

HOHENLOHE-TAUBER-MAIN-FRANKEN

SLOW FOOD

2018-2

diesmal

Neuer Archepassagier: Fatschenbrunner Hutzelbirne

Was für ein Esser sind Sie?

Heimische Speisen: Hohenlohe



Slow Food®

Hohenlohe-Tauber-Main-Franken

WELT

Food for Change: Terra Madre Salone del Gusto 2018

BRA/ITALIEN. (-hwb) Das Slow Food Ereignis Terra Madre Salone del Gusto findet heuer zum 2. Mal in Straßen, Gebäuden und auf Plätzen der Stadt Turin vom 20.-24.09.2018 statt. Food for Change ist das Motto. Die Region Piemont, die Stadt Turin und Slow Food veranstalten dieses internationale Großereignis gemeinsam. Es ist die weltweit bedeutendste Veranstaltung für gute, saubere und faire Lebensmittel: Mehr als 900 Aussteller werden heuer erwartet, Slow Food Presidia-Erzeuger und Lebensmittelgemeinschaften aus über 100 Ländern: Als 2. Ausgabe dieser in seiner Art einzigartigen Veranstaltung bietet sie neben vielen Vorträgen und Geschmackserlebnissen eine immense Fülle von Marktständen der Bauern und Genusshandwerker aus aller Welt. Das Konzept dieser Großveranstaltung will den Besucher ermächtigen, zum Ko-Produzenten zu werden: er ist eingeladen zum Nachdenken. Zum Nachdenken darüber, dass er der Markt ist, dass er entscheidet, was gut ist für ihn, für seinen Körper und für seinen Genuss. Und dass er auf diese Weise eben auch entscheidet, was produziert wird und wie es produziert wird: Seine Entscheidung bestimmt die Art der Produktion.

DEUTSCHLAND

2. Kurs Slow Food Youth Akademie

BERLIN. (-hwb) Rasch ausgebucht – Bewerbungsschluss war der 2. Februar 2018 – war auch der zweite Kurs der deutschen Slow Food Youth Akademie. Vergangenes Jahr nutzten sofort 25 Teilnehmer, das Maximum, die erste Schulungsrunde. Sie führte sie an verschiedene Orte in Deutschland von der Lotseinsel Schleimünde über Berlin und Duderstadt nach Kirchberg an der Jagst. Denn die Akademie hat kein festes Haus, aber einen festen Studienplan mit jeweils den Themen angemessenen Örtlichkeiten. Die Studierenden sind in der Regel junge Menschen, auch wenn es keine Altersbegrenzung gibt.

Ob heuer auch wie voriges Jahr ein Mitglied unserer Regionalgruppe mitfährt, ist zum Zeitpunkt, als dieser Text geschrieben wurde, nicht bekannt. Der Kurs endet mit einer Exkursion nach Holland, wo vor Jahren die Idee dieser Akademie entstand und verwirklicht wurde. Die Kosten rentieren sich, sagt Sebastian Geißler, ein Vorjahresteilnehmer: € 550 für Privatpersonen (alle Kurse, Verpflegung, Unterkunft). Meldet ein Unternehmen einen Mitarbeiter, bezahlt die Firma (sofern größer als 25 Mitarbeiter) € 1.200; mit weniger Mitarbeitern wie die Privatperson € 550. Falls Sie sich auch für einen solchen Kurs und seine genauen Inhalte interessieren: http://www.slowfood.de/bildung/slow_food_youth_akademie/teilnehmer_stellen_sich_vor/

UNSERE REGION

9. Rhöner Wurstmarkt: Schon jetzt fast ausgebucht

OSTHEIM/RHÖN. (M.G.) Seit Mitte letzten Jahres trifft sich regelmäßig für den kommenden 9. Rhöner Wurstmarkt (13./14.10.2018) das Organisationsteam im Rathaus von Ostheim: Vertreter dieser Stadt, der Metzgerinnung Rhön-Grabfeld, der Werbeagentur TextDesign und unserer Regionalgruppe. Sie tritt – seit 2002 – Michael Geier, Mitglied, Regionsbetreuer Rhön-Grabfeld und Leiter der Bayerischen Verwaltungsstelle für das UNESCO-Biosphärenreservat. Eine ganze Reihe von Neubewerbungen belegen nicht nur den guten Ruf dieses inzwischen weit über die Rhön hinaus bekannten Wurstmarktes. Nur wer die von Slow Food inspirierten Zulassungsbedingungen erfüllt, darf ausstellen. So zum Beispiel heuer erstmals ein Erzeuger von „Mutzbraten“, einer thüringisch-sächsischen Spezialität, die auch die Prüfer überzeugte. Die meisten der der bisherigen Aussteller werden erneut dabei sein, so dass nur noch wenige der 50 Marktstände für Interessenten verfügbar sind. Als ein Hit haben sich die beiden Wurstprämierungen (2014 und 2016) erwiesen, weshalb auch heuer dieser Wettbewerb stattfindet: für die Sorte „Grobe Hausmacher-Leberwurst gewolft“. Neben der

Fachjury für die Metzger, die um die Plätze 1,2 und 3 kämpfen, lobt unsere Regionalgruppe an ihrem Stand im Ratssaal ebenfalls wieder einen Publikumspreis aus. Das Spannende dabei: Favorisiert das Publikum die gleichen Produkte wie die Fachjury? Spannend ist auch, welche Weine das neben uns agierende Vinotheken-Team des Fränkischen Weinbauverbands für diese Wurstsorte aussuchen wird.

Otto Geisel jetzt Ehrensenator

KÜNZELSAU: (-hwb) Unser Mitglied Otto Geisel, Weinexperte, ehemaliger Hotelier mit einer sterngeschmückten Küche in Bad Mergentheim (Hotel Victoria) und einstiger Vorsitzender von Slow Food Deutschland e.V., erhielt die Ehrensenatorwürde der Dualen Hochschule Baden-Württemberg. Damit ehrt man seine Verdienste um die Konzeption, die Gründung und den Aufbau des Studiengangs BWL-Food Management. Im Jahr 2007 gründete er gemeinsam mit anderen Mitstreitern in Bad Mergentheim diesen in Deutschland bislang einzigen Studiengang. Dessen Konzeption, die Gründung und der inhaltliche Aufbau seien maßgeblich durch Otto Geisel geprägt, wofür ihm jetzt die Ehrensenatorwürde verliehen wurde. "Das wird kein akademischer Kochklub", sagte seinerzeit Otto Geisel und behielt Recht. Im Vorjahr feierte die DHWB zehn Jahre des Bestehens dieses Studiengangs mit mittlerweile bis zu 140 Studienanfängern. Auch die Wirtschaft zieht mit: Waren es am Anfang 12 duale Partnerbetriebe sind es heute 300. Dieser große Erfolg sei zum großen Teil Otto Geisels Verdienst, so die Laudatoren.

Messen mit Betrieben von Slow Foodern

IPHOFEN/STUTTGART/NIEDERSTETTEN: Die 10. Fränkische Feinschmeckermesse in Iphofen (10./11.03.), der 11. Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe in Stuttgart (05.-08.04) und der 5. Niederstettener Genießermarkt in Niederstetten (14./15.04.) sind für viele Betriebe von Slow Food Mit-

gliedern und Unterstützern eine attraktive Präsentations- und Werbebegelegenheit. In Iphofen war schon auch unsere Regionalgruppe mit einem Stand vertreten, als diese Messe erstmals eröffnet wurde. Auch der inzwischen international gewordene „Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe“ begleiten wir von Anfang an Jahr für Jahr mit einem Gemeinschaftsstand Hohenlohe, überwiegend von Slow Food Mitgliedern belegt. Hinzu kommen noch eine ganze Reihe von Mitgliedern bzw. Unterstützern mit Einzelständen. Auch beim Niederstettener Genießermarkt sind immer SF-Mitglieder vertreten, heuer z.B. Hans-Jörg Wilhelm mit seinen feinen Hohenloher Frucht-Schaumweinen, Bernulf Schlauch mit seinen Blütensekten und Schnäpsen, Unterstützer Bio-Biss mit seinen Bio-Flammkuchen sowie die Küchenchefs Matthias Mack (Landhaus Hohenlohe, Rot am See, und Markus Reinauer, Landgasthof „Jagstmühle“, Muldingen-Heimhausen mit Kochevents.

The advertisement features a central image of a clear glass bottle of schnaps with a red cap and a white label. To the right of the bottle, the text 'Ganz klar Franken!' is written in a large, white, sans-serif font. Above this text is a small red shield logo with a white cross. Below the bottle, the text 'Obstbrände der besonderen Art' is written in a smaller, italicized font. At the bottom of the advertisement, the Schwarzbrennerei logo is displayed, which includes a stylized figure holding a glass and the text 'Schwarzbrennerei' in a bold, serif font, with 'FRÄNKISCHE FEINSCHMECKERMESSE' in smaller letters below it.

Schwarzbrennerei Georg Schwarz
Sudetenstr. 21 · 96132 Schlüsselfeld
Telefon: 0 95 52 / 98 03 86
Telefax: 0 95 52 / 98 03 83
E-mail: info@schwarzbrennerei.com
Internet: www.schwarzbrennerei.com



Fatschenbrunner Hutzelbirnen – Genussgrüße aus vergangener Zeit

Ein neuer fränkischer Passagier der Slow Food Arche des Geschmacks

Von Hans-Werner Bunz

Das Eintrocknen von Baumfrüchten wie Apfel und Birne war noch vor 70 Jahren auch eine Überlebens-technik der armen, meist nur kleine Flächen bewirtschaftenden Dörfler - nicht nur in fränkischen Regionen. Durch das sorgsame Darren gelang es ihnen, die vitamin- und energiehaltigen süßen Früchte fast verlustfrei zu konservieren. Bei ihrem gewöhnlich recht einseitigen Speisezettel waren sie gewissermaßen lebensnotwendig. So wundert es nicht, dass es in manchen süddeutschen Regionen üblich war, den eigenen Flecken Erde möglichst vielfältig zu nutzen: Sich nicht nur mit dem Boden begnügen, sondern auch das Stockwerk darüber bewirtschaften. Diese extensiv bewirtschafteten Baumfelder mit ihren spätrei-

fenden Hochstamm-Obstbäumen – Apfel, Birne und Zwetschke, aber auch am Feldrand die Monate früher erntereife Kirsche - wurden so zu einer einzigartigen Kulturlandschaft. Bei Fatschenbrunn findet man sie noch, doch auch so manche alte Streuobstwiese kündigt davon.

Allerlei Feldfrüchte von Getreide über Kartoffeln bis Rüben wuchsen im Wechsel unter den hochstämmigen Bäumen. Guter Zugang zu deren Früchte war wichtig, um beim Ernten die Ackerpflanzen - Getreide, Kartoffeln, Rüben – nicht zu beschädigen. So standen Zwetschgen- und Kirschbäume an Feld- und Wegrainen, hingegen wuchsen Apfel- und Birnbäume versetzt in Reihe, verbunden mit einem schma-

len Grünstreifen; bei größerer Distanz umgab jeden Baum eine ovale Grüninsel. Ihre Gräser und Kräuter war Futter fürs eigene Vieh, meist Ziege, Schaf und – oder – Schwein. 28 Obstbäume konnten so auf einem Hektar stehen. Fürs Kleinklima vorteilhaft war ihr Beschatten der Böden, und die Baumwurzeln hielten den Boden fest. Diese zwang der Bauer, um nicht mit den Wurzeln der Ackerfrüchte zu konkurrieren, in die Tiefe durchs Pflügen der Baumscheibe nach dem Pflanzen des Jungbaums.

Alte Birnbaum-Bestände

Sie sind selten geworden. Doch es gibt sie noch: im nördlichen Steigerwald. Besonders jedoch um die Ortsteile Fatschenbrunn, Dankenfeld und Unterschleichach der Großgemeinde Oberaurach sowie bei Eltmann. Fatschenbrunn hat wohl noch die meisten davon: über 300. Und nicht wenige sind 250 Jahre alt mit einem Stammumfang von gut 60 Zentimetern. Deshalb ist das Verhutzeln der Birnen hier noch nicht ausgestorben, sondern wird nach alter Art mit holz-befuerter Darre betrieben. Und noch eine Besonderheit: 30 alte Birnensorten repräsentieren die über 300 historischen Birnbäume, nicht wenige davon sind einzigartig, weil eine Lokalsorte. Kein Wunder also, dass einst die Fatschenbrunner Hutzeln auch ein begehrtes Verkaufsprodukt waren und nicht nur notwendiges Lebensmittel für die Dörfler. Die Bamberger, Nürnberger und Münchner kauften sie gerne, ja, sogar in den Niederlanden hatte man einst Kundenschaft. Hochkonjunktur war im 19. bis in die Mitte der 60er Jahre des 20. Jahrhunderts. Noch 1968 zählte man in Fatschenbrunn 32 Därren. Heute gibt es noch zehn, aber nur eine wird betrieben.

Nur Handarbeit

Im September bis Ende Oktober ist Erntezeit für die Birnen: Mit langen Stangen vom Baum geschüttelt und aufgesammelt werden sie sortiert: Nach links die minder guten fürs Schnapsbrennen, nach rechts die tadellosen fürs Darren. Die Birnen werden sauber gewaschen und auf die Därrgitter (Darrhärli sagt der Fatschenbrunner) vorsichtig geschüttelt und

nochmals kontrolliert. Eingeschoben in die Trockenkammer der Holzofendarre trocknen sie bei max. 60° Celsius drei bis fünf Tage. Die gemauerte Feuerstelle (200 x 50 x 50 cm) verbrennt umweltschonend Durchforstungsholz, die Rauchgase leiten die Nachheizrohre durch die Trockenkammer zum Kamin ohne Kontakt zu den Birnen. Alle sechs Stunden heißt es Holz nachlegen und die Därrgitter mit ihren Früchten Stufe um Stufe nach oben verlegen, bis diese ideal verhutzelt sind, um außerhalb abzukühlen. Das klingt einfach, ist es aber nicht: Weder dürfen die Früchte zu lange darren, noch zu hohen Temperaturen ausgesetzt sein für die perfekte Konsistenz. So gekonnt verhutzelt enthält die kleine Hutzelbirne 80 Prozent der Vitamine der großen frischen – buchstäblich eine Vitaminbombe.

Geschmackvoll und vielseitig

Und wie schmeckt eine solche Hutzelbirne? Je nach Sorte immer ein wenig verschieden, aber immer aromatisch. Der Geschmack kann weit auseinander klaffen von fruchtig-süß bis Vanille-Schoko-Karamell, aber auch leicht herb-sauer, ja, sogar delikat-bitter. Die Konsistenz hingegen reicht von fruchtig-fleischig bis fest-trocken. Die Hutzeln zu genießen eröffnen viele Möglichkeiten: Sie gewissermaßen roh essen wie sie ist. Dabei genießen Sie der Aromavielfalt wegen viele Geschmackserlebnisse. Verfeinern lässt sich mit den Hutzeln vielerlei: Zerkleinert im Backwerk wie Lebkuchen, Plätzchen oder Kuchen, als Aromaraffinesse in Soßen für Gans und Ente, ebenso in Füllungen von Teigtaschen, als Versüßung im Müsli, als überraschende Würze in Desserts. Aber auch Hutzelschnaps und Hutzellikör sind nicht zu verachtende Alternativen, mit denen zu experimentieren lohnt.

Die Fatschenbrunner Hutzeln sind aktuell zu kaufen nur beim letzten Fatschenbrunner Erzeuger:

Franz Hümmel, Rieneckstr. 7, 97514 Fatschenbrunn,

Tel: 09529-373, franz_huemmer@web.de, www.hutzeln.de

**) Hutzel, süddeutsch vom alemannischen Hutze, Hutzle (Dörrbirne)*



TRADITIONELLE GASTRONOMIE

Heimische Speisen: Hohenlohe

*15 Spezialitäten und Speisen mit Tradition -
kulinarische Manifestation regionaler Kultur*

Waren wir in der vorigen Ausgabe dieser Zeitschrift im Norden unseres Gebietes, sind wir jetzt im äußersten Süden: In Hohenlohe. Diese urfränkische Region, einst beherrscht durch das fränkische Geschlecht derer von Hohenlohe - noch heute ist es sehr aktiv auf vielerlei Gebieten für Hohenlohe - kennzeichnet eine Küche, die sich in ihren Speisen nahtlos an die anderen fränkischen Regionen anschließt, auch dort, wo das Schwäbisch in die Sprache eingedrungen ist. Hohenlohe, das Gebiet südlich der Tauber, ist durchzogen von den Flüssen Jagst und Kocher. Ein Land der Schlösser ist es, Weinland dazu, aber auch ein Bauernland mit industriellen Schwerpunkten wie Crailsheim, Künzelsau und Schwäbisch Hall.

- **Aarblootz** – ein Eierblootz mit Kopf- oder Ackersalat serviert
- **Gebratene Bratwurst mit Bratensoß** – und Kraut oder Kartoffelsalat
- **Gebratener Fleischkäs mit Bratensoß** – und gemischtem Salat
- **Griewaner Ebbiresalood** – vortags gekochte Kartoffeln und Zwiebel gerieben, ausgelassene Speckwürfel, Salz, Pfeffer, Öl, Essig, Fleischbrühe, durchziehen lassen. Gut zu Soßen, abgebräuntem Fleischkäs
- **Grünkernsuppe** – angeschwitztes Grünkernmehl/schrot, mit Fleischbrühe ablöschen, würzen, Sahne zufügen; Einlage Brotwürfel, Eierstich, Markklößchen

- **Linsen und Spätzle** – ein klassisch schwäbisches Gericht
- **Löffelspatzen** – mit Ackersalat
- **Luggeleskäs** – saure, nicht entrahmte, unpasteurisierte Milch stocken, dann erhitzen (nicht kochen), gut abtropfen, würzen mit Salz, Gartenkräutern
- **Maultaschen** – ein klassisch schwäbisches Gericht, allerdings manchmal mit eigenen Füllungen
- **Metzelsuppe** – mit ausgedrückten Leber- und Blutwurststücken und -krümeln
- **Ragout vom Geflügelklein**
- **Riebelesuppe** – Mehl mit Ei, Salz, Muskat mit den Händen verrieben, in Butter hell geröstet, in Fleischbrühe langsam heineingeben und einige Minuten ziehen lassen



- **Sauerampfersuppe**
- **Saure Nierle**
- **Schwarzbrotsuppe mit Kräuterbutternocken**

HERRMANN

Versichert

SETZEN SIE AUF ERFAHRUNG

Als Versicherungsmakler kann ich neutral und wesentlich umfangreicher Ihre Interessen vertreten.

*Heute kann ich Tarifwerke von mehreren Versicherungsgesellschaften vergleichen und individuell auf Sie abgestimmte Leistungen abrufen. So sind Beitragseinsparungen bis zu **30%** möglich bei vergleichbaren Leistungen.*

*Sprechen Sie mit uns - nutzen & vertrauen Sie auf unsere langjährige Erfahrung! Persönlich immer für Sie da unter Tel. **0171 334 8045***

Versicherungen | **in guter Hand**

KURT HERRMANN
Versicherungsmakler

Johanniterhof 6 · Postfach 1825 · 97968 Bad Mergentheim
Tel. 07931 958 7272 · Mob. 0171 334 8045 · versichert@herrmann-versichert.com





Aus Slow Food Sicht ist die Gastronomie eine der Schlüsselbranchen für die Veränderung des gegenwärtigen Lebensmittelsystems. Gastronomen haben über die Wahl der Produkte Einfluss auf die Erzeuger und die Art der Erzeugung. Und auch ein Grund für Slow Food Organisationen Restaurantführer herauszugeben, wie z.B. „Osterie d’Italia“ in Italien oder Slow Food Deutschlands „Genussführer Deutschland“ (oekom-Verlag, München), inzwischen die Nr. 2 der deutschsprachigen Restaurantführer. Wir stellen künftig auch in dieser Zeitschrift einzelne Gasthöfe, Wirtshäuser, Restaurants aus unseren Regionen vor - auch nicht mit Slow Food verbundene Betriebe.

GASTRONOMIE

Typisch fränkisch: Der Gasthof zum Auerhahn

Ein traditioneller Landgasthof in Werneck-Zeuzleben

Von Hans-Werner Bunz

Der stattliche Gasthof zum Auerhahn in der Dorfmitte von Zeuzleben, einem ca. 2 Kilometer von Werneck entfernten Dorf, mit eigener Metzgerei und EU-zertifiziertem Schlachthaus, ist nicht zu übersehen. "...Die fränkischen Bratwürste (...) gehören zum Besten, was man sich erträumen kann. Aus dem frischen Fleisch glücklicher Schweine, die Wecklein selbst nach allen Regeln der Kunst schlachtet und zerlegt. Grob gewolft und natürlich ohne Geschmacksverstärker....", so beschreiben Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer in ihrem Buch „Auf der Suche nach dem verlorenen Geschmack“ die im Hause in der eigenen Metzgerei von Metzgermeister Klaus Wecklein erzeugten Bratwürste als Beispiel für alles andere. Das Fleisch von schonend selbst geschlachteten Tieren – Gänse, Enten, Hühner, Lämmer, Zicklein, Schweine, Rinder – kommt von Bauernhöfen aus der Umgebung. Das Brot oder der Kaasblootz ist selbst gebacken im eigenen Holzbackofen. Die Gemüse stammen teilweise aus dem eigenen Garten oder werden direkt beim Bio-Erzeuger eingekauft. Und selbstverständ-

lich wird immer frisch gekocht. Die Salate von Johanna Wecklein sind feinfränkische Küche, die Gemüsebeilagen ein Genuss und die Fleischspeisen vom Hausherrn selbst perfekt zubereitet. Das alles dauert seine Zeit, da fast alles frisch zubereitet wird, und die sollte man sich gönnen. Es ist ein Ort zum Entspannen und zum Genießen wahrhaft fränkischer Gastlichkeit. Denn man schaut nach dem Gast immer mal wieder und hält auch ein Schwätzchen, wobei Klaus Wecklein komödiantisches Talent entwickeln kann. Die Kosten sind mäßig und angemessen. Übrigens: Auch übernachten kann man in modern ausgestatteten Fremdenzimmern.

Gasthof zum Auerhahn,

97440 Werneck OT Zeuzleben, Oberes Tor 9,

Telefon: 09722-3344

<http://www.zum-auerhahn.de>

Der Landgasthof ist auch im Slow Food Genussführer Deutschland zu finden. (-hwb)

WEINGUT
SCHMITT'S KINDER



Spitzenweine · Toplagen · naturnaher Anbau



TRIAS
Toscani, Pinotino, Cabernet

VOR DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER

Am Sonnenstuhl 45 · 97236 Randersacker am Main
Tel. 09 31-705 91 97 · weingut@schmitts-kinder.de
www.schmitts-kinder.de

Verkostung · Weinverkauf · werktags 8–18 Uhr

Knabber

NATÜRLICH KNUSPERZART.

Das original Butterknabbergebäck...



Regionale Produkte und die traditionelle Herstellung machen unsere Knusperpezialität zu einem ganz besonderen Genuss.

MainBäcker Wipfeld

Follinaplatz 1, 97537 Wipfeld, Tel. 09384 8821877
Mo bis Fr 6 – 18 Uhr, Sa 6 – 12 Uhr

MainBäcker Theilheim

Schloßstr. 1, 97534 Theilheim, Tel. 09384 301
Mo, Mi, Fr 6 – 12 Uhr und 14 – 18 Uhr; Do und Sa 6 – 12 Uhr

*Klein, butterig und fein -
ideal zu einem Glas guten Wein!*



Über 30 Verkaufsstellen in Unterfranken! www.mainbaecker.com
Versand ab 10 Tüten möglich, melden Sie sich einfach per Mail.

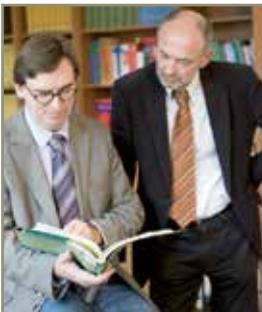


Michels
STERN

einfach GUT – essen und schlafen




Marktbreit | Tel.: 09332/ 13 16
www.michelsstern.de | post@michelsstern.de | Mittwoch Ruhetag | Donnerstags ab 17 Uhr geöffnet



Matthias Heese & Werner Nied

RECHTSANWÄLTE

Kanzlei für Arbeitsrecht, Eheericht,
Familienrecht, Erbrecht und Urheberrecht.

Julius-Echter-Straße 8 · 97084 Würzburg-Heidingsfeld
Tel. 0931 65 80 2 · Fax 0931 64 71 1
kanzlei@heese-nied.de www.heese-nied.de

ESSKULTUR

Was für ein Esser sind Sie?

Von Hans-Werner Bunz

„Sage mir, was du isst, und ich sage dir, wer du bist“, Brillat-Savarins (1755 – 1826) berühmter Satz gilt auch heute – ja, vielleicht sogar mehr als je zuvor. Die Vorlieben verraten viel über die Bildung des Essers, über seinen sozialen wie ökonomischen Status und sein Weltbild. „Ich esse, also bin ich“, reicht heute vielen nicht mehr. Das Essen muss eine Bedeutung haben. Einfach etwas Gutes genießen, weil es einem sehr gut schmeckt, scheint für viele, sehr viele ein Unding zu sein. Fleisch könne man doch nicht essen: Die Tiere werden ja so brutal gehalten und geschlachtet. Butter, Öl und Fett – igitt: Das mache fett und sei ungesund. Käse, Milch und Eis geht gar nicht: Laktose-Intoleranz scheint zur Seuche geworden sein ebenso wie die Gluten-Intoleranz, weswegen man Brot, Brötchen, Kuchen, gebundene Soßen und Suppen scheut wie der Teufel das Weihwasser. Und überhaupt: Essen heute sei ja so gefährlich, mache krank, man höre es doch überall. Da sind offensichtlich Fake News im Spiel: Aus medizinischer Sicht – so die Experten – habe nur ein winziger Teil der Bevölkerung Gluten- bzw. Laktose-Intoleranz.

Ungeachtet dessen sind sie längst schon da, die Heilsbringer. Gesund sei nur vegetarisches Essen! Nein, das ist doch unmöglich, wie kann man nur Produkte von Tieren essen, gesund ist nur veganes Essen – ja, auch mit den notwendigen künstlichen Ausgleichsstoffen. Unmöglich, sagen die Frutarier/Fructarier, ethisch sei nur das Essen von Früchten, also Obst, Nüsse und Samen, welche die Pflanzen freiwillig abgeben. „Es müsse ein Missionierungsverbot geben für Religion und Essen“, zitierte der Spiegel einst in einem Artikel über die Ernährungsmoden der Deutschen den Stuttgarter Sterne Koch Vincent Klink.¹ Ein Mann, der mit Lust kocht und isst, was man ihm auch ansieht. Flexibler sind da schon die Flexitarier. Sie bezeichnen sich ironisch als Teil-

zeit- oder Wochenend-Vegetarier. Aber wenn Fleisch, dann müsse es hochwertig sein und biologisch erzeugt (und da haben sie recht).

Fatal freilich ist, dass allen diesen Ideologen offenbar egal zu sein scheint, wie die tierischen und pflanzlichen Lebensmittel erzeugt wurden. Denn gerade einmal 8,3 Prozent² der landwirtschaftlich genutzten Flächen in Deutschland werden nach Bio-Grundsätzen bearbeitet (in Bayern 9,45 %³ in Baden-Württemberg 8,5 %⁴). Und nur diese Erzeuger (auch weil sie penibel überprüft werden) garantieren: tiergerechte Haltung, so gut wie keine Pharmazeutika, keine Pflanzenschutzmittel und keine Einträge ins Grundwasser, dafür boden- und luftverbessernde Landwirtschaft, um nur das Offensichtlichste zu nennen. Aber das heißt auch, über 90 % der Lebensmittel stammen von nicht artgerecht gehaltenen Tieren, von mit Pharmazeutika- und Pflanzenschutzmittelresten belasteten Getreiden, Acker- und Baumfrüchten (auch wenn es zulässige Mengen sind).

Die Freude am kulinarischen Genuss ist heute vielen abhandengekommen. Und nicht wenige sind verunsichert, trauen sich nicht zu genießen bei Tisch aus Angst um die Figur, um die Gesundheit, um das Zuviel vom angeblich Falschen, um das Zuwenig vom angeblich Richtigen. Unsicher sind auch die Ernährungswissenschaftler: ihre Ernährungspyramiden unterscheiden sich. Einig ist man sich offenbar nur bei der Basis und der Spitze: Unten sechs Bausteine fürs reichlich trinken, vor allem Wasser, nur ein Baustein ganz oben für Süßes und alkoholische Getränke. Dazwischen Uneinigkeit – auch die Ernährungsexperten kennen offenbar keine goldene Regel. Hinzu kommt, dass namhafte Kritiker angeblich wissenschaftliche Erkenntnisse widerlegen wie beispielsweise im „Lexikon der populären Ernährungs-

irrtümer“ Udo Pollmer und Susanne Warmuth oder in „Die Vollkornlüge und andere Ernährungsmärchen“ Kathrin Burger.

Genuss bei Tisch ist eine Tugend

Genuss hat nichts mit Völlerei zu tun. Der Genuss verlangt Bewusstsein und beginnt schon beim Anblick der Speise auf dem Teller: Die Anmut ihres Anrichtens, das Farbenspiel der Elemente, der Duft in der Nase. Und dann der erste Bissen: seine Zartheit oder Knackigkeit beim Zubeißen, die Vielfalt der Aromen, der köstliche, den ganzen Mundraum füllende Geschmack! Und dann die Freude auf den nächsten Bissen, der wieder andere Erlebnisse bietet, weil seine Zusammensetzung ein wenig anders ist.

Solchen Genuss zu erleben, ist keine Selbstverständlichkeit. Dahinter steckt das Engagement vieler: Die Bauern, die ihre Tiere artgerecht halten, sie

angst- und stressfrei schlachten lassen, die ihre Felder und Böden nachhaltig natur- und klimaschonend pflegen, ebenso das darauf Wachsende. Die Köche, die sorgsam auswählen und gekonnt mit den Produkten umgehen, dabei deren Eigenart erhalten, die Rezepte entwickeln und das Auge erfreuende Arrangements kreieren. Und es sind nicht nur die Sternrestaurants, in denen man davon profitiert, sondern auch in vielen anderen gastlichen Stätten, nicht zuletzt auch in der heimischen Küche, selbst wenn man da mal mit der Kreation eines Burgers überrascht wird. „Gut essen hat ja nichts mit Geld oder Bildung zu tun, sondern mit Intelligenz“, sagte Vincent Klink im zuvor schon erwähnten Spiegel-Artikel, „Es geht darum, ob man zu genießen gelernt habe.“

1) Spiegel Nr. 28 – 2017, S. 13,

2) BÖLW: Zahlen Daten Fakten – Die Bio-Branche 2018,

3) lfl.rn.de/www.statistik.bayern.de/presse/archiv/92_2017.php

4) www.statistik-bw.de

BRAUHAUS

BIER- UND BRINTZEIT

Biergenuss direkt an der Quelle



...hier leben, umel genießen

Distelhäuser Brauhaus und Bauer's Brotzeit

In dem modernen Wirtshaus mit Biergarten direkt in der Distelhäuser Brauerei dreht sich alles rund ums frische Bier. Dazu verwöhnt Sie das Team aus der Brauhäuserküche mit leckeren Schmäckerl für den kleinen und den großen Hunger. Die Speisekarte bietet bierige und bodenständige Leckereien, die allesamt aus besten regionalen Zutaten bereitet werden. Die Köche legen sich so richtig ins Zeug für ihre Gäste. Sie durchforsten die Region nach ihren Spezialitäten und suchen Lieferanten, die mit Herzblut bei der Sache sind. Sie nehmen Altbewährtes und geben ihm einen frischen Pfiff. Mit viel Liebe zum einfach guten Geschmack wird hier der Gaumen der Gäste verwöhnt. Im Sommer lädt der schöne Biergarten dazu ein, die frischen Bierpezialitäten im Freien zu genießen und dabei den Brauereibetrieb unmittelbar zu erleben.

Bei Bauer's Brotzeit, der Metzgerei der Brauereifamilie Bauer, wird die Qualitäts- und Regionalphilosophie weitergelebt und das Wissen um die Herkunft der Zutaten mit dem handwerklichen Können der Mitarbeiter verbunden. Das Sortiment von Bauer's Brotzeit ist so vielfältig wie der Jahresverlauf. Immer frisch, immer wieder anders. Dazu zählen Wild aus heimischen Wäldern, Schweine, die auf Stroh aufgewachsen sind und Rinder, die auf der Weide reichlich Bewegung hatten. Und vor allem der persönliche Draht zu den Lieferanten sind der Familie Bauer auch hier wichtig.

Ein frisches Glas Bier und eine deftige Brotzeit gehören eben untrennbar zusammen.

www.alte-fuellerei.de

Distelhäuser Brauhaus Grünsfelder Straße 3 97941 TBB-Distelhausen Tel. 0 93 41 / 805-820

www.bauersbrotzeit.de

S. Bauer GmbH & Co.KG Bundesstraße 49 97941 TBB-Distelhausen Tel. 0 93 41 / 805-936



DISTELHÄUSER

Brauhandwerk seit 1811



POLITIK

Food for Change – Anstoß zum Wechsel

Ein Plädoyer für eine andere Lebensmittelkultur

Von Hans-Werner Buntz

Jawohl, Sie! Sie haben die Macht. Denn Sie und ich, wir sind der Markt. Und weil der Markt in der Marktwirtschaft – und in Deutschland herrscht sie – die beherrschende Macht ist, knien vor Ihnen, vor mir und vor allen Essern um unsere Gunst bettelnd sogar Milliardäre wie Nestlé, Aldi und Herr Schwarz, Eigner von Lidl und Kaufland. Und weil Sie und ich und alle Esser eine solche große Macht haben, können wir es verändern: Das gegenwärtige Lebensmittelsystem.

Vielleicht fragen Sie sich jetzt: „Warum soll ich dieses System ändern wollen? Ich finde es toll, was ich heute im Supermarkt finde: Alles ist da, immer – und zu jeder Jahreszeit! Ein solches Angebot gab es noch nie – und die Preise sind auch noch so günstig!“ Sie haben Recht, so ist es. Dieses große und vielseitige Angebot ist sogar so günstig, dass wir Konsumenten es uns leisten, vieles ungenutzt im Müll landen zu lassen. 6,7 Millionen Tonnen Lebensmittel werfen die deutschen Haushalte in die Tonne, jeder einzelne 82 kg¹. Eines der Belege fürs Versagen des gegenwärtigen

Lebensmittelsystems. Und allein schon Grund genug, sich seine Einkaufsentscheidungen zu überlegen und damit einen nicht unwesentlichen Beitrag für ein besseres, saubereres und faireres Lebensmittelsystem zu leisten. Nicht als Selbstzweck, sondern unseres Planeten Zukunft wegen.

Was so bombastisch klingt, ist eigentlich etwas ganz Einfaches. Jeder kann es tun jeden Tag – wenn er sein Essen einkauft. Heutzutage hat jeder die Chance, sich zu informieren. Und zu wählen – das einfachste und wirkungsvollste Instrument, das jeder hat. Denn wenn wir entscheiden, was wir essen wollen, entscheiden wir zugleich welche Art Produktion wir unterstützen. Und welche Zusammenhänge uns dabei wichtig sind: ob und wie wir die Naturressourcen und die Umwelt schützen wollen, ob und wie wir die Rechte der die Lebensmittel Erschaffenden und unsere eigene Gesundheit schützen wollen. Ohne dabei zu vergessen, dass Lebensmittel besser sind und genussreicher, wenn sie produziert wurden auf

umweltfreundliche Art und die Würde der Erzeuger achtend.

In Zeiten der verzweifelten und größtenteils überhörten Warnungen zum globalen Klimawandel – siehe US Präsident Trump, aber auch viele andere sehr rechtslastige Politgrößen dieser Welt – fordert dies Aktivitäten von jedem von uns. Slow Food International mobilisiert deshalb Naturwissenschaftler, Experten und Bauern für dieses drängende Thema. Und unter dem Titel Food for Change startet Slow Food International eine Kampagne. Ihre Aufgabe ist, jedermann/frau verständlich zu machen, welche Lebensmittel gut sind, um das gegenwärtige Lebensmittelsystem umzukehren in eines, das vor allem Gewicht legt auf die Gesundheit von Umwelt, Gesellschaft und uns Menschen.

Ein ganz einfacher Anfang

Nicht neu, aber fürs Ändern des Lebensmittelsystems von zentraler Bedeutung: Lebensmittel aus der Region kaufen! Und je enger man Region definiert, umso wirksamer ist dieses Prinzip. Deutschland ist keine Region, ein Bundesland könnte es vielleicht sein, ist aber nur in Ausnahmefällen wirkungsmächtig im Sinne der geforderten Veränderung. Lebensmittel aus dem eigenen und benachbarten Landkreisen entsprechen eher dem, was Slow Food als Region definieren würde. Und so sehen es auch wir von Slow Food Hohenlohe-Tauber-Main-Franken. Warum? Weil Sie direkten Kontakt zu vielen Erzeugern aufnehmen können, Erzeugern, die nicht oder nur selten bei den großmächtigen, dem gegenwärtigen Lebensmittelsystem angehörenden weltweit operierenden Vertriebskanälen zu finden sind. Je näher Sie dem Erzeuger kommen, um so wirksamer ist Ihre Handlung für ein besseres, da gerechteres Lebensmittelsystem. Mit dem Bäcker, Metzger, Gärtner ein paar Worte reden, Wünsche äußern, sich über sein Produkt informieren lassen – das macht Spass und ist Wissensgewinn. Und Sie essen Lebensmittel mit einem Gesicht.

1) BZfE – Bundeszentrale für Ernährung 2017



Nutzen Sie jetzt neue Wachstumspotentiale und sparen Sie dank staatlicher Zuschüsse bis zu 50% Kosten bei der Digitalisierung!

Interessiert?
info@ledermann-zeitgeist.de

Ledermann + Zeitgeist GmbH
 Agentur für Unternehmenskommunikation
 Mainberger Straße 12 · 97422 Schweinfurt
 Tel. 09721 75977-0 · www.ledermann-zeitgeist.de



• Weinhaus Ewig Leben •

regionale Küche · frisch · genießen

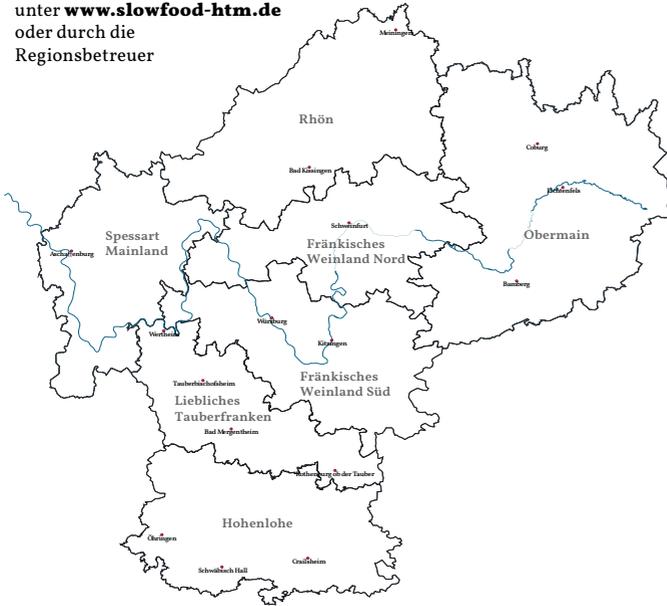
Maingasse 14 a · 97236 Randersacker
 Telefon 09 31/46 55 99 33 · www.weinhaus-ewig-leben.de



konsequent · trocken · genießen

Maingasse 14 a · 97236 Randersacker
 Telefon 09 31/70 04 90 · www.natureine-weine.de

Detaillierte Veranstaltungs-Infos unter www.slowfood-htm.de oder durch die Regionsbetreuer



FRÄNK. WEINLAND SÜD:
FRÄNK. WEINLAND NORD:
HOHENLOHE:
BAMBERGER LAND:
RHÖN:
SPESSART-MAINLAND:
TAUBERFRANKEN:

Gerd Sych, 0931-783411
 Raimund Zwirlein, 09721-801957
 Bernulf Schlauch, 07905-477
 Andreas Schneider, 0951-2091854
 Michael Geier, 09774-91020
 – aktuell nicht besetzt –
 – bei Interesse bitte melden –

Veranstaltungsrückblick

Das erste Quartal bot eine Reihe gut besuchter Veranstaltungen.

WÜRZBURG, 24.02.: Herausragend war das **Traditionelle Fischesen** mit Waller im historischen Gasthaus „Fischbäuerin“ (U).

BAMBERG, 26.02.: Die gut besuchte **Schneckentafel** im berühmten Rauchbier-Gasthaus „Schlenkerla“ (U) bot als Attraktion den Experten zum neuen Archeepassagier „Fatschenbrunner Hutzelbirne“.

IPHOFEN, 10./11.03.: Auch bei der **10. Fränkischen Feinschmecker-messe** waren wir wieder – und damit zum 10. Mal - mit einem Stand und Geschmackserlebnissen vertreten.

ADELSHOFEN-TAUBERZELL, 10.03.: **Innereien-Menü mit Weinbegleitung** im Landhaus zum Falken (U), ein Element unserer Aktivitäten gegen Lebensmittelverschwendung.

MARKTBREIT, 17.03.: **Mitgliederversammlung mit Geschmackserlebnis** Wein – Naturwein – Orange-Wein und anschließendem Menü.

Veranstaltungen im 2. Quartal

STUTTGART, 05. - 08.04.:

11. Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe mit Gemeinschaftsstand Hohenlohe, Einzelausstellern und drei extra zu bezahlenden Geschmackserlebnissen.

UNTERPLEICHFELD, 20.04.:

Frankens Winzerinnen – ein Geschmackserlebnis mit Weinen junger Winzerinnen.

HOHENLOHE, 21.04.:

Slow Food Genießertour im Omnibus ins Untersteinbacher Tal mit Besuch von Schafhofkäserei, Hofmetzgerei Hack (U), Obst- und Beerenhof Haußler und der einstigen Dachsteiger-Kellerei.

OBEREISENHEIM, 28.04.:

Wein-Main-Fisch-Genüsse im Weingut des Fischers Krämer.

SOMMERHAUSEN, 05.05.:

Seminar: Der Geschmack des Terroirs – kann man Landschaft schmecken?

FLADUNGEN, 10.06.:

Tag der alten Haustierrassen im Freilandmuseum Fladungen mit Aktionen und Speisen – eine Kooperationsveranstaltung mit der Verwaltungsstelle des Bayerischen Biosphärenreservat Rhön.

Weitere Termine finden unter:

www.slowfood-htm.de



Ab Martini – knusprig heiße Rhöner Bauerngänse!

*Die Welt ist groß – Morlesau klein und versteckt
Entdecken Sie uns – an Frankens Saalestück!*

Hier fragt Sie Küchenmeister Harald Spath Lust auf Genuss?
Er verwöhnt Sie mit einer ehrlichen, frischen Küche

Die köstlichen Speisen werden meist aus heimischen Produkten
sorgfältig und ohne Geschmacksverstärker zubereitet.

Umsorgt von ganz persönlichem Service genießen
Sie dazu ein Glas Frankenwein oder fränkisches Bier.

Familie Harald und Elisabeth Spath · 97762 Morlesau an der Fränkischen Saale
Telefon 09357-479 · Fax 09357-1357 · spath@hotel-noeth.de · www.hotel-noeth.de



30 JAHRE
Landhaus
Lebert ★★

Restaurant · 3-Sterne-Hotel · Catering · Familienfeste

WWW.LANDHAUS-ROTHENBURG.DE

Schlossstraße 8 · 91635 Windelsbach · Telefon 0 93 67 95 70

„ANKOMMEN, GENIEßEN, WEITERFAHREN“ – 1 Übernachtung
in unseren Landhauszimmern, frei von Elektromog. Genießen Sie die abendliche Ruhe,
morgens werden Sie mit Vogelgezwitzcher geweckt. Die großen Bäder und das
kleine aber feine Verwöhnfrühstück, an Ihrem Tisch serviert, lassen den Tag perfekt beginnen.
Zum feinen, landestypischen 3-Gang-Menü, aus „Manfreds Genuss-Pur-Küche“,
begrüßen wir Sie mit einem Aperitif. **Arrangement pro Person € 84,-**



SLOW FOOD · „MANFREDS GENUSS-PUR-KÜCHE“ · WEITERE ARRANGEMENTS UNTER: goo.gl/nyGbA9

WEINGUT
H. Deppisch



demeter

97288 Theilheim | Türschengraben 3 | Telefon 09303-984860
kontakt@weingut-deppisch.com | www.weingut-deppisch.com



Fonds ohne Zusatzstoffe

Rind, Kalb, Lamm, Wild, Gemüse,
Ente, Gans & Extrakt aus Rinderfond



Die Metzgerei Hermann Schömig GmbH, Franz-Ludwig-Str. 1, 97072 Würzburg
Tel.: 0931-73926, Fax: 0931-886217, E-Mail: hermann@schoemig.eu, www.schoemig.eu

Impressum

Ausgabe 2018-2, April mit Juni, 16. Jahrgang

Herausgeber: Slow Food Hohenlohe-Tauber-Main-Franken

Verlag: CV-HTM Verlag, Würzburg, Arndtstr. 22, E-Mail: cv-htm-verlag@gmx.de

Internet: www.slowfood-htm.de, E-Mail: mainfranken@slowfood.de

Sprecher der Conviviumleitung: Gerd Sych (0931-783411)

Redaktion: Hans-Werner Bunz (V.i.S.d.P.), Drosselstr. 18, 97422 Schweinfurt, Tel: 09721-7594443

Anzeigen: Werner Nied, werner.nied@heese-nied.de

Gestaltung und Produktion: Holger Riegel, Druck: xposeprint® Sano Solutions GmbH, Schweinfurt

Vertrieb: CV-HTM Verlag

Titel, Fotos, Grafik: Holger Riegel, S.4 Franz Hümmer

Verbreitete Auflage: Garantiert 4.500 Stück. Wir bitten um die Beachtung der Anzeigen unserer Inserenten

Gut, sauber und fair.

Werden Sie Mitglied!

Unsere Ziele:

- Wir wollen wissen, woher das, was wir auf unserem Teller haben, kommt.
- Wir wollen, dass den Erzeugern ein fairer Preis für ihre Arbeit bezahlt wird und Nahrung nicht durch ruinösen Preiskampf in ihrer Qualität verschlechtert wird.
- Wir sprechen uns im Sinne der Nachhaltigkeit für eine möglichst naturnahe und ökologische Lebensmittelerzeugung aus.
- Wir treten ein für eine nachhaltige und umweltfreundliche Landwirtschaft, Fischerei und Lebensmittelproduktion.
- Slow Food trägt zur Bewahrung lokaler und regionaler Lebensmittel bei.

Ihre Vorteile als Mitglied:

Sie erhalten zum Beispiel das Slow Food Magazin im Abonnement gratis nach Hause geliefert und noch vieles mehr ...

Mitglied werden ist ganz einfach unter

www.slowfood.de/mitgliedwerden

oder wenden Sie sich an unsere Geschäftsstelle:

Slow Food Deutschland e. V.,
Luisenstraße 45, 10117 Berlin,
Tel 030. 24 62 59-39, Fax -41,
info@slowfood.de

Mehr Informationen über unsere Ziele, Arbeit und aktuelle Kampagnen sowie Ansprechpartner in Ihrer Region finden Sie unter www.slowfood-htm.de oder www.slowfood.de