

Ausgabe 8 - 2017

Redaktionsschluss 04.06.2017
Redaktion: Hans-Werner Bunz,
Tel: 09721-7594443,
bunz@slowfood-hm.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,

Mitte Mai feierten wir unser 2. Streuobstwiesenfest in der mit Baumpaten aus dem gesamten Bundesgebiet finanzierten und von der Baumschule MUSTEA angelegten und gepflegten Streuobstwiese bei Sommerach und besichtigten den Stand der Dinge. Bei Streuobstwiesencidre, Apfelsaft und Quittenrosé, Dätscher und Knabbergebäck vom Mitglied **Bäcker Franz** klärte uns dann MUSTEA-Chef und Mitglied **Marius Wittur** auf, dass wir uns auf ein echtes Slow-Food-Projekt eingelassen hätten! Streuobstwiesen mit Hochstämmen seien ein Projekt, das nicht auf kurzfristigen Ertrag, sondern auf Generationen angelegt sei.

Zunächst müssen sich die Bäume, obwohl schon zwei Jahre alt bei der Pflanzung, möglichst rasch durch den gut halben Meter dicken Sandboden arbeiten, um an nähr- und wasserreiche Erdschichten zu gelangen. Weshalb die Baumkrone stark gestutzt wird fürs rasche Wurzelwachstum. Auch die zarten Zweige werden vorsichtig gebrochen, um ein gutes Holzwachstum und damit eine Stabilität des Baumes zu erreichen. Auf Früchte, also Ertrag, wird in den ersten Jahren ganz bewusst verzichtet! Ziel ist es erst einmal, einen gesunden, gut verwurzelten Baum heranzuziehen.

Auch die Pflanzung der Bäume in der Wiese ist durchdacht. Ausreichender Abstand zwischen ihnen wird in einigen Jahren dafür sorgen, dass sich die Baumkronen gut ausbreiten können. Auch die Art wird bei der Pflanzung bedacht: Hoch wachsenden Arten wie Kirsche und Birne sind im Osten des Grundstücks gepflanzt, die niedrigeren, wie z. B. Pfirsiche, im Westen. Dadurch erhalten die Bäume immer die optimale fürs Wachstum wichtige Sonneneinstrahlung. Selbstverständlich wird der Boden nur mechanisch bearbeitet, chemische Helfer sind natürlich tabu.

Der Aufbau und die Pflege der Wiese erfordert doch erheblich mehr Aufwand, als wir zunächst dachten. Einen Teil dieser Kosten bestreiten wir aus unserem Budget. Aber vielleicht können wir Sie gewinnen, eine oder eine weitere Baum-Patenschaft zu übernehmen. Überzeugen Sie sich doch einmal selbst bei einem Besuch auf der Weininsel von unserem Projekt zur Erhaltung alter Baumobstsorten. Am Ortsausgang von Sommerach Richtung Nordheim liegt dieses Kleinod. Ihr Interesse an einer Patenschaft wäre hilfreich. *Mit genussvollen Grüßen Ihr Gerd Sych*

GANZ AKTUELL

Der beste Spargel

Königsberg i.B./Würzburg. Die beiden Slow Food Kochwerkstätten Königsberg i.B. und Würzburg, erstere geleitet von **Hans-Werner Bunz**, letztere von **Gerd Sych**, nutzten den günstigen Augenblick der Spargelhochsaison nicht nur für Speisen mit Spargel, sondern auch fürs Herausfinden, welcher am besten schmeckt. Dazu berichtet **Gerd Sych**: Die Idee für einen Spargel-Geschmacksvergleich entsprang seinerzeit vor Wochen beim Kochen des ersten Spargels: Schmeckt dieser Spargel wirklich nach dem „königlichen Gemüse“, ist er der Mühe wert sowohl für den, der ihn mit viel Arbeitsaufwand produziert, als auch für den, der ihn sorgfältig schälen muss? In drei unserer Kochclubs wurde dem Spargel diesmal aus einer kritischen Perspektive genähert: Kann man den Unterschied zwischen Folienspargel, Spargel ohne Folie und Biospargel schmecken? Welcher ist intensiver, welcher schmeckt richtig nach Spargel? Bei uns

war das Ergebnis eindeutig: Spargel, dem man Zeit lässt sich zu entwickeln ohne Folie schmeckt intensiver! Und kommt gut an den Biospargel heran. Experimentiert haben wir zudem mit dreierlei Spargelsalat als Vorspeise: mit Erdbeeren (geht irgendwie immer), mit Rhabarber (super, wie sich der „saure“ Rhabarber dem Spargel anpasst) und Holunder (ein bisschen Sirup und ein paar Dolden brachten ein ganz neues Geschmackserlebnis).

Hans-Werner Bunz berichtet: Wir hatten fünf verschiedene Spargel von vier so genannten konventionellen Erzeugern, darunter einer der grundsätzlich nur die traditionelle Methode wählt, also gänzlich ohne Folien arbeitet, so dass der Spargel tatsächlich entsprechend den natürlichen klimatischen Bedingungen langsam wächst und reift. Auch hier siegte dieser Spargel eindeutig und einstimmig. Der Einfluss der Böden auf den Geschmack war nicht gravierend: sie alle sind sandig.

Bald ein neuer Archepassagier?

Würzburg. Einst war diese urfränkische Rinderrasse überall in Franken zuhause, besonders freilich in Unter- und Oberfranken. Gut 100 Jahre lang züchtete man sie aus verschiedenen



Fränkisches Gelbvieh ©Bayerische Verwaltungsstelle Biosphärenreservat Rhön, Jens Englert

Rinderrassen bis das Ziel Ende des 19. Jahrhunderts erreicht war: Das gelbe Frankenvieh oder Fränkische Gelbvieh. Dieses große, leicht mastfähige, einfarbig gelbe Zugrind mit guter Milchleistung und viel würzigem, relativ fettarmem, dennoch gut marmoriertem Fleisch war ein Drei-Nutzungs- und Milchrind. Heute freilich ersetzt seine Zugleistung der Traktor, nur für Wenige sind die durchschnittlich 5.600 kg Milch im Jahr nicht zu wenig für die Milchviehhaltung – es sind vor allem das Fleisch und die besonderen Rasseigenschaften, was die wenigen Bauern motiviert, diesem Rind treu zu bleiben: Sehr fruchtbar, problemloses Abkalben, frohwüchsig, Frühreife, gutmütiger Charakter, ideal für Mutterkuhhaltung, langes Nutzen, viel gut marmoriertes, feinfaseriges Fleisch von ausgezeichnetem Geschmack.

Das fränkische Gelbvieh ist heute noch vereinzelt anzutreffen in der Rhön, hier gilt es als alte Rhöner Haustierrasse, ebenso im Spessart. Die Welt-ernährungsorganisation FAO stuft die Rasse als „gefährdet“ ein, ebenso

die GEH Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen e.V.. Sie zu erhalten für den fränkischen Raum, ihrer ursprünglichen Heimat, ist unsere Absicht. Deshalb hat **Gerd Sych** den Antrag mit zugehöriger Dokumentation erarbeitet für die Aufnahme in die Slow Food Arche des Geschmacks; er liegt aktuell der deutschen Slow Food Archekommission zur Prüfung vor. Stimmt diese zu, werden wir unseren 14. in die Arche des Geschmacks gebrachten Passagier feiern können. (-hwb)

Chengdu – Ort des 7. Internationalen Slow Food Kongresses

Bra (Italien)/Berlin: Was für ein Aufruhr bei vielen deutschen CV-Leitungen, als der Ort des 7. Internationalen Slow Food Kongress bekannt wurde, der heuer Ende September im chinesischen Chengdu abgehalten wird. Die Tonart reichte vielfach von Empörung bis ablehnende Verwunderung. Auch unsere CV-Leitung hat sich darüber ausgetauscht, freilich im positiven Sinne. Die sachlich kompetenteste Stellungnahme verfasste als ausgemachter China-Kenner unser Leitungskollege **Dr. Hans Peter Müßig**: „Mit Interesse verfolge ich die Diskussion um den SF-Kongress in Chengdu. Es gibt sicher gute Gründe, die Sache in vielerlei Aspekten kritisch zu sehen. Es gibt aber m.E. auch gute Gründe, den Kongress als Chance zu sehen.“

Seit 1986 reise ich regelmäßig mehrmals im Jahr nach China, zuletzt im März dieses Jahres. Jeder weiß, dass sich das Land in den letzten Jahrzehnten in allen Bereichen enorm gewandelt hat und das gilt natürlich auch für den Umgang mit dem Thema Nahrungsmittel. Ich habe sogenannte Slow-Food-Restaurants in China besucht, die den Namen nicht verdient haben. Dort wurde wie selbstverständlich die nach wie vor sehr beliebte Haifischflossensuppe angeboten. Bei jeder Essenseinladung in China sage ich als Erstes: „Für mich keine gefährdeten Tierarten!“ Damit stoße ich auf mehr und mehr Verständnis, so wie das Bewusstsein in China für Umweltfragen allgemein rasch wächst, nimmt auch das Interesse für gute Lebensmittel und den Tierschutz zu. Die Chinesen sind Weltmeister im Kopieren sowohl im negativen als auch im positiven Sinn. Sie kopieren nicht nur unsere Produkte, sondern auch unsere Lebensart und unseren Umgang mit bestimmten Themen.

Daher sehe ich durchaus die Chance, dass ein SF-Kongress in China auch dazu beitragen kann, die SF-Idee in China bekannter zu machen nach dem Motto „Steter Tropfen höhlt den Stein.“ Viele meiner chinesischen Freunde und Bekannte zeigen sich offen für diese Idee und werden zum Nachdenken angeregt. In diesem Sinn bin ich der Meinung, dass man den Kon-

gress in Chengdu weniger als Provokation, sondern eher als Chance sehen sollte. Voraussetzung ist dabei natürlich, dass die europäischen Vertreter die Gelegenheit bekommen, unsere Vorstellung von Slow Food prominent zu präsentieren.

Anmerkung der Redaktion: Die offizielle deutsche Delegation ist auf 20 Teilnehmer begrenzt. Die Convivien hatten Mitte Mai zwei Tage Zeit, thematisch oder projektspezifisch ausgewählte Delegierte an die Geschäftsstelle in Berlin zu melden. Getagt wird in Chengdu hinter geschlossenen Türen. Unsere Leitung hat keinen Delegierten angemeldet.

VON MITGLIEDERN & UNTERSTÜTZERN

Begrüßung

Herzlich und mit Freude begrüßen wir diese neuen Mitglieder bei Slow Food Hohenlohe-Tauber-Main-Franken **Bettina** und **Ralf Perle**

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 anspruchsvollsten fränkischen Wein-Wettbewerb „Best of Gold“, heuer zum 14. Mal durchgeführt, gewann unser Mitglied **Walter Erhard** vom gleichnamigen Weingut in Volkach, Weinstr. 21, www.weingut-erhard.de als einer unter 12 Preisträgern den begehrten Ceradit Nodosus, die 225 Millionen Jahre alte Urzeitschnecke. Angestellt waren 363 Weine von 93 Betrieben: sein 2015er Obervolkacher Landsknecht Riesling Kabinett gewann die begehrte Auszeichnung. Herzlichen Glückwunsch! ♥Das Restaurant „Alter Esel“ unserer Mitglieder **Ramona und Markus Söder** in Marktbreit, Marktstr. 10, Tel: 09332-5949477, setzt seine Reihe „Harmonie von Wein und Speisen“ auch im Juli fort: Am Freitag, 07.07.2017, 18:30Uhr, geben die Weine des Weinguts Bickel-Stumpf (U) gewissermaßen den „Ton“ an beim 4-Gänge-Menü, die bei jedem Gang vorgestellt werden. Der Preis von € 76,- pro Person schließt Aperitif, Wein, Menü, Wasser & Kaffee ein.

Hohenlohe: ♥Seit 1. Mai ist in Braunsbach der im vorigen Jahr durch eine Sturzflut-Katastrophe schwer beschädigte „Gasthof zum Löwen“, Marktplatz 5, www.zumloewen-braunsbach.de (empfohlen im Slow Food Genussführer) unseres Mitglieds **Heike Philipp** neu eröffnet worden. Der „Löwe“ im neuen Glanz ist der alte - nämlich eine gemütliche Wirtschaft mit dem Angebot wie es war. Gratulieren darf man der Patronin nicht nur dazu, sondern auch dazu: sie heiratete ihren Thomas, der ihren Familienamen annahm. Und noch einmal mehr ist zu gratulieren: die junge Familie hat Nachwuchs bekommen, ist jetzt zu dritt. ♥Eine gute Idee: Ein 33-Kilometer-Menü, also Gerichte, bei denen jedes seiner Produkte, sei es Fisch, Fleisch, Gemüse, Getreide im Umkreis von 33 km entstand, bot unser Mitglied **Jürgen Andruschkewitsch** Ende Mai tagelang in seinem Restaurant in Vellberg-Eschenau, Ortsstr. 13, www.eschenau-rose.de - eine Idee zum Nachahmen! ♥Mitglied **Matthias Mack**, Eigentümer und Küchenchef seines Landhaus Hohenlohe, Rot am See, Erlenweg 24, Tel: 07955-93100, feiert am Samstag, 08.07., sein Sommerfest mit Küchenparty, Barbecue, Top-Winzern und viel Musik. Anmelden ist nötig.

Spessart-Churfranken: ♥Das Weingut Rudolf Fürst von Mitglied **Paul Fürst** bietet ab jetzt Weine aus vier Lagen: Bürgstadter Berg, Centgrafenberg, Hundsrück und Schlossberg. Die Lage Bürgstadter Berg kennzeichnet die Weine VDP.Erste Lage. Die drei anderen Lagenbezeichnungen sind nur noch den Großen Gewächsen vorbehalten. Die traditionelle Jahrespräsentation, heuer am 24./25. Juni, 11 – 18 Uhr, offeriert die aktuellen Fürst-Weine. Mit dabei sind die Weingüter Fritz Haag, Brauneberg (Mittelmosel) und Nittardi, Castellina in Chianti (Toskana). Erwünscht ist eine Voranmeldung, Eintritt und Verkostung sind frei.

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. Für Juni sind aktuell keine öffentlichen Veranstaltungen geplant.

SLOW FOOD BILDUNG

Kochen & Backen im Juni

Anmeldungen sind auch via www.slowfood-htm.de bei „Veranstaltungen“ möglich. Im Mai sind zwei Slow Food Kochklubs aktiv. **Coburg:** Unser einziger aktiver Kinderkochklub **Lukikoku** kocht am Dienstag, **20.06., 14:30 Uhr**, in der Luthervolksschule, Albertsplatz 1. Die Leitung hat Mitglied **Kerstin Haas**. Nur für Kinder der Schule, die man übers Sekretariat anmelden kann. **Schweinfurt:** Mitglied **Christoph Därr** leitet diesen Kochklub, den ältesten unserer fünf für Erwachsene. Das Thema des Abends – ebenfalls am **Dienstag, 20.06.**, aber ab **18 Uhr** – heißt Geflügel. Der Ort der Genüsse: die Küche im **Kolping-Hotel, Moritz-Fischer-Str. 3**. Bei Interesse: Entweder direkt via christoph.daerr@gmx.de oder über unsere entsprechende Webseite bei www.slowfood-htm.de anmelden.

BIODIVERSITÄT SCHÜTZEN

Das Coburger Fuchsschaf



Foto: Helga Bunz

Diese Schafrasse ist vor allem in den fränkischen Regionen Bayerns und in der gesamten Rhön verbreitet. Die hornlosen Tiere kennzeichnet rotbrauner unbewollter Kopf und Beine und rötlich schimmerndes, schlichtwolliges „Goldenes Vließ“, die Böcke meist auch eine braunrote Mähne. Die Muttertiere gebären unkompliziert pro Jahr 1 – 2 Lämmer und sind gute Mütter. Gute Marschfähigkeit, Robustheit, Genügsamkeit und Anpassungsfähigkeit sind weitere vorteilhafte Eigenschaften. Aus kulinarischer Sicht ist das Fleisch ein Leckerbissen. Die alten Namen der Rasse wie Bamberger Schaf und Fränkisches Schaf zeigen ihre enge Verbindung zur fränkischen Region. Die von der DLG (Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft e.V.) seit 1966 als Mittelgebirgsrasse anerkannten Coburger Fuchsschafe gelten als vom Aussterben gefährdet; die Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen e.V. (GEH) sieht sie in der Vorwarnstufe.

Wurden im Jahr 2006 noch über 5.000 Herdbuchtiere gezählt, waren es 2013 (letzte Angabe) knapp 4.000 – 202 Böcke und 3.731 Mutterschafe; die „Zentrale Dokumentation tiergenetischer Ressourcen in Deutschland der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung“ veröffentlichte zuletzt (2015) 4.311 weibliche und 244 männliche Tiere. Die Orientierung an der Zahl der Tiere vernachlässigt die Zahl der Blutlinien, die aber wesentlich sind für eine nachhaltige Bestandssicherung. Bedenklich stimmt, dass die führenden Züchter der Coburger Füchse in Bayern keine Böcke mehr auf dem Schafmarkt finden, die nicht spätestens in der 5. Generation eng miteinander verwandt sind. Die Inzucht gefährdet die genetische Variabilität der Rasse erheblich mehr als die Zahl der Herdbuchtiere anzeigt.

Hans-Werner Bunz und **Marius Wittur**, u.a. auch Halter von Coburger Füchsen, erstellen aktuell die Dokumentation für die geplante Aufnahme dieser alten fränkischen Rasse – Liebhaber hat sie auch anderswo – in die Arche des Geschmacks. (-hwb)

Kreative Förderung eines Archepassagiers

Mitglied **Markus Reinauer**, Küchenchef des Landgasthofs Jagstmühle, und Kollege Hubert Retzbach, beide wohl die längsten Förderer des Archepassagiers Weideochse vom Limpurger Rind g.U., entwickelten aus Anlass der Jagsttal-Wiesen-Wanderung Ende Mai eine neue Speise: den **Lim-Burger** – zum Reinbeißen gut. „Die Idee dazu geistert uns schon lange im Hirnskastenum, aber jetzt musste sie einfach mal raus“, so Reinauer. Solch ein Ochsenweck liegt in der Jagstmühle eigentlich mehr als nahe. Seit Jahrzehnten schon verarbeiten beide Köche – Retzbach einst auch als sterngeschmückter Küchenchef im Bad Mergentheimer Hotel Victoria – in ihrer Heimatküche die stattlichen Weideochsen dieser ältesten noch lebenden Rinderrasse Württembergs von der Schnauze bis zum Schwanz – in der Jagstmühle vier im Jahr.

VERMISCHTES

Mutiges Mitglied: Otto Geisel

Otto Geisel (Archiv)



Unter dem Titel „Lebensmittelpunkt Lebensmittel“ widmete sich die Online-Ausgabe der Süddeutschen Zeitung vom 21. März ausführlich dem einstigen Hotelier (Hotel Victoria mit Stern-Restaurant in Bad Mergentheim) und heutigen Chef des Instituts für Lebensmittelkultur Otto Geisel GmbH in München. Mut bewies Geisel, als er noch blutjung an Jahren nach dem frühen Tod seines Vaters das renommierte 150-Betten-Hotel mit seinen Restaurants übernahm und erfolgreich führte. Mut bewies Geisel auch im Jahr 2003, als er mit Hilfe seines Küchenchefs Hubert Retzbach sein seit 10 Jahren mit einem Michelin-Stern geschmücktes Restaurant Zirbelstube konsequent auf regionale Produkte umschwenkte – und den Stern behielt weitere neun Jahre, ein in der Branche tollkühnes Wagnis. Mut verlangte als Vorsitzender von Slow Food Deutschland e.V. auch im Jahr 2007 das Wagnis, eine nationale „Slow Food Messe“ zu gründen: Im Jahr 2008 umbenannt in „Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe“ feierte sie heuer in Stuttgart ihr 11-jähriges, als „Markt des guten Geschmacks“ ihr 10-jähriges Jubiläum, aber auch neue Rekorde: 550 Aussteller und ca. 65.000 Besucher bevölkerten die beiden Slow-Food-Hallen im Messegelände der Stuttgarter Frühlingssessen. Großer Mut gehörte auch dazu, mit 49 Jahren sich für ein neues Leben zu entscheiden, nachdem seine Kinder ihre Zukunft nicht mehr Bad Mergentheim sahen: Er verkaufte 2012 das Hotel, zog nach München und gründete sein „Institut für Lebensmittelkultur“. Er ist auf Anhieb erfolgreich dank großer Bekanntheit, großer Flexibilität, großem Wissen und großem Engagement. Der Weinexperte – erster in Deutschland gerichtlich vereidigter Weinsachverständiger, Weinautor des Gault & Millau Weinführers Deutschland – veröffentlichte jüngst von ihm ausgewählte „99 x deutsche Weine, mit denen Sie alles richtig machen“, alle unter 15 €, von 99 Winzern (Christian Verlag, 192 Seiten, 14,99 €). (-hwb)

Geschützt: die Slow Food Marke

Die Marke Slow Food – links ihr Design – ist in allen ihren Teilen und Gestaltungselementen **weltweit geschützt**. Sie darf nur von Slow Food International verwendet werden. Und nur Slow Food International kann eine Nutzungsgenehmigung erteilen. Slow Food Deutschland erhielt die Nutzungserlaubnis, allerdings nur mit dem Zusatz Deutschland e.V. darunter stehend, aber kleiner in der gleichen Schrifttype und Farbe wie der Name Slow Food. Das gleiche gilt für die Convivien, bei uns also Hohenlohe-Tauber-Main-Franken. Einige Mitglieder mit Betrieben, aber auch der eine oder andere Unterstützer nutzen dieses Zeichen oder Elemente davon, z.B. die rote Schnecke: Auch sie ist geschützt! **Wir bitten deshalb herzlich** alle Unternehmen und Mitglieder, die diese Marke oder ihre Elemente unberechtigt nutzen, diese aus den Werbematerialien zu entfernen – auch auf den Webseiten. Unberechtigte Nutzungen der Marke gefährden ihren gesetzlichen Schutz und könnten so Slow Food schädigen.

