

Hymne auf den Rosa Tannenzapfen

Ein Besuch bei den Genießern von Slow Food, die gerne das essen, was gerettet werden muss

Von Harald Duin

Genießen und nicht schweigen. Aber die Unterhaltungen bei Slow Food Braunschweig verlaufen etwas anders. Weniger Politik, weniger Tratsch, mehr Schwärmerei. Schwärmen wovon? Die Ovationen gelten bei unserem Gespräch dem „Rosa Tannenzapfen“.

Eine alte, fast vergessene Kartoffelsorte, welche, passend gegart, die Genussmenschen von Slow Food gerne des Öfteren auf der Zunge zergehen lassen möchten.

Wir unterhalten uns im Gastraum von La Vigna, einer der Keimzellen der Braunschweiger Slow-Food-Bewegung. Lisa Engler, Hans-Helmut Oestmann und Joachim Casper heben immer noch den Rosa Tannenzapfen (unser Foto) in den kulinarischen Kartoffelhimmel. „Einfach lecker“, sagt Lisa Engler und verdreht genießerisch die Augen.

Der Rosa Tannenzapfen wird demnächst von einem Bauern in Erxleben, Magdeburger Börde, vermehrt angepflanzt. Denn es gibt potente Abnehmer: die Restaurants in der Wolfsburger Autostadt.

Zum Adel unter den Erdknollen gehört übrigens ebenfalls die Sorte „Blauer Schwede“ – innen durch und durch blau.

Nahtlos wechseln wir im Gespräch zu anderen Köstlichkeiten, die es in Deutschland zu bewahren gilt. Einige sollen in der „Arche des Geschmacks“ erhalten werden. In dieser neuzeitlichen Arche Noah sind unter anderem folgende Passagiere untergekommen: Die Rebsorte Taubenschwarz, das Murnau-Werdenfelder Rind, die Diebholzer



Bauernmarkt auf dem Kohlmarkt. Lisa Engler beim Sellerie. Foto: Flentje

Moorschnucke, das Filder Spitzkraut, der Würchwitzter Milbenkäse, bei dem die Milben mitgegessen werden, und das Bunte Bentheimer Schwein.

Mit diesem sollte es das freilaufende, glückliche Meyer-Schwein vor Watenbüttel geschmacklich locker aufnehmen können. Fazit: Die Menschen von Slow Food essen gerne das, was gerettet werden muss. Vegetarier – siehe das Meyer-Schwein – sind sie nicht.

Ein Anliegen von Slow Food ist der Verzehr regionaler Produkte. Sie haben nichts gegen Ziegenkäse aus Frankreich, bevorzugen jedoch ein



Adel unter den Erdknollen: Die Sorte Rosa Tannenzapfen wird demnächst bei Erxleben vermehrt angepflanzt. Foto: Karl Christian Amme

Produkt aus Seinstedt, wo ein Bauer rund 50 Ziegen zur Milcherzeugung ermuntert.

Bei dieser Gelegenheit sei auf den Bauernmarkt verwiesen, der jeden Donnerstag von 8.30 bis 14 Uhr auf dem Kohlmarkt stattfindet. Lisa Engler nimmt hier für die BZ einen Sellerie in die Hand und schnuppert am Kürbiskäse vom Kloostergut Heiningen. Überraschend bevorzugen sie und andere zurzeit Tomaten aus der Dose: Zum Beispiel die italienische Sorte San Marzano.

Slow food statt Fast food – Genießen und dabei die Langsamkeit entdecken.

STICHWORT

Slow Food

► 1986 in Rom gegründete weltweite Vereinigung von bewussten Genießern und mündigen Konsumenten.

► Absicht ist, die Kultur des Essens und Trinkens zu pflegen.

► Die Bewegung fördert eine verantwortliche Landwirtschaft und Fischerei, eine artgerechte Viehzucht, das traditionelle Lebensmittelhandwerk und die Bewahrung der regionalen Geschmacksvielfalt.

► Slow Food Braunschweig ist telefonisch unter 12 52 13 zu erreichen. E-Mail: braunschweig@slowfood.de