **Kolumne von Carlo Petrini.**
Grundstein für das Ernährungssystem von morgen
- 74 **Slow Food aktuell**
- 76 **Slow Food Chef Alliance**
- 77 **Aus den Convivien**

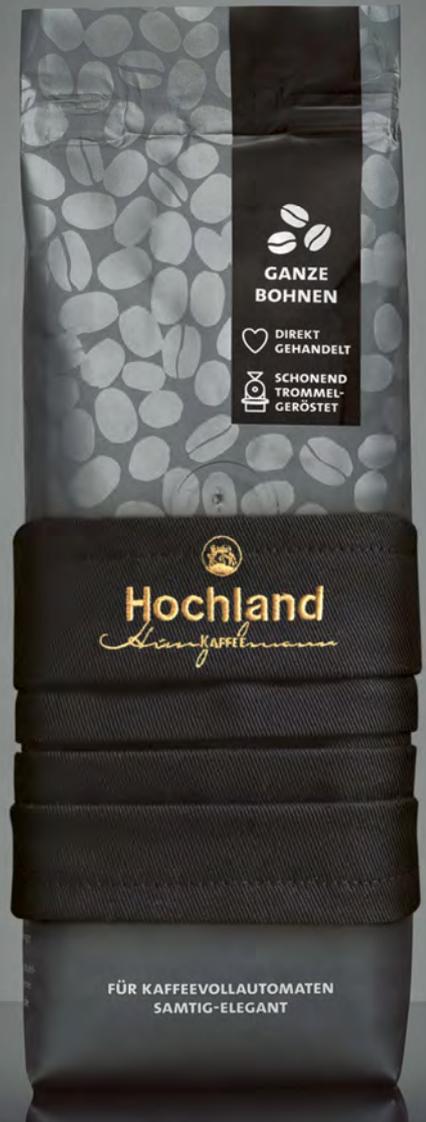
RUBRIKEN

- 80 **Leserbriefe, Impressum**
- 81 **Vorschau**
- 82 **Kolumne Schluss damit!**

REZEPTE IN DIESEM HEFT

- | | |
|-----------------------------------|--|
| 7 Fränkische Mehlspatzen | 39 Fermentierter Mangold |
| 15 Auf der Haut gebratener Zander | 41 Ziegenkäse, Tomaten, Bohnenkraut, Pinienkerne |
| 15 Zander mit grüner Haube | 43 Zucchini agrodolce |
| 35 Johannisbeer-Pavlova | 43 Zucchini Couscous Röllchen |
| 36 Johannisbeer-Cava-Cocktail | 44 Zucchini Hummus |
| 36 Johannisbeertarte | 44 Kalte Zuchinisuppe |
| 36 Schwarzes Johannisbeersorbet | 45 Zucchini-Omelette |
| 36 Johannisbeergelee mit Kräutern | |

EINER FÜR ALLE. ALLE FÜR EINEN.



Ein harmonischer, vollmundig körperreicher Kaffee mit dichtsamtiger Crema in Barista-Qualität. Im wunderbar feinswürzigen 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