

HOHENLOHE-TAUBER-MAIN-FRANKEN

# SLOW FOOD

**Spessart Churfranken,  
Rhön, Bamberg,  
Fränkisches Weinland,  
Tauberfranken,  
Hohenlohe**

*... kocht SLOW*

Gasthäuser, Gasthöfe und Restaurants  
tischen im November seltene, köstliche  
regionale Spezialitäten des kulinarischen  
Erbes der Region auf.



Arche des   
Geschmacks

  
Slow Food®  
Hohenlohe-Tauber-Main-Franken

Mit dieser Aktion lenkt Slow Food Hohenlohe-Tauber-Main-Franken die Aufmerksamkeit auf einen wichtigen Teil des kulinarischen Erbes der Regionen Rhön, Bamberger Land, Fränkisches Weinland, Tauberfranken und Hohenlohe. Ein köstliches Erbe, von Slow Food in die internationale Arche des Geschmacks aufgenommen, um es vor dem Vergessen zu bewahren. Beherbergt die Region Rhön mit ihren Weiden aktuell vier (eine Rinderrasse kommt noch hinzu), die Region Bamberg mit ihren Gärtnern und Brauern aktuell vier (das Rauchbier kommt hinzu), die Region Fränkisches Weinland aktuell zwei (ein lokaler Mangold kommt hinzu), die Region Tauberfranken aktuell vier, die Region Hohenlohe aktuell drei; einige Passagiere sind traditionell in mehreren Regionen vertreten. Mit diesen insgesamt 12 Archepassagieren und drei Archekandidaten stellt die Region Hohenlohe-Tauber-Main-Franken über 20 Prozent aller deutschen Archepassagiere!

### **Die Passagiere der Arche des Geschmacks in den Regionen:**

- + Bamberger Hörnla
- + Bamberger Spitzwirsing
- + Bamberger Knoblauch
- + Bamberger Rettich (nur im Frühjahr erhältlich)
- + Terrine Ostheimer Leberkäs
- + Rhönschaf
- + Rotes Höhenvieh (Rinderrasse, erst jüngst in der Rhön heimisch)
- + Fränkischer Grünkern g.U.
- + Schwäbisch-Hällisches Landschwein (nur reinrassig)
- + Weideochse vom Limpurger Rind g.U.
- + Alter fränkischer Satz (Wein)
- + Wein von der Tauberschwarz-Rebe

### **Die Kandidaten sind:**

- + Bamberger Rauchbier (aktuell in der Prüfung)
- + Mangold Sennfelder Stiel (aktuell in der Prüfung)
- + Fränkisches Gelbvieh

### **Die Slow Food Arche des Geschmacks**

Gegründet wurde sie von Slow Food International im Jahr 1997. Das Motiv dazu war die Erkenntnis, dass die biologische Vielfalt kulinarisch wertvoller, regionstypischer Lebensmittel existenziell bedroht ist und einen Schutzraum benötigt, der sie vor dem Vergessen bewahrt. Die Aufnahmekriterien sind streng: Die Produkte müssen überdurchschnittlich gut schmecken, also kulinarisch besonders wertvoll sein, und vom Aussterben bedroht, eine lange Tradition nachweisen in einer fest umrissenen Region - oder gar nur in einem Ort, identitätsbildend für diese Landschaft und ihrer Bewohner, Nachhaltigkeitspotential für die Region haben, artgerecht gehalten und frei sein von GVO (gentechnikveränderte Organismen). Inzwischen kämpfen in vielen Gegenden der Welt zigtausende Erzeuger und Kunden fürs Erhalten dieser aktuell rund 3.850 Produkte; noch 2012, nach 15 Jahren waren es gerade einmal 1.000 Produkte (Pflanzen, Tiere, verarbeitete Lebensmittel). Doch das Ziel heißt 10.000 Archepassagiere. 58 trägt aktuell Slow Food Deutschland dazu bei, für 11, also knapp 20 Prozent davon, sorgte Slow Food Hohenlohe-Tauber-Main-Franken! Den 12. fränkischen Archepassagier, der Grünkern, brachte das Convivium Heilbronn Land an Bord.

*Detaillierte Informationen finden Sie auf [www.slowfood-htm.de](http://www.slowfood-htm.de)  
Redaktion: Hans-Werner Bunz – Gestaltung, Fotos: Holger Riegel*