

Slow Food Arche des Geschmacks

FRÄNKISCHE PASSAGIERE

2015



Slow Food®

Hohenlohe-Tauber-Main-Franken

Arche des Geschmacks

Quellen:

Die Dokumentationen zur Aufnahme in die Slow Food Arche des Geschmacks

Autoren:

Hans-Werner Bunz (Ostheimer Leberkäs, Rhönschaf, Schwäbisch-Hällisches Schwein, Weideochse vom Limpurger Rind g.U.); **Georg Lang** (Bamberger Hörnla, Bamberger Knoblauch, Bamberger Rettich, Bamberger Spitzwirsing, Schwarzblaue Frankenwälder, „Sortenbeschreibung der Gemüsesorten der Bamberger Gärtnerstadt“); **Gerd Sych** (Alter fränkischer Satz, Tauberschwarz)

→ www.slowfood.de

Die Webseiten der jeweiligen Archepassagiere soweit bislang veröffentlicht.

Herausgeber: Slow Food Hohenlohe-Tauber-Main-Franken

Redaktion: Hans-Werner Bunz

Fotos: Holger Riegel (S. 6,10,16,22,24,28), Stefan Abtmeyer (S. 8,12,14,26), BESH (S. 18), Georg Lang (S.20)

Gestaltung, Produktion: Holger Riegel

Druck & Bindung: Druckhaus Weppert Schweinfurt

© *Copyright CV-HTM Verlag, Würzburg, 2015*

Alle Rechte vorbehalten. Alle Angaben ohne Gewähr.

E-Mail: cv-htm-verlag@gmx.de

Inhalt

Die Slow Food Arche des Geschmacks	4
Bamberger Hörnla g.g.A.	7
Bamberger Knoblauch	9
Bamberger Rettich	11
Bamberger Spitzwirsing	13
Grünkern g.U.	15
Rhönschaf	17
Schwäbisch-Hällisches Landschwein	19
Schwarzblaue Frankenwälder	21
Weideochse vom Limpurger Rind g.U.	23
Wein „Alter fränkischer Satz“	25
Ostheimer Leberkäs	27
Tauberschwarz	29
Erzeugerverzeichnis	30
Slow Food Hohenlohe-Tauber-Main-Franken	31



DIE SLOW FOOD ARCHE DES GESCHMACKS

Essen, was man erhalten will

Die Arche des Geschmacks ist ein internationales Slow Food Projekt zum Schutz traditionsreicher lokaler und regionaler Lebensmittel vor dem Vergessen. Über 2.630 Passagiere bevölkern aktuell weltweit das Rettungsschiff, 10.000 sind das Ziel. In Deutschland gehört das Convivium Hohenlohe-Tauber-Main-Franken zu den Pionieren, die einen der ersten Passagiere an Bord brachten: es war der Ostheimer Leberkäs - eine Schweinefleisch-Terrine und lokale Rhöner Spezialität (→ Seiten 26/27). Das war 2004. Heute umfasst die deutsche Arche 55 Passagiere, darunter 12 aus fränkischen Landen, wovon für 11 dieses Convivium verantwortlich ist. Doch auch der 12. - der Fränkische Grünkern - ist hier heimisch, wurde jedoch vom Convivium Heilbronner Land an Bord gebracht.

Vom Stapel gelaufen war die Arche des Geschmacks bereits 1996. Carlo Petri, Slow Food Gründer und Präsident, begründete seinerzeit in einem Artikel, warum: „Es wäre ein Unglück, wenn der Kreis der Kenner und Genießer die alimentäre Katastrophe, die sich um uns herum abspielt, nicht erkennt. Angesichts dieser Situation legen wir einen konkreten Plan mit dem Namen „Arche“ vor, um die Qualitätsproduktion vor der Sintflut der Gleichmacherei und weltweiten Vermarktung zu retten.“ Seitdem segelt die Arche des Geschmacks um die Welt. Und sammelt traditionsreiche, genussstarke, zur Identität einer Region gehörende Lebensmittel, um ihre Zukunft zu retten: Tiere, Pflanzen, Produkte. Sie spürt fast vergessene Geschmackserlebnisse auf von durch Aussterben bedrohten Lebensmitteln mit einem realen Produktions- und Handlungspotential - und kulinarischem Wert durch vorzüglichen Geschmack.

Beim Sammeln allein bleibt es nicht. Die **Presidi** (it. für Schutzgemeinschaft) sind die aktive Fortsetzung des Rettungsprojekts. Mit Initiativen sorgen sie für eine gesicherte Existenz des Passagiers durch Erzeugervereinigungen, Produktionsvorschriften, Versuchsreihen, Qualitätsstandards, neue Absatzkanäle, Marketingmaßnahmen und so weiter.

Kandidaten für die Arche des Geschmacks müssen von kleinen Betrieben erzeugt werden und diese Kriterien erfüllen:

- Existenziell bedroht.
- Herausragende geschmackliche Qualität, gemessen am lokalen Gusto.
- Historisch überlieferte Bedeutung für die Region.
- Teil der Identität der Region.

- Nachhaltige Förderung der Region.
- Artgerechte Haltung bei Tieren.
- Frei von gentechnischer Veränderung.
- Käuflich erwerbbar.

Die Initiative für die Aufnahme in die Arche des Geschmacks inklusive der Ausarbeitung der Dokumentation obliegt in Deutschland den Regionalgruppen (Convivien). Die Anerkennung als Passagier erfolgt für deutsche Kandidaten durch die Archekommission von Slow Food Deutschland e.V.; die Anerkennung als Presidio hingegen obliegt der Slow Food Foundation for Biodiversity in Florenz/Italien mit einem Büro im piemontesischen Bra, dem Sitz von Slow Food. Diese Stiftung unterstützt weltweit auch die Arche-passagiere.

→ www.fondazioneSlowFood.com/en/

Die fränkischen Passagiere

Bei ihr gelistet sind auch die bislang im bayerischen und baden-württembergischen Franken als Arche-Passagiere etablierten Tiere, Pflanzen und Lebensmittel: gegenwärtig 12. Sie finden sich alle im Gebiet des Conviviums Hohenlohe-Tauber-Main-Franken, weshalb dieses sie an Bord brachte bis auf den Fränkischen Grünkern: diesen begleitete das Convivium Heilbronner Land. Auch andere Passagiere finden sich in anderen Regionen: die Kartoffelsorte Bamberger Hörnla im Knoblauchsland bei Nürnberg, die Schwarzblaue Frankenwälder im östlichen Teil des Frankenwaldes. Diese Broschüre zeigt den bisherigen Stand der fränkischen Arche des Geschmacks. Weitere Kandidaten warten auf ihre Zulassungs-Dokumentation.

Was Sie tun können

Sie schätzen gute Lebensmittel? Dann können sie mithelfen, die Arche-passagiere zu schützen und zu fördern. Das geht ganz einfach nach dem Motto: Essen, was man erhalten will. Die den Produkten beigefügten Erzeugeradressen sind überprüft zum Zeitpunkt des Drucks dieser Broschüre. Achtung: Arche- und Presidi-Produkte sind nicht beliebig verfügbar. Kontaktieren Sie deshalb rechtzeitig die aufgeführten Betriebe.

→ www.SlowFood-htm.de.



Bamberger

Hörnlo

1 kg

50

2.50

BAMBERGER HÖRNLA G.G.A.

traditionsreich & fränkisch

Unter den alten Landsorten ragt das mundartlich genannte Bamberger Hörnla – 2008 zur Kartoffel des Jahres gewählt - heraus durch seinen besonders feinen Geschmack. Bis ins späte 19. Jahrhundert reicht die Erinnerung zurück, doch ist die Sorte wohl älter. Ihre Entstehung in Bamberg ist nicht nachgewiesen, aber sehr wahrscheinlich wegen ihrer vorzüglichen Anpassung an die Boden- und Klimaverhältnisse des Bamberger Beckens. Mit ihren fingerförmigen Knollen gehört sie zur Gruppe der Kipfler-, Hörnchen- und Zapfenkartoffeln, erwähnt schon 1819 in der ersten deutschen Kartoffelmonographie. Das Wort „Bamberger Hörnla“ liest man erstmals 1854 im Jahrbuch der „Naturforschende Gesellschaft von Bamberg“. Die kleinwüchsige Pflanze blüht weiß, dünn und zart ist ihr Kraut, das Schädlinge lieben. Der hohe Pflegeaufwand bei relativ niedrigem Ertrag macht das Hörnla bei den Erzeugern zum Liebhaberprodukt. Denn klein sind die Knollen, fingerförmig, leicht gekrümmt und wenig geeignet für den Einsatz von Pflanz- und Erntemaschinen, weshalb sie ab 1950 weitgehend aus dem Feldanbau verschwanden. Als regionale Spezialität behauptete sich aber das „Hörnla“ in Franken, weil diese zäh an ihrer Regionalküche festhielten.

Hauchdünn ist die Haut des Bamberger Hörnla, und hellockerfarben. Von den Augen ausgehend schimmert sie leicht rubinrötlich. Sattgelb hingegen leuchtet das feste Fleisch. Sein delikat, leicht nussiger Kartoffelgeschmack verbindet erstaunliche Feinheit mit intensiver Fülle. Zartweich-saftig auf der Zunge ist es bissfest ohne jegliche Klebrigkeit oder Bröselei. Diese „speckige“ Konsistenz und die intensiven Aromen machen das Bamberger Hörnla einzigartig.

Die geschmacklichen Qualitäten der Sorte machen sie auch begehrt weit über die Region hinaus. Das 2009 entstandene Presidio mit dem Förderverein Bamberger Hörnla in Franken e.V. (1. Vorsitzender: Rainer Lesch r-lesch@t-online.de), unterstützt durch Slow Food Hohenlohe-Tauber-Main-Franken, engagiert sich für die Erhaltungszüchtung in Franken. 2013 erlangte man den europäischen Herkunftsschutz g.g.A. (geschützte geografische Angabe). Man sorgt auch für den Sortenschutz, größere Anbaufläche und mehr Bio-Anbau in Franken sowie für eine bessere Vermarktung: der Kreis engagierter Landwirte, Gärtner und Köche erweitert sich.

Produktionsgebiete:

fränkische Regierungsbezirke in Bayern, besonders in den Landkreisen Bamberg, Kitzingen, Bad Neustadt/Saale, Nürnberg, Schweinfurt und Würzburg.

Erzeuger-Empfehlung: siehe Seite 30



BAMBERGER KNOBLAUCH

unvergleichlich gut

Das Wie und Wann der Entstehung des Bamberger Knoblauchs liegt im Dunkel der Geschichte. Doch schriftliche Zeugnisse von 1866 und 1874 bestätigen den umfangreichen Anbau, das feine Aroma und die starke Nachfrage trotz hoher Preise. Doch gegen Ende des 2. Jahrtausends verschwand er fast, weil die Gärtner handelsübliches, billigeres Pflanzgut nutzen; nur vier Bamberger Gärtnereien bauen ihn bislang für den Eigenbedarf und ihren Hofladen an, „weil er so unvergleichlich gut schmecke“.

Knoblauch als Teil der Familie der Lauchgewächse bildet – im Gegensatz zur Zwiebel – keine Sorten: äußerlich überall gleich mit weißer Haut, innerlich mit Zehen. Doch es gibt zahllose Linien durch die Einflüsse der Standorte. Deshalb ist der Bamberger Knoblauch wohl einmalig, eine eigenständige Varietät, ein Lokaltyp und Bamberger Kulturgut, entstanden aus den Böden und dem Klima des Bamberger Beckens – wie einst alle Pflanzen – durch Nachzucht aus den Samen. Seine Eigenständigkeit bestätigte 2011 das Leibnitz-Institut für Pflanzengenetik und Kulturpflanzenforschung in Gatersleben sowie die entfernte Verwandtschaft mit den Linien des französisch-italienischen Mittelmeerraums; untersucht wurden dazu die zwei eng verwandten noch existenten Haussorten (Linien) der Bamberger Gärtnereien Niedermaier und Mussaröl.

Der Bamberger Knoblauch zeigt sich als kleine Zwiebel mit kleinen, anfänglich leicht rötlich gefärbten (später weißen) Zehen, ragt jedoch geschmacklich mit feinem Aroma deutlich aus den üblichen Marktsorten heraus, ebenso durch seine milde Schärfe. Er schmeckt am feinsten so lange er noch frisch ist, also einige Wochen nach der Ernte. Auch getrocknet, so wurde er früher in Mengen gehandelt, bietet er bei nachlassender Schärfe ein neues sanfteres Aroma.

Produktionsgebiet: Bamberg und Hallstadt

Erzeuger-Empfehlung:

„**Hofstadt-Gärtnerei**“, Familie Dechant,
Heiliggrabstr. 37a, 96052 Bamberg

„**Mussaröl Kräutergärtnerei**“, Frau Leumer,
Nürnberger Str. 86, 96050 Bamberg

Heinrich Neubauer, Heiliggrabstr. 32,
96052 Bamberg

Bioland-Gärtnerei Sebastian Niedermaier,
Mittelstr. 42, 96052 Bamberg

Neu ab 2016:

Robert Bittel, Jäckstr. 36, 96052 Bamberg

Christian Burgis, Mommelsdorfer Str. 48,
96052 Bamberg

Georg Demuth, Mittelstr. 18, 96052 Bamberg

Hans-Jürgen Eichfelder, Gundelsheimer
Str. 76, 96052 Bamberg

Erhard und Adelgunde Groh, Mainstr. 13,
96103 Hallstadt

„**Gemüsebau Güßregen**“, Philip Streitberger,
Dörfleinser Str. 68, 96103 Hallstadt

Bamberger
Rettiche

#64-I

St. 1.50

BAMBERGER RETTICH

die scharf-aromatische Delikatesse

Der Name dieser Lokalsorte ist eine Gruppenbezeichnung für die einst vielen, heute nur sieben Haussorten Bamberger Gärtner; vier davon werden noch gewerblich genutzt. Unter den vielfarbigem und vielgestaltigen Mitgliedern der Rettichfamilie gehört der Bamberger Rettich zu den weißen, langen, spitzkegeligen, in Sortenempfehlungen ab 1949 „Bamberger weißer Frührettich“ genannt. Bis Anfang der 1990er Jahre war dieser Sommerrettich ein sehr wichtiges Produkt für die Bamberger Erwerbsgärtner. Inzwischen sank die Nachfrage so, dass er die Rote Liste der gefährdeten einheimischen Nutzpflanzen in Deutschland bevölkert. Über die Eigenheiten und Unterschiede der Haussorten ist man verschiedener Meinung, doch war und ist jeder Bamberger Gärtner auf seine Haussorte stolz: „Mei Tochter kannst hom, mein Reddich net“. Beim Einkauf muss ein Laie allerdings dem Anbieter vertrauen, kann er doch selbst die alte lokale Bamberger Sorte kaum identifizieren.

Die Pflanze des Bamberger Rettichs verträgt mehr Kälte als andere Sorten und kann deshalb sehr früh gesät werden. Auf dem Markt erscheint er bis zu zwei Wochen früher und erzielt hohe Preise, ein Vorteil, den er später im Jahr verliert. Doch sein eigentlicher Vorzug ist sein Geschmack: ein intensives Aroma eigener Prägung mit kräftiger, aber harmonisch eingebundener Schärfe. Kulinarisch ist er den modernen Sorten weit überlegen, wie eine Vergleichsverkostung 2012 eindrucksvoll bestätigte. Bei ähnlicher Schärfe zeigten sich auch deutliche Unterschiede in den Aromen zwischen den einzelnen Bamberger Haussorten. Wegen ihrer Standortbindung sind sie auf das kleine Herkunftsgebiet in der Stadt Bamberg beschränkt.

Den Bamberger Rettich zu essen, erfordert einen gewissen Aufwand: er muss wirklich ganz frisch sein (kein anderes Gemüse verliert so schnell seinen Wohlgeschmack) und roh, zuerst geschält, danach fein und gekonnt geschnitten und gesalzen werden. Dann heißt es warten bis der Rettich „weint“ und dadurch etwas Schärfe verliert: nun lässt er sich genießen und ist köstlich. „Butterweich“ zergeht er auf der Zunge. Ein Genuss als Rettichbrot oder auch solo zu Wurst- und Käsebrot. Und als Begleiter zum Bier geradezu unerlässlich.

Produktionsgebiet: Die Gärtnerstadt von Bamberg

Erzeuger-Empfehlung:

Gemüsebau Burgis, Memmelsdorfer Str. 48, 96052 Bamberg

Gemüsebau Eichfelder, Egelseestr. 81, 96050 Bamberg

Georg Eckenweber, Mittelstr. 42, 96052 Bamberg (liefert nur an Handel)

Bioland-Gärtnerei Niedermaier, Mittelstr. 81, 96052 Bamberg



BAMBERGER SPITZWIRSING

zart und lecker

Wie lange es den Bamberger Spitzwirsing schon gibt, weiß man nicht. Früheste Berichte zum Bamberger Gemüsebau zu Beginn des 19. Jahrhunderts bestätigen, er hätte schon immer einen bedeutenden Platz im Sortiment der heimischen Gartenbaubetriebe und ob seiner Größe und Zartheit höchstes Erstaunen hervorgerufen. Als eine Spezialität von höchstem Rang ist diese alte Lokalsorte kein einheitlicher Typ, sondern erscheint als „Haussorte“ der Gärtnereien in unterscheidbaren Ausprägungen. Sie entstanden, weil früher jeder Gärtner seine Gemüsesamen selbst nachzog: der ausgereifte Kopf mit Wurzel überwinterte im Keller, neu eingepflanzt, treibt er einen bis zu 2, 5 Meter hohen, üppig gelb blühenden Schaft; die Samenschoten sind im Juli erntereif. Diese aufwändige Arbeit ist heute unbeliebt, weshalb so manche Haussorte ausstarb. Aber auch die Gemüsezüchtung trug dazu bei, denn man setzte auf den rundköpfigen, kompakten und deshalb besser zu transportierenden und zu lagernden Wirsing, wie man ihn allenthalben kennt. Doch die kulinarisch versierten Liebhaber des Bamberger Spitzwirsings (im Längsquerschnitt herz- bis eiförmig oder längs-oval) blieben ihm und damit ihren Gärtnern treu. Denn er prunkt mit zarten Blättern und delikatem Geschmack, einem feinen, fast eleganten, nur entfernt an Kohl erinnerndes Wirsingaroma.

Dennoch sinkt die Nachfrage seit Jahren. Sie ist aber groß genug, um die rund 15 Gärtner in Bamberg und Hallstadt nach wie vor zu motivieren, die alte Sorte als „Haussorte“, die weder in einem Sortenverzeichnis noch in einer Genbank auftaucht, weiter anzubauen. Schnellwüchsig wie sie ist, wird sie während der ganzen Vegetationsperiode gepflanzt. Zu kaufen ist der lockere Wirsingkopf von Juni bis in den Januar hinein. Am besten schmeckt er freilich, weil am würzigsten, im Herbst.

Bislang ist die Nachfrage auf das Erzeugergebiet begrenzt – außerhalb kennt man die Delikatesse bislang so gut wie nicht. Auch täuscht manchen Interessent die Größe des Spitzwirsings als Menge, dabei ist er ein Leichtgewicht durch die lockere Blattstruktur. Information ist die Lösung für beide Hemmnisse einer gesicherten Existenz.

Produktionsgebiet:

Bamberg und Hallstadt

Erzeuger-Empfehlung: *siehe Seite 30*



GRÜNKERN G.U.

eine fränkische Erfindung

Die Bauern des Baulandes – jene klimatisch kühle Gäulandschaft im Nordosten Baden-Württembergs, einst Badisch-Sibirien genannt – machten aus der Not, dass ihr Dinkel, seinerzeit das Brotgetreide, oft nicht ausreifte, eine Tugend: sie erfanden den Grünkern, das unreif getrocknete Dinkelkorn. Ursprünglich über Herdfeuer oder im Backofen gedarrt, erzwang der wachsende Bedarf ab 1860 speziell dafür gebaute Darrhäuser. Die Darrfeuer brannten nun bis zu 14 Tagen und schwängerten die Luft mit Grünkernduft. Der Niedergang begann, als auf Hochleistung gezüchteter Weizen, kräftig gedüngt, Dinkel als allgemeines Brotgetreide verdrängte. Die Regionalsorte "Bauländer Spelz", perfekt für mageren, flachgründigen Boden, jedoch niedrig im Ertrag, erzwingt als Grünkern auch noch das Entspelzen und Darren. Mitte des 19. Jahrhunderts wurde „Bauländer Spelz“ deshalb in seiner Heimat nur noch als Grünkern angebaut. 1867 entdeckte ihn die Heilbronner Firma Knorr – ab 1872 auch als würzige Basis für ihre Fertigsuppen. Und damit begann ein beachtlicher Export aus der Region. 1870 zählte man im Bauland 90 Grünkerndörfer. Heute freilich sind es nur noch 15, die rund 280 Hektar für Grünkern vom „Bauländer Spelz“ unterm Pflug haben.

Das kleine, ovale, unreife Korn wird traditionell über Buchholzfeuer gedarrt, wobei sich der Wassergehalt von 50 auf 13 Prozent verringert. Dadurch entwickelt sich das Aroma von gerösteten Nüssen und rauchigem Holz plus die Optik eines glasigen, bissfesten, grünbraunen Korns. Gelagert im Spelz hält sich das Raucharoma; für den Verkauf freilich wird dieser in einem Mahlgang entfernt. Grünkern wird heute angeboten als Korn, Schrot, Gries und Mehl - Brot freilich lässt sich daraus nicht mehr backen. Bauländer aßen Grünkern als Suppeneinlage oder Bratling. Heutige Köche sind kreativer und nutzen ihn für allerlei von Klößen über Eintöpfe bis zu Kuchen und Risotto.

Die Vereinigung fränkischer Grünkern-Erzeuger Boxberg e.V. mit ca. 75 Mitgliedern engagiert sich für Qualitätssicherung und bessere Vermarktung: seit April 2015 mit dem wertvollsten EU-Qualitätssiegel g.U. (geschützte Ursprungsbezeichnung). Sie ist auch Teil des 2010 gegründeten Presidio Fränkischer Grünkern. Gemeinsam fördert man nachhaltige Anbaumethoden zur Bewahrung des kulinarischen Kulturguts der Bauländer Bauern.

Produktionsgebiet:

Das Bauland zwischen Hardheim (N), Mosbach (S), Buchen (W) und Boxberg (O);

Erzeuger-Empfehlungen: siehe Seite 30



RHÖNSCHAF

aromatisch & delikat

Das Rhönschaf – eine der ältesten deutschen Schafrassen – entstand wohl im 16. Jahrhundert in der Rhön für die raue Umwelt dieses Mittelgebirges, wurde aber erstmals 1844 schriftlich erwähnt. Mit seinen harten Klauen an langen, weißen Beinen klettert es leicht und sicher durch felsiges Terrain, ernährt sich von den kräuterreichen Magerwiesen und schuf über Jahrhunderte die Rhöner Landschaft als Land der offenen Fernen mit Heideflächen und Streuobstwiesen durch das Verbeißen von Busch- und Baumschösslingen. Auch heute dient es neben seinem gesuchten aromatischen Fleisch dieser Aufgabe.

Es war Napoleon, der 1813 – auf seinem Rückzug nach der Völkerschlacht von Leipzig genoss er im Rhöndorf Buttlar Hammelfleisch vom Rhönschaf – für eine gewaltige Nachfrage in Paris und Frankreich nach Fleisch dieser Rasse sorgte: bis zu 80.000 Tiere wurden alsbald pro Jahr dorthin getrieben. Der Niedergang begann 1878 durch Importbeschränkungen Frankreichs und setzte sich kontinuierlich fort durch die Einführung ertragreicherer Schafrassen: 1950 zählte man noch gut 30.000 Rhönschafe, 1970 nur noch 300 in West-, deutlich mehr in Ostdeutschland. Es waren die Naturschützer von BUND und BN, die ab 1985 mit einem jungen Haupterwerbslandwirt aus Ginolfs die Rasse retteten. 1990 zählte man wieder 800 Rhönschafe in der Rhön, heute über 4.000 weibliche Tiere. An diesem Wachstum hat wesentlichen Anteil die Kooperation aus Wirten, Landwirten und Brauern „Aus der Rhön, für die Rhön“. Dennoch ist die Rasse nach wie vor existenziell gefährdet.

Charakteristisch für das weißwollige Rhönschaf ist sein schlanker, hornloser Kopf mit Ramsnase und schwarzem Gesicht bis hinter die Ohren - und seine wollefreien weißen Beine. Die Lämmer haben erst mit acht bis 11 Monaten das richtige Schlachtgewicht. Durch ihr langsames Wachstum ist das leicht nach Wild schmeckende relativ kurzfasrige Fleisch fein und zart. Deutlich würziger ist das Fleisch von Schaf und Hammel und wird deshalb vor allem für Wurstwaren genutzt wie Schinken, Salami, Leberwurst, weißer Presssack und Rotwurst.

Produktionsgebiet:

Rhön-Bergland im Grenzgebiet zwischen Bayern, Hessen und Thüringen

Erzeuger-Empfehlung:

Rhönschafladen mit ***Schäferei Kolb***, Friedhofsweg 4, Oberelsbach-Ginolfs
Agrarhöfe, Mitteldorfer Str. 21, Kaltensundheim



SCHWÄBISCH-HÄLLISCHES LANDSCHWEIN

kernig & gschmackig

Wilhelm I., König von Württemberg, ließ ab 1820 unter der Leitung des königlichen Gutsverwalters August Weckherlin „zur Hebung der Schweinezucht“ systematisch Zuchtversuche mit Jinhua-Schweinen und den einheimischen schwarz-weißen Landschweinen durchführen. Die Tiere daraus zeichneten sich wie die Jinhua-Schweine durch gute Fruchtbarkeit, Genügsamkeit, Umgänglichkeit und hervorragende Fleischqualität aus. Das Zuchtergebnis nahmen vor allem die Hohenloher Bauern um Schwäbisch Hall begeistert an: deshalb der Name Schwäbisch-Hällisches Schwein. Schon 1844 war zu lesen: „... nirgends trifft man die eigentümliche und vorzügliche Race von Schweinen an, welche der Hällische Bauer hat.“ In ihrer Blütezeit, die 1950er Jahre, hatte sie im Stall fast jeder Bauer in Nordwürttemberg. Die Antifett-Welle ab 1960 war fast der Tod der Rasse: 1980 hielt man sie für ausgestorben. Doch es gab einige Bauern, die noch einige Zuchtsauen und zwei Herdbucheber hatten und so wagte man den Neuanfang. Heute führt das Herdbuch wieder 280 reinrassige Sauen und sechs Eberlinien, die pro Jahr gut 6.000 reinrassige Ferkel erzeugen, wovon die meisten für die Mast bestimmt sind – eine noch zu geringe Population, um den Status „stark gefährdet“ zu verlieren.

Die Züchtervereinigung Schwäbisch-Hällisches Schwein e.V. hat feste Vorschriften für die bäuerliche Haltung (in Gruppen, nur auf Stroh oder Weide) und Fütterung (nur pflanzlich, möglichst vom eigenen Betrieb). Die – genetisch festgelegt – stress-stabilen Tiere kennzeichnet ein dunkelrotes, gut marmoriertes Fleisch, das in der Pfanne kaum schrumpft, noch Wasser zieht. Kernig ist es, mit fester Struktur, saftig; es schmeckt kräftig und zartsüß-aromatisch bis würzig, vor allem das der Weidetiere. Eine nussige Note vermittelt die Eichelmast (ideal in traditioneller Waldhutung). Ältere Tiere bilden einen dicken, aromatischen Rückenspeck - perfekt für „Lardo“, wie man ihn aus Italien kennt.

Produktionsgebiet:

Landkreise Main-Tauber, Hohenlohe, Schwäbisch Hall, Ostalb, Rems-Murr, Ansbach (80 %), aber auch in anderen Regionen Deutschlands (20 %).

Erzeuger-Empfehlung: (* mit Slow Food verbundener Betrieb)

* **Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall**, Haller Str. 20, Wolpertshausen

* **Eichelschwein GmbH**, Obere Hauptstr. 29, Freising

Züchtervereinigung Schwäbisch-Hällisches Schwein e.V., Wolpertshausen



SCHWARZBLAUE FRANKENWÄLDER

mehlig & ursprünglich

Sammler von Kartoffelraritäten entdeckten sie vor 30 Jahren im nördlichen Frankenwald und benannten sie nach Aussehen und Fundort. Als eine der wenigen Regionalsorten des einst bedeutenden vogtländischen Kartoffelanbaus überlebte sie aus kulinarischem Grund: sie ist eine „Grundfeste“ der traditionellen Küche – hier erfand man die Kartoffelklöße. Der wahre Retter freilich ist Fritz Gebelein, Land- und Gastwirt in Bad Steben-Carlsgrün. Schon 1970 entzückte ihn die Kartoffel: sie ist so schön mehlig und köstlich. Ihr heutiger Anbau im nordöstlichen Frankenwald stützt sich auf einen kleinen Kreis von Liebhabern. Denn die Nachfrage nach mehligem Kartoffeln ist gering: die Konsumenten bevorzugen Kartoffelteig als Industrieprodukt. Hinzu kommt bei der Schwarzblauen Frankenwälder: ihr Teig ist ein dunkles Weiß. Doch Slow Food Aktivitäten bewirken bereits ein leichtes Wachstum.

Das weiße Fleisch der rundlichen, oft kugeligen Knolle mit schwarz-blauer Haut und weißem Fleisch ist gekocht mehlig mit mittelkörniger Struktur. Einzigartig ist der Geschmack: kräftig und würzig, erdig und urtümlich. Ein wenig wie die Landschaft, aus der sie kommt. Liebhaber dieses Geschmacks essen dazu Frankenwälder Brotzeiten wie Kräuterquark mit Zwiebeln, Quärkla (traditioneller, regionaler Sauermilchkäse), lokaler Presssack, Brathering, Bismarckhering in Sahne und – besonders delikates – marinierte Heringe. Auch als Pell-, Brat- und frittierte Kartoffel ist sie ein Geschmackserlebnis. Und ein optisches dazu: In der Schale aufgetischt, kontrastiert ihre kastanienbraune Innenseite mit dem hauchdünnen Taubenblau auf dem weißen Fleisch.

Die späte Sorte wird im Oktober geerntet. Anfällig für Schorf und Krautfäule hat sie der ständige Nachbau Viren sammeln lassen. Mit Hilfe der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft baut der 2014 gegründete „Förderverein Schwarzblaue Frankenwälder Kartoffel e.V.“ eine Erhaltungszüchtung auf für ein virenfrees Saatgut.

Produktionsgebiet:

Frankenwald, vor allem um Bad Steben und Naila

Erzeuger-Empfehlung:

Michael Söll, Burgstall 3, 95131 Schwarzenbach a.W.-Bernstein a.W.

Fritz Gebelein, Gaststätte „Adelskammer“,

Dorfplatz 8, 95138 Bad Steben-Carlsgrün

Demeter-Hof Degel, Schleeknock 3, 95138 Bad Steben

Alfred Horn, Hirschberglein 21, 95179 Geroldgrünw



WEIDEOCHSE VOM LIMPURGER RIND G.U.

saftig & kraftvoll-würzig

Mitte des 17. Jahrhunderts entstand das Limpurger Rind, älteste Rinderrasse Württembergs, als der bergigen Landschaft des Limpurger Landes angepasstes Dreinutzungs-Rind aus Rotem Landvieh und Allgäuer Vieh. Die mittelgroßen, hell- bis rotgelben Tiere erhielten sich trotz Einkreuzungsversuche rein bis heute. Die Ochsen, gegenüber den Kühen ungewöhnlich groß und schwer, mästeten die Bauern im nördlich angrenzenden Hohenlohe – im 19. Jahrhundert ein profitables Geschäft für heute noch sichtbaren Wohlstand in den Dörfern. Denn das Limpurger Ochsenfleisch ist „ein ganz vorzüglich zartes, saftiges und wohl-schmeckendes“ (Sieglin, 1887) und war deshalb auch im Ausland trotz höherer Preise sehr begehrt. Zählte man 1897 noch 56.000 Limpurger Rinder, waren 1963 nur noch ein Bulle und 17 Kühe im Herdbuch und 20 Jahre später galten sie als ausgestorben. Doch 1986 fand man noch einige Tiere im Leintal. Heute verzeichnet das Herdbuch der 1987 gegründeten Züchtervereinigung Limpurger Rind e.V. wieder 500 reinrassige Kühe und Bullen für vier Blutlinien.

Eine gesuchte Qualität ist das Fleisch der Weideochsen vom Limpurger Rind g.U. (geschützte Ursprungsbezeichnung) wegen seiner außergewöhnlichen Geschmacksstärke und Feinfaserigkeit. Die reinrassigen Tiere aus der geschützten Ursprungsregion wachsen langsam, weiden in der Vegetationszeit, füttern im Winter auf strohgepolstertem Laufstall Wiesenheu und Grassilage; Soja und dessen Erzeugnisse oder Maissilage sind verboten. Frühestens im 31. Monat dürfen, zumeist aber Monate später werden die Ochsen in der Ursprungsregion geschlachtet. Unvakuumiert muss das Fleisch am Knochen reifen. Es ist gut marmoriert, saftig und außergewöhnlich zart mit buttrig-sahniger Geschmeidigkeit. Im Mund entwickelt es ein klares, reines Rindfleischaroma, vollmundig, harmonisch, komplex, durch Wiesenaromen und milde Süße abgerundet; Gebraten hat es einen klaren, kraftvollen, hocharomatischen und nachhaltigen Rindfleischgeschmack mit karamell-würzigen Noten.

Gegenwärtig können ca. 40 Ochsen pro Jahr geschlachtet werden; 2016 werden es mehr sein. Das Slow Food Presidio mit dem „Förderverein Limpurger Rind ‚Schutzgemeinschaft Weideochse vom Limpurger Rind g.U.‘ e.V.“ fördert eine deutliche Erhöhung des Angebots wegen des wachsenden Bedarfs der gehobenen Gastronomie und genussbewusster Konsumenten.

Geschützte Produktionsregion: Ostalb-Vorland, Kreis Schwäbisch Hall, Hohenlohekreis, Main-Tauberkreis und Randgebiete

Erzeuger-Empfehlung: siehe Seite 30



WEIN „ALTER FRÄNKISCHER SATZ“

faszinierend & vielfältig

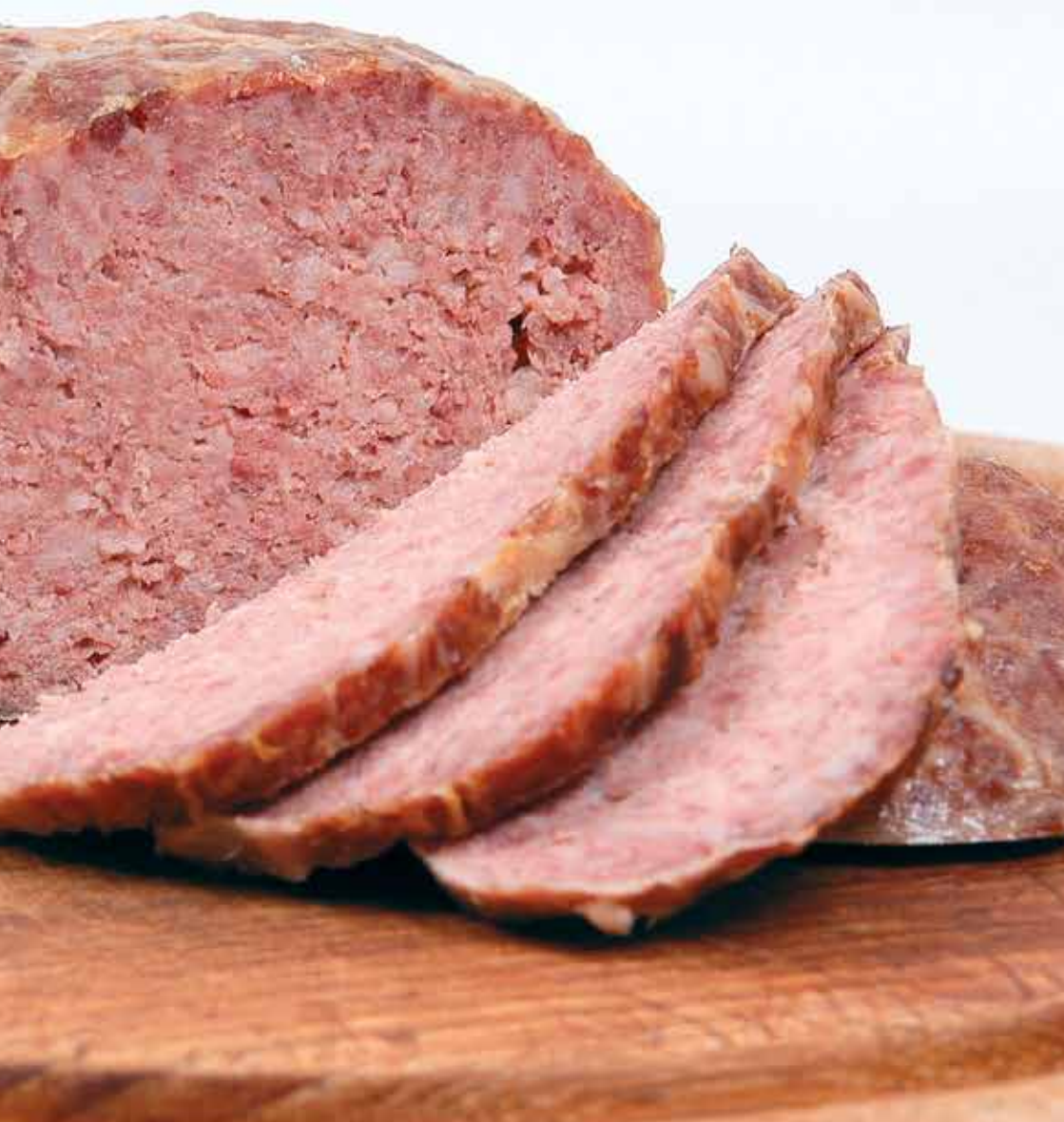
In Franken setzte man Jahrhunderte lang verschiedene Rebsorten durcheinander als gemischten Satz: historisch-fränkische wie beispielsweise Adel- und Vogelfränkisch, Heunisch, Hartblau, Süssrot, und klassische wie Weißer Elbling, Silvanervarietäten, Riesling, Gewürztraminer, Gelber Muskateller. Mit dieser Mischung unterschiedlich reifender Rebsorten trotzte der Winzer den Unbilden des Wetters und sicherte sich am Lesetag einen trink- und haltbaren Wein. Die Zusammenstellung der Sorten ergab entweder den einfachen vinum hunicum, genannt Huntsch, oder den feineren Frensch (vinum francium). Jener bestand aus den einfachen Sorten, war weitgehend abgabefrei und wurde vom Winzer direkt vermarktet. Mit dem Zehnt besteuert wurde der feine, aus klassischen Sorten gekelterte und sogar an den französischen Hof gelieferte Frensch.

Klassisch für den Alten fränkischen Satz ist die Kopferziehung der Reben: Der Kopf des Rebstocks sitzt im Boden (im Winter durch Laub und Erde geschützt), seine Reben an drei Stickel gebunden. Anfang des 19. Jahrhunderts begann der reinsortig angebaute Riesling den Frensch zu verdrängen. In Franken reagierte man darauf, in den guten Lagen Riesling und Silvaner reinsortig an- und auszubauen und zu vermarkten. Anfang des 20. Jahrhunderts hatte diese Entwicklung den „Alten fränkischen Satz“ verdrängt bis auf wenige Lagen in landwirtschaftlichen Nischen, die keiner Flurbereinigung würdig waren. Heute wird er in Franken noch auf 7,5 ha angebaut mit den alten Rebsorten – und seit neuestem auch in einigen Neuanlagen mit den klassischen und historischen Rebsorten auf reblausresistenter Unterlage ganz durch- und nebeneinander in arbeitsfreundlicher Reihenerziehung. Doch bleibt dieser Wein gefährdet; die alten Lagen sind nur in Handarbeit zu bewirtschaften und eher eine Liebhaberei des Winzers.

Der Wein vom „Alten fränkischen Satz“ ist ein Weintyp, aber keine Sorte. Der gemischte Anbau verschiedener Rebsorten in einem Weinberg begünstigt den Austausch zwischen den Reben über die Wurzeln und Bodenpilze. Auch deshalb ist er inhaltlich, farblich und geschmacklich unterschiedlich, so wie die Weinberge mit ihrem unterschiedlichen Rebsortenspiegel und dem unterschiedlichen lokalen Mikroklima, das die Beeren der verschiedenen Rebsorten unterschiedlich beeinflusst. Kurz: Die Weine vom „Alten fränkischen Satz“ sind untereinander und Jahr für Jahr verschieden in Farbe und Geschmack. Es sind individuelle, authentische, Terroir typische Weine, vielschichtig, körperreich und mineralisch.

Produktionsgebiet: Weinbaugebiet Franken

Erzeuger-Empfehlung: siehe Seite 30



OSTHEIMER LEBERKÄS

rhönerisch herzhaft

Diese lokale Spezialität ist eine Fleischterrinen, eine in Deutschland seltene Spezies, die in der bayerischen Rhön, eine Tradition hat: seit 1870. Ein einheimischer Metzger, zurückgekehrt aus dem deutsch-französischen Krieg (1870-71) hatte wohl in Frankreich leberhaltige Bauernterrinen schätzen gelernt. Nach seiner Heimkehr entwickelte er die Rezeptur für diese wie eine französische Terrine kalt zu essende Spezialität. Sie fand nicht nur Eingang in das Angebot der lokalen Metzger, auch Schweine haltende Ostheimer Ackerbürger buken sie für den eigenen Tisch. Das Rezept ist praktisch unverändert bis heute: vom Schwein aus bäuerlicher Haltung 90% durchwachsendes Muskel- und Bauchfleisch plus Backen sowie 10 Prozent Leber, die Verwendung von Warmfleisch (Fleisch, das unmittelbar nach dem Schlachten verarbeitet wird) verbessert den Geschmack wesentlich. Das Fleisch, durch den Fleischwolf gedreht, verleiht dem Fleischteig eine mittelgrobe Textur, die zum Kauen anregt. Ein Schweinenetz umhüllt den Fleischteig und erzeugt beim Backen eine Kruste mit feinen Röstaromen. In der Gewürzmischung bildet Muskat die Kopfnote. Außer Pökelsalz ist jegliche Art von Zusatzstoffen verboten. Leider gibt es gegenwärtig nur zwei Metzgereien in Ostheim, die ihn auf diese Art erzeugen. Angeboten wird der Ostheimer Leberkäs in verschiedenen Größen und Formen. Entweder als Stollen in einer Form – Leberkäs ist ein Verschleifen des bayerischen Loabl, also Laib, und dem Kasten alias Käs, der Backform – in mehreren Gewichtsklassen oder als kleiner, runder Laib mit Gewichten unter 500 g.

Der Geschmack des Ostheimer Leberkäs ist kräftig, aber nicht derb, mit einer feinen und delikaten Lebernote. Am besten schmeckt er, wenn er nicht zu kalt oder leicht erwärmt serviert wird. Man genießt ihn entweder für sich allein mit einer Scheibe kräftigen Bauernbrot oder als Bestandteil einer Wurst- und Schinkenplatte. Er harmoniert aber auch sehr gut zu einem Salat mit einer feinen Vinaigrette, zu Chutney, zu sauren und süß-sauren Gemüsen oder ähnlichem. Saftige fränkische Weiß- (z.B. Silvaner, Rieslaner) und Rotweine (z.B. Spätburgunder) und ein nicht zu herbes Bier (z.B. Kellerbier, Landbier) sind passende Begleiter.

Produktionsgebiet: Stadt Ostheim v.d.R.

Erzeuger-Empfehlungen: (* mit Slow Food verbundene Betriebe):

***Metzgerei Wienröder**, Bahnhofstr. 2, Ostheim v.d.Rhön

Metzgerei Ortlepp, Marktstr. 16, Ostheim v.d.Rhön



TAUBERSCHWARZ

frühreif & einzigartig

Diese rote, autochthone Rebsorte des Tauber- und Vorbachtals wurde hier seit dem 16. Jahrhundert als Teil des Huntsch angebaut, urkundlich erwähnt jedoch erstmals 1726 in einem Dekret des Hochstifts Würzburg als „Tauberschwarzen Weinbergsexern (Schnittlinge)“. Mitte des letzten Jahrhunderts standen nur noch Rebflächen mit Tauberschwarz in den Weinlagen von Laudenbach (Vorbachtal) und Weikersheim (Taubertal). Bei Rebflurumlegungen rodete man diese 250 Jahre alten Rebstöcke in Anlagen mit Mischsatz. Örtliche Genossenschaften störte zudem diese frühreife rote Sorte bei der Ernte und Verarbeitung der weißen Trauben. Anfang der 1960er Jahre galt die Rebsorte als verschwunden.

Dr. Götz, Leiter der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt Weinsberg, hatte jedoch die Sorte in einem Weinlehrpfad gepflanzt. Als 1978 und 1980 starke Fröste fast alle anderen Rebsorten vernichteten, wurde man wieder auf den Tauberschwarz aufmerksam. Auch fand man in einem abgeschiedenen Weinberg bei Ebertsbronn im Vorbachtal noch einige Rebstöcke. Durch züchterische Auslese gelang der Außenstelle Lauda der Staatlichen Versuchs- und Lehranstalt Weinsberg die Wiederbelebung der Rebsorte, die dann 1994 in die Liste der empfohlenen Rebsorten aufgenommen wurde. Heute sind wieder rund 12 Hektar bestockt mit dieser dem lokalen Terroir angepassten Rebsorte, deren Namen sie trägt. Ein Terroir, das geprägt ist – wo die Flurbereinigung nicht aktiv war – von den Steinriegeln, lange Steinhäufen, welche die Parzellen seitlich abgrenzen und dabei als Windschutz und Wärmespeicher dienen.

Die sehr fruchtbare Rebsorte eignet sich gut für nährstoffarme Böden. Die vielen Geiztriebe und die dünnhäutigen, zum Aufplatzen neigenden Beeren erfordern vom Winzer allerdings allerlei Arbeit im Weinberg. Aus dem heutzutage sortenrein gekelternen Tauberschwarz entsteht ein leichter, heller, fruchtiger Rotwein mit einzigartigen Zartbitter- und Weichseltönen. Konsequente Ertragsbegrenzung und lange Lagerung im Holzfass macht ihn zu einem dunkelroten Wein mit einzigartigem, im Rachen leicht rauchigem Zartbittergeschmack. Im Holzfass und Barrique gewinnt er an Harmonie und Eleganz, wobei die Zartbittertöne zurücktreten und das Wildkirscharoma hervor.

Produktionsgebiet: Das Taubertal zwischen dem bayerischen Röttingen und dem baden-württembergischen Lauda-Königshofen mit dem Tal des Vorbachs, der bei Weikersheim die Tauber verstärkt.

Erzeuger-Empfehlung: siehe Seite 30

Bamberger Hörnla g.g.A.

**Direktvermarkter Rainer Lesch*, Hauptstr. 19, 97253 Gaukönigshofen
**Gemüsebau Rainer Ludwig*, Mollengasse 4, 97526 Sennfeld
**Valentin Balling*, Hauptstr. 46, 97618 Hollstadt
Gertrud Leumer, Mussärol Bamberger Kräutergärtnerei, Nürnberger Str. 86, 96050 Bamberg
Robert Bittel, Jäckstr. 36, 96052 Bamberg
Christian Burgis, Memmelsdorfer Str. 48, 96052 Bamberg
Hans-Jürgen Eichfelder, Gundelsheimer Str. 76, 96052 Bamberg
Wolfgang Emmerling, Hallstadter Str. 25, 96052 Bamberg
Andreas Gütlein, Gemüsegärtnerei, Egelseestr. 61, 96050 Bamberg
Sebastian Niedermaier, Gemüsegärtnerei (Bioland) Mittelstr. 44, 96052 Bamberg
Heinrich Neubauer, Heiliggrabstr. 32, 96052 Bamberg
Peter und Birgit Schumm, Gemüsegärtnerei, Spiegelgraben 10, 96052 Bamberg
Hans Jürgen Mohl, Biolandhof, In Abtsdorf 14, 96158 Frensdorf (liefert nur an Handel)
Adalbert Eichelsdörfer, Gemüsebaubetrieb, Dörfleins-Str. 58, 96103 Hallstadt
Philipp Streitberger, „Gemüsebau Güßregen“, Dörfleins-Str. 68, 96103 Hallstadt
Robert Werner, Biolandgärtnerei, Weißbergstr. 8, 96170 Priesendorf-Neuhausen
Heidi Kaiser „Erlebnisernte“, Eichenhof 1, 96175 Kirchauter-Pettstadt
Haralds Kartoffelkiste, Zeugendorfer Str. 16, 96179 Rattelsdorf-Mürsbach
Doris und Werner Tröppner, „Naturhof Tröppner“, Järkendorf 22, 97357 Prieschenstadt
Johannes Hubert, Gasthaus „Schwarzes Ross“, Kitzinger Str. 4, 97359 Schwarzbach a. M.-Hörsblach
Peter und Christiane Weckerl, Kartoffelbau, Am Löhlein 5, 97359 Schwarzbach a.M.-Düllstadt
Irmgard und Werner Bernhardt, Gemüsebau, Schwebheimer Straße 23, 97469 Gochsheim
Stefan Schäßler, „Grashüpfer“ Schäßlers Biohof, Kreuzstr. 19a, 97837 Erlenbach-Tiefenthal

Bamberger Spitzwirsing

Bittel Robert, Jäckstr. 36, 96052 Bamberg
Burgis Christian, Memmelsdorfer Str. 48, 96052 Bamberg
Demuth Georg, Mittelstr. 18, 96052 Bamberg
Deuber Pankraz, Gundelsheimer Str. 51, 96052 Bamberg
Eichelsdörfer Adalbert, Dörfleins-Str. 58, 96103 Hallstadt
Eichfelder Hans-Jürgen, Gundelsheimer Str. 76, 96052 Bamberg
Emmerling Wolfgang, Hallstadter Str. 25, 96052 Bamberg
Groh Erhard und Adelgunde, Mainstr.13, 96103 Hallstadt
Gütlein Andreas, Egelseestr. 61, 96050 Bamberg
Lang Hubert, Weierstr. 10, 96103 Hallstadt
Neubauer Heinrich, Heiliggrabstr. 32, 96052 Bamberg
„Bioland-Gärtnerei“, Niedermaier Sebastian, Mittelstr. 42, 96052 Bamberg
Schumm Peter & Birgit, Spiegelgraben 10, 96052 Bamberg
Streitberger Philip, „Hallstadter Gemüsebau“, Dörfleins-Str. 68, 96103 Hallstadt

* mit Slow Food verbundene Betriebe

Fränkischer Grünkern

**Demeterhof Steffen & Dietmar Hofmann*, Zehntweg 13, 97944 Boxberg Schwabhausen
Raiffeisen-Zentralgenossenschaft, Lagerhaus Schweigern, 97944 Boxberg
Raiffeisen-Lagerhaus Odenwald-Bauland, Bahnhofstrasse 4, 74842 Billigheim
Lagerhäuser im Erzeugergebiet, Gerbmühlen, Landhandel, Reformhäuser, Naturkost- und Feinkostladen.

Weideochse Limpurger Rind g.U.

Werner Ehmann, Walkensweiler 7, 71543 Wüstenrot
Harald Glasbrenner, Otterbacher Str. 8, 74523 Schwäbisch Hall-Tüngental
Rainer Haag, Oberer Kirchberg 23, 97941 TBB-Dienstadt
Heinz Hofmann, Helstheimer Hof, 74736 Hardheim-Gerichtstetten
Rainer Hofmann, Aussiedlung 31, 74572 Blaufelden-Wittenweiler
Thomas Hofmann, Sommerhof 1, 74592 Kirchberg
Josef Holl, Riedhof 1, 73572 Heuchlingen
Siegfried Idler, Riegenhof 10, 74535 Mainhardt
Karl Jauernik, Am Steg 1, 74626 Bretzfeld-Weißenburg
Johannes Kruck, Unterer Railhof 2, 74643 Muldingen
Manfred Läßle, Spatzenhof 6, 71397 Leutenbach
Martin Mayer, Hengelgasse 1, 74423 Obersontheim-Engelhofen
Martin Munz, Mühlweg 1, 74547 Untermünkeim-Haagen
Reinhard Pfeifer, Hirrweiler, 74245 Löwenstein
Helmut Reusch, Frankenweile 2, 71577 Großerlach
Martin Stier, Gaststube ‚Verborgener Winkel‘, Hintere Bachstr. 3, 74677 Dörzbach-Hohebach
Klaus Süpple, Bossendorf 2, 74575 Schrozberg
Günter Plapp, Marktstr. 33, 71540 Murrhardt
Anita Wild-Scholz, Kapellenstr. 16, 74426 Bühlerzell-Holenstein

Wein „Alter fränkischer Satz“

**Hartmut Scheuring*, Marienstr. 24, 97486 Königsberg i.B.
**Weinbau Keller GbR*, Hauptstr. 6, 97729 Ramsthal
**Weingut Scholtens*, Rieneckstr. 6, 97514 Oberaurach-Fatschenbrunn
Weingut Kühn, Ludwigstr. 29, 63911 Klingenberg
Weingut Stritzinger, Bergwerkstr. 19, 63911 Klingenberg
Ulrich Bürks, Weimerstheim 2, 91472 Ipsheim
Weingut Meier, Ulsenheim 114, 91478 Markt Nordheim
Weingut Baumann, Handthal 30, 97516 Oberschwarzach
Weinbau Götz, Höhrstr. 10, 97478 Zell a.E.
Herbert Schneider, Nikolaus-Müller-Str. 1, 97537 Wipfeld
Peter Vogel, Maidbronner Strasse 35, 97230 Estenfeld
Weingut Wallrapp, Biebelrieder Str. 17, 97288 Theilheim
Weingut Otmir Zang, Zum Katzenkopf 2, 97534 Sommerach
Weingut Zehnthof, Kettengasse 3, 97320 Sulzfeld a.M

Wein Tauberschwarz

**Weingut Hubert und Renate Benz*, Im Walterstal 1, Lauda-Königshofen
**Weingut Engelhardt*, Kirchplatz 18, Röttingen
**Weingut A & H Hofmann*, Strüther Str. 7, Röttingen
Weingut Pooth, Würzburger Str. 3, Röttingen

SLOW FOOD HOHENLOHE-TAUBER-MAIN-FRANKEN

Das Convivium wurde 1997 gegründet. Ein breites Aktivitätenspektrum ist sein Charakter. Aktive Geburtshilfe leisteten Mitglieder bei der Gründung der regionalen Erzeuger-Messen „Fränkische Feinschmeckermesse“, Iphofen (2000), „Rhöner Wurstmarkt“, Ostheim vor der Rhön (2002) und „Tauberzeller Genießerspaziergang“, Tauberzell (2012). Aktuell sieben Kochklubs und –werkstätten, darunter zwei für Kinder, fördern das Verständnis für Lebensmittel und deren Verarbeitung. Ein geförderter und betreuter Schulgarten in Schweinfurt lässt Stadtkinder Natur und Mühen von Gärtnern erleben. Elf der 55 deutschen Arche-Passagiere brachte dieses Convivium an Bord und zwei der fünf deutschen Presidi werden betreut. Jährlich 80 bis 100 Veranstaltungen überall im Conviviumgebiet: viele Geschmackserlebnisse (von Wasser bis Wein, von Weck bis Wurst), Erzeugerbesuche, Produkt-Wettbewerbe, Vorträge, Diskussionsveranstaltungen, öffentliche Kochshows.

Zwei Großprojekte des Bewahrens regionaler Sorten- und Artenvielfalt bedingen auch großes finanzielles Engagement: Fürs Bewahren der Baumfruchtvielfalt der Mainschleife konnte 2014 mit Hilfe von Baumpaten und der Bio-Baumschule MUSTEA ein großer Streuobstgarten mit 84 alten, seltenen, regionaltypischen Baumobstsorten bei Sommerach angelegt werden (weitere Sorten werden hinzukommen). Zugleich konnte der größte und wohl auch älteste Pfahlweinberg Deutschlands mit „Altem fränkischen Satz“ (nahe Bad Windsheim) gerettet werden mit Hilfe von Rebstockpaten, fachlicher Betreuung eines Winzers und aktiver Mitarbeit im Weinberg. Das Slow Food Weltprojekt „10.000 Gärten für Afrika“ (weit über 1.400 Gärten aktuell) förderten Mitglieder und Convivium mit bislang 14 Gärten. Mit diesem Engagement ragt das Convivium in Deutschland weit heraus.

Das Tierwohl fördert das Convivium, u.a. auch durch die Unterstützung von Betrieben mit Weidehaltung von Schweinen und Rindern alter Rassen. Gastronomische Betriebe und Lebensmittel-Erzeuger werden mit verschiedenen Publikationen gefördert: 188 sind es im „Netzwerk des guten Geschmacks“ (260 Seiten), dem ersten kulinarischen Reiseführer eines Conviviumgebiets, und über 300 auf der Conviviumwebseite sowie 41 der 403 Gasthäuser im bundesweiten Slow Food Genussführer. Auf der Website bewahrt das Register traditioneller Speisen und Spezialitäten (aktuell 238) diese zur Identität einer Region gehörenden Kulturleistungen vor dem Vergessen. Aber auch viele andere Informationen finden sie dort versammelt und geordnet – auch die aktuellen Veranstaltungen.

→ www.slowfood.de/slowfood_vor_ort/mainfranken_hohenlohe

"Ich möchte die Geschichte einer Speise kennen. Ich möchte wissen, woher die Nahrung kommt, ich stelle mir gerne die Hände derer vor, die diese Speise angebaut, transportiert, verarbeitet und gekocht haben, bevor sie mir serviert wurde."

Carlo Petrini, Slow Food Gründer und Präsident