



Slow Food® Karlsruhe

Treffen mit dem Convivium Schnaeckele und Produzentenbesuch in Hoffen und Hatten 24.11.2012

Unser erster Versuch, die Slow Food Nachbarn vom Convivium Schnaeckele auf der anderen Rheinseite zu besuchen, musste im vorigen Winter leider kurzfristig ausfallen, da die Haustechnik in dem Haus ausgefallen war, in dem wir uns treffen wollten. Am 24. November 2012 hat es dann endlich geklappt – und bei dieser Gelegenheit standen sogar gleich zwei Produzentenbesuche auf dem Programm. Treffpunkt war zunächst die Getreidemühle von Rémi Jung in Hoffen (Elsass), die sich Waldmühle nennt.



Die Getreidemühle in Hoffen befindet sich seit mehreren Generationen im Besitz der Familie Jung. Rémi Jung ist ursprünglich ausgebildeter Koch und Mechaniker und hat jahrelang in diesen Berufen gearbeitet, so dass für die Mühle lange keine

Zukunftsperspektive bestand. Dann hat er sich doch entschieden, wie sein Vater und Großvater ins Müller-Handwerk einzusteigen, die Mühle Stück für Stück wieder herzurichten und in Betrieb zu nehmen.

Inzwischen baut Rémi Jung auch selbst in naturnaher Weise (ohne Einsatz von Düngemitteln und Schädlingsbekämpfungsmitteln) verschiedene Getreidesorten an (z.B. Dinkel und die alte Sorte Emmer). Das Getreide bzw. das fertig gemahlene Mehl kann im Hofladen gekauft werden oder auf verschiedenen Märkten, auf denen Rémi Jung es regelmässig zum Verkauf anbietet.

**Slow Food
Karlsruhe**

Conviviumsleitung
Jens Herion
Yorckstr. 23
76185 Karlsruhe

fon 0721 856047

karlsruhe@slowfood.de
www.slowfood.de

**Ein Convivium von Slow Food
Deutschland e.V.**

Vereinsregister
Münster VR 4429



Slow Food® Karlsruhe



Die Technik in der Mühle ist über 50 Jahre alt; verschiedene Verschleißteile – wie z.B. Treibriemen oder Manschetten aus Textilfaser musste Rémi Jung inzwischen allerdings erneuern. Da diese Materialien keine Serienartikel sind, mussten sie eigens in Handarbeit auf Maß angefertigt werden.



Nach dem eigentlichen Mahlgang im steinernen Mühlstein durchläuft das Mehl und die übrigen Getreidebestandteile (z.B. Spelzen) noch ein ganzes System aus Rohrleitungen, Abscheidern und unterschiedlich feinen Sieben, um erstens nur die Bestandteile abfüllen zu können, die für einen bestimmten Zweck bestimmt sind und zweitens unterschiedlich fein gemahlene Mehle voneinander trennen zu können.





Slow Food® Karlsruhe

Nach dem Rundgang durch die Mühle mit ausführlichen Erklärungen zur Funktionsweise der einzelnen Komponenten des Mühlwerks gab es feine Geschmacksproben in Form von Gebäck aus Getreide von der Waldmühle. Nachdem sich die Besucherinnen und Besucher durch diese wohlschmeckenden Proben von der Qualität des Mehls aus der Waldmühle selbst überzeugen konnten, gab es noch die Gelegenheit, im Mühlenladen mühleneigene Produkte einzukaufen. Der grosse Andrang im Mühlenladen war ein eindeutiges Votum für die Qualität der Produkte...



Anschliessend ging es dann zwei Orte weiter, nach Hatten zu Hélène Faust auf ihren Bauernhof. Sie hat den Familienhof von 2004 bis 2006 auf biologische Wirtschaftsweise umgestellt. Das Futter für die Schweine (verschiedene Getreidesorten, Erbsen, Bohnen und Rüben) baut sie komplett selbst an.



Hélène Faust züchtet Schweine, indem sie die Tiere aus den beiden alten Rassen Bayeux und Schwäbisch-H allischem Landschwein kreuzt.



Die Schweine werden nach den Regeln der biologischen Landwirtschaft gezüchtet und haben daher mehr Auslauf als ein „Industrie-Schwein“ und auch eine andere Ausstattung in den Gehegen, in denen die Ferkel ihre ersten Lebenswochen zubringen, z.B. ein kleines „Haus“, in das sie sich bei Bedarf zurückziehen können.



Slow Food® Karlsruhe



Die Ferkel können aufgrund der beiden Rassen und dem geleckten Äußeren der Schwäbisch-Hällischen Landschweine alle Farben von fast schwarz über gescheckt bis fast rosa annehmen.

Die Zucht mit den Muttersauen ist räumlich getrennt von den aufwachsenden Schweinen.

Die verschiedenen Generationen an Jungschweinen sind in jeweils eigenen Gehegen (mit Zugang nach draussen) nach Alter so ähnlich organisiert wie ja auch



meist nach Alter zusammengestellte Schulklassen. Die Schweine von Hélène Faust werden rund ein Jahr alt, bevor sie den Gang (bzw. die Fahrt) zum Metzger antreten. Da es für biologisch arbeitende Tierzüchter nicht so einfach ist, einen ihren Ansprüchen genügenden Schlachthof zu finden und der Schlachthof im näher liegenden Haguenuau eher auf die Bedürfnisse industrieller Schlachtung eingestellt ist, fährt sie mit ihren Schweinen in das Schlachthaus nach Bad Bergzabern.



Eine spezielle Überraschung auf dem Hof von Hélène Faust war eine „rollende Backstube“, ein Anhänger aus Beständen der Schweizer Armee, der mit einer voll funktionsfähigen Backstube ausgestattet ist.

Er soll zukünftig eingesetzt werden, um auf dem Hof Holzofenbrot herzustellen und direkt zu vermarkten.

Die Produkte des Hofes werden über eine AMAP (Erklärung siehe am Schluss des Artikels) vertrieben.



Slow Food® Karlsruhe



Nach dem Rundgang durch die Ställe gab es vor dem Abendessen auf dem Hof einen Aperitif - wahlweise als Apfelsaft von Streuobstwiesen oder als Weisswein-Cuvée von einem Bio-Winzer aus einem Nachbarort.

Im Rahmen des dreigängigen Menüs, das Hélène Faust und ihre Familie uns servierten, konnten wir uns dann auch von den geschmacklichen Eigenschaften eines ihrer Schweine überzeugen, das zusammen mit Sauerkraut und Kartoffeln als regionale und saisonale Speise auf den Tisch kam...





Slow Food® Karlsruhe



Und schliesslich hier links im Bild der krönende Abschluss von unserem Menü.

Im Verlauf des fröhlichen Essens an der langen Tafel bot sich auch gleich eine gute Gelegenheit, für 2013 die nächsten Begegnungen der Convivien Schnaেকে (Strasbourg) und Karlsruhe zu verabreden...

Erläuterung AMAP:

AMAP ist die Abkürzung für: **A**ssociation pour le **M**aintien d'une **A**griculture **P**aysanne (Vereinigung zum Erhalt der bäuerlichen Landwirtschaft)

Eine AMAP besteht aus einer Gruppe von Verbrauchern und einem Erzeugern. Sie schliessen in der Regel eine Vereinbarung für die Laufzeit von 2 Produktionsjahreszeiten: (Frühling / Sommer und Herbst / Winter) und legen gemeinsam die Vielfalt und die Menge der Lebensmittel fest, die in der jeweiligen Jahreszeit produziert werden sollen. Diese Lebensmittel können z.B. Früchte, Gemüse, Eier, Käse, Fleisch sein. Die Vielfalt ist sehr wichtig, weil sie einerseits dazu führt, dass den Partnern der AMAP eine große Bandbreite an Lebensmitteln im Lauf des Jahres zur Verfügung steht und andererseits die Ausfall-Risiken, die durch klimatische Zufälle, durch Krankheiten oder von Schädlinge hervorgerufen werden können, auf mehrere Schultern verteilt werden statt allein beim landwirtschaftlichen Erzeuger zu liegen..

In Deutschland ist für diese Art der Erzeuger-Verbraucher-Gemeinschaft die aus dem Englischen stammende Abkürzung CSA (für „Community Supported Agriculture“) verbreitet oder der sinngemäß verwandte Begriff „Solidarische Landwirtschaft“. In diesem Sinne zusammengetan haben sich bereits viele Interessierte in der von Slow Food Aktiven gegründeten „Genussgemeinschaft Städter und Bauern“, die unter folgender Internetadresse zu finden ist: www.genussgemeinschaft.de

Adressen der Produzenten:

- Rémi JUNG 13 rue de la Forêt 67250 – HOFFEN 00333 88 54 61 59
- Hélène FAUST Rue des près 67690 – HATTEN 00333 90 55 19 48

Weitere Infos zu Rémi Jung und seiner Waldmühle sind auf seiner Facebook-Seite zu finden: <https://www.facebook.com/MoulinWaldmuhle>

Text und Fotos: Jens Herion