



Slow Food® Hohenlohe-Tauber-Main-Franken

27 Gasthäuser fördern die Arche des Geschmacks

In Bamberg, Rhön, Fränkisches Weinland und Tauberfranken bieten sie im November mindestens ein Gericht mit mindestens einem regionalen Passagier der Slow Food Arche des Geschmacks.

PRESSEINFORMATION – Würzburg, 30.10.2015

In der Region von Slow Food Hohenlohe-Tauber-Main-Franken sind aktuell elf Passagiere der 55 deutschen und weltweit rund 2.700 Passagiere der Slow Food Arche des Geschmacks heimisch. Dazu kommen noch ein Einwanderer, das Rote Höhenvieh, das in Rhön weidet, sowie drei Archekandidaten der Region: Wein vom Alten fränkischen Satz, autochthoner Mangold Sennfelder Stiel und Fränkisches Gelbvieh.

Mit der Arche des Geschmacks sammelt Slow Food das vom Aussterben bedrohte kulinarische Erbe der Regionen und Orte, um es vor dem Vergessen zu bewahren. Mit dem Aufnehmen ist es allerdings nicht getan. Vielmehr geht es darum, diese einst aus guten Gründen weit verbreiteten, zum Charakter einer bestimmten Landschaft gehörenden Kulinaria mit ihrer Identität bildenden Kraft auch für die nachfolgenden Generationen zu bewahren. Zugleich ist es auch ein Projekt für die Erhaltung der Vielfalt unserer Lebensmittel, die inzwischen arg bedroht ist durch das industrielle Lebensmittelsystem.

Diese Idee des Gewinnens von Gastronomen für die Förderung der lokaler und regionaler Archepassagiere wurde 2014 in Bamberg geboren, der einzigen Stadt in Deutschland, die vier Passagiere aufweisen kann: Bamberger Hörnla, Bamberger Rettich, Bamberger Spitzwirsing, Bamberger Knoblauch. Die Idee dazu hatte Andreas Schneider, Regionsbetreuer des Conviviums fürs Bamberger Land. Der Erfolg der Aktion ermunterte die Conviviumleitung, die Idee heuer auf die ganze Conviviumsregion zu übertragen; vier der sechs Conviviumsregionen mit 27 Gasthäusern, Gasthöfen und Restaurants sind dabei, nämlich sieben Betriebe in Bamberg, fünf in der bayerischen Rhön, sieben im Fränkischen Weinland und acht im bayerisch-baden-württembergischen Tauberfranken. In diesem Umfang bislang in Deutschland wohl einzigartig.

Die meisten Betriebe nutzen für diese Förderung den ganzen Monat November. Einige sind nur 14 Tage dabei, einige wenige auch nur einige Tage. Geboten werden von der Brotzeit mit Archepassagier Ostheimer Leberkäs, über eine Suppe vom Bio-Bamberger Spitzwirsing mit Frischkäse-Sesambällchen und Steak vom Archepassagier Schwäbisch-Hällisches Landschwein (mit Beilagen) bis zum Menü mit Suppe von geröstetem Archepassagier Fränkischer Grünkern g.U. mit Griesnocken und Kräutern und dem Hauptgerecht Variation vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein (geschmortes Bäckle, Medaillon vom Filet, Maultasche und gepfeffertes Ragout) an Holunder-Apfelrahmsöße und Stöpferle. Detaillierte Informationen dazu zeigt die Webseite www.slowfood-htm.de unter dem Reiter „Veranstaltungen von und mit uns“.

Die Passagiere und Kandidaten der Arche des Geschmacks in den Regionen:

+ Bamberg: Bamberger Hörnla, Bamberger Spitzwirsing, Bamberger Knoblauch, Bamberger Rettich (nur im Frühjahr erhältlich)

+ Rhön: Ostheimer Leberkäs (eine Schweinefleischterriner), Rhönschaf, Rotes Höhenvieh (Rinderrasse), Fränkisches Gelbvieh (Kandidat)

+ Fränkisches Weinland: Bamberger Hörnla, Bamberger Spitzwirsing, Fränkisches Gelbvieh (Kandidat), Fränkischer Alter Satz (Kandidat), Mangold Sennfelder Stiel (Kandidat)

+ Tauberfranken: Fränkischer Grünkern g.U., Wein von der Tauberschwarzrebe, Schwäbisch-Hällisches Landschwein, Weideochse vom Limpurger Rind g.U.

Slow Food Hohenlohe-Tauber-Main-Franken

Presseinformation: 27 Gasthäuser fördern die Arche des Geschmacks - Seite 2

Die teilnehmenden Betriebe sind:

+ Bamberg: „Das Faltboot“ (Weidendamm 150), Der Pelikan (Untere Sandstr. 45), Brauereigasthaus „Schlenkerla“ (Dominikanerstr. 6), Brauereigasthof „Spezial“ (Obere Königstr. 10), Hofbräu Bamberg (Karolinenstr. 7), Klee Hof in der Gärtnerstadt (Untere Königstr. 6-8), „Suppenplantage“ (Schranne 7)

+ Rhön: Hotel Berggasthof „Sennhütte“ (Hochrhönstr., Fladungen), Restaurant „Fischerhütte Edwin“ (Oberelsbach-Ginolfs, Herbertsweg 1), Gasthaus „Dickas“ (Josefstr. 9, Bischofsheim), Restaurant „Ludwig“ im Dorint Resort & Spa (Fürstenbau, Staatsbad Bad Brückenau), Landgasthof Nöth (Hammelburg-Morlesau)

+ Fränkisches Weinland: Restaurant „Alter Esel“ (Marktstr. 10, Marktbreit), Restaurant Hess (Fischerrain 67, Schweinfurt), Gasthof „Zum Auerhahn“ (Oberes Tor 9, Werneck-Zeuzleben), Restaurant Mae Dee (Sammelstr. 25, Würzburg), Gasthaus tilman (Bronnbacher Gasse 10, Würzburg), Weinhaus Schnabel (Hauger Pfarrgasse 10, Würzburg), Weinhaus unterm Glockenspiel (Ecke Theater-/Sammelstr., Würzburg)

+ Tauberfranken: Gasthof zum Falken (Tauberzell 45, Adolshofen), Gasthaus Krone (Wermutshausen 4, Niederstetten), Hotel Restaurant „Laurentius“ (Marktplatz 5, Weickersheim), Hotel Weinstube Lochner (Hauptstr. 39, Bad Mergentheim-Markelsheim), Weinherberge Rebgut (Rebgutstr. 80, Lauda), Distelhäuser Brauhaus (Grünsfelder Str. 3, TBB-Distelhausen), Restaurant „Stammberger“ im Hotel St. Michael (Stammbergerstr. 1, Tauberbischofsheim), Stadtpalais Ralf Kronmüller (Mühlenstr. 26, Wertheim)

Pressekontakt

Gerd Sych, Sprecher des Conviviums Hohenlohe-Tauber-Main-Franken,
Würzburg, Arndtstr. 22, Tel: 0931-783411, Mobil 0171-9357159

Redaktion dieser Presseinformation: Mitglied der Conviviumleitung Hans-Werner Bunz, Drosselstr. 18,
97422 Schweinfurt, Tel: 09721-7594443, eMail: bunz@slowfood-htm.de