



Slow Food Deutschland

Die Arche des Geschmacks

Die Arche des Geschmacks ist ein internationales Projekt von Slow Food. Ziel ist es, lokale und regionale Lebensmittel, Nutztier- und Nutzpflanzenarten, die mangels Angebot auszusterben drohen, vor dem Vergessen zu retten. Passagiere der Arche des Geschmacks müssen eine strenge Aufnahmeprüfung bestehen. [click: www.slowfood.de/arche](http://www.slowfood.de/arche) - © Slow Food Deutschland, April 2006

Alblinse



Region: Schwäbische Alb, Baden-Württemberg

Passagier seit: Juli 2005

Grund der Gefährdung: seit den fünfziger Jahren des letzten Jahrhunderts aus ökonomischen Gründen kaum noch kultiviert.

Geschmack:

In der Ernährung spielen Linsen eine wichtige Rolle als Eiweißlieferanten. Dabei ist immer die Kombination mit einer Getreidekomponente wichtig. Dies kommt auch im schwäbischen Nationalgericht „Linsen und Spätzle“ zum Ausdruck.

www.alb-leisa.de

Albschnecke



Region: Schwäbische Alb, Baden-Württemberg

Passagier seit: Januar 2005

Grund der Gefährdung: Kultivierung wurde nahezu aufgegeben.

Geschmack:

Als Fastenspeise war sie vor allem in katholischen Regionen bekannt. Dabei wurde sie als so genannte Deckelschnecke geerntet, die in Süddeutschland auch „schwäbische Auster“ genannt wurde. Klassische regionale Gerichte sind u. a. die Vorspeise in Kräuterbutter, Schnecken- und Schnecken- salat, oder Bandnudeln mit Schneckensoße.

www.albschnecke.de

Bamberger Hörnla

Region: Raum Bamberg, Bayern

Passagier seit: Dezember 2005

Grund der Gefährdung: ertragsarme Sorte, betriebswirtschaftlich nicht attraktiv

Geschmack:

Die Knollen sind festkochend, von intensivem, leicht nussigem Geschmack und einer besonderen Konsistenz, die mit „speckig fest“ umschrieben werden kann, im Gegensatz zum üblichen „mehlig fest“. Das kräftig-delikate Aroma und die speckige Konsistenz machen das Bamberger Hörnla einzigartig.



Blauer Frühburgunder von der Ahr

Region: Weinanbaugebiet Ahr, nördliches Rheinland-Pfalz

Passagier seit: August 2005

Grund der Gefährdung: geringe Erträge und produktionstechnische Nachteile

Geschmack:

Farbintensive, samtige Rotweine mit hoher Körperfülle und einer niedrigen, harmonischen Säure werden aus den Trauben gekeltert, gute Begleiter zu Braten, Wild und Käse. Bei Blindverkostungen wird er stets deutlich besser bewertet als Spätburgunder vom selben Standort.



Buntes Bentheimer Schwein

Region: Die Grafschaft Bentheim; die Landkreise Emsland und Cloppenburg liegen im Südwesten Niedersachsens.

Passagier seit: August 2005

Grund der Gefährdung: das Selektionskriterium „Magerfleisch“ wurde ihm zum Verhängnis.

Geschmack: Eine ordentliche Speckschicht schützt das Fleisch und bürgt für Geschmack. Der Speck sorgt dafür, dass bei der Wursterstellung kein externes Fett zugesetzt werden muss, die Wurst saftig und herzhaft im Geschmack daher kommt. Das Fleisch ist von feinen Fettädrchen durchzogen, saftig als Braten und kräftig im Geschmack.

www.buntes-bentheimer-schwein.de



Schaumwein von der Champagner-Bratbirne



Region: Albtrauf der Schwäbischen Alb, Baden-Württemberg

Passagier seit: November 2005

Grund der Gefährdung: Verfall der Übernahmepreise für Streuobst

Geschmack: Die Birnenfrucht hat eine klare und deutliche Nase, ist schön straff im Mund mit angenehmer Gerbstoffstruktur, gut eingebundener feiner Säure im Abgang. Der Schaumwein hat eine feine, lang anhaltende Perlage. Die „Bratbirne“ präsentiert sich auffallend hell, der Duft betört mit Noten von reifer Birne, aber auch etwas Muskat und Kirsche. Im Mund folgt die große Überraschung. Der mit 8,5 Vol. sehr leichte Schaumwein ist ungewöhnlich delikat, rund und mild.

www.champagner-bratbirne.de

Diepholzer Moorschnucke



Region: Diepholzer Moorniederung, südliches Niedersachsen

Passagier seit: Mai 2005

Grund der Gefährdung: sehr kleiner lokaler Tierbestand

Geschmack: Aufgrund der besonderen Ernährung und des langsamen Wachstums weist das Moorschnuckenfleisch eine exzellente Struktur und dunkle Farbe auf. Es zeichnet sich durch einen würzig-vollaromatischen, wildbretartigen Geschmack aus.

www.moorschnucke.de

Filder-Spitzkraut



Region: Filderebene, südlich von Stuttgart, Baden-Württemberg

Passagier seit: Juli 2005

Grund der Gefährdung: aufgrund der ungewöhnlichen Form industriell nur schwer zu verarbeiten

Geschmack: Gegenüber dem Rundkohl zeichnet sich das Filder-Spitzkraut durch die feine Zartheit der Blätter, die weiße Farbe und einen besseren Geschmack aus.

www.filder-spitzkraut.de

Murnau-Werdenfelser Rind

Region: Werdenfelser Land, Bayern

Passagier seit: März 2005

Grund der Gefährdung: sehr kleiner lokaler Tierbestand

Geschmack: Früher wurden in der damals ärmlichen Region des Voralpenlands Rinder in der Regel erst dann geschlachtet, wenn ihr Nutzen als Milchkuh bzw. Züchtung nicht mehr vorhanden war. Ihr Fleisch eignet sich jedoch hervorragend für die in dieser Gegend übliche Zubereitung von kräftigen Suppen, Koch- und Schmorfleischgerichten. Dabei steht nicht, wie bei vielen anderen Rassen, die Zartheit des Fleisches an erster Stelle, sondern der außergewöhnlich aromatische Fleischgeschmack.



Musmehl von der Schwäbischen Alb

Region: Schwäbische Alb, Baden-Württemberg

Passagier seit: August 2005

Grund der Gefährdung: durch andere Gerichte verdrängt

Geschmack: Das Musmehl ist durch die Darre bis hin zur Röstung nicht mit nur gemahltem Getreide vergleichbar und hat einen angenehmen Geschmack nach etwas Röstaromen. Der aus dem Musmehl hergestellte Schwarze Brei hat im Vergleich zu Produkten, die auch aus ganzen Körnern hergestellt werden einen besonderen hervorzuhebenden Geschmack.



Nordhessische Ahle Wurst

Region: Nordhessen, Hessen

Passagier seit: Juli 2004

Grund der Gefährdung: traditionelles Herstellungsverfahren ist schon weitgehend durch industriell verfertigte Verfahren verdrängt.

Geschmack: Die Rohwurst aus dem Fleisch schwerer „Wurstschweine“ bildet nach langer Lufttrocknung typische Reifeformen aus. Häufig bildet Pfeffer die Kopfnote, begleitet von Knoblaucharomen. Charakteristisch ist auch der mürbe Biss, der durch die schnelle Verarbeitung des Fleisches entsteht.

www.nordhessische-ahle-wurst.de



Ostheimer Leberkäs

Region: Stadt Ostheim vor der Rhön und Umland, nördliches Bayern

Passagier seit: September 2004

Grund der Gefährdung: nur noch wenige Hersteller

Geschmack: Der Ostheimer Leberkäs ist eine gebackene Fleischarterrine aus Wurfleisch. In der Gewürzmischung bildet Muskat die Kopfnote. Das Fleisch ist gewolft, was dem Fleisch eine mittelgrobe Textur verleiht, die zum Kauen anregt. Der Geschmack ist kräftig, aber nicht derb, mit einer feinen und delikaten Lebernote.



Rhönshaf



Region: Bayrische, hessische und thüringische Rhön

Passagier seit: Juni 2005

Grund der Gefährdung: kleiner lokaler Tierbestand

Geschmack: Das Fleisch von Lamm und Schaf ist durch das langsame Wachstum relativ kurzfasrig und daher zart. Durch das reiche Kräuterangebot der kargen Wiesen erhält das Fleisch zusätzlich einen leichten Wildgeschmack, der beim Lamm fein und zart, beim Schaf und Hammel ausgeprägter und würziger zur Geltung kommt.

Weideochse vom Limpurger Rind



Region: Limpurger Berge, Welzheimer Wald, Ostalb-Vorland, Hohenlohe-Kreis, nördliches Baden-Württemberg

Passagier seit: November 2005

Grund der Gefährdung: kleiner lokaler Tierbestand

Geschmack: Schon im 19. Jhd. lobte man, dass insbesondere die Limpurger Ochsen ein „ganz vorzüglich zartes, saftiges und wohlschmeckendes Fleisch“ liefern. Sie waren maßgeblich beteiligt an dem seinerzeit von Pariser Feinschmeckern geprägten Markenbegriff „Boeuf de Hohenlohe“, ein heute wieder zu Ehren gekommener Begriff.

Würchwitzer Milbenkäse

Region: Südlicher Burgenlandkreis, Sachsen-Anhalt

Passagier seit: März 2006

Grund der Gefährdung: nur noch wenige Hersteller

Geschmack: Der Geschmack des Milbenkäses ist vergleichbar mit einem besonders würzigen Harzer Käse. Die speziellen Aromen sind jedoch nur schwer zu benennen und bilden einen für den Milbenkäse typischen Geschmack mit einer leichten Bitternote. Der Käse ist im besten Reifezustand bernsteinfarben und die Textur ist mittelfest bis hart.

www.milbenkaese.de

