

## Ausgabe 7- 2017

Redaktionsschluss 03.05.2017

Redaktion: Hans-Werner Bunz,

Tel: 09721-7594443,

[bunz@slowfood-htm.de](mailto:bunz@slowfood-htm.de),

Drosselstr. 18, 97422 Schweinfurt

### Autoren

(-hwb) Hans-Werner Bunz

(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,

Besorgnis kann einem die Studie des Bundesministeriums für Landwirtschaft und Ernährung bereiten zu den Essgewohnheiten der Deutschen. Danach stehen diese immer seltener am Herd, nur 39 % kochen täglich, 33 % zwei- bis dreimal wöchentlich, 11 % sogar nie! So ist auch der Trend zu Fertiggerichten ungebrochen, immer häufiger wird im Supermarkt eingekauft, seltener auf dem Wochenmarkt oder direkt beim Bauern. Da beruhigt, dass die Mehrzahl der deutschen Fleischesser für bessere Bedingungen in der Tierhaltung wächst und diese Esser auch bereit wären, einen höheren Preis für Produkte aus artgerechter Tierhaltung zu zahlen. Gut, dass wir „Slow Foodies“ schon längst gegensteuern – Kochen ist für uns keine lästige Pflichtaufgabe, sondern ein sinnliches Erlebnis, das schon mit dem Einkauf guter Produkte aus der Region beginnt.

Gerade sprießen die ersten Frühlingsgemüse, Kräuter wie Bärlauch, Brennnessel und Co. bereichern den Speiseplan. Mehr Spaß macht das Erlebnis Kochen natürlich in der Gemeinschaft, in einem unserer Kochclubs, z. B. in Würzburg, in Schweinfurt, in Bamberg, in Königsberg i.B. oder in Bad Mergentheim. Vielleicht sehen wir uns ja bei einem dieser Termine? Mit genussvollen Grüßen *Ihr Gerd Sych*

## GANZ AKTUELL

### Interessantes Petrini-Interview in der „Mainpost“

**Würzburg.** Essen bedeute nicht dasselbe wie ein Auto vollzutanken, dieser Satz krönte das Interview, das der Journalist Julius Müller-Meinigen führte und am 13. April in der Mainpost-Gesamtauflage veröffentlichte. Einer proletarischen Familie entstammend, sieht Petrini Ernährung als ein kollektives Erleben: das Teilen einer Mahlzeit wäre immer schon einer der wichtigsten Aspekte gewesen, in den Familien ebenso wie in Klöstern und am Arbeitsplatz. Essen habe eine soziale Kraft, stärke die Gemeinschaft und das soziale Gefüge – überall auf der Welt. In den immer größer werdenden Supermärkten sieht Petrini ein Schwinden von Kommunikation und Menschlichkeit, es seien Nichtorte, wo nicht Ware, sondern die Quadratmeter der Verkaufsfläche wesentlich seien. Das Fehlen menschlicher Dimensionen fördere Krämerläden, allerdings nicht jene von vor 50 Jahren: Kleine Lebensmittelgeschäfte, Weinhandlungen, wo die Erzeuger ihre Weine vorstellen, Bücher verkauft werden; wir hungerten mehr nach Wissen über Nahrungsmittel als auf Nahrung. Im Essen sähen Italiener Leben, nicht nur Treibstoff, und einen Kosmos: nämlich all die Menschen, die etwas dafür getan hätten. (-hwb)

Carlo Petrini ©Dieter Kraft



### Wenig Resonanz auf Umfrage zum NACHRICHTEN-Versand

**Schweinfurt.** Die im April vom 10. über vier Tage bis zum 14. per E-Mail versandte Umfrage zum Versand der NACHRICHTEN an alle auf diesem Weg erreichbare Mitglieder und Unterstützer hat innerhalb der inzwischen mehr als drei vergangenen Wochen geringe Resonanz gezeigt: Von den 57 Antwortenden waren 41 für die Massenausendung via Internet wie gehabt, 16 wollten das Medium gerne als Anhang einer E-Mail zugesandt bekommen. Dieses Ergebnis

zeigt zwar eine mögliche Tendenz, ist aber nicht repräsentativ – und rechtfertigt auch nicht das Anlegen einer speziellen NACHRICHTEN-Datei für Versand per E-Mail. Geplant ist stattdessen die via Internet versandte Massenmail formal und inhaltlich so zu gestalten, dass die kleine Mühe des Anklickens und anschließenden Herunterladens mehr Spaß macht.

## Slow Food Messe 2017: Aussteller- und Besucher-Rekorde

**Stuttgart.** Die diesjährigen Frühlingsmessen vom 20. - 23.04. im Messegelände am Stuttgarter Flughafen waren wieder ein Erfolg: Rund 100.000 Besucher! Auch der darin einbezogene **Markt des guten Geschmacks- die Slow Food Messe** meldete Zuwächse: 550 Aussteller sind Rekord, ebenso die seitens der Messe geschätzte Besuchermenge von ca. 65.000 in den Slow Food Hallen 7 und 9; eine genaue Zahl wurde nicht erhoben. Attraktiv waren die Bier-, Wein- und Whisky-Schwerpunkte, aber auch die 10 Weinseminare, 13 Geschmackserlebnisse und die 11 Kochwerkstätten, in denen Messebesucher unter Experten-Anleitung den „Kochlöffel schwingen“ durften. Auffallend war der weiter gewachsene Anteil italienischer Erzeuger mit nunmehr 130 Ausstellern, rund 24 Prozent aller. 55 weitere Aussteller aus dem europäischen Ausland – Österreich, Polen, Frankreich, Spanien, Niederlande, Schweiz, Serbien, Tschechien, Lettland – machten die Messe in der Tat international. Andererseits sind 365 deutsche Aussteller doch die große Mehrheit, darunter 60 aus Norddeutschland, aber über 300 aus den südlichen Bundesländern. 12 Mitglieder und Unterstützer (U) unserer Regionalgruppe präsentierten sich mit ihren Produkten: Im Gemeinschaftsstand Hohenlohe (Organisator Regionsbetreuer Bernulf Schlauch) informierten **Reinhold Schneider** (Demeter-Rosenhof Taubertal - Creglingen), **Hans-Jörg Wilhelm** (Hohenloher Schaumweine - Unterreggenbach), Weingut Ungerer (U) Pfedelbachrenzen > **Foto Mitte**), **Bernulf Schlauch** (Blütenschaumweine - Bächlingen), Küchenchef **Markus Reinauer** mit Landgasthof „Jagstmühle“ (Speisen, Hotel - Heimhausen, > **Foto oben**) und **Andreas Dürr** (regionale Reiseziele Touristikkommunität Hohenlohe e.V. - Künzelsau). Mit Einzelständen vertreten waren die Winzer **Christian Reiss** (Würzburg) und **Bruno Schmitt** (Trockene Schmitts - Randersacker), der Demeter-Grünkern-Landwirt **Dietmar Hofmann** (Schwabhausen), die Eichelschwein GmbH (U) Iphofen/Freising), **Dr. Sven Jamecsny** und **Monika Riek** (Manufaktur Krone - Wermutshausen, > **Foto unten**) sowie der Archepassagier Weideochse vom Limpurger Rind g.U. mit Zuchtleiter **Dieter Kraft** und Mitgliedern der Schutzgemeinschaft Weideochse vom Limpurger Rind g.U.e.V., die auch drei Limpurger Rinder der kleinen Tierschau im Freigelände betreuten. Mit einem sehr großen Einzelstand war die von Mitglied **Rudolf Bühler** geführte BESH-Gruppe mit ihren Tochterfirmen unübersehbar und bot neben Fleischigem auch Käse (Dorfkäserei Geifertshofen) und feine Gewürze (Ecoland Herbs & Spices GmbH). (-hwb)



Fotos: Hans-Werner Bunz

## Gut besucht: Genussreich-informative Veranstaltungen

Alle großen Veranstaltungen im ersten Jahresdrittel waren gut besucht, die eine oder andere gar überbucht. Es begann im Januar mit dem ausgebuchten **Whisky-Tasting**, dem mit 24 Gästen stark besuchten **Mallorca-Menü** in Weikersheim und der ausgebuchten **Schweinfurter Schlachtschüssel**, die Gäste selbst aus 100 km Entfernung anzog. Mit fast 60 Teilnehmern war im März die **Jahrgangsprüfung „Alter fränkischer Satz“** wieder ein Hit, ebenso die **Mitgliederversammlung** mit 35 Teilnehmern und abends mit 42 gar überbucht (die 2 Überhänge kamen auch noch unter). Ausgebucht war das **traditionelle Fischessen** in Würzburg und die überwältigende **Hohenloher-Rauchfleisch-Abendveranstaltung** im Wackershofer Museumsgasthof „Roter Ochse“. Der Jubiläumsauftakt **25 Jahre Slow Food Deutschland Anfang** April zog fast 30 Teilnehmende nach Weikersheim, ebenso viele die interessante Begegnung mit **altem fränkischen Satz und 2 Rotgelegten** in Wipfeld. Das **Geschmackserlebnis Blauer Silvaner** in Würzburg füllte bis auf den letzten Platz den gemieteten Barocksaal – wobei Nichtmitglieder überwogen, auch ein Pressevertreter war dabei. Hier konnte man wahrhaftig Vielfalt (13 verschiedene Blaue Silvaner!) in Reinkultur (und in erstklassiger Qualität) erleben, verstehen und genießen.

## Nürnberger Nachrichten berichteten über Slow Food Deutschland

Franken komme beim Erhalt alter Sorten eine Vorreiterrolle zu, hieß es in der Unterüberschrift des Berichts über 25 Jahre Slow Food Deutschland e.V.. Der ganzseitige Artikel (erschieden am 1. April 2017) mit Bildern eines Weinbergs im Taubertal (des Archepassagiers Tauberschwarz

wegen) und eines Rhönschafs, ebenfalls ein Archepassagier, stellt dabei den großen Anteil unserer Region mit 14 Passagieren beim Projekt Arche des Geschmacks heraus, zu dem Deutschland bislang 61 Passagiere beisteuerte. Mit Ausnahme des Fränkischen Grünkerns g.U., an Bord gebracht vom Convivium Heilbronner Land, ist unsere Regionalgruppe damit gemeint, da weder die Regionalgruppen Oberfranken noch Nürnberg einen Beitrag dazu leisteten. Die Wertschätzung für solche Erzeugnisse, so Ursula Hudson, Vorsitzende von Slow Food Deutschland e.V., wäre in den letzten Jahren durchaus gewachsen, doch gegen die Lobby der Nahrungswirtschaft seien wir nur ein kleiner Fisch. Ein echter Wechsel wäre für sie nur „von unten“ möglich mit einer Zivilgesellschaft, die sich mehr Gedanken um regionale Arten- und Sortenvielfalt mache – was noch ein ziemlich weiter Weg wäre. (-hwb)

## VON MITGLIEDERN & UNTERSTÜTZERN

### Begrüßung

Herzlich und mit Freude begrüßen wir diese neuen Mitglieder bei Slow Food Hohenlohe-Tauber-Main-Franken: *Sylvia und Manfred Ilg, Constantinia Loula, Ewald Pfeuffer*

### 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.

**Fränkisches Weinland:** ♥Im Weingarten Jesserndorf unserer Mitglieder **Barabare Zehender** und **Günter Stahlhacke**, Ebern-Jesserndorf, Dorfplatz 6, [www.derweingarten.com](http://www.derweingarten.com), präsentiert ein Eberner Verein am 13.05., 19 Uhr, „Songs along the road“ – eine Multivisionsshow mit Blues-titeln, aber auch Rock'n Roll, Jazz, Gospel und anderen Stilen, gesungen von Richie Arndt (Blues Award 2014) – Musik des US-amerikanischen Südens der letzten 100 Jahre. Eintrittskarten für 12 € ab 02.05.2017. ♥Die Mitglieder **Christine und Manfred Rothe** vom Ökolog. Weingut & Brennerei Manfred Rothe (**U**) in Nordheim a.M., Heerweg 6, [www.wein-rothe.de](http://www.wein-rothe.de), haben seit kurzem eine bewirtschaftete Weinterrasse mit Brotzeiten: immer Do – So von 13 – 18 Uhr. Täglicher Weinverkauf 10 – 12 und 13 – 18 Uhr. ♥Die Genießermanufaktur von Mitglied **Sabine Hennek**, Würzburg, Rudolf-Clausius-Str. 4, Tel: 0931-9911519, sucht dringend grüne Walnüsse – zu ernten vor dem 24. Juni - wegen Totalausfalls ihres Lieferanten.

**Obermain:** ♥Unser Mitglied **Max Hendlmeier**, Weintalker und Weinreisorganisator aus Coburg, Tel: 09561-32255, [weintalk@gmail.com](mailto:weintalk@gmail.com), hat wieder eine interessante Wein- und Kultur-Reise organisiert: nach Georgien vom 29.08. bis 04.09.2017. Im Flugzeug nach Tiflis, dort einen Tag für die dortigen Schönheiten und Genüsse, dann geht's in die Weinregion Kachetien, wo auch die großen Weinamphoren hergestellt werden. Mehrere exquisite Weingüter werden besucht, ein Kochkurs bei einer georgischen Gastfamilie gehört auch dazu. Am Samstag lernt man den großen Kaukasus und die berühmte Dreifaltigkeitskirche auf über 2.100 m Höhe kennen, die mit Spezialfahrzeugen erreicht wird. Auf der Rückfahrt nach Tiflis gibt's einen Halt im noblen Chateau Mukhrani. Alle Details enthält die umfangreiche Reisemappe. Der Reisepreis ist € 1.160,- im DZ ohne Flugreise, aber inkl. Transfer vom/zum Flughafen Tiflis.

**Tauberfranken:** ♥Mitglied **Stephan Krämer**, Inhaber von Kraemer Ökologischer Land- und Weinbau, Lange Dorfstr. 21, Auernhofen, [www.kraemer-oeko-logisch.de](http://www.kraemer-oeko-logisch.de), lädt ein, den Mai zu feiern an diesen Maisamstagen ab 17 Uhr: am 13., 20., 27.. Geboten wird neben den gelobten eigenen Bio-Weinen eine abwechslungsreiche, ständig wechselnde Speisekarte von Bio-Köstlichkeiten im Ambiente des idyllischen, frühsummerlich blühenden Hofes. ♥Mitglied **Konrad Schlör**, Inhaber des gleichnamigen VDP-Weinguts Schlör, Wertheim-Reicholzheim, Martin-Schlör-Str. 22, [www.weingut-schloer.de](http://www.weingut-schloer.de), veranstaltet eine Frühlingsweinprobe seiner aktuellen Weine am Samstag, 13.05., 16 – 19 Uhr im Gewölbekeller der aktuellen Weine. Eine Schutzgebühr von € 10 wird angerechnet bei einem Kauf ab 100 €. Tags darauf veranstaltet man ein *Fest im First* (Lagename) – eine nicht minder romantische Veranstaltung.

**Hohenlohe:** ♥Das Weingut Ungerer (**U**) in Pfedelbach-Renzen, Harsberger Str. 15, [www.weingut-ungerer.de](http://www.weingut-ungerer.de), veranstaltet am 21.05. von 14:30–16:30 als Schlenderweinprobe einen Maispaziergang durch die Weinberge (€ 17), beteiligt sich beim 3. Hohenloher Genießerdorf in Öhringen (25.-28.05.) und beim dort nachfolgenden Hohenloher Weindorf (29.06. - 03.07.)

# SLOW FOOD VERANSTALTUNGEN

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

## Mai

### 2. Streuobstwiesenfest

**Samstag, 13.05, Sommerach, 17:30 Uhr, Nordheimer Straße:** Vor vier Jahren angelegt mit 84 Hochstammäumchen 84 alter Obstsorten – Äpfel, Aprikosen, Birnen, Kirschen (süße und saure), Mirabellen, Pfirsiche, Pflaumen, Reneclauden, Zwetschken - passend zum Klima der Volkacher Mainschleife, finanziert durch Patenschaften und Eigenmittel. Die Bewirtschaftung - mähen der Gassen, evtl. gießen und beschneiden der Bäume – erledigt die Mustea-Baumschule von Mitglied **Marius Wittur**. Das Fest in der **Streuobstwiese** (kurz hinterm Ortsausgang Sommerach, links), ist wie im vorigen Jahr ein Picknick im Grünen **für alle**, die sich dafür interessieren, gern gemeinsam auf Bänken und an Tischen sitzen und leckere Brotzeit und Getränke genießen. Die Lebensmittel stellt das Convivium, eine Spende der Teilnehmer wird nicht verschmäht.

**Am Abend** feiern wir dann ab 19 Uhr im nahen ▶Divino-Zehnthof, Hauptstr. 2, Nordheim a.M., weiter à la Carte (Selbstzahler). Wegen der Beschaffung der Tische, Stühle, Getränke und Speisen im Streuobstgarten und der abendlichen Tafelrunde im Divino-Zehnthof in Nordheim ist **eine Anmeldung erforderlich**, sowohl für die **Sause im Streuobstgarten** als auch für den **Abend im Divino Zehnthof**.

### 4. Weinbergsfest: Unser Beitrag zu 25 Jahre Slow Food Deutschland

**Samstag, 20.05., Ickelheim, Weinlage Ickelheimer Schloss, 17 Uhr:** 25 Feste von 25 aus 89 Regionalgruppen ausgewählten sind der Feierkranz in Deutschland. Mit dem **4. Weinbergsfest** zeigen wir, dass wir nicht nur genießen, sondern auch aktiv uns einsetzen fürs Erhalten fast vergessener Kulturgüter: in diesem speziellen Falle eines historischen Weinbergs mit historischen Rebsorten in historischer Pfahlerziehung plus seines historischen Weins, einem Passagier der Slow Food Arche des Geschmacks: der **Alte fränkische Satz**.

**Termin 1:** Engagierte und Arbeitswillige treffen sich um **10 Uhr** bei der **Metzgerei Brand** in Ickelheim zum gemeinsamen Arbeiten im Weinberg.

**Termin 2:** Jene, die nur zum Feiern kommen wollen, treffen sich ab **17 Uhr** bei unserem **Weinberg Ickelheimer Schlossberg** (Foto: © Ulrich Bürks) bei Ickelheim nahe Bad Windsheim, um sich über den aktuellen Stand der Dinge im Weinberg zu informieren. Anschließend werden wir wieder einen wunderschönen Abend im Weingarten der Familie Bürks im fünf Kilometer nahen Weimersheim Nr. 2 mit lokalen Spezialitäten genießen. Eingeladen sind nicht nur die Paten, sondern alle, die sich über die Rettung des größten Pfahlweinbergs Deutschlands und über den damit verbundenen Archepassagier "Alter fränkischer Satz" informieren wollen. **Das Finanzielle** regeln wir wieder mit Spenden vor Ort.

### Bamberger Schneckentafel im Mai

**Montag, 22.05., Bamberg, Braugasthof Spezial, Obere Königstr. 10, 19 Uhr:** Dieses offene Planungstreffen der Slow Food Stammtischrunde Bamberger Land trifft sich drei Mal im Jahr und berät basisdemokratisch bei Rauchbier und Brotzeit die Aktivitäten und Veranstaltungen – nun für den Sommer und Herbst. Themen werden u.a sein: Rettich-Essen, Brennereibesuch, Vortrag Dr. Habel, Brauereiführung im „Spezial“. Ideen und neu Interessierte – auch Nichtmitglieder - sind herzlich willkommen! **Keine Anmeldung erforderlich**, einfach kommen.

### Besuch bei den Remlinger Rüben

**Montag, 29.05., Remlingen, Biohof Schwab, Birkenfelder Str. 17, 18:30 Uhr:** Remlingen – ein Ortsteil von Helmstadt - ist ein rein bäuerlicher Ort mit einem über einer hohen Stützmauer gebauten Schloss, einst den Grafen zu Castell-Remlingen gehörend. Der Ort ist Teil der im Westen des Landkreises Würzburg gelegenen Ökomodellregion Waldsassengau. 13 Kommunen haben sich im Rahmen der Integrierten Ländlichen Entwicklung (ILE) zur **Allianz Waldsassengau** zusammengeschlossen. Die landwirtschaftliche Nutzung in der Region ist stark auf den



Dieses Schild kennzeichnet unsere Streuobstwiese



Foto: Gerd Sych

Ackerbau ausgerichtet und weist mit 12 Prozent Bio-Betrieben überdurchschnittliche Öko-Landbaustrukturen auf.

Uns begrüßt auf ihrem Biohof die Familie Schwab, die auch die berühmten Remlinger Rüben anbaut. Jochen Diener, Ökoregion Waldsassengau informiert zur Idee der Allianz. Dann geht es in die Felder der Familie Schwab. Auch die Firma tegut, die einen Großteil ihrer Bioprodukte aus der Region bezieht, ist mit von der Partie. Die Besichtigung beschließen wir mit einer zünftigen Brotzeit am Hof. **Der Kostenbeitrag wird vor Ort erhoben.**

## SLOW FOOD BILDUNG

### Kochen & Backen im Mai

Anmeldungen sind auch via [www.slowfood-htm.de](http://www.slowfood-htm.de) bei „Veranstaltungen“ möglich.

Im Mai sind **drei** Slow Food Kochklubs aktiv: 🍅 Der aktuell bei uns einzige aktive Kinderkochklub **Lukikoku in Coburg** am Dienstag, **04.04., 14 Uhr**, in der Luthervolksschule, Albertsplatz 1. Die Leitung hat unser Mitglied **Kerstin Haas**. Zugelassen sind nur Kinder der Schule, die man übers Sekretariat anmelden kann. 🍅 **Slow Food Kochwerkstatt Königsberg i.B.** kocht am **Montag, 15.05., 18:30 Uhr** in der Küche der **VHS, Königsberg i.B., Alleestr. 1**, Gerichte mit Spargel. Aber wir verwenden und vergleichen dabei den Geschmack verschiedener Anbaumethoden und Böden. Anmeldungen via unsere Webseite oder beim Leiter **Hans-Werner Bunz**, [bunz@slowfood-htm.de](mailto:bunz@slowfood-htm.de). 🍅 **Slow Food Kochklub Würzburg** testet am **Dienstag, 23.05., 18:30 Uhr**, ebenfalls Spargel, diesmal werden verschiedene Erzeuger verglichen. Nach jahreszeitlicher Suppe gibt's Bio- und konventionell erzeugter Spargel aus Lindach plus Gaubodenspargel aus Allersheim. Dazu verschiedene gekochte Schinken, als Nachtisch Rhabarberkuchen. Bitte Kochschürze, scharfes Messer und Getränk mitbringen. Wie immer bringt **Gerd Sych** als Leiter die Rezepte mit und alle benötigten Lebensmittel.



1. Mai 2017 Foto: Hans-Werner Bunz

### Schulgarten: Pflanzen & Säen

Der ältere – seit 2008 – der aktuell von Mitgliedern unserer Regionalgruppe betreuten zwei Schulgärten ist jener der Gartenstadt-Grundschule in Schweinfurt; der jüngere jener von **Kerstin Gehlert** in der Grundschule Markt Einersheim betreute. Der Schweinfurter Garten ist stattlich und wird von den Mitgliedern **Hans-Werner Bunz**, **Sabine** und **Manfred Zobel** im Zusammenwirken mit der seitens der Schule verantwortlichen Lehrerin Evelyne Janovski betreut. In den letzten beiden Aprilwochen wurden von Gemüsebau Ludwig (U) vorgezogene Gemüse gepflanzt (Kohlrabisorten, Salatsorten, Schalotten, Lauch, Archepassagier Mangold Sennfelder Stiel und die Kartoffelsorten Agria und Archepassagier Bamberger Hörnla gelegt, gestiftet – wie schon seit acht (!) Jahren – von dem Slow Food Unterstützer Familie Ludwig, Sennfeld b. Schweinfurt. Für diese kontinuierliche Unterstützung, wozu auch Rat gehört, sind alle Beteiligten sehr dankbar.

Gesät wurden auch schon Radieschen und Möhren. Noch zu kalt war es für Tomaten und Paprika.

## BIODIVERSITÄT SCHÜTZEN

### Coburger Fuchsschaf – ein neuer Archekandidat

Vier Namen sind in der historischen Literatur zu finden für diese Rasse: Thüringer oder Coburger Fuchsschaf, Bamberger Schaf und Fränkisches Schaf – heute heißt die Rasse offiziell seit 1966 Coburger Fuchsschaf. Ihre Heimat sind die Mittelgebirgslandschaften um Coburg, des Thüringer- und des Frankenwaldes sowie im Bamberger Raum der Fränkischen Schweiz, des Steigerwalds und der Haßberge. Allerdings fanden diese hübschen, schlichtwolligen, golden schimmernden Tiere mit braun-rötlichem, unbewoltem Kopf und Bein inzwischen auch Liebhaber in anderen Regionen Deutschlands – doch nach wie vor ist ihre Heimat Franken; Oberfranken reklamiert die Rasse in ihrem Portal „Genusregion Oberfranken“ als typisch heimische Spezialität. Begehrt – nicht nur gestern, sondern auch heute – sind die Wolle schon ihrer Farbe und das zarte Fleisch seines wildbretartigen Geschmacks wegen.

Eine wesentliche Bedingung für die Aufnahme in die Arche des Geschmacks ist die existenzielle Bedrohung – mit anderen Worten: selten, vom Aussterben bedroht. Die Coburger Fuchsschafe gelten als vom Aussterben gefährdet; die GEH (Gesellschaft zur Erhaltung alter und ge-

fährdeter Haustiere e.V.) reiht sie in die Vorwarnstufe ein. Allerdings ein nicht zu unterschätzendes Problem ist die Inzucht; sie gefährdet die genetische Variabilität der Rasse erheblicher als die Zahl der Herdbuchtiere anzeigt. Weitere Aufnahmebedingungen sind: historisch überlieferte Bedeutung, Identität stiftenden Charakter für eine Region, deren nachhaltige Entwicklungsunterstützung, artgerechte Haltung, frei von gentechnischer Veränderung, käuflich erwerbbar. Hans-Werner Bunz und Marius Wittur erarbeiten die Dokumentation. (-hwb)

## Anmelde-Coupon für Veranstaltungen

**Bei Briefversand** an Thomas Raab, Kunigundendamm 54, 96050 Bamberg: Ausdrucken, ausfüllen, abschicken (Porto € 0,70). **Per eMail:** [anmeldung@slowfood-htm.de](mailto:anmeldung@slowfood-htm.de). **Per Webseite:** [www.slowfood-htm.de](http://www.slowfood-htm.de) im Ordner „Veranstaltungen von und mit uns“.

**2. Streuobstwiesenfest**, Samstag, 13.05.2017, 17:30 Uhr, Treffpunkt Streuobstwiese, Sommerach, Ortsausgang Nordheimer Straße links (ca. 100 Meter vom Ortsrand) , Speisen, Getränke wie beschrieben (eine Spende wird dankend angenommen)

\_\_\_\_\_ Teilnehmer, Anmeldeschluss 09.05.2017

**Abendveranstaltung:** 19 Uhr im Divino-Zehnthof, Nordheim, Hauptstr. 2, à la Carte

\_\_\_\_\_ Teilnehmer, Anmeldeschluss 09.05.2017

**4. Weinbergfest: Unser Beitrag zu 25 Jahre Slow Food Deutschland**, Samstag, 20.05., 17 Uhr, Ickelheim, Weinlage Ickelheimer Schloss (eine Spende wird dankend angenommen)

\_\_\_\_\_ Teilnehmer, Anmeldeschluss 15.05.2017

\_\_\_\_\_ Teilnehmer für anschließende **Abendveranstaltung** im Weingut Bürks, Weimersheim, Hof 2, Anmeldeschluss 15.05.2017

**Besuch bei den Remlinger Rüben**, Montag, 29.05.207, 18:30 Uhr, Biohof Schwab, Birkenfelder Str. 17, zünftige Brotzeit (Kostenbeitrag wird vor Ort erhoben)

\_\_\_\_\_ Teilnehmer, Anmeldeschluss 25.05.2017

Name: \_\_\_\_\_ Vorname: \_\_\_\_\_

PLZ/Ort: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_ Telefon: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

Das Kleingedruckte siehe [www.slowfood-htm.de](http://www.slowfood-htm.de) bei Veranstaltung