

EDITORIAL



«Ich bin die Neue.» Mit diesen Worten stellte sich Birgit Schumacher vor einigen Jahren an dieser Stelle vor, als sie die Redaktionsleitung des Slow Food Magazins übernahm. Das hat mir gefallen, und darum mache ich es einfach auch so: Ich bin **Annette Sabersky**, die Neue, Birgits Nachfolgerin. Als Journalistin und Ernährungswissenschaftlerin

beschäftige ich mich seit vielen Jahren mit der Qualität von Lebensmitteln, mit Werbelügen, Bio-Produkten und gutem Essen. Einige kennen mich vielleicht vom Slow-Food-Check, den ich seit 2018 betreue.

Nun also das ganze Slow Food Magazin. Aber das mache ich natürlich nicht allein. Zur Redaktion gehört seit Dezember auch meine Kollegin **Christine Paffrath**, die vor allem für die »Slow-Food-Nachrichten« (nur in Mitglieder-Ausgaben enthalten) verantwortlich ist und sich über Input aller Art freut. Außerdem zählen Katrin Schießl vom oekom verlag, Elisabetta Gaddoni, verantwortlich für die Öffentlichkeitsarbeit bei Slow Food Deutschland sowie Sabrina Buchholz (stellvertretende Vorsitzende) und Rupert Ebner (Vorsitzender von Slow Food Deutschland) zum Redaktionsteam. Artdirection und Grafik des Magazins macht wie gewohnt Barbara Kleiber-Wurm.



Ich freue mich, dass wir in diesem Magazin ein Lebensmittel beleuchten, das mit vielen Vorbehalten behaftet ist: Soja. Die Bohne für zum Beispiel Tofu und Hackalternativen würde im tropischen Regenwald unter übelsten Umweltbedingungen angebaut, heißt es. Schmecken tue Tofu auch nicht ... Zweimal nein, wie unser Genuss-Schwerpunkt ab Seite 30 zeigt.

Ob wir tatsächlich offen für Neues aus der Sojaküche und überhaupt sind, hängt aber auch davon ab, was wir gewohnt sind zu essen. Für unsere kulinarischen Präferenzen wird der Grundstein bereits im Mutterleib gelegt, wie man heute weiß. Das Stillen hat zudem Einfluss und natürlich der Familientisch, der Kindergarten und die Schule. Doch selbst, wenn die Voraussetzungen für eine gute Ernährung mal nicht so ideal sind – unser Dossier »Warum wir essen, was wir essen« zeigt anhand verschiedener Projekte: Veränderung ist immer möglich.

Versuchen kann man es ja mal. Schon Johann Wolfgang von Goethe sagte: »Das Leben ist viel zu kurz, um schlechten Wein zu trinken.« ... »Und um schlecht zu essen«, möchte man ergänzen. Aber das wissen Sie ja!

Annette Sabersky

Ihre Annette Sabersky

Fotos: Peter Schulte, Privat

arteFakt

Früher als sonst: Native Olivenöle aus der neuen Ernte 2024/2025



Olivenöl No. 3
aus Kalabrien



Haben Sie uns schon in der ZDF-Mediathek entdeckt?

In **plan b** wird unsere **arteFakt Erzeuger-Verbraucher-Gemeinschaft** vorgestellt – ein inspirierender Beitrag, der in Wilstedt, bei den Geschwistern Librandi in Kalabrien und auf unserem Olivenhain in Apulien gedreht wurde.

Weitere Olivenöle und
spannende Beiträge auf
www.artefakt.eu und  