



3 Editorial

## APERRO

6 Aktuelles

9 Hier sind die Guten.

10 Im Slow Food Check.  
Apfelessig

14 Das Fischporträt.  
Ganz schön platt – Flunder und Kliesche

18 Nachruf auf Ursula Hudson.  
Ein Menschen-Mensch

19 Erinnerungen an Ursula Hudson.

## UNTERWEGS

22 Genussreise.  
Verliebt ins Altmühltal

32 Birnenkultur im Dreiländereck.  
Fruchtige Kulinarik

36 Restauranttipps

## AUS DER KÜCHE

38 PiWi-Weine.  
Zukunftsmusik im nachhaltigen Weinbau

42 Heinkelcheese & Wein.  
Käse wie aus dem Paradies

46 Saison für Walnüsse.  
Königin in Schale

50 Nachhaltiger geht's nicht.  
Die Hanf-Renaissance

52 Fünf aus Eins – das unendliche Gericht.  
Wild geworden: Rehkeule



Fotos: AdobeStock\_Evgeniy Kalinovskiy, JUMCO, Harald Scholl



# BIER VON HIER

## DOSSIER:

### BIER - REGIONAL & SLOW

58 Deutschland – Bierland.  
»Frei-Bier« ist das neue Craft

62 Food Hero.  
Neumarkter Lammsbräu

66 Slow Brewing.  
Brauen im Zeichen der Gerstenschnecke

68 Brauer, Corona, Zukunft.  
Bier braucht Geselligkeit.  
Gespräche mit kleinen Brauern

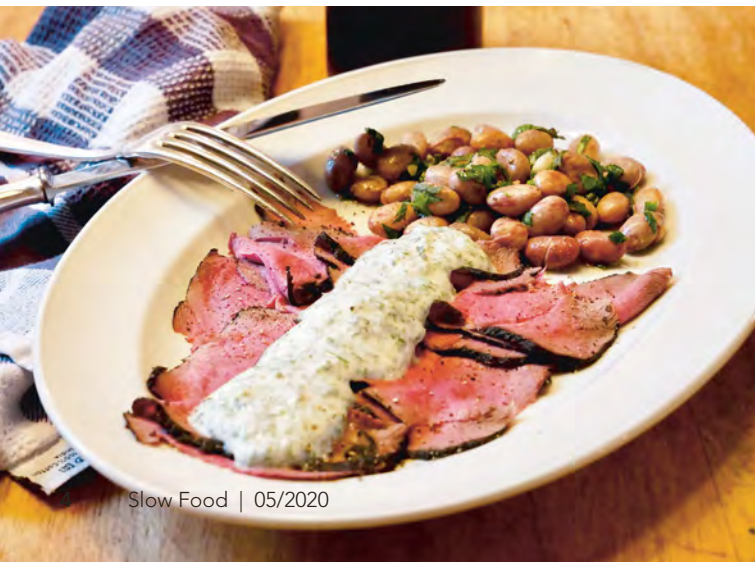
74 Schützenswert!  
Bierige Arche-Passagiere

## TISCHGESPRÄCH

75 Slow Food Deutschland zur gesunden Ernährung.  
Menschengesundheit nur mit Planetengesundheit

78 Diskussion zu Saisonkräften.  
Das ganze System ist doch vergiftet!

82 Tischlektüre





# EINER FÜR ALLE. ALLE FÜR EINEN.



## SLOW FOOD

- 85 Kolumne von Carlo Petrini.  
Die Chance auf weniger  
Massentourismus
- 86 Slow Food aktuell
- 90 Slow Food Chef Alliance
- 92 Aus den Convivien

## RUBRIKEN

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

## REZEPTE IN DIESEM HEFT

- |  |  |
|--|--|
| 16 Kliesche mit Grüner Tante<br>und Ofenkartoffeln | 53 Sauerbraten aus der Rehkeule                              |
| 34 Brotsalat mit Münster-<br>birnen-Aceto-Mus      | 53 Schnitzel aus der<br>Rehkeulen-Oberschale                 |
| 47 Shortbread mit Walnüssen                        | 54 Roastbeef aus der Reh-Nuss                                |
| 48 Italienischer Walnuss-<br>Trauben-Fladen        | 54 Offener Raviolo mit Rehfleisch                            |
| 48 Salbei-Butter mit Walnüssen                     | 54 Reh-Yakitori  |
| 49 Rote Bete-Carpaccio<br>mit Walnussdressing      | 91 Kalbsnieren venezianische Art<br>mit Dinkel-Salbei-Nocken |

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](http://www.lieblingsbohne.de)