

Slow Food



Magazin

19. Jahrgang | erscheint alle zwei Monate | 4,20 Euro | Nr. 04_2011
www.slowfood.de **Genießen mit Verstand**

Dieses Heft erhalten Sie, um Slow Food besser kennen zu lernen, kostenlos.



Thema:

**Honig – aus
der Stadt und
vom Land**

**Frisches für später
– haltbar machen**



Martina Tschirner, Redaktionsleitung

August 2011 | Editorial

„Erst müssen im Garten noch die Johannisbeeren gepflückt werden, dann kannst du dich mit deiner Clique treffen!“ Nicht immer wecken die Erinnerungen an die sommerliche Einmachzeit freudige Gefühle. Und das war bestimmt nicht nur bei meiner Freundin so. An das daraus entstandene Gelee denkt sie schon sehr viel lieber. Heute hat sie selbst einen Garten, genießt sowohl das Pflücken als kleine Auszeit vom Alltag als auch das Einkochen.

Nicht nur von Gelee, auch von Marmeladen und Chutneys. Wer die Früchte hat wachsen und reifen sehen, hat eine besondere Beziehung zu ihnen. Wer sie gehegt und gepflegt hat, mag am Ende nichts davon wegschmeißen. Was nicht frisch vom Strauch oder Baum gegessen wird, wandert ins Glas. Das macht mehr und mehr Hobbygärtnern zunehmend Spaß. Und stolz macht es dazu, die für später haltbar gemachten Schätze zu genießen oder auch mal zu verschenken. Geht natürlich auch mit gekauftem Obst und Gemüse. Ab Seite 33 können Sie sich inspirieren lassen.

„Ein Fest der Sinne“ hat unsere Autorin Ingeborg Pils die Genussreise nach Südtirol ab Seite 18 genannt. Um Bozen und Meran war sie Mitte Mai unterwegs – mit leuchtenden Augen. In einer wunderschönen Landschaft, die berühmt ist für Speck, Käse und Wein, die aber auch noch mehr zu bieten hat. Kein Wunder, dass die Adressliste in diesem Heft länger geworden ist als sonst.

Auch bei Slow Food ist in diesem Sommer Reisen ein großes Thema. Ende Juni hieß es „Schnecken auf hoher See“ – dazu hatte das Convivium Lübeck eingeladen und fast hundert Mitglieder kamen. Davor war Slow Food Berlin zu Besuch in Polen, um gut zu essen, zu trinken und zu feiern. Einen Eindruck von den Reisen bekommen Sie auf den Seiten 86 und 96. Momentan läuft noch die große Slow Food Sommertour, mit Terminen bis in den September. Darüber berichten wir im nächsten Heft.

Jetzt aber erst einmal viel Vergnügen mit dieser Ausgabe wünscht

Martina Tschirner

Ihre Martina Tschirner





Foto © Ingeborg Pils

18 | Genussreise. Südtirol.



Foto © Hans Gerlach

68 | bio & slow. Bienenhof Pausch.



Foto © Thurn Film

70 | Protest. Frisch auf den Müll.



Foto © Margret Wehning

86 | Reise. Schnecken auf hoher See.



27 | Saison. Birnen.



Alles im Glas Nur für das Foto durften die kleinen Tomaten oben herausgucken. Um bis zum Winter zu halten, müssen sie luftdicht verschlossen im Glas warten. So kann dann auch keiner vorher davon naschen.

Titelfoto: Stefan Abtmeyer



Thema Frisches für später – haltbar machen

- 32 | **Getrocknet.** Konzentriertes Aroma.
- 34 | **Kultur.** Vorratshaltung im Wandel der Zeit.
- 36 | **Portrait.** Das Weckglas – bis heute ein Faszinosum.
- 38 | **Trend.** Tagesfrisch ins Glas.
- 39 | **Sevice.** Pfiffige Einmachideen.
- 46 | **Wissen.** Das Geheimnis des milchsauer vergorenen Kohls.
- 48 | **Tradition.** Frischhalten in Fett.
- 50 | **Wissen.** Kräuter für später im Jahr.
- 53 | **Presidi.** Bewahren im doppelten Sinn.
- 56 | **Italien.** Mit Luft, Salz oder Senf.
- 58 | **Interview.** Aromen einfangen und bewahren.
- 60 | **Tipps.** 1001 Rezepte.

Wein

- 61 | **Geschmackslabor.** Kühle Rote zu sommerlicher Kost.
- 64 | **Service.** Slow Wein, ohne Schnecke.
- 67 | **Kolumne.** Objektivität und Unabhängigkeit.

Im Zeichen der Schnecke

- 82 | **Markt.** Genuss im Nordwesten.
- 84 | **International.**
Messe. Cheese 2011.
Kalender. Mehr Internationale Termine.
Italien. Eine Heimstatt für Biodiversität.
- 85 | **Terra Madre.**
Südafrika. Alternativen säen.
- 86 | **Reise.** Schnecken auf hoher See.
- 88 | **Termine und Veranstaltungen der Convivien.**
Slow Food Überregional. Meldungen und Termine.
- 96 | **Unterwegs.** Polnischer Wein und Honigwodka.
- 98 | **Vorschau.** Thema der Oktober-Ausgabe: Gentechnik.
- 98 | **Impressum**

Einem Teil dieser Ausgabe liegen Beilagen von Vinaturel und den „25. Glorreichen Rheingau Tagen“ bei. Wir bitten um Beachtung.

Magazin

- 06 | **Kolumne.** Über Bauern und Feldwächter.
Von Dr. Ursula Hudson.
- 08 | **Kolumne.** Weniger ist mehr. Von Carlo Petrini.
- 10 | **Leserbriefe.**
- 10 | **Rezeptverzeichnis.**
- 11 | **Reise.** Biodyssey.
- 12 | **Gastro.** Ochsenwochen in Solling.
Aktion. Ernährungswochen 2011.
70. Glückwünsche für Eckart Witzigmann.
- 13 | **Film.** Toast.
Markt. Schwäbischer Whisky Tag.
- 14 | **Kommentar.** Können Sie ausschließen, dass...
- 16 | **Bakterien.** Es geht nur mit ihnen – nicht gegen und erst recht nicht ohne sie.

Wissen und Genießen

- 16 | **Hier sind die Guten.** Von der Slow Food Redaktion getestetete Produkte.
- 18 | **Genussreise.** Südtirol – Fest der Sinne.
- 27 | **Saison.** Birnen – schmelzende Süße.
- 30 | **Trend.** Das große Summen auf städtischen Dächern.
- 68 | **bio&slow.** Wo der gute Honig fließt.
- 70 | **Protest.** Frisch auf den Müll.
- 73 | **Bier.** Die östlichsten Brauereien Deutschlands.
- 76 | **Der Kinderteller.** Tomatensalat nach Professorenart.
Von Thomas Vilgis.
- 77 | **Restaurants.** Piazza Pipistrello in Lübeck, Berggasthof Sennhütte in Fladungen, Hofgut in Ruppertsberg und Höfener Hütte in Buchenbach-Falkensteig.
- 80 | **Bücher.**



Kolumne | Über Bauern und Feldwächter

Von Dr. Ursula Hudson, amtierende Vorsitzende von Slow Food Deutschland.



Was ist ein Bauer? Beim Besuch einer Saatguttauschanse für alte Sorten habe ich neulich von einer interessanten Begriffsbestimmung erfahren. In der Türkei darf sich nur derjenige Bauer nennen, der auch Saatgut vermehren kann. Die anderen sind lediglich „Feldwächter“. In dieser sprachlichen Unterscheidung zeigt sich die kulturell verankerte Bedeutung von Saatgut. Überträgt man den Sprachgebrauch auf Deutschland, führt dies zu einem beunruhigenden Schluss: Hierzulande gibt es kaum noch Bauern.

Übertrieben? Sehen wir uns einmal um: Saatgut ist ein Kulturgut, in ihm steckt das traditionelle Wissen von Generationen. Über Jahrtausende haben zunächst Priester, dann Bauern und Gärtner Pflanzen gekreuzt und gezüchtet und eine ungeheure Vielfalt von weltweit rund 5.000 Nutzpflanzenarten mit zwei Millionen unterschiedlichen Sorten hervorgebracht, die an die jeweiligen Bedingungen, den Boden und das Klima angepasst sind. Doch die wenigsten kommen in Deutschland zum Einsatz. Was heute auf den rund 17 Millionen Hektar Agrarfläche in Deutschland angebaut werden darf, ist sowohl im konventionellen als auch im ökologischen Landbau durch den Gesetzgeber streng geregelt. Die Regelung der Sortenzulassung im deutschen Saatgutverkehrsgesetz erfolgt jedoch bedauerlicherweise nicht in erster Linie mit Blick auf Artenvielfalt und regional angepasste Sorten. Den äußerst lukrativen internationalen Saatgutmarkt teilen sich zudem nur einige wenige und sehr mächtige Saatgutkonzerne.

Die relativ neue Idee, aus Samen sehr viel Geld zu machen, bedroht das Recht der Gewinnung, des Nachbaus und der Weitergabe von Saatgut weltweit. Es steht traditionellem Wissen und traditionellen Formen der Weitergabe von Saatgut diametral entgegen und befördert das Bemühen um Patente, gentechnische Veränderung von Organismen und den Anbau chemie- und energieintensiver Sorten, die mit der ebenfalls lukrativen Agrochemie kompatibel sind. Die Hybridsorten der modernen Züchterkonzerne sind – über mehrere Generationen der Elternlinien zur Selbstbefruchtung gezwungen – aus der Kreuzung mit anderen Inzuchtlinien entstanden. Im Ergebnis führt dies zur Unfruchtbarkeit der nächsten Generation und in Folge zu einer dramatischen Reduktion der Arten- und Geschmacksvielfalt. Dies führt außerdem dazu, dass Sorten auf den Markt gebracht werden, die sich prinzipiell nicht zum Nachbau eignen, sondern jedes Jahr wieder nachgekauft werden müssen – ein Gewinn für die Agro-Industrie, eine existenzielle Katastrophe für Millionen von Kleinbauern in Schwellen- und Entwicklungsländern.

Dies macht das Saatgut zu einem zentralen Anliegen von Slow Food. Die Vielfalt an Nutzpflanzen ist ein Gemeingut, sie gehört allen und sichert die Ernährungssouveränität weltweit. Slow Food fordert das Recht auf gute, saubere und faire Lebensmittel. Konsequenterweise müssen wir uns daher für den freien Zugang zu Saatgut und den Erhalt vielfältiger Arten und Sorten auf unseren Äckern engagieren.

Damit es künftig wieder mehr „Bauern“ in Deutschland gibt – und weniger „Feldwächter“!

Ihre Ursula Hudson

Kolumne | Weniger ist mehr

Von Carlo Petrini,
Internationaler Präsident von Slow Food.

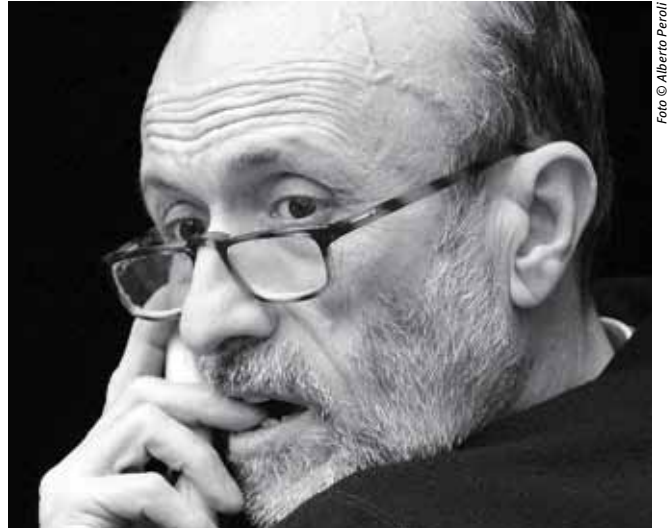


Foto © Alberto Peroli

„Junge Leute, die eine saubere Landwirtschaft betreiben wollen, können hier bei uns nicht zurück aufs Land, denn das Land fehlt“ und „Das größte Problem ist der Zugang zu Land“. Das sind Sätze, die ich in verschiedenen Gegenden Europas höre, sowohl in der Provinz von Cuneo, in der ich lebe, als auch in der Bretagne, diesem abgelegenen Landstrich Europas am At-

INTENSIVE TIERZUCHT, ABER KEIN LAND FÜR JUNGE BAUERN

lantik. Dasselbe kann man aber auch in Dänemark, in Osteuropa oder in anderen Gegenden hören. Es kommt einem vor, als würde man in die Zeit zurückkehren, als die Bauern gewaltsam aufstanden, um ihr Recht auf Land zu fordern. Aber: Wir reden von der heutigen Zeit und von den schlechten Gewohnheiten, die unsere Ernährung prägen. Denn solche Beschwerden höre ich immer wieder vor allem in den Gegenden, in denen die intensive Zucht von Rindern, Geflügel und vor allem Schweinen einen übermäßigen Zuwachs erfahren hat.

Die intensive Tierzucht beruht auf der Optimierung der Flächen, der Standardisierung aller Prozesse und der Kostensenkung. Sie folgt den Prinzipien der industriellen Produktion. Weil wir aber von lebendigen Tieren und nicht von Schrauben sprechen, entstehen dabei eine Menge Probleme. Um die Gesundheit der Tiere zu erhalten und die Umweltverschmutzung unter Kontrolle zu bekommen, werden Vorschriften benötigt. Es geht darum, das Wohlbefinden der Tiere zu garantieren, den Missbrauch von Antibiotika zu vermeiden und die Produktionskette zu kontrollieren, da die Tiere oft mehr als die Menschen verreisen. Vielleicht werden sie in Holland geboren, in der Provinz von Cuneo gemästet und schließlich in Parma zu Schinken verarbeitet. Auch die Entsorgung der tierischen Ausscheidungen muss einer Kontrolle unterworfen werden. Die intensive Zucht verursacht dabei große Probleme. Die Jauche wird auf die Felder ausgebracht, um den Boden zu düngen. Aber wenn es zu viel davon gibt, kann der Boden sie nicht mehr verarbeiten. Die Stickstoffverbindungen, die sie enthält, sind an sich Düngemittel, aber wenn es davon zu viel gibt, reagieren sie mit Sauerstoff und gelangen als gesundheitsschädliches Nitrat ins Grundwasser.

Vielleicht wurde mir in der Bretagne deswegen empfohlen, nicht aus dem Wasserhahn zu trinken. Es gibt seit zwanzig Jahren eine „Nitrat-Norm“ in Europa, aber viele europäische Länder haben erst vor wenigen Jahren angefangen, sich daran zu halten, mit Ausnahmeregelungen und Sondergenehmigungen aller Art, je nach Boden- und Tierart. Unter normalen Bedingungen darf man nicht mehr als 170 Kilogramm Stickstoff pro Hektar ausbringen, aber durch Ausnahmeregelungen kann sich diese Menge locker verdoppeln. Dies bedeutet, dass es für jedes Tier ausreichend Land geben muss, um seine Ausscheidungen auszustreuen: um zu garantieren, dass diese ohne negative Folgen für die Erde absorbiert werden. Um dies anschaulicher zu machen: Im Durchschnitt braucht ein Züchter für zwei oder drei Rinder einen Hektar Land. Jahrelang ist diese Vorschrift unbeachtet geblieben, in vielen Regionen ist es bis heute so. Mittlerweile aber kaufen die Züchter vorsorglich so viel Land wie möglich auf. Sie pachten auch Landstücke, die weit weg von den Orten sind, an denen die Tiere gehalten werden, nur um zu zeigen, dass sie über ausreichend Land verfügen. Ob sie diese Flächen tatsächlich nutzen, sei aufgrund der Entfernung dahingestellt. Land kaufen oder pachten ist also in diesen Regionen so gut wie unmöglich geworden. Als wäre dies nicht genug, trägt auch der Trend zu Photovoltaik- oder Biogas-Anlagen sein Scherflein dazu bei. Ein Züchter aus der Provinz von Cuneo erzählte mir, der Pachtpreis betrüge 550 Euro pro Hektar. Die Firmen, die Photovoltaik-Boden-Anlagen herstellen, würden aber bis zu 1.500 Euro anbieten. Jeder Wettbewerb ist damit ausgeschaltet.

So stirbt das Land, nicht nur an den Nitraten, sondern auch wegen der Verwüstung, die solche Anlagen verursachen, indem sie ohne die nötigen Sicherheitsmaßnahmen auf fruchtbarem Boden installiert werden: ein Desaster im Desaster. Es gibt keine Erde mehr. Man könnte meinen, diese intensiven Zuchtbetriebe würden großen Profit abwerfen. Fehlanzeige: Sie waren noch nie so wenig rentabel wie heute. Noch nie sind so viele landwirtschaftliche Betriebe und Zuchtanlagen Bankrott gegangen, noch nie mussten so viele schließen. Zum Beispiel in

Italien, gab es im Jahr 1990 318.000 Rinderställe, 2007 waren es nur noch 145.000. Dafür stieg die Durchschnittszahl der Tiere pro Betrieb von 24 auf 42. Diese Konzentration wirkt sich auch auf die Schlachtung aus: Von 1990 bis 2000 haben sich die Schlachthöfe von 5.000 auf 2.200 reduziert. Es hat eine große Konzentration stattgefunden, und das ist ein klares Zeichen der ausufernden Industrialisierung dieses Sektors. Zeitgleich sind die Preise gestürzt, zugunsten großer industrieller Gruppen wie Tierfutterhersteller oder Riesenkooperativen, die nicht zufällig die wahren Kontrolleure der Produktionskette sind. Das System ist heute eine einzige große Industrie, und die Züchter werden zu ihren Arbeitern. Eine große Gruppe besitzt die Tiere, gibt sie den Züchtern und liefert dazu das Futter, holt die Tiere dann wieder ab, um sie zu schlachten und möglicherweise auch zu vermarkten. Es ist berechnet worden, dass nur 20 Prozent von dem, was wir zahlen, bei dem Züchter landen. Den Rest bekommt dieses fließbandartige System.

Aber, liebe Leser, sich zu empören nutzt nichts, denn wir sind es, die dieses System finanzieren. Die Italiener verbrauchen täglich im Durchschnitt 250 Gramm Fleisch pro Kopf, das macht 92 Kilogramm im Jahr. Die Deutschen nur etwas weniger: 89 Kilogramm im Jahr. Für eine gesunde und ausgeglichene Ernährung werden um die 500 Gramm pro Woche empfohlen. Also, wir haben keine guten Gewohnheiten. Und wir wollen immer weniger Geld ausgeben, also sind wir es, die

**250 KILOMETER FAHREN
ODER 1 KILO RINDFLEISCH
ESSEN**

das System dazu bringen, immer mehr und schneller Fleisch zu produzieren, mit steigenden Kosten für die Umwelt, für die Gesundheit, für die Tiere und für die Landwirte. Die Herstellung eines Kilos Rindfleisch verursacht so viel CO₂-Emissionen wie eine 250 Kilometer lange Autofahrt. Jedes Kilo Rindfleisch braucht für seine Erzeugung 15.500 Liter Wasser. Wer zahlt für diese Umweltschäden?

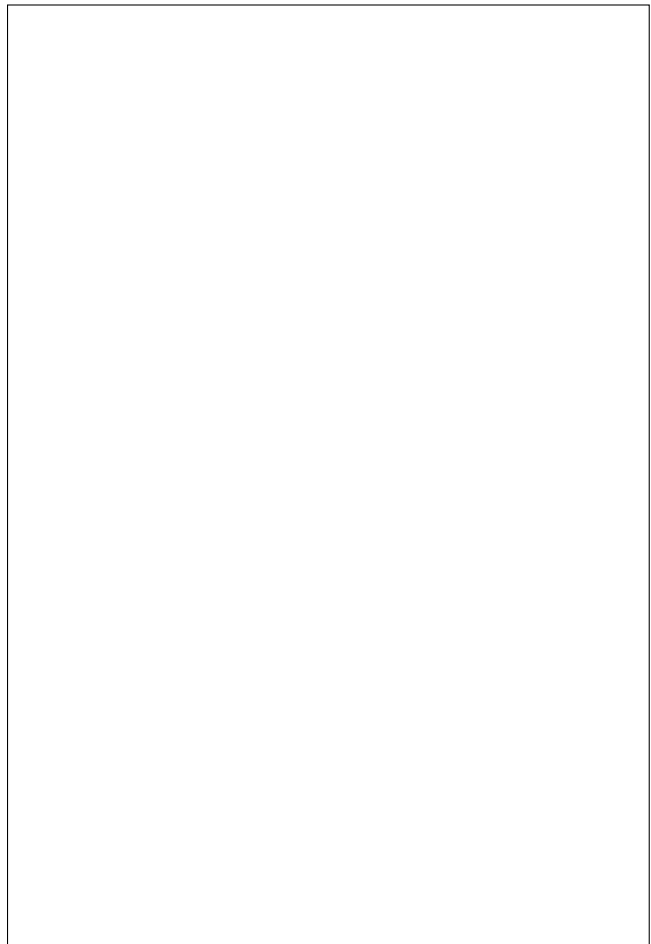
Wir sollten darüber hinaus nicht vergessen, dass der Fleischkonsum auch in den Schwellenländern, wie Brasilien und China zunimmt. Wenn die ganze Welt unsere Ernährungsgewohnheiten hätte, würden sechs Planeten nicht ausreichen, um das ganze Tierfutter herzustellen und die ganzen Ausscheidungen zu entsorgen. Wir beeinflussen das System mit unseren Entscheidungen, und das System beeinflusst uns, denn wir sind Verbraucher geworden, die das Produkt nicht mehr kennen. Wir sind zum Beispiel „filetabhängig“ geworden. Ein lebendiges Rind wiegt 700 Kilogramm, die Lenden 35 Kilo, das Filet 5 oder 6. Wo landet der Rest? Wir sind nicht mehr gewohnt, das ganze Tier zu verwerten, wir haben uns vom „fünften Viertel“ abgewendet – von den Innereien, so wie Kutteln oder anderen inneren Organen – aber auch von nicht ganz edlen Teilen wie Schulter oder Haxe. Liegt es an uns oder ist die Industrie daran schuld? Diese versorgt übrigens mit den Schlachtabfällen Firmen, die nicht essbare Konsumgüter herstellen, so wie Shampoo, Klebebänder, Laminat, Cremes und Kosmetika, Lotionen, Farbstoffe und Luftfilter, nur um ein paar zu erwähnen.

Nach einem Schuldigen zu suchen, hat keinen Sinn mehr. Fangen wir lieber bei uns selbst an, denn Fleisch wird in der Zukunft eines der wichtigsten Probleme der Ernährungsindustrie werden, und dieses Problem wird ganz sicher auf uns zukommen. Die Lösung ist ganz einfach: Man sollte weniger Fleisch essen und es angemessen bezahlen, damit es uns besser schmeckt, nachhaltiger für die Umwelt und fairer für die

**WENIGER ABER
NACHHALTIGERES FLEISCH
FÜR ALLE**

Züchter ist. Relevant sind für uns also nicht die intensiven Zuchtbetriebe, sondern die positiven Beispiele, die sich heldenhaft gegen diese Entwicklung wehren: Betriebe, die einheimische Rassen züchten und auf lokalem Maßstab produzieren, das Wohlbefinden der Tiere respektieren und die Tiere natürlich füttern und langsamer wachsen lassen. Wenn wir alle weniger Fleisch essen würden, würden nachhaltigere Produktionssysteme völlig ausreichen, um Fleischgenuss für alle zu garantieren. Nicht nur wir Verbraucher, sondern auch die Züchter könnten ihr Schicksal und ihr Land wieder in die Hand nehmen. Ihr Land würde viel weniger verschmutzt und viel lebenswerter sein. Davon würde auch der Geschmack profitieren, der in diesem Fall erst recht mit dem Gleichgewicht der Erde, dem Schutz der biologischen Vielfalt und der Lebensqualität zukünftiger Generationen einhergehen würde. 🌱

Übersetzung: Elisabetta Gaddoni



04_11 | Leserbriefe

FRAGE Zuerst möchte ich mal mein Lob für die tollen Hefte aussprechen. Ich freue mich schon immer im Vorfeld auf die neuen Ausgaben und verschlinge sie dann quasi. Im letzten Heft berichteten Sie über eine Koch-App für das iPhone mit dem Namen „Das Gute essen“. Leider kann ich diese App (weder die kostenlose, noch die für 2,39 Euro) im App-Store nicht finden. Können Sie mir da weiterhelfen?

Gerd Mense, Münster

RED. *Unter der Website www.dasguteessen.de finden Sie auf der rechten Seite die Möglichkeit, beide Apps zu laden.*

STACHELBEEREN Beim Lesen des Artikels über die Stachelbeeren habe ich nicht ganz verstanden, ob es in Südfrankreich wirklich Makrelen mit Stachelbeer-Sauce gibt. Vielleicht hat sich auch ein kleiner Übersetzungsfehler eingeschlichen? *maquereau* – Makrele; *groseille* – Johannisbeere; *groseille à maquereau* – Stachelbeere.

Michael Springer per E-Mail

RED: *Unsere Autorin Gundula Oertel hat tatsächlich schon gegrillte Makrele mit einer Sauce aus den *groseilles à maquereau* in Frankreich gegessen, insofern also kein Übersetzungsfehler. Sie gibt aber zu, dass Südfrankreich vermutlich nicht gerade der Verbreitungsschwerpunkt ist, auf diese Art Makrelen zu servieren.*

WEIN UND SCHWEFEL Große Freude, dass in einem deutschen Artikel mal die Rede von den sogenannten *vins naturels* ist. Ich kenne und begleite diese Weine nun seit drei Jahren und habe einen kleinen Weinladen mit ausschließlich *vin naturel*. Sie schreiben, Sie haben einen *vin naturel* probiert, der war anscheinend um! Gut, das kann ja auch mal bei herkömmlichen Weinen passieren. Daraus zu schließen, dass *vin naturel* eine Machart ist, die durch Verteufelung von Schwefel und Idealismus eigentlich unklug ist, und keine nennenswerte Weine hervorbringen kann, scheint mir voreilig. In Deutschland heißt es immer wieder, Wein braucht Schwefel. Ich versichere Ihnen aber, ich habe nicht den Keller voller Essig! Für mich gilt: Der einzige nennenswerte Zusatzstoff im *vin naturel* ist der Winzer, der mit seiner begleitenden Vinification den von der Natur vorgegebenen Weg in seine Richtung lenkt. Und ja, er macht dadurch ein Kulturprodukt, aber eben mit soviel natür-

licher Basis, wie nur möglich. Das kann bestimmt nicht jeder. Ich mag auch nicht jeden. Die Bandbreite ist hier aber enorm größer und spannender als bei herkömmlichen Weinen.

Surk-ki Schrade, Köln

HONIG Überprüfen Sie eigentlich die „Guten“? Was zeichnet einen Lindenblütenhonig (Massentracht im Sommer) so aus, dass er für 18,50 Euro pro 340 Gramm angeboten wird? Etwa das lila Glas? Der heimische Imker steht staunend vor solchen Vermarktungstricks... Ich hatte eigentlich angenommen, dass es bei Slow Food um echte Qualität zu für Produzenten und Verbraucher angemessenen Preisen geht und nicht um möglichst teure Angebote für Küchensnobs.

Martina Kellner, per E-Mail

RED: *Alle in der Rubrik „Hier sind die Guten“ vorgestellten Produkte werden in der Redaktion probiert.*

**Wir behalten uns vor,
Leserbriefe zu kürzen.**

Rezeptverzeichnis

- B** | Birnen-Carpaccio mit Walnüssen und Parmesan; Birnenkonfitüre mit Ingwer und Kardamom > Seite 29, Brombeer-Holunder-Fruchtaufstrich > Seite 41
- C** | Chutney von Rote Bete > Seite 42
- G** | Gegrillte Sardinen mit Kapern und Petersilie; Grilltomaten > Seite 62, Gemüse-Herbst > Seite 42, Gewürz-Zwetschgen in Rotwein und Balsamico > Seite 40
- K** | Kartoffeltaschen > Seite 18, Kräuter-Knoblauch-Öl > Seite 52
- L** | Lammkoteletts > Seite 62
- M** | Melone in Essig > Seite 40
- O** | Orangen-Estragon-Senf > Seite 52
- P** | Pikante Pâté vom Bunten Bentheimer Schwein > Seite 39
- R** | Rotwein-Kräuteressig > Seite 52
- S** | Sauerkraut > Seite 47, Schlesisches Himmelreich mit Kassler und Birnen; Süßsauer eingelegte Birnen mit Heidekraut > Seite 29, September-Verführung > Seite 42
- T** | Tomatensalat nach Professorenart > Seite 76
- V** | Vollkorn-Nudeln mit Knoblauch und Parmesan > Seite 62
- Z** | Zucchini in Kräutermarinade > Seite 41

Reise | Biodyssey

Um das zehnte Jahr der Vereinigung der Biohotels zu feiern, gab es eine verlockende Ausschreibung: 180 Tage Urlaub in rund 50 verschiedenen Hotels vor allem in Deutschland und Österreich – fast umsonst! Die „Bezahlung“: Geschichten aus und rund um die besuchten Häuser. Dafür beworben hatte sich auch ein 22-köpfiges Team, allesamt Mitglieder beim Youth Food Movement, der Jugendbewegung von Slow Food. Mit ihrem Konzept einer „Biodyssey“, bei der nicht ein Dauerurlauber umherreist, sondern sich die 22 die 180-Tage-Reise teilen, gewann die multikulturelle Truppe die Ausschreibung. Neben dem Blog der Biohotels wollten sie auf Facebook und Twitter über die einzelnen Stationen berichten und die Reise

mit Treffen der örtlichen Slow Food Convivien verbinden. Los ging's Ende Mai mit Johannes Besuch im „Eagles Astoria“ in Igls/Tirol. Begeistert war die Biologie- und Englisch-Studentin aus Bregenz, mit Hotelchef Werner Ultsch (Foto) einen der Begründer der österreichischen Wildkräuterküche kennenzulernen. *„Der Raum duftet nach Kräutern, die in der Bar zum Trocknen hängen. In großen Einweckgläsern befindet sich allerhand Eingelegtes und Eingemachtes aus farbenfrohen Blüten, Blättern und Wurzeln für Drinks und zum Verfeinern der Speisen“*, ist in ihrem ersten Blogeintrag zu lesen. Deftiger bis blutig ist der Eintrag von Veronika (Foto rechts), die während ihres Besuchs im Hotel „Alter Wirt“ im bayerischen Grünwald die Zerlegung von zwei Rehen miterlebt hat (Foto unten).



Foto © Teilnehmer Biodyssey

In der Studentenküche von Slow Food München wurde daraus dann ein viergängiges Wildmenü. Auch in Sachsen, Kärnten und der Steiermark waren schon Mitglieder des internationalen Teams, alles nachzulesen im Netz. Enden soll die „Biodyssey“ Ende Oktober diesen Jahres in Südtirol. http://180-tage-bio-hotels.info/de/?page_id=827 www.youthfoodmovement.net/



Erfahrungen Das Youth Food Movement testet Biohotels und schreibt darüber.



Foto © Naturpark Solling-Vogler

Gastro | Ochsenwochen im Solling

Spezialitäten vom Auerochsen zu probieren, dazu laden von September bis Ende November Restaurants im Solling (Weserbergland) ein. Das Fleisch der Rinderrasse gilt als besonders schmackhaft, wobei es sich genau genommen um Heckrinder (Foto), einer Nachzüchtung der Auerochsen, handelt. „*Extensive*

Weidehaltung auf den kräuterreichen Wiesen und in den angrenzenden Hutewäldern ergeben eine vorzügliche Fleischqualität“, sagt Projekt-Betreuer Ralf Kranich vom Naturpark Solling-Vogler. Ziel des Naturpark-Projektes ist die Landschaftspflege durch die Auerochsen. Mit Hufen und Zähnen sind die Tiere zusammen mit Exmoorponys für den Naturschutz tätig, fördern die natürlichen Strukturen und ver-

jüngen die lichten Eichenwälder. Das Projekt startete im Jahr 2000. Heute leben auf der ca. 170 Hektar großen Fläche ca. 30 Rinder. Inzwischen hat das Fleisch viele Freunde gefunden. Auftakt der Ochsenwochen ist der am 28. August 2011 ab 11 Uhr stattfindende Auerochsenmarkt im Landgasthaus „Zur Linde“ in Fürstenhagen.

Auftaktveranstaltung:
Landgasthaus zur Linde
Ahornallee 32, 37170 Uslar
OT Fürstenhagen, Tel 05574. 322,
www.landgasthauszurlinde.de

Mehr Infos zur teilnehmenden Gastronomie:
Naturpark Solling-Vogler
Lindenstr. 6, 37603 Holzmin-
den, Tel 05536. 1313,
www.naturpark-solling-vogler.de

Aktion | Ernährungswochen 2011

Seit dem 9. Mai reist die „Ernährungs-Crew“ der Stipftung Christoph Sonntag wieder gemeinsam mit Slow Food Deutschland durchs Ländle. „Gesunde Ernährung, Tisch & Kultur“ heißt das Projekt, bei dem Schüler in Baden-Württemberg jeweils eine Woche lang gemeinsam kochen, ihre heimischen Landwirte und Lebensmittelerzeuger persönlich kennenlernen und überhaupt Freude am und die Kultur des Essens entdecken können. Ziel der Ernährungswochen 2011 ist es, Kinder und Jugendliche schon früh zu motivieren, Mahlzeiten selbst zuzubereiten und sie auf regional und nachhaltig hergestellte Produkte aufmerksam zu machen. Sie sollen für die Lebensmittelherstellung, Verwertung und eine ausgewogene Ernährung begeistert werden. Das heißt auch, z. B. auf einem Bauernhof mit anzupacken und da-

bei zu sein, wenn etwa Käse produziert wird. Danach folgt dann die Verarbeitung der frischen Lebensmittel. Weil gute Umgangsformen und Rücksichtnahme aufeinander beim Essen auch dazu gehören, gibt es als Abschluss der Woche einen kleinen Knigge-Kurs am Beispiel eines Restaurantbesuchs.

www.stipftung.tv
www.ernaehrungswochen.de

70 | Glückwünsche für Eckart Witzigmann

Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann wurde am 4. Juli 70 Jahre alt. Auch das Slow Food Magazin wünscht nachträglich alles Gute. Der aus Österreich stammende Witzigmann erhielt 1979 mit seinem Münchner Restaurant „Aubergine“ als erster deutschsprachiger Koch drei Sterne im „Guide Michelin“. Nach ihm ist der „Internationale Eckart Witzigmann Preis für große Kochkunst“ benannt, der seit 2004 jährlich an Persönlichkeiten der Kochszene verliehen wird. Für Witzigmann stand die Qualität des Produkts immer im Vordergrund. Mit seinem Credo „Das Produkt ist der Star“ suchte er den Weg hin zum ursprünglichen Geschmack und der unverfälschten Qualität eines Lebensmittels. Mit seinem Freund Carlo Petrini, dem Gründer und Präsident von Slow Food, ist er sich einig: Letztlich bestimmt der Verbraucher durch seine Konsumententscheidung beim Essen und Trinken, was produziert wird. Jeder, der sich entscheidet, jetzt genau dieses Produkt zu essen. Im Mai 2012 treffen sich die beiden Pioniere nachhaltiger Lebensmittelkultur in Brüssel, um europaweit Politik und Gesellschaft für bewusste Entscheidungen beim Essen und Trinken zu sensibilisieren.

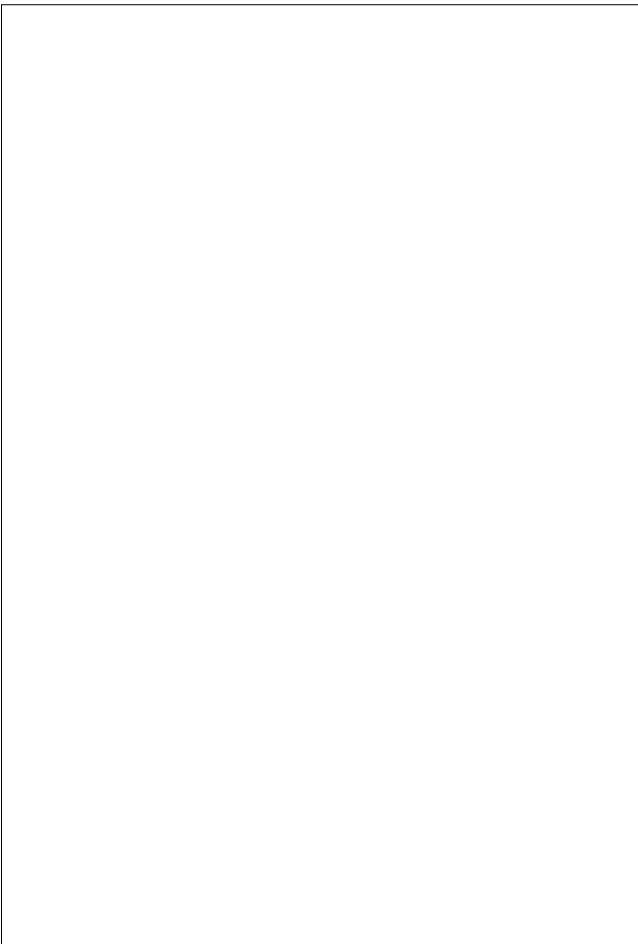




Foto © Copyright MFA+ FilmDistribution e.K. / photo: Susie Allnutt



Film | Toast

Im Kulinarischen Kino auf der Berlinale war er zum ersten Mal zu sehen, am 11. August kommt er bundesweit in die Kinos: „Toast“, der Film nach der Biografie des englischen Starkochs Nigel Slater. Der Film erzählt die Geschichte seiner Kindheit im England der 60er- und 70er-Jahre, Retrocharme garantiert. Der Titel entstand, weil Nigels Mutter nur eines in der Küche zustande brachte: Toast! Als seine Mutter stirbt, tritt die Putzfrau Mrs. Potter auf den Plan, gespielt von Helena Bonham Carter (Foto: Helena Bonham Carter mit dem echten Nigel Slater). Sie kann außergewöhnlich gut kochen – und wickelt damit Nigels Vater um den Finger. Doch auch Nigel lernt kochen. Heute ist er nach Jamie Oliver der bekannteste englische Koch.

Toast, Kinostart 11.08.2011.

Mit Helena Bonham Carter,

*Ken Scott, Victoria Hamilton,
Freddy Highmore;
Regie SJ Clarkson, GB 2010,
Laufzeit 96 Minuten.*

Markt | Schwäbischer Whisky Tag

Integriert in den Tübinger Herbst-Regionalmarkt 2011 mit 100 schwäbischen Ausstellern ist der zweite Schwäbische Whisky Tag am 1. Oktober. Zehn Whisky-Destillen aus der Region Neckar-Alb stellen in den Whisky-Pagoden vor dem Rathaus ihre destillierten Schätze vor. Die Besucher sind aufgefordert zu verkosten, zu bewerten – und Preise zu gewinnen. Veranstalter ist der Slow Food Förderer Silberburg am Markt. Im „Schwäbischen Whiskyführer“, der ebenfalls an diesem Tag verkauft wird, ist die Geschichte des Feuerwassers von der Schwäbischen Alb und alles über die Kunst seiner Herstellung nachzulesen. Auch die zehn Destillateure werden in dem Heftchen vorgestellt. Abends gibt es die Möglichkeit, ein viergängiges Whisky-Menü im „Hotel Lamm“ im Tübingen-Unterjesingen zu genießen. Dafür ist eine Reservierung erforderlich: Tel 07073. 918 20, info@lamm-tuebingen.de.

*Schwäbischer Whisky Tag
Am Markt, 72070 Tübingen
www.schwaebischer-whisky-tag.de, 9 – 18 Uhr*

Kommentar | Können Sie ausschließen, dass...?

Neben viel zu vielen Schnellschuss-Antworten dominiert eine Frage die Diskussion um den EHEC-Ausbruch: die Fangfrage, „Können Sie ausschließen, dass...?“, bei deren Beantwortung man eigentlich nur verlieren kann.

Gerade weil ein „Nein“ fast immer zutrifft, sind differenzierte Antworten so wichtig, meint die Tierärztin **Dr. Anita Idel**.

Der hessische Sozialminister Stefan Grüttner ließ die zuständigen Behörden Mitte Juni ein vorläufiges Badeverbot in fließenden Gewässern verhängen. Kurz darauf erklärte das zuständige Ministerium in Rheinland-Pfalz: „Wegen der nicht auszuschließenden Infektionsgefahr rät das Umweltministerium generell vom Baden in Fließgewässern ab“, und präzisierte: „Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass neben vielen anderen Keimen auch vereinzelt EHEC-Erreger in Fließgewässern auftreten können, wenn sie durch EHEC-Ausscheider belastet werden.“

Selbstverständlich kann niemand – auch kein Politiker oder Wissenschaftler – Gefährdungen in Gewässern ausschließen. Der Satz birgt somit keinen auch nur im Geringsten spektakulären Inhalt. Der gesunde Menschenverstand sagt uns, dass jeden Tag und überall ein Tank mit Pestiziden ins Wasser kippen kann – eben auch unmittelbar nach einer Messung, deren Ergebnis soeben noch zu Recht „gute Qualität“ bescheinigte. Und die Aussage, dass Erreger „in Fließgewässern auftreten können“, wenn diese „durch EHEC-Ausscheider belastet werden“, ist ebenso selbstverständlich – so wie wir auch schon vorher wussten, dass der Schimmel weiß ist.

Aber daraus – wie in Hessen geschehen – ein Badeverbot abzuleiten, ist eine Steilvorlage für all jene, die alles und jedes zur Schlagzeile machen. Die Fangfrage wirkt – ob ausgesprochen oder nicht – auf Politiker und Wissenschaftler wie ein Damoklesschwert. Zumindest für Politiker ist die Bedrohung real: Denn kommt es zu schweren Erkrankungen oder gar zu Todesfällen, müssen sie immer damit rechnen, zumindest medial verantwortlich gemacht zu werden, wenn sie sich nicht früh genug gegen Eventualitäten abgesichert haben. Aber so werden Warnungen beliebig und verkommen, wenn man das weiterdenkt, zum Alarmissimus, der zum Normalfall wird. So wird letztlich das Baden im Fließchen als gefährlicher wahrgenommen, als die zunehmende Dauerbelastung unserer Trinkwasserbrunnen durch Überdüngung mit Nitrat und anderen Stickstoffverbindungen...

À la „Das Leben ist gefährlich“ bliebe nichts, vor dem nicht gewarnt werden müsste. Eigentlich. Denn die Bedrohung für Politiker, die fürchten (müssen), bei der nächsten Wahl abgewatscht zu werden, kennt Ausnahmen: Während soeben noch eine EHEC-Schlagzeile die andere jagte und inzwischen schon wieder von teilweise



Foto © Katharina Heuberger

Dr. Anita Idel war von 2005 bis 2008 Lead-Autorin des Weltagrarberichtes (IAASTD). Die Tierärztin und Mediatorin ist Mitbegründerin der Arbeitsgemeinschaft Kritische Tiermedizin 1983, des Gen-ethischen Netzwerks 1986 und der Gesellschaft für Ökologische Tierhaltung 1991. Seit 1986 hält sie an der Universität Kassel Seminare zu den tiergesundheitlichen, ökologischen und sozioökonomischen Folgen der Agro-Gentechnik. Mit ihrem 2010 erschienenen Buch „Die Kuh ist kein Klima-Killer“ belegt sie die Potenziale nachhaltiger Weidewirtschaft für Welternährung, Natur- und Klimaschutz.

beliebig anderen verdrängt wird, braucht weiterhin kein Minister um Image und Wiederwahl zu fürchten, wenn er trotz jährlich Tausender Unfallverletzter und mehrerer Hundert Toten in die Kameron strahlt, während er einen neuen Autobahnabschnitt einweihet. Gemessen wird somit mit zweierlei Maß. Denn das richtige Maß ist verloren gegangen in einer Atmosphäre, in der jede/r, der/die sich in der Diskussion (zum Beispiel) zu EHEC um Deeskalation bemüht, Gefahr läuft, angesichts von Verletzten und Toten des Zynismus bezichtigt zu werden. Derweil ist das Wissen um EHEC viel begrenzter, als es unter „Alles über EHEC“ den Anschein hat. Dort wird zwar von „Bild“ bis „FAZ“ ein Überblick über den Stand des Wissens geboten; man läuft aber da wie dort Gefahr, gar nicht zu bemerken, dass wesentliche Fragen noch gar nicht gestellt worden sind, ehe sie bereits beantwortet zu sein scheinen.

Aber auch Fragen können tückisch sein. Wenn der „Spiegel“ am 24. Juni anlässlich eines Fundes in Mecklenburg-Vorpommern fragt: „Wieso taucht der gefährliche Darmkeim plötzlich Hunderte Kilometer vom Seuchen-Ursprungsort entfernt in einem Gewässer auf?“, verbindet er seine Frage mit einer Unterstellung. Es ist das kleine Wörtchen „plötzlich“, das dieser Frage eine entscheidende, aber vielleicht falsche Richtung gibt. Anders gefragt: Können Sie ausschließen, dass Sie und/oder ich Träger eines EHEC-Keimes sind, vielleicht gar des als besonders gefährlich bezeichneten Stammes E.-coli-O104:H4? Ausschließen können das natürlich weder Sie noch ich. Warum? Vor allem, weil bei uns ja gar nicht danach gesucht worden ist. Aber auch, weil sich Vermutungen häufen, dass auch O104:H4 nicht immer, das heißt, nicht bei jedem Menschen, tatsächlich Krankheitssymptome auslöst. So teilte der Kreis Paderborn am 1. Juli ein Untersuchungsergebnis mit: Danach war

der EHEC-Erreger bei 15 Schülern festgestellt worden, ohne dass sie erkrankt waren. Würde man also auch bei uns fündig werden, wüssten wir deshalb noch keineswegs, seit wann wir denn diesen Erreger beheimaten.

Vielleicht ist „plötzlich“ im Spiegelartikel also gar nicht plötzlich, sondern Ausdruck einer Unterstellung, die dem Frager vielleicht gar nicht bewusst war, nun aber möglicherweise viele Leser mit in die Irre führt. Denn dass EHEC-Erreger dort jetzt nachgewiesen werden, sagt ja noch nichts darüber, seit wann sie dort sind. Das Problem ist aber viel größer, als die mögliche Fehlinterpretation beim Fund von EHEC-Erregern in weiteren Gewässern: Es geht um die Tatsache, wonach wir meistens nur finden, was wir suchen und meistens auch nur dort, wo wir es suchen – und last, not least auch nur dann, wann wir es suchen!

Deshalb kann es fatale Folgen haben, automatisch aus der Chronologie der Funde – hier der EHEC-Funde – eine Chronologie der Ereignisse herzuleiten. Bei Berücksichtigung dieser Tatsachen, würde ein Fund wie in Mecklenburg-Vorpommern andere Fragen aufwerfen, statt die üblichen Spekulationen nach sich zu ziehen. Denn wenn man genauer hinhört, suggeriert der Frager ja bereits viel mehr, nämlich dass es einen zeitlichen und räumlichen Zusammenhang mit den Funden in Niedersachsen gibt und dass der Erreger von dort nach Mecklenburg-Vorpommern gelangt ist. Theoretisch ist aber auch das Gegenteil möglich! Durch solche Schnell- und letztlich Fehlschlüsse waren im Mai die spanischen Gurken an den EHEC-Pranger geraten: Nicht nur, dass sie erst zu potenziellen EHEC-Verbreitern werden konnten, nachdem sie selbst mit EHEC-Erregern kontaminiert worden waren. Zudem stellte sich heraus, dass zwar EHEC-Erreger auf den Gurken nachgewiesen worden waren, diese Erreger aber nicht zum Stamm E.-coli-O104:H4 zählten und auch gar keine Krankheitssymptome bei Menschen ausgelöst hatten.

Die vielen Spekulationen um den aktuellen EHEC-Ausbruch offenbaren somit auch ein weiteres grundsätzliches Problem: Meistens wird nicht unterschieden zwischen der Entstehung eines Erregers, also den Umständen, die zu seiner Selektion führen einerseits* und dessen Vermehrung und Verbreitung andererseits. Dass nun mit Sprossen erstmals Pflanzen als wesentlich bei einer Erkrankungswelle mit EHEC identifiziert worden sind, ließe sich somit damit erklären, dass sie nach erfolgter Kontamination ein für die Erreger günstiges Vermehrungsklima boten und dadurch zu Verbreitern des Erregers werden konnten. Genau diese Theorie, wonach nachträgliche Kontamination eine mögliche Erklärung für die EHEC-Funde auf ihren Gurken sein könnte, hatte spanischen Erzeugern, Händlern und Politikern im Mai noch Häme beschert. Zwar ist der Erreger EHEC O104:H4 inzwischen auf Sprossen nachgewiesen worden, aber weiterhin ist unbekannt, ob allein sie zur Verbreitung der Erkrankungen beigetragen haben. Vor allem ist völlig offen, wo der neue, aggressive E.-coli-Stamm O104:H4 seinen Ursprung hat, das heißt, wie er entstanden ist. Spätestens seit vor einigen Jahren ein aggressiver EHEC-Erreger in Rohmilch nachgewiesen wurde, gelten Rinder quasi als das „natürliche Erregerreservoir“. Darauf dass die Ursache weniger durch die Rinder selbst als durch das jeweilige landwirtschaftliche System verursacht wird, verweist eine Studie, wonach die nicht artgemäße

Rinderfütterung mit Kraftfutter die Entstehung neuartiger Coli-Keime begünstigt.** Ganz abgesehen davon weist das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) nach einer Analyse der DNA-Sequenz darauf hin, dass EHEC O104:H4, der zum Erregertyp EaggEC zählt, durch Mutation im menschlichen Darm entstanden sein könnte: *„Das Reservoir für EaggEC sind nach derzeitigem Kenntnisstand Menschen. (...) Das Nationale Referenzlaboratorium für E. coli am BfR hat den Erregertyp EaggEC bisher nicht bei Tieren und in Lebensmitteln finden können. Auch Auswertungen aus der Literatur geben keine Hinweise darauf, dass der Stamm bislang in Lebensmitteln und Tieren vorkam.“*

Unabhängig davon, ob der für den aktuellen Ausbruch ursächliche EHEC-Erreger im Menschen entstanden ist oder sich sein Ursprung gar nicht klären lässt, gilt es, die Rahmenbedingungen zu ändern, die die Entstehung aggressiver Erreger begünstigen oder gar direkt provozieren und sich nicht darauf zu beschränken, mit vorhandenen Risiken vorsichtig umzugehen. Am 24. Juni forderte der Leiter des BfR, Andreas Hensel, in einem Interview mehr Küchenhygiene ein: *„Küchenhygiene ist zentral, vor allem das Händewaschen am Anfang.“* Nichts spricht dagegen, die deutsche Hausfrau und den deutschen Hausmann in die Pflicht zu nehmen, besonders, wenn Rohes und Gekochtes gleichzeitig zubereitet wird. Aber das entbindet verantwortliche Wissenschaftler wie Politiker nicht von ihrer Pflicht, sich gleichzeitig vehement für Ursachenvermeidung einzusetzen! Denn nicht zuletzt sollte jeder größere Krankheitsausbruch mit aggressiven Keimen Anlass sein, endlich das Vorsorgeprinzip ernst zu nehmen. Das heißt, Risikoursachen da zu minimieren, wo wir um ihre Entstehung wissen. Das besondere Drama liegt darin, dass inzwischen die „Wohnhäuser“ der Tiere in der Intensivtierhaltung als Brutreaktoren für gefährliche Keime ebenso zur Gefahr werden können, wie die Krankenhäuser der Menschen – siehe Beitrag über Bakterien auf Seite 16.

Die reale Gefahr der Selektion auf immer aggressivere Erreger sollte auch nicht durch ganz andere Spekulationen relativiert werden. Natürlich kann auch ich auf die Frage, ob ausgeschlossen werden kann, dass der EHEC-Erreger O104:H4 beabsichtigte oder unbeabsichtigte Folge einer gentechnischen Manipulation oder eines B-Waffenangriffs ist, nicht mit „Nein“ antworten. Aber – so gefragt – sollte niemand vergessen hinzuzufügen: Selbst wenn das in diesem bzw. in einem Einzelfall zutreffen sollte, ändert sich nichts an der Notwendigkeit, aus der Massen- und Intensivtierhaltung auszusteigen: **Bauernhöfe statt Agrarfabriken!** 🍷

* Siehe nachfolgenden Beitrag S. 16 „Es geht nur mit ihnen – nicht gegen und erst recht nicht ohne sie!“
**Cousin, Jennifer (1998): Cattle Diet Linked to Bacterial Growth. *Science* Vol. 281 no. 5383 p. 1578

EHEC IN DEN MEDIEN

Während sich weder konventionelle Gurken noch Bio Gurken als Quelle des EHEC-Problems erwiesen, muss verwundern, wie viel mehr über die vermeintlich gefährlichen Bio Gurken zu lesen und zu hören war als über konventionelle. Zwei Gründe könnten eine Rolle dabei spielen: Zum einen, dass aufgrund von Transparenz und Rückverfolgbarkeit generell mehr über die Herkunft und den Weg von Bio-Produkten in Erfahrung zu bringen ist als über anonyme Massenware. Hinzu kommt absichtliches „Bio-Bashing“ – die verunglimpfende, polemische Kritik an nachhaltigen Lebensweisen. So titelte der „Focus“ am 26. Mai zum Thema EHEC: *„Auch Bio-Gurken sind betroffen – Ein Toter in Hamburg“*. Dabei ging es um vier Gurken, von denen eine eine Bio Gurke sein sollte und um einen Mann, bei dem der Verdacht bestand, „dass er durch EHEC-Bakterien zu Tode kam“. Und was könnte es anderes sein als Bio-Bashing, wenn ein Artikel im „Spiegel“ vom 23. Juni mit dem Titel *„Wie EHEC auf den Biohof kam“* mit dem

schlichten Satz endet: „Und ob man jemals herausfinden wird, wie der Erreger auf den Biohof gelangen konnte, ist ungewiss.“ Während im „Focus“ nur suggeriert wurde, Bio sei gefährlich, titelte die „Die Welt“: „Biolandwirtschaft? Das ist eine Risikotechnologie!“ Man spürt sie förmlich, die Kröte, die den Autoren im Hals steckt. „Risikotechnologie“ war bisher eher ein Unwort in „Die Welt“. Aber seit Fukushima ist die Atomkraft in der Bundesrepublik auch offiziell von der „sauberen“ zur „Risikotechnologie“ mutiert. Sogleich soll dieser Begriff nun neu besetzt werden. Mit „Biobauern düngen mit Mist statt Kunstdünger“, soll Lesern Bio als „baba“ ausgetrieben und die industrielle Landwirtschaft als „sauber“ schmackhaft gemacht werden. Aber die Autoren würgen noch weiter an ihrer Wut: Mist, so lautet ihre Drohung, erhöhe „die Gefahr von EHEC-Epidemien“, und dann offenbaren sie, wie sehr sie die Ethik-Kommission zur Atomtechnik unter Klaus Töpfer bzw. deren Ergebnis geschmerzt hat: „Wir brauchen eine Ethik-Kommission“, fordern sie – für Bio...

Bakterien | Es geht nur mit ihnen – nicht gegen und erst recht nicht ohne sie

Von Dr. Anita Idel.

In den letzten Jahrzehnten hat sich unsere Wahrnehmung dahin entwickelt, das Immunsystem für ein reines Abwehrsystem – insbesondere gegen Bakterien – zu halten, statt darin einen Mittler zwischen den Welten der Mikro- und der Makroorganismen zu erkennen. So sind vor allem zwei Aspekte aus dem Blick geraten: Erstens sind ausgerechnet Bakterien unverzichtbarer Bestandteil unseres Immunsystems und zweitens haben sich Bakterien bereits unendlich viel länger auf dem Planeten Erde bewährt als wir Menschen, sodass unsere Millionen Jahre währende Entwicklung viel mehr mit und durch als gegen sie erfolgt(e).

Tatsächlich könnte das Mensch-Mikroben-Verhältnis enger nicht sein: Auf und im Menschen leben unglaubliche 10 hoch 14 Bakterien – eine Zahl, die das Zehnfache der 10 Billionen Zellen ausmacht, aus denen unser menschlicher Körper insgesamt besteht. Eigentlich ist es immer riskant, ein Loblied auf Bakterien zu singen; das gilt aber besonders nach Krankheitsausbrüchen zumal mit Todesfolge. Könnte es doch so klingen, als würde ein Autounfall zum Anlass genommen, sich begeistert über die Möglichkeit des schnellen Individualverkehrs zu verbreiten. Aber das Loblied ist ein Muss – gerade jetzt, um zu verhindern, dass weiterhin die immer gleichen falschen Konsequenzen gezogen werden!

Gerade weil uns das Immunsystem mit unserer Umgebung verbindet, war und ist es ein fataler Fehler, seit einigen Jahrzehnten auf jedes Erregerproblem vor allem mit noch mehr Sterilität zu reagieren, das heißt, dem Versuch nach Vernichtung aller Mikroorganismen. Denn der Glaube, diese Strategie führe zu mehr Sicherheit – auch „Biosicherheit“ bzw. „Biosecurity“ genannt – ist ein Trugschluss. Sie mag zwar im Einzelfall als Lösung erscheinen, erhöht dabei aber zwangsläufig die zugrunde liegenden Risiken – und damit die Ursachen für die Probleme der Zukunft.

Denn sowohl Antibiotika als auch Desinfektionsmittel, deren häufige Anwendung immer mehr zum Usus in der Human- und Tiermedizin geworden ist, führen unvermeidlich zur Selektion: So entstehen Erreger mit immer größerer Widerstandsfähigkeit und Resistenz, und häufig nimmt auch ihr krankmachendes Potenzial zu – ihre Pathogenität bzw. Virulenz. Wie weit das führen kann, zeigt sich beispielsweise bei dem Bakterium *Pseudomonas aeruginosa*. Dieser gegen eine Vielzahl von Antibiotika resistente Erreger kann seit einigen Jahren in Desinfektionsmittellösungen (über-)leben und sich von sogenannten Hygieneprodukten ernähren!* Dass solche Extreme bereits seit Jahrzehnten als „Hospitalismuskeim“ bezeichnet werden, weist darauf hin, dass als Ort ihrer Entstehung anfangs Krankenhäuser identifiziert wurden, lenkt aber davon ab, dass die Ursachen nicht „nur“ in der Humanmedizin liegen. Denn erstaunlicherweise fehlt bisher ein entsprechender Terminus für die Tiermedizin, obwohl das Prinzip, das ungewollt zur Selektion immer gefährlicherer Erreger führt, immer das Gleiche ist. Motto: „Nur die Harten kommen durch.“ Das heißt, je widerstandsfähiger und resistenter ein Erreger bereits ist, desto größer ist die Wahrscheinlichkeit, dass er auch die nächste Behandlung mit Antibiotika und Desinfektionsmitteln erstens überlebt und damit zweitens beste Möglichkeiten hat, sich weiter zu vermehren, da ja keine Konkurrenz zu den nicht resistenten Erregern besteht.

Deshalb ist „Biosecurity“ mit immer neuen Antibiotika und Desinfektionsmitteln nicht nur keine Lösung, sondern auf Dauer gefährlich, ebenso wenig, wie es sinnvoll ist, Kleinkinder von der Erde und deren Mikroorganismen fernzuhalten. Denn diesen Kontakt braucht unser Immunsystem – besonders in der Phase seiner frühen Entwicklung. Das gilt für Jungtiere nicht minder. Die vermeintliche Biosecurity in der intensiven Tierhaltung wird selbst zum entscheidenden Treiber des Problems: Erstens wird die Entwicklung eines gesunden Immunsystem gehemmt, zweitens können die Erreger aufrüsten und drittens können chemische und Pharmaindustrie nicht mithalten. Denn die Fähigkeit der Erreger, auf die immer wirksameren Mittel erfolgreich zu reagieren, das heißt, sich durch Widerstandskraft und Resistenz dagegen zu schützen, entspringt evolutionären Dynamiken. Deshalb sind sie viel schneller, als die Expertenteams in den Entwicklungsabteilungen der Industrie je sein können.

Die einzig gute Nachricht liegt darin, dass die von Menschen provozierte Selektion der Erreger nicht permanent zum Auftreten von für den Menschen gefährlichen und auch tödlichen Epidemien führt. Aber genau das lenkt von der zugrunde liegenden Gefahr permanenter Risikoerhöhung ab. Gerade weil nicht alle Erreger so clever sind wie *Pseudomonas aeruginosa*, wird jeder Fall als Einzelfall wahrgenommen und nicht das gemeinsame Vielfache und somit nicht die Tendenz erkannt.

Der Wettlauf – chemische Keule gegen Mikroorganismen – hätte nie begonnen werden dürfen, schon deshalb, weil uns die Mikroorganismen circa 2,5 Milliarden Jahre Entwicklung und gelebte Erfahrung voraus haben. Zwar sind es immer nur Ausnahmen, die dann zur tödlichen Gefahr werden, aber diese Ausnahmen summieren sich. 🍷

* *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America* (2006; 103: 7631-7636)

Hier sind die Guten

Sauber deklariert,
nachhaltig
produziert,
von der Slow Food
Redaktion getestet
und für
gut befunden.



Sie kennen ein Produkt, das nach den Kriterien von Slow Food gut schmeckt, nicht die Umwelt, die Kreatur oder die Gesundheit schädigt und für das die Produzenten gerecht entlohnt werden? Schreiben Sie uns mit genauer Produkt- und Herstellerangabe an Slow Food Magazin

*Martina Tschirmer, Ziekowstr. 164,
13509 Berlin, Telefon 030. 49 99 74 49
redaktion@slowfoodmagazin.de*

APFEL-DICKSAFT

Voll und ganz den Äpfeln hat sich Daisy Gräfin von Arnim verschrieben. Kein Wunder, dass sie „Apfelgräfin“ genannt wird. Seit gut zehn Jahren betreibt sie ihr Apfelgeschäft in der Uckermark, verkauft unter der Marke „Haus Lichtenhain“ selbst produzierte sowie nach ihren Rezepten hergestellte Apfelprodukte. Auch die Möglichkeit zu mosten, also bei ihr eigenen Apfelsaft herzustellen, bietet sie jedes Jahr an. Aus dem Sortiment der Gräfin hat uns besonders gut der Apfel-Dicksaft geschmeckt. Dafür kocht Apfelsaft so lan-



Foto © Johannes Bieger

ge, bis er immer konzentrierter und geschmacksintensiver wird und sich dann gut zum Süßen eignet. Begleitet wird diese besondere Süße von einem aparten Säurekick. Die 250-Milliliter-Flasche wird für 4,80 Euro zzgl. Versandkosten verschickt.

Haus Lichtenhain, Lichtenhain 25, 17268 Boitzenburger Land, Tel 039889. 82 50, www.haus-lichtenhain.de

GRÜNER PAPRIKA

Ein Familienbetrieb im nordserbischen Vojvodina stellt das hochwertige Paprikapulver her, das über die Website des „Pfefferkontor“ bestellt werden kann, traditionell und von Hand. Jedoch nicht nur Pulver von rotem Paprika, sondern – welche Überraschung – auch von grünem! Auf die Idee kamen die Produzenten zufällig, aus Ärger, als im Herbst nach der letzten Ernte wieder einmal die nicht vollreifen, noch grünen Früchte untergepflügt werden sollten. Ein Versuch auf der Trocknungsanlage mit ca. fünfzig Kilo der Grünen brachte ein Gewürz heraus, das deutlich fruchtiger schmeckt als die eher gulaschartigen roten Sorten. 200 Gramm in der Frischdose kosten 13,90 Euro (zzgl. Versand). Ganz wunderbar würzt

es z. B. eine sommerliche, kalte Gurkensuppe.

*Pfefferkontor, Kantstr. 92, 10627 Berlin,
Tel 030. 50 34 84 44, www.pfefferkontor.de*

ZWÖLFENDER

Kein Hirschfleisch möchten wir hier empfehlen, sondern einen Käse. Dessen Vorbild ist trotzdem ein Zwölfender, also ein Rothirsch mit einem Geweih mit zwölf Enden. Und so kräftig schmeckt er auch, dieser Rotkulturkäse in Bioqualität. Auch an frisches Heu und würziges Gras erinnert er beim Probieren, denn hergestellt wird der Zwölfender (50% Fett i. Tr.) aus frischer Heumilch und reift dann ganze zwölf Monate. Der kleine Handwerksbetrieb „Käskuche Sellthurn“ im Ost-Allgäu produziert den besonderen Hartkäse. Die „Käskuche“ ist Partnerbetrieb der ÖMA, dem Zusammenschluss „Ökologische Molkereien Allgäu“. Erhältlich ist der Zwölfender im Naturkosthandel für etwa 2,45 Euro pro 100 Gramm.

*ÖMA Beer GmbH, Innenrieder Str. 4,
88353 Kisslegg, Tel 07563. 911 40,
www.oema.de*

BIO-APERITIF

Zum Mischen eines „Sprizz“ mit Weißwein oder Prosecco ist der italienische „Live l’Aperitivo“ in der leuchtend orangefarbenen Flasche gedacht. Wie beim Kräuterlikör „Aperol“ ist seine Grundzutat Rhabarber, dazu kommen Extrakte aus handverlesenen Biokräutern und Chinarinde. Der Bio-Aperitif ist nicht ganz so süß wie die bereits 1919 im italienischen Padua auf den Markt gebrachte knallrote Spirituose, dafür etwas würziger und von der Farbe her natürlicher. Die Cantina Pizzolato nördlich von Venedig stellt die Bioversion her, vertrieben wird er vom Schweizer Edelbrenner Lorenz Humbel und Riegel Weinimport am Bodensee (700 ml, ca. 22 Euro).

www.humbel.ch, www.riegel.de



Genussreise | Fest der Sinne

Schroffe Dolomittfelsen und liebeliche Täler, mittelalterliche Burgen und moderne Architektur, kleinbäuerliche Landwirtschaft und Agrarindustrie, Buschenschenken und Spitzenwinzer, deftige Küche und die meisten Michelin-Sterne unter allen Provinzen Italiens: Südtirol ist Vielfalt und Genuss in fast allen Variationen.

Ingeborg Pils machte sich auf die Reise.

REZEPT Kartoffeltaschen

Zutaten für 4 Portionen

Für den Teig: 300 g mehlig kochende Kartoffeln, Salz, 1 Eigelb, 1 EL zerlassene Butter, 100 g Weizenmehl, 1 Msp. geriebene Muskatnuss, Salz.

Für die Füllung: 100 g Ziegenfrischkäse, 50 g frisch geriebener Bergkäse, 1 EL fein gehackte Wildkräuter, Salz, Pfeffer.

Für die Balsamico-Butter: 2 fein gehackte Schalotten, 125 g Butter, 2 EL Aceto balsamico.

Außerdem: 60 g frisch geriebener Parmesan.

Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und ca. 20 Minuten in Salzwasser kochen. Abgießen und ausdampfen lassen. Dann noch warm durch die Kartoffelpresse drücken, mit dem Eigelb und der zerlassenen Butter vermischen und auskühlen lassen. Anschließend das Mehl, die Muskatnuss und 1 Prise Salz unter die Kartoffelmasse kneten.

Für die Füllung den Ziegenfrischkäse mit dem Bergkäse und den Wildkräutern vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Kartoffelteig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche in zwei gleich große Teigplatten ausrollen. Auf eine Teigplatte die Füllung in kleinen Häufchen und gleichmäßigen Reihen setzen. Die zweite Teigplatte darauflegen und beide Platten rund um die Häufchen mit den Fingerspitzen aufeinanderdrücken. Mit einem quadratischen Förmchen Teigtaschen ausstechen.



Foto © Ingeborg Pils

Die Schalotten mit der Butter braun werden lassen. Mit dem Balsamico abschmecken und warm halten.

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Kartoffeltaschen hineingeben. Im siedenden Wasser 2 – 3 Minuten garziehen lassen. Sobald sie an die Oberfläche steigen, sind sie fertig. Mit dem Schaumlöffel herausheben und auf 4 Teller verteilen.

Die Balsamico-Butter darübergeben, mit Parmesan bestreuen und sofort servieren.

Die Berge, der Speck, der Käse und der Wein. Das zog uns Münchner Studenten viele Jahre nach Südtirol, in die „Autonome Provinz Bozen – Südtirol“, wie die nördlichste Provinz Italiens amtlich heißt. Sie war in den 1970er-Jahren für uns ein preiswertes und üppig gedecktes Schlemmerparadies, quasi vor den Toren der für Bafög-Empfänger damals schon etwas zu teuren weißblauen Landeshauptstadt. Doch dann bekam unsere Liebe zu Sterzing und Brixen, zu Klausen und Gufidaun, zu St. Pauls und zu Eppan einen Riss. Lag es daran, dass wir, kaum in festen Arbeitsverhältnissen, einen Hang zur feinen französischen Küche entdeckten, uns die toska-





Foto © wiki commons, Mfke.fabian

nischen Weine plötzlich besser mundeten als der Lagrein Kretzer und wir die große, weite Welt den engen Tälern vorzogen?

Doch wie es mit Jugendlieben nun einmal ist – so ganz vergisst man sie nie. Und nach Jahren der Abstinenz geht uns schon beim Anblick der kleinen Burg Reifenstein bei Sterzing, gleich rechts von der Autobahn, das Herz auf. Warum haben wir so lange

SÜDTIROL – JUGENDLIEBEN VERGISST MAN NIE

nicht mehr in einer urgemütlichen Stube bei Bauernspeck, Schüttelbrot und Magdalener mit Freunden zusammengesessen? Das muss sich ändern, beschließen wir und beginnen, nach neuen Plätzen in Südtirol Ausschau zu halten, unser Jugendparadies neu zu entdecken.

Reizvolle Kontraste Der Hügel von St. Magdalena im Norden Bozens mit seinen Weingärten vor alpiner Bergwelt (oben). Nie erobert, nie zerstört: Burg Reifenstein, die besterhaltene Burganlage Südtirols im Eisacktal bei Sterzing.

Es gibt kaum einen besseren Ort für den Start in eine kleine Südtirol-Rundreise als den Signaterhof, acht Kilometer nord-östlich von Bozen in den Bergen. Freilich, schwindelfrei sollte der Fahrer schon sein, denn die Straße geht steil bergauf. In dem kleinen Dörfchen Signat, gleich gegenüber der Kirche, bittet die Familie Lobiser zu Tisch. Gunther kocht, Erika serviert in der dunkel getäfelten Stube aus dem >



Fotos © Ingeborg Pils



Genuss hat viele Gesichter Gunther Lobiser und seine Kartoffeltaschen im Signaterhof, das Bozener Batzenhäusl mit eigener Brauerei und das Weingut Alois Lageder in Margreid (von links nach rechts, von oben nach unten).

18. Jahrhundert. Schon beim ersten Gang, „Spinat-, Käse- und Rote-Bete-Knödel abgeschmolzen“ und „Sauer eingelegter Kalbskopf“ können wir der Auszeichnung im Osterienführer genussvoll zustimmen:

ERSTE STATION – SCHON IM PARADIES ANGEKOMMEN

„Ein Lokal, das uns in spezieller Weise gefällt, wegen der Atmosphäre, der Küche und der Gastlichkeit, die der Slow Food Philosophie entsprechen.“ Die saftige geschmorte Lammstelze und die Tagliata vom heimischen Ochsen mit frischen Artischocken lassen uns endgültig im kulinarischen Paradies ankommen.

Zum Glück hat der Signaterhof sechs schlichte, aber gemütliche Gästezimmer, dessen Fernseher wir nicht brauchen. Vom Balkon blicken wir weinselig auf das nächtliche Bozen hinunter und freuen uns schon ein wenig auf das Frühstück. Auch das ist liebevoll zusammengestellt – selbst gekochte Konfitüre, frisches Brot, selbst gebackener Kuchen, Eier von glücklichen Hühnern, Müsli, Früchte, Schinken, Speck und Käse. Wenn man nur einen zweiten Magen mit auf Reisen nehmen könnte.

Weiter geht es nach Margreid. Am südlichsten Zipfel der Südtiroler Weinstraße gelegen, zählt es zu den letzten

fast noch unberührten Idyllen der Region. Hier ist das Weingut von Alois Lageder, gegründet 1823 und seit fünf Generationen in Familienbesitz. 1995 wurde der zum Weingut gehörende historische,

SO NATURNAH WIE MÖGLICH – FELSWAND STATT KLIMAAANLAGE

teilweise aus dem 15. Jahrhundert stammende Ansite Löwengang umgebaut. Der Neubau ist ein ganzheitliches Konzept: geplant als Niedrigenergiebau mit Photovoltaik-Anlage. Unterstützt von moderner Computertechnik werden die Trauben hier so naturnah wie möglich gekeltert. In einem der Gärkeller ist eine nackte Felswand integriert, die das ganze Jahr für kühle Temperaturen sorgt und eine Klimaanlage überflüssig macht.

Alois Lageder hat sich in den letzten Jahren weit über die Landesgrenzen hinaus einen Namen gemacht – als Produzent herausragender Weine und als Botschafter einer ganzheitlichen Unternehmensphilosophie. 2004 stellt er seine rund 60 Hektar großen Weinberge auf biodynamischen Anbau um, drei Jahre später werden die ersten Weine erfolgreich nach Demeter zertifiziert. „Qualität ist das Ergebnis vieler einzelner, teilweise ganz kleiner Details“,



Fotos © Ingeborg Pils

sagt Lageder. Die Grundsätze der Ganzheitlichkeit und Nachhaltigkeit leiten das Handeln in seinem Weingut. *„Sie sind für uns Ausdruck des Respekts vor der Natur und der Wertschätzung des Lebensraums. Wir verwenden viel Sorgfalt darauf, die enorme Vielfalt an unterschiedlichen Lagen, Böden und Klimazonen, die Südtirol bietet, bestmöglich zu nutzen. Damit schaffen wir die Voraussetzung für individuelle und charaktervolle Weine.“* Gekeltert aus den klassischen Rebsorten Südtirols und sortenrein angebaut, spiegeln sie das ganze Spektrum der Anbauregion wider.

Unser nächstes Ziel: die zum Weingut gehörende Weinschenke „Vineria Paradeis“, direkt am alten Dorfplatz. Zeitgemäße Architektur in historischen Mauern, ein Ort zum Verweilen und Genießen. Der ideale Platz, um die Welt und die Weine von Alois Lageder besser kennenzulernen und bei einem Glas Wein im kopfsteingepflasterten Innenhof die Zeit zu vergessen. Betört vom Duft mediterraner Pflanzen, Zitronen und Orangen, Jasmin und Granatapfel genießen wir zum Wein regionale, vorwiegend vegetarische Köstlichkeiten aus der Küche des jungen, engagierten Josef Affenzeller.

Traditionell ist die Südtiroler Küche eher fleischlastig. Doch Affenzellers Mutter war nicht nur eine leidenschaftliche Köchin, sondern auch eine Gemüseliebhaberin. *„Von ihr habe ich viele alte, fleischlose*



Alt und jung Die Margreider Urrebe, gepflanzt 1601, Symbol des Lebens und Fruchtens. Josef Affenzeller, engagierter Koch in der Weinschenke „Vineria Paradeis“, mit einer Vorliebe für junges Gemüse und frische Kräuter.

Rezepte übernommen. Hier in der Region gibt es ein gutes Gemüseangebot. Man muss beim Kochen halt in anderer Richtung kreativ werden und auch darauf achten, dass die Zutaten nicht nur geschmacklich, sondern auch farblich harmonieren.“ Mit seinem gefüllten Topfen-Lauch-Palatschinken, angerichtet auf einem Bett aus geschmorten Gemüsewürfeln, ist ihm das hervorragend gelungen. >



Fotos © Ingeborg Pils



Handwerkerstolz Hoch über dem Eisacktal züchtet Harald Gasser (links unten) Gemüseraritäten. Liebhaber von Südtiroler Speck und Wurst sind bei Peter Egger (Bozener Altstadt) in guten Händen. Zum Abschluss Käse vom Maître fromager affineur Hansi Baumgartner (rechts).

Zehn Jahre später wurde der kulinarische Ehrgeiz der Quereinsteiger mit einem Michelin-Stern belohnt. In der Reihe der Südtiroler Sterneköche spielt sie als einzige Frau heute eine wesentliche Rolle. Luis Matscher ist in fast 25 Jahren vom passionierten Weinliebhaber zum kenntnisreichen Sommelier herangereift.

„Viele Jahre hat man mich als Köchin in Südtirol sicherlich nicht ernst genommen“, verriet Anna Matscher unlängst einem Journalisten des Internetportals „berge-exklusiv.de“. „Ich denke, das lag weniger daran, dass ich eine Frau bin, sondern vielmehr daran, dass ich Autodidaktin bin. Ich habe mich ja einfach in die Küche gestellt und gekocht. Und dafür auch noch einen Stern bekommen. Eine Auszeichnung, auf die andere ein ganzes Leben lang hinkochen.“ Raffinierte Gerichte mit den ursprünglichen Aromen aus dem eigenen Kräutergarten – Anna Matscher gelingt der Spagat zwischen traditioneller und mediterran-kreativer Küche. Dabei ist sie ständig auf der Suche nach guten regionalen Produkten.

Weiter geht es in die Ferienregion Meraner Land. Die beliebte Urlaubsregion lebt von harmonischen Kontrasten: Palmen und Ölbäume im Tal, Schnee und Eis auf den umliegenden majestätischen Berggipfeln. Alpine Landschaften, prächtige Burgen und mediterranes Lebensgefühl. Die Kurstadt Meran wird geprägt von den Bauwerken der Belle Époque, kombiniert mit zeitgenössischer Architektur. Internationales Aufsehen haben die Projekte des Südtirolers Matteo Thun erregt, wie beispielsweise die 2005 eröffnete Therme am Ufer der Passer, direkt gegenüber vom klassizistischen alten Kurhaus. Hinter einer puristischen Design-Architektur greift Thun die Kur-Tra-

dition Merans auf und interpretiert sie neu. *„Nirgendwo sonst gibt es eine solche Oase der Natur im Zentrum der Stadt“*, meint der renommierte Innenarchitekt.

Auf einem Hochplateau zwischen Meran und Bozen, oberhalb von Lana, liegt das Tisner Restaurant „Zum Löwen“. Hier, hinter mächtigen Mauern und unter wuchtigen Balken, ist das Reich von Anna Matscher, Südtirols einziger Sterneköchin. Die gelernte Masseurin entschied sich 1987 gemeinsam mit ihrem Mann Luis, einem Bankangestellten, beruflich neue Wege zu gehen und den alten Gasthof der Schwiegereltern zu übernehmen.

Fündig wird sie unter anderem bei Harald Gasser, einem 39-jährigen, engagierten Gemüsebauern, der seiner Passion hoch über Barbian im Eisacktal noch als Ne-



Fotos © Ingeborg Pils

benerwerb nachgeht. Der Weg zu ihm und seinen Gemüseraritäten ist nicht leicht zu finden. „Fahrt’s in der Fraktion Kollmann dem Schild mit den rot-weißen Kästchen nach, Richtung Schloss, Saubach. In der sechsten Kehre geht’s links drei Kilometer leicht abwärts, vorbei am Barbiller Hof, dann zu uns.“ Was er am Telefon nicht ver-raten hat: Zwischen dem Örtchen Kollmann und seinem Hof liegen gefühlte 800 Meter Höhenunterschied. Tatsächlich ist es nicht einmal die Hälfte, doch das Sträßchen hinauf zum Aspingerhof ist schmal, die Kehren machen ihrem Namen alle Ehre. 350 Gemüsesorten und -arten baut Harald Gasser auf 2.000 Quadratmetern an. Da-

TALENT FÜR GLÜCKSKLEERÜBCHEN UND PLATTERBSEN

runter 35 Sorten Tomaten, rund 20 Sorten Karotten, Erdmandeln, Rettichschoten, Haferwurzel, Platterbse, Zuckerwurz und Glückskleerübchen. Entdeckt hat sein Talent zum Gemüseanbau der Sternekoch Herbert Hintner (Restaurant „Zur Rose“, St. Michael/Eppan), der ihn ermutigt und gefördert hat. Heute erntet Gasser für neun Südtiroler Spitzenköche seine Raritäten „à la carte“ und Bioland zertifiziert.

Vor sieben Jahren begann Harald Gasser, im Hauptberuf Behindertenbetreuer, zunächst mit einem privaten Gemüsegarten, anfangs nur für die eigene Familie. „Zuerst hat meine Frau gesagt: Du spinnst.“ Inzwischen teilt sie seine Leidenschaft.

„Wir haben den Fernseher abgeschafft und unterhalten uns jetzt beim Pikieren auf dem Feld.“ Wenig, besser gesagt, gar keine Unterstützung bekommt Gasser von staatlicher Seite. „Ich habe versucht, Fördermittel zu beantragen, aber meine Anbaufläche

WIR UNTERHALTEN UNS JETZT BEIM PIKIEREN AUF DEM FELD

ist zu klein, ich baue zu viele Sorten an.“ „Lassen Sie das, gehen Sie lieber weiterhin arbeiten“, riet ihm die Behörde. Gelassen hat er dann den Antrag auf Förderung ...

Harald Gasser hat eine natürliche Anbauphilosophie: „Ich bin mit 80 Prozent Ertrag zufrieden und lasse den Rest gern der Natur.“ Soll heißen, für einen Teil der Schädlinge sind die Laufenten zuständig, für die Wühlmäuse die Katzen. Keine Netze und Vliese bedecken den Boden. „Ich glaub, irgendwie schafft man damit ein anderes Klima. Das will ich nicht.“ Es sieht auch einfach besser aus. Auf dem Aspinger Hof wachsen Pflanzen in Misch- statt in Monokultur heran, ergänzen sich in der Bodenausnutzung und fördern gegenseitig ihr Gedeihen. Die Samen für seine Raritäten sucht Gasser bei Lieferanten wie der Arche Noah, der „Gesellschaft für die Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt und ihre Entwicklung“. Aus den Früchten gewinnt er dann eigene Samen – allen börsenorientierten Saatgutproduzenten zum Trotz: „Der Samen ist der Reichtum des Bauern.“ >



Fotos © Ingeborg Pils



Knackig Der Obst- und Gemüsemarkt in der Bozener Altstadt.

Elegant Schuhgeschäfte in den Bozner Lauben.

Bodenständig Südtiroler Spezialitäten auf dem Markt in Brixen

BUCHTIPPS

Ursula Bauer, Jürg Frischknecht: Schüttelbrot und Wasserwosser. Wege und Geschichten zwischen Ortler und Meran – Wandern im Vinschgau, Rotpunkt 2011, 360 Seiten, Klappenbroschur, 33 Euro

Martina Meuth, Bernd Neuner-Duttenhofer: Südtirol. Küche, Gastlichkeit und Lebensfreude, Bassermann 2008, 256 Seiten, gebunden, 16,95 Euro

H. Gasteiger, G. Wiesner, H. Bachmann: So kocht Südtirol. Eine kulinarische Reise von den Alpen in den Süden, Athesia 2009 (13. Auflage), 540 Seiten, gebunden, 39,90 Euro

VERANSTALTUNGSTIPP

30.09. bis 2.10.2011 Südtiroler Brot- und Strudelmarkt in Brixen, www.brotmarkt.it und Südtiroler Speckfest in Villnöss, www.speckfest.it

SÜDTIROL-HERBSTREISE MIT SAPIO

Besuche beim biodynamischen Winzer Alois Lagered und bei Hansi Baumgartner, Pionier der Käse-Affineure in Südtirol, sind nur zwei Highlights der kulinarischen Oktober-Reise ins Alto Adige. Philipp Boecker, Inhaber von Sapiro, bietet seit fünf Jahren kulinarische Reisen in kleinen Gruppen nach Italien an. Als erster Deutscher schloss er das Studium an der Slow Food Universität in Pollenzo mit dem Magisterexamen ab. 2010 wurde Sapiro mit dem CSR-Siegel für nachhaltige Reisen ausgezeichnet.

Termin 9. – 16. Oktober 2011

Preis ab 1395 Euro (An- und Abreise nicht im Preis enthalten)

www.sapiro.de

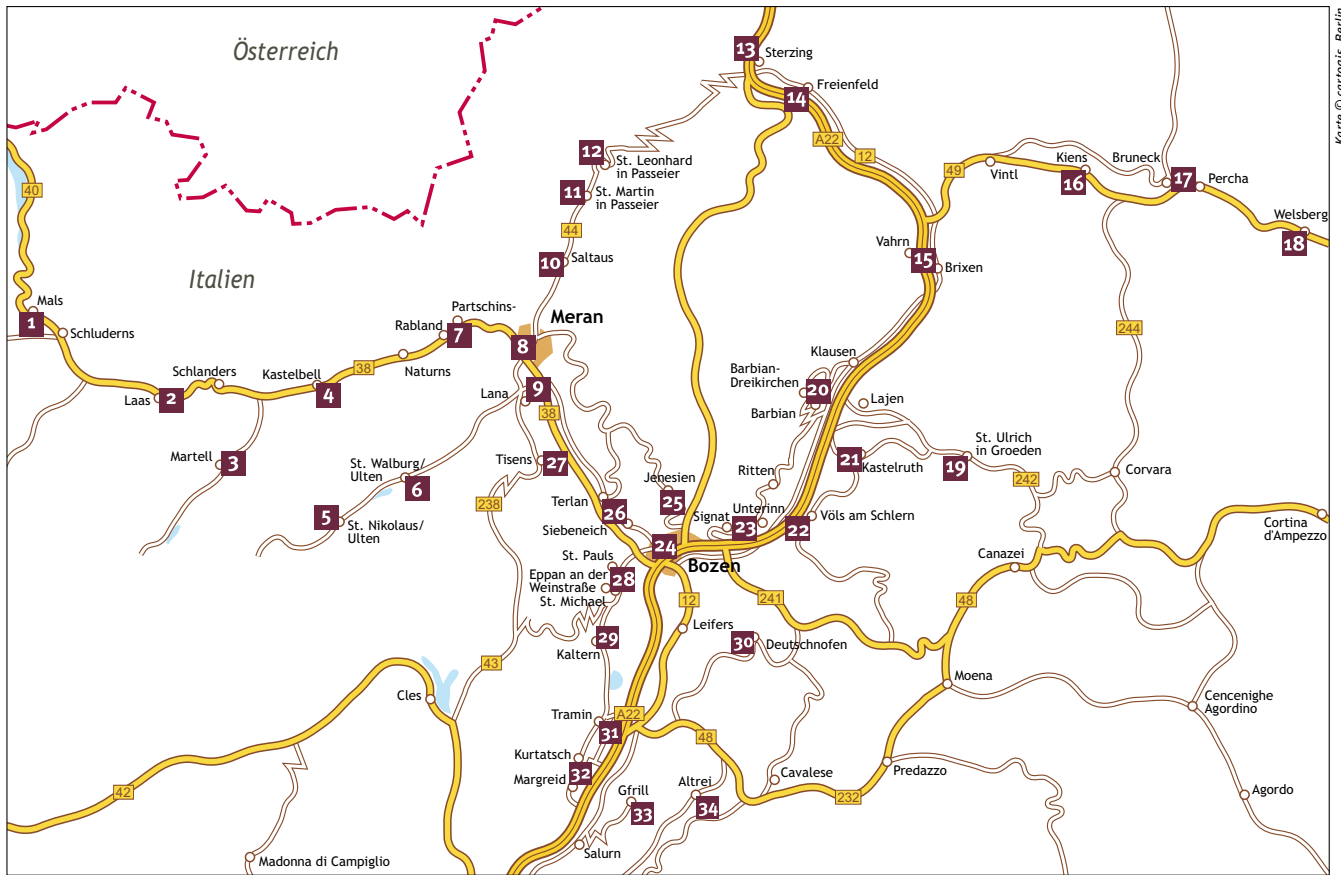
Zum Schluss unserer Reise noch ein Besuch in Bozen, dessen Altstadt mit ihren gotischen Stadthäusern und Lauben immer wieder einen Besuch wert ist. Gut ein Siebtel des Stadtgebiets ist von Rebanlagen bedeckt, mitten in der Stadt wächst

KURZE WEGE – WEIN WÄCHST IN DER STADT

einer der besten Weine Südtirols, der preisgekrönte Grieser Lagrein. Und das frisch gebraute Bozner Bier im Batzenhäusl überzeugt auch bayerische Biertrinker. Nicht weniger als fünf Museen gibt es in der Südtiroler Landeshauptstadt, darunter das Südtiroler Archäologiemuse-

um, wo die 5.400 Jahre alte Ötzi-Mumie ausgestellt wird. Die New York Times zählt dieses Museum zu einem der „culture-musts“ Europas. Nicht nur für Bildungsreisende sehenswert: Der älteste profane Freskenzyklus Europas auf Schloss Runkelstein, im Norden Bozens. Turnierspiele, Minnegesang und die Liebesgeschichte von Tristan und Isolde schmücken die mittelalterlichen Wände der Burg.

Unsere Liebe zu Südtirol ist neu erwacht – und wird nicht wieder erlöschen. Wo sonst kann man auf so engem Raum inmitten traumhafter Landschaft so sinnenfroh Kunst, Kultur und Kulinarik genießen? ☺



ADRESSEN

Tipps des Conviviums Südtirol sind mit dem * gekennzeichnet, Slow Food Förderer erkennen Sie am (SFF), Mitglieder am (SF).

Vorwahl für Italien 0039

ESSEN & TRINKEN

Sterneküche und Hotellerie

08 Hotel Castel Fragsburg Chefkoch: Alois Haller, Via Fragsburg 3, I-39012 Meran, Tel 0473. 24 40 71, www.fragsburg.com

16 Restaurant Schöneck Chefkoch: Karl Baumgartner, Schloss-Schöneck-Str. 11, I-39030 Kiens, Tel 0474. 56 55 50, www.schoeneck.it

19 Anna Stuben (Hotel Grödner Hof) Chefkoch: Armin Mairhofer, Via Vidalong 3, I-39046 Ortisei, Tel 0471. 79 63 15, www.annastuben.com

27 Restaurant Zum Löwen Chefköchin: Anna Matscher, Hauptstr. 72, I-39010 Tisens, Tel 0473. 92 09 27, www.zumloewen.it

28 Restaurant Zur Rose Chefkoch: Herbert Hintner, Innerhofstr. 2, I-St. Michael/Eppan, Tel 0471. 66 22 49, www.zur-rose.com

Gasthöfe und Wirtschaftshäuser

05 Falschauerhof * Fam. Josef Gruber, St. Gertraud 14, I-39010 Ulten, Tel 0473. 79 01 91, www.roterhahn.it/de/baerliche-schankbetriebe/toerggelensuedtirol/hofdetail/falschauerhof-ulten+3719.html

10 Apfelhotel Torgglerhof I-39010 Saltaus (St. Martin in Passeier), Tel 0473. 64 54 33, www.torgglerhof.it

11 Lamm Mitterwirt Fam. Thuile ausgezeichnet mit 1 Schnecke im Osterienführer Dorfstr. 36, I-39010 St. Martin in Passeier, Tel 0473. 64 12 40, www.gasthaus-lamm.it

12 Jägerhof Fam. Augscheller ausgezeichnet mit 1 Schnecke im Osterienführer Walten 80, I-39015 St. Leonhard, Tel 0473. 65 62 50, www.jagerhof.it

20 Pension Briol Johanna und Urban von Klebelsberg I-39040 Barbian-Dreikirchen, Tel 0471. 65 01 25, www.briol.it

23 Signaterhof Fam. Lobiser ausgezeichnet mit 1 Schnecke im Osterienführer Signat am Rittner Südhang, I-39050 Signat, Tel 0471. 36 53 53, www.signaterhof.it

24 Batzenhäusl eigene Brauerei Andreas-Hofer-Str. 30, I-39100 Bozen, Tel 0471. 05 09 50, www.batzen.it

25 Tiefthalerhof * Afinger Weg, I-39050 Jenesien, Tel 0348. 033 33 91

33 Pension und Restaurant Fichtenhof * Fichtenhof Nr. 23, I-39040 Gfrill bei Salurn, Tel 0471. 88 90 28, www.fichtenhof.it

34 Kürbishof Fam. Varesco ausgezeichnet mit 1 Schnecke im Osterienführer, Guggal 23, I-39040 Altrei, Tel 0471. 88 21 40, www.kuerbishof.it

LOHNENDE ZIELE IN SÜDTIROL

- 1** Mals
- 2** Laas
- 3** Martell
- 4** Kastelbell
- 5** St. Nikolaus / Ulten
- 6** St. Walburg / Ulten
- 7** Partschins-Rabland
- 8** Meran
- 9** Lana
- 10** Saltaus
- 11** St. Martin in Passeier
- 12** St. Leonhard in Passeier
- 13** Sterzing
- 14** Freienfeld
- 15** Vahrn, Brixen
- 16** Kiens
- 17** Bruneck, Percha
- 18** Welsberg
- 19** St. Ulrich in Groeden
- 20** Barbian / -Dreikirchen
- 21** Kastelruth
- 22** Völs am Schlern
- 23** Signat, Unterinn
- 24** Bozen
- 25** Jenesien
- 26** Tertan, Siebeneich
- 27** Tisens
- 28** St. Pauls, Eppan, St. Michael
- 29** Kaltern
- 30** Deutschnofen
- 31** Tramin
- 32** Kurtatsch
- 33** Gfrill
- 34** Altrei

EINKAUFEN

Wein & Hochprozentiges

- 24 Weingut Schwarhof*** Bioweine
Sankt Justina 3, I-39100 Bozen, Tel 0471. 36 51 25,
www.loacker.net
- 26 Kellerei Terlan***
Silberleitenweg 7, I-39018 Terlan, Tel 0471. 25 71 35,
www.kellerei-terlan.com
- 28 Kellerei St. Pauls**
Schloß-Warth-Weg 21, I-39050 St. Pauls/Eppan,
Tel 0471. 66 21 83, www.kellereipauls.com
- 28 Fischerhof Hofbrennerei***
Familie Mauracher Martin
Schreckbichl 12, I-39050 Girlan/Eppan,
Tel 0471. 66 06 27, www.fischerhof-mauracher.it
- 29 Biowein Hof Tröpfital** Fam. Dichristin,
Garnellenweg 17, I-39052 Kaltern,
Tel 0471. 96 41 26, www.bioweinhof.it
- 31 Destillerie Plonhof** Hansjörg Weis,
Josef-von-Zallinger-Str. 25, I-39040 Tramin,
Tel 0471. 86 06 78, www.plonhof.com
- 32 Alois Lageder** Weingut mit Weinschenke
Vineria Paradeis
St. Gertraudplatz 5, I-39040 Margreid,
Tel 0471. 80 95 80, www.aloislageder.eu
- 32 Schlosskellerei Tiefenbrunner**
Schlossweg 4, I-39040 Kurtatsch, Tel 0471. 88 01 22,
www.tiefenbrunner.com

Grappa, Fruchtbrände, Liköre

- 04 Marinushof***
Heiner Pohl
Alte Straße 9/B, Marein, I-39020 Kastelbell,
Tel 0473. 62 47 17, www.marinushof.it
- 24 Griesbauerhof**
Margareth und Georg Mumelter
Rentschnerstr. 66, I-39100 Bozen, Tel 0471. 97 30 90,
www.suedtiroler-weinstrasse.it

Obst, Gemüse und Säfte

- 02 Kandlhof Karl Ludwig Luggin** Trockenobst
Unterwaalweg 10, I-39023 Laas, Tel 0473. 62 66 27,
www.luggin.it
- 17 Kräuterhof Hauser**
Josef Huber
Montevilla 20, I-39030 Perca, Tel 0474. 40 10 92,
www.kraeuterhof.it
- 17 Pustentaler Saatbau Genossenschaft**
Heimisches Wurzelgemüse
G. Marconistr. 7, I-39031 Bruneck, Tel 0474. 55 51 16,
www.patate-brunico.it
- 20 Aspingerhof** alte Gemüseraritäten
Harald Gasser, Saubach 29, I-39040 Barbian,
Tel 0335. 708 53 11, www.aspinger.it
- 21 Pflegerhof*** Biokräuter
Fam. Martha Gasslitter
St. Oswald 24, I-39040 Kastelruth/Seis,
Tel 0471. 70 67 71, www.pflegerhof.com
- 22 Partschiller Hof** Sirupe, Fruchtaufstriche
Andreas Rungger
Völsried 17, I-39050 Völs am Schlern,
Tel 0471. 72 52 54, www.patschillerhof.it
- 23 Obsthof Troidner***
Thomas Kohl
Hauptstr. 35, I-39054 Unterinn am Ritten,
Tel 0471. 35 94 42, www.kohl.bz.it



Foto © Ingeborg Pils



Foto © MAROUNDPARTNER, München

- 24 Gärnterei Schullian**
Meraner Str. 75a, I-39100 Bozen, Tel 0471. 93 30 06,
www.schullian.it
- 26 Larchhof**
Josef Mair
Via Pergola 13, I-39018 Terlan, Tel 0471. 25 70 34
- 28 Breitenhof*** Klemens Kössler,
Luziafeldweg 1, 39050 St. Pauls/Eppan,
Tel 0471. 66 36 19, www.breitenhof.it

Speck und Würste

- 07 Metzgerei Gamper** Peter Gamper,
P. Mitterhofstr. 3, I-39020 Partschins-Rabland,
Tel 0473. 96 71 86
- 12 Metzgerei Gögele**
Happerweg 37, I-39015 St. Leonhard in Passeier,
Tel 0473. 65 60 62
- 18 Metzgerei Hell**
Hauptplatz 3, I-39035 Welsberg, Tel 0474. 94 40 12,
www.hotelhell.info
- 24 Metzgerei Egger**
Peter Egger
Obstplatz 7, I-39100 Bozen, Tel 0471. 20 28 39
- 26 Metzgerei Stefan Nigg**
Karl-Atz-Platz 3, I-39018 Terlan, Tel 0471. 25 71 28
- 28 Metzgerei Windegger***
Franz Windegger, Johann-Georg-Plazer-Str. 1,
I-39057 Eppan, Tel 0471. 66 21 53, www.windegger.info

Käse

- 01 Sennerei Burgeis***
Burgeis 77, I-39024 Mals, Tel 0473. 83 12 20,
www.sennereiburgeis.it
- 03 Gandhof** Fam. Eberhöfer
Gand 53, I-39020 Martell, Tel 0473. 74 45 96,
www.gandhof.com
- 05 Bio-Hof Unterschweig** Fam. Alois Berger
Unterschweig 267, I-39010 Ulten/St. Nikolaus,
Tel 0473. 79 02 52, www.uab.it/unterschweig
- 06 Bio-Marsonerhof** Fam. Schwarz Marsoner
Marsonerhof 180, I-39016 St. Walburg/Ulten,
Tel 0473. 79 53 76, www.ultental.it/bio-marsonerhof
- 15 Degust** Hans Baumgartner*
Bsackerau 1, I-39040 Vahrn, Tel 0472. 84 98 73,
www.degust.com

- 30 Hofkäserei Lehrnerhof** Fam. Köhl
I-39050 Deutschnofen (Dolomiten), Tel 0471. 61 63 67,
www.hofkaeserei.it

Brot

- 09 Bäckerei Schmidt**
Kapuzinerstr. 3, I-39001 Lana, Tel 0473. 56 11 90,
www.schmidtbrot.it
- 13 Bäckerei Walcher**
Bäckergasse, I-39049 Sterzing, Tel 0472. 76 53 84,
www.walcher.bz.it
- 15 Bäckerei Profanter**
Großer Graben 12, I-39042 Brixen, Tel 0472. 83 60 85,
www.profanter.it
- 24 Bäckerei Grandi**
Bindergasse 18, I-39100 Bozen, Tel 0471. 97 81 43
- 26 Bäckerei Patauner**
Bahnhofstr. 1, I-39018 Siebeneich, Tel 0471. 91 83 66,
www.patauner.it

Einem Besuch wert

- 08 Schloss Trauttmansdorff**
St.-Valentin-Str. 51a, I-39012 Meran,
Tel 0473. 23 57 30, www.trauttmansdorff.it
- 09 Südtiroler Obstbaumuseum**
Ansitz Larchgut, Brandiswalweg 4, I-39001 Lana,
Tel 0473. 56 43 87, www.obstbaumuseum.it
- 14 Burg Reifenstein**
I-39040 Freienfeld bei Sterzing, Tel 0339. 264 37 52,
www.sterzing.com, Führungen: Frau Steiner
- 15 Kloster Neustift** Klosterladen, Stiftskeller und
Weinverkostung, Stufstr. 1, I-39040 Vahrn,
Tel 0472. 83 61 89, www.kloster-neustift.it
- 24 Messner Mountain Museum**
Schloss Sigmundskron, Sigmundskronerstr. 53,
I-39100 Bozen, Tel 0471. 63 12 64,
www.messner-mountain-museum.it
- 24 Südtiroler Archäologiemuseum**
Museumstr. 43, I-39100 Bozen, Tel 0471. 32 01 00,
www.iceman.it

Saison | Schmelzende Süße

Weil sie den geringsten Säureanteil haben, sind Birnen nicht nur köstlich, sondern auch sehr bekömmlich. Jetzt beginnt die Erntezeit für die Früchte mit der mal grünen, gelben oder auch rötlichen Schale, die oft Unmengen von kleinen Punkten zieren.

Martina Tschirner stellt die alte Obstart vor.

Altkanzler Helmut Kohl gab sie seinen Spitznamen. Nicht wegen ihrer meist zarten Beschaffenheit oder ihres guten Geschmacks, sondern wegen ihrer Form. Birnenförmig ist ein feststehender Begriff für rund im unteren Teil und sich oben verjüngend. So wie der Kopf von Kohl. Es gibt zwar auch rundliche Birnensorten wie die Deutsche Nationalbergamotte, aber die sind seltener zu finden. Vor allem unterscheiden sich Birnen in der Beschaffenheit des Fruchtfleischs, ihrer Farbe und der Zeit ihrer Ernte. Zu den Sommerbirnen zählen solche Sorten, die bereits im Juli und August geerntet werden können wie der von Slow Food geschützte Arche-Passagier Geishirtle, die späteren gehören zu den Herbst- bzw. Winterbirnen.

Wie der Apfel gehört die Birne zu den Kernobstgewächsen und der großen Familie der Rosengewächse. Ursprünglich stammt die Birne aus Eurasien, sie gehört zu den ältesten kultivierten Obstsorten überhaupt. Von den Babyloniern wurde der Birnbaum gar als heiliger Baum ver-

HEILIGER BIRNBAUM – EXPORTSCHLAGER BIRNE KAM MIT DEN RÖMERN

ehrt. *Pyrus* lautet ihr wissenschaftlicher Name, ihr lateinischer *Pirum*. Was darauf schließen lässt, dass auch die Römer sie kannten, und das sogar ziemlich gut. Mindestens 38 Birnensorten erwähnte der römische Gelehrte Plinius (23 – 79 n.Chr.) in seiner „Naturalis historia“ (Enzyklopädie der Naturgeschichte). Natürlich waren es auch die Römer, die sie nach Mitteleuropa in ihre Kolonien brachten.

Doch erst als der französische Sonnenkönig Louis XIV. den Reiz der aromatischen Frucht entdeckte, begann im 15. Jahrhundert ihre kulinarische Karriere. Vor allem die Züchter in Frankreich widmeten sich der *poire*, sodass im 17. Jahrhundert dort bereits um die 300 Birnensorten gezählt wurden, zwei Jahrhunderte später waren es 1.000. Weltweit wird die Zahl der Birnensorten heute auf etwa 5.000 geschätzt. Jedoch kommt davon nur ein winziger Bruchteil auf den Markt. Viel mehr als Abate Fetel und Williams Christ sind nur selten beim Obsthändler zu entdecken.

Obwohl es sich bei diesen beiden auch um relativ alte Sorten aus dem 18. und dem 19. Jahrhundert handelt, sind nur wenige andere Sorten wie die Köstliche aus Charneu oder die Petersbirne bekannt. Aber es gibt sie, und einige kümmern sich darum, dass die alten Birnensorten nicht völlig in Vergessenheit geraten. Georg Schenk gehört zu ihnen und Jörg Geiger.

In seiner Dresdner Edalbrennerei Augustus Rex bewahrt Schenk alte Sorten wie Clapps Liebling und die Gute Luise aus Avanches, indem er sie zu feinsten und

ALTE SORTEN WERDEN ZU PRÄMIERTEN GEISTEN UND PERLIGEN DELIKATESSEN

vielfach prämierten Bränden destilliert. Jörg Geiger im baden-württembergischen Schlat hat sein Herz der Champagner-Bratbirne, auch einem Arche-Passagier von Slow Food mit Presidio, geschenkt. Aus der Mostbirne von der Streuobstwiese produziert er köstlichen Schaumwein, der es leicht gegen so manchen Champagner aufnehmen kann.

Birnenbäume sind – ausgenommen im Norden – überall in Europa zu finden. Ebenso in Amerika und Nordafrika, ostwärts gedeihen sie bis nach Ostasien und Japan. Auch ihr Holz ist gefragt. Das harte Birnbaumholz eignet sich gut für den Möbelbau. Und trotz dieser Härte zum Schnitzen – sogenannte Steinzellen machen es möglich, das Holz in verschiedene Rich-

tungen zu schneiden, ohne etwas auszureißen. So konnte einst der Beruf des Mostbirnenschnitzers entstehen, Vertreter einer alten Handwerkskunst.

BIRNENSORTEN (kleine Auswahl)

Abate Fetel Frankreich 1866. Nach dem Abt, der den Sämling zufällig entdeckte, auch *Abbé Fétel* genannt. Die bis zu 12 Zentimeter lange keulenförmige Birne ist eine der Hauptsorten des Erwerbsanbaus. Säurearme Frucht mit feinem Aroma und rauer, wie mit braunen Rostflecken besprenkelte Schale. Genussreife ab Oktober.

Alexander Lukas Frankreich 1874. Kegelförmige breite Birnensorte, süß und saftig im Geschmack mit leicht körnigem Fruchtfleisch. Die glatte Schale ist hellgrün bis hellgelb, wenn die Birne vollreif ist. Genussreife ab Oktober.

Clapps Liebling USA 1860. Gute Tafelbirne mit süßem, etwas würzigem Geschmack. Als Zufallssämling wurde sie in Massachusetts von Thaddäus Clapp gezogen und nach ihm benannt. Die birnenbis kegelförmige, große Frucht mit erst glänzender hellgrüner, später gelblicher Schale und hellbraunen Punkten gehört zu den Sommerbirnen. Genussreife ab Mitte August.

Deutsche Nationalbergamotte Frankreich um 1800. Tafel- und Kochbirne, die an Boden und Klima kaum Ansprüche stellt. Die große, rundliche Frucht hat eine erst grüne, dann gelbe bis rötliche Schale. Das feine Fleisch ist gelblichweiß, saftig, süß und angenehm würzig. Genussreife ab September.



Doppelte Philippsbirne Belgien um 1800. Tafelbirne, die sich auch zum Einkochen eignet. Die mittelgroßen Früchte sind teils fast kugelig. Anfangs grün gefärbt, kräftig gelb, wenn sie vollreif ist. Dazu kommen viele hell- bis bräunlich rote Schalenpunkte. Das gelblich weiße Fruchtfleisch ist saftig, süß bis feinherb und fast schmelzend. Genussreife ab Oktober.

Grüne Sommermagdalene Frankreich um 1600. Diese kleine, grüne und langstielige Sommerbirne gibt es plattei- und birnenförmig. Das saftige Fleisch der glattschaligen Frucht ist grünlich bis gelblich weiß und schmeckt süß-säuerlich mit schwacher Würze. Genussreife ab Mitte Juli.

Herzogin Elsa Deutschland 1879. Benannt wurde die bei Cannstatt gezüchtete Birnensorte nach Herzogin Elsa Mathilde Maria von Württemberg. Die Früchte sind mindestens mittelgroß und länglich mit langem Stiel. Die Schale ist grüngelb bis orangerot auf der Sonnenseite mit „Rostflecken“. Das weiße, saftige Fleisch schmeckt süß-säuerlich-würzig, wird jedoch schnell teigig. Genussreife ab Mitte September.

Köstliche aus Charneux Belgien um 1800. Die in der Nähe von Lüttich als Zufallssämling gefundene Sorte wird in Norddeutschland auch Bürgermeisterbirne genannt. Die bis 10 Zentimeter große Tafelbirne hat sehr feines gelblich weißes Fruchtfleisch, das sehr saftig ist und süß-aromatisch schmeckt. Die feine Schale mit vielen Punkten wechselt während der Reife von grün zu gelb, auf der Sonnenseite rötet sie sich. Genussreife ab Oktober.

Petersbirne Deutschland 1750. Auch als Honigbirne ist diese Sorte bekannt und weit verbreitet in Thüringen und Sachsen. Die kleine und robuste Tafelbirne hat eine glatte, rötlich gelbe Schale und saftiges, süßes Fruchtfleisch mit wenig Säure und zimtartigem Würze. Genussreife ab August.

Williams Christ England 1770. Beliebte Tafelbirne mit schmelzendem gelblich weißem Fruchtfleisch und aromatischem Geschmack. Die Schale der bis zu 10 Zentimeter langen Frucht ist

gelbgrün mit einem leichten Orange auf der Sonnenseite. Genussreife ab Ende August.

www.alte-obstsorten.de/sortendb/sortenliste.php5

BIRNEN ALS ARCHE-PASSAGIERE

Geishirtle Deutschland 1750. Von Ziegenhirten soll die Birnensorte als Zufallssämling in der Umgebung von Stuttgart gefunden worden sein, daher ihr Name. Die kleine bis mittelgroße Sommerbirne ist sehr saftig, süß und von feinwürzigem, zimtartigem Geschmack. Sie kann gleich vom Baum gegessen werden. Die von der Sonne rotviolett gefärbte Schale ist zart. Genussreife ab Mitte August.

AKTION Slow Food Leser haben die Möglichkeit, den Arche-Passagier aus der neuen Ernte zu probieren. Das Convivium Stuttgart hat wieder eine Verkaufsaktion organisiert:

Karton mit 1 kg Geishirtle: 4 Euro / kg
Karton mit 2,5 kg Geishirtle: 3,50 Euro / kg
Karton mit 12,5 kg Geishirtle: 3 Euro / kg
(Zzgl. 6 Euro Versandkosten innerhalb Deutschlands)

Bestellung bis spätestens 4. August 2011 an Friedrich Mühlhäuser, fmuehlhaeuser@gmx.de, Tel 07161. 893 99.

Wichtig: Angabe von E-Mail- und Postadresse! Liefertermin etwa ab 8. August 2011. Bezahlung nach Lieferung, ein Überweisungsträger liegt bei.



Champagner-Bratbirne (Foto Seite 27)

Deutschland 1760. Als berühmteste Mostbirne kann diese Sorte bezeichnet werden. Der erste deutsche „Champagner“ soll aus dieser Birne hergestellt worden sein, 50 Jahre früher als aus Trauben. Die Tradition hat Jörg Geiger aus Schlat zur Vollendung gebracht. Zum Essen eignet sich die mittelgroße, rundliche Birne nicht. Die glatte Schale ist grüngelb und gepunktet, das Fruchtfleisch fest. Erntereife Oktober.

Italien Madernassa Birne, Martin Dubi Birne, Martin Sec Birne, Martinone Birne, Scipiona Birne, Spadona Birne,

Spanien Ronda Birne

Frankreich Sarteau Birne

USA Burford Birne

SAISON & EINKAUF

Die Saison für die ersten Birnen beginnt im August, auch der Stuttgarter Arche-Passagier Geishirtle gehört dazu. Viele Birnensorten sind jedoch erst im Oktober reif zum Pflücken. Achten Sie beim Einkauf auf den Duft, der sollte bei reifen bzw. fachgerecht gelagerten Birnen aromatisch und frisch sein. Dagegen ist die Farbe kein Hinweis auf die Qualität und den Reifegrad, sie ist von der Sorte abhängig. Die Früchte sollten trotzdem noch ein wenig fest sein. Vollreife Früchte nur kaufen, wenn sie noch am gleichen Tag gegessen werden sollen. Da Birnen sehr druckempfindlich sind, gehören sie im Einkaufskorb ganz nach oben.

AUFBEWAHREN

Nur noch nicht ganz reife Birnen lassen sich einige Tage aufbewahren, vollreife Früchte am besten gleich essen. Bei Zimmertemperatur können Sie Birnen noch zwei bis drei Tage aufbewahren, im Gemüsefach Ihres Kühlschranks fünf bis sechs Tage. Zum Einfrieren eignen sich Birnen nicht. Harte Birnen reifen mit Hilfe von Äpfeln schneller nach. Beide Früchte zusammen in eine Papiertüte geben. Das in Äpfeln enthaltene natürliche Gas Äthylen treibt den Reifeprozess nicht nur bei Birnen voran. Wirklich lange aufbewahren lassen sich Birnen in getrockneter Form, jedoch eignet sich dafür nicht jede Sorte. Kletzen heißen die Trockenfrüchte in Bayern, Dörrbirnen in Österreich.

VORBEREITEN

Birnen mit harter Schale vor dem Rohessen schälen. Wer mit den Früchten kochen oder backen möchte, sollte dies so wieso tun. Dazu eignet sich ein Sparschäler oder ein kleines Obstmesser, mit dem nach dem Vierteln der Birne auch das Kerngehäuse herausgeschnitten werden kann.

ZUBEREITEN

Zum Dünsten eignen sich späte Birnensorten wie Alexander Lukas, Conference oder Passa Crassana. Frühe Sorten wie Clapps Liebling und William Christ verlieren beim Dünsten an Geschmack. Ein paar Tropfen Zitronensaft geben den säurereichen Früchten mehr Aroma, sie lassen sich auch in Wein dünsten. Für noch mehr Aroma sorgen Gewürznelken, Ingwer, Vanille oder Zimt. Auch Kräuter wie Minze, Zitronenmelisse oder Rosmarin passen zur zarten Birne. Zum Backen nach saftigen Sorten wie Williams Christbirne, Gute Luise oder Packhams Triumph schauen, dann gelingen Kuchen, Strudel oder Auflauf. Feste Birnensorten sind dafür nicht geeignet. Auch auf einer Käseplatte machen Birnen eine gute Figur, besonders zu kräftigen Käsesorten mit Blauschimmel sind sie köstlich. Dazu die Obststücke sofort nach dem Schneiden kurz in Zitronenwasser tauchen, damit sie nicht braun werden. Purer Zitronensaft wäre hier in Verbindung mit dem Käse zu sauer. Ebenfalls köstlich: Birnenviertel in heißen Käse getaucht, z. B. einem Vacherin Mont d'Or. Unbedingt gehört das Kernobst in das traditionelle norddeutsche Gericht Birnen, Bohnen & Speck.

GESUNDHEITSWERT

Birnen sind sehr bekömmlich, sie haben den geringsten Fruchtsäureanteil aller Obstarten, wichtig für Menschen, die säureempfindlich sind. Sie enthalten Kalium, Vitamin C und Vitamine der B-Gruppe.

REZEPT Birnen-Carpaccio mit Walnüssen und Parmesan

Zutaten für 4 Portionen 4 Birnen, 2 EL Zitronensaft, 1 Handvoll Walnusskerne, Parmesan im Stück, 2 EL Walnussöl, 2 EL Balsamessig (wenn möglich von der Birne), Salz, Pfeffer.

Die Birnen schälen, vom Kerngehäuse befreien und längs in dünne Scheiben schneiden. Auf einem Teller dekorativ anrichten und mit Zitronensaft beträufeln. Die Walnüsse grob hacken. Mit einem Sparschäler vom

Parmesan dünne Scheiben schneiden und zusammen mit den Walnüssen über das Birnen-Carpaccio geben. Aus Walnussöl, Balsamessig, Salz und Pfeffer ein Dressing zubereiten und über das Carpaccio träufeln.

REZEPT Süß-sauer eingelegte Birnen mit Heidekraut

Zutaten für zwei große Gläser 1 kg kleine feste Birnen (z. B. Williams), 1 EL Obstessig, 350 ml Weißwein, 350 ml Obstessig, 375 g Zucker, 1 TL Pfefferkörner, 4 – 5 Zweiglein Heidekraut.

Die Birnen schälen, halbieren, den Blütenansatz und die Kerne entfernen, der Stiel muss nicht weggeschnitten werden. Sofort in kaltes Wasser mit einem Esslöffel Essig legen.

Weißwein, Obstessig, Zucker, Pfeffer und Heidekraut aufkochen, die Birnen hineinlegen und bei geringer Hitze knapp weich kochen. Das dauert ungefähr 12 – 15 Minuten. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und in saubere Schraubgläser geben. Den Saft zur Hälfte einkochen und heiß über die Birnen geben, sie müssen bedeckt sein. Die Gläser mit den Schraubdeckeln sofort gut verschließen und mindestens zwei Tage ziehen lassen.

Die eingelegten Birnen schmecken gut zu Käse.

REZEPT Schlesisches Himmelreich mit Kassler und Birnen

Zutaten für 4 Portionen 500 – 700 g Kasslerschuft, 2 EL Öl, 250 ml heißes Wasser, 1 Tüte gemischtes Backobst, ca. 500 g gekochte Birnen im eigenen Saft, 1 Prise Zimt, 1 Prise gemahlener Piment, Salz, Pfeffer, eventuell Essig.

Das Fleisch unter fließendem kaltem Wasser waschen und trocken tupfen. In einem Schmortopf das Öl erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten anbraten. Das Wasser zugießen und das Fleisch etwa 40 Minuten bei geringer Hitze gar schmoren.

Kasseler herausnehmen und warm stellen. In den Schmortopf das Backobst geben und alles 5 Minuten kochen lassen. Die Hitze reduzieren und die Birnen, zunächst ohne Saft, zum Aufwärmen in die Sauce geben. Nur wenn sie zu dickflüssig ist, auch von dem Birnensaft zugeben, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz hat. Sauce mit Zimt, Piment, Salz, Pfeffer und je nach Geschmack auch mit Essig abschmecken. Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Sauce und dem Obst servieren.

Dazu schmecken selbst gemachte Semmelknödelchen nach schlesischer Art.

REZEPT Birnenkonfitüre mit Ingwer und Kardamom

Zutaten für 4 Gläser 1 kg reife saftige Birnen, 1 l Zitronenwasser, 2 EL kandierter Ingwer, 250 ml Wasser, 500 g Gelierzucker 2:1, 1 TL gemahlener Kardamom.

Die Birnen schälen, vierteln, Kerngehäuse und Blütenansatz entfernen, klein schneiden und sofort in eine Schüssel mit kaltem Wasser und einem Schuss Zitronensaft geben, damit sie nicht braun werden.

Den Ingwer in kleine Würfel schneiden. In einem Topf die Birnenstücke mit 250 ml Wasser und dem Ingwer zum Kochen bringen und weich kochen.

Gelierzucker und Kardamom zu den Birnen geben, alles 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe machen, also einen Tropfen Konfitüre auf einen kalten Teller geben. Wenn er erstarrt, ist sie fertig. Die Konfitüre in vorbereitete Gläser mit Schraubdeckel füllen, sofort verschließen. Die Gläser für etwa 20 Minuten umdrehen und auf den Kopf stellen, damit sich die Fruchtstücke gleichmäßig verteilen. Kühl und dunkel aufbewahrt hält sich die Konfitüre bis zu zwei Jahre.



Trend | Das große Summen auf städtischen Dächern

Vor allem in den Großstädten gibt es in den letzten Jahren immer mehr Stadt-
imker. Viele, überwiegend jüngere, halten ihre Bienen auf Dächern oder Dach-
terrassen und vermarkten ihren Honig als grüne Visitenkarte ihrer Stadt.

Honigliebhaberin **Elisabetta Gaddoni** hat zwei luftige Bienenstandorte in Berlin
besucht und sich von den Besonderheiten der Dachimkerei erzählen lassen.

„Rauch!“, ruft Stefan Seifert, in der Hand hält er den Deckel eines Bienenkastens; um seinen Gesichtsschutz summt irritiert eine dunkle Bienenwolke. **„Wo ist der Smoker?“**, ruft er nochmals. Schnell eilt Patrick mit einer metallenen, mit einem kleinen Blasebalg versehenen Kanne herbei und pustet wiederholt kleine Rauchwolken auf die Bienen. **„So simuliert man einen Waldbrand“**, erklärt mir Stefan. **„Die Bienen denken, dass sie den Bienenstock verlassen müssen, gehen aber erst hinunter in die Honigkammer und saugen sich voll, um nicht ohne Vorräte weiterzuziehen. So sind sie mindestens zehn Minuten beschäftigt, und wir können unsere Arbeit in Ruhe erledigen“**. Tatsächlich verschwinden die meisten Bienen nach kurzer Zeit in den vielen Ritzen zwischen den Waben.

Die Arbeit besteht heute darin, einen ‚Ableger‘ anzulegen. Dies soll vermeiden, dass ein Bienenvolk auf der Suche nach einem neuen Standort ‚schwärmt‘. Das passiert dann, wenn ein Volk zu groß geworden ist. Dieses Phänomen, das meist im Mai oder Juni auftritt, kann besonders für Dachimker zu einem akuten Problem werden. Es ist nicht einfach, ein Bienenvolk wieder einzufangen, das sich auf einem

hohen Baum oder an einer Dachrinne niedergelassen hat. **„Um dem vorzubeugen, wird ein neuer Kasten angelegt, ohne Königin aber mit Eiern oder jungen Larven, damit die Arbeitsbienen zunächst damit beschäftigt sind, eine neue Königin großzuziehen und nicht mehr ans Schwärmen denken!“** erzählt mir Lisa Schwab und lächelt durch den schwarzen Rundumschleier. Letztes Jahr war ein Bienenvolk doch

Für Stadtkinder Imkern lernen auf dem Dach eines Jugendzentrums in Berlin-Kreuzberg.

geschwärmt, hatte sich auf dem benachbarten Spielplatz niedergelassen und für große Aufregung gesorgt. **„Bienen sind aber friedlich,“** sagt Imkerlehrling Patrick, **„sie stechen nur, wenn man ihnen Angst macht.“** Ich lehne mich über das Geländer, das die große Dachterrasse begrenzt, und schaue nach unten. Die Geräuschkulisse der stark befahrenen Urbanstraße sorgt nicht gerade für ein Gefühl von Landidyll. Der Neubau, der sich im sozialen Brennpunkt Graefekiez befindet, beherbergt den Kinder- und Jugendtreff „Drehpunkt“. Lisa und Stefan betreiben hier seit anderthalb Jahren, im Rahmen des Projektes „Interkulturelle NaturWerkStadt“, die Dachimkerei zusammen mit Jugendlichen. **„Die Bienen durch das Jahr zu begleiten, mit allen dazugehörigen handwerklichen Arbeiten, der Möglichkeit spannender Entdeckungen und schließlich der gute Honig als Lohn, das macht die Imkerei zu einer reizvollen Sache für junge Menschen, die sonst in der Schule wenige Erfolgserlebnisse haben“**, erzählt Lisa. Die Ernte vom letzten Sommer, der „Graefehonig“, war ein Volltreffer, hat viele begeisterte Abnehmer gefunden: flüssig wie Sirup, klar in der Farbe, aber sehr intensiv und füllig im Geschmack.



Foto © Elisabetha Gadamir

unweit auf dem Dach der Gesundheitszentrums „Heile Haus“ wohnen. *„Ein Problem der urbanen Imkerei ist die Dichte der Bienenstöcke: Es kann zu Raubzügen von Bienen kommen, die den Honig der anderen Völker riechen“*, sagt Erika Mayr. *„Auch Angriffe von Amseln müssen die Bienen fürchten. Dafür sind die Bienenstöcke auf den Dächern geschützt vor Vandalismus und Diebstahl.“*

EIN NISCHENPRODUKT MIT POTENZIAL

Die Imkerei ist ohnehin ein teures Hobby: eine Königin kostet um die 20 Euro, ein Bienenvolk um die 100, ohne die Grundausstattung dazu zu rechnen. Diese Investitionen bekommt man durch den Honigverkauf kaum wieder herein, geschweige denn die Arbeitszeit. Dass es immer weniger Berufsimker gibt, hat auch mit der Konkurrenz des Import-Honigs aus dem Supermarkt zu tun. Dieser ist zwar qualitativ nicht vergleichbar, aber unschlagbar billig. *„In einer Stadt wie Berlin werden im Jahr 4.000 Tonnen Honig verbraucht, produziert werden aber nur 150 Tonnen“*, berichtet die Honigaktivistin Annette Müller. Sie hat mit „BerlinerHonig.de“ eine Initiative gegründet, um Honig von Stadtimkern direkt zu vermarkten. *„Wenn man bereit wäre, für einen viel besseren Honig einen adäquaten Preis zu zahlen, gäbe es vielleicht für viele Hobby-Imker den Anreiz, Imkerei professionell zu betreiben“*. Ab einer bestimmten Größenordnung sei das Dach allerdings nicht mehr geeignet, meint sie.

Immerhin hat die Möglichkeit, Imkerei wohnungsnah auszuprobieren diesem schwindenden Handwerk in den letzten Jahren viele neue Anhänger eingebracht. Ein oder zwei Bienenvölker, die man übrigens beim Veterinäramt anmelden muss, ein bisschen Grundausstattung und ein sogenannter Imkerpate, der einem am Anfang die wichtigsten Vorgänge zeigt, reichen schon aus. Möglicherweise haben auch die besorgniserregenden Meldungen um das Bienensterben Menschen dazu angespornt, sich für Imkerei zu interessieren.

SUMMENDE BOTSCHAFTERINNEN DER STADTNATUR

Die Guerilla-Gartenbewegung und noch früher öffentliche Aktionen von Künstlern, haben auf die kleinen, fleißigen Stadtbewohnerinnen auf-

merksam gemacht. Schlagzeilen machte 2001 der *Miel Betòn* (Beton-Honig) der Bienen, die der Künstler Olivier Darné auf dem Dach des Rathauses von Saint Denis, einem Städtchen vor den Toren von Paris, hielt. Mittlerweile gibt es Bienenstöcke auf den Dächern vieler repräsentativer Gebäude aller Großstädte: auf dem Dach der Wiener Staatsoper, sowie auf der Kunst- und Ausstellungshalle in Bonn. In Berlin gibt es Bienenstöcke u. a. auf dem Berliner Dom, auf dem Abgeordnetenhaus und auf dem Haus der Kulturen der Welt. Jede Woche kommt ein weiteres prominentes Gebäude dazu. Das Projekt „Berlin summt – Bee Berlin“, initiiert von zwei Biologen, will den Menschen bewusst machen, wie wichtig Bienen für die Artenvielfalt und für die Landwirtschaft sind. Denn rund 80 Prozent der 2.000 – 3.000 heimischen Nutz- und Wildpflanzen sind auf die Honigbienen als Bestäuber angewiesen.

Wichtig beim Honigschleudern ist, dass alles penibel sauber ist. Patrick und seine Mitstreiter Victor, Haissam und Jesse haben Klappmützen aufgezogen, um ihre Haare zu bändigen. Die Einrichtung der Großküche ist fast komplett mit Folie abgedeckt. Erst wird mit einer Art Gabel das Wachs, mit dem die Bienen die Honigzellen abgedeckelt haben, weggekratzt. Dann werden vier Waben auf einmal geschleudert. Eine volle Wabe ergibt im Schnitt um die zwei Kilo Honig. Bei dieser ersten Ernte bestimmen hauptsächlich die Robinien den Geschmack. Der angenehme Duft von Honig und Wachs schwebt im ganzen Raum und stimmt glücklich. Der neue, gelbe, klare Honig fließt üppig aus dem Hahn in einen Becher. Das Aroma ist überwältigend: So schmeckt kein Honig, der schon länger im Glas gestanden hat. Dieser Geschmack bleibt auf dem Weg nach Hause noch lange am Gaumen haften. 🍯

www.natur-pur-dachimkerei.blogspot.com Blog der „Interkulturellen NaturWerkStadt“

www.berlinerhonig.de Vermarktung Honig aus Berlin

www.stadtbienenhonig.com Homepage von Erika Mayr

www.deutscherimkerbund.de Infos für Einsteiger

TERMIN

Das Berliner Convivium lädt im Rahmen der Slow Food Sommerreise am 13. und 14. August zum Thema „Imkerei in der Großstadt“ ein. (Infos unter www.slowfood-berlin.de).

KOMPLEXER UND GESÜNDER

Dass Honig aus der Stadt reichhaltiger und komplexer ist als der der landwirtschaftlich geprägten Gebiete, ist inzwischen bekannt. Bienen finden in Grünanlagen, Parks, Brachflächen, Friedhöfen, Balkons und begrünte Terrassen eine größere Vielfalt an Blüten als in Gegenden, die von Monokulturen wie Raps oder eintönigen Obstplantagen beherrscht werden. Hinzu kommt, dass es in der Stadt länger warm bleibt. So geben die Bienen nicht, wie ihre ländlichen Kolleginnen, einmal pro Sommer Honig, sondern mehrmals im Jahr. Außerdem gibt es im urbanen Grünen keine Pestizide, die die Bienen schwächen oder ihnen den Orientierungssinn rauben können. Allerdings stellt sich die Frage, ob Großstadthonig trotz Feinstaub und Abgasen noch gesund ist. *„Bienen filtern schädliche Partikel aus dem Nektar heraus, bevor sie ihn in den Stock liefern: Das ist Teil ihrer Überlebensstrategie“*, sagt die Dachimkerin Erika Mayr. *„Pestizide, die nicht so leicht herausgefiltert werden können, gibt es in der Stadt nicht. Dafür ergeben Pollenanalysen mehr als 500 unterschiedliche Sorten von Pollen in einem Glas“*. Die studierte Gartenbauerin hält auf dem Dach des Kreativhauses „AquaCarré“ in Berlin-Kreuzberg drei Bienenvölker. Diese begegnen möglicherweise auf ihren Touren Bienen, die



GETROCKNET. Schon sehr früh haben ganze Völker getrocknete Langzeitvorräte angelegt, zum einen als Grundnahrungsmittel im Winter, zum anderen als Notreserven. Beim eigentlich natürlichen Vorgang des Trocknens wird den Pilzen, Birnen, Äpfeln, Tomaten & Co. mit dem Wasser auch der Nährboden für Fäulniskeime entzogen. Dabei steigt proportional der Anteil an Zuckern, Mineralstoffen und Salzen in den Lebensmitteln. Durch konzentrierte Süße z. B. bei Rosinen und Backpflaumen lassen sich diese Früchte sogar mit einer gewissen Restfeuchte gut halten. In jedem Fall müssen vor dem Trocknen oder Dörren dicke Schalen, Steine und Kerne immer entfernt werden. Dünne Scheiben und kleine Stücke werden schneller trocken als große. Dies kann in einem speziellen Dörrgerät geschehen – oder im nur leicht erwärmten Ofen bei geöffneter Tür. Zu guter Letzt die Schätze zum Aufbewahren in absolut luftdichten Behältnissen verstauen.

Frisches für später – haltbar machen

**Willste mal in meine
Vorratskammer gucken?
Gesalzen oder eingekocht,
getrocknet, gefettet,
oder gesäuert –
die Früchte des Sommers
werden zu den Schätzen
des Winters.**





Foto © J. Weck GmbH & Co. KG

In früheren Zeiten war es ein Muss, für den Winter einen Vorrat anzulegen, Konservierungsmethoden wie das Salzen, Säuern, Trocknen, Zuckern oder Einwecken überlebensnotwendig. Obwohl es heute in jeder Jahreszeit alles zu kaufen gibt, ist das Wissen um die alten Techniken wieder gefragt. Denn für unsere Umwelt sind z. B. Kirschen aus Südafrika und Spargel aus Peru zu Weihnachten ganz einfach nicht vertretbar.

Unsere Esskultur und Vorratshaltung war in den letzten Jahrhunderten einem großen Wandel unterworfen. Kulturwissenschaftler und Ernährungsforscher benennen dafür mehrere Gründe: zum einen die zunehmende Industrialisierung im Laufe des 19. Jahrhunderts, z. B. die Erfindung des Brühwürfels von Julius Maggi 1908, zum anderen die flächendeckende Verbreitung des Kühlschranks nach dem Zweiten Weltkrieg. Die damit verbundenen Möglichkeiten der Frische- und Vorratshaltung, besonders im Gefrierfach und später -schrank, verdrängten die bis dahin üblichen Konservierungsmethoden.

EINKOCHEN, DÖRREN, MOSTEN, SÄUERN, PÖKELN UND RÄUCHERN

Für den Winter musste man vor rund 200 Jahren noch besonders gut vorsorgen. Getreide, das neben Kartoffeln das Grundnahrungsmittel der vielen Selbstversorger war, lagerte man in Kisten ein und hob diese trocken und luftig auf dem Kornspeicher auf. In obstreichen Gegenden presste man im Sommer und Herbst Obstsaft und ließ ihn zu Most und Essig vergären. Beliebt war ebenso die Herstellung von Apfel- und Birnenkraut. Dafür wurde Saft stundenlang unter ständigem Rühren in großen Kupferkesseln über dem Feuer gekocht, bis er eindickte. In hölzernen Fässern oder Steintöpfen wurde das Obstkraut anschließend eingelagert. Unter Zugabe von Zucker oder Honig, die nur selten zur Verfügung standen, konnte das Obst ebenso konserviert werden. Neben dem Einkochen war das Dörren von Früchten daher sehr beliebt. Auf Gestellen ließ man die Fruchtschnitzel in der Restwärme des Brotbackofens trocknen. In einem Leinensack oder

Kultur | **Vorratshaltung im Wandel der Zeit**

**Zu allen Jahreszeiten ein reichhaltiges Angebot an Obst
und Gemüse genießen zu können,
davon träumten Menschen schon immer.**

Wie sie ihre Träume zu verwirklichen suchten,
berichtet **Ira Schneider**.

einer Holzkiste lagerten dann die Trockenfrüchte neben getrockneten Kräutern und Tee auf dem Speicherraum des Dachbodens.

Henriette Davidis (1801 – 1871), eine der berühmtesten Küchenratgeberinnen Deutschlands, verstand sich hervorragend auf die unterschiedlichen im 19. Jahrhundert gebräuchlichen Konservierungsmethoden. In ihrem Buch „Praktisches Kochbuch. Zuverlässige und selbstgeprüfte Recepte der gewöhnlichen und feineren Küche“ (1845) gibt sie sorgfältige Anleitungen zum Haltbarmachen und Aufbewahren der eingekochten Speisen. Viele Früchte werden zur damaligen Zeit mit Essig und Zucker eingekocht oder im Falle von Zwetschenmus 8 bis 9 Stunden auf dem Feuer unter Rühren gekocht. Im Anschluss empfiehlt sie: *„Um das Mus lange gut zu halten, stelle man die gefüllten Töpfe nach dem Herausziehen des Brotes so lange in den Backofen, bis sie eine dicke Kruste bekommen hat (sic!), gieße geschmolzenes Fett darüber hin und bewahre die Töpfe nicht im Keller, sondern an einem luftigen Orte.“* (zitiert nach 12. Auflage 1867, S. 468). Ferner rät sie, eingekochte Früchte in geschwefelten Gläsern oder Steintöpfen aufzubewahren oder aber Steinobst ähnlich wie junge Gemüse und Bohnen mit geläutertem Zucker in Blechbüchsen zu füllen, zulöten zu lassen, anschließend 15 Minuten in kochendes Wasser zu stellen und aufrecht stehend zu lagern.

Kartoffeln und Kohlköpfe lagerten damals im Keller auf Gestellen, Möhren hielten sich gut in Sand. Auch anderes Wurzelgemüse wurde in Erdgruben, die mit Stroh ausgekleidet waren, frisch gehalten. Bohnen, Rüben, Stielmus und Kohlgemüse machte man haltbar, indem man sie schnippte oder raspelte, stampfte und einsäuerte. Ähnlich wie der Zucker beim Einzuckern bewirken beim Einsäuern Salz und Essig, dass Fäulniserreger das Gemüse nicht befallen. In ein Fass eingeschichtet, bis zum Rand mit Salzlake gefüllt, mit einem Tuch, Holzdeckel und Stein abgedeckt, ließ man das Gemüse ruhen. Durch den einsetzenden Gärprozess entstand nach und nach konservierende Milchsäu-



Foto © Henriette-Davidis-Museum

re. Fleisch wurde durch Pökeln haltbar. Mit einer Mischung aus Salpeter und Salz rieb man beispielsweise Schinken ein und presste ihn angefeuchtet in eine Tonne. Dazu kam kaltes, abgekochtes Wasser in die Tonne und es folgte das Räuchern im Rauchfang des offenen Feuers oder in einer Räucherammer.

Neben dem Einkochen, Mosten, Dörren, Säuern, Pökeln und Räuchern ist bis heute außerdem das Einlegen in Essig oder Öl ein beliebtes und althergebrachtes Konservierungsverfahren, das ohne Kühlung funktioniert. Erst mit der Erfindung eines Einkochapparats mit speziellen Gläsern durch den Gelsenkirchener Chemiker Rudolf Rempel und der Patent-Übernahme durch die Firma Weck im Jahr 1895 begann die Revolution des Einkochens. Mehr und mehr Privathaushalte fingen an, ihre Vorräte durch Erhitzen (Sterilisieren) unter Luftabschluss zu konservieren. Ein gleichermaßen hygienisches, sicheres und praktisches Verfahren, das bis dahin seinesgleichen suchte.

RASANTER TIEFKÜHL-TREND

Das Einfrieren, wenn auch eine der energieaufwendigsten Konservierungstechniken, ist im 20. Jahrhundert immer bedeutender geworden und auch im 21. nicht mehr wegzudenken. So vermeldet das Deutsche Tiefkühlinstitut für die Jahre 1990 bis 2010 eine Absatzsteigerung in der Tiefkühlbranche von rund 200 Prozent. Mit dem schnellen Schockfrostern lässt sich einerseits Farbe, Aroma, Vitamingehalt und Konsistenz des

Pionierin Die Pfarrerstochter Henriette Davidis (geb. 1801 in Wengern, heute Wetter-Wengern) gilt als bekannteste Kochbuchautorin Deutschlands. Sie empfahl, Obst und Gemüse in Blechbüchsen einlöten zu lassen und anschließend zu kochen.

Kurse nach Henriette Davidis Koch und Slow Food Förderer Olaf Altenhain aus dem Landgasthof „Auf dem Brink“ in Sprockhövel lässt sich bei aller Vorliebe zu innovativen Küchentechniken ebenso gerne von Henriette Davidis und ihren Rezepten inspirieren. *„Für mich büßen die im 19. Jahrhundert beschriebenen Techniken bis heute nichts an Aktualität ein. Noch immer sind dort Rezepturen für Pasteten, Konfitüren und mehr Grundlagen für die moderne Küche“*, so Olaf Altenhain, der gemeinsam mit dem in der Nähe gelegenen Henriette-Davidis-Museum (www.henriette-davidis-museum.de) in Wetter-Wengern und unserer Autorin Ira Schneider ab Herbst Einmach- und Menü-Kochkurse mit Original-Davidis-Rezepten und kulturgeschichtlichen Häppchen anbietet. Neben traditionellen Verarbeitungsmethoden erfahren die Teilnehmer mehr über die Küche des 19. Jahrhunderts und das Schaffen von Henriette Davidis, die unter anderem in Sprockhövel eine Hauswirtschaftsschule für höhere Töchter leitete. Interessierte können sich unter info@auf-dem-brink.de Termine und Programm schicken lassen. www.auf-dem-brink.de

Ausgangsprodukts gut erhalten. Andererseits ermöglicht es bedarfsorientiertes Entnehmen, für den Verbraucher sehr bequem. Und wer auf unverarbeitetes Tiefkühlobst und -gemüse setzt, hat ein ebenso bequemes wie naturbelassenes und vielseitiges Produkt. Da durch das Einfrieren bereits Eiweiße und Zellulose aufgeschlossen werden, benötigt Tiefkühlgemüse zudem nur zwei Drittel der Garzeit von rohem Gemüse. Auch für Kleingärtner und Selbstversorger eignet sich das Tiefkühlen: Blanchiert und luftdicht verpackt hält sich Gefrorenes ohne Beigabe von Zucker, Salz, Essig oder Öl für die Konservierung im Vier-Sterne-Fach oder in der Gefriertruhe bei unter -18 Grad Celsius sechs bis zwölf Monate.

Doch nicht jeder Haushalt hat so viel Platz im Gefrierfach oder gar eine Gefriertruhe. Und auch für die Ökobilanz sind Einmachen und -wecken, Einsalzen und -säuern sowie Trocknen von Gemüse und Obst wert, wieder entdeckt zu werden. Mit Stolz erfüllt der Blick auf das gut bestückte Regal mit den selbst hergestellten Vorräten. 🍷



Porträt | Das Weckglas – bis heute ein Faszinosum

Auf der ganzen Welt ist das typische Weck-Glas mit der eingepprägten Erdbeere und dem roten Gummiring bekannt. Im Laufe der Zeit ist es zum Synonym fürs Einmachen geworden, aus Einmachen wurde Einwecken.

Ira Schneider hat Othmar Lösch, den technischen Geschäftsführer des Weck Glaswerks, in Bonn getroffen.



Foto © Ira Schneider

„Das Einwecken, also das Haltbarmachen durch Hitze und Vakuum war am Ende des 19. Jahrhunderts eine bahnbrechende Erfindung. Bereits vorher hatte es Erkenntnisse von Guericke und Papin, praktische Erfahrungen von Appert und wissenschaftliche Bestätigungen von Pasteur gegeben – jedoch war es der Gelsenkirchener Chemiker Rudolf Rempel, der die Arbeit seiner Vorgänger kombinierte und mit einer Erfindung marktfähig machte. Das von ihm entwickelte Glas mit speziell geschliffenem Rand war für Industrie und Verbraucher gleichermaßen sicher, praktisch und hygienisch“, so Othmar Lösch über die Anfänge des Einweckens.

Obwohl der Magdeburger Ingenieur Otto von Guericke („Magdeburger Halbkugeln“) um 1654, der französische Physiker

Denis Papin („Papinscher Topf“) um 1690 und sein Landsmann und Koch Nicolas Appert („Apperts Aufbewahrungsapparat“)

Othmar Lösch mit einem Glas Schattenmollen aus dem Jahr 1916. Eine Mutter hatte der Firma das Glas zugeschickt – als ihr Sohn nicht mehr aus dem Krieg heimkehrte: „Sie hatte die Kirschen an dem Tag eingeweckt, als ihr Sohn einberufen wurde und wollte das Glas erst wieder öffnen, wenn er heimkehrt.“

um 1790 mit ihren Versuchen und Erfindungen große Neuentdeckungen machten, waren in geschlossenen Behältern eingekochte, durch Erhitzen auf 100 Grad Celsius haltbar gemachte Lebensmittel bis ins 19. Jahrhundert noch recht unbekannt.

Nicolas Appert, der für Napoleons Truppen bereits die transportable Konserve in Form von mit Korken verpropften Glasflaschen erfunden hatte, und die erste Konservendose, die der britische Kaufmann Peter Durand auf Basis der Appert'schen Erfindung im Jahr 1810 konstruierte, waren Neuland. Das von Louis Pasteur entwickelte Verfahren des Pasteurisierens (auf 70 – 90 Grad Celsius erhitzen) zur kurzzeitigen Keimabtötung und schonenden Haltbarmachung wurde abermals Jahrzehnte später, erst im Jahr 1864, entwickelt.

Der Durchbruch kam mit Rudolf Rempels Erfindung. In einem Brief vom 10.06.1939 an die Firma Weck beschreibt die Frau Rudolf Rempels, wie ihr Mann die ersten Versuche machte, Nahrungsmittel zu sterilisieren. Dafür benutzte er „Pulvergläser aus dem chemischen Laboratorium“, deren Rand er abgeschliffen hatte: „Er versah die Gläser mit Gummiring und Blechdeckel und kochte die Nahrungsmittel im Wasserbad, indem er einen schweren Gegenstand (Stein oder Gewicht) auf den Deckel des Glases legte. Die sterilisierte Milch, die er nach Monaten aufmachte, als Besuch ins Laboratorium kam, um Kaffee vorzusetzen, schmeckte wunderbar frisch.“

Viele freie Sonntage tüftelte der Chemiker an der Perfektionierung des Systems und baute einen Apparat, auf dem die Gläser unter Federdruck standen. Sein Ziel war es einerseits, das Einmachgut dauerhaft haltbar zu machen, wobei es gelingen musste, die Gläser unter Luftabschluss zu halten, andererseits das Obst und Gemüse darüber hinaus mit schönem Aussehen zu sterilisieren. „An dem von Rempel entwickeltem Verfahren hat sich bis heute nichts geändert und es erfreut sich seit drei bis vier Jahren bei Direktvermarktern und Verbrauchern wieder großer Beliebtheit“, so Lösch. Genau wie dem Firmengründer Johann Weck gehe es den Anhängern des Einweck-Verfahrens um eine natürliche und gesunde Lebensweise mit unverfälschten Produkten.

ERSTER MARKENARTIKEL

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts sollte die Idee des Einweckens in großem Stil deutschlandweit vermarktet werden. Nach dem Alleinkaufsrecht der Sterili-

siergläser und -geräte für Süddeutschland und dem Erwerb des Gesamtgeschäfts mit dem Einkoch-Patent holte Johann Weck den Kaufmann Georg van Eyck mit ins Boot. Dieser stammte aus einer Porzellan- und Töpferwarenfamilie vom Niederrhein und hatte schon in jungen Jahren ein besonderes Geschick für den Markt und seine Zielgruppe. „Georg van Eyck hatte in zwei Jahren an die Hausfrauen in Emmerich, Wesel und Umgebung mehr Weck-Gläser verkauft als alle anderen Geschäfte in Deutschland zusammen. Denn er hatte schon damals verstanden, dass die Kundin mithilfe von praktischen Kochvorführungen vom Produkt und dessen Vorzug für die häusliche Vorratswirtschaft überzeugt werden muss“, schmunzelt Lösch. Und so kam es, dass Johann Weck und Georg van Eyck am 1. Januar 1900 die Firma J. Weck u. Co. im badischen Öflingen gründeten, Hauswirtschaftslehrerinnen einstellten und von Süddeutschland aus sogar den europäischen Markt mit laufend verbesserten Einkochgläsern, Gummiringen, Einkochapparaten, Thermometern und Hilfsgeräten der Marke „Weck“ eroberten.

„Wenige Jahre nach der Gründung der Firma erwarb Georg van Eyck in Friedrichshain bei Cottbus eine kleine Glashütte, die er zu einem leistungsfähigen Werk ausbaute“, so Lösch. Und er betont, dass hier bis zum Ende des Zweiten Weltkriegs Hunderte von Millionen Weck-Gläser hergestellt wurden, ohne die man sich die Vorratshaltung hätte gar nicht mehr vorstellen können. Auch wenn die beiden Weltkriege der Firma Weck schwere Rückschläge brachten und die drei im Osten erworbenen Glashütten entschädigungslos enteignet wurden, erlebte die Firma mit einem neuen Glaswerk in Bonn-Duisdorf, das 1950 seine Produktion aufnahm, nach dem Zweiten Weltkrieg eine neue Blütezeit.

VOM VORRATSBEHÄLTNIS ZUM

KULTOBJEKT Mit Einzug der Gefrierschränke in den 1960er-Jahren ging die Vorratshaltung durch das Einwecken jedoch zurück und die Firma suchte sich andere Standbeine wie die Produktion von Industriekonservierungsgläsern und Flaschen sowie Glasbausteinen. Bis

heute ist der Hauptsitz der Firma Weck mit kaufmännischer Geschäftsführung und Verlag in Wehr-Öflingen ansässig. „In der Tochterfirma, dem Weck Glaswerk hier in Bonn-Duisdorf, das bis dato im Besitz der Enkelfamilie des Gründers Georg van Eyck ist, produzieren wir heute hauptsächlich Industrieverpackungsgläser mit Schraubverschluss. Etwa fünf Prozent unserer Produktion, das sind rund 15 Millionen Gläser, entfällt nur noch auf das traditionelle Weck-Glas. Der Markt für den Klassiker sowie die Begeisterung für energetisch sinnvolle Einkochen und Verwerten von Lebensmitteln ist im Zuge der Retro-Welle, der Wirtschaftskrise und des Schrebergärtnerns jedoch wieder angezogen. Immer mehr Gastronomen und Selbstvermarkter fragen das Weck-Glas darüber hinaus als günstiges, praktisches und dekoratives Geschirr für Suppen, Vorspeisen oder Desserts an“, so Lösch und freut sich, dass es aus Gründen der guten Portionierbarkeit und Stapelbarkeit auch bei Caterern in aller Welt gefragt ist. „Sogar bei einem Empfang mit dem Bundespräsidenten standen neulich 1.000 Weck-Gläser auf dem Buffet.“

GLÄSER, GLÄSER – NICHTS ALS GLÄSER

In der Produktion in Bonn raten jeden Tag auf vier Linien eine Million Gläser über die Bänder. 330 Millionen Gläser für Honig, Marmelade, Kirschen oder saure Gurken machen sich jährlich von hier aus auf den Weg in die ganze Welt. Dazu kommen die klassischen Weck-Gläser in 17 Formen und Größen, die für Gastro-Kunden, Direktvermarkter und Endverbraucher auch in einem Werksladen direkt vor Ort oder im Internet zu kaufen sind. „Dass es noch größere Firmen als uns gibt, zeigt die Tatsache, dass wir nur drei Prozent am Marktanteil produzieren. Bei den Weck-Gläsern sind wir jedoch die einzigen, die noch Einmachgläser mit Glasdeckel herstellen. Denn der Deckel muss an einer anderen Maschine gesondert und aufwendig hergestellt werden. Das lohnt sich für größere Glasfabriken nicht“, so Lösch.

Othmar Lösch überwacht nach wie vor die Produktion eigenhändig. „Sand aus Frechen, Soda als Schmelzhilfe, Eifeler Kalk und aufbereitetes Altglas werden zu-

nächst bei 1.550 Grad Celsius an den beiden Schmelzwannen, die mit schwerem Heizöl und Erdgas betrieben werden, geschmolzen. Nach der Schmelze im Ofen folgt das Formen der Gläser unter lautem Getöse“, so Lösch. Als flüssige Glas-tropfen wird die heiße Masse von einer Maschine abgeschnitten und kommt im Anschluss in eine Vor- und dann in eine Fertigform. Wenn die Gläser perfekt sind, fahren sie zu Tausenden durch den Kühl-ofen, wo sie entspannt und später noch maschinell kontrolliert werden. In gut vierzig Minuten ist ein Glas der Firma Weck fertig geformt, geprüft, verpackt und kann ausgeliefert werden.

FIRMEN-KURIOSA

„Bis heute ist Glas in der Lebensmittelverpackung der einzige Stoff, der inert ist. Das bedeutet, er reagiert nicht chemisch mit anderen Stoffen. Eingewecktes Obst schmeckt so später auch noch nach Obst und nichts anderem“, erklärt Lösch. Das älteste, im Jahre 1897 gefüllte Weck-Einkochglas mit „Annanas“ befindet sich im Archiv der Firma Weck (Foto Seite 34). Auch im Weck-Museum in Öflingen können interessierte Besucher derartige „Histörchen“ bewundern oder der Firma sogar vermachen. Eine Frage, die oft gestellt wird: Sind die eingemachten Sachen denn noch genusstauglich? Ja – sagt Othmar Lösch. Sie seien keinesfalls verdorben, da sie unter Luftabschluss stehen und steril sind. Allenfalls an Geschmack oder Farbe könnten die eingeweckten Früchte oder Gemüse nach so langer Zeit etwas verlieren. Eines steht fest: Wenn es nicht gerade zu Bruch geht, ist das Weck-Glas einfach unverwundlich! 🍷

INFO

www.weck.de

www.shop-weck.de



Foto © Biohof Bursch



Foto © Ira Schneider

Trend | Tagesfrisch ins Glas

Ira Schneider stellt zwei Slow Food Förderer vor, die mit ihren besonderen Produkten die Saison verlängern.

„Für unseren Betrieb ist das Einwecken eine Möglichkeit, unsere Frische-Produkte nach unseren Vorstellungen zu veredeln und unseren Kunden möglichst naturbelassen das ganze Jahr über anzubieten. Besonders im Winter, wenn es wenig heimisches Obst und Gemüse gibt, bereichern die eingelegten Köstlichkeiten aus hofeigenen Demeter-Erzeugnissen unser Sortiment. Für unseren Hofladen sind hausgemachte Suppen, Eintöpfe, Chutneys, Marmeladen und mehr eine besondere Form der Weiterverarbeitung und unsere Kunden freut's – denn alles kommt frisch vom Feld ins Glas und ist ohne künstliche Konservierungsstoffe lange haltbar“, so Gartenbaumeister Heinz Bursch. In Zusammenarbeit mit dem Koch und Konditor Marc Wadehn (Foto) hat er schon viele Gläser gefüllt. Bereits seit Generationen legt der Biohof Sauerkraut ein und vertreibt es im Herbst über die eigenen Wochenmärkte sowie den Hofladen. Alle Obst- und Gemüsesorten werden nach Biorichtlinien verarbeitet, Marmeladen kocht das Unternehmen mit wenig Zucker ein und bindet sie ausschließlich mit dem veganen Bindemittel Agar-Agar, welches aus Meeresalgen gewonnen wird. Im Kombidämpfer werden die Weck-Gläser mit den naturbelassenen Feldfrüchten anschließend möglichst vitaminschonend sterilisiert. www.biohof-bursch.de

Auch im Restaurant „Vieux Sinzig“ bei Wildkräuter-Papst Jean-Marie Dumaine in Sinzig an der Ahr, ebenfalls Slow Food Förderer, schätzt man das Einmachen. Heimische Wildkräuter werden das ganze Jahr über im Ahrtal gesammelt und tagesfrisch in der hauseigenen Manufaktur verarbeitet. Wildfrüchte und -gemüse bereichern in Form von Pestos, Chutneys, Konfitüren oder Fleischterrinen nicht nur die Restaurantküche, sondern auch den Frühstückstisch der Kunden. Kreationen wie Klatschmohnpesto, Cumberland-Sauce aus Wildbeeren oder eingelegter Rhein-Rhabarber „indisch“ stehen so auch außerhalb der Saison für außergewöhnliche Genuss-Kompositionen zur Verfügung. „Rund 20.000 Gläser mit hausgemachten Köstlichkeiten produzieren wir das Jahr über handwerklich in altbewährte Weckgläser. Das gibt uns die Möglichkeit, Aromen zu kombinieren, die sonst nicht zu finden sind. Beispielsweise reichen wir zu gebackenem Beinwell mit Mai-Scholle und Champignons im Frühjahr unseren Mispelketchup vom Herbst“, so Jean-Marie Dumaine. Auch wenn Obst und Gemüse oder Kräuter frisch geerntet am besten und vitaminreichsten sind, gibt es also auch heute noch überzeugende Gründe, sie einzulegen! www.vieux-sinzig.com



Foto © Adler Wirtschaft



Foto © Hans Stefan Steinheuer

Service | Pfiffige Einmachideen

Slow Food Förderer, Mitglieder und Freunde geben
Tipps und Rezeptideen für jede Jahreszeit.

Zusammengestellt hat sie **Silke Liebig-Braunholz**.

In jedem Glas steckt viel Liebe zum Detail: So gehört zu jeder Einmachidee auch die Überlegung der Zusammenstellung. Allein schon der unterschiedliche Pektingehalt der einzelnen Obstsorten erlaubt nicht jede Kombination. Gewürze und Alkohol entscheiden über das Aroma. Wenn es darum geht, Gelee oder Marmelade haltbar zu machen, darf der Gelierzucker nicht fehlen. Wichtig dabei ist das Verhältnis zwischen Obst, Gemüse und Zucker. Ebenso wichtig ist die Qualität der Gläser, in denen Eingemachtes aufbewahrt werden soll. Sie müssen den Inhalt luftdicht verschließen und sollten vor dem Einmachen sterilisiert werden. Unsere Protagonisten haben dazu viele Tipps vorbereitet und ein paar besonders pikante Rezepte herausgesucht.

FRANZ KELLER JUNIOR von der „Adler Wirtschaft“ in Hattenheim im Rheingau empfiehlt: **Pikante Pâté vom Bunten Bentheimer Freilandschwein**

Der Junior setzt seit 2009 die Küchen-tradition und Philosophie seines Vaters fort (Foto oben), der die „Adler Wirtschaft“ seit der Eröffnung im Jahr 1993 bei Feinschmeckern in ganz Deutschland etabliert hat. Hinter der „Adler Wirtschaft“ stecken über 40 Jahre Lebens- und Berufserfahrung des Spitzenkochs Franz Keller. Seine Wurzeln liegen am Kaiserstuhl in Baden. Sein Werdegang schließt Aufenthalte bei berühmten Meistern ihres Fachs wie Paul Bocuse, Michel Gérard, Eckart Witzigmann oder Galtiero Marchesi mit ein. Das Rezept hat der Sohn von einer älteren Dame namens Elaine. „Ich durfte Elaine in einem halb zerfallenen Bauernhäuschen, in der Haute Savoie in der Nähe von Sallanches

am Fuße des Mont Blanc, kennenlernen. Dort lebte sie mit ihren vier Milchkühen und zwei Hausschweinen – sozusagen unter einem Dach. Diese Dame hat mir damals, obwohl ich kaum französisch sprechen konnte, einen der tollsten Tomme de Savoie (französischer Käse) und eben diese Pâté vorgesetzt, natürlich ohne Pökelsalz. Ihren kleinen Kühlschrank, sie besaß schon einen, hielt sie für neumodischen Kram!“, beschreibt er diese Begegnung.

Adler Wirtschaft, Hauptstr. 31,
65347 Hattenheim im Rheingau,
Tel 06723. 79 82, www.franzkeller.de

DAS REZEP Pikante Pâté vom Bunten Bentheimer Freilandschwein

Zutaten 800 g frische, geputzte Schweineleber, 250 g frischer Schweinbauch, 250 g gelbe, fein gewürfelte Zwiebeln, 10 Knoblauchzehen (am besten frischer Knoblauch), 3 Eier (Größe L), 25 g Salz, 5 g Pökelsalz,

15 g frisch gemahlener weißer Pfeffer, 15 g Piment d'Espelette (frz. Chili), 100 ml Marc de Savoie (Tresterbranntwein), 2 cl Apfelschnaps.

Die geputzte Leber genauso wie den Schweinebauch grob würfeln (5 bis 8 Millimeter). Den Knoblauch (falls kein frischer zur Verfügung steht, unbedingt entkeimen) schälen und fein hacken. Nun alle Zutaten bis auf den Marc de Savoie gut vermengen und ziehen lassen.

Vor dem Einfüllen, in die mit dem Marc de Savoie ausgespülten Einmachgläser, nochmals mit dem Marc de Savoie und gegebenenfalls mit Salz und Pfeffer abschmecken. Beim Einfüllen darauf achten, dass die Gläser perfekt sauber bleiben und die Fleischfarce sorgfältig ohne Luftschlüsse angedrückt im Glas ist. Anschließend luftdicht verschließen und im Sterilisator 3 Stunden einkochen.

Tip Die Gläser immer kurz vorher sterilisieren und vor allen Dingen neue Deckel verwenden. Am besten schmeckt die Pâté ein paar Wochen nach der Einlagerung. Das Nitrit-Pökelsalz kann man, wenn man sich an der grauen Farbe nicht stört, natürlich auch weglassen. Viel Vergnügen beim Einkochen!

HANS STEFAN STEINHEUER vom Hotel-Restaurant „Zur Alten Post“ in Bad Neuenahr-Ahrweiler empfiehlt: **Melone in Essig**

Der einstige Aufsteiger des Jahres (Gault Millau 1999, Foto oben rechts) war von 1981 bis 1984 Stellvertreter von Dieter Müller in den „Schweizer Stuben“ zu Wertheim, bevor er mit der Eröffnung von „Steinheuers Restaurant“ in Heppingen seinen ganz eigenen Weg beschritt. Gemeinsam mit seiner Frau Gabi hat er das Gasthaus seiner Eltern zu einer der besten Gastronomien in Deutschland geführt und die Rezepte seiner Mutter verfeinert. In seinem zweiten Restaurant „Zur Alten Post“ in Ahrweiler etablierte er seine Gourmet-Küche.

Sein sommerlicher Dip harmoniert sehr gut mit Schinken oder Geräuchertem: „Das Rezept ist von Julie Elias, die im Hause Max Liebermann oft gekocht und 1925 ein Kochbuch darüber herausgegeben hat. In der Bundeskunsthalle Bonn findet bis zum 11. September 2011 die Ausstellung ‚Max Liebermann. Wegbereiter der Moderne‘ statt. Dazu habe ich auch eine Kostprobe dieser Melonen gereicht“, erklärt Hans Stefan Steinheuer.

Restaurant „Zur Alten Post“
Landskroner Str. 110,
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler
(OT Heppingen), Tel 02641. 948 60,
www.steinheuers.de

DAS REZEPT Melone in Essig

Zutaten 1 Cavailon-Melone (oder auch Charentais-Melone), 100 g feiner Zucker, 150 ml Essig, ½ Zimtstange, 2 Gewürznelken, Alkohol.

Eine Cavailon-Melone schälen und in Spalten (2 cm dick) schneiden. Das Kerngehäuse entfernen, die Spalten vierteln. Auf ein Pfund Melone nimmt man 100 Gramm feinen Zucker. Die Melonen werden in eine Schüssel gelegt, der Zucker darüber gestreut und 150 ml Essig darauf gegossen, die Melonen sollten ganz bedeckt sein. Zwei Tage ziehen lassen, umrühren, dann Saft abgießen, mit ½ Zimtstange und zwei Nelken aufkochen, Melonenstücke dazu geben, wieder aufkochen, etwa 2 Minuten weiter kochen lassen und dann in Gläser füllen, mit Alkohol abbrennen und luftdicht verschließen.



Foto © privat

GABRIELE SCHWIRSCHKE von der Manufaktur „Fruits of the garden“ in Solingen empfiehlt: Gewürz-Zwetschgen in Rotwein & Aceto Balsamico – ein Rezept aus Omas Zeiten für die neue Küche.

Die gelernte Steuerfachgehilfin begann schon sehr früh damit, Marmeladen herzustellen oder Gemüse einzukochen. „Viele der eingekochten Gläser habe ich dann zu Weihnachten oder zu Geburtstagen verschenkt, um Platz zu schaffen für die nächste Erntesaison. Diese sind so gut angekommen, dass eine Freundin zu mir sagte, ich sollte daraus ein Geschäft machen“, erzählt sie. Heute betreibt sie ihre Firma „Fruits of the garden“ und holt sich Inspirationen auf Urlaubsreisen. „Meine Erzeugnisse stellen eine unverwechselbare Mischung von süß bis herzhaft dar und zeichnen sich alleamt durch die besondere Liebe zum Detail bei der Zusammenstellung der Zutaten aus – wobei ich mich auch nicht scheue, mit gewagten Geschmackskombinationen zu experimentieren. Ich verwende keine Geschmacksverstärker, künstliche Aromen oder andere chemische Zusätze“, sagt sie.

Ihr althergebrachtes Rezept der Pflaumen süß-sauer wird mit Zutaten wie einem Aceto Balsamico di Modena und einem körperreichen, kräftigen Rotwein sowie Gewürzen wie etwa Anis, Bourbon Vanille und getrocknete Zitronenschalen verfeinert.

Fruits of the garden
Burger Landstr. 47, 42659 Solingen,
Tel 0212. 244 30 16,
www.fruits-of-the-garden.de

DAS REZEPT Gewürz-Zwetschgen in Rotwein und Balsamico

Zutaten 400 ml körperreicher, kräftiger Rotwein, 200 ml Aceto Balsamico di Modena, 300 g brauner Zucker, 300 g weißer Zucker, 1 Zimtstange, 1 Anisstern, 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken, 1 Messerspitze Vanille, ½ TL getrocknete Zitronenschale, ca. 1 kg Zwetschgen (Pflaumen).

Twist off Gläser: Gläser für 10 Minuten bei 110 Grad im Backofen sterilisieren, die Deckel 5 Minuten in kochend heißes Wasser legen.

Zuerst den Rotwein mit Aceto Balsamico, Zucker und den Gewürzen in einen Topf geben und solange kochen bis der Sud etwas eingedickt ist. Den Sud nach Geschmack abschmecken; er sollte leicht süß sein. Dann abkühlen lassen.

Zwetschgen mit einem Messer einritzen aber nicht entkernen, damit die Zwetschgen beim Einkochen die Form behalten. Achten Sie darauf, dass sie wurmfrei sind. Die Zwetschgen in Gläser schichten und so viel Sud angießen, bis die Früchte bedeckt sind. Den Sud nur bis knapp unter den Rand auffüllen, damit die Gläser beim Einkochen nicht überlaufen. Die Gläser verschließen und dann bei 90 Grad für 30 Minuten im Einkochautomat einkochen.

Tipp Die eingelegten Zwetschgen schmecken hervorragend zu Wildgerichten, als Beilage zu Rinderfilet, Steak, Lamm, Ente oder Käse.

Den Zwetschgensud auf jeden Fall mitverarbeiten. Er verfeinert Bratenfond oder Salatsaucen. Den Sud so lange kochen lassen, bis eine dickliche Sauce entstanden ist. Diese ist eine hervorragende Beilage zu Terrinen, Pasteten, Roastbeef oder Kurzgebratenem.

Rezept für eine warme Sauce Zwetschgen entkernen und klein hacken. Den Zwetschgensud in einen Topf geben und solange kochen bis der Sud zur Hälfte reduziert ist. Dann die gehackten Pflaumen dazugeben und alles pürieren. Eventuell mit Salz, Pfeffer und etwas braunem Zucker abschmecken. Schmeckt zu allen o. g. Fleischgerichten!



Foto © privat

SUSANNE SPITAL von der Lebensmittelmanufaktur „Löffelweise“ in Grevenbroich empfiehlt: Zucchini in Kräutermarinade und Brombeer-Holunder Fruchtaufstrich

In der kleinen Manufaktur werden hochwertige Fruchtaufstriche, Saucen, Pestos, Tapenaden, Chutneys, Ketchup und Suppen hergestellt. „Die Leidenschaft für gutes Essen treibt uns immer wieder an, Neues auszuprobieren. Unser Anspruch an die Rohstoffe ist sehr hoch, denn wir verarbeiten grundsätzlich alles frisch und saisonal. Obst und Gemüse werden handverlesen, wodurch schlechte oder nicht ganz ausgereifte Früchte vollständig aussortiert werden können. Es wird auf klassische Art eingekocht – ohne Konservierungsmittel, Geschmacksverstärker und Farbstoffe“, erzählt die Inhaberin (Foto oben).

Löffelweise Lebensmittelmanufaktur
Neubrück 25, 41516 Grevenbroich,
Tel 02182. 82 96 69,
www.loeffelweise-genuss.de

ERSTES REZEPT Zucchini in Kräuter-
marinade

Zutaten 1,5 kg Zucchini, je 25 g frischer Rosmarin, Thymian und Petersilie, 6 Knoblauchzehen, 140 ml Weißweinessig, 2 EL Zucker, 350 ml Olivenöl, Salz, Pfeffer.

Die gewaschenen, ungeschälten Zucchini in 5 mm dicke Scheiben schneiden, auf ein Tuch (Küchenkrepp) legen und dünn mit Salz bestreuen. Etwa 20 Minuten ziehen lassen und dann die angesammelte Flüssigkeit abtupfen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Scheiben gleichmäßig goldbraun anbraten. Für die Marinade Kräuter und Knoblauch fein hacken, mit Essig und Öl und Zucker gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Marinade darf ruhig etwas kräftiger abgeschmeckt sein, da die Zucchini noch mindestens 2 Tage durchziehen sollten. Die noch warmen Zucchini mit der Marinade vorsichtig mischen, in sterilisierte Gläser füllen, verschließen und 25 Minuten bei 90 Grad im Wasserbad einkochen.

Tipp Schmeckt wunderbar als Vorspeise zu Käse, Schinken und Salami sowie als Beilage zu kurzgebratenem oder gegrilltem Fleisch.

ZWEITES REZEPT Brombeer-Holunder
Fruchtaufstrich

Zutaten 1,5 kg Brombeeren, 1,5 kg Holunderbeeren, 2 Zitronen, 1 kg Rohrohrzucker, Geliermittel (Pektin oder Agar – gibt es im Bioladen).

Die Früchte zusammen in einen Topf geben und einmal kurz aufkochen, pürieren bzw. passieren. Zucker, Geliermittel (Anleitung steht auf der Packung) und Zitronensaft einrühren, unter Rühren aufkochen, etwa 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Heiß in Gläser füllen.

Tipp Schmeckt nicht nur auf Brot sehr lecker, schmeckt in Joghurt, Quark und auch zu kräftigem Käse. Fein als Füllung für Kuchen und Törtchen. Warm gemacht zu Eis oder Pudding.

WOLFGANG K. BUCK Manufaktur
der Marmeladenkoher in Wunstorf-
Luthe empfiehlt: September-Verführung
und Gemüse-Herbst

Der Marmeladeur aus Wunstorf-Luthe gehört mit Sicherheit zu den experimentierfreudigsten Köchen der Region ums Steinhuder Meer. Seit mehr als acht Jahren erfindet er immer wieder neue Geschmacksrichtungen, nicht nur für den Frühstückstisch. Würzig, pikant oder scharf sind seine Fruchtaufstriche zum Käse, zum Grillen oder auch als Saucengrundlage. Mehr als 320 Rezepte sind seiner Fantasie entsprungen. >



04_2011 | Prämie Nr. 27 – Taschenmesser von Richartz

In der Tradition der Klingentadt Solingen entwickelt und produziert die Firma Richartz in der vierten Generation vor allem Messer, die das Leben einfacher und schöner machen. Was ihre Produkte auszeichnet, sind das Design, durchdachte Funktionen und die Liebe zum Detail. Wie das STRUKTURA Taschenmesser classic maxi 7, das Richartz in diesem Heft als Prämie für das Werben neuer Slow Food Mitglieder zur Verfügung stellt. Zu den Funktionsteilen des Messers aus rostfreiem Edelstahl und Kunststoff gehören eine große Klinge (32 x 8 Millimeter) und eine kleinere Klinge, ein Dosenöffner, eine Kapselheber-Schraubendreher-Kombination, ein Korkenzieher, Lederbohrer, Schere, Ring, Pinzette und Zahnstocher. Wer sich also in der nächsten Zeit auf Pilzsuche begibt – egal, ob er die Pilze trocknen, anderweitig konservieren oder frisch zubereiten möchte – ist mit dem STRUKTURA Taschenmesser bestens ausgerüstet. Die hochwertigen Edelstahlgriffe des eleganten Messers sind mit einer markanten, rutschsichernden Noppenstruktur versehen. Eine lange Lebensdauer versprechen die 10 Jahre Garantie, die die Firma gibt. Stolz ist man in Solingen, dass Richartz zu den „Deutschen Standards – Marken des Jahrhunderts“ gehört. Dieses weltweit bekannte Buch ist eine Enzyklopädie deutscher Marken. Es stellt die Ikonen der deutschen Wirtschaft vor und zeigt, wer auf seinem Gebiet Standards gesetzt hat. Die Taschenmesser von Richartz gehören dazu.

www.richartz.com

Wenn Sie zu den ersten 20 Personen gehören, die bis zum 30. September 2011 ein neues Slow Food Mitglied werben, erhalten Sie das STRUKTURA Taschenmesser classic maxi 7 als Prämie. Danach erhalten Werber eine Ersatzprämie.

Dafür einfach den Mitgliedsantrag auf der nächsten Seite kopieren, ausfüllen und an die Slow Food Geschäftsstelle senden:

Slow Food Deutschland e.V., Luisenstraße 45, 10117 Berlin
oder per Fax an: 030. 24 62 59 41

Schreiben Sie bitte auch Ihre Adresse dazu, damit wir wissen, wohin die Prämie gehen soll.

Sie können den Mitgliedsantrag auch online ausfüllen unter
www.slowfood.de/mitgliedwerden

Dort haben Sie auch die Möglichkeit, nur das Slow Food Magazin zu abonnieren.



Foto © privat

Erst im Vorruhestand machte Wolfgang K. Buck (Foto oben) sein Hobby zum Beruf, seitdem kocht er ständig Marmelade ein. Der Sohn eines Bäckermeisters war nach Kochlehre und BWL-Studium über 30 Jahre in der Nahrungsmittelindustrie tätig. Viele erntereife Früchte kommen aus eigenem Anbau, Plantagen der Region oder aus dem Alten Land. Lavendel, Thymian, Duftlieder und Rosen blühen im eigenen Schrebergarten. Löwenzahn- oder Schlehenblüten findet er auf Wiesen und Feldrändern entlang der Leine oder im Naturpark Steinhuder Meer.

Seine Rezeptidee „September-Verführung“ hat er für eine Radiosendung entwickelt. „Sie ist witzig durch ihre Gewürzkombination und enthält außerdem alle Früchte, die im September verfügbar sind.“ Das Rezept „Gemüse-Herbst“ entstammt seinem neuen Buch „Marmeladen-Verführung“, das im Hinstorff Verlag Rostock erscheint. „Es enthält nur Gemüse, ist pikant und passt ausgezeichnet zum reifen Käse. Auch hierfür sind alle Zutaten im Herbst verfügbar“, erzählt Wolfgang K. Buck.

Wolfgang K. Buck

„der marmeladenkocher“

Im Blenze 29, 31515 Wunstorf,

Tel 05031. 714 36,

www.derarmeladenkocher.de

ERSTES REZEPT September-Verführung

Zutaten 250 g Birnenfruchtfleisch (reife Früchte), 200 g frische Feigen (etwa 3 Stück), 350 g Zwetschgen, 200 ml Rotwein / alternativ 200 ml Apfelsaft, ½ gestrichener TL gemahlener Zimt, ½ gestrichener TL Currypulver, Schale von einer Bio-Orange, 500 g Gelierzucker (Verhältnis 2 : 1).

Die Birnen und Feigen in kleine Würfel schneiden oder mit einem Fleischwolf (10 mm-Scheibe) zerkleinern. Die Zwetschgen nur vierteln. Im Wein / Saft kurz ankochen. Immer gut rühren, damit die Feigen nicht anbrennen. Die Gewürze, Orangenschale und den Gelierzucker hinzufügen, nach Packungsvorschrift 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Anschließend die Masse in heiß ausgespülte Twist-off Gläser abfüllen. Natürlich nicht auf den Kopf stellen. Abkühlen, Glas öffnen, und ... Leckerschmecker!

ZWEITES REZEPT Gemüse-Herbst

Zutaten 200 g Hokkaido-Kürbis, 250 g geschälte Rote Bete, 100 ml Wasser, 200 g Zucchini, 250 g geschältes Tomatenfruchtfleisch, 1 EL provenzalische Kräuter, etwas frischer geriebener Meerrettich, etwas schwarzer Pfeffer, ½ TL Apfelpektin, 500 g Gelierzucker 2 : 1.

Das Kürbisfleisch entkernen (muss nicht geschält werden). Die Rote Bete mit einem Fleischwolf (10 mm-Scheibe) zerkleinern. Beides im Wasser ca. 10 Minuten ankochen. Zucchini entkernen und reiben, vorbereitete Tomaten klein würfeln. Pektin mit dem Gelierzucker mischen und alle Zutaten sowie Gewürze und Meerrettich nach Packungsvorschrift kochen. In Twist-off-Gläser abfüllen und abkühlen lassen.



Foto © FinePic, München

VÉRONIQUE WITZIGMANN die Tochter des Jahrhundertkochs Eckart Witzigmann, aus München empfiehlt: Chutney von Rote Bete

Köchin wollte sie nie werden, aber in der Rolle der Marmeladenfee fühlt sie sich sehr wohl. Seit 2004 beschäftigt sich Véronique Witzigmann (Foto oben) mit feinen Fruchtaufstrichen. Von ihrer Tochter Marietta ließ sie sich zum eigenen Sortiment motivieren. Weil diese keine Stückchen in den Marmeladen mochte – und frisches Obst schon gar nicht – kreierte Mutter Véronique ihre süßen Fruchtaufstriche, würzigen Chutneys, Pestos und pikanten Senfsaucen selbst. Mittlerweile hat sie kleine

und feine Produkte entwickelt, die es nicht nur in Feinkostgeschäften, sondern auch in der gehobenen Gastronomie und Hotellerie gibt. Ihre Maxime bei der Produktion: Jedes Produkt muss genau die Qualität haben, die sie ihrer Tochter beim ersten selbst gemachten Fruchtaufstrich bieten wollte. Im März erschien Véronique Witzigmanns Buch „Kochen ist hipp“ im Verlagshaus Jacoby & Stuart. Im August erscheint ein weiteres Buch zum süßen Thema „Backen“.

Ihr Rezept ist eines ihrer Lieblings-Chutneys. „Ich finde das geschmackliche Zusammenspiel der roten Bete in Verbindung mit den orientalischen Gewürzen und der leicht säuerlichen Ananas ungewöhnlich und sehr geschmackvoll. Zudem zeigt diese Empfehlung, dass sich auch unsere Gemüse für die Verarbeitung zu Chutneys eignen“, erklärt sie und empfiehlt es zu lauwarmen Ziegenkäse.

www.veronique-witzigmann.de

REZEPT Chutney von Rote Bete

Zutaten 1 Stück Ingwer, 1 Stück Anisstern, 1 Stück Zimtstange, 700 g Rote Bete, ½ Ananas, 180 g rote Zwiebeln, 1 EL Öl, 180 g brauner Zucker, 1 Msp. mildes Currypulver, 1 Msp. Cayenne Pfeffer, 1 Prise Kardamom, 150 ml milder Rotweinessig, Salz, Pfeffer.

Außerdem Einwegteebeutel & Küchengarn, ggf. etwas Wasser oder Rote-Bete-Saft, Twist-off-Gläser.

In den Einwegteebeutel Ingwerstück, Anisstern und Zimtstange einfüllen und verschließen. Die Rote Beten garen und schälen. Davon 500 Gramm abwiegen und in kleine Würfel schneiden. Die Ananashälfte putzen, nochmals längs halbieren, den harten Strunk entfernen und die Ananas schälen. 200 Gramm Fruchtfleisch abwiegen und in kleine Würfel schneiden.

Die Zwiebeln schälen, 150 Gramm davon abwiegen und in feine Würfel schneiden. Die Zwiebelwürfel mit Öl in einem Topf glasig anbraten. Dann den Zucker dazugeben und unter Rühren bei mittlerer Hitze erwärmen, bis der Zucker geschmolzen ist.

Die Rote Bete, die Ananas, das Currypulver, Cayenne Pfeffer und Kardamom dazugeben und zum Kochen bringen. Mit dem Essig ablöschen und zirka 20 Minuten einkochen lassen.

Das Gewürzsäckchen aus dem Chutney entfernen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und noch heiß in die vorbereiteten Gläser füllen und verschließen.

Tipp Sollten Sie keine frischen Rote Beten bekommen, können Sie auch bereits vorgegarte verwenden. Handschuhe überziehen nicht vergessen!

Als Mitglied von Slow Food Deutschland e.V.

- sind Sie Teil einer großen, bunten, internationalen Gemeinschaft,
- treten Sie für eine nachhaltige Landwirtschaft ein, die Respekt vor der Natur und allem Leben zeigt,
- tragen Sie zur Bewahrung lokaler und regionaler Lebensmittel bei und helfen gleichzeitig, die Existenz gewissenhafter Landwirte und Lebensmittelhandwerker zu sichern,
- fördern Sie mit Ihrem Mitgliedsbeitrag die Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt,
- unterstützen Sie durch Ihren Mitgliedsbeitrag die Slow Food Förderkreise auf der ganzen Welt und helfen mit, vom Aussterben bedrohte Tierrassen, Pflanzensorten und traditionelle Lebensmittel zu schützen,
- gehören Sie dem nächstliegenden Slow Food Convivium an,
- erhalten Sie die Slow Food Fibel, den Mitgliedsausweis und die Anstecknadel mit der Schnecke,
- erhalten Sie jährlich die sechs Ausgaben des Slow Food Magazins bequem und portofrei nach Hause geliefert.



Hier falten und verschicken

Bitte senden Sie den unterschriebenen Mitgliedsantrag per Post an

Slow Food Deutschland e.V.
Luisenstr. 45
D-10117 Berlin

oder per Fax an 030-246 259 41

Sie können den Mitgliedsantrag auch online ausfüllen unter www.slowfood.de/mitgliedwerden

Mitgliedsantrag

Ja, ich möchte die Arbeit von Slow Food Deutschland e. V. unterstützen als

- Einzelmitglied** mit einem Kalenderjahresbeitrag von 75 Euro.
- Familienmitglied** mit einem Kalenderjahresbeitrag von 95 Euro (für die gesamte Familie).
Diese Mitgliedschaft ist auch für nicht-eheliche Partnerschaften möglich.
- Junior-Mitglied** mit einem Kalenderjahresbeitrag von 30 Euro.
Die Junior-Mitgliedschaft endet mit dem vollendeten 26. Lebensjahr.
- als **Schüler, Student** oder **Auszubildender** mit einem Kalenderjahresbeitrag von 12 Euro.
Für diese Mitgliedschaft benötigen wir einen jährlichen Nachweis. Der Bezug des Slow Food Magazins entfällt.

Daten des Mitglieds

Vorname, Name

E-Mail

Geburtsdatum

Beruf

Telefon

Straße

PLZ, Ort

Ich möchte den Newsletter unter folgender E-Mail-Adresse abonnieren:

Daten des Partners bei Familienmitgliedschaft

Vorname, Name

E-Mail

Geburtsdatum

Beruf

Telefon

Ich möchte den Newsletter unter folgender E-Mail-Adresse abonnieren:

Slow Food International erkennt Sie mit der Mitgliedschaft bei Slow Food Deutschland e.V. auch als Mitglied der internationalen Bewegung an und gibt Ihnen damit die Möglichkeit, internationale Informationen zu beziehen und an internationalen Veranstaltungen teilzunehmen sowie Informationen darüber zu erhalten.

Mit Ihrer Anmeldung stimmen Sie der Speicherung Ihrer Daten in den Systemen von Slow Food Deutschland sowie seiner Dienstleister zur Bearbeitung und Abwicklung Ihrer Mitgliedschaft zu. Außerdem erklären Sie sich einverstanden, dass Ihre Daten zur Informationsaufbereitung von organisatorischen Vereinsangelegenheiten wie Mitgliederversammlungen oder Rechenschaftsberichten genutzt werden.

Um die Kommunikationskosten des Vereins gering halten zu können, bitten wir Sie, Ihre E-Mail-Adresse anzugeben. So helfen Sie mit, einen größeren Teil Ihres Mitgliedsbeitrags für Aktivitäten einzusetzen, die unmittelbar der Umsetzung der Satzungsziele dienen. Im Rahmen der lokalen Organisation können Sie so auch über Veranstaltungen in Ihrer Nähe informiert werden, die möglicherweise nicht im Internet veröffentlicht werden.

Bei dem Mitgliedsbeitrag handelt es sich um einen Jahresbeitrag. Im Jahr des Eintritts werden die Mitgliedsbeiträge für den Eintrittsmonat und die restlichen Monate des Jahres erhoben. Ab dem Folgejahr wird der zu leistende Kalenderjahresbeitrag in voller Höhe ab dem 1. Januar fällig. Im Austrittsjahr verbleibt es bei der Fälligkeit des zu leistenden Mitgliedsbeitrags in voller Höhe, da gem. § 4 Nr. 2 der derzeit gültigen Vereinssatzung der Austritt nur zum Ende des Geschäftsjahres erfolgen kann. Die Mitgliedschaft verlängert sich automatisch um ein Jahr, wenn sie nicht mit einer Frist von zwei Monaten zum Jahresende gekündigt wird.

Als Mitglied von Slow Food Deutschland werden Sie entsprechend der von Ihnen angegebenen Anschrift dem Convivium Ihrer Region nach Postleitzahl zugeordnet.

Gewünschte Zahlungsweise

Ich/Wir möchte/n den Mitgliedsbeitrag per Bankeinzug bezahlen. Mit einer Einzugsermächtigung helfen Sie uns, die Verwaltungskosten gering zu halten.
Diese Einzugsermächtigung können Sie jederzeit widerrufen.

Kontoinhaber (falls abweichend)

Bankleitzahl

Ort, Datum

Kontonummer

Kreditinstitut

Unterschrift Kontoinhaber

Ich/Wir möchte/n den Mitgliedsbeitrag gegen Rechnung bezahlen.

Ort, Datum

Unterschrift

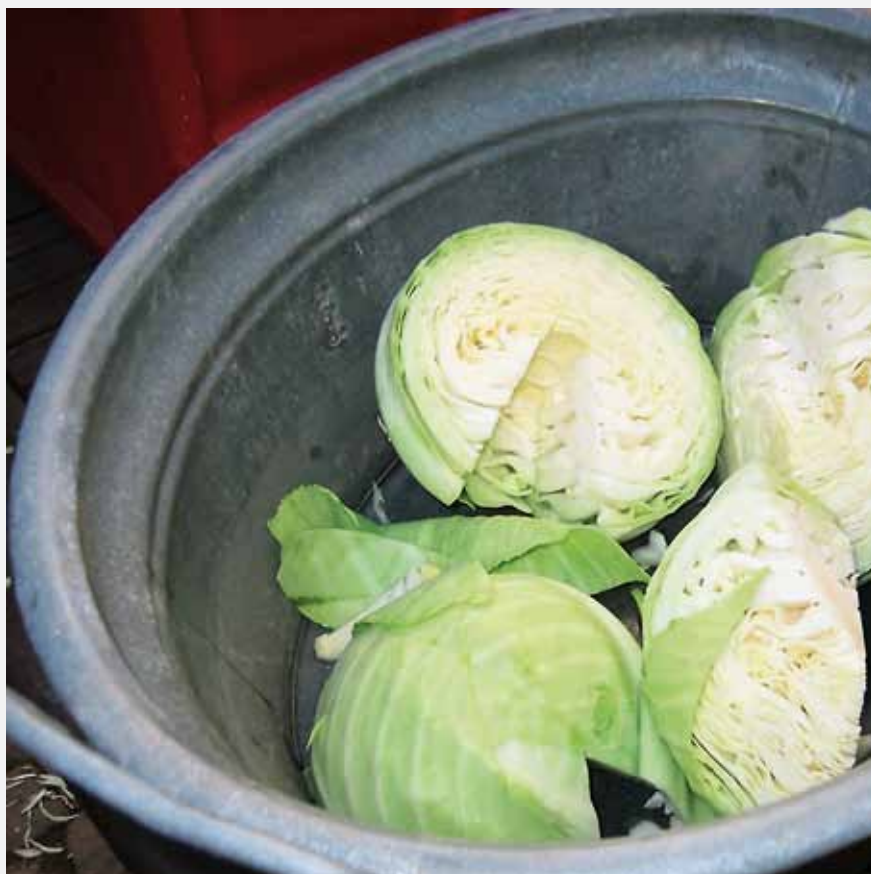


Foto © Margret Wehning

Wissen | Das Geheimnis des milchsauer vergorenen Kohls

Die Sehnsucht nach einem Leben auf dem Lande und die Rückbesinnung auf saisonale und regionale Ernährung machen das Sauerkrautstampfen für den Hausgebrauch wieder zunehmend beliebter. Auch eine Slow Food Gruppe im Bergischen Land stellt seit einigen Jahren gemeinsam Sauerkraut her und versucht dabei, dem Geheimnis des sauer vergorenen Kohls auf die Spur zu kommen.

Von **Margret Wehning.**

Als es noch keine Kühlschränke gab, zählte vor allem Sauerkraut zu den wichtigsten Nahrungsmitteln. Viele Bauern stellten Sauerkraut auf ihren Höfen selber für den Eigenbedarf her. In kühlen Vorratskellern hielt es sich monatelang und half in der kalten Jahreszeit, über den Winter zu kommen. Im Ausland wird Sauerkraut oft gleichgesetzt mit der deutschen Esskultur. Viele deutsche Auswanderer lassen

sich bis in entfernte Winkel der Welt ihren Vorrat an Sauerkraut schicken, denn eine gute Küche ohne Sauerkraut bleibt für sie auch in anderen Teilen der Welt schwer vorstellbar.

Alle traditionellen Methoden zum Haltbarmachen von Lebensmitteln nutzen Gärungsvorgänge. Die Milchsäuregärung hat neben der alkoholischen Gärung und der Essiggärung die größte Bedeutung. Mit

Ausstattung

Folgende Utensilien braucht man, um zu Hause Sauerkraut selber herzustellen:

- ∞ **Tontopf** aus glasierter Keramik oder Topf aus Steinzeug mit Überlaufrinne, Deckel und zwei halbrunden Beschwerungssteinen. Der Topfdeckel (am besten mit handlichem Griff) und die stets mit Wasser gefüllte Überlauf-Rinne (Wasser-Rinne) am oberen Topfrand bewirken den luftdichten Abschluss des eingelegten Kohls. Der zweiteilige keramische Beschwerungsstein sorgt dafür, dass der Kohl während des Gärprozesses immer mit Flüssigkeit bedeckt bleibt. Er erzeugt außerdem den richtigen Druck, der für die Gärung wichtig ist. Die Töpfe gibt es in Größen von 5 Litern, 7,5 Litern, 10 Litern und 20 Litern. Um einen 10-Liter-Topf zu füllen, braucht man 11 bis 12 Kilogramm Weißkohl.
- ∞ **Krauthobel**, sollte von guter handwerklicher Qualität und mit einem leichtgängigen Krautschieber ausgestattet sein, um Verletzungen beim Krauthobeln zu vermeiden. Es gibt die Krauthobel in entsprechender Größe mit ein, zwei, drei oder vier Schneideklingen. Bei der Slow Food Gruppe im Bergischen Land hat sich der Einsatz der Montafoner Krauthobel bewährt. Diese Krauthobel werden noch heute in traditioneller Handarbeit von der Firma Dietrich im Montafoner Ort Vandans in Österreich hergestellt.
- ∞ **Krautstampfer** aus unbehandeltem Holz.
- ∞ **Krautbohrer**, um die Strünke aus dem Weißkohl heraus zu bohren.
- ∞ **Messer**, lang und scharf, um die Kohlköpfe zu vierteln.

Die genannten Utensilien gibt es auf dem Lande in gut sortierten Haushaltswarengeschäften und in Raiffeisenmärkten. Oder im Versandhandel, z.B. bei www.manufaktum.de oder bei www.krauthobel-dietrich.at

Zutaten

- ∞ **Weißkohlköpfe:** Pro Liter Topfinhalt rechnet man 1,1 kg Kohl. Um einen 10 Liter Topf zu füllen, braucht man 11 bis 12 Kilogramm Weißkohl. Am besten eignet sich eine spezielle Kohlsorte mit weichen Blättern und grober Struktur. Die Slow Food Gruppe im Bergischen Land bezieht ihren Kohl beim Biohof Bursch im Vorgebirge bei Bonn. Dort wird dieser speziell für die Sauerkrautherstellung geeignete Kohl seit vielen Jahren in Demeter-Qualität angebaut. Die Kohlköpfe dieser Sorte sind um einiges größer als ein normaler Kohlkopf.
- ∞ **Gewürze** Meersalz, Wacholderbeeren, Pimentkörner, Lorbeerblätter frisch oder getrocknet, schwarze Pfefferkörner (evtl. auch weiße), Kümmel nach Belieben

Hilfe von Milchsäuregärung entsteht auch Sauerkraut, dem wundersame, heilende oder mindestens gesund erhaltende Wirkung nachgesagt wird.

HOBELN UND STAMPFEN Am meisten Spaß macht das Hobeln und Stampfen mit Gleichgesinnten. Während die einen mit dem Strunkbohrer die Strünke aus dem Kohl herausdrehen und den Kohl vierteln, reiben die nächsten den geviertelten Kohl. Wieder andere stampfen mit einem Holzstampfer oder mit der geballten Faust den geschnittenen und gehobelten Kohl lagenweise in ihre Töpfe. Zwei, drei Hände voll Kraut bilden eine Lage, lagenweise werden auch Salz und die Gewürze nach Geschmack zugegeben. Kräftiges Pressen ist wichtig, damit der Pflanzensaft austreten kann. Ist der Topf bis eine Handbreit unter dem Rand gefüllt, werden als letzte Schicht ganze Kohlblätter als Abdeckung oben aufgelegt. Mit den zwei halbrunden Beschwerungssteinen wird der Inhalt des Topfes noch einmal kräftig nach unten gepresst. Möglichst eine Handbreit Flüssigkeit sollte über den Steinen austreten. Dann ist gut gestampft worden. Der Topf wird mit dem Deckel verschlossen und die Überlaufrinne mit Wasser gefüllt.



Foto © Archiv Slow Food

Für etwa eine Woche bleibt der Topf bei Zimmertemperatur z. B. in der Küche stehen. Wenn das Wasser in der Überlaufrinne anfängt zu blubbern, hat der Gärprozess begonnen und der Topf wandert in den kühlen Keller oder an einen anderen kühlen Ort und wird nicht mehr geöffnet, bis das Sauerkraut fertig ist. Während der Wochen des Gärprozesses muss regelmäßig der Wasserstand in der Überlaufrinne geprüft werden, gegebenenfalls Wasser nachfüllen, damit der Topfinhalt luftdicht abgeschlossen bleibt.

Auch später nach dem Öffnen und der Entnahme der ersten Portionen des frischen Krautes sollte die Überlaufrinne immer mit Wasser gefüllt bleiben.

KOCHEN UND GENIESSEN Wenn das Sauerkraut sechs Wochen bis zwei Monate im Topf vergoren ist, kann der Deckel vorsichtig gelüftet und das Ergebnis verkostet werden. Zu diesem Zweck treffen sich die Mitglieder der Sauerkraut-Gruppe wieder auf einem der Höfe im Bergischen Land, um gemeinsam ein Menü mit dem selbst gestampften Kraut zu kochen und neue Gerichte mit Sauerkraut auszuprobieren. Da gibt es dann vielleicht Sauerkraut als Salat, Sauerkraut Lasagne, Sauerkraut mit Tofu und weitere vegetarische Varianten, Sauerkrautklöße, Sauerkraut und Kartoffelbrei als Beilage zu Pfälzer Saumagen, Leberkäse, Kasseler oder Fisch (z. B. Zander, Lachs) auf Sauerkraut, Sauerkrauteintopf mit Mettwurstchen.

Gemeinsam macht es mehr Spaß Dieter und Margret Wehning.

Von ländlich rustikalen Gerichten bis zur modernen leichten Küche, überall gibt es Rezepte mit Sauerkraut. Selbst in der Molekularküche findet Sauerkraut Verwendung, z. B. aus Sauerkrautsaft als „Geschäumter Hauch von Nichts“. Der Sauerkrautsaft ist beliebt bei Entgiftungs- und Entschlackungskuren, weil er blutreinigend und abführend wirkt.

BAUERNWEISHEIT „Erst den Krauttopf öffnen, nachdem das neue Jahr begonnen hat, dann wird in diesem Haus für den Rest des Jahres das Geld nicht ausgehen.“ Mit der Aussicht auf Geldsegen macht das Hobeln und Stampfen noch mehr Spaß. Und das Warten bis ins neue Jahr auf das gemeinsame Sauerkrautessen wird auch leichter. 🌀

KRAUTHOBEL AUS DEM MONTAFON

Das Montafon, ein Tal im österreichischen Vorarlberg, war bis Ende des 19. Jahrhunderts von bäuerlichen und bergbäuerlichen Strukturen geprägt. Deshalb zogen damals Wanderarbeiter von Österreich zu Fuß mit einem Krauthobel auf dem Rücken in die Welt, vorwiegend in das Elsass und ins Rheinland. Hier hobelten und stampften sie den Hausfrauen den Weißkohl in die Töpfe, aus dem das Sauerkraut entstand. Mit diesem Nebenverdienst konnten die Montafoner die kargen Wintermonate zu Hause überbrücken. Heute ist das Montafon eine blühende Tourismus-Landschaft und der Strom der Wanderer hat sich umgekehrt. Er geht jetzt von Deutschland nach Österreich, diesmal sind es Erholung suchende Touristen.



Tradition | Frischhalten in Fett

***Confit* und *Rillettes* heißen die berühmten Fettkonserven in Frankreich, die vor allem mit Gänseschmalz zubereitet werden. Seit den Sechzigern sind sie als ungesund verschrien – was letztendlich gar nicht stimmt!**

Georges Desrues über ein schmalziges Comeback, das auch vor Italien nicht haltmacht.

Unter „french paradox“ verstehen die Amerikaner jenen Widerspruch, den sie darin zu erkennen vermeinen, dass die Franzosen statistisch betrachtet einerseits große Mengen an tierischen Fetten konsumieren – und andererseits eine der niedrigsten Herzinfarkt- und Fettleibigkeitsraten in der westlichen Welt aufweisen. Das entspricht eben so gar nicht der Theorie von den gesundheitlichen Vorzügen der Mittelmeerdät, wie sie in den 1960er-Jahren von amerikanischen Ernährungswissenschaftlern entwickelt wurde. Noch mehr verstärkt sich der Eindruck des Widerspruchs aber, wenn man nicht die gesamtfranzösische Statistik, sondern nur jene im Südwesten des Landes betrachtet. Dort nämlich sind die Herzkreislauferkrankungen noch geringer als im landesweiten Durchschnitt. Und die Herzinfarktrate viermal niedriger als in den USA. All das, obwohl die Ernährungsgewohnheiten der Bewohner des Périgord, der Gascogne und des Baskenlands sich vor allem durch eines auszeichnen, nämlich durch häufigen Konsum von Gänse- und Entenschmalz.

Obwohl das Fett des Federviehs einst in den Küchen ganz Europas beliebt war, ist Frankreichs Südwesten heute das letzte Rückzugsgebiet auf dem Kontinent, in dem die Tradition des Kochens aber auch des Einlegens mit Gänse- und Entenschmalz noch von Bedeutung ist. Allen Vorurteilen

zum Trotz sind die gesundheitlichen Vorzüge des Fetts durchaus wissenschaftlich belegbar: 100 Gramm Gänseschmalz enthalten nur 32,7 Gramm der als ungesund geltenden gesättigten Fettsäuren, während deren Anteil bei Butter 54 Gramm und bei Schweineschmalz 40,8 Gramm beträgt.

Von den „gesünderen“, einfach ungesättigten Fettsäuren enthalten 100 Gramm Gänseschmalz 55 Gramm und Butter nur 19,8 Gramm. Und was die ebenso erwünschten mehrfach ungesättigten Fettsäuren angeht, ist Gänsefett gleichfalls ratsamer als Butter (10,8 Gramm gegen 2,6 Gramm).

Die wahrscheinlich bekannteste Verwendungsart für Gänsefett in Frankreichs Südwesten ist das *Confit*. Bekannt ist der Begriff schon seit dem Mittelalter und bedeutete ursprünglich „konservieren“. Als *Confit* galt damals alles, was durch langsame, behutsame Behandlung haltbar gemacht wurde. Darunter fiel in Fett gekochtes Fleisch ebenso wie eingesalzener Fisch, in Essig eingelegtes Gemüse oder in Zucker marinierte Früchte – wie das deutsche Wort Konfitüre belegt. Heute bezeichnet der Begriff hauptsächlich eine Form der Fleischkonservierung, bei der das Fleisch der Ente, vom Schwein – meistens aber von der Gans – gesalzen und bis zu zwei Tage gekühlt lagert. Wonach die Teile je nach Größe ein bis zwei Stunden im eigenen Fett gekocht, anschließend in Einmachgläser oder Metallbüchsen gelegt und mit dem flüssigen Schmalz bedeckt werden. Das schützt sie vor Kontakt mit Sauerstoff und macht sie für Monate haltbar.

Das *Confit* kommt in vielen Gerichten der südwestfranzösischen Küche zur Anwendung. Gänsekeulen, -brüste und -flügel



Foto © Georges Desrués



Foto © Georges Desrués

Schwein der Armen Früher gehörten Gänse selbstverständlich zu jedem Hof dazu. Ihr in eigenem Fett haltbar gemachtes Fleisch blieb den ganzen Winter über zart.

„ungesund und unmodern galt“, sagt Omar Bertoletti von der „Trattoria dell’Alba“ in Piadena, nahe Cremona. „Heute ist das Gericht ein Slow Food Presidio, und manche Gäste kommen extra deswegen hierher.“ Die Trattoria gilt als Hochburg der Wiederentdeckung dieser italienischen Form des Confits, das sich von seinem französischen Pendant nur durch eines unterscheidet: In der Po-Ebene werden die Gänseteile üblicherweise ohne ihre Haut im Schmalz eingelassen, während diese in Frankreich dran bleibt. Und weiter erzählt Bertoletti: „Einst nannte man die Gans das Schwein des Armen. Die Frauen auf den Höfen kochten ihr Fleisch mit Kräutern und ein wenig Rotwein ein, legten sie in Ton oder Glasbehälter und gossen mit dem flüssigen Fett auf. Damit hatten sie eine Konserve, von der sie immer nur genau soviel entnahmen, wie sie gerade brauchten. So gab es den ganzen Winter über saftiges Gänsefleisch zur Polenta.“

Eine weitere französische Fettkonserve, die traditionell mit Schmalz hergestellt wird, sind *Rillettes*. Dabei wird Gänse-, Enten- oder Schweinefleisch stundenlang gekocht, bis es sich leicht zerkleinern und als Aufstrich verwenden lässt. Die Masse wird in einen Topf gefüllt und mit Schmalz abgedeckt, wodurch die *Rillettes* wochenlang haltbar sind. Praktischerweise kann man das Schmalz zum Rösten von Kartoffeln oder Brotscheiben nutzen, die dann zu den *Rillettes* serviert werden.

Heutzutage werden *Rillettes* auch industriell gefertigt, oft mit Zusatzstoffen haltbar gemacht und in allen französischen Supermärkten verkauft. Darum lohnt sich ein genauer Blick auf das Etikett, um handwerklich gefertigte Produkte von der Industrieware zu unterscheiden. Auch in manchen anderen Gegenden Europas haben ähnliche Zubereitungen überlebt, wie beispielsweise in England das *Potted meat*, in Franken das Schmalzfleisch oder im Harz die Pottsusse. Doch werden diese vornehmlich aus Schweinefleisch erzeugt. Und das ist leider nur selten so bekömmlich wie jenes der im Freien gehaltenen Gänse und Enten. 🍷

können einfach entnommen und in einem Teil des Schmalzes knusprig gebraten werden. Dabei bleibt das Fleisch butterweich und löst sich leicht vom Knochen – zwei Eigenschaften, die bei frischem Gänsefleisch eher selten vorkommen. Serviert wird das *Confit* gerne mit *pommes de terre à la sarladaise* – kleinen, im verbliebenen Schmalz knusprig gerösteten Kartoffeln – und knackigem Frisée-Salat.

Eines der berühmtesten Gerichte des „Sud-Ouest“ ist das *Cassoulet*, ein Eintopf aus Bohnen, Würsten, Schweine- und Gänsefleisch, über dessen Herkunft und genaue Zusammensetzung sich die drei Städte Castelnau-dary, Toulouse und Carcassonne seit Jahrhunderten streiten. Einig ist man sich jedenfalls darüber, dass die Zutaten alle in Gänsefett gekocht werden, was es möglich macht, auch das *Cassoulet* erkalten zu lassen und in seinem Fett zu konservieren. In Gläser oder Dosen gefüllt findet man es heute in jedem französischen Supermarkt. Zuhause sollte es traditionsbewusst in einem tönernen Topf in der Backröhre einfach erwärmt werden. Das echte *Cassoulet* wird zudem noch mit Weißbrotbrösel bestreut, auf die ein paar Butterflocken gelegt werden, um eine schöne, goldbraune Kruste zu erzielen. Das ist allerdings nur etwas für wahre Liebhaber von tierischem Fett – und macht das Gericht endgültig zur Antithese der hochgepriesenen Mittelmeerdiet.

Für den italienischen Gänsezüchter und -metzger Gioachino Palestro war die „Olivenöl-Diät“ sowieso stets überbewertet. „In Italien war die Gans über lange Zeit verpönt. Alle sprachen von Mittelmeerdiet, von Olivenöl und davon, wie ungesund tierische Fette sind“, sagt Palestro. Doch sei in den letzten Jahren ein Umdenken zu erkennen. „Wir erleben die Rückkehr der Gans in Italiens Küche“, so Palestro triumphierend. „Bis in die 1960er-Jahre galt es für jeden Bauernhof in der gesamten Po-Ebene als selbstverständlich, ein paar Gänse zu halten. Dann begann die Industrialisierung der Landwirtschaft, es verschwanden die kleinen Höfe – und die Gänse mit ihnen“, erzählt der Metzger aus dem lombardischen Städtchen Mortara. Palestro hat die alte Tradition in der Po-Ebene wieder aufgegriffen und erzeugt unter anderem luftgetrocknete Schinken und Salami aus Gänsefleisch. „Die Salami wird bei uns in Gänsefett eingelegt. Dadurch bleibt sie schön weich und kann auch länger aufbewahrt werden“.

Auch die *oca in onto* (Gans im Schmalz) ist ein typisches Gericht aus früheren Zeiten, als in den Regionen Lombardei und Venetien noch eine bedeutende jüdische Gemeinde lebte, die sich gerne mit Fleisch und Fett der Gans versorgte. „Über lange Jahre hat kaum wer die *oca in onto* zubereitet. Und wenn, dann hat er sie anders genannt, weil Schmalz in Italien einfach als



Wissen | Kräuter für später im Jahr

Üppig grünt und duftet es zurzeit in den Kräuterecken im Garten und auf dem Balkon. Doch jeden Tag Tomaten mit Basilikum oder Kräuteromelett machen nicht ewig glücklich. Konservieren Sie einen Teil der würzenden Vitaminspender für die Zeit nach dem Sommer!

Wie das geht, weiß **Martina Tschirner**.

Trocknen, einsalzen, in Öl oder Essig einlegen, einfrieren – fünf Methoden, Gewürzkräuter auch in kühlere Jahreszeiten hinüberzuretten. Aber längst nicht alles, was aromatische Blätter hat, eignet sich zum Beispiel für den Kälteschlaf. Einige Kräuter, wie der Thymian, verstärken durch Trocknen ihre Würzkraft. Andere, wie Estragon, verlieren sie durch den Wasserentzug fast völlig. Letztendlich gibt es jedoch kaum ein Küchenkraut, für das sich nicht wenigstens eine Konservierungsmethode eignet.

NACH ART DER KRÄUTERHEXEN

Nicht nur Kräuter jeder Art, auch Beeren, Wurzeln und mehr wussten manche Frauen über die Jahrhunderte zu trocknen. Sie kannten die Wirkungen sämtlicher Kräuter. Und stellten vorwiegend Tees aus ihnen her. Dass viele Kräuter in getrocknetem Zustand eine besondere Würzkraft entwickeln, war den Kräuterhexen natürlich auch bekannt. Zu ihnen gehört Beifuß, der die Verdauung fördert und zu jedem Gänsebraten gehört. Ebenso das pfeffrige Bohnenkraut und der leicht bittere Majoran, gut gegen Blähungen. Viele italienische Gerichte würzt getrockneter Oregano, die wilde Form vom Majoran. Er ist noch etwas schärfer als sein gezüchteter Bruder, verträgt sich jedoch nicht mit ihm. Gut trocknen lassen sich außerdem die nadelähnlichen, bitter-würzigen Blättchen vom Rosma-



Foto © Stefan Abtmeier, www.fis.himneven.de

Kleines Kräuter-ABC

Basilikum Passt zu Tomaten, Auberginen, Paprika, Pesto-Zutat. Nicht waschen. Erst kurz vor Ende der Garzeit zufügen. Lässt sich in Öl einlegen, getrocknet verliert es an Aroma.

Dill Eignet sich zum Einfrieren, Trocknen und Einlegen in Essig oder Öl. Passt zu Fisch und Gurken, Saucen erst zum Schluss mit Dill würzen.

Estragon Sein Aroma hält sich am besten in Essig. Passt zu Gurken, Tomaten, Blattsalaten, Fisch und hellen Saucen.

Kerbel Bestandteil der „Grünen Sauce“ aus Frankfurt. Am besten in Essig einlegen oder mit Salz haltbar machen. Passt zu Eiern, Spargel, Fisch und Lamm. Nicht mitkochen.

Kresse Nur frisch verwenden. Passt zu Salaten, Geflügel und Eierspeisen. Auch aufs Butter- oder Quarkbrot. Waschen nicht nötig.

Liebstockel Kann getrocknet, tiefgefroren oder in Essig und Öl eingelegt werden. Passt zu Fleisch und deftigen Kartoffelgerichten.

Majoran Würzt getrocknet ebenso gut wie frisch, lässt sich auch in Öl einlegen. Typisches Wurstgewürz, passt auch zu Fleisch, Kartoffeln, Pasteten und Eintöpfen.

Minze Gibt sowohl süßen als auch salzigen Gerichten Frische. Passt zu Obst, Süßspeisen, Tomaten, Blattsalaten oder Longdrinks. Am besten trocknen.

Oregano Für später trocknen, passt zu Tomaten, Kalb, Schwein, Pizza und mexikanischen Gerichten. Immer mitkochen.

Petersilie Wird am besten tiefgefroren oder eingesalzen. Passt zu Suppen, Fisch, Geflügel, Eiern, Salaten und Gemüse. Stiele können mit verwendet werden.

Pimpinelle Nur frisch verwenden. Passt zu Gurken, Tomaten, Salaten und Remoulade.

Rosmarin Wird getrocknet oder in Öl bzw. Essig eingelegt. Passt mitgekocht zu Kartoffeln, Tomaten, Lamm, Rind, Kalb, Schwein.

Salbei Erreicht das volle Aroma erst beim Kochen. Passt frisch oder getrocknet zu Suppen, Geflügel, Lamm, Schwein und Leber. Hohe Würzkraft, deshalb sparsam dosieren.

Thymian Trocknen oder einlegen. Passt zu Bratkartoffeln, Eintöpfen, Gemüsepfannen, Fleisch. Würzt getrocknet stärker als frisch.

Zitronenmelisse Schmeckt frisch am besten. Passt zu Obst, Fisch, Salaten, Quarkspeisen. Nicht mitkochen!

rin, der samtige Salbei und der würzigscharfe Thymian.

Warum das Trocknen die Kräuter haltbar macht? Die Erklärung ist ganz einfach: Durch den Wasserentzug können sich Bakterien, die womöglich Fäulnis erzeugen, nicht vermehren. Am einfachsten geht das, wenn Sie die Kräuter gleich nach dem Abschneiden zu einem Sträußchen binden und kopfüber aufhängen. Nach zwei bis drei Tagen an einem sonnigen Platz ist ihr spezielles Aroma für mehrere Monate eingefangen. Schneller geht's im Backofen, auch gebündelt oder über das Blech verteilt. Bei einer Temperatur von 110 Grad Celsius (Gas Stufe 1) sind die Kräuter nach 12 bis 16 Stunden durchgetrocknet. Zum Aufbewahren eignen sich Gläschen mit Schraubdeckel, die Sie an einem dunklen und trockenen Ort abstellen.

Über ihre Grenzen berühmt ist die französische Mischung „Kräuter der Provence“. Sie ist Standardgewürz für Ratatouille, einer Schmorpfanne mit Auberginen, Zucchini und anderen Sommergemüsen. Rosmarin, Basilikum, Oregano, Thymian und Salbei geben hier den Geschmack.

Zum Selbermachen die Kräuter nach dem Trocknen rebeln, mischen und in Gläsern aufbewahren. Übrigens eignen sich getrocknete Kräuter auch zum Grillen. Sie geben Steaks, Spießen usw. einen würzigen Geschmack, wenn eine Handvoll davon auf der Glut landet.

KRÄUTER EINSALZEN

Salz ist eines der ältesten Konservierungsmittel und hilft ebenfalls beim Haltbarmachen von Kräuterwürze. Früher war es so wertvoll, dass man es mit Gold aufwog. Ob Sie sich für Meersalz oder welches aus der Saline entscheiden, ist eine Geschmacksfrage. Beide eignen sich zum Konservieren. In vielen Fällen ist jedoch Meersalz aromatischer.

Praktisch sieht das Einsalzen so aus: Die Kräuter waschen, trockentupfen, kleinschneiden und mit dem Salz vermischen. Für 200 Gramm Grünes benötigen Sie 30 Gramm Salz. Die Mischung anschließend in kleine Schraubgläser füllen, fest eindrücken und kühl aufbewahren. Wichtig ist hier, die Gläser zuvor gründlich zu reinigen und auszutrocknen sowie die Kräuter eng zu schichten. Feuchtigkeit beeinträchtigt die Haltbarkeit. Dunkel und kühl gelagert halten sich die Salzkräuter monatelang. Zwischendurch kleine Portionen zu entnehmen, ist kein Problem, wenn die Gläser immer wieder gut verschlossen werden. Diese Methode eignet sich für die meisten Kräuter von Basilikum bis Zitronenmelisse. Nur frisch geerntet müssen sie sein!

WÜRZIGES IM ÖLBAD

Länger haltbar sind viele Lebensmittel auch, wenn die Sauerstoffzufuhr unterbunden ist. Das kann Öl. Es umschließt die Moleküle des Nahrungsmittels hermetisch und verhindert, dass es schlecht wird. Auch mit Kräutern klappt das. Wobei sich in diesem Fall zwei Möglichkeiten anbieten: Entweder Sie stellen ein spezielles Kräuteröl her, aromatisieren es also mit Kräutern Ihrer Wahl. Oder Sie bedecken die kleingeschnittenen Blättchen mit einem Öl Ihrer Wahl und verwenden sie später als Würze. Auch die berühmte italienische Basilikumsauce *Pesto genovese* ist im Grunde genommen nichts anderes. Nur dass neben dem Küchenkraut noch



Knoblauch, Pinienkerne und Käse unter einer dicken Schicht Olivenöl schlummern.

So ein selbst gemachtes Pesto eignet sich auch gut als Mitbringsel für liebe Freunde. Natürlich nur solche, die die damit verbundene Mühe auch zu schätzen wissen. Oder doch lieber ein Kräuteröl? Die Entscheidung, ob die Kräuter in einem nativen, also kaltgepressten Olivenöl, das leicht das Aroma von Thymian, Rosmarin & Co. übertönen kann, schwimmen sollen oder in einem neutraleren Pflanzenöl, ist Geschmackssache. Die Herstellung ist so oder so einfach: Eine Handvoll frischer oder getrockneter Kräuter in ein Gefäß aus Glas geben, mit Öl begießen und zwei bis drei Wochen an einem sonnigen Fensterplatz durchziehen lassen. Eine Extra-Prise Salz verhindert, dass das Öl später ranzig wird. Danach in saubere, gut verschließbare Fläschchen füllen. Der Geschmack von Sommer und duftenden Kräutern ist nun für mindestens ein Jahr eingefangen.

SAURE BAKTERIENKILLER

Bleibt zu guter Letzt das Einlegen in Essig, um der Kräuterschwemme im Garten oder auf dem Balkon Herr zu werden. Denn auch die Säure im Essig verhindert die Bildung von Bakterien in Lebensmitteln. Gut geeignet sind Weißwein- und Rotweinessig sowie milder Apfelessig. Der dunkle, süßliche *aceto balsamico* passt weniger. Oder wie wär's mit einem Kräutersenf? Das geht auch, weil Senf ebenfalls Essig enthält.

Ein Klassiker unter den sauren Kräuteraufgüssen ist Estragonessig. Nach Anis und Waldmeister duften die länglichen, feinen Blättchen des aromatischen Küchenkrauts. Wenn Sie genug davon haben, dann nichts wie rein in die Glasflasche, mit Weißwein- oder Apfelessig aufgefüllt und an einem warmen Ort einige Wochen ziehen lassen. Aber natürlich lassen sich noch mehr Kräuter zu besonderen Essigsorten verarbeiten. Einen Versuch wert sind z. B. auch Kerbel und Basilikum, Thymian, Rosmarin, Salbei und Lorbeer. Wer es scharf liebt, gibt noch ein paar Chilischoten oder Knoblauchzehen dazu. Unschlagbar ist solch ein Essig in Sachen Haltbarkeit: Bis zu drei Jahre lässt er sich aufbewahren, sollte dann allerdings nach dem Durchziehen gefiltert werden.

HALTBAR PER KÄLTESCHOCK

Den Aufenthalt bei Temperaturen unter Null überstehen nur wenige Kräuter ohne große Aromaverluste. Also erst mal den Blick aufs Kräuterbeet gerichtet: Wachsen dort Petersilie, Dill und Liebstöckel bzw. Maggikraut? Dann kann's losgehen. Um eines der vier einzufrieren, waschen Sie die frisch geernteten Kräuter erst einmal und schütteln sie dann in einem Küchenhandtuch trocken. Noch leichter geht das mit einer Salatschleuder. Danach fein hacken und portionsweise in Plastikbehältern einfrieren. Auch in die Kästchen eines Eiswürfelbehälters lassen

sich die gehackten Kräuter füllen, eventuell noch etwas Wasser aufgießen und dann ab in die Gefriertruhe. Besonders gut eignen sich gefrorene Petersilie & Co. zum Würzen von Saucen und Suppen, weniger dagegen für Salate. Da machen sich Kräuteröle und -essige besser.

Eine kleine Ecke im Eisfach sollten Sie zudem freilassen, wenn Sie Borretsch in Ihrem Kräutergarten haben. Die blauen Blütensterne von dem Gurkenkraut mit den behaarten Blättchen sehen besonders hübsch aus, wenn sie in einem Eiswürfel gefroren in Mixgetränken schwimmen. 🌿

REZEPT Kräuter-Knoblauch-Öl

Zutaten 8 Knoblauchzehen, etwas Salz, 1 EL grob gemahlener schwarzer Pfeffer, 3 Rosmarinzwige, 3 Thymianzwige, 1 l Olivenöl.

Den Knoblauch schälen und grob zerschneiden, mit Salz bestreuen und zerdrücken. Mit dem Pfeffer und den Kräutern in ein Gefäß geben, das Olivenöl darübergießen. Zudecken und eine Woche stehen lassen, ab und zu etwas schwenken.

Zum Einfüllen in eine oder zwei Flaschen das Öl zuvor durch ein sauberes Tuch gießen. Sollen die Kräu-erzweige weiter in der Flasche bleiben, müssen sie vollständig mit Öl bedeckt sein. An einem kühlen und trockenen Ort, geschützt vor Sonnenlicht, aufbewahren.

REZEPT Rotwein-Kräuteressig

Zutaten 80 – 100 g frische Kräuter (z. B. Rosmarin, Salbei, Thymian, Estragon, Lorbeer), 1 l Rotweinessig.

Die Kräuter gut waschen, trockentupfen und in ein Glas füllen. Mit dem Essig auffüllen und 3 – 4 Wochen ziehen lassen. Den Essig mit den Kräutern anschließend durch ein feines Sieb oder Tuch gießen und in saubere, heiß ausgespülte Flaschen füllen. Gut verschließen und an einem kühlen, dunklen Ort aufbewahren.

Dieser Kräuteressig passt zu sommerlichen Gemüsesalaten, gibt aber auch Fleischsaucen einen besonderen Kick.

REZEPT Orangen-Estragon-Senf

Zutaten 2 unbehandelte Orangen, 250 g gelbe Senfkörner, 100 ml Weißweinessig, 2 TL Salz, 1 EL gehackter, frischer Estragon, 1 EL Weinbrand.

Von den Orangen die Schale fein abreiben, die Orangen danach auspressen. Saft und Schale in einem kleinen Topf aufkochen und bei kleiner Flamme einige Sekunden köcheln. Völlig abkühlen lassen.

200 g Senfkörner in einer Gewürz- oder Kaffeemühle grob mahlen. In eine Schüssel geben und mit dem Orangensaft und den restlichen Senfkörnern verrühren. Einige Minuten durchziehen lassen, dann den Essig, Salz, den Estragon und Weinbrand zugeben und alles gut mischen.

Den Senf in sterilisierte Schraubdeckelgläser füllen und gut verschließen. Eine Woche sollte der Senf noch durchziehen, bis die ganzen Senfkörner aufgequollen sind. Kühl und dunkel aufbewahrt, ist er bis zu sechs Monate haltbar.



Foto © Slow Food Archiv

Presidi | Bewahren im doppelten Sinn

Einzumachen, um Lebensmittel länger haltbar und auch für den Winter zu bewahren, war für frühere Generationen überlebenswichtig. Damit an bestimmte Regionen gebundene, traditionelle Konservierungsmethoden nicht in Vergessenheit geraten, setzt sich die Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt für ihre Bewahrung ein.

Ums Trocknen, Vergären, Einkochen und Einsalzen geht es bei den internationalen Presidi, die **Georges Desrues** vorstellt.

„Es gehört zum Wesen des Menschen, zu versuchen, das, was er dem Erdboden mühsam entrissen hat, so lange wie möglich davor zu bewahren, dass die Erde es sich zurückholt“, sagt der Historiker Alberto Montanari, Professor für Ernährungsgeschichte an den Universitäten Bologna und Pollenzo. Schon in vorlandwirtschaftlichen Zeiten hätten Jäger und Sammler ihre Beute getrocknet, geräuchert, gekühlt oder vergärt. Über Jahrhunderte sei das Konservieren ein Kampf der Kultur gegen die Vergänglichkeit des Daseins gewesen, so Montanari weiter.

Der Fantasie waren dabei kaum Grenzen gesetzt. Ohne wissenschaftliches Wissen und alleine auf die Erfahrungen von Generationen gestützt, behandelten die Bauern ihre Produkte, um sie vor Verwesung zu schützen und für schlechtere Zeiten, in denen ein Mangel an Frischware drohte, zu bewahren. Erst mit der Verbrei-

terung von elektrischen Kühlmöglichkeiten und chemischen Konservierungsstoffen in der Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg sieht Montanari das Ende dieses gewaltigen Ideenreichtums gekommen. Von nun an wurden die alten traditionellen Methoden nicht mehr aus Notwendigkeit angewandt, sondern wegen ihrer geschmack-

lichen Qualitäten und ihrer Verhaftung in Brauchtum und Regionalität bewahrt.

Doch geht die kulturelle Bedeutung der uralten Techniken oft weit über Geschmack und Tradition hinaus. *„In Island sind die Sommer sehr kurz und die Winter sehr hart. Die lange Dunkelheit führt bei sehr vielen Menschen zu Depressionen. Deswegen haben wir eine der höchsten Selbstmordraten der Welt“,* sagt der isländische Koch Gunnar Karl Gislason. Gislason ist einer der bekanntesten Vertreter des stark in Mode gekommenen *Nordic Cooking*, bei dem vorrangig mit den Produkten und Pflanzen gekocht wird, die das strenge nordländische Klima hergibt. *„Wir müssen den ganzen Sommer über viel einlegen, einsalzen und räuchern, damit wir über den Winter kommen“,* so Gislason weiter. Leider seien heute fast alle Lebensmittel als Importware ganzjährig erhältlich und die alten Techniken in Vergessenheit geraten. *„Ein alter Bauer, der uns mit Gemüse versorgt, hat mir erzählt, dass das Einlegen und Einmachen von Lebensmitteln über die Sommermonate die Menschen in früheren Zeiten seelisch auf den Winter vorbereitete – und sie deswegen nicht so überrascht und überfordert waren, als dieser dann eintraf und oft niemals endend schien. Außerdem weckt es schöne Erinnerungen an den Sommer, wenn man im Winter eine selbst eingelegte Konserve öffnete“,* sagt Gislason. Und auch der Historiker Montanari glaubt, in der



Foto © Waltraud Froihofer

Haltbarmachung eine Auseinandersetzung mit dem Tod zu erkennen: „*Wer Konserven anlegt, ist zugleich Pessimist und Optimist. Er ist Pessimist, weil er mit Angst in eine Zukunft blickt, in der frische Lebensmittel rar werden könnten. Und er ist ein Optimist, weil er davon ausgeht, dass er dann noch am Leben ist*“, so Montanari schmunzelnd.

„Viele traditionelle Konservierungsformen betrachten wir als schützenswerte Praktiken, die auf althergebrachtem Wissen beruhen und zur Identität einer Region beitragen“, sagt Serena Milano von der Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt. „Oft sind sie aber auch ein Beweis für jahrhundertealten Handel und Kulturaustausch zwischen den Völkern, wie zum Beispiel im Falle des Stockfisches.“ Tatsächlich werden aus Stockfisch in vielen Gegenden Italiens regionale Spezialitäten erzeugt, obwohl der Kabeljau – aus dem man Stockfisch macht – im Mittelmeer gar nicht vorkommt und das mediterrane Klima das Trocknen des Fisches an der Luft ohnehin nicht zuließe. „In Hafenstädten wie Neapel und Genua gehört der skandinavische Stockfisch seit jeher zu den Grundelementen der jeweiligen Küche. Und die berühmteste Spezialität der Stadt Vicenza in Venetien ist der *Stoccafisso alla vicentina* – und dass, obwohl Vicenza nicht einmal am Meer liegt!“, so Milano. Kein Wunder also, dass die Stiftung für biologische Vielfalt etliche Lebensmittelkonserven in den exklusiven Kreis der Presidi erhoben hat. Abgesehen von konservierter Milch in Form von zahlreichen Käsesorten (allein in Italien sind

es 41, in weiteren Ländern 25), und von Fleisch, das in Form von Wurst und Schinken haltbar gemacht wurde (30 in Italien, 4 im Rest der Welt), sind auch einige Obst- und Gemüse- sowie Fischkonserven zu Presidi erklärt worden. Dazu einige Beispiele.

OBST UND GEMÜSE

ÖSTERREICH – GRUBENKRAUT

So richtig in Vergessenheit geraten war das Grubenkraut eigentlich nie. „Die alten Leute aus der Gegend haben ständig davon gesprochen, wie gut es früher geschmeckt hat, wie knackig und besonders es war“, sagt die Bäuerin Waltraud Froihofer aus Fischbach (Foto), in der Oststeiermark, „und von den Gruben sind auch noch einige erhalten.“ Das habe sie neugierig gemacht und so entschied sie sich, es selbst wieder zu probieren, Kraut in Erdgruben zu vergären. Im Unterschied zu Sauerkraut funktioniert das ohne Zugabe von Salz. Und auch das Grundmaterial unterscheidet sich. „Die gleich großen, kompakten, modernen Krautköpfe eignen sich weit weniger für die Grube als die ungleichen und losereren Köpfe der alten Sorten“, sagt Froihofer. Diese werden zuerst kurz in einem Kupferkessel über Holzfeuer abgekocht; danach in der Herbstsonne drei Tage lang gebleicht und schließlich über vier bis fünf Monate durchgegoren (Sauerkraut braucht dafür lediglich sechs Wochen). Das Resultat ist ein besonders knackiges, nur leicht saures Kraut, das seit Generationen im steirischen Wechselgebiet erzeugt wird.

SCHWEIZ – DÖRRBOHNEN

Bei den Schweizer Dörrbohnen stellt sich die Frage, warum sie eigentlich nur in der Ostschweiz und nicht auch anderswo erzeugt werden. Das Trocknen der grünen Bohnen macht es nämlich möglich, dieses Gemüse das ganze Jahr über zu genießen. Wodurch es eine äußerst attraktive Alternative darstellt zu gewöhnlicher Tiefkühlware oder den unter fragwürdigen Bedingungen in Nordafrika angebauten frischen Bohnen. Doch wahrscheinlich liegt es daran, dass das Dörren in diesem Teil der Schweiz eine sehr lange Tradition hat. Und die Bohne dort nur ein Gemüse unter vielen ist, das dieserart behandelt wird. In der typischen und berühmten Berner Platte – einer lokalen Spielform der schwäbischen Schlachtplatte – dürfen die Dörrbohnen niemals fehlen. Leider wurden die alten Sorten, die traditionell bei niedrigen Temperaturen getrocknet werden, in den letzten Jahren von ergiebigeren Hybridsorten und von Importware aus China verdrängt. Die Hersteller des Presidio jedoch verpflichten sich, lediglich alte Sorten wie die Berner Landfrau zu dörren, die in der Schweiz heimisch sind.

RUMÄNIEN – FRUCHTKONSERVEN AUS SIEBENBÜRGEN

Seit Jahrhunderten wird in den Dörfern Siebenbürgens aus den geschmacksintensiven frischen Früchten der Gegend Konfitüre, Kompott und Sirup erzeugt. Dabei kommt nicht nur das in die Einmachgläser, was in den gepflegten Gärten angebaut wird, sondern auch alles, was der Wald hergibt: Blaubeeren, Walderdbeeren, Mirabellen, Hagebutten und Sauerkirschen. Die Früchte werden bei niedrigen Temperaturen und nicht zu lange gekocht, um ihren Geschmack so gut es geht zu erhalten. Als Zusätze sind lediglich Zucker und manchmal auch natürliches Apfelpektin erlaubt. Bis zur Ernennung des Förderkreises im Jahr 2005 gab es keinerlei Vermarktungssystem für die köstlichen Fruchtkonserven, die heute in hübsche Gläser gefüllt und in handgemachten Körben verkauft werden. Mittlerweile sind sie zu einer zusätzlichen Einnahmequelle für die verbliebene deutschsprachige Bevölkerung dieser armen Region geworden, die ansonsten nur von Viehzucht und Ackerbau lebt.

ITALIEN – GETROCKNETE FEIGEN AUS CARMIGNANO

Jedes Jahr am 29. September, zum Fest des Erzengels Michael, feiern die Bewohner des toskanischen Städtchens Carmignano nicht nur ihren Schutzheiligen, sondern auch ihre getrockneten Feigen. Die vollreifen Früchte werden gegen Ende August geerntet, in zwei zusammenhängende Hälften der Länge nach aufgeschnitten und auf Strohmatte ausgelegt. Danach werden sie mit Schwefel geräuchert und vier bis fünf Tage an der Sonne getrocknet. Dann müssen sie noch 40 bis 50 Tage in einem kühlen und trockenen Raum lagern, bis sich an ihrer Oberfläche der charakteristische weiße Flaum gebildet hat, für den die Feigen berühmt sind. Schließlich werden sie mit ein paar Körnern Anis gefüllt und wieder zusammengeklappt. Schon im antiken Rom galten die getrockneten Feigen aus Carmignano als Spezialität und wichtiger Energiespender für den Winter. Vor wenigen Jahren gab es nur noch vier Erzeuger, die diese aufwendige Technik anwandten; heute übersteigt die Nachfrage das Angebot bei Weitem. In der ganzen Toskana isst man die Feigen gerne als Nachtisch oder zu den stark gewürzten Schinken oder Würstchen der Region.

FISCH

NORWEGEN – STOCKFISCH VON DER INSEL SØRØYA

Die Insel Sørøya im Norden Norwegens gehört zu den wenigen Gegenden auf der Welt, wo die Luft im Winter gleichzeitig kalt und trocken genug ist, um Stockfisch (Foto) herzustellen. Fast alle tausend Einwohner der Insel sind Fischer. Von Januar bis April, wenn der Kabeljau am besten ist, fahren sie mit ihren kleinen Booten hinaus aufs Meer, um den Fisch mit Leinen zu fangen. Dabei entfernen sie sich nie weiter als fünfzig Kilometer von der Küste. So kann der Kabeljau gleich nach dem Fang – und ohne ihn auf hoher See tiefzukühlen – an Land gebracht und in traditionellen, hölzernen Verschlägen zum Trocknen aufgehängt werden. Dort verbringt er je nach Wind, Wetter und Größe zwei bis drei Monate, bevor er als Stockfisch verkauft wird. Errichtet wurde das Presidio, um den Fischern der entlegenen Insel zu helfen, ih-



ren hochwertigen, traditionell getrockneten Fisch zu vermarkten. *„Die Barentssee ist eine der letzten Gegenden auf der Welt, in der Kabeljau noch ausreichend vorhanden und durch diese nachhaltige Fangmethode auch nicht gefährdet ist“*, beruhigt Serena Milano von der Stiftung für biologische Vielfalt.

ITALIEN – BOTTARGA AUS ORBETELLO

In der südtoskanischen Lagune von Orbetello wird diese Spezialität seit Menschengedenken aus dem Rogen der Meeräsche hergestellt. Dafür werden die Rogentaschen leicht gesalzen, danach gepresst und schließlich an frischer Luft und in der Sonne getrocknet. Während die Bottarga in Sardinien, wo sie ebenfalls als Spezialität gilt, zumeist mehrere Monate lagert, bevor man sie isst, wird jene aus Orbetello in der Regel schon nach wenigen Monaten über die Pasta gehobelt oder einfach dünn aufgeschnitten und mit Zitrone und frischem Brot serviert. Ihr Name kommt vom arabischen Wort *Botarikh*, das „gesalzene Fischeier“ bedeutet. Darum wird auch angenommen, dass es die Spanier waren, die diese Konservierungstechnik vor langer Zeit von den Arabern erlernten und nach Sardinien brachten, von wo sie ihren Weg in die Lagune von Orbetello fand. Außer jenen der Meeräsche werden auch die Eier und Herzen der Thunfische getrocknet. Die Lagunenfischer von Orbetello sind in einer Kooperative vereint, die ihrerseits mit einem Lebensmit-

telbündnis zusammenarbeitet, für das in Mauretanien ein Presidio um ein ähnliches Produkt errichtet wurde: die Bottarga der Frauen vom Stamm der Imraguen.

MAURETANIEN – DIE BOTTARGA DER FRAUEN VOM STAMM DER IMRAGUEN

Die Gewässer vor der Küste Mauretaniens gehören zu den fischreichsten der Welt. Deswegen ziehen sie zahlreiche europäische und japanische Industrie-Fischerboote an, die ihren Fang sofort tiefkühlen und in die ganze Welt verkaufen. Das gefährdet das Überleben der lokalen Fischer, die hier ihren alteingesessenen Techniken nachgehen. Seit Generationen verarbeiten die Frauen vom Stamm der Imraguen die Eier der Meeräschen, die sie an der Sonne trocknen (Foto S. 53). Seit 2006 erhalten sie dabei Unterstützung von den Fischern aus Orbetello. Mit deren Hilfe und Rat konnten Qualität und Hygienestandards des Produkts gesteigert werden. *„Für uns ist es eine große Chance, den mauretanischen Frauen dabei zu helfen, Werkstätten für die Herstellung von Fischrogen und getrocknetem Fisch in ihrer Heimat einzurichten, und somit das Gebiet sozial und wirtschaftlich zu fördern“*, sagt Massimo Bernacchini, Referent des Rogen-Presidios aus Orbetello. Genau wie bei ihm zu Hause in der Toskana gehöre die Fischerei und das Haltbarmachen der Eier auch für die Imraguen zur kulturellen Identität; und die gelte es zu bewahren, so Bernacchini weiter. 🍷



Foto © Elisabetta Gaddoni

Italien | Mit Luft, Salz oder Senf

Die alte Kunst der Konservierung macht es möglich, viele Produkte der Natur zeitversetzt zu genießen.

Den Geschmack und die Farbe der vergangenen Jahreszeiten zu erhalten, ist aber nicht alles. Oft sorgt die Methode der Konservierung für eine besondere Geschmacksnote, die eine Konserve wiederum einzigartig macht.

Elisabetta Gaddoni stellt drei Produkte aus Italien vor, die völlig verschiedene Konservierungsmethoden voraussetzen: *Peperoni Cruschi*, die luftgetrockneten Paprikas aus Senise in der Basilikata, *Saraghina*, die gesalzene Sprotten der Adria und *Mostarda*, die Senffrüchte aus Norditalien.

PEPERONI CRUSCHI DI SENISE

Früher, wenn man durch die Dörfer der Basilikata fuhr, hingen sie, zu langen Ketten aufgefädelt, zum Trocknen an den weißen Häusern. Ein postkartenreifer Anblick: Ihre dunkelrote Farbe war Inbegriff der Sonne des Südens. Heute muss man etwas länger suchen, bis man sie findet, denn die roten Schoten werden jetzt mit professionellen Methoden getrocknet, in großen durchlüfteten Räumen und ohne direkte Sonneneinstrahlung. Zusammen mit den strengen Produktionsvorgaben

soll dies für eine höhere Qualität sorgen, da die *Peperoni Cruschi* 1996 die Anerkennung als herkunftsgeschütztes Produkt erhalten haben und heute als regionale Spezialität gelten. Verwendet wird dafür eine Paprikasorte mit süßen, eher kleinen und länglichen Früchten, die im 16. Jahrhundert aus der Neuen Welt nach Italien importiert wurde. Die Peperoni werden in vielen Gemeinden angebaut, aber benannt wurden sie nach Senise, einem Städtchen, das fast an der Grenze zu Kalabrien liegt, am unteren Rand des National-

parks Pollino. Das Klima in den bergigen Dörfern der Basilikata ist ideal, um die ohnehin dünnfleischigen und wasserarmen Schoten zu trocknen. Nach der Ernte per Hand, ab Mitte August, werden die vollreifen roten Schoten zunächst in halbschattigen Räumen auf Netzen gelagert. Nach zwei, drei Tagen sind die Stängel dann hart genug, dass man sie mit Hanfgarn zu langen Ketten auffädeln kann. Diese werden in Reihen aufgehängt und trocknen etwa einen Monat. Danach kann man sie verwenden: Die Schoten, von den Kernen befreit und in grobe Stücke geschnitten, werden in heißem Olivenöl frittiert, bis sie „cruschi“, knusprig sind. Mit diesem süßlich-würzigen, sommerlichen Aroma, das zugleich eine leicht bittere Note entfaltet, wurden früher das ganze Jahr über die Gerichte der armen Küche abgeschmeckt. Wo man woanders Speck oder Fleisch als Geschmacksgeber benutzte, kamen die *Cruschi* zum Einsatz: zu den typischen handgemachten Hartweizennudeln der Region, wie *Fusilli* oder *Strascinati*, bei denen frittierte Brotkrümel wiederum den geriebenen Käse ersetzen. Oder auch in Omeletts, mit Broccoli oder *Cime di Rapa* (zarter Stengelkohl), in lauwarmen Kartoffelsalaten und im typischen Fastenessen *Baccalà* (Klippfisch). Zu Pulver gemahlen, aromatisieren sie noch heute verschiedene Wurst- und Käsesorten. Vielleicht heißen diese Paprikas auch aus diesem Grund im Volksmund *Zafaran*: Eine Art



Foto © Lavinié SNC

Mehr als eine Notlösung Das Konservieren für den Winter mit Luft, Salz oder Senf macht aus einfachen Zutaten – wie Paprikaschoten, kleinen Fischen oder Gartenobst – Spezialitäten, die für ihre Region typisch sind. Heute werden die Konserven als Delikatessen gehandelt.

len Spezialitäten, die in Norditalien unter dem Namen *Mostarda* bekannt sind, Senföl zum Einsatz.

Der alte Name *Mustum Ardens* (brennender Most) verweist auf den ab dem späten Mittelalter belegten Brauch, Weinmost mit Senfkörnern zu versetzen. Diese Mischung benutzte man später auch, um Obst haltbar zu machen: Quitten, Birnen, Kirschen, Aprikosen, Pfirsiche, weiße Wassermelonen oder andere Sorten. Es war eine aus der Not der Bauernfamilien geborene Erfindung: Das Obst, das es im Sommer im Überfluss gab, sollte auch für den Winter reichen. Auch in Klöstern wurden viele *Mostarda*-Rezepturen entwickelt. Diese süßsauerlich-pikante Spezialität, die so typisch für den Geschmack der mittelalterlichen Küche ist, erlebte ihre goldene Zeit im 16. und 17. Jahrhundert, als die *Mostarda* auch die reichgedeckte Tafel der Päpste und Herrscher erreichte. Viele Prominente dieser Zeit, darunter Caterina de Medici, schwärmten davon. Spätestens ab dem 18. Jahrhundert machte der Einfluss der modernen französischen Küche langsam der Vorliebe für süß-säuerliche Gerichte in der italienischen Kochkunst den Garaus. Aber viele Spezialitäten dieser Art überlebten bis heute in der regionalen Küche.

Heute wird für die Herstellung von *Mostarda* statt Most Zucker verwendet. Die Rezepturen unterscheiden sich von Ort zu Ort, je nach verwendetem Obst, nach Zuckersirupanteil und nach Schärfegrad. Auf ein Kilo Obst kommen in der Regel 10 bis 20 Tropfen Senföl. Diese fügt man erst hinzu, nachdem man das Obst mit dem Zuckersirup gekocht hat. Einige bekannte Sorten sind die *Mostarda Cremonese*, die aus ganzen Früchten und großen Obststücken besteht, die wie kandiert aussehen; die *Piemontese* mit Quitten, Birnen, Walnüssen und Haselnüssen; die *Mostarda Veneta*, mit feingehacktem Obst und die *Mostarda Mantovana*, die traditionell auch für die Füllung von Kürbisravioli verwendet wird. Auch für Hühner- oder Rindersuppenfleisch, für Schweinsrollbraten, gekochten Schinken, Salami oder *Culatello* (Schinkenspezialität aus der Poebene) und für weiche oder feste Käsesorten ist die *Mostarda* ein hervorragender Begleiter. 🍷

erschwinglicher Safran für die populäre Küche. Heute gelten die *Peperoni Crucchi* als eine originelle Spezialität, die zur besonderen kulinarischen Identität der Basilikata beiträgt. Sie sind außerhalb der Region wenig bekannt, aber die Menschen der Basilikata, die nicht in ihrer Heimat leben, bringen immer welche von zu Hause mit und machen einen regelrechten Kult daraus!

SARAGHINA

Kommt Ihnen dieser Name bekannt vor? Dann hat es meist mit dem Fellini-Film „8 1/2“ zu tun. Saraghina war die Prostituierte, die am Strand Rumba tanzte und die ersten erotischen Phantasien beim Protagonisten Guido und seinen jungen Freunden weckte. Warum nannte man sie so? Mit dem Namen *Saraghina* bezeichnet man normalerweise eine Sprottenart, die in den Wintermonaten vor allem an der Adria vorkommt, vor der Küste der Romagna und der Marche. Fellinis Saraghina hieß so wie der Fisch, weil oft der einzige Lohn für die Arbeit der „leichten Mädchen“, die als Kunden die ärmsten Fischer hatten, die Paar Fische waren, die beim Verkauf übrig blieben. Der Fisch *Saraghina* galt nämlich als wertloser Beifang; Sardinen und Anchovis wurden ihm immer vorgezogen. Er war also ein Fisch für besonders arme Leute. Dabei ist die *Saraghina* nicht weniger reich an Omega-3-Fetten und wichtigen Mineralien als

ihre Verwandten. Besonders in den Frühlingsmonaten ist ihr Fleisch ausgesprochen aromatisch. 1944 suchte Adler Venturi, ein junger Händler aus Cesenatico, nach einer Idee, um diesen Fisch, der oft unverkauft blieb und weggeworfen wurde, aufzuwerten. Die Hungersnot in der Bevölkerung während des Krieges regte ihn dazu an, einen Weg zu suchen, um diesen Fisch zu konservieren und zu erschwinglichen Preisen verfügbar zu machen. Er entschied sich für Salz. Und in einem alten Buch, in dem man sah, wie im Mittelalter die Heringe in Fässern gelagert wurden, fand er die Idee, die kleinen Fische als Doppelrad aufzuschichten. So war die *Saraghina* als Spezialität geboren. Adler Venturis Nachfahren sind noch heute die einzigen Produzenten in Europa. Denn die *Saraghina* wird sonst hauptsächlich für Fischmehl und für die Produktion von Fischölkapseln verwendet. Die ca. 10 Zentimeter langen Fische werden nicht ausgenommen, sondern im Ganzen im *Sale di Cervia* eingelegt, einer Salzsorte, die als besonders mild gilt. Dort reifen sie bei 25 – 26 Grad Celsius für sechs, sieben Monate. Das Salz darf nicht zu grob sein, um das Fleisch nicht zu zerdrücken, und nicht zu fein, damit die Fische nicht versalzen. Durch dieses Verfahren behält die *Saraghina* ihre Konsistenz und ihren Eigengeschmack. Abgesehen von ihrer klassischen Verwendung für *Crostini*, in Nudelgerichten oder mit Polenta, passt *Saraghina* auch hervorragend zu eingelegtem Gemüse, mit etwas Honig oder Konfitüre beträufelt zum Pecorino-Käse und zu süßen und süß-säuerlichen Obstsorten wie Melone und Ananas.

MOSTARDA

Der Name klingt wie die französische *Moutarde*, aber gemeinsam haben beide Produkte nur den Senf. Während für die französische *Moutarde* Senfsamen verwendet werden, kommt heute für die vie-

Interview | Aromen einfangen und bewahren

**Aromaküche nennt Ottmar Pohl-Hoffbauer
seine Art zu kochen.**

Mit dem Küchenchef des „scent“ im Berliner
„Cosmo Hotel“ sprach **Martina Tschirner.**

Die meisten Lebensmittel, mit denen man kochen kann, haben ein Aroma. In der Beschreibung Ihrer Küche auf der Website des „Cosmo Hotels“ wird das Aroma jedoch besonders hervorgehoben. Erklären Sie unseren Lesern doch bitte Ihre spezielle Aromaküche, was meinen Sie damit?

Zuerst kommt die Suche nach den Zutaten, alles was nicht in Massen produziert wird, hat eh schon von Hause aus ein fein abgestimmtes Aroma. Dies ist der Grundstein der Aromaküche, der nun von zarten Wildkräutern, aromatisierten Ölen (Bronzefenchelöl, Vanilleöl, Tomatenöl, Hibiskusöl etc.) und Gewürzen von bester Qualität begleitet wird.

Als ich bei Ihnen letzten Herbst im „scent“ war, erzählten Sie, dass ein großer Bestandteil der Arbeit bei Ihnen das Konservieren ausmacht. Was wandert bei Ihnen alles in Gläser?

Wir wecken im Sommer z. B. weiße Süßkirschen, Aprikosen, Schattenmorellen, Himbeeren, Pfifferlinge, Totentrompeten und Wurzelgemüse ein für den Winter. Das Aroma von Holunderblüten halte ich in einem selbstgemachten Auszug mit Essig fest, Kräuter werden zu Salz, Butter oder Ölen verarbeitet, um sie das ganze Jahr verarbeiten zu können. Selbst Fleisch und Geflügel wird zu *Confit* oder Pasteten eingemacht, um sie haltbar zu machen.

Nun kann ich mir nicht vorstellen, dass Sie Ihre Gäste mit Kirschen aus dem Glas begeistern wollen. Jedenfalls sehe ich nichts dieser Art auf Ihrer Speisekarte. Oder nutzen Sie die eingemachten Schätze nur als Grundzutat?

Ich nutze die eingemachten Lebensmittel sowohl als Grundzutat als auch als Komponente auf der Abendkarte wie z. B. die Lausitzer Taubenbrust mit weißen Süßkirschen und Wildkräutersalat. Gemüse und Obst kommen im Winter beim Frühstücksbüffet zum Einsatz, da ich versuche, so saisonal und regional wie möglich zu arbeiten.



Foto © Courtesy of Matze Schmidbauer and Hans Brexendorf for Design Hotels™

Was haben Sie alles in der letzten Woche konserviert?

Letzte Woche habe ich Aprikosen, Pflaumen und Grundfonds (Fisch, Geflügel, Kalb) eingeweckt.

Sie haben vor dem „scent“ in verschiedenen Spitzenrestaurants gekocht. Wurde dort auch soviel Wert aufs Konservieren gelegt?

Ja, denn je hochwertiger die Grundzutaten sind, desto umsichtiger und achtsamer geht man mit den Produkten um. Es wird so wenig wie möglich weggeworfen, also kocht man aus den Resten Fonds oder kocht Obst und Gemüse für den Winter ein, es geht ja auch immer um den Wareneinsatz.

Wie sind Sie zum Kochberuf gekommen?

Meine Eltern hatten eine Kneipe in Köln und ich wollte nie in die Gastronomie, aber auf einer Karnevalssitzung stellte mir mein Vater den Steuerberater des „Altenberger Hofes“ bei Köln vor und erzählte mir, dass dort noch eine Kochazubi-Stelle frei sei. Also ging ich zum Probearbeiten und kriegte den Job. Seitdem ist Kochen und der sorgfältige Umgang mit Lebensmitteln und der Natur meine Passion.

Wo kaufen Sie die Produkte, mit denen Sie kochen?

Mein Rind und Schweinefleisch kommt vom Landwerthof Stahlbrode, Kalbfleisch vom Landgut Pretschen, Lamm aus Ruppin oder von der Müritz, Molkereiprodukte von Lobetaler, Söbbeke, Gläserner Molkerei, Münchehofe oder Biokäsereien aus Deutschland, Gemüse größtenteils aus der Region, Trockenware über Terra Naturkost, Fische nur aus der Müritz und der Ostsee. Kräuter von den Essbaren Landschaften und Gewürze von Ingo Holland. Man findet jeden Tag neue tolle Produzenten in Deutschland und Europa, die ehrliche und leckere Lebensmittel herstellen und anbauen.

Sie beschreiben sich selbst als bekennender „Öko“, muss es fürs Restaurant immer bio sein? Und wie sieht es privat aus?

Ich versuche soweit es möglich ist, alles in Bioqualität zu kaufen, sowohl im Restaurant als auch privat. Gerade fürs Restaurant ist das eine sehr spannende Sache, da es meistens logistische Probleme gibt, die es zu lösen gilt. Wobei ich bei Weinen meistens konventionell angebauten vorziehe.

Zum Glück dürfen seit Kurzem auch wieder Salat, Gurken und Tomaten auf den Teller. Wie haben Sie auf EHEC reagiert? Wie Ihre Gäste?

Ich habe mich bei den Erzeugern abgesichert und weiter Salat, Gurken und Tomaten angeboten. Bei den Gästen herrschte jedoch große Unsicherheit und es wurde vieles ohne Tomaten, Gurken und Salat bestellt.

Wie sehen Sie die Möglichkeit, dass so etwas wieder passiert?


Wenn sich die Gesellschaft nicht ändert und alles immer und günstig da sein muss, wird so etwas immer wieder passieren.

Zu guter Letzt: Darf ich Sie für die Leser des Slow Food Magazins noch um das Rezept Ihres wundervollen Kräutersalzes bitten?

Man nehme am Ende der Saison alle Kräuter, die einem schmecken und mixe sie mit Meersalz.

Ich habe dafür folgende Kräuter verwendet:

Pfefferoregano,
Bronzefenchel,
Süßdolde,
Gundermann,
Orangen-Thymian,
Genoveser Basilikum,
Hirtentäschelkraut

und Gelbsenf von den Essbaren Landschaften. 

*Restaurant „scent“, Cosmo Hotel
Spittelmarkt 13, 10117 Berlin,
Tel 030. 58 58 22 22, www.cosmo-hotel.de/de/scent
Mo bis Fr Lunch 12 – 15 Uhr,
Mo bis Sa Dinner 18 – 22.30 Uhr,
Sa bis So Snackkarte 12 – 22.30 Uhr.*

Ottmar Pohl-Hoffbauer Der 35-jährige Küchenchef des Restaurants „scent“ arbeitete bereits in der „Traube Tonbach“ in Baiersbronn und im Kölner Spitzenrestaurant „La Soci  “, bevor er zusammen mit dem „jungen Wilden“ Stefan Marquard die Herde der Republik unsicher machte.

Tipps | **1001 Rezepte**

BESSER ALS GUT „Sehr gut haltbar machen“ heißt der neueste Ratgeber der Stiftung Warentest. Sehr ausführlich geht es auch um alle Aspekte des Konservierens. Neben viel Süßem und Saurem, Öligem, Pikantem, Getrocknetem und Hochprozentigem sind auch Säfte und Kälteschlaf Thema. Dazu Warenkunde zu Obst, Gemüse & Co, Saisonkalender und Pannenhilfe, wenn's mal nicht richtig geklappt hat.

Martina Lagoda, Bettina Snowdon:

Sehr gut haltbar machen.

Einkochen, Einlegen, Konservieren, Stiftung Warentest 2011, 240 Seiten, gebunden, 19,90 Euro

JAMIE EMPFIEHLT Mehr als 150 Rezepte für Konfitüren, eingelegtes Gemüse, Chutneys, Trockenfrüchte, Kandiertes und mehr bietet dieses Buch zum kleinen Preis. Vieles davon eignet sich auch zum Verschenken. Neben allgemeinen Tipps zum Einmachen gibt es auch welche zum Räuchern und Pökeln. Alle Techniken werden Schritt für Schritt erklärt. Ein Buch, das sogar Jamie Oliver empfiehlt!

Oded Schwartz: Selbstgemachte

Köstlichkeiten. Einlegen, Einkochen, Trocknen, Räuchern, Kandieren und mehr, Dorling Kindersley 2010, 192 Seiten, gebunden, 9,95 Euro

VORRATSKAMMER Um Einkochen und Einlegen, Trocknen und Räuchern, Kandieren und Einfrieren sowie Saft, Sirup, Likör und Wein geht es in dem Buch des englischen Spezialisten für ökologisches Gärtnern. Deshalb handelt es sich nicht um ein reines Rezeptbuch. Anlei-

tungen und Empfehlungen für die Kultur, Sortenwahl und Verwendung von Früchten, Nüssen, Pilzen, Kräutern, Salat und Gemüse enthält das Buch auch.

Bob Flowerdew:

Meine Vorratskammer. Selbstgemachtes das ganze Jahr genießen, Christian 2010, 176 Seiten, gebunden, 29,95 Euro

DER KLASSIKER Mehr als 110 Jahre Erfahrung lassen sich im Weck Einkochbuch nachlesen, denn schon seit 1895 gibt es das Weckglas, aus dem der Begriff „Einwecken“ entstand. Praktisch alles lässt sich in dem Glas mit der Erdbeere konservieren, im Buch steht, wie's geht. Und worauf beim Einwecken geachtet werden muss, damit die Gläser nicht „hochgehen“. Sogar das Kuchenbacken und Puddingkochen ist möglich.

J. Weck GmbH & Co. KG (Hg.):

Weck Einkochbuch,

Weck Verlag 2001, 144 Seiten, gebunden, 12,80 Euro

PRINZESSINNEN-LIEBLINGSREZEPTE Die Inhaberin der Wiesbadener Marmeladen- und Senfmanufaktur „Princess Revolution“ verrät sowohl Rezepte für Klassiker als auch für überraschende Kombinationen wie Himbeer-Paprika mit Chili oder Erdbeere mit Sommerkräutern. Ins Glas wandern Kern- und Steinobst, Beeren, exotische und Zitrusfrüchte nach unkomplizierten Rezepturen.

Stefanie Kleinjung: Konfitüre,

Marmelade & Gelee. Meine Lieblingsrezepte für jeden Tag, Tre Torri 2009, 160 Seiten, gebunden, 19,90 Euro

SÜSSES GLÜCK Einkochspaß fürs ganze Jahr verspricht das Marmeladen- und Geleebuch von Hans Gerlach. Was im Frühjahr u. a. die Erdbeeren sind, die nicht nur zu klassischer Konfitüre verarbeitet, sondern auch mal mit Espresso variiert werden, machen im Sommer Kirschen, Aprikosen, Pfirsiche, Pflaumen und noch einiges mehr aus. Im Winter lassen sich Zitrusfrüchte und andere exotische Früchte zu Highlights fürs Frühstücksbrot einkochen. Nicht nur: Hinweise und kleine Rezepte zur weiteren Verwendung bietet das Buch auch.

Hans Gerlach: Marmeladen & Gelees.

Glück im Glas – die Lust am Selbermachen, GU 2010, 168 Seiten, gebunden, 16,99 Euro

MARMELADEN BIBEL In Deutschland ist Christine Ferber vielleicht nicht jedem bekannt, in Frankreich schon. In den Vogesen betreibt die mehrfach ausgezeichnete Pâtisserieurin in der vierten Generation eine kleine Konditorei und stellt auch Konfitüren her. Die zählen zu den besten der Welt! Vom Drei-Sternekoch Alain Ducasse stammt das Bekenntnis, nie wieder eine andere Konfitüre als die von Christine Ferber essen zu wollen.

Christine Ferber: Die Marmeladen Bibel.

270 Rezepte von Christine Ferber,

Christian 2010, 311 Seiten, gebunden, 39,90 Euro

MAMA LADE Das ist der Spitzname von Véronique Witzigmann, der Tochter von Eckart Witzigmann. Entstanden ist er, weil sie in ihrer Handtasche stets ein Glas selbst gemachter Marmelade griffbereit dabei hatte. Weil sie es gern fruchtig und gesund mag, kommt in ihre Fruchtaufstriche nur so wenig Zucker wie mög-

lich. In ihrem ersten Buch stehen Rezepte für originelle Marmeladen und Chutneys, die man ohne großen Aufwand in der eigenen Küche zubereiten kann. Für Kinder hat sie danach Bücher über „Die kleine Marmeladenfee“ geschrieben.

Véronique Witzigmann:

Meine Marmeladen, Chutneys & Co., Zabert Sandmann 2007, 135 Seiten, gebunden, 16,80 Euro

FLÜSSIGES Aus Blüten, Blättern, Früchten und Beeren macht Oskar Marti die feinsten Sirupe, Liköre, Bowlen und Mixgetränke. Mal mit und mal ohne Procente, aber immer natürlich-aromatisch und unverfälscht. Seine mehr als 400 Rezepte hat der Schweizer Pionier der Naturkräuterküche nach Monaten gegliedert. So bietet sich im August die Zubereitung eines Schafgarbenlikörs und im September eines Hagebuttenweins an. Mit dem Sternzeichendrink für jeden Monat lassen sich Geburtstagskinder verwöhnen.

Oskar Marti: Likör Bowle Sirup.

400 Rezepte aus der Natur mit und ohne Alkohol,

AT 2005, 192 Seiten, gebunden, 17,90 Euro

MIT PROZENTEN Beim Haltbarmachen von Früchten mit Alkohol darf der Rumtopf nicht fehlen. Aber wie ging das nochmal, was kam zuerst rein? Im Büchlein von Reinhardt Hess steht, wie der Klassiker gemacht wird. Aber es gibt auch Variationen wie Bratapfel-Rumtopf. Den Hauptteil machen jedoch Rezepte für selbst angesetzte Liköre aus. Komplizierte Zutaten oder Küchengeräte braucht es dafür nicht, nur etwas Zeit.

Reinhardt Hess: Liköre & Rumtopf, GU 2008, 64 Seiten, broschiert, 7,99 Euro

Geschmackslabor | Kühle Rote zu sommerlicher Kost

Rotwein in der heißen Jahreszeit ist generell ein schwieriges Thema – aber nichtsdestotrotz eine Herausforderung

findet **Ursula Heinzelmann.**

Die Hitze lag über der Stadt. Da sie das schon seit Tagen, ja beinahe Wochen tat, war sie längst in die letzten Winkel gekrochen, hatte ansonsten kühle Mauern aufgeheizt und südländische

DER SOMMERLICHE WETTLAUF GEGEN DIE WEINGLAS-ERWÄRMUNG

Vorbeugungsmaßnahmen wie Fensterläden und Vorhänge als dilettantisch entlarvt. Das Thermometer zeigte 35 Grad Celsius, gefühlt waren es mindestens fünf Grad mehr. Der bloße Gedanke an tatsächliches Kochen unter Einsatz von Wärme wirkte schweißtreibend, und das tägliche Stoßgebet galt dem großen Gott der Kühlschränke, dass er bitte nicht gerade jetzt das gute alte Stück zu sich heimholen wolle. Melone in allen Variationen, kalte Suppen und Salate hatten Hochsaison, Eiswürfel waren zur Selbstverständlichkeit geworden. Weinverkostungen erforderten Speziallogistik im Wettlauf gegen die Zeit und die mit ihr einhergehende Erwärmung von Flaschen, Gläsern und ihrem Inhalt. Erhitzte Träume gaukelten die Erfindung von Ganzkörper-Kühlmanschetten vor, mit passender Erweiterung für Weingläser... Doch mit dem nächsten Morgen folgte ein neuer heißer Tag. Zeit und Leben hielten nicht viel von Hitzefrei, es musste geschrieben, gegessen und getrunken werden. Nur sehr spät am Abend gab es einen wunderbaren und stets viel zu kurzen Moment, an dem mit der Dunkelheit auch eine Ahnung von Frische in der Luft zu liegen schien, Körper, Geist und Seele endlich zur Ruhe kommen konnten. Diesem Moment galt es im richtigen Zustand zu begegnen: weder übermäßig hungrig oder durstig und somit verkrampft und gierig, noch durch zuviel Essen und Wein bereits gänzlich ermattet und daher unfähig, den leisen Zauber überhaupt wahrzunehmen.

Gastronomen und Gastgeber zeigten mit der andauernden Hitze ihr wahres Gesicht, hielten entweder starr an gewohnten Öffnungs-, Küchen- und Tischzeiten fest, oder waren einfülsam und flexibel genug, sie nach hinten elastisch zu gestalten. Doch selbst das war keine Garantie, wie ein Abend zeigte, zu dem ein Freundespaar wiederum Freunde mitgebracht hatte. Er begann vielversprechend – zu angemessen später Stunde auf der Terrasse eines Restaurants mitten in Berlin und doch ganz ruhig gelegen, vor der zeitengeprägten Kulisse der Museen am Wasser. Es war ein Luxus, nicht selbst am Herd aushalten zu müssen, um all die mediterran geprägten, in der Menge angenehm zurückhaltenden Köst- >



lichkeiten auf die Teller zu bringen. Der Service schaffte es sogar, den trockenen Nahe-Riesling in unseren Gläsern so zu takten, dass er frisch und kühl wirkte. Dann jedoch entpuppten sich die Freunde unserer Freunde als Weinfreaks, bewaffnet mit einer Kühltasche voller lang gehüteter Schätze, die nun – Hitze hin, Hitze her – geöffnet werden sollten. Die ersten beiden waren Weißweine, vielleicht ein wenig zu kompakt und anspruchsvoll, um unter diesen Umständen in ihrer vollen Größe wahrgenommen zu werden, doch mit etwas gutem Willen funktionierte es. Ihnen folgte allerdings mit großer Geste und erwartungsvoller Miene ein gereifter Bordeaux aus sehr gutem Hause. Er war sicher nicht so horrend teuer gewesen wie aktuelle Jahrgänge, aber doch keinesfalls alltäglich zu nennen. Noch war der Korken nicht gezogen, und wir sprachen uns

sofort und entschieden dagegen aus – es war genau der falsche Moment, diese Flasche hatte einen kühlen Herbstabend und tatsächlich frische Aufmerksamkeit verdient. Es half nichts, der Freak war mit entsprechendem Werkzeug ausgerüstet, und schon floss der Wein in die Gläser. Die absorbierten unverzüglich das bisschen an Kühle, das der Wein der Transporttasche entzogen hatte. Theoretisch verlieh ihm das exakt die richtige Temperatur, doch gefühlt schienen wir Glühwein zu trinken. Denn über der Diskussion war das magische Zeitfenster des Spätabends unbemerkt vorbeigezogen. Wir wussten noch nicht, dass die Hitzewelle drei Tage später abrupt enden und wir uns nur allzu bald nach Strickjacken und Strümpfen sehnen würden. Aber Rotwein bei Sommerhitze bleibt ein schwieriges Thema.

Die Teststrecke

Fotos © Stefan Abtmeyer, www.fishinheaven.de



GRILLTOMATEN AUS DER PFANNE

Nicht zu große Tomaten halbieren, die Schnittfläche in einer ofenfesten Pfanne in Olivenöl anbraten, wenden, mit Salz und Pfeffer würzen und reichlich grob gezupftem Basilikum bestreuen und eine knappe Viertelstunde (je nach Festigkeit der Tomaten, sie sollen nicht zerlaufen) im heißen Ofen backen. Schmecken auch am nächsten Tag kalt sehr gut!



GEGRILLTE SARDINEN MIT KAPERN, ZWIEBELN UND PETERSILIE

Zwiebelwürfel in Olivenöl glasig dünsten, mit reichlich grob gehackter Petersilie und nicht zu wenig Kapern mischen. Geschuppte Sardinen ausnehmen und mit der Mischung füllen, den Rest darübergeben. Mit etwas Olivenöl beträufeln und unter oder auf dem Grill wenige Minuten von beiden Seiten garen.



LAMMKOTELETTS

Sommer-Klassiker, ganz schlicht gesalzen und schwarz gepfeffert und unter Anwesenheit von viel frischem Rosmarin rosa gebraten (oder gegrillt). Verträgt sich natürlich gut mit den Grilltomaten, für Laborzwecke jedoch separat unter die Lupe genommen.



VOLLKORN-DINKEL-NUDELN MIT KNOBLAUCH, SCHWARZEM PFEFFER UND PARMESAN

Die Nudeln (eine Art *Spaccatella*, seitlich offene, außen geriffelte gekringelte Hohl-nudeln) mit körnigem Biss gekocht, nach dem Abgießen mit reichlich in Olivenöl gedünsteten Knoblauchscheiben und grob gestoßenem, schwarzen Pfeffer sowie grob geraffeltem Parmesan und Salz gemischt.

ROTWEIN BEI 11°C – DER EINE

2010 Rux Trollinger trocken

Heike und Christoph Ruck, Stuttgart/Württemberg

Auch die Trollinger-Medaille hat zwei Seiten, und was sonst als zu wenig Gerbstoffe für einen ordentlichen Rotwein gilt, kommt hier gerade recht. In munterem Buntstiftrot, transparent und unbeschwert, trocken und doch voller reifer Süßkirschen. Die feine Säure beschwingt den Wein, obgleich er auch bei dieser Temperatur ganz anders als ein Weißwein tickt. Aus alten Reben, von einem Garagen-Startup.

12 Vol.-%, 5 Euro ab Hof, Tel 0711. 51 86 18 94,
www.ruxwein.de

ROTWEIN BEI 11°C – DER ANDERE

2010 Zweigelt trocken

Weingut Pawis, Freyburg-Zscheiplitz/Saale-Unstrut

Deutlich dunkler in der Farbe und komplexer im Duft – hier geht es um Pflaumen, Rauch und einen Anflug von Tabak, doch die Gerbstoffe wirken weich. Auch Pawis war mal ein Garagen-Startup, doch in den 21 Jahren seit dem ersten halben Hobby-Hektar der Eltern des heutigen Besitzers ist inzwischen ein sehr beeindruckender Betrieb im ehemaligen Klostergut in Zscheiplitz gewachsen.

12 Vol.-%, 8,50 Euro ab Hof,
Tel 034464. 283 15, www.weingut-pawis.de

Die Ergebnisse

Technisches zur Temperatur sei vorausgeschickt: Das Labor hatte die Flaschen einfach in den Kühlschrank gepackt. Die Wertsituation war zwar etwas entspannter als eingangs geschildert, aber doch richtig sommerlich. Die Weine im (nicht zu voll eingeschenkten) Glas waren elf bis zwölf Grad kühl. Es empfiehlt sich, die Flaschen zwischendurch wieder zurück in den Kühlschrank oder in Manschetten zu stellen. Abzuraten ist von Temperaturen unter zehn Grad – dann doch lieber Weißwein! Und hiermit zur Aufgabenstellung dieses Geschmackslabors: Sind gekühlte leichte Rote eine echte Alternative zu gerbstoff- und alkoholkräftigeren Weinen gleicher Farbe? Als Teststrecke aufgereiht wurde daher all das, was wir im Sommer so gerne essen – lässt sich sommerliche Rotweinsucht hitzekompatibel sinnvoll gestalten und erfüllen?

▲▲▲ TOPS

And the winner is... nicht eindeutig. Gleich am Anfang begeisterte der Trollinger zu den Tomaten, beinahe hätte die Verkosterin die Geschmackslupe einfach beiseite gelegt, so anschnieg-sam, entgegenkommend und doch erfrischend schmeckte der Wein, so glücklich schienen die Tomaten, all ihre Säure und Süße wie umfängen von einer großen Samtdecke. Zusammen zeigten die beiden Rückgrat ohne eine Spur krampfhaften Bemühens und stellten einen kompletten Gang dar, der jeglichem Menü zur Zierde gereicht hätte. Der Zweigelt hingegen hatte seinen großen Auftritt zur Pasta. Für sich allein getrunken funktionierte die Trinktemperatur, schien aber nicht ideal. In Verbindung mit schwarzem Pfeffer und Knoblauch hingegen schien plötzlich alles an seinen Platz zu fallen. Die weichen Gerbstoffe verbanden sich mit der körnig-kernigen Textur der Nudeln, und im Glas war Rotwein, bei dem niemand mehr an Celsiusgrade dachte. Auch die Lammkoteletts erfreuten des Freyburgers Seele sehr: Rosmarin und Fett kitzelten die ganze geschliffene Pflaumenfrucht aus ihm heraus. Zur leisen Überraschung der Verkosterin kamen beide Kandidaten gut mit den Sardinen aus, normalerweise aufgrund des ausgeprägten öligen Fischgeschmacks nicht unbedingt ein Rotweingericht. Der Trollinger übergang diesen Aspekt galant, indem er sich ans Grü-

ne hielt und den Erfrischer spielte. Auch der Zweigelt dockte bei Petersilie und Kapern an, verband aber die Tannine ganz bewusst und gekonnt mit dem Sardinenfett.

▼▼▼ FLOPS

Temperatur hin oder her – Zweigelt und Tomaten wollten einfach nicht zusammenkommen, Süße und Säure auf dem Teller zeigten sich mit den Gerbstoffen im Glas schlichtweg unkooperativ. Der Württemberger war hingegen mit der Konsistenz der Pasta und der damit einhergehenden Knoblauchattacke eindeutig überfordert. Da wirkte er nicht nur wie ein Weißwein, sondern wie ein unbedarfter, langweiliger Weißwein.

▶▶▶ NEBENHER BEOBACHTET

Was nibbelt das Labor zur sommerlichen Aperitif-Zeit? Oliven natürlich. In diesem Fall große, mit Mandeln gespickte grüne (bei denen die Antwort beider Kandidaten einstimmig ausfiel: jaa!) und schwarze Kalamata (Verwirrung auf Württemberger Seite, etwas bemühte Toleranz an der Unstrut). Genauso selbstverständlich (denn so extrem heiß war es wie gesagt an diesem Labor-Tag nicht): ein Käsebrett. Ein mit schöner weißblauer Rinde gereifter Crottin sorgte für Begeisterungstürme auf Trollinger-Seite, der dazu beinahe wie ein Sancerre mit feiner Säure Salz und konzentrierte, gereifte Ziegenmilch auffing. Wenig bis kein Kommentar von seinem Mitstreiter... Ganz anders hingegen sah die Lage beim Roquefort aus, nämlich unangenehm wässrig im Trollinger-Glas (und der Käse dazu ölig und übermäßig salzig), aber voller angenehm herber Zustimmung beim Zweigelt. Der ließ den Käse noch eleganter schmecken, und weil er seine Tannine mit Fett und Pilz turteln ließ, wirkte er selbst noch zugänglicher. Die Erwartungen bei dem folgenden 32 Monate gereiften Greyerzer waren durch diese Überraschung hochgesteckt. Würde gekühlter Rotwein damit womöglich ebenso gut harmonieren wie trockener Riesling? Fehlzanzeige, die dicke üppige Konsistenz ließ beide Kandidaten unbedarft erscheinen. Das brachte die Verkosterin zurück auf den ernüchternden Boden der Tatsachen. 🍷

Slow Wein, ohne Schnecke

Für die letzte Ausgabe des Slow Food Magazins hatte **Kai Wagner** Kriterien für „Slow Wein“ aus Deutschland gesucht.

In diesem Heft stellt er Weine und ihre Winzer vor, die für ihn einer Schnecke auf dem Etikett würdig wären.

„Es gibt nichts Gutes, außer: Man tut es.“ In diesem schräg-verrätselten Satz von Erich Kästner erfahren wir zwar nicht, was das ist, das Gute, wohl aber, wie es in die Welt kommt, nämlich durch die Tat. Das Gute, sofern man überhaupt von diesem altmodisch-angestaubten Begriff sprechen mag, konstituiert sich also im Resultat des Handelns vieler Einzelner. So gesehen könnte man auch sagen: Es ist eine Bewegung. Eine Bewegung, die kein ausgesprochenes gemeinsames Ziel hat, die nicht koordiniert vorgeht, aber dennoch ein gemeinsames Ergebnis hervorbringt. So ist es auch mit dem „Slow Wein“. Keine Bedienungsanleitung, kein Bauplan, kein Parteiprogramm, aber eine gemeinsame Sache.



Foto © Stefan Abmeyer, www.fishihenven.de

„Wie soll das gehen so ganz ohne Regeln?“, fragen die Kleinmütigen und die Zweifler und legen die Stirn in Falten. Wie soll es anders gehen, kann man gegenfragen. Jeder Winzer hat seine ganz eigenen Voraussetzungen, Bedingungen und Ziele. Steillage oder Flachlage, viele verschiedene Rebsorten oder vielleicht nur eine, alte Rebstöcke, Böden mit Schiefer, Gneis, Keuper, Löß, Rotliegendem oder was immer, manche stehen in einer langen Traditionslinie, andere starten frisch, manche sind groß, andere ganz klein. So wie die Leibnizschen Wesenheiten, die Monaden, ein und dieselbe Welt auf je nach Standort verschiedene Weise widerspiegeln und wahrnehmen, so auch im Weinbau. Die individuelle Herangehensweise bringt die bereichernde Mannigfaltigkeit in die gemeinsame Sache des Weinmachens.

Aber wie, so der Einwand, unterscheidet sich dann das, was wir „Slow Wein“ nennen wollen, von beliebiger Allerweltswinzerei? Nicht anders, als sich das Gute vom Beliebigen und Belanglosen unterscheidet. Es kommt nicht etikettiert daher, sondern muss erkannt werden. Zur Leistung, Gutes hervorzubringen, muss die Arbeit der Erkenntnis desselben hinzukommen. Den mustergültigen „Slow Wein“ gibt es so wenig wie ein Verfahren, ihn aufzuspüren, oder eine reglementierte Methode, ihn zu erzeugen. Aber es gibt Richtungweisendes, Beiträge von Rang, zur gemeinsamen Sache. Und genau so sind die folgenden Empfehlungen zu verstehen: Als Beispiele und Illustration der Idee einer „Slow Wein“ Bewegung, in der jeder je nach Standort und Vermögen aus freien Stücken das Beste leistet.

FRÄNKISCH TROCKEN

Weltruf haben die Weine von Paul und Bruno Schmitt nicht, werden ihn wohl auch nicht erlangen, was den beiden eigensinnigen Franken aus Randersacker auch herzlich egal sein dürfte. Die Weine sind schlicht zu trocken. „Wein ist skeletierter Most“, dieses Motto treiben die beiden Winzer auf die Spitze, indem sie Zucker zu einem Spurenelement erklären: Kaum ein Wein – den edelsüßen freilich abgesehen – erreicht die Ein-Gramm-Marke. Zucker versöhnt, verschönt und

verkleidet, und wer sich dem zahlenden Publikum nackt präsentiert, riskiert, dass es buht, denn die Prägung auf Süßes beginnt früh und die Nahrungsmittelindustrie tut alles, damit das beim Heranwachsen sich entfaltende Geschmacksensorium nicht dem Einfachen und Grobschlächtigen entwöhnt wird, denn das ist industriell leichter zu fabrizieren. Die Schmittschen Weine indes tragen ihre Skelette mit Charme und Anmut bei aller fränkisch-kernigen Unverblümtheit.

Weingut Trockene Schmitts

*Maingasse 14a, 97236 Randersacker,
Tel 0931. 70 04 90, www.durchgego-rene-weine.de*

*2010 Randersackerer Sonnenstuhl
Silvaner Spätlese trocken*

Franken ist das Stammland der Wein-Nudisten und nur einige Kilometer main-aufwärts findet man mit Egon Schäffer in Escherndorf den nächsten, wenn auch nicht ganz so radikalen Anhänger dieser Bewegung. Das Bekenntnis zu dieser fränkischen Tradition verdient Respekt und zeigt uns, dass auch staubtrockene Weine flüssig und elegant durch die Kehle rinnen können.

Weingut Egon Schäffer

*Astheimer Str. 17, 97332 Volkach-
Escherndorf, Tel 09381. 93 50,
www.weingut-schaeffer.de*

*2009 Escherndorfer Lump
Silvaner Spätlese trocken*

RARE REBSORTEN

Der junge Jürgen Hofmann in Röttingen arbeitet längst auf einem Niveau, das als Spitzenwinzer ausweist. Gut für uns, dass er noch nicht im VDP ist, seine Weine wären teurer und schneller ausverkauft. Was ihn zur Ausnahmeerscheinung macht, ist sein Umgang mit dem Tauberschwarz. Hofmann hat eindrucksvoll gezeigt, dass der kein wiederbelebtes regionales Unikum ist, sondern eine Rebsorte, die den großen drei einheimischen roten Sorten Spätburgunder, Lemberger und Frühburgunder in nichts nachsteht.

Weingut Hofmann

*Strüther Str. 7, 97285 Röttingen,
www.weinguthofmann.com*

2008 Tauberschwarz R Feuerstein

GEMISCHTER SATZ

Der „Gemischte Satz“ war früher das Mittel der Wahl, um Krankheiten und Wetterkapriolen zu trotzen: Zehn, zwanzig oder mehr Rebsorten wurden in einem Weinberg gepflanzt, gepflegt, zusammen geerntet und vergoren. Macht das aus heutiger Sicht überhaupt noch Sinn? Sollte nicht jede Rebsorte ihre individuelle Pflege genießen? In Österreich hat sich die Methode erhalten, insbesondere im Anbaugebiet Wien, und der umtriebige Winzer Fritz Wieninger hat mit knapp zwanzig Kollegen das Presidio „Wiener Gemischter Satz“ ins Leben gerufen. Hier und da gibt es auch in Deutschland interessante Weine dieser Spezies

und die geben Antwort auf die Frage, ob der „Gemischte Satz“ erhaltenswert ist. Die Winzerfamilie Zang besitzt im fränkischen Rimbach seit gut zwanzig Jahren den vermutlich ältesten Weinberg in Franken, den „Landsknecht“, angelegt im Jahr 1835 im damals üblichen „Gemischten Satz“. Ein knappes Drittel der Rebstöcke hat Reblaus und unzählige Frosträchte überlebt, die übrigen wurden im Laufe der Zeit Stock für Stock ersetzt. Wie viele verschiedene Rebsorten hier stehen und welche, man weiß es nicht genau, es sind um die dreißig, einige davon konnten trotz amtlicher Untersuchung nicht identifiziert werden. Winzermeister Otmar Zang hat sich der Pflege dieses Kulturerbes des Weins verschrieben und erzeugt, unterstützt von Sohn und Kellermeister Johannes, einen trockenen Wein, der Jahr für Jahr zu den besten Weinen des Gutes gehört.

Weingut Otmar Zang

Zum Katzenkopf 2,

*97334 Sommerach, Tel 09381. 92 78,
www.weingut-zang.de*

*2010 Rimbacher Landsknecht
„Alter Satz“ trocken*

Aus dem Hause Bickel-Stumpf gibt es seit diesem Jahr den „1699“, ein überaus gelungenes Exemplar dieser An- und Ausbaumethode aus neun verschiedenen Rebsorten.

Weingut Bickel-Stumpf

Kirchgasse 5, 97252 Frickenhausen,

Tel 09331. 28 47, www.bickel-stumpf.de
2010 Fränkischer Gemischter Satz
„1699“ trocken

Gemischter Satz in minimaler Form: Martina und Peter Linxweiler erzeugen aus nur zwei Rebsorten, Traminer und Riesling aus dem Cöllner Rosenberg, einen trockenen Wein, der die vibrierende Kraft des Rieslings mit einem Duft von Morgenland verbindet.

Weingut Hahnmühle
67822 Mannweiler-Cölln,
Tel 06362. 99 30 99,
www.weingut-hahnmuehle.de
2010 Riesling & Traminer
„Cöllner Rosenberg“ trocken
Traditioneller Alsenztäler Mischsatz

WEIN UND GEIST

Reinhard Löwenstein macht nicht nur außergewöhnliche Weine, die auch noch außergewöhnlich gut sind, er schreibt auch Bücher, Artikel und Manifeste, macht Politik im Präsidium des VDP. Seine Positionen sind radikal und durchdacht, er polarisiert, scheut die Auseinandersetzung nicht und spricht Themen an, die vielen unangenehm sind. Seine Weine sind alles andere als „moseltypisch“: extrem späte Lese, extrem lange Gärung, extrem langes Hefelager, weder trocken noch süß, nicht leicht, sondern energiegeladen bis zum Anschlag.

Weingut Heymann-Löwenstein
Bahnhofstr. 10, 56333 Winnigen,
Tel 02606. 19 19,
www.heyman-loewenstein.com
2009 Winner Uhlen „Laubach“
Riesling

PFERDE IM WEINBERG

Das Weingut Heußler in Rhodt wurde im November 2010 anlässlich der Vorstellung des Gault-Millau Weinguides in Mainz von Slow Food Deutschland geehrt: Die Grauburgunder Spätlese „Rosswingert“ 2009 wurde zum Slow Food Wein des Jahres gekürt. Warum? Natürlich ist der Wein hervorragend. Das Besondere aber an diesem Weingut ist, dass hier Tradition und regionale Verwurzelung, Engagement für die Natur, Offenheit, Bescheidenheit und Menschenfreundlichkeit eine angenehm entspannte Verbindung eingehen. Kellermeister Christian Heußler sorgt Jahr für



Foto © Weingut Zähringer

Jahr dafür, dass die nach wie vor günstigen Weine immer heller erstrahlen, Vater Herbert sorgt mit seinen beiden Gäulen seit 35 Jahren für einen gesunden Boden im Weinberg.

Weingut Christian Heußler
Mühlgasse 5, 76835 Rhodt unter
Rietburg, Tel 06323. 22 35,
www.heussler-wein.de
2009 „Rosswingert“ Grauburgunder
Spätlese trocken

STELLAGEN RETTEN

Ein junges Weingut, im Jahr 2005 von Alexandra Künstler und Konstantin Weiser gegründet, knüpft an eine lange Tradition an. Die beiden bewirtschaften drei Hektar Weinberge mit Steilstlagen wie der Enkircher Ellergrub und Zeppwingert und dem Trabener Gaispfad, produzieren ganze 12.500 Flaschen. Doch schon jetzt gehören sie zu den Top-Winzern an der Mosel. Die Lagen sind zwar wenig bekannt, aber sie wurden bei der Klassifikation von 1897 in die höchste Kategorie eingestuft. Die Enkircher Ellergrub ist das Herzstück des Weingutes. Hier stehen auf kleinen und mittelgroßen Terrassen von blauem Devon-schiefer bis zu 100 Jahre alte, wurzelechte Reben. Die Weine zeigen sich konzentriert, gleichzeitig filigran und elegant mit einem klaren, mineralischen Grundton. In ihnen wird Schiefer schmeckbar. Klar, dass man sich im „Klitzekleinen Ring“ engagiert.

Weingut Weiser-Künstler
Wilhelmstr. 11, 56841 Traben-Trarbach,
Tel 06541. 81 99 43,
www.weiser-kuenstler.de
2009 Enkircher Ellergrub Riesling
Spätlese

VERANTWORTUNG FÜR DIE LEBENSGRUNDLAGEN

Das Weingut Zähringer (Foto: Wolfgang, Miriam, Fabian und Marlis Zähringer) produziert seit einem Vierteljahrhundert ökologisch. Bei kaum einem anderen Betrieb geht das Bewusstsein für die Verantwortung für die natürlichen Lebensgrundlagen so weit wie hier. So war man über zwei Jahre intensiv damit befasst, den Ressourcenverbrauch und die CO₂-Bilanz des Gutes zu ermitteln. Dabei wurde wertvolle Pionierarbeit geleistet und im September 2010 konnten die Resultate präsentiert werden. Seitdem gibt es die Edelgräfler Cuvées in weiß und rot auch in der 3-Liter-Zapfbox. Gut fürs Klima und für den Kunden, denn der spart Geld. Beleg für die Güte der Zähringer-Weine sind zahlreiche Prämierungen wie jüngst bei der EcoWinner-Verkostung 2011: Der Spätburgunder SR 2008 siegte bei den Roten aus dem Barrique.

Weingut Zähringer
Johanniterstr. 61, 79423 Heitersheim,
Tel 07634. 50 48 90,
www.weingut-zaehringer.de
2008er Edelgräfler Rotwein Cuvée
trocken 3 L „BIB“



Kolumne | Objektivität und Unabhängigkeit

Ohne Frage sind Weinjournalisten Meinungsbildner. Sollten sie deshalb jeden Probeschluck selbst bezahlen? Und persönliche Beziehungen zu Winzern meiden, weil dies objektive Bewertungen erschwert?

Ursula Heinzelmann hat sich dazu Gedanken gemacht.

Aus dem Alltag einer Weinschreiberin: Ich bekomme eine E-Mail von einem befreundeten Weinhändler. Er stattet seinen Katalog alljährlich mit einer Serie von Fotoportraits aus und plant nach Winzern, Gastronomen und Galeristen nun etwas zum Thema Journalisten. Er beschreibt uns als Begleiter von Wein und Genusswelt, analytisch, kritisch, lobend, höflich und gelegentlich auch schmähend, als geschätzte Meinungsbildner und Helfer, Kritiker und Unberührbare, die den Wein genauso lieben wie er. Und er fragt, ob ich bereit wäre, mich zu beteiligen. Ich denke an die gelungene Gestaltung vorheriger Jahre und sage zu. Wenige Stunden später ruft mich ein Kollege an und äußert aufgrund der gleichen Anfrage schwere Bedenken. Könne und dürfe man sich so offensichtlich zu einem bestimmten Händler bekennen? Würde das nicht die journalistische Unabhängigkeit kompromittieren? Ich riet ihm, seiner ablehnenden inneren Stimme zu folgen; er fühlte sich eindeutig unwohl beim Gedanken an dieses Projekt und seine Implikationen. Dann dachte ich über meine eigene Entscheidung nach, die ich ohne langes Zögern getroffen hatte. Lag ich vielleicht ganz falsch?

Natürlich bin ich es meinen Lesern schuldig, möglichst objektive Urteile zu fällen und dabei meine Unabhängigkeit zu wahren. Winzer und Händler können meine Worte zitieren (und als solches betrachte ich auch die obige Foto-Anfrage), aber ich schreibe ihnen nicht nach dem Mund. Das ist eine Selbstverständlichkeit. Trotzdem arbeiten wir gewissermaßen zusammen und nicht gegeneinander, mit dem gemeinsamen Ziel, guten Wein zu fairem Preis möglichst vielen verfügbar zu machen und dadurch wiederum den Winzern mehr Bewegungsfreiheit, inneres und äußeres Wachstum zu ermöglichen. Ganz profan ausgedrückt: Wir sind aufeinander angewiesen. Man könnte sich zwar theoretisch ein System vorstellen, in dem alle Schreibenden sämtliche Proben bezahlen. Doch stieße dies sehr schnell an logische und logistische Grenzen:

Ist meine Unabhängigkeit größer, wenn ich den Winzer für jeden Schluck im Keller oder Probierzimmer mit einem Geldstück entschädige? Und wenn ja, müsste und sollte er oder sie mir dann nicht auch die Zeit in Rechnung stellen, die meine Anwesenheit und Fragen in Anspruch nehmen? Noch weiter gedacht, ist nicht der Weingutsbesuch an sich schon zuviel Nähe? Wird das Objekt der Betrachtung, nämlich Wein und Winzer (wenn wir uns einig sind, dass die Person des Erzeugers das Wesen des Weins im Glas maßgeblich prägt und damit zum Gegenstand der Untersuchung gehören muss), dabei nicht allzu schnell zum Subjekt, das mich seinerseits in meinem Urteil beeinflusst? Was passiert, wenn ich zum Mittagessen eingeladen werde? Nudelsuppe, Gulasch und Salat am Wintertisch nur mit Rechnung? Wieviel Rabatt vom Listen-Endpreis ist vertretbar, wenn mir Probeflaschen zugeschickt werden? Wie gut darf ich mich mit einem Winzer oder Händler anfreunden?

Ohne nun gleich Hunter S. Thompson und seinen Gonzo-Ansatz des totalen Eintauchens in die Materie und Ablehnung jeglicher objektiver Darstellung zu bemühen: Ich glaube nicht, dass vollständige Objektivität und Unabhängigkeit tatsächlich möglich sind. Selbstverständlich muss ich nach maximaler innerer Objektivität streben, doch besonders wenn die Sache an sich wie beim Wein stark von Sinneseindrücken geprägt ist, kann ich nur subjektiv und möglichst fair berichten. Es ist nicht in Ordnung, mich von einem Winzer oder Händler etwa zu einer Luxuskreuzfahrt einladen zu lassen oder überzogene Geschenke anzunehmen. Aber Probeflaschen für die Grundrecherche oder konkret geplante Artikel, das gehört ebenso zur Alltagsnormalität wie Begegnungen auf freundschaftlicher Basis, bei denen mal der eine und mal der andere fürs Essen bezahlt, mich eingeschlossen.

Man wirft mir schon vor, bestimmte Winzer und Händler zu bevorzugen, sagte der Kollege am Telefon. Das kenne ich. Warum sollten wir unseren Lesern auch von Weinen und Winzern berichten, die uns nicht überzeugend oder interessant erscheinen, oder unzuverlässige Händler als Bezugsquellen nennen? Natürlich tauchen bestimmte Namen immer wieder auf. Das finde ich vertretbar, ja sogar ganz normal, solange dies einerseits durch Qualität begründet ist und andererseits nicht gegen das Prinzip der Fairness verstößt, indem andere ebenso gute Produkte unerwähnt bleiben.

Womit wir beim großen Hinkefuß angelangt wären: Was ist gut? Punkte, Trauben, Sterne – jede Publikation versucht auf ihre Weise, ihre Meinungen in kurze und prägnante Wertungen zu übersetzen. Das erweckt den Anschein logischer und objektiver Systeme und macht doch bestenfalls erst Sinn, wenn ich die oder den Bewerter hinter der Punktzahl besser kenne. Denn Wein ist Leben: Es gibt keine Garantie, dass das Objekt meiner eigenen Begierde bei anderen gleichermaßen positive Emotionen auslöst. Aber wenn ich entscheide, darüber zu schreiben, bin ich zumindest überzeugt, dass es Ihre Aufmerksamkeit verdient. Und darf versichern, dass übertriebene Anmache bei mir eher zum gegenteiligen Effekt führt. 🍷

URSULA HEINZELMANN ist Sommelière und Journalistin. Die Berlinerin schreibt u.a. für Effilee, die Allgemeine Hotel- und Gastronomiezeitung, die Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung und das Slow Food Magazin.





bio & slow | Wo der gute Honig fließt

Feine Essige und Honigweine, Liköre und Schnäpse produzieren
Helga und Albrecht Pausch.

Und Honig – wobei dafür natürlich ihre Bienen verantwortlich sind.
Um die kümmern sich die zwei Quereinsteiger besonders liebevoll.

Zu Besuch auf dem Bienenhof war **Susanna Bingemer**.

Ganz fein nach Schokolade schmeckt der Schnaps aus Kastanienhonig. Unvergleichlich zart und gleichzeitig intensiv sein Aroma. Dieses Elixier ist das jüngste Baby von Albrecht Pausch. „Auf der Destillata-Prämierung in Österreich haben wir sofort die Bronzemedaille dafür bekommen“, sagt er mit Stolz. Zusammen mit seiner Frau Helga betreibt Pausch im oberbayerischen Scheyern eine Imkerei. Hier, im Süden der Hallertau mit ihren sanften Hügeln und dichten Wäldern produzieren die beiden auf ihrem Bienenhof neben naturbelassenem Honig auch Essige, Liköre, besondere Honigweine und einen köstlichen Aperitif-Essig. Natürlich alles bio. Eigentlich liege es nahe, aus Honig Likör und Wein zu gewinnen: „Schließlich entsteht Honig ja aus Pflanzennektar“, so Pausch. Das besondere Aroma lasse sich so einfach am besten transportieren. Dabei möchte das Paar immer die ganz filigranen Nuancen herausarbeiten, „unsere Produkte kommen nicht wuchtbrummig daher.“ Der studierte Elektroingenieur hat ganz offensichtlich ein Händchen oder vielmehr eine Nase dafür, feinste Aromen ins Glas zu bekommen: Die biolandertifizierte Produkte sind geschmacklich von einer Qualität, die auch Feinschmecker schwelgen lässt – von wegen rustikaler Met. Das entspricht der Strategie des Unternehmens: Da in dem kleinen Familienbetrieb sowieso keine großen Mengen erzeugt werden können, haben sich die Pauschs von Anfang an auf die Herstellung besonders edler Produkte konzentriert. Für die gibt es eine kleine, aber feine Zielgruppe. „Ich komme ja aus dem Marketing“, erklärt Pausch mit einem verschmitzten Lächeln. Der 54-Jährige ist neben der Vermarktung für die Essigmanufaktur, die Liköre, den Wein und jetzt auch den Edelbrand zuständig.

Reisevorbereitungen Bevor es zur Akazienblüte nach Brandenburg geht, kontrollieren Helga und Albrecht Pausch ihre Bienenstöcke und entscheiden, welche Bienen mit dürfen.

Helga Pausch kümmert sich um das Wohl der Bienen und die Honigproduktion. Die Imkermeisterin ist gelernte Ingenieurassistentin. Mit der Imkerei begann sie als Autodidaktin – eigentlich zunächst gar nicht so ganz freiwillig. Gatte Albrecht war es, der vor mehr als 20 Jahren plötzlich beim Frühstück verkündete,

LANGSAM GEWACHSEN – HELGA PAUSCHS LIEBE ZU BIENEN

dass er zwei Bienenvölker kaufen wolle. Helgas Reaktion damals: „Nur über meine Leiche.“ Doch weil Albrecht – damals bei einem großen Mikrochip-Konzern tätig – zu Beginn seiner Hobbyimkerei noch viel auf Dienstreisen war, übernahm seine Frau oft die Pflege der Bienenstöcke. Bald war die 53-Jährige genauso fasziniert von den intelligenten Tierchen wie ihr Mann. Und ließ sich schließlich zur Imkermeisterin ausbilden: Wer schon einen anderen Beruf erlernt hat, kann nach vier Jahren Erfahrung mit mindestens 50 Bienenvölkern eine Gesellenprüfung ablegen, nach weiteren drei Jahren den Meister machen. Heute ist Helga Pausch eine gefragte Expertin in Sachen Bienen und Honig. Und

das ist auch gut so: Bienen brauchen dringend eine Lobby. Um 1900 gab es drei Millionen Bienenvölker in Deutschland, heute sind es nur noch 600.000. Ein inzwischen längst bekannter Grund dafür: die Art der in Deutschland betriebenen Landwirtschaft. „*Es gibt einfach zu wenige Wildflächen und zu viel Monokultur.*“ So finden Bienen wenig Nahrung. Nur 20 Prozent des Honigbedarfs könnten deutsche Imker noch decken, der Rest muss importiert werden. „*Dabei spielen Bienen eine so zentrale Rolle in unserem Ökosystem*“, seufzt Helga Pausch. Schließlich tragen sie zur Bestäubung von Gemüse- und Obstpflanzen bei – und ohne Bestäubung keine Ernte. „*Deshalb*“, davon ist die Imkerin überzeugt, „*ist jeder Bienenstock ein Beitrag zum Umweltschutz.*“ Mit jedem Kauf eines Glases heimischen Honigs trage man zum Erhalt der regionalen Flora und Fauna bei.

Längst sind bei den Pauschs aus den ersten beiden Bienenvölkern fast 250 geworden und seit 15 Jahren haben die beiden konsequent auf ökologische Imkerei umgestellt. Das bedeutet im Klartext: Die Bienenwohnungen bestehen nur aus natürlichen Materialien und werden nur mit Wasser und Hitze gereinigt. Gegen Schädlinge – vor allem die gefürchtete Varroa-Milbe – setzt das Ehepaar einzig organische Mittel wie Ameisensäure ein, und auch die nur nach der Ernte. „*Die meisten Rückstände, die man in Honig oder Wachs findet, kommen vom Imker,*“ so Helga, „*wenn zum Beispiel Insektizide gegen Schädlinge eingesetzt werden.*“ Tabu ist auch das Beschneiden der Flügel der Bienenkönigin, eine in der konventionellen

FAIR – BIENENKÖNIGIN BLEIBT UNBESCHNITTEN

Imkerei übliche Praxis zur Verhinderung des Schwärmens. Der größte Kostenfaktor in der Bio-Imkerei ist der Ökozucker, mit dem die Bienen im Winter zugefüttert werden: Ein Kilogramm Zucker kostet 80 Cent, Biorübenzucker das Doppelte. Trotzdem scheuen Helga und Albrecht Pausch keine Mühen, denn: „*Ökologie muss einfach ganzheitlich gedacht werden.*“ Weil ihnen die geschmackliche Qualität ihrer Produkte mindestens ebenso wichtig ist wie das Wohlbefinden der Bienen, achten sie

auf absolut schonende Verarbeitung des Honigs: Er wird nicht erhitzt, damit die wertvollen Inhaltstoffe, vor allem die wärmeempfindlichen Enzyme, naturbelassen erhalten bleiben. Vor allem aber arbeiten die Gourmet-Imker nur mit unbebrüteten, frischen, hellgelben Waben. In denen kann der Honig direkt am Wachs reifen – so wird er viel aromatischer als in schon mehrfach genutzten Waben, an deren Wänden eine Art Tapete aus alten Kokons klebt. Außerdem dürfen die Pausch-Bienen möglichst viel selbst frisch erzeugen – sei es Wachs oder Honig – und auch einen großen Teil davon jeweils selbst behalten. So gibt's

GLÜCKLICH – PAUSCHBIENEN DÜRFEN WACHS SELBST MACHEN

zwar weniger Ertrag für den Menschen, aber glückliche Bienen. Apropos: Die Bienen dürfen sogar reisen. Helga und Albrecht betreiben nämlich auch Wander-Imkerei. Vor allem, um sortenreine Honige zu gewinnen. Im späten Frühjahr geht's nach Brandenburg zur Akazienblüte, kurze Zeit später dürfen einige andere Bienenvölker nach Deidesheim in der Pfalz zu den schönen Edelkastanienwäldern. Und manchmal gibt's auch noch Schlemmerurlaub im Schwarzwald oder im Schwäbischen Wald um extra-guten Waldhonig zu bekommen. Natürlich will so eine Reise mit Bienen wohl geplant sein: Die Bienenstöcke werden auf die Ladefläche eines Kleintransporters geschnallt und gefahren wird nur nachts – dann sind die Bienen ruhig und verkraften die Reise Strapazen sehr gut. Am Zielort angekommen, stellen die Imker ihre Bienenstöcke meistens an ihren jeweiligen Stamplatz und installieren vor ihrer Rückreise noch ein Bienen-Telefon an einem der Stöcke. Wie bitte? Jawohl, Ingenieur Pausch hat schon vor Jahren eine Technik entwickelt, bei der der Imker seine fern der Heimat stehenden Bienenstöcke per Mobiltelefon „anrufen“ kann und ihm eine Computerstimme das Gewicht des Bienenstocks mitteilt – ein wichtiger Parameter, anhand dessen der Imker feststellen kann, ob es den Bienen gut geht. So genügt es, dass die Pauschs nur einmal, nach etwa einer Woche, zur Kontrolle zum jeweiligen Standort der Bienen fahren.

„*Eingefangener Lindenduft warmer Hochsommerabende*“ ist auf dem Etikett



Foto © Hans Gerlach

Feiner Wein Der leicht süße Wein mit Kastanienhonig muss nicht geschwefelt werden, weil der Honig selbst gegen Bakterien wirkt.

des Lindenhonigs zu lesen. Sein Aroma ist kräftig, leicht nach Minze. Ob Linden-, würziger Waldhonig oder zartbitterer Kastanienhonig – insgesamt produzieren Helga und Albrecht Pausch etwa zwölf Tonnen Honig im Jahr. Für die Wein- und Essigproduktion wird, wenn nötig, Bioland-Honig zugekauft. Die beiden sind selbst auch Genussmenschen. Immer wieder gerne experimentieren sie mit ihren Honigaromen – welcher Honig, welcher Essig passt zu welchem Gericht? Samstags in ihrem Hofladen bieten sie Verkostungen ihrer Produkte an. Und sie beliefern Naturkosthandel und ausgesuchte Feinkostläden in Bayern. Bei allem was sie tun, verlieren die beiden Bienenfreunde und Slow Food Förderer nie aus dem Blick, wem sie die köstlichen Produkte zu verdanken haben. Deshalb heißt ihre Devise: „*Das Wohl des Bienenvolkes vor dem maximalen Profit.*“ 🍯

BIENENHOF PAUSCH
Unterschnatterbach 3,
85298 Scheyern (bei Pfaffenhofen),
Tel 08445. 929 98 82,
www.bienenhof-pausch.de
Hofladen geöffnet samstags,
9 – 12 Uhr und nach Vereinbarung



Protest | Frisch auf den Müll

So kennt die Wohlstandsgesellschaft ihre Supermärkte: stets bis zum Rand gefüllte Regale, Lebensmittel aus aller Welt in riesiger Auswahl und vom Öffnen bis zum Schließen das volle Sortiment mit Frischegarantie. Die beschämende Kehrseite der immer frischen Fülle ist weniger bekannt: Allein in Deutschland landen jährlich 20 Millionen Tonnen Essbares im Abfall statt auf Tellern!

Der Journalist Valentin Thurn (Foto) hat die barbarische Verwandlung von Nahrung in Müll rund um den Globus verfolgt. Daraus wurden ein Kinofilm, eine Internetplattform und ein Buch. Und der Plan, gemeinsam mit vielen Verbündeten gegen die Lebensmittelverschwendung zu kämpfen. Slow Food ist dabei!

Von Gundula Oertel.



Szene eins: Eine zierliche Blonde und ein großer Dunkelhaariger mit einem Handwagen kommen ins Bild. Die beiden jungen Leute betreten den Hof eines Supermarkts, gehen zielbewusst auf die Müllcontainer zu. Es verrät Übung, wie sie die großen Container öffnen und sich über den Rand beugen. Die Kamera folgt ihrer Bewegung und zoomt in die Tonne. Die ist bis oben hin voll mit weggeworfenen Lebensmitteln. Obenauf vor allem Obst und Gemüse. Mit sicherem Griff bergen die beiden, was noch gut aussieht. Es ist mehr, als sie tragen können.

Schnitt, Szene zwei: Zurück in der heimischen Küche hat die junge Frau alles Mitgebrachte gereinigt und vor der Kamera aufgestapelt: Unter anderem völlig einwandfreie Paprika, Brokkoli, Auberginen und Äpfel. Dazu eine ganze Reihe von Bechern mit Fruchtquark und Schokopudding. Die Kamera schwenkt auf den Herd. Hier gart schon etwas von dem geretteten Gemüse kleingeschnitten in der Pfanne. Gleich wird eine tadellose Mahlzeit für zwei auf die Teller kommen, frisch aus der Tonne!

Als der Kölner Dokumentarfilmer Valentin Thurn diese Szenen 2008 in Göttingen drehte, hielt er das Thema „Mülltauchen“ noch für ziemlich exotisch. Das hat sich inzwischen grundlegend geändert. Denn was Thurn beim Blick über die Schulter von Mülltauchern in Deutschland fand, war viel mehr als eine etwas randständige Art der Nahrungsbeschaffung. Als er die unglaubliche Menge an Lebensmitteln sah, die jeden Tag bei uns weggeworfen wird und wieviel davon frisch, noch vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums und sogar originalverpackt ist, begann er seine



Foto © Thurn-Film



Foto © Thurn-Film

Suche nach Erklärungen für das große Ex und Hopp und das System dahinter. Sein Kinofilm „Taste the Waste“, der als internationale Koproduktion entstand und dieses Jahr als Voraufführung im Kulinarischen Kino der Berlinale lief, kommt Anfang September bundesweit in die Kinos.

Im Lauf seiner Dreharbeiten hat Thurn nicht nur tief in den Abgrund an Ressourcenverschwendung geschaut, der sich in den Müllcontainern unzähliger Supermärkte auftut, sondern auch Verantwortliche für das wachsende Ausmaß der Essensvernichtung ausgemacht. Nach seinen Recherchen landet in Deutschland gegenwärtig mehr als die Hälfte aller Lebensmittel im Abfall. Für etwa ein Drittel davon macht

NICHT FÜR DEN VERZEHR – FRISCHKOST ALS LÜCKENFÜLLER

Thurn die vernichtende Wirkung von rein technisch begründeten Handelsnormen verantwortlich. Sie sorgen zum Beispiel dafür, dass Kartoffelerzeuger ihre halbe Ernte aussortieren müssen, weil sie nicht normgerecht gewachsen ist. Ein weiteres Drittel ist Frischkost im Handel, die nach nur kurzem Auftritt als Lückenfüller im Ladenregal ihr Dasein in der Tonne beendet und nie einen Teller erreicht. Das letzte Drittel sind von Privathaushalten unverbrauchte Lebensmittel im Haushaltsmüll.

Dem Familienvater Valentin Thurn, dessen eigene Großmutter in Kriegszeiten verhungert ist, haben seine Recherchebefunde seit dem ersten Dreh keine Ruhe mehr gelassen. Die Überzeugung, dass Lebensmittelverschwendung angesichts des Hungers in der Welt ethisch auf keine Weise zu rechtfertigen und auch ökologisch unververtretbar ist, hat den Dokumentarfilmer zum Aktivist werden lassen. So ent-

AUS DER RUHE GEBRACHT – THURN WURDE ZUM AKTIVISTEN

stand neben dokumentarischen Beiträgen für Fernsehsender und dem Kinofilm die Internetplattform tastethewaste.com. Über sie können sich Menschen aus aller Welt, die gegen Lebensmittelverschwendung aktiv werden wollen, informieren, vernetzen und mit eigenen Beiträgen beteiligen. Interessierten steht hier unter anderem die bisher einzige globale Studie zur Lebensmittelverschwendung als Download zur Verfügung. Sie wurde von der FAO, der Welternährungsorganisation der Vereinten Nationen, im Mai diesen Jahres veröffentlicht und beschreibt die Dimensionen, welche die Ressourcenvergeudung inzwischen weltweit erreicht hat, zum ersten Mal in vergleichenden Zahlen. Ein Drittel aller weltweit produzierten Lebensmittel landet danach ungenutzt auf

Mülltaucher-Ausbeute Diese einwandfreien Lebensmittel stammen aus der Mülltonne eines Supermarkts.

dem Müll oder geht bei Ernte, Lagerung oder Transport verloren. Das sind jährlich 1,3 Milliarden Tonnen Nahrung, deren Herstellung Flächen beansprucht, Wasser und Energie verbraucht und jede Menge Treibhausgase freigesetzt hat. Mehr als eine Milliarde Tonnen Essen, das keine Mägen, sondern Müllkippen füllt, während gleichzeitig nahezu eine Milliarde Menschen Hunger leidet.

Gemeinsam mit seinem Kollegen Stefan Kreuzberger hat Valentin Thurn zudem ein Buch zum Thema verfasst. „Die Essensvernichter“ erscheint Mitte August auf dem deutschsprachigen Buchmarkt. Darin begründen die Autoren unter anderem, warum sie glauben, dass neben den Exportsubventionen der Industrienationen auch die Lebensmittelverschwendung nennenswert zum Hunger beiträgt und erklären, wie dem auf internationaler, aber auch auf individueller Ebene zu begegnen wäre. Das Buch gibt Anregungen, wie jeder Einzelne umsteuern kann: durch regionale Einkaufsgemeinschaften etwa, die Bauern und Kunden direkt zusammenbringen, oder eine Küche, die sich auf das Verarbeiten von Resten versteht. >



Aber auch durch Verbraucherdruck auf Supermärkte, Waren kurz vor Ablauf billiger zu verkaufen oder zu verschenken.

Mit der Filmpremiere und der Buchveröffentlichung verbinden Thurn und seine Teamkolleginnen und -kollegen nicht nur die Hoffnung auf viele Zuschauer und Leser. Mit begleitenden Aktivitäten wollen sie auch ein breites, nationales wie internationales Bündnis gegen die weltweite Lebensmittelverschwendung in Bewegung bringen. Und dabei soll es nicht allein um Veränderungen im Konsum-

verhalten Einzelner gehen, die zurück zu mehr Wertschätzung kostbarer Nahrungsressourcen führen. Es müssen auch unmissverständliche Signale an den Handel und die Politik folgen, damit diese ihren Teil dazutun, die wachsende Essensvernichtung zu stoppen.

Thurn hat deshalb schon im letzten Jahr die Kooperation mit kirchlichen und staatlichen Institutionen und mit gemeinnützigen Organisationen gesucht, darunter Greenpeace, Brot für die Welt/EED und auch Slow Food.

Zum Terra Madre Tag im letzten Dezember fanden bereits erste gemeinsame Aktionen statt. Unter anderem begleitete die stellvertretende Slow Food Vorsitzende Ursula Hudson eine Berliner Mülltaucherin auf ihrer Tour. Was sie mitbrachten, wurde unter den Händen des Aktionskochs Wam Kat zum Essen für viele. Öffentlichkeitswirksame Veranstaltungen wie diese sind nun auch rund um den Filmstart in diesem Herbst geplant, in Gestalt der Aktionswoche gegen Lebensmittelverschwendung: Sie wird vom 10. bis 17. September stattfinden. Gemeinsam mit Verbänden wie Slow Food, Greenpeace und Brot für die Welt/EED und den Tafeln plant Thurns Team Aktionstage unter dem Motto „Taste The Waste“ in ganz Deutschland: Berlin, Stuttgart, München, Hamburg, aber auch in kleineren Orten.

Dabei werden öffentliche Esstische gedeckt, für die Wam Kat und andere Köche aus Abfallkörben Gerettetes zubereiten und es werden Podiumsdiskussionen mit Teilnehmern aus Politik, Wirtschaft und Verbänden stattfinden. In Zusammenarbeit mit dem EED wird Slow Food den Auftakt dazu am 10. September in Berlin organisieren. Mitglieder und Freunde von Slow Food sind schon jetzt herzlich eingeladen, dabei zu sein und der Kampagne zum Erfolg zu verhelfen! 🍷

INFO

Aktuelle Informationen zu Terminen, Aktivitäten und Beteiligungsmöglichkeiten finden Interessierte auf www.slowfood.de und auf www.tastethewaste.de

Die Filmpremiere von „Taste the Waste“ findet am 4. September in Köln statt, der bundesweite Filmstart am 8. September.

BUCHTIPP

Stefan Kreuzberger, Valentin Thurn:
Die Essensvernichter. Warum die Hälfte aller Lebensmittel im Müll landet und wer dafür verantwortlich ist,
Kiepenheuer & Witsch, 18. August 2011,
304 Seiten, broschiert, 16,99 Euro.



Foto © Landskron Brauerei

Bier | Die östlichsten Brauereien Deutschlands

Bei Görlitz in der Oberlausitz stellen zwei Brauereien frische, kräftige Biere her: die Obermühle und die Landskron Brau-Manufaktur. Beide Brauereien blicken auf Jahrzehnte der Brauerfahrung zurück. Und in beiden hat eine Frau das Sagen.

Corinna Meyer und **Markus H. Kringel** haben die beiden außergewöhnlichen Brauereien an der Neiße besucht.



Foto © Landskron Brauerei

Die Landskron Brauerei ist ein beeindruckender Brauhof mit zahlreichen Backstein-Gebäuden aus der Gründerzeit. Sogar als Filmkulisse hat sie schon hergehalten. Geschäftsführerin Katrin Bartsch fand den Gebäudekomplex von Anfang an spannend: „*Mich hat erst mal das Ganzheitliche fasziniert. Wenn man hier reinkommt, dieses Industriedenkmal, man merkt, die haben sich damals schon was gedacht. Und die Leute haben nicht nur gearbeitet, sondern die haben sich auch wohlgeföhlt.*“ Und das seit vielen Jahrzehnten: Landskron ist eine Brauerei mit mehr als 140-jähriger Geschichte in Görlitz. Seit 1869 war das Bier vor allem in der Oberlausitz und bald in ganz Sachsen beliebt. Was auch nach den beiden

Weltkriegen so blieb. Das Unternehmen erlebte dann eine nahezu typische DDR-Entwicklung, mit später Verstaatlichung, den Übernahmen nach der Wende erst durch die Treuhand, dann durch ein weltweit handelndes Brauereiuunternehmen. Schließlich kam ein Investor aus Westdeutschland. Seitdem dürfen sich die Brauer auf ihr Bier konzentrieren. Und müssen keine Rücksicht auf die enormen Erwartungen eines Multikonzerns fernab der Oberlausitz nehmen.

Die Görlitzer Obermühle hat vor zwanzig Jahren noch Korn gemahlen. Seit Mitte der 1990er-Jahre braut dort nun Susanne Daubner, die jüngste Müllerstochter, im ersten Stock Bier. Die studierte Braumeisterin machte aus der Obermühle im Laufe

Berühmt Die Landskron Brauerei an der Neiße war sogar schon Filmkulisse von „In 80 Tagen um die Welt“.

Begeistert Katrin Bartsch faszinierte das Ganzheitliche des Industriedenkmal.

der Jahre ein kleines Hotel mit Restaurant und Terrasse an der Neiße, ausgezeichnete Küche und eigenem Bier: Vier bis fünf Mal die Woche setzt Susanne Daubner zwei Hektoliter ihres Hausbräus an. Vor allem das Pilsener Bier – naturbelassen, aromatisch, aber nicht so bitter wie norddeutsche Biere. Und das kupferfarbene, malzigere „Ghost“. Eine kleine Reminiszenz an die Mühlengeister. So wie alle Hotelzimmer der Obermühle deren Namen tragen. Die Brauerin hat mit einem



Foto © Landskron Brauerei

Offen Braumeister Matthias Grall prüft die Temperatur des in Becken gärenden Bieres. Das ist das Besondere am Landskron Bier: Das offene Brauverfahren.

befreundeten Schlossermeister eine eigene kleine Brauanlage entwickelt. Die Zutaten und die Zusammensetzung ihres Biers hat sie selbst erschmeckt und erarbeitet – gemeinsam mit einem alten Braumeister aus Berlin. *„Es hat uns dann ganz einfach selbst geschmeckt, da haben wir gesagt, so machen wir es jetzt.“*

In der Landskron Brauerei stellen 70 Mitarbeiter vor allem Pilsener Bier mit einer handgeführten und offenen Gärung her. Handgeführt und offen heißt: Das Bier ruht offen in Bottichen. Das sind offene Becken, die an Schwimmbäder erinnern. Hier vergären zwei Drittel des Biers langsam in acht Tagen – völlig drucklos. Der Braumeister kontrolliert regelmäßig die Temperatur und beobachtet den Stand der Gärung. Eine echte Handarbeit. Oder wie Landskron es bezeichnet: Biermanufaktur. Was auch bedeutet, dass die Braumeister nach der Gärung die Becken aufwendig per Hand schrubben und säubern.

Dieses offene Verfahren war früher Standard beim Brauen – und macht heute das Besondere an der Landskron Braumanufaktur aus, sagt die Geschäftsführerin Katrin Bartsch: *„Das Brauverfahren als solches: Damit sind wir wirklich einzigartig.“* Denn damit unterscheidet sich Landskron vom automatisierten und computergesteuerten Brauen der meisten Industriebiere. Dort vergärt das Bier schnell unter extremem Druck in sogenannten Reaktoren. Eine Gefahr für ein bekömmliches Bier,

meinen die Landskron-Braumeister: Bei zu schneller Gärung entstünden Fuselöle. Und die seien verantwortlich für den legendären Schädel nach einem Bierabend.

Das Landskron-Bier darf dagegen in Ruhe gären und reifen: So dauert es etwa acht Wochen vom ersten Schritt im Sudhaus, bis das Bier in Flaschen oder Fässer gelangt. Das solle auch so bleiben, sagt Katrin Bartsch: *„Wir können und wir wollen uns dieses Verfahren erhalten. Wie will man sich denn sonst auch im schweren Biermarkt, den wir nun mal in Deutschland haben, behaupten als Mittelstand?“*

Katrin Bartsch ist gebürtige Görlitzerin und hat nach dem Studium vor 14 Jahren bei Landskron angefangen. Zuerst als Controllerin, inzwischen führt sie nach mehreren Karriereschritten das Unternehmen. *„Ich habe mich zunehmend mit der Marke identifiziert, und jetzt hier die Gesamtverantwortung zu tragen, ist schon schön.“*

Susanne Daubner von der Obermühle hat Brauwesen studiert und dann lange bei der Chemnitzer Brauerei Braustolz gearbeitet. Nicht ihr Ideal, erzählt sie heute: *„Früher im Sommer hat das Bier oft einfach nicht gereicht, dann haben wir es dann bloß drei Tage gären lassen statt fünf. Mit dem Nebeneffekt, dass Sie noch ein paar Fuselalkohole drin hatten und Kopfschmerzen davon kriegen konnten.“* Nun muss sie ihr Bier nie wieder so hetzen – sie braut nach Bedarf und ausschließlich

für die Gäste der Obermühle. Das sind vor allem Radfahrer, die auf dem Oder-Neiße Radweg direkt an ihrem Haus vorbeikommen. Und Genießer der ausgezeichneten Küche. Oder Teilnehmer der Brauseminare. Wie etwa eine Gruppe von Freunden aus Dresden. Die braut ihr eigenes Bier, macht dabei viel per Hand und mit einfachsten Werkzeugen: aus dem Schlauch Wasser in den Kessel, Malz dazu und dann über der Gasflamme langsam erwärmen. Susanne Daubner erläutert dabei die einzelnen Schritte. *„Das Anliegen ist, so gut wie möglich die Stärke abzubauen in Zucker, den wir für die Gärung brauchen. Dazu arbeiten die Enzyme in der Gerste für uns.“* Die Dresdener Gruppe lernt bei diesem Brauseminar in knapp fünf Stunden alles über die Bierherstellung und braut dabei fünfzig Liter eigenes Bier. Ganz schön kompliziert finden die Männer die Prozedur, aber auch sehr spannend. Ihre Lehrerin vermittelt gern, dass *„Brauerschweiß und Brauerliebe“* zum Bierbrauen gehören: *„Bierherstellung hat wirklich was mit Ehrlichkeit zu tun. Es ist ein gutes, erdiges Produkt.“*

Die Landskron Brauerei bewahrt sich ihre Brautradition. Und stellt mit ihren 70 Mitarbeitern heute etwa 165.000 Hektoliter Bier her. Was weit entfernt ist von glorreichen Tagen Ende der 1980er-Jahre, als 380 Menschen 541.000 Hektoliter herstellten. Dafür gehören heute zwölf verschiedene Biersorten zum Angebot. Darunter zwei sogenannte Saisonbiere,

MAIBOCK, WINTERHOPFEN UND PILS FÜR DIE REGION

der Maibock und der Winterhopfen – auch wenn die Menschen in der Region weiter am liebsten Pils trinken. Und Landskron experimentiert regelmäßig mit neuen Sorten, erzählt Geschäftsführerin Katrin Bartsch. *„Wir nutzen immer das Braufest, um eine neue Sorte vorzustellen und zu sehen, wie der Kunde darauf reagiert. Und wenn wir dabei eine Punktlandung haben, dann führen wir sie ein.“*



Foto © Obermühle Görlitz/Pawel Sosnowski

Fachfrau Susanne Daubner erläutert alles rund ums Bier und lässt die Teilnehmer bei ihren Brauseminaren selbst rühren, filtern und abfüllen. Und ihr eigenes Hausbräu genießen Gäste und Gastgeber gern auf der Terrasse der Obermühle.



Foto © Obermühle Görlitz/Pawel Sosnowski

Als nächstes wolle Landskron ein ganz edles Bier produzieren, sagt Katrin Bartsch. „Da können wir auch wirklich die lange Reifezeit, das Besondere unterstreichen, und dann soll auch eine hochwertige Verpackung, eine hochwertige Flasche dem Verbraucher klar sagen: Du hast hier aus einer Manufaktur das ganz besondere Bier.“ Allerdings kann Landskron natürlich viel weniger Geld in die Vermarktung investieren als die große Konkurrenz. So bleiben manche Versuche

FÜR BIO- UND REGIONALBIER NOCH KEIN LAND IN SICHT

auch erfolglos: Ein Biobier wollten die Kunden schlicht nicht trinken – oder bezahlen. Denn die Zutaten sind ein wenig teurer. „Das lässt sich auf einem kleinen Markt nicht umsetzen.“ Katrin Bartsch bedauert das. Auch mit Hopfenanbauern und Mälzereien aus der Gegend habe sie schon Kontakt aufgenommen, um ein betont regionales Bier brauen zu können. „Aber die Landwirte hier wollen sich dann auch nicht unbedingt darauf festlegen.“ Und der Brauerei zusichern, verlässlich die Rohstoffe zu liefern. So bezieht Landskron weiter den Hopfen aus Bayern, die Gerste aus Thüringen und Sachsen. Die Bierhefe züchtet die Landskron hingegen selbst.

Und gibt davon auch etwas ab in die benachbarte Obermühle für deren Hausbräu. Bei den anderen Zutaten verlässt

sich auch Susanne Daubner auf die gute, gleichbleibende Qualität von bayerischem Malz und Hopfen. Die Braumeisterin hat aber auch bereits mit Naturhopfendolden eines nahe gelegenen Hopfenbauers gebraut. Obwohl das viel schwieriger sei. „Naturhopfen ist so leicht, es dauert ewig, bis er sich mit Wasser verbindet.“ Doch die Brauerin mag die alten Herstellungsmethoden und den frischen Geschmack vom gerade geernteten Hopfen im Bier. Und: „Naturhopfen bindet noch idealer die Eiweiße, damit die aus dem Bier rauskommen.“

Sonst würde das Bier nämlich trübe. Und ein gutes Pils soll ja auch schön aussehen. Deshalb lagert und kühlt Susanne Daubner ihr Bier auch direkt neben dem Brauraum im ersten Stock der alten Mühle. Von diesem Kühlraum führt eine Bierleitung direkt an den Tresen im Restaurant darunter. „Die Leitung stecke ich einfach hier oben ans Fass. Die Fässer bleiben dann einfach so stehen, damit sich der Anteil Hefe, der sich bei der Reifung noch bildet, absetzt und nicht mehr bewegt wird. Deswegen erscheint das Bier so blank wie möglich unten im Glas.“

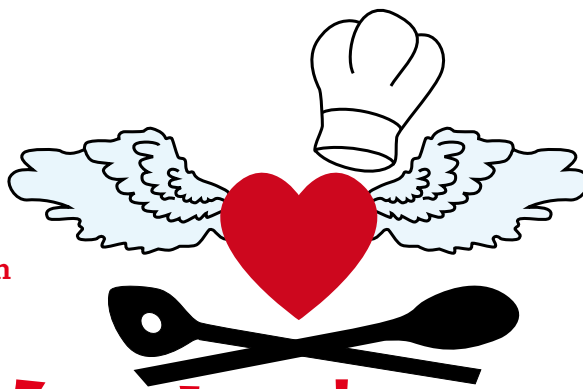
Susanne Daubner bleibt bei ihrer Eine-Frau-Brauerei für den Hausgebrauch: „Wer unser Bier trinken möchte, soll halt hierher kommen.“ Sie schenkt ihre beiden Sorten im Restaurant aus oder verkauft es in Siphons zu ein oder zwei Liter zum Mitnehmen. Auf Werbung oder das Angebot

zur Lieferung verzichtet sie bewusst. „Das Bier soll kein Massenprodukt werden – ich habe hier ja noch ein paar andere Aufgaben, und es soll auch immer noch Spaß machen und was Besonderes, ein Herausstellungsmerkmal sein.“

Die Landskron Brauerei wagt jetzt neue Wege der Vermarktung und will vielleicht sogar neue Anlässe für das Biertrinken erschließen. Die zwölf Biere der Brauerei unterscheiden sich schließlich stark in Geschmack und Würze. So sehr, dass Landskron einen ungewöhnlichen Schritt gewagt hat: Gemeinsam mit einheimischen Köchen in Görlitz hat Braumeister Matthias Grall Vier-Gänge-Menüs kreiert, bei denen zu jedem Gang ein anderes Bier die Speisen kongenial begleitet. Ausführlich erklärt uns dies dann – ein kenntnisreicher Biersommelier. Tatsächlich passt das eine würzige Bier bestens zum Wild, während ein anderes als Aperitif dient. Und auch ein Dessertbier von Landskron zeigt: Solche Biere ersetzen leicht einen Weinabend. 🍷

Landskron Brauerei
An der Landskronbrauerei 116,
02826 Görlitz, Tel 03581. 46 50,
www.landskron.de

Obermühle Görlitz
An der Obermühle 5, 02826 Görlitz,
Tel 03581. 87 98 32,
www.obermuehle-goerlitz.de



**Tomatensalat nach
Professorenart**

**Vierte Folge
„Kochen mit Köpfchen“
von Thomas Vilgis.**

KinderTeller

Was können wir mit frischen Tomaten anstellen? Natürlich kann man mit diesen roten Geschmacksbomben mehr anfangen als sie auf die Pizzen legen, in Ketchupflaschen abfüllen, Tomatensalat bereiten oder einfach so essen. Tomaten bieten eine Vielfalt, wie kaum andere Gemüse oder Früchte, und laden daher zum Experimentieren ein. Woraus bestehen sie? Aus Haut, Tomatenwasser, Fruchtfleisch und Kernen, sprich den Samen, die von einer zähen, leicht schleimig wirkenden Flüssigkeit zusammengehalten werden. Komponenten also, die meist zusammen gegessen werden. Aber diese lassen sich viel spannender am Tisch und in der Küche einsetzen.

Zuerst müssen wir die Haut in möglichst großen Stücken von dem Fruchtkörper ziehen. Gar nicht so einfach, denn dazu werden laut vieler Kochbücher die Tomaten zunächst ins kochende Wasser geworfen, herausgefischt, abgeschreckt und gleich angeritzt, dann lässt sich die Haut gut abziehen. Geht aber auch anders. In die Mikrowelle damit, ca. 40 – 50 Sekunden mit 1.000 Watt, dabei beginnt die Haut zu reißen und kann ebenfalls leicht abgezogen werden. Um die am Fruchtfleisch fest haftende Haut abzu ziehen, muss die Tomate in jedem Fall erwärmt werden, dann löst sich der Klebstoff, der die Haut mit dem Fruchtfleisch verbindet. Dieser Klebstoff besteht aus Pektin und Cellulosen. Er löst sich bei rascher Hitzeeinwirkung, da sich die Klebemoleküle verändern. Daher das kochende Wasser – oder die Mikrowelle. Die hat den Vorteil, dass sich das wasserreichere Fruchtfleisch viel schneller erwärmt als die wasserärmere Haut. Die Haut platzt dabei auf, der Klebstoff wird gelöst und schon lässt sie sich einfach in großen Fetzen abziehen. Aber nicht zum Wegwerfen (!), sondern zum Trocknen, im Ofen bei 70 – 80 Grad Celsius. Die Hitze muss sein, denn in den Strukturpolymeren, sprich Pektin und Cellulosen sowie Proteinen, ist noch Wasser gebunden, das sich nicht so einfach verdunsten lässt. Daher muss die Temperatur, also die „thermische Energie“ helfen, dieses gebundene Wasser von den Biopolymeren zu lösen, damit es überhaupt verdampfen kann. Aus den Hautstücken wird so knuspriges und schmackhaftes „Tomatenpapier“.

Jetzt zu den Kernen, die über die Flüssigkeit gut zusammen gehalten werden. Leider werden sie oft weggeworfen, auch das ist schade, denn gerade wegen ihres Zusammenhalts lassen sie sich auf besondere Weise servieren, sie können in kleinen flüssigen Häufchen auf Löffel gegeben werden und, leicht gesalzen auf einen Schluck geschlürft werden. Sie haben ein intensives Tomatenaroma und fühlen sich im Mund ganz samtig an; viel zu schade zum Wegwerfen. Dieser Zusammenhalt ist wieder ein wunderbares Beispiel der Biophysik. Tatsächlich sind die gelblichen Tomatenkerne von ganz feinen, nur unter starken Mikroskopen sichtbaren Flimmerhärchen umgeben, die sie in der Flüssigkeit, ebenfalls Tomatenwasser, festhalten. Kerne und Wasser können daher kaum fließen. Des Weiteren ist die Flüssigkeit, die die Kerne umgibt – ähnlich dem Eiklar – mit Proteinen (Eiweiß) durchsetzt. Dies macht die Flüssigkeit fast etwas glibberig. Dadurch werden zum einen das Tomatenaroma, an dem mehr als 400 verschiedene Moleküle beteiligt sind, besonders gut festgehalten. Einen Löffel davon auf ein dünnes Knäcke- oder Toastbrot, belegt mit etwas frischem Thymian, ergibt einen ganz besonderen Tomatengenuss.

Das Fruchtfleisch wird nur noch gewürfelt, mit Olivenöl beträufelt und ein wenig gesalzen. Keinen Essig, nur noch kleine Würfelchen einer kleinen Zwiebel, wer mag, auch Knoblauch oder einen Hauch Senf – und fertig ist der Tomatensalat. Dazu knabbern wir Tomatenkernknäcke Brot und Tomatenpapier.

Die sommerliche Tomatenflut ist ein Glück, denn auch Tomatensauce für später lässt sich selbst einmachen. Das ist ganz einfach: Reife Tomaten pürieren und durch eine Flotte Lotte geben. Diesen dicklichen Tomatensaft erhitzen, für eine Viertelstunde leicht kochen, den dabei entstehenden Schaum abschöpfen (von diesem naschen, mmmh) und die rote Tomatenflüssigkeit in sterile Schraubgläser füllen. Fertig. Dann gibt's im kommenden Winter reichlich Tomatensauce aus eigener Herstellung. 🍅

Prof. Dr. Thomas Vilgis ist Physiker am Max-Planck-Institut für Polymerforschung. Der Autor mehrerer Bücher zur Molekularküche ist Mitherausgeber des „Journal Culinaire“. Die Zeitschrift bietet Forschungsergebnisse und Wissen zur Kulinaristik.



Restauranttipps

Lübeck | Kampaniens kulinarische Botschaft im Norden

In der „Piazza Pipistrello“ hat sich **Silvia M. Propp** von italienischer Lebensfreude hinter Lübscher Backsteingotik begeistern lassen.

Mittwochs ist Fischtag auf der „Piazza Pipistrello“. Am Morgen kommt die fangfrische Ware direkt aus Italien über den Hamburger Großmarkt nach Lübeck. Patron Michael Mattenklodt hat schon das Wasserbecken mit Salz aus dem Mittelmeer aufgefüllt, in dem es sich die *Vongole* gemütlich machen sollen – solange ihr kurzes Muschelleben dauert. Mattenklodts *Linguine Vongole veraci alla caprese* (dünne Bandnudeln mit frischen Venusmuscheln) nach einem alten Originalrezept der Fischer von Capri sind einfach genial und bei seinen vielen Stammgästen sehr populär. Zu empfehlen wäre danach die *Frittura mista*, ein frittiertes Fischpotpourri, kross und überhaupt nicht fett. Dazu passt ein frischer *Lacryma Christi del Vesuvio* vom Weingut Feudi di San Gregorico aus dem Cilento.

Um süditalienische Ess- und Trinkkultur geht es in dem aufwendig sanierten historischen Kaufmannshaus in der Lübecker Altstadt. Michael Mattenklodt und seine Partnerin Nadia Weller (Foto rechts) verstehen sich mit ihrem Restaurant „Piazza Pipistrello“ als nördliche Botschafter seiner Heimat, der Region Kampanien und dem Nationalpark Cilento. Im Alter von sieben Monaten zog Michael mit seiner Familie nach Süditalien. Der Vater betrieb in San Marco di Castellabate, südlich von Paestum, eine Tauchschule. Die Mutter, eine passionierte Köchin, eröffnete als erste Deutsche ein italienisches Restaurant in Italien. Ihre Spezialität waren historische Gerichte aus der Region, deren Rezepte sie in jahrelanger Recherche von den Bäuerinnen der Gegend zusammentrug. Michael ist in der Küche groß geworden, seine Freunde waren die Fischer von Castellabate. Mit der italienischen Küche im Blut und Rezepten von Mutter und Groß-



Fotos © Nadia Weller

mutter kam er 1998 zurück nach Deutschland, eröffnete zusammen mit seiner Partnerin Nadia ein Restaurant in Bad Segeberg und im Oktober 2009 die „Piazza Pipistrello“ in Lübeck.

Das Restaurant ist Veranstaltungsort und Feinkostgeschäft in einem, ein Treffpunkt für Italophile in der Hansestadt. Die Baumaterialien für die „Piazza“ (großes Foto) wie Balkongitter, Fensterrahmen, Türen und Wandverkleidungen für den kleinen mediterranen Innenhof und für den bunten, fröhlichen Restaurantbereich wurden zum Teil aus Kampanien herangeschafft und vor Ort eingefügt. >





Fotos © Nadia Weller



Foto © Melanie Schmidt, Berggasthof & Hotel Sennhütte

Nach dem Konzept der beiden Betreiber wird nach Slow Food Philosophie und nur nach authentischen kampanischen Rezepten gekocht. Sie sind einfach, aromatisch und von den Jahreszeiten geprägt. Erlesene Olivenöle, Weine, Käse (u. a. handgeschöpfter Büffelmozzarella), Wurst und andere Spezialitäten, die auch außer Haus verkauft werden, liefern kleine Erzeuger aus dem „Parco Nazionale del Cilento“. Frisches Fleisch kommt von regionalen Bauern. Probieren sollte man das *Affettato di Salume del cilento* (15,50 Euro), von Hand hergestellte Salami- und Schinkenspezialitäten aus einem kleinen Betrieb im Nationalpark, der ausschließlich nach Slow Food Richtlinien arbeitet.

Auf der kleinen Speisekarte, die täglich nach marktfrischen Angeboten wechselt, findet man außer frischen Antipasti (Foto rechts) und hausgemachter Pasta vier Hauptgerichte und zwei Desserts zur Auswahl. Pastaliebhaber kommen bei Michael voll auf ihre Kosten. Nudeln sind die Spezialität des Patrons. Er macht sie mit Hingabe selbst (Foto oben). Köstlich sind zum Beispiel die *Tripoline Puttanesca alla stiese*, gezackte Bandnudeln mit scharfer Tomatensau-



Fotos © Nadia Weller

ce, Speck, Sardellenfilet, Kapern und *Salsiccia di Stio* (13,50 Euro). Das Fleisch von dem *Bistecca alla Caprese* (19,50 Euro) kommt von der Holsteiner Färsche. Das leckere Rumpsteak ist mit Bio-Büffelmozzarella und Tomaten überbacken. Zum Dessert sollte man sich die von Nadia meisterhaft zubereitete *Torta di Mandorla al Limoncello* nach einem alten Familienrezept gönnen oder die *Torta Caprese* (Schoko-Mandelkuchen, Foto unten).

Die moderat kalkulierte Weinkarte enthält ausschließlich Angebote aus der Region Kampanien und dem Nationalpark.

Piazza Pipistrello
Beckergrube 88, 23552 Lübeck,
Tel 0451. 61 91 053,
www.piazza-pipistrello.de
Geöffnet: Di bis So 12 – 14 Uhr und
18 – 22 Uhr.
Hauptgerichte: ca. 17 – 27 Euro

Fladungen | Berggasthof Sennhütte

Nur wenige hundert Meter vom Schwarzen Moor entfernt, einem fast einzigartigen Naturschutzgebiet, in rund 750 Meter Höhe liegt der Berggasthof Sennhütte. Patron und Chefkoch Michael Klingenberg versteht sein Handwerk. Was auf den Tisch kommt, ist eine saisonale fränkische Frischeküche Rhöner Spielart, natürlich weitestgehend mit Produkten der Rhön und des Grabfeldes erzeugt. Die Portionen befriedigen auch Gäste mit Hunger. Unbedingt versuchen sollte man die Heusuppe von der Sennhüttenwiese, Lambratwürstchen auf Rahmwirsing und gebratenen Rosmarin- oder gebutterten Kartoffeln, das Schweinesteak vom Rhöner Weideschwein auf geschmolzenen Zwiebeln mit goldenen Bratkartoffeln oder die seltene Bachforelle Müllerin Art; nur wenige Kilometer weiter westlich wird sie als Wildling – ziemlich einzigartig – gezüchtet. Fisch ist überhaupt Klingenbergers Spezialität und so ist auch das auf der Haut gebratene Saiblingsfilet auf Thüringer Rahmsauerkraut im Kartoffelpüreeerand eine köstliche Wahl. Nicht zu ver-

gessen sind die selbstgemachten Desserts wie z. B. der Apfel-Zimt-Bloutz (inspiriert durch Flammkuchen), Creme Brûlée, im Frühjahr Hollerküchlich (gebäckene Holunderblüten) mit Holunderblüten-Sorbet oder das Griesflammeri mit Holundersaft – beides vom eigenen Holunderbaum. Für Café-Gäste wird täglich frischer Kuchen gebacken: fränkische Bloutze (Blechkuchen) mit Käse und Streusel oder auch mit Früchten; die Kuchen machen sich natürlich ebenfalls gut als Dessert. Biere, Säfte und Brände stammen aus der Rhön, die Weine aus dem Maintal. Eine Besonderheit ist das hauseigene Wasser – ein Trinkwasser direkt aus dem Basaltgestein. Im Restaurant finden 120 Gäste Platz, im Biergarten 70, die Küche ist auch bei vollbesetztem Lokal so leistungsfähig, dass die Wartezeiten einem nicht zu lang werden.

*Convivium Mainfranken
Hohenlohe für den Slow Food
Genussführer*

Berggasthof Sennhütte
Sennhütte 1, Hochrhönstr.,
97650 Fladungen, Tel 09778. 910 10,
www.sennhuetten-rhoen.de
Mittags und abends geöffnet,
Montag geschlossen.
Hauptgerichte: 8 – 15 Euro



Foto © Karl Jotter

Ruppertsberg | Hofgut

Am Rand eines Weinbergs liegt das malerische Hofgut, Jean-Philippe Aiguier hat es vom renommierten Weingut Bürklin-Wolf gepachtet. Hier herrscht eine besondere Atmosphäre, die auch zum Feiern einlädt. Im Sommer genießt man in einem herrlichen Hof, in der kalten Jahreszeit wird in den alten Wirtschaftsräumen und ehemaligen Stallungen gegessen. Innen wie außen haben jeweils 60 Gäste Platz. Pächter und Koch Jean-Philippe Aiguier setzt für seine schmackhafte Küche mit oft lokalem Bezug auf ausgesuchte regionale Produkte wie z.B. Quark von der Ziegenkäserei Stichelmeir und Lammsteaks von der Schafzucht Niedermair-Schiemann (beide Bioland). Oder auch für ein ganzes Menü, das Aiguier „Homage an unsere Produzenten“ nennt. Auf seiner monatlich neu geschriebenen Karte finden sich auch die obligatorischen Leberknödel oder getrocknete Blutwurst mit lauwarmen Linsen, mal *Pot au Feu* vom Jungbullen oder Kalbsbeuscherl mit Pfifferlingen. Und dann gibt es noch die „Wohnzimmerkarte“ für Fa-

miliengerichte. Im Angebot z. B. ein ganzes Hähnchen mit Beilagen, was die ganze Familie für 38 Euro satt macht. Rinderrouladen und Sonntagsbraten werden pro Person berechnet. Fürs Wohnzimmer sollte eine Woche zuvor reserviert werden, damit großzügig eingekauft werden kann. Auf der Weinkarte befinden sich ausschließlich Weine vom Weingut Bürklin-Wolf, zur Auswahl stehen Dutzende, auch gereifte Weißweine. Beim Roten bleibt die Auswahl auf lediglich drei Weine beschränkt. Im angeschlossenen Hofladen besteht die Möglichkeit, sowohl Produkte der Region als auch der Küche zu erwerben. Dazu gehört ein süchtig machendes Holzofenbrot, diverse Brände von Weingütern der Umgebung sowie Produkte des Apfelgutes Zimmermann in Wachenheim. *Convivium Pfalz für den Slow Food Genussführer*

Hofgut Ruppertsberg
Obergasse 2, 67152 Ruppertsberg,
Tel 06326. 98 20 97,
www.dashofgut.com

Do bis Mo ab 18 Uhr, Sa und So ab 12 Uhr durchgehend geöffnet,
von Mai bis Oktober samstags für Veranstaltungen reserviert.
Vorspeisen 5 – 11 Euro, Hauptgerichte 12 – 22 Euro, Desserts 3 – 7 Euro



Foto © Höfener Hütte

Buchenbach-Falkensteig | Höfener Hütte

Landschaftlich wunderschön und in luftiger Höhe liegt der urige Berggasthof im Südschwarzwald. In 980 Meter sind Ruhe und ein weiter Blick garantiert. Dazu lädt die Höfener Hütte zu einem zünftigen Aufenthalt ein. In der gemütlichen Stube finden 50 Gäste Platz, bei schönem Wetter ist auf der Freifläche rund ums Haus noch einmal soviel Platz. Die relativ große, saisonale Speisenauswahl ist deftig und einfach, aber für eine Berghütte von guter, schmackhafter Qualität. Sie reicht von mit Wiesenkräutern angemachtem Bibiliskäse (einem regionalen quarkähnlichen Frischkäse) mit Bratkartoffeln über die Schwarzwälder Vesperplatte bis zur Ochsenbrust vom Biorind mit Meerrettichsauce. Die Produkte stammen ausschließlich von heimischen Erzeugern und vorwiegend aus biologischem Anbau. Die Liste der regionalen Lieferanten kann man erfragen oder ist auf der Homepage des Hauses einsehbar. Hervorragend schmeckt auch der hausgemachte Kuchen z.B. mit saisonalem Obst aus der Region.

Gelebte ökologische Philosophie ist das Konzept von Inhaberin Anja Speck und Teampartner Wolfgang Funke, die Betreiber möchten damit den Erhalt der einmaligen Kulturlandschaft Schwarzwald unterstützen. Das Preis-Leistungs-Verhältnis ist in Anbetracht der eingesetzten qualitativ hochwertigen Produkte und großen Portionen sehr gut. Wegen der schönen Lage eignet sich die Höfener Hütte auch gut als Ausflugsziel für Wanderer und Mountainbike-Fahrer. Z. B. führt ein langgezogener, leicht ansteigender Weg direkt bis zum Häusleberg in über 1.000 Meter Höhe. Von dort beeindruckt eine weitere schöne Aussicht auf das Dreisamtal. Die Wanderzeit hierfür: nur 10 Minuten. Wer mit dem Mountainbike unterwegs ist, kann den angebotenen Reparatur-Service nutzen.

Convivium Freiburg für den Slow Food Genussführer

Höfener Hütte
79256 Buchenbach-Falkensteig,
Tel 07661. 33 24, www.hoefener-huette.de
Geöffnet 1. Mai bis 1. November täglich ab 11 Uhr.

Speisen von 4,50 Euro (Rindfleischsuppe) bis 12,50 Euro (Große Vesperplatte, badische Ochsenbrust)

Bücher

DEMOKRATISCHER GENUSS

Dass man Feinschmecker ohne ein dickes Scheckbuch werden kann, schildert Rainer Balcerowiak glaubwürdig am Beispiel seiner eigenen Biografie. Er hatte das Glück, dass seine Mutter mit frischen Zutaten kochte, und dass er später in seiner WG mit Genossen zusammen kam, die sich neben der sozialistischen Weltrevolution für Wein und Kochen interessierten. Eine demokratische Genusskultur unabhängig vom Mainstream in der Berliner Genussdiaspora zu vertreten, ist ein kühnes Unterfangen. Es macht Spaß, Rainer Balcerowiak dabei zu folgen, wie er mit linkem Politjargon die Lebensmittelindustrie, deren Vermarktungstechniken und insbesondere die genussfeindlichen „Weinfeste“ von Direktvermarktern in der Weltstadt aufspießt. Trotz aller Liebe zum Wein, bürstet er mit Wonne gegen den Strich. Er kritisiert z.B. die Political Correctness beim Weinkauf – die Staatsangehörigkeit des Winzers ist kein Qualitätskriterium – und den Fetischcharakter bei den Marktpreisen. Er streitet gegen die Verdummung des Verbrauchers durch Prädikate und Weinsiegel. Bildung ist sein Schlüssel zur demokratischen Weinkultur („Schlau trinkt besser“), zur Förderung der Genussfähigkeit: „Jeder sollte wissen, wie die Weinwirtschaft strukturiert ist, welche Geschmacksnuancen es gibt und welche Parameter die Weinqualität beeinflussen“. Dann kann auch der Mensch mit schmalen Geldbeutel der Industrieplörrer von Aldi & Co. ausweichen. Dabei kriegen auch seine Kollegen Weinjournalisten ihr Fett ab, die gezielt Meinungen manipulieren und sich als Promoter für Weinbauregionen verdingen. Der mündige Verbraucher sollte sich ihnen gegenüber als „fünfte Gewalt“ verstehen.

Lothar Klatt

Rainer Balcerowiak: *Das demokratische Weinbuch*, Mondo 2010, 128 Seiten, gebunden, 14,95 Euro



STADTGÄRTEN

„Urban Gardening“ ist eine sehr lesenswerte Sammlung von Beiträgen (von 22 AutorInnen) zum „Gärtnern in der Stadt“, herausgegeben von einer promovierten Soziologin. Der Schwerpunkt ist dementsprechend ein eher gesellschaftlicher, und dabei etwas akademisch. Natürlich kann man Gärtnern, insbesondere als Slow Food affine Person, nur gut finden. Auch und gerade in der Stadt, denn die Luft ist durchaus sauberer geworden, auch wenn Feinstaub- und gelegentliche Ozonbelastungen uns in Atem halten. Aber weiß der Normalbürger eigentlich (noch), wie man Gemüse anbaut? Gut, das will das Buch auch nicht primär vermitteln. Eher Stimmung machen, sich einzulassen auf Urban Gardening. So kritisiert die Einleitung im Buch auch das Zitat: „Die Gesellschaft braucht Ruhe, und zwar dringend“, und spricht von der aktuell stattfindenden Hinwendung des „Gartens zur Welt“, also Gärtnern als sozialpolitischem Akt. Das stimmt sicher für den eher spirituellen Nutzen des Gartens, und für die gelegentlich stattfindenden Erfolge im Kräuter- und Gemüseanbau im städtischen Kontext. Was mir aber am besten gefällt: Man lernt wieder, gerade durch die visionären Ansichten und die vorgestellten Projekte, Ackerbau – und vielleicht auch Viehzucht – besser wertzuschätzen. Insbesondere dann, wenn die eigene Ernte mal nicht so gut ausfallen sollte.

Roman Lenz

Christa Müller (Herausgeberin): *Urban Gardening. Über die Rückkehr der Gärten in die Stadt*, Oekom Verlag 2011, 349 Seiten, gebunden, 19,95 Euro



LEBE WILD UND EMISSIONSFREI

Politiker wie Merkel, Seehofer oder Gabriel schaffen es, sich gleichzeitig für deutliche CO₂-Reduzierung und klimaschädliche große Autos auszusprechen. Früher nannte man so was „Schizophrenie“, heute heißt das „Realpolitik“. Aber solche Dummheiten müssen wir ja nicht mitmachen! Und da hilft Peter Unfried, Chefreporter der Berliner „taz“ und Vater von zwei Kindern, uns mit dem vorliegenden Buch freundlich, klar und witzig auf die Sprünge. In seinem amüsanten Selbstversuch (Welches Auto? Welcher Strom? Welcher Kühlschrank? Welche Reise?) liefert er jede Menge konkreter Ideen und Handlungsansätze für die Öko-Revolution und damit für eine sehr lebensbejahende Verhaltensänderung. Der Autor schildert seinen Weg vom theoretischen Klimawissen (wie man eben so vieles irgendwie weiß) und vom gedankenlosen Genießer zum verantwortungsbewussten Konsumenten, der beherzt an der persönlichen Energiewende von sich und seiner Familie arbeitet. Dabei bietet das Buch diese kleine Portion „Schmunzeln über sich selbst“, die so wichtig ist, wenn man nicht in missionarischer Besserwisserei versinken will. Den Satz: „Ich allein kann ja doch nichts ändern“ kann man jedenfalls mit diesem engagierten und „bewussten“ Entwicklungs-Buch gestrost abhaken.

Joachim Mittelstaedt

Peter Unfried: *Öko. Lebe wild und emissionsfrei!*, Dumont 2011, 239 Seiten, broschiert, 8,99 Euro



JAHRESZEITENKÜCHE

Immer wieder im Angebot: Erdbeeren im Januar, Äpfel aus Neuseeland, Spargel im Herbst: Was soll das? Solche Ernährungseskapaden können nur mit einem extremen Aufwand an Energie bei Erzeugung und Transport und mit einem Verlust an Frische funktionieren. Wem dieses schräge Konsumverhalten schon länger gegen den Strich geht, dem sei das schön aufgemachte Kochbuch „Jahreszeitenküche frisch vom Markt“ empfohlen. Denn immer wieder ist es toll, sich auf die Saison heimischer Gemüse- und Obstsorten zu freuen und damit auch die Jahreszeiten und die Natur bewusst und mit allen Sinnen zu erleben. Saisonale und regionale Frühlings-, Sommer-, Herbst- und Winterküche also. Und dass der Genuss in dieser Form dann auch gleichzeitig sehr nachhaltig vonstatten geht und regionale Strukturen fördert und schützt, ist ja auch kein Fehler. Die Märkte und Bauernmärkte Ihrer Region jedenfalls werden hier sehr gute Dienste leisten. Das Buch vermittelt schöne und unkomplizierte Rezepte mit frischen Zutaten in originellen Kombinationen für einen leichten Genuss. Wenig Schnickschnack, kein übertriebener Aufwand. Viel Gemüse und Obst, kombiniert mit Fisch und Fleisch aus heimischer Erzeugung bieten eine riesige Geschmacksvielfalt. Bebildert sind die Rezepte mit schönen Fotos, da kommen Ideen und Appetit ganz von selbst.

Joachim Mittelstaedt

Alexandra Medwedeff, Juliana Neumann: Jahreszeitenküche frisch vom Markt, Thorbecke 2011, 159 Seiten, gebunden, 22,90 Euro

PHILOSOPHISCH TRINKEN

Wenn Descartes in seinem „Ich denke, also bin ich“ die Existenz des Menschen aus der Tatsache des Denkens ableitet, verknüpft in analoger Form der britische Philosoph Roger Scruton Trinken und Sein, wobei Sein für ihn für Weltaneignung steht. In seinem 2009 erschienenen Buch macht Scruton deutlich, dass das wahre Erkennen der Welt erst unter dem Einfluss eines guten Weines möglich ist (*in vino veritas*, lat.). Dabei bevorzugt der Autor das kollektive Trinken in einem Kreis diskutierender und sich gedanklich austauschender Menschen: „In diesem Buch werde ich den Wein als Begleiter der Philosophie erörtern und die Philosophie als ein Nebenprodukt des Weins... Wein, zur rechten Zeit, am rechten Ort und in passender Gesellschaft genießen, weist den Weg zur Meditation – ein Vorbote des Friedens.“ Wie der Wein die beieinander sitzenden Seelen gedanklich zueinander finden lässt, besitzt jeder Wein nach Scruton selbst eine Seele, die ihm durch die Erde, auf der er wächst, die Sonne und die Arbeit des Winzers eingehaucht worden ist. Scruton, ein Sympathisant der Slow Food Bewegung, ist Anhänger des Terroir-Gedankens. Und ein Verehrer der französischen Weine, deren Qualitäten er minutiös genau beschreibt. Die Lektüre des Buches lohnt sich für jeden, der mehr wissen möchte über die Beziehung von Genuss und Denken.

Heinrich Behrens

Roger Scruton: Ich trinke, also bin ich – Eine philosophische Verführung zum Wein, Diederichs, 2. Auflage 2011, 288 Seiten, gebunden, 19,99 Euro

Im Zeichen der Schnecke

Slow Food
International
Personen · Projekte
Arche-Passagiere
Convivien
Termine



Markt S 82



S 84
Cheese

Markt | Genuss im Nordwesten

Zum sechsten Mal lädt Slow Food im Nordwesten am 25. September zum großen Markt regionaler Produkte und Spezialitäten aus Nordwestdeutschland in das Museumsdorf Cloppenburg ein. Wie alle zwei Jahre ist die Veranstaltung eingebettet in ein buntes Rahmenprogramm für Jung und Alt. So heißt es auch diesmal bereits am Vorabend „Lustmahl, Lieder und Liederlichkeiten“.

Von alten regionalen Apfelsorten, ausgezeichneten Käsen, Wurst und Schinken vom Rind, Schwein, Ziege und Nordseelamm, Gewürzen, Essig und Ölen, Senfspezialitäten bis hin zu Marmeladen und vielen anderem mehr reicht das üppige Marktangebot. Und die Slow Food Convivien im Nordwesten Deutschlands laden Sie am letzten Septembersonntag alle dazu ein. Rund 70 Aussteller werden in Cloppenburg handwerkliche, nach den Slow Food Kriterien produzierte Erzeugnisse weitestgehend aus dem nordwestdeutschen Raum präsentieren, Kostproben anbieten und verkaufen – und die Besucher offen und ehrlich informieren.

An der Kost*Bar können dieses Jahr alte und moderne Kartoffelsorten im direkten Vergleich probiert werden. Was sonst noch im Museumsdorf geschieht: Schaukochen mit Produkten des



Foto © Harwig Dammann



Marktes, Aktionen rund um das Thema Ernte, Losverkauf für eine Genuss-Tombola zugunsten der regionalen Kinderkochklubs und mehr. Sogar eine Schaukäserei wird es geben. Auch können Besucher und Aussteller bei der diesjährigen Wahl zum „Leckerbissen des Jahres“ wieder Preise gewinnen.

Die Jüngeren unter den Besuchern können sich beim Melken und Buttern und einer Genussrallye über den Markt messen. Außerdem laden die jungen Wilden der Slow Food Kinderkochklubs alle kleinen Gäste ein, im Kinderrestaurant mitzukochen. Unterstützt werden die jungen Wilden von einem Profikoch. Aber nur beim Kochen, das Servieren und Kassieren übernehmen sie selbst.

Im Ambiente der Wehlburg, des wohl schönsten Gebäudekomplexes des Museumsdorfes, findet auch diesmal der Auftakt zu „Genuss im Nordwesten“ statt. Und so heißt es am Vorabend, dem 24. September um 19 Uhr, wieder „Lustmahl, Lieder und Lie-



1.000 Gärten S 85



Auf hoher See S 86



In Polen S 96



Foto © Lutz Ruminski



Foto © Günter Voogd

derlichkeiten“. Auf die Gäste wartet dieses Jahr ein großes, kaltes Büfett mit Spezialitäten aus Nordwestdeutschland. Dass es zwischen Kerzenschein und Feuerschale nicht zu kuschelig wird, dafür wird ein frech-fröhliches Musikprogramm von Jonny Glut mit küstennahen Liedern sorgen.


Vor vier Jahren, am 13. November 2007, erhielt das Projekt „Genuss im Nordwesten“ in Wilhelmshaven den 2. Preis beim Nordwest Award der Bremer Landesbank. Der heutige Bundespräsident Christian Wulff betonte in seiner Laudatio, dass Slow Food als Non-Profit-Organisation Händler, Produzenten und Verbraucher miteinander in Kontakt bringe, Wissen über die Qualität von Nahrungsmitteln vermittele und als „Vertriebsforum“ für kleine Betriebe Transparenz auf dem Ernährungsmarkt schaffe.

Der Markt wird ehrenamtlich von Slow Food im Nordwesten, das sind die Convivien Bremen, Cuxland, Diepholz, Oldenburg, Os-

Vergleichen Eine große Auswahl an regionalen Apfelsorten kann auch dieses Jahr wieder erlebt werden.

Probieren Vor dem Quatmannshof.

Flanieren Marktbummel im Ambiente des Museumsdorfes.

nabrück und Ostfriesland, in Kooperation mit dem Museumsdorf Cloppenburg und dem „Tag der Regionen“ organisiert und durchgeführt. 2008 haben die Convivien im Nordwesten den Verein GENUSS IM NORDWESTEN e.V. gegründet. Das war nötig geworden, um auch niedersächsische Fördergelder zu erhalten. So sponsert die „Stiftung Gewässerschutz“ den diesjährigen Markt mit einem großzügigen Betrag.  *Klaus Ruwisch*

6. GENUSS IM NORDWESTEN

25.09.2011, 9 – 18 Uhr im Museumsdorf Cloppenburg, Bether Str. 6, 49661 Cloppenburg, www.genuss-im-nordwesten.de

Eintrittspreise Erwachsene 6 Euro; Studenten, Auszubildende 3 Euro; Kinder (6 bis 16 Jahre) 2,50 Euro; Familien-Tageskarte 12,50 Euro

Eröffnungsveranstaltung Samstag, 24.09.2011, 19 Uhr, „Lustmahl, Lieder und Liederlichkeiten“ im Dorfkrog des Museumsdorfes

Messe | Cheese 2011

Vom 16. bis 19. September findet in der Altstadt von Bra im italienischen Piemont wieder die Cheese, die große internationale Käsemesse von Slow Food, statt. Auch in diesem Jahr heißt sie „Formen der Milch“, bei der handwerkliche Käsehersteller aus aller Welt ihre Schätze präsentieren. Die Besucher können auf der Piazza Carlo Alberto und Piazza Roma Hunderte von Erzeugern und Affineuren treffen, sich informieren lassen – und natürlich probieren. Und sich begeistern lassen, denn diese Käse aus Rohmilch gehören zum Besten, was es an europäischer Käseproduktion gibt. Alle zwei Jahre findet die Cheese statt, diesen September zum achten Mal. Mit den Jahren ist sie zu einem internationalen Netzwerk von Affineuren aus aller Welt geworden. Rund um den Käsemarkt wird ein umfangreiches Rahmenprogramm angeboten, z. B. die für Slow Food typischen Geschmackserlebnisse. 34 sind es diesmal, Kostenpunkt im Durchschnitt 15 – 20 Euro, für Slow Food Mitglieder gibt es eine Ermäßigung. Nicht nur bei den Geschmackserlebnissen ist der Schwerpunkt Käse aus Frankreich gewidmet. Außerdem können die Teilnehmer entdecken, welcher Käse zu welchem Wein oder auch Bier schmeckt. Oder auch wie sich Käse mit Olivenöl verträgt. Sowohl die Geschmackserlebnisse als auch die Anmeldung für Kurse zum „Master of Cheese“ und Verabredungen zum Essen sind auf der Website der Cheese, www.cheese.slowfood.com, bis zum 12. September buchbar. Auch um die Zukunft und die bedrohte Vielfalt der Käsewelt wird es in Bra gehen. In Milch-Workshops soll diskutiert werden über Analog-Käse und Milchpulver, die Schließung von Ställen, weil die Milch nicht bezahlt wird, und über die Bewahrung alter, traditioneller Käsesorten, über Milchtransporte quer durch Europa und mehr. Natürlich sind auch Kinder herzlich zur Cheese eingeladen. Veranstaltungen gibt es sowohl für Schulklassen als auch für kleine Käsefreunde sowie solche, die es vielleicht noch werden wollen, und die mit ihren Eltern kommen.

CHEESE 2011

Öffnungszeiten 16. bis 19. September, Fr 11 – 23 Uhr (Großer Käsesaal und Önothek 12.30–23 Uhr), Sa und So 10 – 23 Uhr, Mo 10 – 20 Uhr

www.cheese.slowfood.com

Kalender | Mehr Internationale Termine

- 4. bis 11. September: **Waterford Harvest Festival, Irland**
- 19. bis 25. September: **Nationale Slow Food Woche, Belgien**
- 13. bis 15. Oktober: **Terra Madre Österreich**



Foto © Slow Food Archiv



Foto © Ulrich Rosenbaum

Italien | Eine Heimstatt für Biodiversität

Es war ein großes Slow Food Familienfest, Reden wurden gehalten, neue Visionen beschworen: Am 3. Juli wurde im „Lothringer Kornspeicher“ (Granaio Lorenese) bei Alberese mitten im Maremnen-Naturpark das „Haus der biologischen Vielfalt“ der Slow Food Stiftung für Biodiversität eröffnet. Die Region hat das geräumige Anwesen aus dem 18. Jahrhundert, das der aus dem Hause Habsburg-Lothringen stammende Großherzog Pietro Leopoldo (später als Leopold II. deutscher Kaiser) hatte errichten lassen, der Stiftung zur Verfügung gestellt. Direkt daneben die Pferdeställe der „Butteri“, der Maremnen-Cowboys, und die Zuchtstation der Maremma-Rinderrasse (Slow Food Presidio). Piero Sardo, Präsident der Stiftung, leitete die kleine Zeremonie, Carlo Petrini hatte sich durch seinen Weggefährten Silvio Barbero (Vizechef Slow Food Italien) vertreten lassen. Raffaella Grana, die Vorsitzende von Slow Food Toscana, betonte, dies sei nun der operative Sitz der Stiftung. Das sehen nicht alle so. Bisher war der juristische Sitz in Räumen der Uffizien (Accademia dei Georgofili) in Florenz, der operative in der Slow Food Zentrale in Bra. In Alberese ist nun genügend Platz für viele Aktivitäten. So soll hier ein Dokumentationszentrum für bedrohtes Saatgut entstehen. Silvio Barbero fügte einen politischen Akzent hinzu: Ohne Agro-Biodiversität gebe es keine Lebensmittel-Souveränität. Die aber müsse so wie das Trinkwasser zum Allgemeingut werden. Da meldete sich die Europaabgeordnete Susanna Cenni zu Wort: „Wir arbeiten im Agrarausschuss bereits an einem entsprechenden Gesetz.“ UR

Terra madre

Das Netzwerk Terra Madre bietet seinen Mitgliedern weltweit die Möglichkeit, Kontakte zu knüpfen und sich auszutauschen. Bauern, Produzenten, Köche, Lebensmittelgemeinschaften, Studenten und Wissenschaftler gehören dazu.

Südafrika | Alternativen säen

Im Herbst 2010 wurde das Slow Food Projekt „Tausend Gärten in Afrika“ aus der Taufe gehoben. Sithandiwe Yeni ist Koordinatorin des Projekts in Südafrika. Sie erklärt, warum es so wichtig ist und berichtet über erste Schritte.

In unserem Land werden viele Lebensmittel produziert, aber wenn wir Südafrikaner einkaufen gehen, finden wir nur Waren zweiter Wahl, weil die besten Produkte exportiert werden. Wir können weder frisches Obst noch schmackhaftes Gemüse kaufen, weil sie in andere Länder geschickt werden. Südafrika ist außerdem das einzige Land, das die genetische Veränderung seines Grundnahrungsmittels – Mais – akzeptiert hat. Es ist wenig bekannt, aber seit inzwischen zehn Jahren essen die Menschen hier GVO-Mais.

Die traditionellen Kulturen findet man nur in ländlichen Gebieten, aber nicht in den großen Supermärkten, wo immer mehr Leute einkaufen. Wenn zum Beispiel ein Kind Hunger hat, gibt man ihm Weißbrot aus dem Supermarkt. Aber wenn es uns gelingt, wieder Gemüsegärten in den Gemeinschaften anzulegen, können wir es schaffen, dass die Familien wieder Gemüse, Knollenpflanzen, Getreide usw. haben.

Ich bin begeistert von dem neuen Projekt von Slow Food. Die „Tausend Gärten in Afrika“ werden ein hervorragendes Instrument sein, um die Grenzen der um sich greifenden industriellen Landwirtschaft zu beweisen. Mit diesem Projekt können wir nicht nur weiter behaupten, dass es eine wirksame Alternative gibt, sondern sie selbst real aufbauen! Die Menschen müssen wissen, dass sie das Recht haben, gesundes Essen zu essen und zu entscheiden, was sie anbauen wollen. Sie müssen verstehen, dass es ihr unveräußerliches Recht ist.

In Südafrika sind die ersten Schritte des Projekts in der Provinz Westkap mit der Entwicklung von Gemeinschaftsgärten zu erleben. Der Zugang zu Land stellt eine große Herausforderung in diesem Landesteil dar, daher gründen wir Gruppen von Landwirten, die Nachbarn, Freunde, Familien und Gemeinschaften einbeziehen.

The Slow Food Foundation
for Biodiversity promotes
a sustainable agriculture
that respects the environment,
traditions and cultural identities.



Illustration von Alice Lotti aus dem Buch „Cooking with Traditional Leafy Vegetables. Indigenous Plants in Tanzania's Kitchen“,
Pendael Esther, Chale Freda, Mwasha Israel, Shao Sylvia, © RESEMO, Regent Estate Senior Women Group, ISBN 9976 910 58 4,
http://www.fondazione Slow Food.it/pagine/eng/publicazioni/publicazioni.lasso?id_pg=27

Ich arbeite für das „NGO Surplus People Project“ (Unterstützung für Kleinbauernhöfe und -landwirte) und mit einem Netzwerk von 5.000 Kleinbauern von einzelnen Bauernfamilien bis zu ganzen Dörfern. Das Projekt „Tausend Gärten in Afrika“ wird von diesem schon bestehenden Netzwerk ausgehen, und die Gärten werden von den Bauern selbst verwaltet mit verschiedenen Zuständigkeiten für jede Arbeitsphase wie Düngen, Säen usw. Insgesamt werden wir 150 Gemüsegärten in neun Provinzen des Landes anlegen. Für mich ist das Projekt „Tausend Gärten in Afrika“ viel mehr als säen und pflanzen, es ist eine Bewegung. Es ist entstanden, um Aufmerksamkeit zu erregen und um zu sagen, dass wir unsere Umwelt, unser Wasser und unsere gesunden Lebensmittel wiederhaben wollen! 🌱

Mehr Informationen über „Tausend Gärten in Afrika“:
www.fondazione Slow Food.it



Reise | Schnecken auf hoher See

Von Donnerstag bis Sonntag waren die „Schnecken“ am letzten Juniwochenende unterwegs. Über die kulinarische Wochenendreise in den hohen Norden berichtet Margret Wehning.

Zu der Slow Food Reise „Schnecken auf hoher See“ hatte das Convivium Lübeck eingeladen. Und mehr als 90 Teilnehmer aus 17 Convivien waren gekommen. Auf dem Programm standen ein Abend im Fischrestaurant „Maräne“ am Schaalsee bei Ratzeburg, ein Restaurantspaziergang in Lübeck, die Teilnahme an der traditionellen Windjammerparade auf der eigens dafür gecharterten „Thalassa“ in Kiel, ein Besuch im „Historischen Krug“ in Oeversee und die Fahrt zur „Kulinarisksydfyn“ im dänischen Svendborg.

Donnerstag, 23. Juni FISCHRESTAURANT „MARÄNE“

In der „Maräne“ wird ausschließlich frischer Fisch aus heimischen Gewässern zubereitet. Da hieß es für die Frühreisenden am Donnerstagabend zu wählen zwischen frischem Fisch à la carte oder einem Fisch-Menü. Das Menü überzeugte schnell: Als Vorspeise gab es seltenen deutschen Edelkrebs aus Wildvorkommen und als Hauptgang gefüllten Hecht, der nicht so häufig in einem Fischrestaurant auf der Karte steht, da er aufwendig in der Zubereitung ist.

Freitag, 24. Juni RESTAURANTSPAZIERGANG IN LÜBECK

Es war der Abend vor der Windjammerparade, die Reisetilnehmer hatten sich in Lübeck zu einem Restaurantspaziergang getroffen. Er begann mit einem grandiosen Rundblick über Lübeck vom Aussichtsturm der nach dem Zweiten Weltkrieg säkularisierten Petrikirche. Nach einem Umtrunk zur Begrüßung mit regional erzeugten Bränden und Likören führten ortskundige Slow Food Mitglieder die Gruppen durch die Altstadt zu einem Drei-Gänge-Menü mit Wechsel der Restaurants nach jedem Gang. Der Gruß aus der Küche als Start war für alle gleich: Labskaus mit Spiegelei. Danach wurde unterschiedlich gespeist. Während die einen im „Schabbelhaus“ ihre Suppe löffelten, aß eine andere Gruppe Matjesvariationen im „Kleinen Restaurant“. Als Hauptgang bekamen die einen im „VAI“ Schmorbraten vom Friesisch Ochs serviert, während die anderen im „Terraneo“ Filet vom Ostseedorsch verspeisten. Zum Dessert gab es für die einen in der „Schiffergesellschaft“ Plettenpudding, während im „Yachtzimmer“ Klütenkömparfait serviert wurde. Als einzige Vorgabe hatten die teilnehmenden Restaurants auf die Regionalität der Speisen nach typisch nordischen Rezepten zu achten. Auf dem Weg



Foto © Jens Stüberlich

von einem zum nächsten Restaurant begegneten sich immer wieder einzelne Gruppen in der Altstadt und tauschten wohlgeant ihre kulinarischen Erlebnisse des Abends aus. In der seit 600 Jahren bestehenden „Schiffergesellschaft“ ließen alle Teilnehmer gemeinsam bei einem Kreuzenbier oder einem Krummesser Aquavit den Abend ausklingen. Als Betthupferl gab es noch eine Verkostung von Lübecker Marzipan der höchsten Qualitätsstufen von den ortsansässigen Erzeugern Carstensen, Lubeca, Mest und Niederegger. Der Restaurantspaziergang mit elf Gruppen à acht Teilnehmern in sechs verschiedenen Restaurants ohne Stau oder Verirrungen war eine logistische Meisterleistung des Organisationsteams. Ein besonderer Dank geht an die ortskundigen „Schneckenführer“ Silke und Silke, Claus, Christel, Wolfgang, Sabrina, Silvia, Michael, Birgit, Volker, Klaus, Frank, Gudrun und Gerrit aus den Convivien Hamburg, Lübeck und Hannover.

Samstag, 25. Juni WINDJAMMERPARADE IN KIEL UND „HISTORISCHER KRUG“

Abschluss der Kieler Woche ist alljährlich die große Windjammerparade, bei der Hunderte von Segelschiffen majestätisch in Formation auslaufen. Mit dabei waren in diesem Jahr 92 Slow Food Mitglieder, die aus ganz Deutschland und der Schweiz angereist waren. Sie hatten den Dreimaster „Thalassa“ samt Kapitän und Besatzung gechartert, um bei diesem Großereignis dabei sein zu können.

Gegen 10.30 Uhr legte die „Thalassa“ vom Kai ab, um ihre feste Parade-Position in der zugewiesenen Konvoigruppe unter Führung der „Alexander von Humboldt“ einzunehmen. Nach einem ohrenbetäubenden Startsignal verließen alle Traditionsegler vom Einmaster bis zum Viermaster die Kieler Förde. Überall an Bord herrschte heitere Stimmung, Musik und Gesang hallte übers Wasser. Wenn ein anderes Schiff kreuzte, grüßten Kapitän und Besatzung mit dem traditionellen Seemannsgruß. Wer seine körperlichen Kräfte zum Einsatz bringen wollte, durfte die eingespielte holländische Crew der „Thalassa“ beim Segelsetzen und



Foto © Margret Wehning



Foto © Margret Wehning

-bergen unterstützen. Bei anhaltend stabilem Wetter sonnten sich die meisten Teilnehmer lieber an Deck mit Blick auf das Meer und auf die zahlreichen kleinen und großen Schiffe am Horizont. Obwohl sich der Himmel mehrfach verdächtig bewölkte, blieb das Wetter stabil und trocken. Wenn die Sonne durch die Wolken brach, verwandelten die reflektierenden Sonnenstrahlen die Wasseroberfläche in ein faszinierendes Glitzern und Funkeln. Diese Mischung aus dunklen Wolken bei sonnig blauem Himmel ohne Regen mit mäßigem Wind soll das typische Wetter bei der Kieler Woche sein.

Für das leibliche Wohl an Bord war bestens gesorgt. Zur Stärkung gab es belegte Brötchen, ein Mittagsbuffet mit köstlicher Selleriesuppe, Räucherfisch aus der letzten Lübeck-Schlutuper Räucherei mit Altonaer Öfen, Würstchen von der Landschlachtere Vollstedt, Rohmilchkäse vom Hof Backensholz und acht verschiedene Biersorten von der Ricklinger Landbrauerei vom Fass und aus der Flasche. Am Nachmittag folgten Kaffee und köstliche Plattenkuchen aus der eigenen Bäckerei des Caterers Nordevent. Nach Ende der Windjammerparade stand am Samstagabend ein Besuch im „Historischen Krug“ in Oeversee bei Flensburg auf dem Plan. Küchenchef Bodo Lööck hatte für die Slow Food Gruppe ein regionales Menü kreiert, mit zweierlei Nordseekrabben als Vorspeise und Dreierlei vom Angler Sattelschwein in Bioqualität vom Bauern Heiner Iwersen. Das Dessert mit dem wohlklingenden Namen „Verschleiertes Bauernmädchen“ wurde von vielen verspeist, ohne das Rätsel um die Verschleierung gelüftet zu haben. Klaus Franzen, der das Angler Sattelschwein sowie das Angler Rind in die Slow Food Arche des Geschmacks gebracht hat, erklärte zwischen den Gängen die Besonderheiten dieser beiden Rassen und dazu die Geschichte des Husumer Protestschweins. Lenka Hansen-Mörck, die Inhaberin des Hotels, klärte über die geschichtsträchtige Vergangenheit des „Historischen Krug“ auf und berichtete über den Auf- und Ausbau des Hotels von einer ehemaligen Posthalterei mit Bauernhof zu einem Wellness- und Ayurvedahotel sowie von der jetzigen regionalen Ausrichtung der Küche.

Sonntag, 26. Juni KULINARISKSYDFYN

Überwältigt waren die Slow Food Mitglieder von dem herzlichen Empfang am Sonntagmittag in Svendborg. Der dänische Bürgermeister Curt Sorensen (Foto mit Gerrit Rinck und Gudrun Schnitzler) begrüßte die Teilnehmer mit einer freundlichen Rede und als Überraschung mit einer langen Tafel kulinarischer Köstlichkeiten. Als Gastgeschenk hatte die Slow Food Gruppe Glaskrüge mit dem bei den Dänen besonders beliebten Dunkel mitgebracht. Für den Bürgermeister, für Mikael Hansen, den jetzigen Organisator der Kulinaryksydfyn, und für Torben Folkmann, den Begründer der Kulinaryksydfyn. Im Gegenzug probierten die Slow Food Gäste aus Deutschland einige dänische Biersorten. Die Stadt Svendborg auf der Insel Fünen ist die erste und bisher einzige Cittaslow in Dänemark. Seit 2002 gibt es jedes Jahr im Juni einen beeindruckenden Markt mit regionalen Produkten. Gerrit Rinck traf Torben Folkmann 2004 auf dem Salone del Gusto in Turin. Daraus entstand eine freundschaftliche Kooperation für die Kulinaryksydfyn, sodass jetzt regelmäßig auch deutsche Aussteller auf dem Markt vertreten sind.

Anmerkung der Autorin: Ein besonderer Dank geht an den kreativen, geduldigen und immer gut gelaunten Organisator der gesamten Veranstaltung, den Slow Food Conviventeleiter aus Lübeck: Gerrit Rinck. Er hat es geschafft, fast 100 eigenwillige Individualisten für ein paar Tage zu einer harmonischen Gruppe zusammenzuführen. Gemeinsam hart am Wind segeln, über alte Tier- und Pflanzenarten philosophieren, Köstlichkeiten aus der Region genießen, Kulturdenkmäler und historische Stätten kennenlernen, und das alles im Gleichklang und in harmonischer Runde. 🍷

LINKS

Adressen von beteiligten Restaurant unter www.schneckenpost.info (Z.B. www.restaurant-maraene.de, www.historischer-krug.de, www.foodfreak.de/tag/luebeck/)

www.kulinaryksydfyn.dk, www.svendborg.de Beim Tourismusbüro der Stadt Svendborg gibt Mette Dennig gerne Auskunft über die kulinaryksydfyn: mette.dennig@svendborg.dk. Sie spricht auch Deutsch.

Convivientermine



Die hier aufgeführten Termine werden von den Convivien organisiert. Andere Termine finden sich nicht in der Zusammenstellung.

AACHEN

Stephanie Baum, Republikplatz 5, 52072 Aachen, Tel 0241. 430 40 66

ALLGÄU

Manfred Dusch, Lorenzstr. 16, 87439 Kempten, Tel 0831. 575 34 31

30.07. Besuch der Förderer in Balderschwang

Anschließend erleben wir noch eine Käseerei auf der Alpe Spicherhalde. 14 Uhr, Hubertus Alpin Lodge & Spa, Dorf 5, 87538 Balderschwang

25.09. Allgäuer Genießermarkt
St. Mang Platz, 87435 Kempten

AUGSBURG

Marianne u. Helmut Wager, Reichensteinstr. 34, 86156 Augsburg, Tel 0821. 40 74 62

31.08./28.09. Stammtisch
19 Uhr

30.09 – 03.10. Fahrt zum Neusiedler See

BAD TÖLZ

Lydia Körner, Jahnstr. 4c, 83646 Bad Tölz, Tel 08041. 794 14 76

BARNIM-ODERLAND

Sonja Moor und Ulrich Rosenbaum (Leitung), 16356 Hirschfelde (OT von Werneuchen), Post: Ulrich Rosenbaum, Brentanostr. 19, 12163 Berlin, Tel 0172. 931 59 54

21.08. Mitgliederversammlung
16 Uhr, Dorfladen, Akazienallee 4, 16356 Hirschfelde

21.08. Sommerfest
17 Uhr, Dorfladen, Akazienallee 4, 16356 Hirschfelde

27.08. Brandenburger Spezialitätenmarkt

Gemeinsam mit der Hirschfelder Genossenschaft stellen sich Kleinproduzenten aus den Landkreisen Barnim und Märkisch-Oderland vor. Domäne Dahlem, Königin-Luise-Str. 49, 14195 Berlin

16.09. Eine Markthalle für Eberswalde?

Eine Studie des Bundesinnenministeriums, Abt. Neue Länder, zeigt die Chancen und Risiken von neuen Markthallen im Osten am Beispiel Eberswalde. Slow Food lädt zu einem Forum mit Experten und Bürgern ein. 19 Uhr, Kreishaus, Am Markt 1, 16225 Eberswalde

02.10. Lange Tafel zum Erntedankfest
10 Uhr, Rund um die Maria-Magdalenenkirche, Kirchstr., 16225 Eberswalde

BERGISCHES LAND

Margret Wehning, Hauptstr. 27, 53809 Ruppichterorth, Tel 02247. 75 73 32 u. Bernward Geier, Alefeld 21, 53804 Much, Tel 02245. 61 86 52

04.08./01.09. Stammtisch
artgenossen, Pollerhofstr. 35 – 37, 51789 Lindlar

BERLIN

Lars Jäger (Leitung), Pamela Dorsch, Kontakt: Lars Jäger, Dönhoffstr. 28, 10318 Berlin, Tel. 030. 50 89 87 17

31.07. Tomatenvielfalt
Besuch bei der Tomatenfrau in Beeskow
12 Uhr

13. – 14.08. Slow Food Sommerreise
Berlin
Unser Thema: Urbanes Imkern und urbane Landwirtschaft in der Stadt.

25.07. bis 07.08.2011 | URLAUB FÜR DIE GESCHÄFTSSTELLE

Zwei Wochen lang bleibt die Berliner Geschäftsstelle von Slow Food Deutschland geschlossen. Ab 8. August ist das Team um Hannelore Staschewski mit neuen Telefonzeiten wieder da: Montag, Mittwoch und Freitag in der Zeit von 10 bis 14 Uhr, Dienstag und Donnerstag in der Zeit von 14 bis 17 Uhr. Boris Dembrowski, der seit letztem Herbst als Leiter der Geschäftsstelle auch Ansprechpartner für die Convivien war, ist seit Ende Juni nicht mehr Mitarbeiter von Slow Food Deutschland.

17. – 21.08. Festival Über Lebenskunst
Für Slowfoodies besonders interessant ist das Projekt „Vorratskammer“: Drei Künstlerinnen sammeln seit fast einem Jahr Lebensmittel aus Berlin und Brandenburg und deren Geschichten, um während der fünf Festivaltage die Gäste damit – und zwar nur damit – zu verköstigen. Tafelrunden, Viertelstunden der seltenen Güter und viele andere Formate werden die „Vorratskammer“ während des Festivals erlebbar machen.

BIELEFELD/OSTWESTFALEN

Annette Grigoleit, von-Stauffenberg-Str. 12, 33813 Oerlinghausen, Tel 0177. 400 10 84

31.08. Besuch im Hutewald
Basdorfer Hutewald, Brunnenstr. 10, 34516 Vöhl-Basdorf

10.09. Kulinarischer Spaziergang
durch Paderborn
10 Uhr

24.09. Westfalenobst
Qualität aus der Region
14 Uhr, Firma Obstbau Kastigen, Liebigstr. 4a, 33803 Steinhagen

BODENSEE

Hubert Hohler, Klinik Buchinger, Wilhelm-Beck-Str. 27, 88662 Überlingen, Tel 07751. 94 86 60

BONN

Sabina Schlinke, Tel 0228. 620 44 90, Anne Gottschalk, Tel 02224. 901 43 90

06.08. Fahrradtour zum Gartenprojekt „Meine Ernte“
Wir radeln durch die Obst- und Gemüsegelder des Vorgebirges nach Bornheim-Uedorf. Dort wollen wir das Gemüsegartenprojekt, das in der Januar-Tafelrunde vorgestellt wurde, praktisch erleben. Anschließend Picknick am Rhein. 13 Uhr, Biobauer Palm, 53332 Bornheim-Uedorf

14.08. Kochevent mit Convivium Rhein-Mosel

Jean Pierre Marais kocht in der BUGA-Küche mit Produkten aus der Arche des Geschmacks. BUGA 2011, Festung Ehrenbreitstein, BUGA Küche, 56077 Koblenz

27.08. Mitgliedertreffen Slow Food Deutschland

27.08. Die offene Gartenpforte 2011
Unsere Mitglieder Christiane und Richard Süverkrüpp laden in ihren Ornamentalen Gemüsegarten ein. 13 Uhr, Ornamentaler Gemüsegarten, Domhofstr. 24, 53332 Bornheim-Hersel

29.08. Tafelrunde
19.30 Uhr, Burg Lede, An der Burg Lede 1, 53225 Bonn-Vilich

11.09. Tag des offenen Denkmals
SlowFood kocht auf Burg Lede.
12 Uhr, Burg Lede, An der Burg Lede 1, 53225 Bonn-Vilich

02.10. Besuch bei der Kaffeerösterei Caffè Casolo

Mit Führung, Geschmacksproben und gemeinsamem Essen. Es gibt ayurvedische Spezialitäten. 16 Uhr, Unterer Dützhof, Vorgebirgsstr. 99, 53913 Swisttal-Heimerzheim

BRAUNSCHWEIGER LAND

Hans Helmut Oestmann, Museumsstr. 4, 38100 Braunschweig, Tel 0531. 123 37 90

09.08./13.09. Stammtisch
19 Uhr

20.08. Forellenzucht Auemühle
16 Uhr, Zur Mühle 2, 37154 Nordheim-Edesheim

23.08./27.09. Arbeitstreffen
19.15 Uhr

09.09. Bäuerlich oder industriell?
19 Uhr, Haus der Wissenschaft, Pockelstr. 11, 38106 Braunschweig

11.09. Regionaler Genussmarkt
11 Uhr, Doweseeweg 2, 38112 Braunschweig

18.09. Zukunft säen: Kartoffelernte
10 Uhr

25.09. Genussmarkt im Nordwesten
Siehe Seite 82
09 Uhr, Museumsdorf Cloppenburg, Bether Str. 6, 49661 Cloppenburg

Foto © Stefan Abtmeier, www.fishinheaven.de



09. bis 11.09.2011 | SLOWBIER – DIE VIERTE Bereits zum vierten Mal lädt Slow Food Oberfranken zur Slowbier ein. Fand die Bier-Messe, die auf Initiative des Conviviums entstanden ist, in den letzten Jahren jeweils im April statt, wird diesmal im September mit den Maßen und Bierseideln angestoßen. Schließlich ist die Region im Nordosten Bayerns mit der höchsten Brauereidichte der Welt gesegnet. An zwei Orten, in Helmbrechts und Münchberg darf probiert werden, im Mittelpunkt der Veranstaltung wird wie bei den letzten Malen handwerklich produziertes Bier und auch das Brauerei-Handwerk selbst stehen. Und es gibt viel zu probieren, nicht nur die mehr als 100 Biersorten von malzaromatisch über hefeblumig bis feinwürzig. Die Messe zeigt auch die Verbindung zu anderen handwerklich produzierten Lebensmitteln. Auch die für Slow Food typischen Geschmackserlebnisse wird es geben. Hier können Besucher erkunden, wie helles, dunkles, obergäriges oder untergäriges Bier z. B. zu Fisch, Käse und verschiedenen Brotsorten schmeckt. Vor zwei Jahren fanden sie im Bauernhofmuseum Kleinlosnitz, im Textilmuseum Helmbrechts und im Bürgerzentrum Münchberg statt. Informationen über das Rahmenprogramm der Slowbier 2011 gab es bei Redaktionsschluss jedoch noch nicht, sie sollen aber in Kürze auf der Website www.slowbier.de nachzulesen sein. Dort bietet sich auch ein Rückblick auf die Veranstaltung vor zwei Jahren an, um auf den Vorgeschmack für das große Bierfest im September zu kommen.

Foto © Stefan Abmeyer, www.fishinheaven.de

SLOWBIER 2011 Marktplatz mit den kulinarischen Ständen und Bierothek: Alte Weberei, Gustav-Weiss-Str. 2, 95233 Helmbrechts, www.slowbier.de

Öffnungszeiten Fr und Sa von 11 bis 20 Uhr, So von 11 bis 18 Uhr

BREMEN

Gernot Riedl,
Lenneweg 25, 28205 Bremen,
Tel 0421. 437 33 93 o. 44 31 07

02.08./06.09. **Schnecken treffen**
19.30 Uhr, Bremer Presse Club,
Schnoor 27/28 (Waldemar-Koch-Haus),
28195 Bremen

28.08. **Schlemmermahl im Bremer Bürgerpark**
Für den Erhalt der regionalen Esskultur.
14 Uhr, Markusbrunnen, Bürgerpark,
28209 Bremen

03.09. **Produzenten in Bremen und umzu**
10 Uhr, Lür-Kropp-Hof, Rockwinkeler
Landstr. 5, 28355 Bremen

13.09. **Koch-Club für junge Genießer**
(Fortsetzung)
16 Uhr, Schule an der Dudweilerstr.,
Dudweilerstr. 2, 28309 Bremen

24.09. **Genussmarkt im Nordwesten**
Siehe Seite 82

24.09. **Lustmahl, Lieder und Liedertlichkeiten**
19 Uhr, Museumsdorf Cloppenburg,
Bethel Str. 6, 49661 Cloppenburg

CHIEMGAU

Dieter Jung, Tel 0179. 929 46

CUXLAND

Carsten Bostelmann, Bahnhofstr. 14,
27616 Frelsdorf, Tel 04749. 80 27

DIEPHOLZ

Hans Gerd Staschewski,
Hasseler Weg 3, 27232 Sulingen,
Tel 04271. 95 26 60

DORTMUND

Horst Welkoborsky,
Am Rode 26, 44149 Dortmund,
Tel 0231. 176 59 25

05.07. **Auf dem Schulthenhof**
Führung und Besichtigung
19 Uhr, Stockumer Str. 109,
44225 Dortmund

19.07./23.08. **Schnecken treffen**
Treffen der Genussführer-Gruppe
Janka's, Braunschweiger Str. 22,
44145 Dortmund

23. – 24.07. **Slow Food Sommerreise beim Convivium Mainfranken**
Thema: Alte Fränkische Kulturlandschaften

06.09. **Wild- und Waldkräuter**
Spaziergang mit anschließendem Wildkräuter-Menü

17.09. **Slow Food Sommerreise Dortmund**
Thema: Ein Tag mit Henriette Davidis.

20.09. **Brotbacken im Holzbackofen bei Michaela Wendel**

DRESDEN

Georg Schenk, Klotzcher Hauptstr. 24,
01109 Dresden, Tel 0171. 722 00 70

DUISBURG-NIEDERRHEIN

Olaf Plotke, Lohberg 37, 47589 Uedem,
Tel. 0173. 258 21 36

DÜSSELDORF

Fabienne Hauck,
Am Hagelkreuz 30, 40470 Monheim,
Tel 0172. 709 72 26

18.08. **Produzentenbesuch Kräutergarten**
18.30 Uhr, Bio Kräutergärtnerei Thees,
Am Buschhof 42, 47877 Willich

ESSEN

Manfred Weniger, Ute Hinz (stellv.),
Messeallee 24, 45131 Essen,
Tel 0201. 455 56 74

15.08./19.09. **Schneckenentisch**

20.08. **Slow Cooker im Sommer**
15 Uhr, bbwe – Gem. Gesellschaft für
Beratung, Begleitung und Weiterbildung,
Bülowstr. 104 – 110,
45479 Mülheim

24.09. **Herbst**
Wir sammeln Pilze.

FRANKFURT/MAIN

Bettina-Klara Buggle,
August-Schanz-Str. 8, 60433 Frankfurt,
Tel 069. 587 00 73 64

10.08. **Handkäs-Variationen**
Küchenstudio Fries,
Darmstädter Landstr. 104 – 106,
60598 Frankfurt-Sachsenhausen

FREIBURG

Mats Johansson, Sieben Jauchert 9,
79117 Freiburg, Tel 0761. 456 20 72

04.08. Slow Kids (8 – 11 Jahre alt) auf dem Bauernhof

09 Uhr, Lindenbrunnenhof, Lindenbrunnenweg 19, 79362 Forchheim

07.08. **E-Bike-Tour zum Weingut Kerber**
50 Jahre alte Grauburgunder und Spätburgunder Reben mit bis zu 15 m langen Wurzeln im mineralischen Lehm- und Lössboden unterhalb der Schlossruine bringen außerordentliche Weine hervor. Wir probieren Gutedel, Weißen Burgunder, Chardonnay und Gewürztraminer von den Steillagen mit vielen Natursteinmauern, die traditionell von Hand bewirtschaftet werden.

10.30 Uhr, extratour,
Schwabentorring 12, 79098 Freiburg

24.08. Schnecken-tisch

19 Uhr, Scheidels Restaurant zum Kranz, Offenburgerstr. 18,
79341 Kenzingen

04.09. Kräuterwanderung

14 Uhr, Parkplatz, 79271 St. Peter

17.09. Weinlese im Heckenland

Aufgrund der zahlreichen bewachsenen Böschungen wird diese Gegend auch „s'Heckenland“ genannt. Das Weingut Gallushof umfasst eine Fläche von ca. 10,5 ha, die seit 1991 ökologisch bewirtschaftet werden. Die Hauptrebsorten sind Spätburgunder, Müller-Thurgau und Grauer Burgunder, aber auch Weißer Burgunder, Kerner, Gewürztraminer, Riesling und Chardonnay. Nach getaner Arbeit wartet die Vesper in der Strauße.

09 Uhr, Gallushof, Am Kenzelberg 16,
79331 Teningen-Heimbach

22.09. Schnecken-tisch

19 Uhr, Merkles Restaurant, Hauptstr. 2,
79346 Endingen

28.09. Kartoffel-Testessen

18 Uhr, Kartoffelhaus, Basler Str. 10,
79100 Freiburg

FULDA

Christof Gensler, Hohensteg 5,
36163 Poppenhausen, Tel 06658. 15 95

FÜNFSEENLAND

Anne Webert,
Bergmillerstr. 2, 86911 Dießen am Ammersee, Tel 08807. 92 81 62

28.07. Schlemmer Jam Session

20 Uhr, Beim Wagerbauer, Painhofen 1,
86926 Greifenberg

02.08. Stammtisch

19 Uhr, Zur Post, Hauptstr. 19,
82343 Pöcking

14.08. Slow Picknick am See

13 Uhr, Ufer in Aidenried, Seestr.,
82396 Aidenried-Fischen

08.09. Stammtisch

19 Uhr, Gasthaus Steinherr,
Römerstr. 16, 82140 Esting

GÖTTINGEN

Dinah Epperlein,
Schlagenweg 8, 37077 Göttingen,
Tel 0551. 37 59 24

28.07./25.08. Stammtisch

19 Uhr, Apex, Burgstr., 37073 Göttingen

30. – 31.07. Slow Food Sommerreise Göttingen

Aus dem Programm: Stadtrundgang mit Markt-Besuch, Besichtigung des Industriedenkmals Saline Luisenhalle, Menü im Restaurant Gauß, Fahrt in die Region und Besichtigung des Leineschafs sowie verschiedener kleinerer Betriebe.

11 Uhr, Platz vor dem Alten Rathaus,
37073 Göttingen

12.08. Huhn und Ei

Bio-Hühnerhof, 37136 Waake

HAMBURG

Barbara Retzlaff, Saselbergweg 63,
22395 Hamburg-Poppenbüttel,
Tel 040. 43 39 78

31.07. Eat In

Im Stadtpark decken wir einen Tisch mit Gerichten der Region und laden Leute zum Probieren ein.
15 Uhr

18.08. Stammtisch

19 Uhr, Gutsküche,
Wulksfelder Damm 15, 22889 Tangstedt

HANNOVER

Frank Buchholz, Paul-Ehrlich-Str. 12 b,
30952 Ronnenberg, Tel 0511. 46 38 94

02.08./06.09. Tafelrunde

19 Uhr, Restaurant Kräutergarten, Gottfried-Keller-Str. 28, 30655 Hannover

19. – 20.08. Slow Food Sommerreise Hannover

Aus dem Programm: Besuch einer Likörmanufaktur, Stadtbummel durch die Fair-Trade-Town, Rathausempfang.

19.08. Besuch in der Liqueurmanufaktur

Führung über die Anbauflächen des Biohofes und in der Destille: Von der Frucht zum Likör oder Destillat.

17 Uhr, Liqueurmanufaktur Hoppenkamp, Heerstr. 61, 30890 Barsinghausen-Winninghausen

02.10. Regionaler Genussmarkt

Dieser besondere Markt bildet den abschließenden Höhepunkt des Projektes „Rosen und Rüben“ zum Erntedanktag.

11 Uhr, Andreasplatz, 31134 Hildesheim

HARZ

Dorothee Kemper,
An der Trift 19, 38678 Clausthal-Zellerfeld (Buntenbock), Tel 05323. 17 74

03.08. Kinderkochschule Frikadelli

15 Uhr

HEILBRONNER LAND

Walter Kress, Tel 07139. 45 24 64

INGOLSTADT

Michael Olma c/o Kanzlei Olma & Piegsa, Hohe-Schul-Str. 3, 85049 Ingolstadt, Tel 0841. 37 90 55-3

08.09. Stammtisch

20 Uhr, Hotel Rappensberger, Harderstr. 3, 85049 Ingolstadt

KARLSRUHE

Jens Herion, Yorckstr. 23,
76185 Karlsruhe, Tel 0721. 85 60 47

13.09. Schnecken-tisch

19 Uhr

16.09. Rodelika

Gut, sauber und fair genießen am Beispiel einer Möhrensorte.
19 Uhr, Kulturzentrum Tollhaus, Schlachthausstr. 1, 76131 Karlsruhe

16.09. Rodelika – das Möhren-Menü

20.30 Uhr, Kulturzentrum Tollhaus, Schlachthausstr. 1, 76131 Karlsruhe

KIEL

Elisabeth Jacobs-Götze, Wehdenweg 73,
24148 Kiel, Tel 0431. 80 35 44

06.08. Kulinarische Entdeckertour

Wir besuchen die Koch- und Gartenschule, hören einen anregenden Vortrag zur Hühnerhaltung und erleben Neues und Gutes in der Küche.
Rosenduft und Kochlust, Glasholz 1,
24364 Holzdorf

KÖLN

Sabine Fuchs, Clarenbachstr. 154,
50931 Köln, Tel 0171. 545 30 87

06.08. In die Pilze!

Besuch der Champignonzucht. Neben dem Klassiker züchtet der Pilzexperte Peter Marseille auch Austernpilze, Limonenseitlinge und andere Exoten.
16 Uhr, Champignonzucht Marseille, Bergerhof 71, 42799 Leichlingen

11.08. Stammtisch

20 Uhr, Ludwig im Museum,
Heinrich-Böll-Platz, 50667 Köln



16.09.2011 | VOM SAATGUT ZUM VERBRAUCHER Wie wollen wir leben – was wollen wir essen? Zu dieser Frage veranstaltet das Slow Food Convivium Karlsruhe im September ein Podiums- und Publikumsgespräch. Wir alle sind an gesunden, wohlschmeckenden und nahrhaften Lebensmitteln interessiert. Ob es solche Produkte in Zukunft noch gibt, kann jeder von uns beim Einkauf entscheiden. Wir bestimmen mit über die Auswahl des Saatguts, die Finanzierung der Erzeugung, den Anbau und den Verkauf. Damit geben wir am Ende der Wertschöpfungskette wieder einen Produktionsauftrag zurück. Am Beispiel der Karottensorte Rodelika soll aufgezeigt werden, welche Akteure an diesem Kreislauf beteiligt sind. Die Teilnehmer erfahren mehr über den Wert und die Vielfalt der Kultursaatarten, die ihre Qualitätseigenschaften über Generationen bewahren. Die Reifung dieser unabhängigen

Sorten dauert einige Jahre. Erst die entsprechende Förderung ebnet den Weg zum nachhaltigen Anbau und damit zu uns – den Verbrauchern. Das Podium wird neben Slow Food durch die Zukunftsstiftung Landwirtschaft, den Kultursaat e. V., die Gärtnerei Schmälzle und die GLS Bank besetzt. Informationsstände und eine begleitende Geschmacksprobe werden von der geschmacklichen Vielfalt und Qualität der unterschiedlichen Möhrensorten überzeugen. Den Abschluss der ansonsten kostenfreien Veranstaltung krönt ein dreigängiges „Karotten-Menü“ (45 Euro, Vorkasse). *Mona Schmid*

18 Uhr, Kulturzentrum Tollhaus Karlsruhe, Saal 1, Schlachthausstr. 1, 76131 Karlsruhe

Anmeldung über das Slow Food Convivium Karlsruhe, karlsruhe@slowfood.de

09.09. Kleine Gewürzkunde

Was ist der Unterschied zwischen Tellicherry und Malabar Pfeffer? Haben Sie schon mal Teufelsdröck probiert? Die künftigen Antworten erhalten wir in der Gewürzmühle. 19 Uhr, Gewürzmühle Engels, Hymgasse 21, 41460 Neuss

17.09. Kochabend mit selbst angebautem Gemüse

18 Uhr, Küche der Familienbildungsstätte Südstadt, Arnold-von-Siegen-Str. 7, 50678 Köln-Severinsviertel

23.09. Vegetarisches Erntedankmenü

19 Uhr, Restaurant L'escalier, Brüsseler Str. 11, 50674 Köln

LAUSITZ

Arno Glauch, Martin-Hoop-Str. 31, 02625 Bautzen, Tel 03591. 276 00 56

10.09. Naturmarkt im Biosphärenreservat „Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft“

Mit vielen Erzeugern aus der Region und Einführung der Komplementärwährung „Lausitzer“.

10 Uhr, Dorfstr. 29, 02694 Guttau, OT Wartha

13.09. Bier-Besuch

Besichtigung der handwerklich geführten Brauerei im Industriedenkmal. Mit Verkostung der 12 hauseigenen Biere.

19 Uhr, Landskronbrauerei, An der Landskronbrauerei 116, 02826 Görlitz

LEIPZIG-HALLE

Peter Wittler, Jacobstr. 16, 04155 Leipzig, Tel 0160. 712 66 66

LÖRRACH

Gudrun Heute-Bluhm (Leitung), Kontakt: Karin Kupka, Bläserstr. 47, 79576 Weil a. Rhein, Tel 07621. 550 60 43 oder 07621. 940 89 65

23.09. Rund ums Hinterwälder Rind

19 Uhr, Gasthaus Zum Adler, Ried 1, 79692 Kleines Wiesental

LÜBECK

Gerrit Rinck, Kleine Klosterkoppel 16, 23562 Lübeck, Tel 0451. 772 67

05.08. 10. Restaurantspaziergang

Die andere Art, ein Mehr-Gang-Menü zu genießen: Wir besuchen mehrere Restaurants und genießen bei jeder Station einen Gang.

18 Uhr, Sherry & Port, Fleischhauerstr. 90, 23552 Lübeck

10.08. Schneckenstich

19 Uhr, Lübecker Yachtclub, Roeckstr. 54, 23568 Lübeck

27.08. Mitgliedertreffen in Koblenz

03.09. Auerochsenspaziergang im Naturpark Aukrug

Zweistündige Wanderung zu den Heckrindern unter sachkundiger Führung des Biologen Niklas Ulrich.

14.45 Uhr

14.09. Schneckenstich

19 Uhr, Restaurant Seehof, Gartenweg 30, 23730 Sierksdorf

02.10. Robustrinder

Vergleichende Verkostung. 19 Uhr, Landhaus Hamberge, Stormarnstr. 14, 23619 Hamberge

LÜNEBURG

Walter Dieckmann, Lärchenweg 15, 21409 Embsen, Tel 04134. 383

13.08. Unter Sternen auf der Elbe

Geführte Kanutour mit Picknick. 18 Uhr

2./3.09. Slow Food Sommerreise Lüneburg

Aus dem Programm: Handwerkerstraße, Heidschnucken und Heidewanderung.

MAGDEBURG

Roman Stutzki, Freiherr-vom-Stein-Str. 43, 39108 Magdeburg, Tel 0391. 733 98 63

24.09. Thementag „Rund ums Obst“

10.30 Uhr, Ökozentrum Magdeburg, Harsdorfer Str. 49, 39110 Magdeburg

25.09. Herbstzeit – Obstzeit

Produzenten stellen ihre Produkte vor. Öko-Zentrum und -Institut, Harsdorfer Str. 49, 39110 Magdeburg

MAINFRANKEN HOHENLOHE

Gerd Sych, Arndtstr. 22, 97072 Würzburg, Tel 0931. 78 34 11, Holger Riegel, Bibrastr. 5, 97070 Würzburg, Tel 0931. 666 72 90

09.08. Tomatengenuss

Uns erwartet eine kundige und interessante Führung durch die vielfältige Tomatenwelt.

18 Uhr, Botanischer Garten der Universität Würzburg, Julius-von-Sachs-Platz 4, 97082 Würzburg

07.09. Slow Food Kochwerkstatt nuova

Wir kochen Obst und Gemüse vom Grünen Markt in Schweinfurt. Plana-Küchenland Schweinfurt, Amsterdamerstr. 2, 97424 Schweinfurt

09.09. Die Schwarzblaue aus dem Frankenwald

Dahinter steckt weder eine geheimnisvolle Dame, noch ein neues Bier, sondern eine Kartoffelsorte und Kandidatin für die Arche des Geschmacks. Wir präsentieren sie zur SlowBier. 11 Uhr, Slow Bier, Alte Weberei, Gustav-Weiss-Str. 2, 95233 Helmbrechts

17.09. Herbstgemüse und Steigerwälder Schwarzerle

Hinter dem Begriff „Schwarzerle“ stecken Fleisch- und Wurstprodukte dunkler Cornwall-Schweine, die das ganze Jahr im Freiland leben. Wir lernen ihren Geschmack und Vorzüge kennen.

16. 30 Uhr, Gasthof Deutscher Hof, Ludwigstr. 9, 97346 Iphofen

20.09. Slow Food Tafel mit Schweinfurter Lebensmittelfreuden
Ein Terra Madre Projekt.
19 Uhr, Weinstube Hess, Fischerrain 67, 97421 Schweinfurt

24.09. Weinwanderung: Alte Reben am Zeller Schlossberg
Im Mittelpunkt dieser Steillage am Nordwestrand des Steigerwaldes stehen die Rebanlagen mit über 120 Jahre alten Silvaner-Rebstöcken.
15 Uhr, Treffpunkt Kirche, Ortsmitte, 97478 Knetzgau-Zell am Ebersberg

27.09. Slow Food KiKoKlub Schweinfurt
Frisch aus dem Garten: Gemüse und Obst.
16 Uhr, Albert-Schweitzer-Hauptschule, Albert-Schweitzer-Str., 97424 Schweinfurt

27.09. Kochwerkstatt Zeil: Geflügel
18.30 Uhr, Schreinerei Kann, Mittelweg 13 A, 97475 Zeil a.M.

27.09. Kochklub Taubertal: Kartoffeln
18.30 Uhr, Lehrküche der Diabetesklini-
k, Theodor-Klotzbücher-Str. 12, 97980 Bad Mergentheim

28.09. Kochklub Schweinfurt: Innereien
18 Uhr, Plana-Küchenland Schweinfurt, Amsterdamstr. 2, 97424 Schweinfurt

28.09. Schneckentafel Würzburg
19 Uhr, Bürgerspital Zum Heiligen Geist, Theaterstr. 19, 97070 Würzburg

MARBURG/MITTELHESSEN

Thomas Schneider, Haspelstr. 16, 35037 Marburg, Tel 06421. 99 25 40

31.08. Schneckentisch
19.30 Uhr, Gießen

19.09. Wein-Reihe 2011: Rebsorten-Seminar
20 Uhr, TTZ Marburg, Softwarecenter 3, 35037 Marburg

29.09. Schneckentisch
19.30 Uhr, Marburg

MECKLENBURGISCHE SEENPLATTE

Horst Forytta, Schloss Marihn,
17219 Marihn, Tel 03962. 22 19 30

MITTLERES RUHRGEBIET

Udo Strauch (Leitung),
Ostermannstr. 3, 45884 Gelsenkirchen,
Tel 0151. 26 91 37 72,
Jochen Hoss,
Bahnhofstr. 9c, 44623 Herne,
Tel 02323. 100 36

27.08. Schneckentreff
Sonderveranstaltung: Der Ofen im Garten
17 Uhr

25.09. Schneckentreff
Matinee: Alles rund um den Käse
12 Uhr, Academy der Fa. G Data Software AG, SF-Förderer, Königsallee 178b, 44799 Bochum

MOSEL / HUNSRÜCK / EIFEL

Ulrike Böcking, Schottstr. 12 14,
56841 Trarbach, Tel 06541. 93 85

MÜNCHEN

Dr. Rupert Ebner,
Ickstattstr. 30, 80469 München,
Tel 0172. 816 56 14

03.08./07.09. Stammtisch
19 Uhr, Der Pschorr, Viktualienmarkt, 80331 München

04.09. Spielküche: Saucen
12 Uhr, Kochschule Ess-Art im Kustermann, Viktualienmarkt 8, 80331 München

MÜNSTER

Manfred Wöstmann,
Geschwister-Scholl-Str. 6,
48329 Havixbeck, Tel 0172. 287 15 96

27.08. Besuch des Kreislehrgartens Steinfurt
Verkostung von alten und besonderen Obstsorten.

14 Uhr, Kreislehrgarten, Wemhöfer-
stiege 33, 48565 Steinfurt

04.09. Buntes Bentheimer Schweinefest
10 Uhr, Archehof Büning, Borghorster
Str. 67, 48366 Laer

10.09. Zu den Ziegen!
Es hat sich einiges getan auf dem Ziegenhof Haus Hülshoff. Wir werden die neuen Pächter kennenlernen, unterschiedliche Ziegenkäse probieren und leckeren Kuchen und Brot aus dem alten Holzofen probieren.
15 Uhr, Haus Hülshoff 2, 49545 Tecklenburg

12.09. Kulinarische Köstlichkeiten
19 Uhr, Esslust-Catering Heinz Kubitza,
Warendorfer Str. 128, 48145 Münster

17.09. Kochen mit dem Wok
19 Uhr, Familie Hack,
Krummer Timpen 42, 48143 Münster

22.09. 2. Produzenten-Stammtisch
19 Uhr

24.09. Oktoberfest in der Bäckerei
Wir bereiten Laugengebäck und andere bayerische Brotspezialitäten zu. Dazu gibt es selbst gemachte Weißwürste und ein ordentliches Bier.
15 Uhr, Bäckerei Wiemeler,
Warendorfer Str. 121, 48145 Münster

25.09. Von Hof zu Hof
Unser beliebter kulinarisch-stadtgeschichtlicher Rundgang zusammen mit StattReisen Münster e. V., diesmal durch Münsters Kreuzviertel.
14 Uhr

MÜRITZ

Manfred Achtenhagen,
Gutshaus Ludorf, 17207 Ludorf (Müritz),
Tel 039931. 84 00

NIEDERBAYERN

Heike Jäger, Seligenthalerstr.13,
84034 Landshut, Tel 0871. 67 02 45

10.09. Gemeinsames Kochen in einem ehemaligen Kloster
14 Uhr, Klosterberg 2 – 6, 94034 Passau

23.09. Stammtisch
Kulinarisches ums Bier
18.30 Uhr, Landgasthof Murrer,
94330 Aiterhofen/Straubing

25.09. Regio-Mahl an langer Tafel
11 Uhr, Regional- und Umwelttage,
Ludwigsplatz, 93309 Kelheim

NORDHESSEN

Dr. Hanns E. Kniepkamp,
Auf dem Scharfen 6, 34286 Spangenberg-Schnellrode, Tel 05663. 72 55

NÜRNBERG

Gerhard Tremel, Knogäckerweg 13,
90475 Nürnberg, Tel 0911. 832 51 88
0. 951 66-0

02.08. Tafelrunde

OBERFRANKEN

Achim Taubald,
Pressecker Str. 3, 95233 Helmbrechts,
Tel 09252. 64 64

OBERSCHWABEN

Joachim Rehm, Kleintobler Höhe 5,
88276 Berg, Tel 0751. 557 94 97

ODENWALD

Horst Avemarie, Herdweg 72,
64285 Darmstadt, Tel 06151. 42 31 33

29.07. Angusfleisch am Lindl'brunnen
Grillbuffet mit dem Convivium Rhein-Neckar.
19 Uhr, Siegfriedstr. 17,
64756 Mossautal, OT Hüttenthal



23. bis 25.09. 20011 | KÄSEMARKT IN WIESBADEN Hessen und Käse? Da fällt einem natürlich sofort der Handkäs' ein. So eindimensional ist die hessische Käselandschaft nun doch nicht. Immerhin mehr als 70 Käsereien bereichern die hessische Käsepalette mit ihren hochwertigen Erzeugnissen. Wer's nicht glaubt, kann sich davon auf einem Käsemarkt überzeugen, den die Initiativegruppe „So schmeckt Hessen“ im Rahmen des Wiesbadener Stadtfestes vom 23. bis 25. September auf dem Mauritiusplatz veranstaltet. Von Freitag bis Sonntag haben kleine Käsereien aus Hessen die Gelegenheit, ihr vielfältiges Sortiment an Kuh-, Ziegen- und Schafskäse den Besuchern des Stadtfestes vorzustellen. Auf den Markt eingeladen hat sie eine Gruppe von Käsefreunden, zu der Slow Food Rheingau, die Rheingauer Affineure, der Kulturclub Biebrich sowie die Organisatorin des Nieheimer und Eltviller Käsemarktes, Maren Gutberlet, gehören. Präsentiert werden an den zehn Ständen keine Massenprodukte, sondern nur solche Käse, die in kleinen Käsereien auf traditionelle Weise hergestellt werden. So verarbeitet zum Beispiel die Fleckenbühler

Hofkäserei, ausgestattet mit dem Demeter-Siegel und vielen Preisen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft, nur selbst erzeugte Kuh- und Ziegenmilch. Ihr Sortiment umfasst eine breite Palette von Weich-, Schnitt- und Hartkäse. Angeboten werden aber auch Bauernkäse, der würzige Bärlauchkäse oder der mit Peperoni zubereitete Feuerkäse. Mit von der Partie ist auch der bekannte Rheingauer Affineur Reiner Wechs mit seinem „Rheingauer Runden“ und seinem Sortiment an Käsen, die in Hattenheim im Kellergewölbe gereift sind. Dabei sein wird auch die Landesvereinigung Milch Hessen, die sich zur Aufgabe gemacht hat, die Qualität der hessischen Milch zu fördern, bekannt zu machen und immer wieder ins Gespräch zu bringen. Wer also neugierig geworden ist, was es da jenseits des Handkäs' noch so an hessischen Käseerzeugnissen gibt, sollte sich den Termin notieren.
Wolfgang Uhl

Käsemarkt Mauritiusplatz, 65183 Wiesbaden

Öffnungszeiten Fr und Sa von 10 – 20 Uhr, So von 11 – 18 Uhr

16.09. **Edles Flüssiges und was Festes**
18 Uhr, Obergasse 6, 64678 Seidenbuch, OT Lindenfels und Ortsstr. 52, 64658 Steinbach, OT Fürth

OLDENBURG

Klaus Ruwisch, Wehdestr. 79, 26123 Oldenburg, Tel 0441. 322 99, Scott Haslett, Friedrich-Rüder-Str. 28, 26135 Oldenburg, Tel 0441. 217 92 46, Sabine Ehlts, Herrenweg 96, 29135 Oldenburg, Tel 0441. 209 77 62

04.08. **Stammtisch**
19 Uhr, Restaurant Tafelfreuden, Alexanderstr. 23, 26121 Oldenburg

20.08. **Oldenburger Bier**
Oldenburg hat wieder eine Brauerei!
14 Uhr, Oldenburger Brauerei GmbH im Rose-Haus, Stau 25 – 27, 26122 Oldenburg

01.09. **Stammtisch**
19 Uhr, Restaurant Artischocke, Mottenstr. 22, 26122 Oldenburg

17.09. **Alles Fisch!**
Wir besichtigen die Teichwirtschaft und probieren Karpfen und Forellen frisch aus dem Wasser.
10 Uhr, Teichwirtschaft Ahlhorn, Baumweg 5, 49685 Emstek

21.09. **Essen gehen im Ammerland**
Rund ums Huhn!
19 Uhr, Restaurant Seekieker, In der Horst 27, 26160 Bad Zwischenahn

25.09. **Genuss im Nordwesten**
Siehe Seite 82
09 Uhr, Museumsdorf Cloppenburg, Bether Str. 6, 49661 Cloppenburg

24.09. **Lustmahl, Lieder und Liederlichkeiten**
Siehe Seite 82
19 Uhr, Museumsdorf Cloppenburg, Bether Str. 6, 49661 Cloppenburg

OSNABRÜCK

Thomas Baschetti,
Hakenstr. 8D, 49074 Osnabrück,
Tel 0173. 538 41 91

25.09. **Genuss im Nordwesten**
Siehe Seite 82.
09 Uhr, Museumsdorf Cloppenburg, Bether Str. 6, 49661 Cloppenburg

02.10. **Markt der Genüsse auf dem Siedlerhof**
11 Uhr, Emsland Moormuseum, Geestmoor 6, 49744 Geeste-Groß-Hesepe

OSTALB-LIMPURGER LAND

Roland Gentner,
Welfenstr. 14, 73432 Aalen-Ebnat,
Tel 07367. 41 66

22.09. **Genussreise Friaul**

OSTFRIESLAND

Regina Fette,
Im Timp 5, 26624 Münkeboe,
Tel 04942. 45 61

31.07. **Ostfriesland tischt auf!**
Regionale Erzeuger Spezialitäten aus Ostfriesland an.
10 Uhr, Ostfriesisches Landwirtschaftsmuseum, Krummhörner Landstr., 26736 Krummhörn-Camüen

11.08. **Stammtisch**
19.30 Uhr, Klein Burhufe, Emder Str. 63, 26624 Abelitz/Südbrookmerland

13.08. **Sommertag auf dem Fehn**
Schiffahrt durch Natur- und Fehnlandschaft. Anschließend Grillbuffet.
14.30 Uhr, Fehnmuseum Eiland, Leererlandstr. 59, 26629 Großefehn

10.09. **Geburtstagsessen**
19 Uhr, Restaurant Meerblick, Am Yachthafen, 25764 Norddeich

17.09. **Köstliches Rindfleisch**
Es gibt Limousin-Rinder, Welsh Black, Schwarz-Bunte, Hochlandrinder und viele mehr. Sie fressen Gras, Silage, Kraffutter. Sie leben am Deich, in der Marsch, auf der Geest. Damit müssten sie doch auch ganz unterschiedlich schmecken, oder? Steakverkostung von fünf verschiedenen Rindern.
18 Uhr, Gulfhof Klein Burhufe, Emder Str. 63, 26624 Abelitz/Südbrookmerland

PFALZ

Thomas Metzger, Weinstr. 148,
67434 Neustadt, Tel 06321. 72 20

29.07. **Stammtisch**
19 Uhr, La Ferme-Auberge du Moulin des 7 Fontaines, 67160 Drachenbronn

05.08. **Stammtisch**
19 Uhr, Felschbachhof, 66887 Ulmet

20.08. **Kochrunde: Glanrind**
19 Uhr, Die Fliese, Lischer + Bißoir, Moltkestr. 19, 67433 Neustadt/W.

21.08. **Kultursommer Rheinland-Pfalz**

10.09. **Kräuter ganz wild**
Mit Führung und Verkostung.
15 Uhr, Wildkräutergarten, Großniedesheimer Str. 18, 67259 Großniedesheim

13.09. **Stammtisch**
20 Uhr

24.09. **Weinprobe Spätburgunder 1999 – 2008**

PFORZHEIM-ENZKREIS

Carsten Wenz, Heilbronner Str. 17,
75179 Pforzheim, Tel 07231. 42 90-700

24.09. **Kochclub**
Mediterranes Spätsommermenü
16 Uhr, Grund- und Hauptschule, Im Speiterling 6, 75210 Dietlingen/Keltern

16.09.2011 | „MARKT DER ERDE“ FÜR DEN OSTEN? Weil andere Akteure sich nicht richtig trauten, hat es das Slow Food Convivium Barnim-Oderland übernommen, in der ostbrandenburgischen Kreisstadt Eberswalde eine Debatte über die Frage „Braucht Eberswalde eine Markthalle?“ zu organisieren. Ausgangspunkt ist eine Modellstudie des Bundesinnenministeriums, Abteilung Neue Länder, über die Machbarkeit von Markthallen in Eberswalde und Forst (Lausitz). Weil sich herausstellte, dass das Thema vom örtlichen Handel sehr kontrovers gesehen wird, hat sich Slow Food als nicht-kommerzielle Organisation angeboten, die Debatte anzuschieben und gemeinsam mit dem Institut für Neue Industriekultur in Cottbus zu moderieren. Die „Märkische Oderzeitung“ ist als Medienpartner dabei. Am 16. September um 19 Uhr sind alle Akteure und interessierten Bürger ins Kreishaus am Markt eingeladen. Das Slow Food Convivium wird die Gelegenheit nutzen, das Konzept „Märkte der Erde“ der Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt vorzustellen. Rund um Eberswalde gibt es in letzter Zeit einen Boom an überwiegend ökologischen Kleinerzeugern, die nach Absatzmöglichkeiten suchen. Und seit die Grenzkontrollen zum benachbarten Polen gefallen sind, kommen auch von dort immer mehr Produzenten in die Kreisstadt, die durch die Hochschule für Nachhaltige Entwicklung derzeit einen bemerkenswerten Aufschwung erlebt. UR

19 Uhr, Kreishaus (Paul-Wunderlich-Haus), Am Markt 1, 16225 Eberswalde

POTS DAM – MITTEL MARK – WANNSEE

Gabriele Hauptvogel,
Carl-von-Ossietzky Str. 12,
14471 Potsdam, Tel 0331. 979 14 75

25.09. 12. Teltower Rübchenfest
Der unverwechselbare Geschmack des Teltower Rübchens kann in verschiedenen Variationen auf einem bunten Markt mit altem Handwerk, dem Auftritt des Prinzenpaares und musikalischer Unterhaltung genossen werden. Das Convivium Potsdam informiert mit einem Stand über den Arche-Passagier.
12 Uhr, Hammers Landhotel, Genshager Str. 1, 14513 Teltow/Ruhlsdorf

REGENSBURG OBERPFALZ

Karl Heinz Kaiser, c/o Kaiserküche,
Wahlenstr. 19, 93047 Regensburg,
Tel 0941. 46 02 30

RHEIN-MOSEL

Martin Fuchs, Antel 104,
56626 Andernach, Tel 02632. 443 97

13.08. Sommer Picknick
16 Uhr, Schloss Schöneck,
56154 Boppard-Windshausen

14.08. Kochen mit Kesselheimer Zucker und Ahrtaler Köksje
11 Uhr, Bundesgartenschau 2011,
56068 Koblenz

27.08. Mitgliedertreffen
10 Uhr, Gastronomisches Bildungszentrum e. V., Hohenfelder Str.,
56068 Koblenz

RHEIN-NECKAR (HEIDELBERG & MANNHEIM)

Cyriacus Schultze,
Höhenweg 33, 69250 Schönau,
Tel 06228. 38 33 26

29.07. Slow Barbecue: Sommernacht auf dem Angushof
Gemeinsames Grillbuffet mit dem Convivium Odenwald.
19 Uhr, Siegfriedstr. 17, 64756 Mossautal, OT Hüttenthal

07.08. Sommerpicknick
Frisch geerntete Tomatenvielfalt, würziger Ziegenkäse aus Nussloch, aromatische Kräuter, bestes Olivenöl, frisches Terra Madre Brot und andere sommerliche Verführungen. Der Hof Tomatenlust hat sich auf selten gewordene, alte Sorten spezialisiert und lässt uns probieren. Weitere Produzenten werden ihre Produkte und Produktionsmethoden vorstellen.
16.30 Uhr, Tomatenlust Mannheim, Grenzhof Weg 80,
68229 Mannheim- Friedrichsfeld

RHEINGAU

Marion Thomas-Nüssler,
Heinrich-Pette-Str. 6, 65191 Wiesbaden,
Tel 0611. 986 18-24

05.08. Aktionswochen
Tomaten in der Ankermühle
Weingut Ankermühle, Kapperweg,
65375 Oestrich-Winkel

ROSTOCK LAND + MEER

Tillmann Hahn,
Beethovenstr. 17, 18209 Bad Doberan,
Tel 0170. 432 77 10

RÜGEN

Viola Würker,
Gademow 6B, 18528 Parchtitz,
Tel 0177. 248 19 19

SAARLAND

María Voss Peter,
Wilhelm-Röntgen-Viertel 55,
66740 Saarlouis, Tel 06831. 859 05,
Holger Gettmann,
Trierer Str. 36, 66111 Saarbrücken,
Tel 0681. 480 09

SAUERLAND

Ralf Blümer, Lenninghof 26,
57392 Schmallenberg,
Tel 0170. 589 15 89

21.09. Auf Messers Schneide
19 Uhr, Messerschmiede Philipp Utsch,
Am Rehberg 10, 59846 Sundern

SCHWARZWALD/BADEN

Tina Schey, Tel 07221. 37 68 34

STUTENSEE

Harald Schlusche,
Lögelbergring 1, 76287 Rheinstetten,
Tel 0721. 120 56 67

30.07. Grillfest
15 Uhr, Dietrich und Jella Querner,
Albert-Schweitzerstr. 43, 76249 Stutensee

06.08. Stammtisch
18 Uhr, Restaurant Nuraghe, Neureuter
Hauptstr. 300, 76149 Karlsruhe-Neureut

10.09. Wanderung mit Einkehr
11 Uhr, Odenwaldhütte, Näherweg 1,
76646 Bruchsal

01.10. Slow Travel
Feinschmeckerreise Kraichgau

STUTTGART

Roman Lenz, Moltkestr. 16,
72622 Nürtingen, Tel 07022. 21 26 80

06.08. Sommer- und Messe-Helferfest

06.08. Slow Food Sommerreise Stuttgart

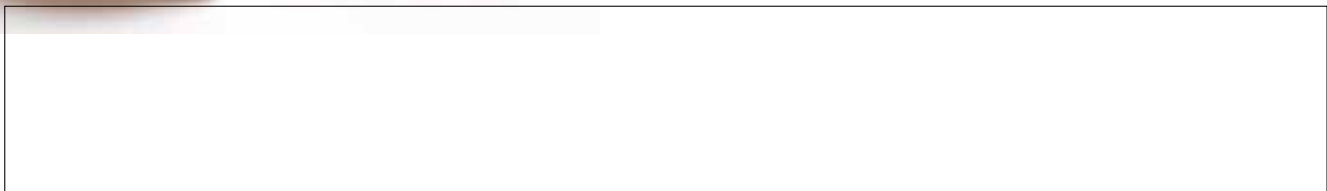
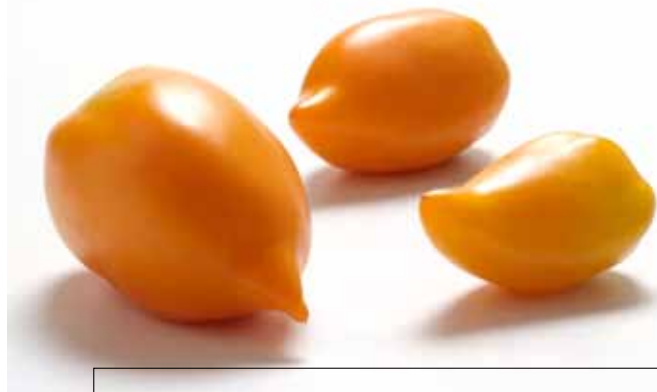
17.08. Schnecken-tisch
19.30 Uhr

03.09. Besuch beim Förderer
Geführte Weinwanderung, Kellerbesichtigung, Weinprobe und Winzervesper.
13.30 Uhr, Weingut Faschian,
Über dem Neckar 7, 74394 Hessigheim

17.09. Führung Pomologie
Mit Besichtigung des historischen Gewölbekellers im Pomologischen Institut.
14 Uhr, Pomologie, Eingang Friedrich-Ebert-Str., 70191 Reutlingen

24.09. Gastprüfer werden
Bei der Wurst- und Schinkenwettbewerb der SÜFFA (Fachmesse für das Fleischerhandwerk).
Alte Kelter, Untertürkheimer Str. 33,
70734 Fellbach

25.09. Arche-Markt
11 Uhr, Freilichtmuseum Beuren, In den Herbstwiesen, 72660 Beuren



Ehrenamt | Warum engagiere ich mich für Slow Food?

14 Slow Food Mitglieder gehören zur Grundsatzkommission unseres Vereins, von denen wir den Lesern jeweils zwei in einer Ausgabe des Slow Food Magazins vorstellen möchten. In Heft 03_11 waren es der Leiter der Grundsatzkommission, Prof. Dr. Franz-Theo Gottwald, und Johannes Bucej, beide vom Convivium München. Diesmal stellen wir Bettina Klara Buggle und Birgit Hohls vor.

Bettina Klara Buggle, Conviviumsleiterin Frankfurt a. M.

Warum ich bei Slow Food und bei der Grundsatz Kommission mitmache? Bei Slow Food bin ich, ...

- weil ich meine Freude und Begeisterung für gutes Essen mit anderen teilen möchte.
- weil ich wissen möchte, wo und wie meine Lebensmittel entstanden sind, und was sie enthalten.

Und je mehr ich mich damit beschäftige und darüber weiß, umso mehr kann ich es genießen, wenn ich gutes – sauberes – faires Essen bekomme!

Ich möchte, dass alle Slow Food Mitglieder ihre Freude am Genuss weitertragen und wir deutlicher als bisher in der Öffentlichkeit gehört werden. Dazu müssen wir mit einer einheitlichen Stimme sprechen, und das setzt voraus, dass wir klare, gut formulierte Ziele und Werte gemeinsam verbreiten. Slow Food ist ein



Foto © privat



Foto © privat

großes Haus, unter dessen Dach viele Ideen und Überzeugungen Platz haben, aber nach außen müssen wir eindeutig kommunizieren. Die Grundlage für diese Kommunikation zu schaffen – das sehe ich als Aufgabe unserer Kommission.

Birgit Hohls (Foto re.), Convivium Bielefeld/Ostwestfalen/Lippe 8 Jahre Conviviumsleiterin des Conviviums (bis Mai 2010)

Warum ich mich für Slow Food engagiere?

- Begeisterung und Neugier an der Vielfalt und Vielseitigkeit der Esskultur
- Bereicherung meines Lebens
- Erhalt der Sorten und Artenvielfalt
- Förderung und Wahrung von handwerklichen Produktionsverfahren
- Überzeugung, wie wichtig die Geschmacksentwicklung ist
- Würdigung von Genuss und Qualität im täglichen Leben
- Multikultureller Austausch

SÜDWEST-SACHSEN

Silke Arnold-Hösel, Unterer Gutsweg 7,
09212 Limbach-Oberfrohna,
Tel 0173. 376 62 60

26.08. **Mediterrane Kräuter**
19 Uhr, Kräuterhof Minz & Kunst, Obere
Dorfstr. 14, 09356 St. Egidien/Lobsdorf

TÜBINGEN/NECKAR-ALB

Hellmut Stöhr, Dittmarstr. 44,
74074 Heilbronn, Tel 0173. 300 75 08

28.07. **Erzeugerbesuch beim Gärtner**
18 Uhr, Gärtnerei Hespeler,
Lachenäcker 1, 72827 Wannweil

29.07. **Schneckenkisch:
Essig, Honig & Senf**
19.30 Uhr, Weinbau Hermann & Christian
Gugel GbR, Kreuzberg 46, 72070 Tübingen

14.08. **Exkursion: Bienen**
14 Uhr, Pomologie (hinter Rosengarten),
70191 Reutlingen

26.08. **Schneckenkisch: Quiches &
Chutneys**

19.30 Uhr, Weinbau Hermann & Christian
Gugel GbR, Kreuzberg 46, 72070 Tübingen

30.09. **Schneckenkisch:
Urlaubserinnerungen**
Wir teilen die schönsten kulinarischen
Urlaubserinnerungen.

19.30 Uhr, Weinbau Hermann & Christian
Gugel GbR, Kreuzberg 46, 72070 Tübingen

TUTTLINGEN

Siegrid Bruch, Dammstr. 7,
78532 Tuttlingen, Tel 07461. 767 44

30.08./27.09. **Stammtisch**
19.30 Uhr, Vinothek Gartner,
In Wöhrden 6, 78532 Tuttlingen

ULM

Lothar Klatt, Lichtensteinstr. 7,
89075 Ulm, Tel 0731. 969 99 10
0. 0731. 362 25

06.08./03.09. **Stammtisch**
16 Uhr, Naschgarten, Illertisser Jung-
viehweide 3, 89257 Illertissen

07.08. **Sonntagstafel**
12 Uhr, Remise, Schmidfelden 12,
88299 Leutkirch

21.08. **Grillfest**
13 Uhr Bauernhof Georg Buntz,
Mehrstetter Str. 5, 89177 Ballendorf

10. – 11.09. **Illertisser Gartenlust**

16. – 19.09. **Besuch der Cheese in Bra**

01.10. **Erntedankfest**

02.10. **Messe BioSüd in Augsburg**

WEILHEIM-PFAFFENWINKEL

Anna Anzile (Leitung)
Nordendstr. 3, 82362 Weilheim,
Tel 0881. 27 99
Vertreter: Dr. Elvira Rutke und
Christian Schuster

WEIMAR-THÜRINGEN

Thomas Pohler,
Thomas-Mann-Str. 18, 07743 Jena,
Tel 03641. 23 14 63

15.09. **Ganz oben: Höhengenuß auf
dem Baumkronenpfad**
18.30 Uhr, Nationalpark Hainich,
Thiemsburg, 99947 Schönstedt,
OT Alterstedt

ZUGSPITZREGION / GARMISCH-PARTENKIRCHEN

Hannes Krätz, Fritz-Müller-Str. 33,
82467 Garmisch-Partenkirchen,
Tel 08821. 75 44 40

Die ausführlichen Beschreibungen der
Veranstaltungen finden Sie im Internet
unter den jeweiligen Convivenseiten.
Bitte melden Sie sich dort auch an.

Unterwegs | Polnischer Wein und Honigwodka

Auf Einladung von Slow Food Wielkopolska reisten Mitglieder des Conviviums Slow Food Berlin in die Woiwodschaft Großpolen. Wir trafen auf herzliche Gastfreundschaft und erlebten eine überraschende kulinarische Vielfalt. Von Lars Jäger.

Was isst man in Polen? Was sind die dortigen kulinarischen Traditionen? Mir ging es wie vielen anderen Berlinern auch, über das Essen in Polen wusste ich nicht viel. Trotz der räumlichen Nähe (von Berlin-Mitte bis zur polnischen Grenze sind es gerade mal 90 Kilometer) und der stattlichen Anzahl polnischer Mitbürger in Berlin beschränkte sich mein Wissen hauptsächlich auf einige Klischees wie Bigos, Piroggen und Wodka.

Aber Slow Foodies sind neugierig und darum freute ich mich besonders, dass Ende 2010 der erste Kontakt zwischen den Convivium Wielkopolska in Poznan und Berlin auf Vermittlung von Angelika Menze, der Partnerschaftsbeauftragten des Landes Brandenburg zustande kam. Im Mai 2011 war es dann soweit: Marek Gasiorowski (Conviviumsleiter Slow Food Wielkopolska), Woitek Lewandowski (unser Reiseleiter und Organisator des Genussfestivals in Poznan) und Chris Pedersen (Deutsch-Däne im Exil, Restaurantbesitzer in Poznan und unser Ansprechpartner bei der Organisation) hatten ein buntes Besichtigungsprogramm organisiert und eine Gruppe von 17 Berliner Slow Food Mitgliedern machte sich mit der Bahn auf den Weg nach Poznan.

Dort wurden wir von einer ganzen Delegation von Slow Food Wielkopolska herzlich empfangen und bestiegen den angemieteten Reisebus. Nach einstündiger Fahrt Richtung Westen begann unsere Besichtigungstour gleich mit einem kulinarischen Höhepunkt. Der Hof von Marek Gradzki (Foto oben) in Nowy Tomysl (Nr. 1) ist ein ehemaliger Genossenschaftsbetrieb, Teile der Gebäude sind leider noch immer in einem bedauernswerten Zustand. Aber es bewegt sich etwas. Nach jahrelangem Stillstand ist wieder Leben auf dem Hof. Ziegen bewegen sich frei auf dem Gelände, es gibt Kühe, Pferde und auffällig viel Geflügel.

Mareks Passion und Leidenschaft gilt der Zucht von Kapunen und der Herstellung von Obstweinen sowie Käse. Die Milch dafür stammt von eigenen Tieren und die daraus erzeugten Rohmilchkäse, meist halbfeste Ziegenkäse und Mischkäse aus Ziegen- und Kuhmilch, werden im eigenen Keller für mehrere Monate gereift. Der Verkauf erfolgt nur an Privatkunden ab Hof. Unsere Verkostung des Käses wurde bestens durch den selbst gemachten Pflaumenwein begleitet.



Fotos © Lars Jäger



Nach einem ausgiebigen Käseeinkauf ging es weiter, das Mittagessen auf dem Hof Klimkowa Osada in Cicha Góra (Nr. 2) wartete bereits. Der Hof ist bekannt als Ferienhof und für seine Schafzucht. Interessant: Alle gezüchteten Lämmer werden lebend nach Italien verkauft. Die außerordentliche Qualität des Fleisches ist also nur im hofeigenen Restaurant und in Mailand, Florenz oder Rom zu erleben. Wir begeisterten uns für gebratene Lammkeule und regionales *Noteckie* Bier. Begleitet wurde das Essen von selbst erzeugtem „Cottage Cheese“. Besonders die mit Sahne, Frühlingszwiebeln und Radieschen verfeinerte Variante blieb in Erinnerung. Für diese regionale Spezialität mit dem Namen *Gzik* hat die Hausfrau – absolut zu Recht – bereits verschiedene Preise gewonnen.

Nach einer kurzweiligen Mittagspause ging es dann zur wahrscheinlich ungewöhnlichsten Station unserer Reise, wir besichtigten einen Weingarten. Der Eigentümer und „Winzer“ Maciej Tadeusz (Foto unten) führte uns durch seinen Weingarten in Grodzisk (Nr. 3). Er machte uns mit den für uns meist unbekanntesten, hauptsächlich in der Ukraine heimischen Rebsorten bekannt. Hier konnten wir auch gleich die Probleme der Weinerzeugung in den hiesigen Breiten besichtigen. Ein später Wintereinbruch mit Schneesturm und – 7° C am 5. Mai hatte die Reben schwer geschädigt und die Ernte 2011 wird wahrscheinlich ausfallen.



Foto © Lars Jäger

Die Verkostung der Weine, einer roten und einer weißen Cuvée, fand dann im Privatgarten der Familie Tadeusz statt. Wer nach Apfel-, Hagebutten-Honig- und Cassiswein noch Lust und Kondition hatte, konnte auch noch den selbst gebrannten Wein- und Cassis-Kirschen-Brand probieren. Die verschiedenen Obstweine fanden trotz des recht hohen Alkoholgehalts von mindestens 14 Prozent die meiste Zustimmung. Ergänzt wurde die Weinprobe durch die Verkostung der kaltgepressten, naturbelassenen Öle von Krzysztof Galkowski. Er präsentierte uns ein wundervoll nussiges Rapsöl, ein Leinöl und ein Leindotteröl.

Danach ging es zurück nach Poznan. Piotr und seine Frau Ewa Michalska empfingen uns dann zum Abendessen in ihrem Restaurant „Toga“. Köchin Ewa hatte ein typisch polnisches Menü für uns vorbereitet. Als Vorspeisen gab es Tatar vom Pferdefleisch, Kalbsbries mit frischen Pilzen und verschiedene Suppen zur Auswahl: *Szczawiowa* (Suppe vom Sauerampfer), *Chłodnik* (kalte Rote-Bete-Suppe) oder *Czernina* (süß-saure Entensuppe mit Entenblut verfeinert, bei uns auch als „Schwarz Sauer“ bekannt). Ochsenbäckchen mit Rotkohl, Graupen und Kartoffelspeckkuchen waren der Hauptgang, den süßen Abschluss bildeten in Teig gebackene Holunder- und Akazienblüten. Wow, was für ein tolles Menü. Jetzt wissen wir, was typische polnische Küche sein kann. Unsere Begleiter schränkten aber ein, dass wir hier das beste Restaurant der Stadt besucht hatten und Ewa eine herausragende Köchin ist.

Am zweiten Tag ging es in den Süden der Woiwodschaft Wielkopolska. Diese Region ist deutlich dünner besiedelt und rein landwirtschaftlich geprägt. Nach gut einstündiger Fahrt kamen wir in die Schloss- und Parkanlage von Witoslaw (Nr. 4). Das Ende des 19. Jahrhunderts gebaute Schloss am Ufer des Witowslawskiesees beherbergt ein kleines Hotel und eine Klinik für Apiphytotherapie (Prophylaxe und Heilung mit Bienenprodukten „Api“ und mit Kräutern „Phyto“). Mit 200 eigenen Bienenvölkern erzeugt man hier Honig und Honigprodukte. Nach einer kurzen Erklärung zur Apiphytotherapie machten wir einen Rundgang durch das Haus, den beeindruckenden Kräutergarten und den Park. Die dort lebenden Bienenvölker waren schon schwer mit den blühenden Akazien be-

schäftigt und interessierten sich nicht für uns. Für uns gab es dann noch einen speziellen Honigkuchen, verschiedene Honigsorten und einen bemerkenswerten Honigwodka zu probieren.

Zum Mittagessen ging es weiter nach Cichowo. Die dortige Agro-Tourismus-Farm von Marek Pinkowski (Nr. 5) wurde gebaut als Kulisse für den Film „Pan Tadeusz“ von Andrzej Wajda. Für uns war eine lange Tafel unter den Bäumen einer Streuobstwiese gedeckt (Foto links) und wir aßen – umrahmt von Pferd, Esel, Kuh und Schafen – im Ofen gebackenen Schinken mit weißem Spargel. Eine Besonderheit präsentierte uns Beata Wojciech. Sie erzeugt milchsauer eingelegten weißen Spargel. Der geschälte rohe Spargel wird mit Eichen- und Johannisbeerblättern, Knoblauch und Dillblüten eingelegt. Ein toller und ungewöhnlicher Geschmack und die wenigen mitgebrachten Gläser fanden reißenden Absatz.

Der Abschluss unserer Reise war geistiger Natur – wir besuchten das Benediktiner Kloster in Lubin (Nr. 6). Neben der prunkvollen barocken Innenausstattung der Klosterkirche ist der Ort bekannt für seinen Kräuterlikör „Benedyktynka“. Das Rezept für diesen Likör ist über 500 Jahre alt, nur wenige ausgewählte Ordensbrüder kennen es. Bruder Patryk servierte uns den 40 %-en bitteren Likör im schönen Klostergarten. Ein geistreicher und den Magen beruhigender Abschluss eines schönen und aufschlussreichen Wochenendes in Wielkopolska. 🍷

FESTIVAL

Vom 12. bis 15. August 2011 findet auf dem „Alten Marktplatz“ in Poznan das 5. „Ogólnopolski Festiwal Dobrego Smaku“ (Festivals des Guten Geschmacks) statt. Mehr als hundert lokale Erzeuger (z. T. auch die besuchten Betriebe) und Händler präsentieren ihre lokalen Spezialitäten. Slow Food Wielkopolska ist an der Ausrichtung beteiligt und freut sich auf zahlreichen Besuch von Slow Food Freunden aus aller Welt. Informationen unter www.ofds.pl
Bei Interesse bittet Slow Food Mitglied und Mitorganisator Woitek Lewandowski um Kontaktaufnahme (in englischer Sprache) lewandowski@ofds.pl

KONTAKTE

Marek Gasiorowski Conviviumsleiter Slow Food Wielkopolska
marek.gasiorowski@slowfood.pl (spricht englisch)

Woitek Lewandowski Slow Food Wielkopolska
lewandowski@ofds.pl (spricht englisch)

ADRESSEN DER ERZEUGER

1. Käse, Geflügel Marek Gradzki, Gospodarstwo Linie, 64-310 Lwówek, Linie 3, Tel +48. 502 267 193, mag43@poczta.onet.pl

2. Ferienhof, Lammzucht Klimkowa Osada, Cicha Góra 69a – Wielkopolskie, 64-300, Tel +48. 60. 939 32 23, www.klimkowaosada.pl

3. Öle Olejarnia Galkowscy, Zwirki i Wigury 15, 62-065 Grodzisk Wielkopolski, Tel +48. 61. 444 56 18, E-Mail: olejarnia1@wp.pl

Wein Winnica Katarzyna, Maciej Tadeusz, Grodzisk Wielkopolski

4. Pałac Witoslaw 64-113 Osieczna, Tel +48. 65. 53 50-596, www.apiherba.pl

5. Cichowo – Soplicowo agro-tourism farm Marek Pinkowski, Cichowo 11, 64-010 Krzywin. Tel +48. 65. 517 71 77

6. Benedictine Monastery and Benedyktynka 64-010 Lubin, ul. Mickiewicza 6, Tel +48. 65. 511 83 52, www.benedyktynka.pl/index_d.php

RESTAURANTS

Restaurant Toga Sehr schmackhafte polnische Küche, bevorzugte Verwendung regionaler Produkte.
Poznan, ul. Ratajczaka 44, Plac Wolnosci 13, Tel +48. 61. 853 03 45, <http://toga.poznan.pl>

Restaurant Kuchnia Chrysa Moderne internationale Küche mit polnischen Anklängen und Verwendung regionaler Produkte.
ul. Dabrowskiego 5, 60-838 Poznan, Tel +48. 61. 848 48 85, www.kuchnia-chrysa.pl

Vorschau | Thema: Gentechnik

Wahrscheinlich möchte die Gentechnik-Industrie den 5. Juli 2011 am liebsten nachträglich aus ihrem Kalender streichen. An diesem Tag hat das EU-Parlament mit großer Mehrheit eine rechtssichere und umfassende Regelung für ein Verbot des Anbaus von gentechnisch veränderten Organismen (GVOs) durch einzelne Mitgliedsstaaten der EU verabschiedet. Weil vor allem deutsche EU-Parlamentarier dies verhindern wollten, hatten in den Tagen davor über 66.000 Bürgerinnen und Bürger an die Europaabgeordneten appelliert, den Änderungen zuzustimmen. Diese bedeuten, dass künftig jede Regierung in Europa selbst für einen Anbau von Gentechnik geradestehen muss und die Verantwortung nicht mehr auf Brüssel schieben kann. Zu der Unterschriftenaktion aufgerufen hatte neben Campact und „Save Our Seeds“ auch Slow Food. Noch ist ein Ende der Agro-Gentechnik in Europa keine beschlossene Sache. Jedoch fürchtet die Gentechnik-Industrie, dass dies der Anfang vom Ende sein könnte. Über den aktuellen Stand in Deutschland und Europa informieren wir Sie in der nächsten Ausgabe. Und darüber,



Foto © Stefan Abtmeyer, www.fishinheaven.de

was jeder über Gentechnik wissen sollte: Wie sie entstanden ist, wo sie schon drin ist oder sein kann, wer sich dagegen wehrt. Denn nicht nur wir von Slow Food wollen sie nicht! ☹

Gut waschen hilft nicht Wieviel und welche möglichen Gefahren von Genkartoffeln ausgehen könnten, ist ebenso wenig überschaubar, wie bei Genmais oder Gensoja. Die Kartoffeln auf dem Foto – garantiert gentechnikfrei – wurden auf der Slow Food Messe fotografiert und stammen von Walter Kress.

AUSSERDEM

- | **Genussreise.** Eichsfeld.
- | **Trend.** Orientalische Würze.

Das nächste Heft erscheint Ende September 2011.

IMPRESSUM

„Slow Food“ Zeitschrift der
Slow Food Bewegung in Deutschland

HERAUSGEBER

Slow Food Deutschland e. V.
Vereinsregister Münster VR 4429
Amtierender Vorstand:
Dr. Ursula Hudson

Verantwortlich im Sinne des
Pressegesetzes: Dr. Ursula Hudson

REDAKTION Martina Tschirner

LAYOUT Caroline Gärtner,
layout@slowfoodmagazin.de

DRUCK dito GmbH, Essen
Printed in Germany

GESCHÄFTSSTELLE

Slow Food Deutschland e.V.,
Luisenstr. 45, 10117 Berlin,
Tel 030. 24 62 59 39,
Fax 030. 24 62 59 41
info@slowfood.de

ANZEIGEN

Denise Cézanne-Güttich
Rotdornstr. 2, 41352 Korschenbroich
Tel 02182. 578 3973 u. 0179. 207 28 52
Fax 02182. 578 39-75,
cezanne@slowfoodmagazin.de

Dietrich Engler Medienberatung
Löwengasse 27 k, 60385 Frankfurt a. M.
Tel 069. 96 20 17 77 u. 0160. 98 90 24 39
Fax 069. 94 59 84 21
engler@slowfoodmagazin.de

Für Anzeigen und Beilagen-Buchungen
gilt die Preisliste vom 01.01.2011.

ANSCHRIFT DER REDAKTION

Slow Food Magazin,
Martina Tschirner
Ziekowstr. 164, 13509 Berlin
Tel 030. 49 99 74 49
Fax 030. 49 99 74 59
redaktion@slowfoodmagazin.de

ABO-VERWALTUNG UND VERTRIEB

Slow Food Deutschland e.V.
Geschäftsstelle
Luisenstr. 45, 10117 Berlin,
Tel 030. 24 62 59 39
info@slowfood.de

Slow Food erscheint sechsmal jährlich.
Für Mitglieder ist die Zeitschrift im
Mitgliedsbeitrag enthalten.

Druckauflage 26.500 Exemplare

ABONNEMENT

24 Euro jährlich (Abo-Preis 2011)

Alle Rechte vorbehalten.
Nachdruck, Aufnahme in
Online-Dienste und Internet und
Vervielfältigung auf Datenträger
wie CD-Rom, DVD-Rom etc. nur nach
vorheriger schriftlicher Genehmigung
des Verlages. Der Verlag haftet nicht
für unverlangt eingesandte Manu-
skripte und Fotos. Slow Food darf
nur mit Genehmigung des Verlages
in Lesezirkeln geführt werden.

Die Verwendung der Wort-/Bild-Marke
„Slow Food“ in Deutschland erfolgt
mit Genehmigung von Slow Food
Deutschland e.V.

