

NACHRICHTEN

3. Jahrgang

Ausgabe 04 - 2019

Erscheinungstermin 22.03.2019

Redaktion: Hans-Werner Bunz,

Tel: 09721-7594443,

bunz@slowfood-htm.de,

Drosselstr. 18, 97422 Schweinfurt

Autoren

(-hwb) Hans-Werner Bunz

(BS) Bernulf Schlauch

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 Adresse: https://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/mainfranken_hohenlohe.

März

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 Schlehen- 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 Salad“. 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,-)

April

Schneckentafel Würzburg: Biodiversität im Weinbau

Würzburg, Taverne im Exerzitenhaus Himmelspforten, Mainastr. 42, Montag, 01.04.2019, 19:00 Uhr: Referent dieses Abends ist Mitglied **Christian Deppisch** vom **Demeter-Weingut H. Deppisch (U)**, Theilheim, Kirchgasse 4, Tel: 09303-8986, www.weingut-deppisch.com. Er ist nicht nur Bio-Winzer, sondern auch Berater der Veitshöchheimer Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau – also wahrhaft kompetent für dieses Thema. Anschließend behandeln wir weitere Themen wie beispielsweise den neuen deutschen Slow Food Produzentenführer. Eine Anmeldung ist seitens des Exerzitenhauses erforderlich wegen der Brotzeit (€ 7,-), ansonsten kommen, zuhören, mitdiskutieren. Organisator: **Gerd Sych**

GANZ AKTUELL

10 von uns beim 6. Genießermarkt Niederstetten

Niederstetten. (-hwb) Dieser jährliche Genießermarkt hat sich gut etabliert: Die sechste Ausgabe vom Wochenende 04./05.05.2019, jeweils von 11:45 – 18:00 Uhr, wartet mit 56 Ausstellern auf. Die Abkehr vom Einheitsgeschmack massenhaft produzierter Lebensmittel nimmt zu, was der Erfolg dieses Genießermarktes deutlich macht. Sieben der Aussteller sind mit Slow Food verbunden als Mitglieder oder Unterstützer: ♥Hohenloher Bio-Flammkuchen sind die Spezialität von **Bio-Biss (U)** aus Frankenhardt, Brunzenberg 7, www.biobiss.de. ♥Würzpasten, Chutneys, Schwarze Nüsse, Aufstriche und viele andere Bio-Produkte bietet die Genießermanufactur der Mitglieder **Sabine Hennek** und **Thomas Luciw**, Würzburg, Rudolf-Clausius-Str. 4, www.die-geniessermanufactur.de. ♥Mit Obst-Schaumweinen und anderen Delikatessen lockt die Manufaktur Hohenloher Schaumweine von **Hans-Jörg Wilhelm**, Langenburg-Unterregenbach, Mühlgasse 4, www.hohenloher-schaumweine.de. ♥Köstliche Perlgetränke im Champagnerverfahren aus Blüten hergestellt bietet die Blütenzauber-Manufaktur von **Bernulf Schlauch**, Langenburg-Bächlingen, Alte Steige 14, www.holunderzauber.de. ♥Delikate Schafkäse aller Art von Hart- bis Weichkäse bietet die weithin bekannte Langenburger-Schafskäserei (Demeter) von **Norbert Fischer**, Langenburg, Breberweg 2, www.schafkaese.com. ♥Hochgelobte Weine aus der Röttinger Region sind das Angebot des Weingut A. & J. Hofmann von **Jürgen Hofmann**, Röttingen, Strühter Str. 7, www.weinguthofmann.com. Auch das Slow Food Presidio „Weideochse vom Limpurger Rind g.U.“ zeigt eine Limpurger Kuh mit Kalb, bietet aber auch köstliches Fleisch in Dosen der exzellent schmeckenden Ochsen, www.limpurger-rind.de. Eingeleitet wird der Genießermarkt wie immer bereits am Vortag, Freitag, 03.05., 18:30 Uhr, durch ein 5-gängiges Genießer Menü im elegant hergerichteten Veranstaltungszentrum „Alte Turnhalle“: Sechs vorzügliche Küchenchefs bereiten es zu, darunter drei mit Slow Food verbundene: **Markus Reinauer**, [lagstmühle](http://www.lagstmuehle.de), Mulfingen-Heimhausen; **Matthias Mack**, auch Inhaber seines [Landhaus Hohenlohe](http://www.landhaus-hohenlohe.de), Rot am See, und der Küchenchef und Winzer Christian Stahl vom [Winzerhof Stahl \(U\)](http://www.winzerhof-stahl.de) in Auernhofen. Silberglanz und Kerzenschein, Gourmetküche, hochkarätige Weine, Spirituosen und erstklassiger Service erwarten den Genießer. Weitere Infos und Kartenvorverkauf: Tel: 07932-6066717, Heidi Maedel, Kulturamt Niederstetten.

Unser CV-HTM Verlag wird abgewickelt

Würzburg. (-hwb) 2014 gegründet für die Produktion und Vermarktung unseres Buches „Netzwerk des guten Geschmacks 2015/2016“ wird das Unternehmen rückwirkend zum Ende des Jahres 2018 abgewickelt. Die drei Eigner Gerd Sych, Werner Nied und Hans-Werner Bunz sahen keine Zukunft mehr in einer Fortsetzung, zumal die vom Verlag seitdem ebenfalls verlegte Convivium-Zeitschrift trotz guter Anzeigenbeteiligung Verluste erzeugte. Die wesentlichen Ursachen waren die stark gestiegenen Portokosten für den Versand an die vielen Auslagestellen, aber auch das Faktum, dass die Buchhaltung und der Jahresabschluss fürs Finanzamt für dieses einzelne Objekt zu kostenträchtig war.

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.

Fränk. Weinland: ♥Das **Restaurant 99er Kulinarium (U)**, Pfarrgasse 18, Iphofen, Tel: 09323-804488, www.facebook.de/99erkulinarium, veranstaltet im Restaurant am vorösterlichen Wochenende (13./14.04.) genussreiche Weinfreundschaften. Dazu hat man bekannte Weinfreunde eingeladen: den Spitzenkoch Wolfgang Laschtowitz, einst auch Küchenchef bei Stefan Markquardt, und Markus Hillabrand vom gleichnamigen Weingut in Hüttenheim. Es empfiehlt sich, hier rechtzeitig sich anzumelden fürs Genießen beider Erzeugnisse. ♥Die **Schwarzbrennerei Georg Schwarz (U)**, Sudentenstr. 21, Schlüsselfeld, www.schwarzbrennerei.com, Tel: 09552-980386, hat unsere Conviviumszeitschrift 15 Jahre lang ununterbrochen von der ersten Ausgabe 2003 bis zur letzten 2018 mit einer Anzeige gefördert! Diese Konstanz zeigt Georg Schwarz auch in seinem Nebenberuf als Erzeuger feinsten Destillate: Er ist weit länger Mitglied der *Rosenhut – Vereinigung Fränkischer Edelbrenner e.V.*; sie feiert heuer ihr 25-jähriges Jubiläum – offiziell am 25. Juli. Die Marke „Rosenhut“ steht für rigorose Qualitätsrichtlinien: Keine Aufzuckerung der Brände und Maische, keine Aromatisierung; garantiert nur frische, vollreife Früchte werden verwendet, sauber, ohne Blatt und Stiel; alle zwei Jahre Prüfung der unangemeldet am freien Markt eingesammelten Brände und Geiste an der Universität Hohenheim.

♥Das Restaurant „Alter Esel“ unserer Mitglieder **Ramona** und **Markus Söder**, Marktbreit, Marktstr. 10, Tel: 09332-5949477, www.alteresel-marktbreit.de, veranstaltet auch heuer wieder kulinarische Winzerabende mit einem kreativen Viergang-Menü und renommierten Winzern: am Freitag 05.04.2019, mit dem Weingut Kreglinger, Segnitz, und am Freitag, 03.05.2019 mit dem Volkacher Weingut Max Müller unseres Mitglieds **Rainer Müller**. ♥Nun kommt Mitglied

Peter Hofmanns bewundernswürdige Webseite www.schweinfurtfuehrer.de im Frühjahr auch als Buch auf den Markt – zuerst Band 1, später folgen wohl zwei weitere Bände. Es sei, so Hofmann, vor allem ein Bilderbuch, in der die Texte erläuternden Charakter haben. 200 Seiten stark widmet sich diese Ausgabe der Innenstadt. Lust machen auf Schweinfurt, ist Hofmanns Motiv für den Internet-Schweinfurtführer: täglich 400 Interessenten rufen 800 – 1.000 Seiten auf. ♥Kreativ und dynamisch ist Mitglied **Marius Wittur**, Mustea®-Quittenhof, ein Bioland-Betrieb, Untereisenheim, www.mustea.de, Kirchgasse 5. Er ist ein kreativer Kopf, leidenschaftlicher Obstwirt, weithin bekannter Quittenexperte, macht vorzügliche Quittenweine, hat eine Bio-Quittenbaumschule, schuf den Quittenlehrpfad bei Volkach-Astheim aus eigenen Mitteln, betreibt Schafzucht (Archepassagier Coburger Fuchsschafe), erzeugt Genussprodukte mit Quitten und Schaffleisch, und – als ob das nicht genug wäre – hat jüngst ein außergewöhnliches Projekt gestartet mit einem Partner: Die „Fränkische Arche“ als Soziales Agrarprojekt Mainschleife gUG. In dieses Projekt sind inzwischen auch einige Slow Food Mitglieder integriert mit spezifischen Beiträgen. So wird beispielsweise **Manuel Lehner** (Foto: M. Wittur), ausgebildeter Tierwirt für Geflügelhaltung, Gülchshiem, Obere Dorfstr. 1, Tel: 09335-997833, www.naturlandhof-lehner.de, die auf Optik verzüchtete einzige bayerische Hühnerrasse, das Augsburger Huhn, ein Passagier der Arche des Geschmacks, zurückzuchten zu einer landwirtschaftlich nutzbaren Rasse, die Eier und Fleisch liefert. Auch Mitglied **Reinhold Schneider**, Demeter-Rosen-und-Kräuterhof-Taubertal, Creglingen, Rothenburger Str. 14, www.rosenhof-taubertal.de, Tel: 07933-869, ist bereits mit einer stattlichen Zahl alter Rosen dabei. Dem Thema Bienen widmet sich Mitglied **Christine Brauns**, Wiesenbronn, Koboldstr. 10, www.honigschaetze.de, Tel: 09325-979669, Naturland zertifizierte Imkerin. Auch das Convivium ist angefragt worden, doch ist noch keine Entscheidung getroffen worden. ♥Mitglied **Gerd Krämers** Weingut in Obereisenheim, Türkenstr. 1, Tel: 09386-90115, www.weingut-kraemer.de, hat seine Weinstube aktuell geöffnet seit 06.03. – und das bleibt sie bis einschließlich Ostermontag, 22.04.2019.

♥Mitglied **Patrick Braun** ist im Familienweingut Waldemar Braun, Nordheim a.M., Langgasse 10, Tel: 09381-9061, www.weingut-waldemar-braun.de, gewissermaßen der Winzer im Weinberg und mit seinem Vater Waldemar gemeinsam im Weinkeller. Ihre vorzüglichen Weine kann man aktuell in der Häckerwirtschaft zusammen mit allerlei Genüssen genießen noch bis zum 31.03.2019, und im Herbst vom 14.09. bis zum 10.11.2019, jeweils Sa, So & Feiertag ab 15 Uhr; Tischreservierungen via 0151-23540286. ♥Am Samstag, 30.03.2019 bieten die Mitglieder **Johanna** und **Klaus Wecklein** in ihrem Gasthof „Zum Auerhahn“, Werneck-Zeuzleben, Äußeres Tor 9, Tel: 09722-3344, ein Wirtshaussingen; natürlich wird auch Kulinarisches geboten, sogar



♥Mitglied **Gerd Krämers** Weingut in Obereisenheim, Türkenstr. 1, Tel: 09386-90115, www.weingut-kraemer.de, hat seine Weinstube aktuell geöffnet seit 06.03. – und das bleibt sie bis einschließlich Ostermontag, 22.04.2019.

♥Mitglied **Patrick Braun** ist im Familienweingut Waldemar Braun, Nordheim a.M., Langgasse 10, Tel: 09381-9061, www.weingut-waldemar-braun.de, gewissermaßen der Winzer im Weinberg und mit seinem Vater Waldemar gemeinsam im Weinkeller. Ihre vorzüglichen Weine kann man aktuell in der Häckerwirtschaft zusammen mit allerlei Genüssen genießen noch bis zum 31.03.2019, und im Herbst vom 14.09. bis zum 10.11.2019, jeweils Sa, So & Feiertag ab 15 Uhr; Tischreservierungen via 0151-23540286. ♥Am Samstag, 30.03.2019 bieten die Mitglieder

Johanna und **Klaus Wecklein** in ihrem Gasthof „Zum Auerhahn“, Werneck-Zeuzleben, Äußeres Tor 9, Tel: 09722-3344, ein Wirtshaussingen; natürlich wird auch Kulinarisches geboten, sogar

Besonderes wie Kaninchen und Zicklein, aber natürlich auch Leberklößchensuppe, der berühmte Bloutz und andere Spezialitäten. ♥Unsere Mitglieder **Barbara Zehender** und **Günter Stahlhacke**, Ebern-Jesserndorf, Dorfplatz 6, Tel: 09531-8895, www.derweingarten.com, öffnen am Freitag, 22.03., und Samstag, 23.03.2019, jeweils um 12 Uhr ihren Scheunenmarkt: sie verkaufen aus ihrem großen Haus Dinge, die sie künftig nicht mehr brauchen oder nicht mitnehmen wollen im Falle des Wegziehens. Der Markt ist jeweils bis 20:00 Uhr geöffnet.

Hohenlohe: ♥Der **Museumsgasthof „Ochsen“ (U)**, Im Städtle 3, Vellberg, Tel: 0160-93138278, www.museumsgasthof.de ist seit 1. März wieder geöffnet. Geboten wird allerhand: Aus der Küche kommen bodenständige Speisen wie Maultaschen, Ochsenbäckchen mit Spätzle & Salat, Zwiebelrostbraten, aber auch Kohlrabi-Schnitzel mit Salat..., man veranstaltet Wisky-Tastings, Rittermahle, Seminare, Lesungen, musikalische Events. Hinzu kommt ein Engagement für Museumsgasthöfe. So wirbt man hier auch für den ♥Museumsgasthof „Roter Ochsen“ im Freiland-Museum von Wackershofen, dessen Inhaber und Gastronom unsere Mitglieder **Christiane** und **Roland Gehr** sind (siehe Slow Food Genussführer 2019/20). Aber auch für andere Museumsgaststätten in unserer Conviviumsregion: in Großallmerspann das historische Gasthaus „Zum Lamm“ (erbaut 1598), in Fladungen das Museumswirtshaus „Zum schwarzen Adler“ am Eingang des Freilandmuseums und in Frensdorf der Museumsgasthof Schmaus im Bauernmuseum Bamberger Land. ♥Eine neue, mit schönen Fotos gestaltete und sehr klar strukturierte Webseite hat jetzt die Blütenzauber Manufaktur unseres Mitglieds **Bernulf Schlauch**, Langenburg-Bächlingen, Alte Steige 14, Tel: 07905-477. Das Angebot umfasst Blütenzauber-Schaumwein vom Holunder, von Rosen, Akazien und Mädesüß.

Rhön-Grabfeld: ♥**Bionade GmbH (U)**, Nordheimer Str. 14. Ostheim v.d. Rhön, Tel: 09777-91010, www.bionade.de, wurde heuer 25 Jahre alt. Auf 10 verschiedene Geschmacksrichtungen wuchs das Sortiment. Begonnen freilich hatte man mit einer: Litschi. Ende Februar 1994 wurde das Herstellungsverfahren – ein Brauverfahren ohne Alkoholproduktion – patentiert. War früher die Familie Leipold die Eigentümerin, so übernahmen zuerst Rhönsprudel (51 %), danach später deren Anteile die Brauerei „Radeberger“ (Oetker-Gruppe), die ihren Anteil auf 70 % erhöhten. Heute ist Hassia Mineralquellen der Besitzer, ein unabhängiges, mittelständiges Unternehmen mit Sitz in Bad Vilbel. ♥Einen stattlichen Artikel über das **Dorint Resort & Spa (U)** in Bad Brückenau und seinen Küchenchef, Mitglied **Thomas König**, veröffentlichte die Saale-Zeitung Anfang März 2019. Thomas König, auch Mitglied der mit Slow Food verbundenen Chef Alliance, einer weltweiten Vereinigung von Spitzenköchen, die gänzlich im Slow Food Sinne handeln und kochen. Und das heißt auch, weg von jeglichem Industrieprodukt, hin zu natürlicher Erzeugung – auch wenn das das Produkt teurer macht. Und so weit wie möglich sollen diese Produkte aus der heimischen Region stammen. Ganztier-Verarbeitung ist ebenso selbstverständlich. König arbeitet viel direkt mit den Erzeugern zusammen, was auch die Kosten im Rahmen hält. Und empfiehlt für jedermann, die Regio-App vom Bundesverband der Regionalbewegung.

SLOW FOOD BILDUNG

Kochen & Backen

Anmeldungen sind auch via www.slowfood-htm.de bei „Veranstaltungen“ möglich.

März

In diesem Monat kocht die **Kochwerkstatt Königsberg i.B.**, in der städtischen **VHS-Küche, Alleestr. 1**, am **Montag, 25.03.2019, 18:30 Uhr**, eine Speisenfolge unter dem Motto „Fränkischer Frühling“ mit Produkten der Region. Die Leitung hat **Hans-Werner Bunz**.

April

Unsere **Kinderkochschule Lukikoku** (nur für Kinder der Luther-Volksschule, Coburg, Albertsplatz 1) kocht am **Dienstag, 09.04.2019, 14:30 Uhr**, unter der Leitung von **Kerstin Haas**. Es haben nur Kinder der Schule eine Chance teilzunehmen. Anmeldungen über das Schulsekretariat. Am **Dienstag 30.04.2019, 18:00 Uhr**, kocht unser **Kochklub Schweinfurt** in der Küche des **Kolping-Hotels (U)**, Schweinfurt, **Moritz-Fischer-Str. 3**, Speisen der Alpenküche. Die Leitung hat **Christoph Därr**.

THEMA

Unser Hochstamm-Sortengarten – ein ökologisches Paradies

Von Hans-Werner Bunz

Dieses Erhaltungsprojekt alter Baumobstsorten an der Volkacher Mainschleife bei Sommerach geht nun ins sechste Jahr. 84 Hochstamm-Bäume von 84 historischen Sorten wurden im

März 2014 gepflanzt und jedes Bäumchen mit den Namen der Baumpaten versehen. Weil das Convivium keine Rechtsperson ist (sondern eine Abteilung von Slow Food Deutschland e.V.) und auch kein landwirtschaftlicher Betrieb, konnte es nicht als Pächter auftreten. Dafür sprang dankenswerter Weise unser Mitglied **Marius Wittur** mit seinem zertifizierten Bioland-Quittenhof im nahen Untereisenheim an der Volkacher Mainschleife ein; die Pacht freilich bezahlt das Convivium. Wittur, ursprünglich gelernter Baumpfleger, sorgte auch als kundiger Obstkundler für die Auswahl der Jungbäumchen, pflanzte sie ein und betreut seitdem die Anlage fachlich in ökologischer Praxis (korrektes beschneiden der Bäumchen, bewässern, mähen).

Das Gelände am Nordwesteingang von Sommerach, einst (vor dem Bau des Kanals zwischen Volkach und Schwarzach) auch ein Überschwemmungsgebiet der Mainschleife, trägt zwar viele Obstbäume und ist landwirtschaftlich genutzt, hat jedoch, wie sich herausstellte, unter der Grasnabe eine Sand- und Kiesschicht. Dies forderte die Bäumchen sehr, zumal die Sommer heiß waren und die Region nicht sehr regenreich. Wittur schnitt deshalb die Jungbäume so, dass sie vor allem Wurzeln trieben, um möglichst schnell ans Wasser zu kommen. Doch das dauerte einige Jahre. Dies nutzte ein Schmetterling, der Nachtfalter „Weidenbohrer“ (*Cossus cossus*) aus der Familie der Holzbohrer (*Cossidae*) und machte nicht wenigen Bäumchen den Garaus, die ersetzt werden mussten. 2018 freilich hatte der Falter keine Chance mehr: Kein Baum wurde mehr beschädigt. Noch 2017 killte *Cossus cossus* sieben; ob sie ersetzt werden, ist noch unklar.

Dieses Baumfeld mit seinen aktuell 76 alten Sorten ist ein ziemlich einzigartiges Experiment: Die Probe aufs Exempel, welche alten Obstbaumarten sich in dieser spezifischen Landschaft bewähren. Heute wissen wir, dass mindestens acht Arten exzellent dieser Landschaft angepasst sind. Ganz besonders die Grüne Reneklade – eine Edelpflaume. Alle acht eignen sich – auch das ein einzigartiges und enorm preisgünstiges, allerdings nicht angestrebtes Resultat – für den Wirtschaftsanbau in dieser Region, in der Obstbau seit jeher betrieben wurde und wird.

Doch noch ein anderes Ziel wurde erreicht: Mit dem konsequenten ökologischen Anbau wurde der Baumobstsortengarten zugleich eine ökologische Insel: Die artenreiche Begrünung, die auswachsen darf, schützt den Boden vor Austrocknung und ist zugleich ein Paradies für Wild- und Honigbienen ebenso wie für Hummeln und andere Insekten vieler Arten. Hinzu kommt, dass diese Begrünung nicht gemulcht wird, wie sonst überall rundum. Als eine Insel in einem „toten Meer“ wohnen deshalb auch 3 - 4 der sehr gefährdeten Feldhasen darin – rundum haben sie sonst keine Deckung. Das Mulchen einer ca. 1 Meter breiten Gasse im Frühjahr mittig zwischen zwei beidseitig sieben Meter entfernten Baumreihen als Bodenschutz und Düngung zugleich, bietet den Feldhasen immer noch genügend Deckung von sieben 14 Meter breiten und 50 Meter langen Streifen.

HOHENLOHE-TAUBER-MAIN-FRANKEN
SLOWFOOD
BOTANISCHER BAUMOBSTGARTEN
TRADITIONELLE SORTEN DES MAINDREIECKS
& GEFÄHRDETE SORTEN

Diese Arche der Geschmacks- und Genvielfalt versammelt traditionelle fränkische Baumobste (Apfel, Birnen, Quitten, Kirschen, Zwetschen, Pflaumen, Pfirsiche, Aprikosen), darunter auch historische Relikte. Ein Geneservoir für die Zukunft. Viele Sorten sind dem Terroir (Boden plus Klima) des Maindreiecks angepasst. Säfte, Moste, Essige, Fruchtweine, Destillate und anderes waren und sind die Veredelungsprodukte daraus.

➔ **Streuobstwiesen sind existenziell bedroht:** Ihre Besitzer erhalten fürs Obst keine auskömmlichen Preise. Die Bäume verwildern, vergeisen, fallen der Motorsäge zum Opfer. Mit diesem Projekt will die Slow Food Regionalgruppe diese Schätze der Vielfalt erhalten: durch professionelle Pflege und gerechte Vermarktung. Und anderen Mut machen, den alten Sorten eine Zukunft zu geben.

➔ **Projektförderer:** Bioland-Hof MUSTEA, Ort Sommerach, die Baumpaten, Slow Food Hohenlohe-Tauber-Main-Franken

➔ **Achtung:** Betreten auf eigene Gefahr. Abpflücken und Auflesen von Obst ist untersagt. Abschneiden/abreißen von Zweigen und Wurzelschossen ist untersagt.

Slow Food Hohenlohe-Tauber-Main-Franken ist Teil der weltweiten Slow Food Bewegung und die zweitgrößte Regionalgruppe in Deutschland. Slow Food verbindet die Freude eines guten Essens mit dem Engagement für lokale Gemeinschaften und die Umwelt. Slow Food engagiert sich fürs

- ✓ Bewahren der Biodiversität unserer Lebensmittel, des kulinarischen Erbes und der Kultur der Regionen,
- ✓ Vermitteln, wo und wie unser Essen erzeugt wird und welche kulturelle und soziale Verantwortung damit verbunden ist,
- ✓ Fördern der guten, umweltschonenden und fairen Lebensmittel und deren Erzeuger.




Dieses wetterfeste Plakat steht direkt an der Straße beim Sortengarten

VERMISCHTES

Fränkische Speisen – lebendige Tradition

Von Hans-Werner Bunz

Traditionelle Speisen? Sie sind hochaktuell – zumindest in Franken. Nicht nur Wirtshäuser bieten sie an, sondern auch Gasthäuser. Und kreative Restaurants nutzen sie für eigene Kreationen. Im Grunde basieren viele aktuelle Speisen auf Traditionellem, auch wenn sie etwas modernisiert werden in der Zubereitung, im Farbenspiel oder in der Veränderung von Beilagen. Traditionell ist der Gebackene Kalbskopf mit Kartoffelsalat. Letzterer begleitet gerne auch die fränkische grobe Bratwurst. Blaue Zipfel (in Unterfranken: im Weinsud mit etwas Essig) sind ganz traditionell zubereitet; ebenso die ober- und mittelfränkischen im Essigsud gegarten Sauren Zipfel. Alltäglich, aber nicht alle Tage heutzutage, sind die

Meefischli, kleinfingerlange, frittierte Fischchen mit semmelmehlnuspriger Haut, oder Karpfen im Bierteig, alternativ gebacken mit Paniermehl, oder als Karpfen blau im fränkischen Wein-Essig-Sud. Heiß begehrt sind nach wie vor „Gerupfter“ (Camembert, Butter, Zwiebelwürfel, Eigelb, Paprika, Weißwein), die Fränkische Festtagssuppe mit Leberklößchen und „Schwimmerli“ (kleinen in Fett ausgebackenen Eier-Mehl-Tröpfchen), der im heißen Fett gebackene Schneeballen aus Teigstreifen, der zum Gelingen ein Spezialeisen braucht.

Auch den Kochkäse gibt es immer noch, wie auch Baggers, Kartoffelküchlein, die heute gerne als Grundlage für fränkische Tapas dienen. Kartoffelsalat vom Bamberger Hörnla findet man ebenso häufig wie Zwiebelkuchen als Zwiebelbloom auf einer Art Brotteig vom großen, runden Blech. Mannigfaltige Kartoffelklöße werden nach wie vor aufgetischt, aber auch Täubchen, gefüllt mit einer Farce aus den Innereien, befeuchtetem, altbackenem Brötchen, Zwiebel, Ei und Gewürzen oder das geräucherte Schäuferla vom Schwein mit Sauerkraut und Kartoffelpüree, auch geschmort mit anderen Beilagen. Fränkische Kartoffelsuppe mit Zwetschkenbloom, Hohenloher Aarbloom, Bounzelich (Fingernudeln), Schweinfurter Schlachtschüssel, die Schweinefleisch-Terrine Ostheimer Leberkäs sind nach wie vor hochaktuell. Ebenso wie das Bamberger Butterhörnla, ein traditionsreiches, rund gerolltes, gebogenes Gebäck aus butterreichem Weizenteig, das traditionell nur noch zwei Bamberger Bäcker herstellen. Eine beliebte Spezialität ist ebenso der Schweinfurter Dörrbloom, ein dünnes, mehr oder weniger rundes, knuspriges, tellergroßes Gebäck, das zum trockenen Frankenwein köstlich schmeckt.

ANMELDE-COUPON FÜR VERANSTALTUNGEN

Per eMail: laurerkonrad@web.de; per Webseite www.slowfood-htm.de im Ordner „Veranstaltungen“, per Postbrief an Konrad Lauer, Geiersbergstr. 15, 97422 Schweinfurt, mit den nachstehenden Angaben:

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“

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

Schnecken Tafel Würzburg: Biodiversität im Weinbau, Würzburg, Taverne im Exerzitenhaus Himmelsporten, Mainaustr. 42, Montag, 01.04.2019, 19:00 Uhr: Brotzeit erwünscht.

_____ Teilnehmer € 7,-, Anmeldeschluss: 29.03.2019

Name: _____ Vorname: _____

PLZ/Ort: _____

Straße: _____ Telefon: _____

E-Mail: _____