Anja Banzhaf
SAATGUT
Wer die Saat hat,
hat das Sagen
oekom

MARKUS BOGNER
Selbst denken, selbst machen, selbst versorgen
Ein Bauer zeigt, wie's geht
oekom

Anneliese Bunk & Nadine Schubert

Besser leben ohne Plastik

JENS MECKLENBURG

Raritäten von der Weide

66 Nutztiere, die Sie kennenlernen sollten, bevor sie aussterben

Mit zahlreichen Bezugsadressen aus Handel & Gastronomie

oekom

UTE SCHEUB / STEFAN SCHWARZER

Die Humus revolution

Wie wir den Boden heilen, das Klima retten und die Ernährungswende schaffen

Mit Praxistipps zu Humusaufbau und Permakultur

oekom

Marcus Franken
Monika Götze
EINFACH ÖKO
Besser leben, nachhaltig wohnen! 200 Tipps, die wirklich was bringen
oekom

Marcus Franken
Monika Götze
EINFACH ÖKO
Besser leben, nachhaltig wohnen! 200 Tipps, die wirklich was bringen
oekom

ÖKOLOGIE & LANDBAU

SÖL FiBL

AUSGABE 01 / 2017

Mensch und Bio

KUPFER Noch unverzichtbar

PERMAKULTUR Option für unsere Breiten?

KLIMASCHUTZ Das geht besser!

Slow Food Deutschland e.V. | 01 | 2017 FEBRUAR/MÄRZ | Deutschland € 6,40

Slow Food Magazin

Slow Food MAGAZIN

Genießen mit Verstand

Im Slow Food Test: Schokolade

»Ich möchte Produkte anbieten, deren Geschichte ich kenne.«

Food Hero Christoph Hauser, Koch

Dossier **Essen ist Heimat: Wie Ernährung Identität stiftet**

Hanse slow: **Genussreise Bremen** • Einmal Kochen – fünf Mahlzeiten: **Rote Bete** • Saisonküche: **Oliven** • Saatgut: **Vielfalt erhalten**

SLOW FOOD Genuss führer

Deutschland 2017/18

über 150 neue Gasthäuser

über 500 Gasthäuser getestet und empfohlen von Slow Food® Deutschland

oekom