

## NACHRICHTEN

3. Jahrgang

**Ausgabe 03 - 2019**

Erscheinungstermin 23.02.2019

Redaktion: Hans-Werner Bunz,

Tel: 09721-7594443,

[bunz@slowfood-htm.de](mailto:bunz@slowfood-htm.de),

Drosselstr. 18, 97422 Schweinfurt

### Autoren

(-hwb) Hans-Werner Bunz

(BS) Bernulf Schlauch

(AS) Andreas Schneider

(GS) Gerd Sych

### Vertrieb

eMail-Versand: H.-W. Bunz

Postversand: Gerd Sych

### Herausgeber

Slow Food Hohenlohe-Tauber-

Main-Franken

1. Sprecher: Gerd Sych



## VERANSTALTUNGEN

**Achtung:** Unsere neue Webseite kann für Anmeldungen **direkt** aufgerufen werden mit dieser unserer Adresse: [https://www.slowfood.de/slow\\_food\\_vor\\_ort/mainfranken\\_hohenlohe](https://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/mainfranken_hohenlohe)

### Februar

#### Slow Food Stammtischrunde Bamberger Land

**Bamberg, Gasthaus-Stübla Brauerei Spezial, Obere Königstr. 10, Montag, 25.02.2019, 19 Uhr:**

(AS) Bei mehr oder weniger Rauchbier tauschen wir uns über Neuigkeiten aus der Slow Food Welt aus. Und über Aktivitäten, die wir anpeilen möchten und planen und beraten dazu in geselliger Rund. Die Treffen leben von den Ideen und Fragen, die eingebracht werden. Neben langjährigen Aktiven sind Neugierige und Nichtmitglieder stets sehr willkommen.

Organisator: **Andreas Schneider**, **Kosten:** Selbstzahler nach Konsum.

### März

#### Fatschenbrunner Hutzeln & Wein: Besuch bei zwei Erzeugern

**Oberaurach-Fatschenbrunn, Hutzelhof, Margretsgrüner Weg 3, Samstag, 09.03.2019, 13:30 Uhr:**

(AS) Seit Jahrhunderten sind die Fatschenbrunner Dörrobst-Experten. Die Flur ist voller Hochstamm-Birnenbäume, ihre Früchte werden im Herbst zu "Hutzeln" gedarrt - auch heute noch. 2018 wurden die Fatschenbrunner Hutzelnbirnen in die Slow Food Arche des Geschmacks aufgenommen. Mit einer Winterwanderung plus Einkehr erkunden wir Kultur und Tradition im Hutzeldorf. Treffpunkt ist der Hutzelhof der Familie Hümmer, wo Kaffee, Glühwein, "gschniedena Hosnund", Hutzeln und Zwetschgen uns erwarten. Wir besichtigen die Produktion im Betrieb inklusive Darrofen und traditionellen Gerätschaften. Dann spazieren wir durch die Baumfelderflur. Zurück gibt's ein Glas Hutzelschnaps auf dem Hof, bevor wir ins benachbarte Weingut der Familie Scholtens einkehren. Im historischen Gewölbekeller genießen wir eine Probe der wirklich fränkisch-trockenen Weine verbunden mit einer Brotzeit (Wurst- und Käseplatte).

Im Preis enthalten sind alle Kostproben auf dem Hutzelhof, die kleine Weinprobe bei Scholtens und das Abendessen. Nicht enthalten: Getränke zum Abendessen (nach Karte). Organisator: **Andreas Schneider**, **Kosten:** Mitglieder € 35,-, Nichtmitglieder € 40,-.

#### Traditionelles Fischessen

**Würzburg, Wein- und Fischhaus „Schiffbäuerin“, Katzengasse 7, Samstag, 16.03.2019, 19 Uhr:**

(GS) Auch heuer laden wir zu unserem traditionellen Fischessen ein in das Restaurant „Schiffbäuerin“. Wie immer "schisslaweng", also mit einem gewissen Pfiff! Und wie immer starten wir mit einem kleinen Salat und Terrine, es folgt eine feine Suppe, dann das Wallerstück aus dem hauseigenen Sud mit Kartoffeln und Meerrettich. Zum Abschluss gibt es eine jahreszeitliche Nachspeise. Organisator: **Gerd Sych**, **Kosten für Menü:** Mitglieder € 42,-, Nichtmitglieder € 47,-

#### Convivium-Mitgliederversammlung 2019

**Hammelburg-Morlesau, Hotel Gasthof Nöth, Morlesauer Str. 6, Samstag, 23.03.2019, 15:30 Uhr:**

(GS) Es ist die 23. Mitgliederversammlung unseres Conviviums, heuer im Restaurant (mit Hotel) von Mitglied **Harald Spath**, Eigentümer des Ensembles zweier Gebäude. Im Restaurant waltet seit einiger Zeit seine in Sterneküchen geschulte Tochter als Küchenchefin. Regionale Pro-

dukte und gekonntes Handwerk prägt die Speisen, hausgemacht ohne Geschmacksverstärker sind sie, Suppen und Soßen eigene Rezepturen.

Wir beginnen wie gewohnt mit einem Jahresrückblick, der Präsentation der Ausgaben und Einnahmen des vergangenen Jahres und der aktuellen Finanzsituation unseres Conviviums. Zeit auch für eine Aussprache unter den Mitgliedern. Danach geht's ins romantische Tal der fränkischen Saale, wo wir uns mit einem kleinen Snack stärken können. Abends empfängt uns Familie Spath in der Gaststube mit einem Dreigängigen-Menü, das sich rund um unseren Archepassagier "Fränkisches Gelbvieh" dreht:

😊 **Tafelspitzbrühe mit Bärlauchravioli**

😊 **Roulade vom Rhöner Gelbvieh, Frühlingsgemüse, handgeschabte Spätzle vom Brett**

😊 **Süße Dessertvariationen - oder - pikanter Käseteller**

Mitglieder, die in Morlesau übernachten möchten: einige Zimmer sind geblockt. Bitte bis spätestens in der Faschingswoche beim Hotel, Tel: **09357-479** reservieren.

Organisator: **Gerd Sych**, **Kosten mit Menü:** Mitglieder € 29,-, Nichtmitglieder € 34,-.

## Interessanter Kino-Abend mit Buffet und Diskussion

**Kirchberg, Kino Klappe (Kino Kultur Kneipe), Untere Gasse 8, Freitag, 29.03.2019, 18:30 Uhr:** (BS) „Wir ernten, was wir sehen“ heißt der vielfach prämierte Film. Bevor es ihn zu sehen gibt, serviert das Kino-Klappe-Team ab **18:30 Uhr** ein 😊 Buffet mit Fleisch, Gemüse, Salat und anderen Zutaten umweltschonend oder biologisch wirtschaftender Erzeuger. Dem Film folgt dann eine **Diskussion**, geleitet von Mitglied und Regionsbetreuer für Hohenlohe, **Bernulf Schlauch**. Diskussionsteilnehmer sind Biobauer Heiko Reinhardt aus Metzholz, Mitglied Landesvorstand Bioland, und die mit Slow Food verbundenen Experten **Markus Reinauer**, Küchenchef der Jagstmühle, Mulfingen-Heimhausen, und der innovative Inhaber der **Hofmetzgerei Hack (U)** in Pfedelbach-Lindelberg, Friedrich Hack.

Dramatisch ist die sinkende Artenvielfalt bei Getreide, Gemüsen und vielen Kulturpflanzen. Die Ursache dafür sind vor allem drei große Konzerne der Agrarchemie: Sie verfügen über 60 % des Saatguts. Ihre Sorten bringen nur gute Erträge durchs Einsetzen ihrer Agrarchemie. Hinzu kommen die Hybridsorten, die jedes Jahr hinzugekauft werden müssen. Beides zusammen ein Milliardengeschäft. Das Ergebnis ist Artensterben, Klimawandel, Umweltvergiftung, Wasserknappheit. Der Film zeigt aber auch, dass sich Bauern (Bio- wie Nichtbio-Bauern) überall auf der Welt zusammenschließen, um wieder regionale, robuste, anpassungsfähige und umweltschonende Sorten anbauen, züchten und nachbauen zu dürfen.

Organisator: **Bernulf Schlauch**, **Kosten mit Menü:** Mitglieder € 25,-, Nichtmitglieder € 28,-.

## Genussreise ins untere Jagsttal

**Wolpertshausen, Parkplatz Regionalmarkt, Birkichstr. 10, Samstag, 30.03.2019, 11 Uhr:** (BS) Erste Station ist in **Dörzbach** der Birkenhof Wunderlich. Seit 39 Jahren züchten die Wunderlichs Zwergzebus. Diese Buckelrinder fressen neben Gras und Stauden auch Schlehens- und sonstige Buschtriebe: sie sind ideal als Landschaftspfleger im Jagsttal mit seinen Steilwiesen. Nach der Führung durch den Biohof, der auch Pferde und Kutscherpferde hält, gibt es ein kräftiges Mittagessen:

😊 **Zeburind-Suppe,**

😊 **saftiger Zebubraten mit Spätzle und Salaten.** Danach geht's zum „Milchhandwerk“ der Familie Reuther-Gruschka in **Marlach** mit Besichtigung von Milchviehstall und Biogasanlage, die nur Abfallstoffe fermentiert. Anschließend werden

😊 Joghurts und Brotaufstriche aus hofeigener Milch verkostet, Produkte, die nur im näheren Umkreis vermarktet werden.

Am frühen Abend besuchen wir in **Ingelfingen** das Jahrhunderte alte Weingut Gaufer (gelistet im renommierten Weinführer Eichelmann 2018). In der großen Weinbergshütte neben der Ruine „Zarge“ erwartet Sie eine

😊 Fünfer-Weinprobe, kommentiert von der Inhaberin und Vollblut-Winzerin Susanne Schmetzer (geb. Gaufer). Dazu werden

😊 drei Variationen hausgemachter Maultaschen (Fleisch-, Pilz-, Gemüsefüllung) serviert, begleitet von „Ebire un gräne Salod“. Rückfahrt ist gegen 21.45 Uhr, um in Wolpertshausen gegen 22:30 Uhr anzukommen.

Organisator: **Bernulf Schlauch**, **Kosten:** Teilnehmer € 78,- (ab 40 Personen, sonst € 81,-)

## GANZ AKTUELL

### Aktualisiert: Unsere neue Webseite

Schweinfurt. (-hwb) Das bisherige Konzept mit den Hauptthemen

> **Veranstaltungen** > **Empfehlungen** > **Über uns** > **Unsere Initiativen,**  
> **Wir kochen** > **Unsere NACHRICHTEN** > **Gasthaus-Empfehlungen**

ist soweit aktualisiert; teilweise noch zu bearbeiten ist das Kapitel „Unsere Initiativen“. Es wurden, wo sinnvoll, Themen zusammengelegt, vieles gekürzt und prägnanter formuliert, aber auch schlichtweg einiges gelöscht. Es kann außerdem auch sein, dass – so zumindest die Ankündigung der Conviviumleitung – noch etwas optimiert wird in der Struktur. Das Kapitel „Gasthaus-Empfehlungen“ ist nicht von uns gesteuert, sondern seitens Slow Food Deutschland e.V. wie bei allen Convivien, die einen Beitrag für den aktuellen Genussführer leisteten. Im Gegensatz zu unserer alten Webseite werden nur die Namen der gastlichen Stätte angegeben, dazu eine treffende Kennzeichnung, wie beispielsweise „Fusionsküche im historischen Ortskern“, Adresse, Telefon-Nummer, Link zur Webseite, Anzahl der Plätze und welches Convivium dafür verantwortlich ist. Eine Karte zeigt außerdem den Ort der Empfehlung. Der Hintergrund dieser relativ kargen Information ist ein ökonomisches Motiv: Wer mehr wissen will, muss sich den aktuellen Genussführer kaufen. Ein verständliches Motiv aus Sicht des oekon-Verlags und unseres Vereins: Entweder vertraut man Slow Food blind oder, falls man Genaueres wissen will, kauft sich den Genussführer.

### Unser Facebook-Auftritt interessiert

**Bamberg.** (-hwb/AS) Unser Convivium hat schon seit einigen Jahren eine Facebook-Seite. Es war das seinerzeitige Mitglied Hannes Hofmann, der sie installierte und betreute. Inzwischen, da Hannes Hofmann nicht mehr als Mitglied bei uns ist, übernahm **Andreas Schneider**, Regionsbetreuer Bamberger Land und Mitglied der CV-Leitung auch diese Aufgabe. Am 12.02. berichtete er von 203 Personen, die auf unserer Seite abonniert sind: das sind nicht wenige! Die darauf veröffentlichten Beiträge interessierten 109 Personen und es gab 35 Interaktionen.



### Slow Food Chef Alliance wächst weiter

**Berlin/Bra.** (-hwb) Inzwischen sind 32 Küchenchefs/-innen Mitglieder bei der deutschen Slow Food Chef Alliance. Auch sechs Frauen sind bereits darunter. Unsere Conviviumsregion stellt bisher vier Topköche: Mitglied **Thomas König**, Küchendirektor des Dorint Hotel & Spa Bad Brückenau, Mitglied **Roland Gehr**, Küchenchef des Gasthaus Roter Ochsen im Freilandmuseum Schwäbisch Hall-Wackerhofen, Mitglied **Jürgen Andruschkewitsch**, Küchenchef seines Restaurants „Rose“ in Vellberg-Eschenau, und **Maximilian Korschinski**, Küchenchef der Mohrenköpfe Gastronomie des zur BESH Gruppe gehörenden **Regionalmarkt Hohenlohe (U)** in Wolpertshausen.

Weltweit gibt es inzwischen 1.078 Chefs, die sich zu den von Slow Food vertretenen Ansprüchen an das genussreiche, saubere und faire Essen bekennen und es auch täglich praktizieren. Rund die Hälfte der Chef-Alliance-Mitglieder sind in Italien versammelt, die USA sind mit 133 Mitgliedern die Nr. 2, Frankreich mit 47 Mitgliedern die Nr. 3, Mexiko mit 39 Mitgliedern die Nr. 4, gefolgt von Deutschland mit seinen aktuell 32 Mitgliedern.

Insgesamt bilden gegenwärtig 19 Länder in Europa, Afrika, Amerika (Nord & Süd) und Asien dieses Netzwerk zur Verteidigung der biologischen Vielfalt. Die Chefs unterstützen kleine, lokale Produzenten und Presidi ebenso wie die Erzeuger von Archeprodukten, arbeiten mit lokalen Früchten, Gemüse und Käsen. In ihren Speisekarten werden die Namen und Adressen der Erzeuger ihrer Produkte benannt. Erwünscht ist in den Speisen die Wiederentdeckung der Geschichte der Region. Gefordert ist Solidarität mit den Erzeugern von Zucker, Kaffee, Tee und Kakao durch Fair Trade Produkte. Und nicht zuletzt: Keine Verschwendung von Lebensmitteln und möglichst wenig Müll gehört zum Credo dieser Chefs. Um Mitglied zu werden, muss der Interessent die Mitglieder überzeugen, dass er all das bereits erfüllt.

## VON MITGLIEDERN & UNTERSTÜTZERN

### Aktuelles bei Mitglieder- und Unterstützerbetrieben

Kurz, knapp und den Leser anregend zum Nachfragen bei den Betrieben unserer **Mitglieder**

und **Unterstützer (U)** wird hier über deren Angebote und Ereignisse berichtet. Wir geben dazu die Telefonnummer an und die Webseitenadresse.

**Fränk. Weinland:** ♥Mitglied **Stefan Schmitt**, bislang Chef des Weingut-Restaurants Ewig Leben, Randersacker, Maingasse 14a, Tel: 0931-46559933, [www.weinhaus-ewig-leben.de](http://www.weinhaus-ewig-leben.de), verlässt zum 28.02.2019 seine Wirkungsstätte im Familienunternehmen der Winzerfamilien und Mitglieder **Bruno** und **Paul Schmitt**. Für eine Nachfolge ist gesorgt, auch der bewährte Koch bleibt im Amt. Die Wiedereröffnung soll am Mittwoch, 13.03.2019, sein. Das neue Team will mehr Wert auf regionale Erzeuger legen. ♥Mitglied **Hilmar Cäsar**, Bioland-Landwirt, Waigolshausen, Gut Dächheim, Tel: 09384-360, erhielt Besuch von Landrat Florian Töpfer, zum Gedankenaustausch zur Wirtschaftsförderung des Landkreises Schweinfurt. ♥Eine interessante, von einem Experten geleitete Verkostung von vier Single-Malt Wiskys plus Sherry, Port und Madeira bieten am 26.03.2019, 19 Uhr, die Mitglieder **Giesela** und **Andreas Bieringer** in ihrem Porzellanhaus Weitzel, Schweinfurt, Markt 24; Kosten: € 30,-, bezahlbar vorab im Geschäft oder via DE82 7933 0111 0000 0020 24.

**Hohenlohe:** ♥Mitglied **Matthias Mack**, Eigentümer und Küchenchef seines „Landhaus Hohenlohe“, Rot am See, Erlenweg 24, Tel: 07955-93100, [www.landhaus-hohenlohe.de](http://www.landhaus-hohenlohe.de), bietet im März zwei Veranstaltungen: Den Kochkurs „Traditionelles raffiniert anders“ am Samstag, 02.03.2019, Beginn 14 Uhr, das Menü ab 18:30 Uhr. Kochkurs mit Getränken am Nachmittag und Abend, Unterlagen und Menü: € 128,-, Menü mit Getränken für Begleitperson € 68,-. Und am Samstag, 30.03.2019, 19 Uhr, die 1. Muswiesen-Küchenparty (ohne Muswiese, die erst im Oktober stattfindet) mit 6 überraschenden Gerichten. Inklusiv lockere, ungezwungene Gribbl-Gespräche. Kosten: € 39,- pro Person fürs Essen.

**Obermain:** ♥Mitglied und Regionsbetreuer Bamberger Land **Andreas Schneider** übernahm vor einigen Monaten zusammen mit **Thomas Raab**, stellv. Conviviumleiter, die Aufgabe, unsere Facebook-Seite zu pflegen. Zuvor hatte sie Hannes Hofmann betreut, der allerdings nicht mehr Mitglied ist. Wie es scheint, besteht Interesse an unseren Themen. So wurden in der Woche 7 immerhin 109 Personen erreicht mit 37 Interaktionen. Bislang gab es nie dumme Kommentare oder Haß, ein paar Mal aber Nachfragen zu Veranstaltungen und Projekten.

**Rhön-Grabfeld:** ♥Mitglied **Joachim Heinke**, Journalist und Autor verschiedener Bücher über das Erleben fränkischer Landschaften per Fahrrad, veröffentlichte 2018 „...ins Land der Franken fahren“ im parzellers Buchverlag (230 Seiten, vollfarbig, viele Fotos, € 14,-). Genaue Streckenbeschreibungen, Tipps zur Einkehr und Hintergrund-Infos zu Sehenswertem zeichnen das Buch im Taschenbuchformat aus. Beschrieben sind Touren in der Rhön und im Spessart, im Steigerwald, in den Haßbergen und im Maindreieck.

**Tauberfranken:** ♥Mitglied **Manuel Lehner**, Bio-Land- und -Tierwirt (Naturland) in Hemmersheim-Gülchsheim, Obere Dorfstr. 11, Tel: 09335-997833, [www.naturlandhof-lehner.de](http://www.naturlandhof-lehner.de), wird für SAM – Soziales Agrarprojekt Mainschleife gUG in Fahr bei Volkach - einen Zuchtstamm des Augsburgers Huhns (ein Passagier der Slow Food Arche des Geschmacks) betreuen mit dem Ziel, aus dem offenbar nach Schönheitsidealen verzüchteten Huhn wieder ein landwirtschaftlich nutzbares zu machen: Als Zweinutzungshuhn mit guten Mast- und Legeerträgen, so die Beschreibung dieser einzigen originalbayerischen Hühnerrasse.

## SLOW FOOD BILDUNG

### Kochen & Backen

**Anmeldungen:** [www.slowfood.de/slow\\_food\\_vor\\_ort/mainfranken\\_hohenlohe/kochen](http://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/mainfranken_hohenlohe/kochen) ist die Adresse für die Kochabende unserer fünf Kochklubs und -werkstätten in Bamberg, Königsberg i.B., Schweinfurt, Weikersheim und Würzburg. Unsere Kinder-Kochschule in Coburg, geleitet von unserem Mitglied **Kerstin Haas**, ist den Kindern der **Luther-Volksschule, Coburg, Albertsplatz 1**, vorbehalten. Eltern können Schüler und Schülerinnen dieser Schule dafür über das Sekretariat der Schule jeweils zum Beginn des Schuljahres anmelden. Der Kochnachmittag an einem Dienstag umfasst jeweils zwei Schulstunden am Nachmittag von 14:30 – 16:00 Uhr.

### März

In diesem Monat ist neben der **Kinderkochschule** in Coburg, die am **12.03.2019** kocht, auch die **Kochwerkstatt Königsberg i.B.** aktiv am **Montag, 25.03.2019, 18:30 Uhr**, in der **VHS-Küche**,

**Alleestr. 1.** Gekocht wird unter dem Thema „Fränkischer Frühling“ mit Produkten der Region. Die Leitung hat **Hans-Werner Bunz**.

## BIODIVERSITÄT SCHÜTZEN

### 10.000 Archeepassagiere: 2. Hälfte beginnt deutsch



**Bra/Italien.** (-hwb) Am 8.02.2019 vermeldet die Webseite der Fondazione Slow Food per la Biodiversità, die Slow Food Stiftung für die Biologische Vielfalt, das Überschreiten der Hälfte des Weges: 10.000 Archeepassagiere sind das Ziel. Das 5001. Produkt der Arche darin ist der **Laufener Landweizen**, eine lokale Spezialität der bayerischen Region „Ruppertiwinkel“, einst gehörig zu Salzburg. Er ist der 74. Archepassagier Deutschlands.

Mit dieser Zahl ist Deutschland noch untere Mittelklasse. Der „Matador“ mit großem Abstand zum Zweitbesten, den USA mit 349 Archeepassagieren, ist, wie kann es auch anders sein, Italien mit 855 Arche-passagieren. Die Bronzemedaille gehört Frankreich mit 293 Passagieren der Arche des Geschmacks. Betrachtet man die Erdteile, dann ist Europa mit gros-

sem Abstand die Nr. 1: 34 europäische Länder sind dabei, also die ganz große Mehrheit. Die Länder von Türkei bis Armenien sind hier nicht einbezogen, obwohl Wikipedia sie zu Europa zählt. Sie sind hier der Region zugeordnet, die man gemeinhin als Naher Osten bezeichnet. Ist Russland Teil Europas? Jein, kulturell ja, doch seine Landmasse gehört weit überwiegend zu Asien; zählt man es zu Europa sind es dennoch nur 76 Arche-passagiere mehr und somit gleich-rangig mit Deutschland, also 2.360 statt 2.284. Der amerikanische Doppelkontinent ist Nr. 2 mit gut der Hälfte des europäischen mit Russland. Asien mit Russland und China als Nr. 3 versammelt etwa knapp die Hälfte beider Amerikas, Afrika ohne Naher Osten ist Nr. 4 mit rund 500 Arche-passagieren, der Nahe Osten von Türkei bis Oman die Nr. 5 mit gut 140 und Nr. 6 ist Australien-Ozeanien mit 70 Arche-passagieren.

## THEMA

### Bio-Landwirtschaft wächst stetig und belohnt Erzeuger

Von Hans-Werner Bunz

Inzwischen wuchs die ökologische Landwirtschaft in Deutschland auf rund 10 % der landwirtschaftlichen Flächen. Fast 60 % davon befinden sich in Bayern (31,5 %) und in Baden-Württemberg (28,1 %). Der Anteil der Ökobetriebe wuchs 2017 auf 11 % aller landwirtschaftlichen Betriebe. Seit 2001 liegen die Erlöse von Bio-Betrieben deutlich über denen vergleichbarer Nichtbio-Betriebe\*, ganz besonders in den Jahren 2015, 2016 und 2017 (alle Zahlen BMEL). 2017 wuchs die Fläche des Ökolandbaus um fast 9,7 %, besonders durch die Milchviehbetriebe, die ihre eigenen Flächen nun zur Futtermittelverwertung nutzen. Stark wuchsen nicht nur Bio-Getreideflächen, auch Kartoffeln und Gemüse wurde verstärkt biologisch angebaut. Laut Ökoland-Portal entfallen bei der Bio-Landwirtschaft 47 % der Erlöse auf pflanzliche Produkte (53 % auf tierische), hingegen ist bei Nichtbio-Betrieben\* das Verhältnis stark tierlastig: 63 % Fleisch, 37 % Pflanzen.

Doch auch bei den Bio-Betrieben wurde die Tierhaltung ausgeweitet, vor allem zur Milchproduktion: 2017 ein Plus von 18%. Glück haben auch die Schweine: hier gab es 2017 immerhin 13 % mehr, die nun ein anständigeres Leben haben dürfen. Auch die Bio-Schlachtrinder wurden mehr: plus 11 %. Die meisten Bio-Rinder freilich leben als Mutterkühe. Allerdings landen leider bislang nicht alle Kälber bei Bio-Bauern. Vergleicht man den Anteil der gesamten Verkaufserlöse der Bio-Betriebe mit denen der Nichtbio-Betriebe\* so sind bei Eiern erstere führend mit 13 % Anteil im Vergleich zu 3 % der Nichtbio-Betriebe\*. Diese freilich sind führend beim Fleisch: 34 % aller ihrer Erlöse entfallen darauf, bei den Bio-Betrieben nur 18 Prozent.

Der Zuwachs an Bio-Betrieben ist in Deutschland seit Jahren kontinuierlich. Gegenwärtig entscheiden sich täglich fünf Bauern für die Umstellung auf Bio. Das klingt gut. Doch so positiv

diese Entwicklung ist, so ist Deutschland bislang noch kein Bio-Matador mit fast 10% ökologisch bewirtschafteter Agrarflächen – 90 % sind nach wie vor nicht ökologisch genutzt. In Österreich bearbeiten die Bio-Betriebe (21 % aller!) sogar 24,3 Prozent der landwirtschaftlichen Flächen Österreichs (2018, geschätzt – [www.bio-austria.at](http://www.bio-austria.at)).

Entscheidend freilich ist das Konsumentenverhalten. Auf Deutschland bezogen ist dies positiv: Jeder Dritte, so die Studie „Shopper Trends“, habe erst kürzlich zu einem Bio-Produkt gegriffen. Und dreiviertel aller Konsumenten kennen Bio-Produkte. Besonders gern wähle man Bio bei Obst und Gemüse, aber auch bei Molkereiprodukten, Geflügel und Eiern. Und immerhin 20 Prozent auch bei Frischfleisch. Eine Entwicklung ganz im Sinne von Slow Food.

*\*Konventionell = althergebracht, herkömmlich. Doch die hochtechnisierte, chemisch-pharmazeutische Landwirtschaft setzte erst richtig nach 1950 ein, weshalb der Begriff „konventionelle Landwirtschaft“ unangemessen ist, weil ein „schon immer so“ assoziierend.*

## ANMELDE-COUPON FÜR VERANSTALTUNGEN

---

Kostenbeitrag bis zum Anmeldeschluss, spätestens aber bis 5 Tage vor der Veranstaltung an unseren Finanzwart Konrad Laurer, Sparkasse Schweinfurt, mit diesen SEPA-Daten: DE57 7935 0101 0021 6456 92

---

Das Kleingedruckte: siehe unsere Webseite bei „Veranstaltungen“

---

Per eMail: [laurerkonrad@web.de](mailto:laurerkonrad@web.de); per Postbrief: Konrad Laurer, Geiersbergstr. 15, 97422 Schweinfurt, per Webseite [www.slowfood.de/slow\\_food\\_vor\\_ort/mainfranken\\_hohenlohe](http://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/mainfranken_hohenlohe) im Ordner „Veranstaltungen“. Bitte machen Sie nachstehend erwünschte Angaben:

**Fatschenbrunner Hutzeln & Wein: Besuch bei zwei Erzeugern, Oberaurach-Fatschenbrunn, Hutzelhof, Margretsgüner Weg 3, Samstag, 09.03.2019, 13:30 Uhr:** Veranstaltung wie beschrieben; nicht enthalten sind Getränke zum Abendessen.

\_\_\_\_\_ Mitglied(er) € 35,-, \_\_\_\_\_ Nichtmitglied(er) € 40,-, Anmeldeschluss: 26.02.2019

**Traditionelles Fischessen, Würzburg, Wein- und Fischhaus „Schiffbäuerin“, Katzengasse 7, Samstag, 16.03.2019, 19 Uhr:** Veranstaltung wie beschrieben.

\_\_\_\_\_ Mitglieder € 42,-, \_\_\_\_\_ Nichtmitglieder € 47,-, Anmeldeschluss: 12.03.2019

**Convivium-Mitgliederversammlung, Hammelburg-Morlesau, Hotel Gasthof Nöth, Morlesauer Str. 6, Samstag, 23.03.2019, 15:30 Uhr:** Mitgliederversammlung wie beschrieben, Spaziergang an der Saale mit Snack, Abendmenü wie beschrieben ohne Getränke.

\_\_\_\_\_ Mitglied(er) € 29,-, \_\_\_\_\_ Nichtmitglied(er) € 34,-, Anmeldeschluss: 19.03.2019

**Interessanter Kino-Abend mit Buffet und Diskussion, Kirchberg, Kino Klappe (Kino Kultur Kneipe), Untere Gasse 8, Freitag, 29.03.2019, 18:30 Uhr:** Veranstaltung wie beschrieben mit Buffet.

\_\_\_\_\_ Mitglied(er) € 25,-, \_\_\_\_\_ Nichtmitglied(er) € 28,-, Anmeldeschluss: 25.03.2019

**Genussreise ins untere Jagsttal, Wolpertshausen, Parkplatz Regionalmarkt Hohenlohe, Birkichstr. 10, Samstag, 30.03.2019, 11 Uhr:** Busreise wie beschrieben inkl. der Verköstigungen und beigeestellten Getränke.

\_\_\_\_\_ Teilnehmer € 78,-, (ab 40 Teilnehmer, sonst € 81,-), Anmeldeschluss: 25.03.2019

Name: \_\_\_\_\_ Vorname: \_\_\_\_\_

PLZ/Ort: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_ Telefon: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

Das Kleingedruckte siehe unsere Webseite bei **Veranstaltungen**