

Ausgabe 3 - 2017

Redaktionsschluss 24.02.2017
Redaktion: Hans-Werner Bunz,
Tel: 09721-7594443,
bunz@slowfood-htm.de,
Drosselstr. 18, 97422
Schweinfurt

Autoren

(-hwb) Hans-Werner Bunz
(AS) Andreas Schneider
(Hst) Herbert Steiner
(GS) Gerd Sych

Vertrieb

eMail-Versand: H.-W. Bunz
Postversand: Gerd Sych

Herausgeber

Slow Food Hohenlohe-Tauber-
Main-Franken
1. Sprecher: Gerd Sych
Stellvertreter: Andreas Berns

Liebe Leserin, lieber Leser,

sicherlich haben Sie auch in den letzten Tagen die Presseberichte über das Sterben der Metzgereien in Deutschland verfolgt. Auf 100.000 Berliner kommen gerade einmal 5 Metzgereien. Da können wir in Bayern uns glücklich schätzen, sind es hier doch noch 43 auf 100.000 Einwohner, im benachbarten Baden-Württemberg allerdings nur 32. Bundesweiter Spitzenreiter ist Thüringen mit 46 Geschäften pro 100.000 Einwohner. Oberflächlich vielleicht erfreulich, schaut man sich aber einmal in der näheren Umgebung um, ist die Welt auch nicht so rosig. Gab es beispielsweise früher in Randersacker bei Würzburg einmal drei Metzgereien, so ist man heute beim Einkauf für Fleisch und Wurst auf den einzigen Supermarkt im Ort angewiesen. Slow Food hat vor allem mit dem Rhöner Wurstmarkt, initiiert und maßgeblich mitorganisiert von unserem Regionsbetreuer Michael Geier, dem Metzgerhandwerk eine hervorragende Plattform geschaffen, seine handwerklich erzeugten Produkte einer breiten Öffentlichkeit vorzustellen. Auch in Hohenlohe führen wir seit Jahren Wurstprämierungsveranstaltungen durch, die großen Anklang finden. Damit allein ist es aber nicht getan. Wir als Verbraucher können helfen, dass wir weiterhin eine gute Vorortversorgung mit kurzen Wegen (auch für die Tiere) haben, wenn wir unsere Metzgereien durch unseren Einkauf stärken. Machen Sie also Werbung für unsere Slow Food Metzgereien, auch in Ihrem Bekannten- und Freundeskreis. Mit genussvollen Grüßen
Ihr Gerd Sych

GANZ AKTUELL

Neu: Die Slow Food Schrift

Berlin. Haben Sie es gemerkt? Diese Schrift unterscheidet sich erheblich von jener der ersten beiden Ausgaben unserer Regional-Nachrichten – sie ist die von Slow Food Deutschland für alle Kommunikationsmittel jetzt erwünschte. Ein verständlicher Wunsch im Hinblick auf eine einheitliche so genannte „Corporate Identity“ für alle zu Slow Food Deutschland gehörenden Einheiten. Dieser Schriftschnitt, so der Fachausdruck, ist kostenfrei, sein Name *Fira Sans*: mit 31 Versionen ist eine stattliche Vielfalt geboten. Wir verwenden davon nur sechs. Der Vorteil dieser Schrift ist ihre gute Lesbarkeit, obwohl ohne Serifen, also jene kleinen Verdickungen wie bei Cambria oder Stege wie bei Bodoni. Beide Beispiele zeigen, wie groß die Buchstaben der neuen Schrift bei gleicher Schriftgröße sind. Auch im Vergleich zu der bei den beiden vorigen „Nachrichten“ verwendeten Schrift Calibri fällt deutlich deren mindere Lesbarkeit auf bei gleichen Rahmenbedingungen. Auch der höhere Kontrast der Buchstaben zum umgebenden Weiß verbessert die Lesbarkeit. Und mit dem Verringern der Typengröße von zehn auf neun Punkt (so der Fachausdruck) erreichen wir in etwa auch die gleiche Buchstabenmenge pro Zeile: rundum also nur Vorteile. (-hwb)

Slow Food lehnt Extremismus ab

Berlin. Auf seiner Homepage www.slowfood.de stellt sich Slow Food Deutschland e.V. vehement und klar gegen Extremismus aller Art, „...dazu gehöre im Speziellen die Diffamierung von Ausländern, Zugezogenen und Menschen mit anderer Religionszugehörigkeit, aber auch die Ausgrenzung von tierhaltenden Bäuerinnen und Bauern. In unserem Verein und in der Slow Food Bewegung ist kein Platz für Nazis, Rassisten, Anti-Europäer und Anti-Amerikaner. Die Stärke unseres Vereins und unserer Bewegung ist die (kulturelle) Vielfalt und die Internationalität. Uns eint das gemeinsame friedliche Wirken für Lebensmittel, die gut, sauber und fair

sind.“ Slow Food Deutschland e.V. hat sich außerdem der Initiative **Transparente Zivilgesellschaft** angeschlossen: Unser Verein publiziert auf seiner Homepage über Interna von öffentlichem Interesse. Schade nur, diese klare Haltung und die Information sind eher zufällig zu finden: nur, wenn man auf der Startseite die rechte Infospalte zum Ende scrollt; die Fakten zu Slow Food Deutschland e.V. öffnet ein Klick aufs Logo Transparente Zivilgesellschaft. (-hwb)

Initiative Mitglieder verwirklichen Initiativen

Würzburg. Vier Mitglieder, *Dorothea Eberlein, Sylvia Neubert, Friedrich Barfs* und *Herbert Steiner*, haben sich jetzt das Organisieren von Weinveranstaltungen aufs Papier geschrieben. Eine wunderbare Initiative! Und die erste Veranstaltung dazu finden Sie auf Seite 6. Wie kam es dazu? Gerd Sych initiierte vergangenes Jahr die Würzburger **Aktiventreffs** – die Weinveranstaltungsveranstalter sind das (oder vielleicht das erste?) Resultat.

Ohne aktive Mitglieder (nicht gemeint sind hier jene der Conviviumleitung) könnte so manches nicht geschehen. Man denke nur an unsere¹ Streuobstwiese mit 84 Hochstamm-bäumen, jeder eine andere alte und zur Region passende Sorte: Ohne Marius Wittur aus Untereisenheim, der die Bäume definierte, pflanzte, beschneidet, bewässert, den Boden pflegt, gäbe es sie nicht. Man denke an das Dutzend Rebstockpaten, die, nicht immer alle, in unserem² historischen Weinberg bei Ickelheim nahe Bad Windsheim am Trauf der Frankenhöhe fleißig arbeiten – vom Spätwinter bis zum Herbst – und so manchen Samstag dafür opfern. Nicht möglich wäre die herausragende Zahl unserer 41 Gasthäuser im Slow Food Genussführer Deutschland ohne jene Mitglieder, die als Tester arbeiten. Dank der Mitglieder, die beim Versand unserer Zeitschrift und ihrer Auslage vor Ort aktiv sind, gelingt die Verbreitung an 220 Auslagestellen. Ihr aller „Lohn“ ist ein von Herzen kommendes Dankeschön. (-hwb)

Rechtliche Besitzer sind die Mitglieder ¹Marius Wittur und ²Ulrich Bürks, da die Regionalgruppe keine Rechtsperson ist

Große Medienresonanz für Archepassagier Bamberger Rauchbier

Bamberg. Zur Pressekonferenz am Vormittag des 10. Februar 2017 kamen sie alle: TV Oberfranken, Radio Bamberg TV, die regionale und die lokale Presse, ein dpa-Korrespondent, eine Reporterin der Würzburger „Mainpost“. Anlass war die Aufnahme des traditionell erzeugten Bamberger Rauchbiers in die Slow Food Arche des Geschmacks. Stilvoll passender Ort: das Bamberger Brauereigasthaus „Schlenkerla“. Noch am selben Tag informierten Radio sowie die Sender mit ausführlichen Filmen ihre Zuschauer, und die Pressemedien tags darauf ihre Leser in ihrer Wochenendausgabe über die Aufnahme des Kulturerbes Bamberger Rauchbier. Organisator war *Andreas Schneider*, Regionsbetreuer Bamberger Land. Tatkräftig unterstützten ihn dabei Mitglied *Dr. Claus-Christian Günther* und die beiden Brauereieigentümer, Mitglied *Christian Merz* (Rauchbier-Brauerei **Spezial**) und Unterstützer *Matthias Trum*, Rauchbier-Brauerei **Schlenkerla** Heller Bräu Trum KG. (-hwb)



©Brauerei Spezial/Ralf Gamböck



©Brauerei Schlenkerla

VON MITGLIEDERN & UNTERSTÜTZERN

Begrüßung

Herzlich und mit Freude begrüßen wir diese neuen Mitglieder bei Slow Food Hohenlohe-Tauber-Main-Franken: *Felix Weykenat, Marion Rabenstein, Heinz Michael Kaern,*

Dieter Kraft: Terra Madre Salone del Gusto – was für eine Vielfalt

Schwäbisch Hall. Seit Februar dieses Jahres ist Dieter Kraft Mitglied. Mit unserer Regionalgruppe verbunden allerdings schon über 10 Jahre: als konstruktiver Mitarbeiter beim Entwickeln und Agieren des Presidio „Weideochse vom Limpurger Rind g.U.“. Der Zuchtleiter der alten Rasse Limpurger Rind und bekanntes „Gesicht“ des Presidios besuchte mehrmals frühere Ausgaben von Salone del Gusto und Terra Madre im Turiner Messegelände Lingotto. Als ausgewählter Delegierter Teil der deutschen Delegation zum neu konzipierten **Terra Madre Salone del Gusto 2016** (22.-26.09.) – jetzt im öffentlichen Raum Turins - überwältigten ihn, sagt er, die schönen Parks, Plätze, Straßen, Gebäude dieser Stadt – und die riesige Besuchermenge, viel mehr als bei früheren Salone del Gusto im Lingotto. Überwältigend auch die Vielfalt der Menschen aus allen Winkeln der Welt, überwältigend das Bewusstsein der Köche für originäre Lebensmittelqualität und ihrem Drang, deren Geschichte kennen zu lernen.

Geschmackserlebnis organisiert: Dieter Kraft kam nicht mit leeren Händen nach Turin. Er brachte eine Schwanzrolle mit (ein Muskel) vom Weideochsen vom Limpurger Rind g.U. für ein vergleichendes Geschmackserlebnis im Zelt der *Terra Madre Kitchen* mit jener einer Varzese-Kuh des gleichnamigen Presidio, eine lokale, seltene Rinderrasse, hellgelb, mittelgroß, angepasst der bergigen Landschaft Oltrepò Pavese in der Provinz Pavia im Südwesten der Lombardei. Das Fleisch als Carpaccio, hauchdünn geschnitten, mit einigen Tropfen Olivenöl und etwas Salat serviert, zeigte (im Foto rechts) die gute Marmorierung des Limpurger Weideochsen g.U., gegenüber der etwas geringeren der Varzese-Kuh. Spontan, man hatte noch Res-

Fotos: © Dieter Kraft



te, organisierte man im Freien ein weiteres Geschmackserlebnis (Foto rechts). Außerordentlich sei das Bewusstsein der Italiener für die Qualität von Lebensmitteln, resümiert Kraft, die Bauern würden deshalb mehr tun, als ein Tier nur auf extensiven Weideflächen aufzuziehen. (-hwb)

Aktuelles bei Mitglieder- und Unterstützerbetrieben

Kurz, knapp und den Leser anregend zum Nachfragen bei den Betrieben unserer Mitglieder und Unterstützer (U) wird hier über deren Angebote und Ereignisse berichtet. Wir geben dazu entweder die Telefonnummer an oder die Webseitenadresse.

Hohenlohe: ♥Mitglied **Matthias Mack**, Eigentümer und Küchenchef des Landhaus Hohenlohe in Rot am See, Erlenweg 24, Tel: 07955-93100, veranstaltet wieder zwei Kochkurse: am 11. März - *Frühlingsküche: frisch, unkompliziert und gut*, am 15. April - *Wir zaubern das Ostermenü*. Die Kurse beginnen um 14 Uhr, Menü gibt's ab 18:30 Uhr. Die Kosten: Kochkurs inklusive der Getränke am Nachmittag, begleitender Getränke am Abend, Unterlagen und Menü € 128, Menü und begleitende Getränke für den Partner € 68. ♥Der Landgasthof Jagstmühle, Mulfingen-Heimhausen, Jagstmühlenweg 10, Tel: 07938-90300, bietet am Samstag, 18. März, ein außergewöhnliches Genusserlebnis: Kulinarisch leiten den Abend ein Mitglied und Küchenchef **Markus Reinauer** mit Kollege Hubert Retzbach ab 17:30 Uhr durch kleine Regio-Tapas und Aperitif; nach dem Konzert – es beginnt 18:30 Uhr mit einem der renommiertesten Geiger, **József Lendvay** - wartet dann ein 5-Gänge-Menü der Habsburger Hochküche.

Tauberfranken: ♥Das Landhaus Lebert unseres Mitglieds **Manfred Lebert**, Windelsbach, Schloßstr. 8, (im deutschen Slow Food Genussführer gelistet) bietet bis 02. März viel Fisch und wenig Fleisch. Die Menüs siehe www.landhaus-rothenburg.de.

SLOW FOOD BILDUNG

Kochen & Backen im April

Anmeldungen sind auch via www.slowfood-htm.de bei „Veranstaltungen“ möglich.

Im April sind diese Kochschulen und -klubs aktiv: ♥Am Dienstag, 04.04., ab 14 Uhr der Kinderkochkurs **Slow Food Lukikoku** in Coburg, Luther-Grundschule, Albertsplatz 1. Teilnehmer sind 20 Kinder der Schule, die Leiterin ist Mitglied *Kerstin Haas*. Anmeldungen nur über das Sekretariat der Schule. ♥Auch am Dienstag, aber am 11.04., 18 Uhr, kocht der **Slow Food Kochklub Schweinfurt** österliche Speisen in der Küche des Kolping-Hotels in Schweinfurt, Moritz-Fischer-Str. 3. Alle Zutaten entscheiden und beschaffen all jene, die ein Rezept beisteuern. Für den Wein sorgt Kochklubleiter Christoph Därr, ebenso für ein ausgewogenes Menü. Maximal 10 Teilnehmer sind möglich. Bei Interesse: christoph.daerr@gmx.de kontaktieren oder auch via Webseite www.slowfood-htm.de bei „Veranstaltungen von und mit uns“.

SLOW FOOD VERANSTALTUNGEN

Alle Veranstaltungen finden Sie auch auf unserer Webseite www.slowfood-htm.de im Ordner „Veranstaltungen von und mit uns“. Wenn Anmeldungen erforderlich sind, gibt es auch eine Anmeldefunktion. (U) kennzeichnet Slow Food Unterstützer.

März

Das beste Hohenloher Rauchfleisch – ein Wettbewerb

Freitag, 31.03., 16 Uhr: Die Wettbewerbsjury, bestehend aus drei Fleischexperten und einem Gastronomen (damit der Geschmack nicht zu kurz kommt), beginnt im **Museumsgasthof „Roter Ochse“, Dorfstr. 53, Schwäbisch Hall-Wackershofen**, mit der Jurierung. Es ist der vierte Wettbewerb dieser Art für Hohenloher Wurstprodukte, den Bernulf Schlauch, unser Regionsbetreuer für Hohenlohe, organisiert: gesucht wird das beste Hohenloher Rauchfleisch, ein geräucherter Schinken vom Schwein. Die vorigen waren Hohenlohes beste Blut-, Leber- und Bratwurst (siehe: www.slowfood-htm.de, Ordner „Unsere Themen & Initiativen“, Kapitel „Bildung: Unsere Projekte“ anklicken, im Unterkapitel „Genießen mit allen Sinnen“ den Link „Schulung der Sinne“, wo Sie unter „Produktvergleiche“ die Prämierten finden).

Zugelassen als Teilnehmer sind Hohenloher Metzger, Selbstvermarkter und Hausmetzger: 10 von ihnen kämpfen um die Plätze 1, 2 und 3. Grundbedingung ist die traditionelle Art des Hohenloher Rauchfleischs: ein kalt geräucherter, gepökelter Schinken vom Schwein als ganze Unterschale mit Fettrand. Das verlangt schon beim Zurichten handwerkliches Können: präzises, sauberes Abtrennen von der Oberschale! Es gelten die Kriterien von Slow Food Deutschland e.V. für die Teilnahme am *Markt des guten Geschmacks - die Slow Food Messe*: zulässig sind nur Pökelsalz - Speisesalz mit 0,5 - 1 Prozent Natriumnitrit oder Natriumnitrat (Salpeter) - und echter Rauch.

Die Prämierung erfolgt vor dem abendlichen **4-Gänge-Menü**, das ab **19 Uhr** serviert wird und inhaltlich dem Wettbewerb verpflichtet ist. *Roland Gehr*, Mitglied, Küchenchef und Inhaber des Museumsgasthofs, bringt dafür vielfältige Genüsse auf den Tisch: Leider war das Menü zum Redaktionsschluss dieser Nachrichten-Ausgabe noch nicht endgültig fixiert. Sie werden es aber auf www.slowfood-htm.de im Ordner „Veranstaltungen von und mit uns“ lesen können und – wenn nicht jetzt - sich dann auch dort anmelden. Das Menü wird voraussichtlich über 40 € pro Person kosten. **Eine Anmeldung ist erforderlich.**

April

Schneckentafel Taubertal: Jubiläumsauftakt

Mittwoch, 05.04, 19 Uhr: Das Jahr 2017 ist ein Jubiläumsjahr: Slow Food Deutschland feiert seinen 25., unsere Regionalgruppe im Herbst ihren 20. Geburtstag. Die Schneckentafel Taubertal ist hier gewissermaßen der Vorreiter. Regionsbetreuer *Andreas Berns* hat dafür wieder das **Hotel Restaurant „Laurentius“ (U), Marktplatz 5, in Weikersheim** gewinnen können, was ein wichtiges Slow Food Ziel garantiert: Genussvolles Tafeln verbunden mit Gesprächen. Patron und Küchenchef Jürgen Koch konnte durch seinen Urlaub noch nicht das Menü bis zum Redaktionsschluss entwickeln; auf www.slowfood-htm.de im Ordner „Veranstaltungen von und mit uns“ finden Sie in Kürze das beabsichtigte Menü. **Eine Anmeldung ist erforderlich.**

Der Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe

Donnerstag, 20.04., 14 – 22 Uhr, Freitag - Sonntag, 21. – 23.04., 10 – 18 Uhr: Sie ist schon zur Tradition geworden und feiert heuer ihr Zehnjähriges: Die **Slow Food Messe in Stuttgart, Messegelände am Flughafen**. Rund 550 Aussteller werden erwartet aus Europa, vorwiegend jedoch aus deutschen Regionen. Die ausgestellten handwerklich erzeugten Produkte müssen die strengen Qualitätskriterien erfüllen, wobei das „sauber“ im Slow Food Dreiklang „gut, sauber, fair“ besonderes Gewicht hat und streng von einem Team im Vorfeld und stichprobenartig auch vor Ort kontrolliert wird. Zwei Hallen füllt inzwischen die Slow Food Messe als Teil der so genannten Frühlingsmesse. Neue Highlights sind: Whisky-Brenner, Schokoladenerzeuger und Kaffeeröster informieren über ihre Rohstoffe und Herstellungsmethoden. Küchenkünstler vermitteln Basiswissen der Kochkunst. Geschmackserlebnisse – geführte Lebensmittelverkostungen – eröffnen Perspektiven. Ganz neu ist der Marktplatz des Brauerhandwerks.

Den Gemeinschaftsstand Hohenlohe unserer Regionalgruppe organisiert Regionsbetreuer Bernulf Schlauch. Verschiedene Erzeuger unserer Region sind mit Einzelständen vertreten. Nicht nur die 80.000 – 90.000 Besucher der Frühlingsmesse, die meisten davon besuchen die Slow Food Messe, auch die Aussteller bestätigen Jahr für Jahr in einer Umfrage die Attraktivität dieser Messe. Es lohnt sich also, sich auf den Weg zu machen: Tageskarte € 13,-, ermäßigt für Schüler, Studenten, Rentner, Schwerbehinderte € 10,-.

2 Rotgelegte treffen 3 Alte-fränkische-Sätze und 1 Alte-Reben-MT

Freitag, 21.04., 18:30 Uhr: Erstklassige Erzeuger aus der Schweinfurter und angrenzenden Regionen - Winzer, Metzger und Bäcker - geben mit ihren Produkten ein Stelldichein und fordern unsere Sinne. Doch zuvor - sofern das Wetter es zulässt - erklimmen wir in **97537 Wipfeld den Kirchberg** - Treffpunkt Weinstube „**Zum Grünen Baum**“ - aus dreierlei Gründen: um dieses seiner Innenausstattung wegen sehr sehenswerte Baudenkmal zu besichtigen, dann den wundervollen Blick ins Maintal stromauf-, stromabwärts zu genießen, und schließlich den historischen Weinberg mit Altem fränkischen Satz kennen zu lernen und seinen Winzer, Herbert Schneider, dessen Wein wir später auch verkosten und genießen werden.

Um **19:30 Uhr** treffen wir uns dann im **Kellergewölbe** des Winzers in der **Nikolaus-Müller-Str. 1**, direkt neben der Weinstube „Zum grünen Baum“. In dieser animierenden Umgebung verkosten wir drei verschiedene Weine vom Alten fränkischen Satz, zwei aus den historischen Anlagen der Winzer Herbert Schneider und des Bio-Weinguts Wallrapp in Theilheim ob. Randersacker, und einen aus der im Jahr 2010 angelegten der Winzer Sommerach; der vierte Wein, jeweils 0,1 Liter, ist ein Müller-Thurgau alte Reben des Weinguts Brügel (U) aus Castell-Greuth. Herbert Schneider und der Sommeracher Kellermeister Stefan Gerhard kommentieren die Weine. Selbstverständlich gibt's Mineralwasser zum Neutralisieren zwischendurch.

Dazu genießen und verkosten wir zwei dicke Scheiben Rotgelegter (eine besondere Art von Rotwurst mit großen Fleischstücken, typisch für diesen Teil Unterfrankens) zweier vorzüglicher Metzgereien: die unseres Mitglieds **Ralf Winter** in Schweinfurt und die von Bernd Unger in Wetzhausen, **1. Preisträger** im Rotgelegten-Wettbewerb des 8. Rhöner Wurstmarkts vorigen Oktobers. Zur Wurst gehört auch Brot, was der einstige Bäcker Walter, jetziger Pächter des "Grünen Baum", und **MainBäcker Heinrich** (U & Mitglieder) beistellen. **Nicht vergessen:** Papier und Bleistift zum Notizen machen. **Eine Anmeldung ist erforderlich.**

Geschmackserlebnis „Blauer Silvaner“

Freitag, 28.04., 19 Uhr: Die erste Veranstaltung der Würzburger Aktiven (siehe Seite 2: **Initiative Würzburger ...**) findet in den **Greisinghäusern, Neubastr. 10-14, Würzburg**, statt und ist der raren Sorte Blauer Silvaner gewidmet, die dennoch ein Weißwein ist. Er ist eine Mutation des Silvaners, kam nur noch in alten Weinanlagen im gemischten Satz vor und wird heute von der Rebschule Steinmann (Inhaber ist unser Mitglied **Petra Steinmann-Gronau**) wieder vermehrt. Die Sorte wird in allen deutschen Weinbaugebieten angebaut, überwiegend jedoch in Franken: von Alzenau bis Zeil am Main entstehen ganz unterschiedliche Weine, die wir gemeinsam kennenlernen und verkosten werden.

An diesem Abend werden die neun Winzer persönlich anwesend sein und eine Einführung zu ihrem Wein und seine Herstellung geben. Insgesamt 11 Weine, alle Kabinett bzw. Spätlese und sehr unterschiedlich ausgebaut, fordern Ihre Sinne. Überzeugen Sie sich von den Genusspotentialen. Der Blaue Silvaner ist außerdem ein Kandidat für die Arche des Geschmacks. Bringen Sie bitte Schreibmaterial und ein Notizblatt mit, um die Geschmackseindrücke zu no-

tieren und auch - jeder für sich - zu bewerten. Damit Sie auch später wissen, welcher der Weine und warum er Ihr Favorit war. Auch bei dieser Veranstaltung gibt es eine herzhaft Brotzeit, wir sind schließlich in Franken. (HSt) **Eine Anmeldung ist erforderlich.**

Diese Weingüter nehmen teil, mit * gekennzeichnete stellen ihren Wein persönlich vor:
* Weingut Arnold (Randersacker), Weingut Stefan Bauer (Thüngersheim), *Weingut Geißendörfer (Buchbrunn), *Weingut Huller (Homburg/Main), *Weingut König (Randersacker), Weingut Krämer (Obereisenheim), *Weingut Horst Sauer (Escherndorf), *Weingut Schloss Saaleck (Hammelburg), *Weingut Schloss Sommerhausen (Sommerhausen), *Weingut Stühler (Untereisenheim), *Weingut Wenzel (Alzenau-Wasserlos)

AKTIONEN VON UND MIT UNS

Hochbeete für Schulen

Würzburg. Unsere guten Erfahrungen mit der Hochbeet-Aktion in Zusammenarbeit mit dem Hohenloher Großküchenkolleg und dem Produzenten der Hochbeetrahmen, ein Ausbildungsprojekt der Bischof-von-Lipp-Schule in Mulfingen, ermunterte zur Idee einer eigenen Aktion „Hochbeete“ für Schulen im Gebiet unserer Regionalgruppe. Dankbar nahmen wir das Angebot der Bischof-von-Lipp-Schule an, diese als Werkschulprojekt sehr soliden und verbildlich gearbeiteten Konstruktionen zu produzieren. Drei Vorteile bietet diese Zusammenarbeit: **1.** Die Schüler lernen konstruieren, technische Zeichnungen lesen und exaktes Arbeiten an Maschinen. **2.** Als Ausbildungsprojekt fallen als Kosten nur jene für das Material an, ca. 100 € pro Hochbeet-Konstruktion im Format 100 (H) x 100 (L) x 75 (B) Zentimeter. **3.** Wir als Regionalgruppe übernehmen diese Kosten und bieten den Schulen diese Konstruktion zum halben Preis an, also **50 €** – (Selbstaholer in Mulfingen!) ein Super-Schnäppchen für jede Schule, kosten Hochbeet-Rahmen dieses Formats doch sonst deutlich über 200 €.

Lehrer und Elternbeiräte, die sich dafür interessieren, sind herzlich willkommen: Kontaktieren Sie bitte schriftlich sych@slowfood-htm.de - oder postalisch: Arndtstr. 22, 97072 Würzburg.

Genussführer-Gasthäuser: Bitte Lieferanten offenbaren

Die Slow Food Idee hat ihren Ursprung in der Wiederentdeckung der lokalen und regionalen Esskultur, ihren Spezialitäten, geboren aus Klima, Landschaft, Geschichte, Tradition und Erfindungsgeist. Von Slow Food empfohlene Gasthäuser, vor allem jene für den Gasthaus-Führer, Genussführer heißt der für Deutschland, sollten neben guter Genussqualität auch Repräsentanten einer Gastronomie der Region sein. „Gastronomie“ meint hier nicht nur Gasthaus, Wirtschaft, Restaurant, sondern umfasst alles, was mit der Erzeugung von Essen und Trinken zusammenhängt - von der Scholle bis zur Speise auf dem Teller, dem Getränk im Glas, in der Tasse, im Krug. Die Wahrhaftigkeit des Versprechens, man verwende heimische Erzeugnisse, ist sehr fragil. Die Tester müssen den Aussagen der Gastronomen vertrauen. Viel wahrhafter wäre, wenn die Gasthäuser, Wirtschaften und Restaurants ihre Hauptlieferanten öffentlich nennen würden, am besten – eine ganze Reihe der von unserer Regionalgruppe empfohlenen Betriebe praktizieren es bereits - auf einer Seite der Speisekarte, manche auf der ersten, manche auf der letzten. Beim Lieferantenwechsel lässt sich das schnell auswechseln. Eine Veröffentlichung auf der Webseite des Betriebes ist auch gut, noch besser und überzeugender freilich und deshalb auch „good will“-trächtiger ist die direkte Information in der Speisekarte – und dadurch auch in der Beschreibung des Betriebes.

Ein weiterer Garten für Afrika: Erste Spenden eingetroffen

Berlin. Mindestens einen weiteren, den vierten Garten von unserer Regionalgruppe – darauf hoffen wir. Und auf die tatkräftige Unterstützung all jener, also auch Sie, lieber Leser, die mithelfen wollen, dass Afrikaner sich eigenes Gemüse und Obst anbauen können – eine der wirkungsvollsten Maßnahmen gegen den Hunger. Es sind die Kinder in den Schulen, die sich durch Schulgärten besser ernähren und ihr Wissen zuhause weitergeben, es sind die Frauen, die gemeinschaftlich mit ihrem Garten ihre eigenen Familien gesund ernähren und Überschüsse auch der Dorfgemeinschaft weitergeben. Es sind nur Afrikaner, ausgebildet dafür von Slow Food, die anleiten, Hilfestellung geben, bei der Auswahl der heimischen Pflanzen beraten, bei der Wasserversorgung mitarbeiten, Ratschläge beim Vertrieb von Überschüssen geben und vieles andere mehr. Das gespendete Geld geht **nicht** durch staatliche „Hände“, sondern wirkt dort, wo es wirken soll: vor Ort. Sollten Sie noch nicht unter den Spendern sein – unser Spendenkonto bei **Slow Food Deutschland gemeinnützige UG**, IBAN: **DE86 4306 0967**

1115 7505 00, BIC: GENODEM1GLS - Überweisungszweck: **Garten für Afrika SF HTM** (SF HTM = Slow Food Hohenlohe-Tauber-Main-Franken) stellt Spendenquittungen aus – dann wäre **jetzt** eine Gelegenheit, mit einer Spende etwas Gutes gegen den Hunger in Afrika zu tun.

BIODIVERSITÄT SCHÜTZEN

Unsere neuesten Archepassagiere: ein Mangold und ein Bier

14 Passagiere aus fränkischen Landen, davon 13 von unserer Regionalgruppe, der 14., der Fränkische Grünkern von den Heilbronner Kollegen, sind inzwischen an Bord der deutschen Arche des Geschmacks. 62 Passagiere zählt sie nun. Es könnten mehr sein, bietet Deutschland mit seinen 85 Regionalgruppen doch noch ein erhebliches Potential. Weltweit bevölkern aktuell 4.035 Rassen, Pflanzensorten, Speisen und Getränke die Slow Food Arche. Sie wächst und wächst und hat bereits die Hälfte des Ziels von 10.000 Passagieren fest im Blick.



Sennfeld. Der **Mangold Sennfelder Stiel** (Foto: Hans-Werner Bunz) diese geschmacklich milde Sorte, auch Kinder mögen sie, mit fünf bis sieben Zentimeter breitem Stiel und hellgrünem Blatt züchtete die Sennfelder Gärtnersfrau Maria Bandorf vor über 100 Jahren. Den Samen dieser Haussorte, heute im Saatguthandel nicht erhältlich, vermehren nur noch zwei Sennfelder Gärtner, *Gemüsebau Ludwig (U)* und *Gemüsebau Werner Bandorf* (nicht verwandt mit jener Maria Bandorf). Warum sie das Züchten begann, ist nicht bekannt. Vermutlich war das einst – auch heute noch in manchen Haushalten – in der Schweinfurter Region beliebte Stielgemüse die Motivation: herkömmliche Mangoldsorten mit ihren schmalen Stielen bieten da wenig Freude, vor allem, wenn man, wie in Sennfeld üblich, nur die Stiele verwendete. Der Sennfelder Stiel eignet sich sehr für den Hausgarten. Man erntet die äußeren Blätter, von innen wachsen sie wieder nach und lassen sich von Mitte Juni bis weit in den Oktober ernten. Sehr gut schmeckt auch das hellgrüne Blatt als Gemüse oder Gemüsesoße – separat und in Verbindung mit den Stielen. Rezepte finden Interessierte auf www.slowfood-htm.de auf der Startseite rechte Hauptspalte bei „91 regionale Speisen“. (-hwb)



Bamberg. Das **Bamberger Rauchbier mit dem vorindustriellen Geschmack** setzt eine eigene offene Grünmalzdarre voraus, befeuert durch Eichen- und Buchenholzscheite (Foto: Brauerei Spezial), deren Rauch das Grünmalz beim Trocknen aromatisiert – die Methode der vorindustriellen Zeit. Viel Erfahrung und Wissen gehört dazu. So bedürfen beispielsweise die Scheite des richtigen Verhältnisses von Rinde zum Holz: bei zu kleinen Scheiten ist der Rindenanteil zu hoch - das Ergebnis gerät bitter, bei zu großen Scheiten ist der Holzanteil zu hoch - das Malz verschwelt. Seit Jahrhunderten praktizieren diese Malzveredelung nur noch die beiden mit Slow Food verbundenen handwerklichen Bamberger Brauereien „Schlenkerla“ Hellerbräu Trum KG (U) und – sogar in Bio-Qualität - „Spezial“ unserer Mitglieder *Christian und Manuela Merz*. Andere Methoden der Rauchmalzherstellung - in einer Räucherammer mit Holzspänen oder Sägemehl oder die nachträgliche Räucherung bereits fertig gedarrten Malzes - ergeben weder den typischen, noch den vollmundigen und den als Aromaträger tauglichen Geschmack. (AS)

VERMISCHTES

Gemeinnützig mit dem Hohenloher Leibgericht

Künzelsau. Seit 2012 als eine kleine öffentliche Jubiläumsaktion zum 25-jährigen Bestehen des Hohenloher Großküchenkollegs – ein Zusammenschluss der Küchenchefs von 35 Gemeinschaftsverpflegern - in Künzelsau gestartet, entwickelte sich das öffentliche Kochen dieses Leibgerichts – Linsen mit Spätzle und Saidewürschtle (Saitenwürste) – zur Tradition. Jahr für Jahr im September kochen es das Großküchenkollegen in Künzelsau nahe des alten Rathauses mit wachsendem Erfolg. Erfinder dieses Gerichts freilich waren die Schwaben, ein Leibgericht auch für sie – urschwäbisch sind Ablinse (Passagier der Arche des Geschmacks) und Spätzle. Eingewandert ist das Gericht vermutlich mit schwäbischen Verwaltungsbeamten nach dem Anschluss Hohenlohes ans Königreich Württemberg im Jahr 1806.

Der Erlös der jährlichen Aktionen – einige hundert verkaufte Leibgerichte ergeben eine stattliche Summe nach Abzug der Kosten – kommt unter anderem auf Anregung unseres tauberfränkischen Regionsbetreuers *Andreas Berns* gemeinnützigen Zwecken zugute. So wurden mit den Erlösen 2016 drei verschiedene Vereine in Schwäbisch Hall und Künzelsau unterstützt: ein Kinderhospiz, ein Mittagstisch der Diakonie und ein Frauen- und Kinderhaus. Auch Projekte

unserer Regionalgruppe unterstützte Jahre man zuvor: mit Patenschaften „unsere“ neu angelegte Hochstamm-Streuobstwiese alter, seltener und für die Region geeigneter Obstsorten bei Sommerach sowie mit soliden Hochbeet-Rahmen unsere „Aktion Hochbeet für Schulen“ (Motto: Zugang zur Natur) in Hohenlohe und Mainfranken, dank derer die Grund- und Hauptschulen und Gymnasien ihre Hochbeet-Konstruktion keinen Cent kostete. (-hwb)

Anmelde-Coupon für Veranstaltungen

Kostenbeitrag bis zum Anmeldeschluss, spätestens aber bis 5 Tage vor der Veranstaltung an unseren Finanzwart Thomas Raab, Sparkasse Bamberg, mit diesen SEPA-Daten: DE85 7705 0000 0300 7540 25

Per eMail: anmeldung@slowfood-htm.de; per Webseite www.slowfood-htm.de im Ordner Veranstaltungen von und mit uns, per Postbrief an Thomas Raab, Kunigundendamm 54, 96050 Bamberg, mit den nachstehenden Angaben:

Menü: Das beste Hohenloher Rauchfleisch, Freitag, 31.03.2017, 19 Uhr, Museumsgasthof „Roter Ochse“, Dorfstr. 52, Schwäbisch Hall-Wackershofen, 4-Gänge-Menü

_____ Teilnehmer, Anmeldeschluss 24.03.2017.

Schneckentafel Taubertal, Mittwoch, 05.04.2017, 19 Uhr, Hotel Restaurant „Laurentius“, Marktplatz 5, Weikersheim, Menü

_____ Mitglieder € 29,- , _____ Nichtmitglieder € 34,-, Anmeldeschluss 29.03.2017

3 Rotgelegte treffen 3 Alte fränkische Sätze & 1 alte Reben M/T, Freitag, 21.04.2017, 18:30 Uhr, Treffpunkt Weinstube „Zum grünen Baum“, Wipfeld, Getränke und Speisen wie beschrieben

_____ Mitglieder € 18,50, _____ Nichtmitglieder € 19,50, Anmeldeschluss 12.04.2017

Geschmackserlebnis „Blauer Silvaner“, Freitag, 28.04.2017, 19 Uhr, Barocksaal in den Greisinghäusern, Neubastr. 10-14, Würzburg, Weine, Verkostung und Zutaten wie beschrieben

_____ Teilnehmer € 29,00, Anmeldeschluss: 20.04.2017

Name: _____ Ort: _____

Tel: _____, eMail: _____

Straße: _____ Unterschrift: _____

Letzte Meldung

Globaler Kleinbauern-Rechte-Kongress in Schwäbisch Hall

Mitglied *Rudolf Bühler*, Landwirt, Gründer, Aufsichtsratsvorsitzender der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall und der Stiftung „Haus der Bauern“, ist Initiator dieses internationalen Kongresses von **Dienstag, 7.3., bis Freitag, 10.3.2017**. Weltbekannte Experten wie Prof. Ernst-Ulrich von Weizäcker, Präsident Club of Rome, Prof. Hartmut Vogtmann, Uni Kassel, Klaus Töpfer, Elizabeth Mpofu, Prof. Jan Douwe van der Ploeg, Slow food Gründer **Carlo Petrini** und viele andere halten Vorträge, diskutieren das Thema „Warum soll eine UN-Erklärung zu Bauernrechten Sinn machen?“ als politische und juristische Einschätzung und vieles andere mehr. Auch die Geselligkeit kommt nicht zu kurz. Tagungsorte sind das **Schloss in Kirchberg** (Jagst) am ersten Tag und der **Neubausaal in Schwäbisch Hall, Rosenbühl 14**, an den anderen Tagen. Carlo Petrini spricht anlässlich des Festabends der Bauern, der ab **19 Uhr am Mittwoch, 08.03., im Neubausaal** stattfindet. Mehr als 100 Vertreterinnen und Vertreter von Bauernorganisationen aus aller Welt kommen bei diesem internationalen Kongress für die *Globalen Rechte* der Bauern auf Einladung der Stiftung Haus der Bauern und der BESH zusammen, um mit einigen hundert Vertretern/-innen der Zivilgesellschaft über fundamentale Anliegen fürs Überleben der Menschen und der Bauernfamilien zu diskutieren und Lösungen zu erarbeiten. Man kann an diesem Kongress teilnehmen, der in englischer Sprache mit Simultanübersetzern (DE, EN, FR, ES) geführt wird. Teilnahmekosten sind 80,- Euro, ermäßigt 30,- Euro (muss begründet werden). (-hwb)

Anmelden kann man sich auf der
Webseite dieses Kongresses:

www.global-peasants-rights.com