

### Ölmühle Hartmann

Lindenfeldweg 12, 86420 Biburg

Freitag, 27. Jan. 2006

Unser erstes Ziel im neuen Jahr war die Ölmühle Hartmann in Biburg. Die Familie Hartmann gehört zu den ersten Sonnenblumenanbauern in Bayern und presst seit 1990 die Ernte auch in einer eigenen Ölmühle. Die Erträge von 25 ha Sonnenblumen, 20 ha Raps, aber auch andere Ölpflanzen, werden dort kalt gepresst und zum größten Teil direkt vermarktet.

Wir konnten bei unserem Besuch die Ölmühle besichtigen, über die Bedeutung von Ölen in der Ernährung einiges erfahren und auch Öle unterschiedlicher Qualitätsstufen und Herkunft verkosten.



In der Halle mit den Pressen erzählte uns Herr Hartmann von seinen ersten Versuchen und Erfahrungen und vom Aufbau seines Betriebs. Dicht gedrängt sitzend ließen wir uns anschließend über gesundheitliche, qualitative und geschmackliche Aspekte informieren. Wie bei einem guten Wein setzten wir Auge, Nase und Zunge ein, um Farbe, Geruch Geschmack und Konsistenz verschiedenster Öle zu erfassen. Ein lehrreicher Abend, der auch die Erkenntnis brachte: Es muss nicht immer Olive sein!



### Fahrt nach Spalt in Franken

14. – 15. Oktober 2006



Im Land der (Bier)Franken

Nach ziemlich genau eineinhalb Stunden Fahrzeit trafen sich die Teilnehmer in der Hotel-Pension „Alte Schmiede“ in Georgensgmünd, in der für die Gruppe Zimmer reserviert waren und von wo aus die Bier-Tour starten sollte.



Die Gastwirtschaft Forster (Zur Einkehr) in Güsseldorf war die nächste Anlaufstelle um das erste Bier, aber auch die fränkische Küche zu probieren. Gebackener Karpfen und die Schlachtplatte zählten hier zu den Favoriten.



Nach dem Bier aus Spalt ging es dann direkt in den Ort aus dem es kommt. Und wo es auch im Mittelpunkt steht. Das wurde in der Stadtführung deutlich. Denn eine der wichtigsten und interessantesten Sehenswürdigkeiten ist das stattliche Kornhaus, in dem nicht nur das Spalter Hopfen- und Biermuseum untergebracht ist, sondern derzeit auch noch die größte Bierflaschensortenausstellung der Welt. Eingetragen im Guinnessbuch der Rekorde, sind dort über 14000 noch original gefüllten Flaschen aus 161 Ländern und 2631 Brauereien zu bewundern. Mitte des 16.

Jahrhunderts was diese Gegend ein großes Hopfenanbau-Gebiet. Und so gibt es noch heute viele von diesen schönen hochgiebeligen Fachwerk- und Sandsteinhäusern, die bis zur Jahrhundertwende zur Luft-Hopfentrocknung verwendet wurden.

- CONVIVIUM AUGSBURG -



Nach einem kurzen Zwischenaufenthalt auf dem Kirchweih-Markt ging es dann zur Besichtigung der Stadtbrauerei. Die Spalter Kommun-Brauerei gibt es seit 125 Jahren und ist die einzige Brauerei, in der ein Bürgermeister Chef einer städtischen Brauerei ist und die Bürger die Brauereibesitzer. 75.000 Hektoliter wurden im letzten Jahr produziert. Und zur Kirchweih wird hier ein besonderes Bier gebraut, das sogenannte „Saumarktbier“, ein sehr hopfenbetontes Bier mit einem kräftigen bitteren Aroma, dieses erhält es, weil es aus dem noch erntefrischem, grünen und hier in der Region angebauten Spalter Aromahopfen gebraut wird. Im Rahmen des

Festes veranstaltet die Brauerei auch die Nacht des Bieres mit verschiedenen Musik- und Kunststeinlagen, Brauereierkundung, Zapfwettbewerb und einiges andere mehr.



Den Abend verbrachte die Gruppe aber im Bürgerhaus zur Krone in Georgensgmünd, in dem auch immer wieder verschiedene Konzerte, Kabarett, Kleinkunst aufgeführt werden. Deftige fränkische Gerichte wie Bratwürste oder saure Zipfel – natürlich von bester Qualität - gehören zu den Spezialitäten des Hauses.

Eine kleine spontane Feier im Zimmer des Hotels zum 50. Geburtstag eines Mitgliedes beendete dann den Abend.



Am nächsten Tag stand die Stadt des Parcivaldichters Wolfram von Eschenbach mit gleichem Namen auf dem Programm. Nach einem Spaziergang durch den schönen historischen Ortskern, folgte ein Besuch des Museums über den mittelalterlichen Dichter und Minnesänger. Die Herangehensweise an die Person, sein Leben und sein Werk sind wirklich einzigartig und ein Besuch am besten gleich mit Führung ist wirklich empfehlenswert.

Sehenswert ist auch die gleich neben dem Museum stehende „alte Vogtei“, die heute einer der schönsten Gasthöfe in der Umgebung ist. Eine Sammlung historischer Gegenstände und Geräte zieren das ganze Haus.



Kulinarisch war der Kümmelbraten mit Kloß ein Favorit auf der Speisekarte. Und wie man schmeckte, auch aus gutem Grund.

Auf dem Heimweg wurde noch in Sausenhofen bei Dittenheim im ehemaligen Brauereigasthof „Goldener Adler“ – ein Geheimtipp eines Mitglieds - halt gemacht. Eigentlich geschlossen, weil nur nach Voranmeldung zu besuchen, aber dann auf Anfrage ganz spontan geöffnet für eine Hausführung mit anschließendem Kaffee und frischgebackenen Küchle. Das ist Gastfreundschaft, die von Herzen kommt was heutzutage leider selten ist und darum einen ganz besonderen Abschluss für diesen Ausflug nach (Bier)franken darstellte.

# Slow Food® Deutschland e.V. - CONVIVIUM AUGSBURG -

---

Genießen? Was braucht es dazu?

Freitag, 10. November 2006

Eine Geschmacksprobe der besonderen Art fand in den Räumen des Deutschen Hausfrauenbundes in Augsburg statt. Es ging darum, den eigenen Geschmacksinn ganz bewusst zu erleben. Dazu traten Tüten- und Fertiggerichte mit ihren künstlichen Zusätzen und Aromen gegen Selbstgemachtes aus frischen Lebensmitteln, Gewürzen und Kräutern gegeneinander an.



Die Köche und Slowfood-Mitglieder Gerhard Frisch-Frauenschuh und Peter Michalczyk hatten dafür einige Lebensmittel und Gerichte vorbereitet. Es nahmen insgesamt 31 Personen an dem Vergleich teil. Dazu wurden auch die Augen verbunden, um sich ganz auf den Geschmack konzentrieren zu können.

Und das waren die wichtigsten Ergebnisse:

Die Grundgeschmacksarten salzig – bitter und süß konnten alle Teilnehmer unterscheiden.

Eine typische Tütensuppe gegen das „natürliche“ Pendant konnten 14 Personen unterscheiden.

Bei einem Pichelsteiner Eintopf schafften es 10 Personen.

Das „echte“ Gulasch konnten 10 erkennen.

Bei einer Tomatensoße war das 24 möglich.

Frische und gekaufte Spätzle erkannten 29 auseinander.

Echte Bratensoße konnten 12 vom Kunstprodukt unterscheiden.

Bei Ketchup gelang das 19 Teilnehmern.

Bei Parmesankäse erkannten 26 Personen den Unterschied.

Bei einem Schokoladenpudding war das 18 möglich.

Interessant war dabei, dass selbst Personen, die diese Kunstprodukte so gut wie nie verwenden und noch „richtig“ kochen, einiges nicht unterscheiden konnten.

Die Rezepturen der Lebensmitteltechniker machen es dank neuer Techniken, dem Zulassen immer mehr neuer Zusätze immer schwerer, Künstliches und Natürliches zu unterscheiden. Unser Gaumen gewöhnt sich aber auch sehr schnell an diesen Geschmack. Umso wichtiger ist es, schon bei Kindern, den Geschmackssinn so zu schulen, dass sie wieder den natürlichen Geschmack von Lebensmitteln erkennen und schätzen lernen. Ganz abgesehen davon, dass diese Ernährung aus der Chemieküche krank macht! Und das sollte dann auch den manchmal erhöhten Aufwand bei der Speisenzubereitung wert sein, der übrigens auch durchaus Spaß machen kann.

Geschmacksproben wie diese sind eine Möglichkeit dazu, dieses Vorhaben zu erreichen. Und dann klappt es auch wieder mit dem Genießen!