

Omas Zwirl und die Nachhaltigkeit

GENUSS Slow Food-Bewegung Regensburg macht mit alten Rezepten auf sich aufmerksam.

REGENSBURG. Ein altes bayerisches Rezept, der Zwirl oder Bröselschmarrn, hat neulich Slow Food-Anhänger aus der Region online zu regen Diskussionen angeregt. Das Arme-Leute-Essen, das aus geriebenen, gekochten Kartoffeln, Mehl, Salz und Fett besteht, hat nämlich nicht nur viele Namen, sondern auch viele Fans. Besonders unter Verbrauchern, die neben dem Genuss auf verantwortungsbewussten Umgang mit Ressourcen achten. Was liegt da näher, als in der als Erdäpfel-Pfalz bezeichneten Oberpfalz die vielseitige Knolle öfter auf den Tisch zu bringen? Und das nicht nur als Gratin und Püree. Die Slow Food-Gruppe Regensburg-Oberpfalz ist zwar nicht erst seit Pandemiebeginn in den sozialen Netzwerken aktiv, aber weil zwei Jahre lang kaum Stammtische oder Erzeugerbesuche stattfinden konnten, wurde die digitale Vernetzung umso wichtiger, berichten Ulrich von Spiessen und Martin Weiß aus dem Leitungskreis. Jetzt will sich die Bewegung aber mit neuen Angeboten zurück ins Bewusstsein bringen und Gleichgesinnte wieder an einen Esstisch bringen.

Wer sich für Slow Food interessiert, muss sich keinem besonderen Ernährungstrend verschrieben haben. „Bei uns finden Veganer und Fleischliebhaber Anschluss, wir haben Familien, Hobbygärtner, Weinhändler unter uns“, zählt Weiß auf. Ziel der Gruppe sei es, sich gesund und mit Genuss zu ernähren, aber dabei ein sozial und ökologisch verantwortungsvolles Lebensmittelsystem zu unterstützen. „Regional allein taugt nichts, Bio allein reicht auch nicht. Denn beides für sich ist nicht zwingend nachhaltig“, sagt Weiß. Deshalb hat die Slow Food-Bewegung ihre eigenen Kriterien, nach denen sie Lebensmittel beurteilt. „Wir sind Genießer, die sich Gedanken machen“, sagt von Spiessen. Die Produkte



In der Oberpfalz sind Gerichte mit Kartoffeln beliebt. Nach Slow Food-Kriterien ist diese Nähe zum Produkt besonders nachhaltig. FOTO: LTO/MZRED

müssten einem „ganzheitlichen Ansatz“ gerecht werden. Dazu gehört insbesondere die enge Verzahnung zwischen Erzeuger und Verbraucher. Regelmäßig besuchen die Mitglieder Bio-bauernhöfe, Gemüseproduzenten und Verarbeitungsbetriebe.

Sich dabei bewusst zu machen, dass ein Ferkel oder Kalb stirbt, um einen Menschen zu ernähren, gehört für die Slow Food-Anhänger mit zu diesen Besuchen. Deshalb ist es ihnen wichtig, nicht allein die begehrten Fleischstücke zu verarbeiten, sondern alle Teile eines Tieres. Bei Obst und Gemüse gilt: Es muss nicht unbedingt makellos aussehen, aber gut schmecken.

Die Gruppe hat einen Einkaufsführer zu regionalen Bio-Erzeugern in der Oberpfalz erstellt, der über die Homepage abgerufen werden kann. Derzeit laufen die Testessen für den Genussführer, in dem alle zwei Jahre Restaurantempfehlungen ausgesprochen werden. Für von Spiessen und Weiß ist enttäuschend, dass derzeit kein einziges Regensburger Restaurant diese Kriterien erfüllt. Demnächst wird aber der Brauereigasthof Eichhofen (Lkr. Regensburg) wieder mit einem Eintrag geadelt.

Die Sache mit regionalen Rezepten auf sozialen Kanälen wollen die Genießer im Übrigen weiterverfolgen. Gerade diese Diskussionen seien oft ein schöner Einstieg ins eigentliche Thema der Gruppe. Und nachhaltig ist es auch, wenn Rezepte wie Dotsch-Nudeln und Schornblattnicht in Vergessenheit geraten. (ig)