

## EDITORIAL



Foto: Max Schwarzlose

**D**ass Fast Food heutzutage auch bei uns zum Ernährungsalltag gehört, daran führt kein Weg vorbei. Und nicht nur bei vielen jungen Leuten sind Burger, Falafel im Brot, Wraps auf die Hand und anderes schnelles Essen, mit dem sich auch beim Laufen der Hunger stillen lässt, sehr beliebt. Dafür spricht zum Beispiel die ständig wachsende Zahl von »Burger-Läden«, die zumindest in Berlin zu beobachten ist. Dort werden aber auch zunehmend nicht nur Fleischpatties, sondern auch pflanzliche Alternativen im Brötchen angeboten.

Das ist doch gut, so der erste Gedanke, schließlich sollten wir alle weniger Fleisch essen! Dummerweise hängen in kaum einem Imbiss, der Burger anbietet, Zutatenlisten aus. Aber wer sich die Mühe macht, an der Tiefkühl-Theke im Supermarkt auf eine Packung mit Veggie-Burgern zu schauen, dem könnte der Appetit ganz schnell vergehen! Vielfach enthalten sie künstliche Zusatzstoffe, darunter Stabilisatoren, Bindemittel, Geschmacksverstärker und Ascorbinsäure – nichts für Slowfoodies. Die Alternative lautet: Slowes Fast Food selber machen, tolle Rezepte gibt es nämlich auch in unserem Genuss-Schwerpunkt ab Seite 39.

Gesundem Boden haben wir in diesem Heft unser Dossier ab Seite 61 gewidmet, oder besser gesagt, der so wichtigen Aufgabe, sich um die Gesundheit unseres Bodens zu kümmern. Denn dem geht es gar nicht gut, von Burnout zu sprechen ist nicht übertrieben. Durch intensive Landwirtschaft ausgelaugte, mit Pestiziden und Stickstoffüberschüssen überlastete, quasi tote Böden können uns nicht mehr lange ernähren. Deshalb ist schnelles Handeln angesagt. Ein gesunder Boden ist dagegen lebendig, humusreich und hat eine hohe natürliche Fruchtbarkeit, erklärt Franz Rösl, Vorsitzender der IG gesunder Boden, im Interview. Ebenfalls wichtig: Artenvielfalt oberhalb des Bodens wie auch im Boden. Wir haben mit Landwirten, Gärtnern und Winzern gesprochen, die sich bereits gut um »ihren« Boden kümmern, ihn pflegen und seine Zukunftsfähigkeit sichern.

Um mehr Gesundheit – für Tiere, aber auch für Menschen – geht es in dem Buch »Pillen vor die Säue«, Gesundheit ohne täglichen Antibiotikaeinsatz für Geflügel, Rinder und Schweine, wie er in der Massentierhaltung üblich ist. Hineinlesen in dieses wichtige Buch von Rupert Ebner und Eva Rosenkranz können Sie ab Seite 77. Vereinsmitglieder kennen Ebner schon als langjährigen Schatzmeister von Slow Food Deutschland. Neuer Schatzmeister ist übrigens seit Juni Sebastian Wenzel, auch Chef Alliance-Koch Jens Witt ist neu im Vorstand. Mehr zu den Wahlen bei der Mitgliederversammlung lesen Sie auf den Slow Food Seiten.

Genussvolles und spannendes Lesevergnügen wünscht Ihnen

Ihre Martina Tschirner

  
**VAN NAHMEN**  
Privatkelerei seit 1917

NEU

0% ALKOHOL

SPARKLING  
*Juicy Tea*



SAFT ♥ TEE

Das Geheimnis einer Cuvées der Extraklasse liegt in ihrer Komposition. Unterstützt von renommierten Tee-Sommeliers, haben wir unseren alkoholfreien Sparkling Juicy Tea kreiert. Hergestellt nach dem Cold-Brew-Verfahren, verbindet er die Fruchtigkeit sortenreiner BIO-Säfte mit ausgewählten Noten erlesenen BIO-Tees zu einem harmonischen Genusserlebnis.



DE-ÖKO-039

*Erleben Sie die Vielfalt unserer Produktpalette.  
Bestellen Sie unsere optimal gelagerten Säfte  
online und wir beliefern Sie mit purem Genuss.*

[www.vanNahmen.de](http://www.vanNahmen.de)

PRIVATKELTEREI VAN NAHMEN  
Hammingeln / Rheinland