



INHALT

3 Editorial

APERERO

- 6 Aktuelles
- 9 Hier sind die Guten
- 10 Das Fischporträt.  Diesmal – die Sprotte
- 12 Slow Food Youth. Ohne Social Media geht gar nichts
- 14 Standpunkt. Wie nahe sind sich Landwirte und Verbraucher?

UNTERWEGS

- 16 Genussreise Südtirol. An der Etsch entlang durchs Vinschgau
- 26 **NEU: Heinzelmanns Winzerporträt.** Rhein Hessische Lebensfreude im Glas
- 30 Gastrotipp. »Raskolnikoff« in Dresden
- 32 Restauranttipps

GENUSS-SCHWERPUNKT ZUCKER

- 34 Süße Fakten. Geliebter Zucker, verteufelter Zucker
- 38 Versteckte Zucker. Ganz schön viel drin
- 40 Die süße Prise. Mehr Geschmack in der Küche

Glurns im Vinschgau



AUS DER KÜCHE

- 44 Im Slow Food Check. Haferdrinks
- 48 Chef Alliance Saisonküche. Wie Pilze aus dem Boden
- 50 Chef Alliance Interview mit Christoph Hauser. Schluss mit »Herz & Niere«
- 54 Liebling Hülsenfrüchte. Mit orientalischem Kick – Kichererbsen
- 56 Fermentieren im Winter. Chili und Kimchi gegen Fernweh



DOSSIER: TIERWOHL

- 60 Leidende Nutztiere. Nicht nur eine Frage der Haltung
- 64 Interview. »Der Tierwohlbegriff wird inflationär missbraucht.« Gespräch mit Tierarzt Dr. Rupert Ebner
- 67 Food Hero. Biohof »Land.Luft« in Leberfing
- 70 Aquakultur. Gesund wie der Fisch im Wasser?

TISCHGESPRÄCH

- 74 Lebensmittelpreise. Die wahren Kosten
- 78 Planetengesundheit und Pflanzenöle. Hypes um Öle – alle Jahre wieder
- 80 Tischlektüre

SLOW FOOD

- 83 Kolumne von Carlo Petrini. Keine Zukunft ohne lebendigen Boden
- 84 Slow Food aktuell
- 89 Aus den Convivien

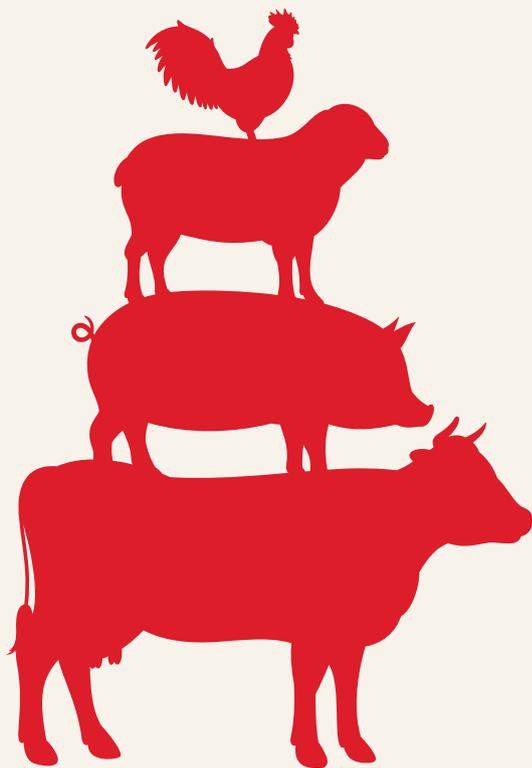
RUBRIKEN

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

INTERVIEW
CHRISTOPH HAUSER
ab Seite 50

GENUSS-
SCHWERPUNKT
ZUCKER ab Seite 34

NEU



DOSSIER **TIERWOHL**
ab Seite 60

REZEPTE in diesem Heft

- 11 Sprottensüppchen
- 21 Vinschger Paarln (Brotspezialität)
- 42 Brathähnchen – nass gepökelt
- 42 Radicchio, Ziegenkäse und Feigen
- 43 Crème Caramel
- 51 Geschnitzeltes von Shiitake mit Kürbispüree
- 52 Gebackene Kräuterseitlinge mit Bohnenkraut-Mayonnaise
- 53 Austernseitlinge und Quitte
- 55 Kichererbsencreme (Hummus)
- 58 Kimchi mit Rote Bete
- 58 Fermentierte Chilipaste

