



Foto © Susanne Mölle

Arche | Neue Passagiere an Bord

Das Original Braunvieh im Allgäu und das hübsche Augsburger Huhn bereichern die Arche des Geschmacks von Slow Food seit diesem Frühjahr. Ira Schneider stellt die Neuzugänge vor.

Der erste Arche-Passagier aus dem Allgäu war der Weißflacker, ein stark „duftender“, mit Salz geschmierter Käse, der seit 2006 an Bord der Arche des Geschmacks von Slow Food ist. Nun kommt ein zweites bedrohtes Kulturgut aus der Region dazu: das Original Braunvieh. Die Wurzeln dieser traditionellen Rinderrasse des Allgäus reichen in die Zeit der Alemannen zurück. Bis in die Mitte der 1960er-Jahre waren die Original Braunen die vorherrschende Rinderrasse im bayerischen und württembergischen Allgäu sowie im westlichen Oberbayern. Die Rasse Original Braunvieh gilt heute als „stark gefährdet“. Im Gegensatz zum modernen „milchbetonten“ Braunvieh (Einkreuzung mit Brown Swiss) wird heute der Begriff „Original Braunvieh“ für den ursprünglichen Mehrnutzungstyp verwendet. Anfang der 1990er-Jahre war der Bestand der alten Zuchtichtung mit noch ca. 80 Kühen akut vom Aussterben bedroht. Nur durch die Initiative engagierter Original Braunviehzüchter konnte der Bestand stabilisiert und bis heute auf rund 500 Kühe in Reinzucht oder mit nur geringem Fremdblutanteil (bis 12,5 Prozent) wieder angehoben werden. Die Milch der Original Braunen weist



Foto © Manika Späth

Imposant Das Augsburger Huhn

Original Braunvieh im Allgäu Die robusten Weidetiere und Landschaftspfleger werden im Günztal wieder geschätzt.

einen hohen Anteil der Kappa-Kasein-Genotyp-Variante AB und BB auf, eine wichtige Voraussetzung für die Käsezubereitung. Geschmacklich überzeugt das Fleisch durch sein feines Aroma. Es ist kurzfasrig und fein marmoriert. Am 6. Mai, dem 2. Günztaler Weidetag, stellte das Convivium Allgäu zusammen mit der Stiftung KulturLandschaft Günztal sowie dem Allgäuer Original Braunviehzuchtverein den frischgebackenen Arche-Passagier der Öffentlichkeit vor. Zu den Gästen gehören Vertreter aus Politik, Landwirtschaft, Naturschutz, Handwerk, Gastronomie, Regionalentwicklung, Medien und Verbraucher.

DAS ERSTE FEDERVIEH – GLEICH EINE SCHÖNHEIT: DAS AUGSBURGER HUHN Das Augsburger Huhn ist ein mittelschweres Landhuhn mit einem sogenannten „Becherkamm“. Die Hühner wurden um 1870 aus der französischen Rasse La Fleche mit schwarzläufigen italienischen Lamotta Hühnern gekreuzt und erfreuten sich bald großer Beliebtheit in der ganzen Region Bayerisch-Schwabens, teilweise auch darüber hinaus. Ein guter Fleischgeschmack sowie eine ordentliche Legeleistung, das ungewöhnliche Aussehen sowie schnelles Wachstum des Augsburger Federviehs trugen dazu bei. Dennoch gab es immer wieder Schwierigkeiten, welche die Rasse in ihrer Existenz bedrohten. Heute ist die Anzahl der Tiere und Züchter mehr als überschaubar. Das Augsburger Huhn als einzige bayerische Hühnerrasse im Bundesdeutschen Standard wird heute vor allem noch als Schönheitshuhn gezüchtet. Trotzdem lässt sich auch die Legeleistung, mit durchschnittlich 150 – 180 weißschaliger Eier pro Jahr als recht gut bezeichnen. Mit den Hochleistungshühnern kann das Augsburger jedoch nicht mithalten. Deshalb gilt es heute als extrem gefährdet. Im Jahr 2005 zählte man offiziell nur noch etwa 200 Tiere. 🌱



Foto © Ira Schneider



Foto © Ira Schneider

Arche | Aktivitäten rund um die Burger Brezel

Gründung „Arbeitskreis Burger Brezel“

Auf Initiative des Slow Food Convivium Bergisches Land gründete sich am 12. März 2011 in Wuppertal der „Arbeitskreis Burger Brezel“. Aktive Mitglieder sind die drei „Burger Brezel-Bäckerfamilien“ Hösterey aus Wuppertal, Veith-Zollmarsch und Büscher aus Solingen-Oberburg sowie bergische Köche, Slow Food Förderer, Lokal-Historiker und Buchautoren aus der Region. „Frei nach dem Arche-Motto ‚Schützen durch Nützen‘ macht sich der Arbeitskreis zur Aufgabe, das Gebäck wieder mehr in Erinnerung zu rufen und den identitätsstiftenden Charakter der Burger Brezel in der Region nachhaltig zu pflegen“, so Food-Journalistin Ira Schneider, die den Arbeitskreis koordiniert und selbst Mitglied der Arche-Kommission von Slow Food Deutschland ist. Bestehende regionale Netzwerke sollen dazu genutzt werden. Einige Köche befassen sich bereits mit Brezel-Kreationen und arbeiten



Foto © Ira Schneider

Mit Kruste Wild in Burger-Brezel-Kruste, eine Kreation von Ernst Brusberg aus dem Restaurant „Palette“ in Wuppertal.

Mit Lokalkolorit Der bergische Krimiautor Oliver Buslau mit Burger Brezel.

Zum Mitnehmen Wam Kat auf der Slow Food Messe: „Eine richtige Aktionsbrezel, die man gut mitnehmen kann!“

das „dröche“ Gebäck ganz oder als Geschräbbels (Brezelbruch) in regional inspirierte Menüs ein. Die Bäckerei Hösterey gibt ihr Wissen und Können durch Back-Workshops weiter. Das Bergische Freilichtmuseum Lindlar hat auf Anregung des Conviviums die Saison 2011 mit einem „Brezeltag“ eröffnet.

BURGER BREZEL – REIF FÜR DEN KRIMI Der bergische Krimiautor Oliver Buslau schickt in seinem neuesten Band „Altenberger Requiem“ (Emons Verlag) den Wuppertaler Privatermittler Remigius Rott auf eine spannende Reise durch das Bergische Land. Auch in der Geburtsstadt der Burger Brezel, in Solingen-Burg, macht der Ermittler halt. Das Lokalkolorit der bergischen Krimi-Reihe wird diesmal nicht nur durch Landschaftsbeschreibungen, sondern auch durch regionaltypische Spezialitäten wie Burger Brezeln untermalt.

WAM KAT TRIFFT AUF BURGER BREZELN Auf der Slow Food Messe in Stuttgart entdeckte der Aktivist und Kochbuchautor Wam Kat („24 Rezepte zur kulinarischen Weltverbesserung“, orange-press) die Burger Brezel in der Arche. Gemeinsam mit Ira Schneider und Lutz Burkhardt, Mitglieder der Arche-Kommission von Slow Food Deutschland, diskutierte er über die bergische Spezialität. Sein Urteil: Sehr außergewöhnlich – aber auch sehr trocken. Und dennoch: Eine richtige Aktionsbrezel, die man gut mitnehmen kann! 🌱