

EDITORIAL



Foto: Max Schwarzlose

Geh doch dahin, wo der Pfeffer wächst!« Genau das habe ich Ende Januar getan, allerdings nicht zu Fuß und ohne, dass mich jemand dort hingewünscht hätte – das hoffe ich jedenfalls. Und der Zweck der Reise war eigentlich auch nicht die Suche nach Pfeffer, sondern eine kleine Erholungspause. Wo genau ich mir die gegönnt habe? In Indien, ein paar Tage Mumbai, ein paar mehr Tage Goa, wo es dann letztendlich doch zu einer Begegnung mit dem Pfeffer kam, da, wo er nämlich u.a. wächst. Das »Wo« wäre damit beantwortet. Mindestens ebenso interessant ist die Frage, wie der Pfeffer eigentlich wächst?

Ich wusste das bisher auch nicht. Aber zufällig hatte ich in Goa die Gelegenheit, eine Gewürzfarm zu besuchen – wo es natürlich auch Pfeffer zu entdecken gab, als Kletterpflanze, die sich an Bäumen hochrankt. Die Pfefferrispen selbst waren in der Höhe mit bloßem Auge kaum zu erkennen. Mal hier, mal dort glänzten die aneinandergereihten grünen Perlen, die nach dem Trocknen schwarz und runzlig werden, um in unseren Pfeffermühlen zu landen. Und es gab dort noch mehr Gewürze zu entdecken, alle in Bioqualität: Zimtbäume, deren Rinde wir aufgerollt als Zimtstange kennen; Gewürznelken direkt vom Baum; Zitronengras am Wegesrand, das neben See gras auf Ostseedünen kaum zu unterscheiden gewesen wäre, so ähnlich sah es aus; Kurkumawurzeln, Muskatnüsse, Muskatblüten und mehr.

Und so war meine Reise letztendlich die perfekte Vorbereitung auf unser Gewürze-Dossier in diesem Heft. Lesen Sie ab Seite 50 über ihre Geschichte, faire Gewürze, Gewürzmischungen und mehr – und lernen Sie unseren Food Hero, den Gewürzhändler Boris Rafalski, kennen.

Wenn Sie unser würziges Heft Ende März druckfrisch in den Händen halten, öffnet schon in der Woche nach Ostern der »Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe« in Stuttgart. Vom 5. April, also Donnerstagnachmittag bis Sonntagabend, präsentieren rund 500 Genusshandwerker die Vielfalt regionaler Lebensmittel oder auch Getränke. Neu in diesem Jahr ist z.B. das »Gin Quarter«, wo Sie regional erzeugte Gins kennenlernen können. Dazu gibt es wie in jedem Jahr viel Interessantes im Rahmenprogramm der Messe zu entdecken. Worauf Sie sich freuen können, steht im Extrateil dieses Heftes ab Seite 93.

Vielleicht sehen wir uns in Stuttgart. Bis dahin wünsche ich viel Freude bei der frühlingshaften und würzigen Lektüre des Slow Food Magazins.

Ihre Martina Tschirner

JUFFINGER


BIO-METZGEREI

**Veredeltes BIO-Fleisch,
natürlich geschmackvoll!**



**JUFFINGER BIO-Produkte
erhalten Sie:
bei denns, im Biomarkt, bei basic,
Galeria Kaufhof, tegut, Vollcorner,
im ausgewählten BIO-Groß-
und Fachhandel sowie in der
anspruchsvollen Gastronomie!**

Bio Metzgerei Juffinger GmbH
Marbling 15, 6335 Thiersee
Tel. +43 5376 21300

 Find us on
Facebook



AT-BIO-301
EU-Landwirtschaft



www.biometzger.at