

HOHENLOHE-TAUBER-MAIN-FRANKEN
SLOWFOOD

2016-I

diesmal

Vier Regionen kochten SLOW

Falsche Versprechen

SLOW Produkt:

Kochschinken vom Schwein

Heimische Spezialitäten: Obermain



Slow Food®

Hohenlohe-Tauber-Main-Franken

WELT

EXPO Mailand mit Slow Food

(-hwb) Die Expo 2015 in Mailand hatte viel Kritik ausgelöst. Das Motto „Den Planet ernähren – Energie für das Leben“ sei, so der Vorwurf, hätten mehr oder weniger die Großkonzerne besetzt, die nachweislich am wenigsten zur Welternährung beitragen. Eine Ausnahme war zweifellos der Slow Food Pavillon. Um deutlich zu machen, dass nicht die Großunternehmen die Welt ernähren (es sind die Kleinbauern, die rund 70 Prozent der Menschheit ernähren) hatte Slow Food junge Landwirte und Lebensmittelhandwerker zum Terra-Madre-Jugendkongress „We feed the Planet“ (Wir ernähren den Planet) zur Expo eingeladen – mehrheitlich finanziert durch Spenden: über 2.500 von ihnen aus 120 Ländern und allen Teilen der Welt kamen. Sie trafen sich vom 03. bis 06. Oktober 2015 und diskutierten zwei Tage lang Themen wie Landgrabbing (Landraub), Tierhaltung, Fleischkonsum, Lebensmittelverschwendung und auch TTIP. Am dritten Tag wurden in Workshops konkrete Lösungsansätze für Probleme des aktuellen Lebensmittelsystems erarbeitet. Am Ende zeigte sich, dieses Treffen schuf ein starkes und motiviertes Netzwerk junger Landwirte, Fischer, Lebensmittelhandwerker, Aktivisten und Studenten; es will auch weiterhin auf nationaler und internationaler Ebene zusammenarbeiten und das Netzwerk weiter spannen.

DEUTSCHLAND

Zentrale Terra Madre Veranstaltung

Slow Food Deutschland e.V. hatte sich bislang beim Terra Madre Tag in Berlin und München engagiert; heuer waren es Hannover und Würzburg (zu Würzburg siehe Convivium). Weil in der Debatte um die Qualität der Gemeinschaftsverpflegung manches zu kurz kommt, luden der Verband und das Convivium Hannover zu einem Visions-Workshop „Ernährungsbildung“ ein am Terra Madre Tag. Essen bietet vielseitige Lerngelegenheiten fürs Verbinden von Verpflegungsaufgaben pädagogischer Einrichtungen

mit Bildungsaufgaben. Ort, Zeit, Gemeinschaft ließen sich so gestalten, dass Gastlichkeit entstehe. Zielgruppen der Veranstaltung, die in Kooperation mit dem niedersächsischen Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, der Stadt Hannover und dem Haus der Jugend, dem Ort der Veranstaltung, durchgeführt wurde, waren jene, die an der Bildung und Ernährung von Kindern und Jugendlichen beteiligt sind, auch Multiplikatoren, Entscheider und Vertreter von Interessensgruppen.

CONVIVIAM

Wahrhaft vorbildliche Produkte

(-hwb) Slow Food Deutschland e.V. ist die erste und bisher einzige Slow Food Organisation, die für die Zulassung zu Slow Food Messen strenge Qualitätsvorschriften für auszustellende Produkte entwickelt hat. Bereits 2008 zur ersten deutschen Slow Food Messe waren sie die Zugangsschleuse für die Produkte der Aussteller (der Autor dieser Zeilen war daran maßgeblich beteiligt); sie sind seitdem fast im Jahrestakt immer strenger geworden. Ihr Fokus sind die unnötigen Zusatzstoffe, die das Produkt im Grunde verfälschen und vor allem dem Produzenten und dem Handel nützen, dem Konsumenten aber eher den Geschmack verderben und seinen Körper belasten. Diese Kriterien sind für ein vorbildliches Produkt, einem wirklichen „Slow Produkt“, nicht ausreichend: Die Qualität eines Lebensmittels beginnt bereits auf dem Acker, im Stall, im Wasser – in der Natur also.

Nicht nur objektive Fakten fließen bei „Slow Produkt“ ein (so nennen wir die von uns geprüften und als vorbildlich ausgezeichneten Produkte), sondern auch subjektive wie die Genussgüte. Sie erfordert zur Bewertung Erfahrung; denn gut definiert Slow Food einen Geschmack, der wiedererkennbare, angenehme Empfindungen auslöst, die sich einem bestimmten Ort und einer bestimmten Kultur zuordnen lassen. Objektiv hingegen sind die Art und Weise der Herstellung mit ihren sozialen Faktoren: traditionell und handwerklich, mit Respekt zu Umwelt und Klima erzeugt ohne Verschwendung natürlicher

Ressourcen und zu gerechten Bedingungen aller am Entstehungsprozess Beteiligten. Also ohne gentechnisch veränderte Rohstoffe und künstliche Aroma-, Zusatz- und Ersatzstoffe sowie ohne Zutaten für technologische Zwecke. Hinzu kommen die artgerechte Haltung von Nutztieren sowie der ökologische Umgang mit Nutzpflanzen.

Die Entwicklung einer Checkliste für ein Produkt, das wahrhaft Slow Food gerecht ist, ist eine Aufgabe, der sich die noch von Slow Food Deutschland e.V. zu formende Kommission für den geplanten Einkaufsführer unterziehen muss. Dieses Convivium hat bereits für Slow Produkt eine solche Liste entwickelt, die alle Kriterien abdeckt und vergleichbare Ergebnisse ermöglicht, einzusehen auf www.slowfood-htm.de auf der Startseite, rechte Mittelspalte unter „SLOW Produkt“. Bereits vier solcher im Sinne von diesem Convivium vorbildlichen Produkte sind hier zu finden, auch der gekochte Schinken vom Schwein von Seite 6. Handwerklicher Ziegenfrischkäse und eine Arabica-Kaffeebohnenmischung zum Aufgießen in einer Stempelkanne und traditionell erzeugter Chicoree. Weitere Produkte werden folgen, peu à peu; denn die Recherche ist recht aufwändig.

Terra Madre Tag 2015

Seit einigen Jahren feiert alle Jahre wieder die Slow Food Welt den offiziellen Slow Food Geburtstag: am 10. Dezember. Denn vor genau 26 Jahren, also am 10.12.1989, gründeten in Paris im Palais Royal die Delegierten aus 15 Ländern nicht nur Slow Food International, sondern machten den Namen Slow Food verbindlich als Vereinsname für alle Slow Food Organisationen. Slow Food feiert seinen Geburtstag allerdings erst seit dem Jahr 2009, aber als ein Fest der Mutter Erde: Der 10. Dezember wurde in der Slow Food Welt damit zum Terra Madre Tag. Dieses Convivium beteiligte sich von Anfang an mit speziellen Veranstaltungen rund um diesen Tag, die alle die Bedeutung vor allem jener hervorheben sollten, die mit guten, sauberen und fairen Produkten unsere Ernährung sichern. Es waren in der Regel Veranstaltungen

mit kleinen Teilnehmerzahlen. 2015 sollte es deshalb einmal eine richtig große Veranstaltung mit über sechzig Teilnehmern sein. Gerd Sych hatte die Idee dazu und fand auch rasch den richtigen Rahmen, nämlich das Exerzitienhaus des Würzburger Klosters Himmelsporten, zugleich auch Slow Food Unterstützer und die Geschäftsführerin auch Slow Food Mitglied. Parallel hatte der Vorstand von Slow Food Deutschland e.V. auch die Idee, eine zentrale Veranstaltung in Deutschlands Mitte zu organisieren. Und so kam beides zusammen: Ein besinnliches Fest mit der Präsentation der im Conviviumsgebiet heimischen Passagiere der Arche des Geschmacks, immerhin 11, dazu eine Podiumsdiskussion mit kompetenten Experten wie Anita Idel, berühmt für ihr Buch „Die Kuh ist kein Klimakiller“, zum Thema „Fleisch essen“, das bei Slow Food immer nur heißen kann, von artgerecht gehaltenen Tieren und gänzlich. Im anschließend geselligen, festlichen Teil gab es dann Feines zu essen aus der Küche des Exerzitienhauses und dazu auch passende Weine zu trinken.



Schwarzbrennerei Georg Schwarz
Sudetenstr. 21 · 96132 Schlüsselfeld
Telefon: 0 95 52 / 98 03 86
Telefax: 0 95 52 / 98 03 83
E-mail: info@schwarzbrennerei.com
Internet: www.schwarzbrennerei.com

Vier Regionen kochen SLOW

*Die Produkte der Presidi und Arche des Geschmacks sind ein Sturmanker im Strom der Banalisierung der Geschmäcker, der Traditionen und des Großhandels**

November 2014: Sieben Bamberger Restaurants folgten einem Aufruf von Andreas Schneider, Regionsbetreuer Bamberger Land des Conviviums, in diesem Monat unter dem Motto „Bamberg kocht Slow“ Gerichte mit lokalen Archepassagieren anzubieten. Bamberg als einzige Stadt Deutschlands kann vier davon aufweisen: Bamberger Hörnla g.g.A., zugleich ein Presidio, Bamberger Spitzwirsing, Bamberger Rettich und Bamberger Knoblauch, autochthone, seltene Produkte mit langer Geschichte und hervorragendem Geschmack. Die Idee war überaus erfolgreich, bestätigten am Ende die Gastronomen der sieben Restaurants. Und ermunterten so nicht nur Schneider, eine Fortsetzung zu planen.

Es war Andreas Berns, Regionsbetreuer Tauberfranken, der den Anstoß gab, diese Idee 2015 auch in anderen Regionen des Conviviums zu verwirklichen. Regionen deshalb, weil es mit Ausnahme von Ostheim v. d. Rhön mit dem Ostheimer Leberkäs keinen anderen Ort gibt, der wie Bamberg lokale Passagiere oder Kandidaten der Arche des Geschmacks aufweisen kann; alle übrigen sind landschafts-, also regionsbezogen: Rhönschaf, Rotes Höhenvieh, Weideochse vom Limpurger Rind g.U., Fränkischer Grünkern g.U., Schwarzblaue Frankenwälder Kartoffel, Schwäbisch-Hällisches Landschwein, Rotwein vom Tauberschwartz, und der Wein vom Alten fränkischen Satz sowie die aktuellen Kandidaten Frankenziege, Fränkisches Gelbvieh, Mangold Sennfelder Stiel.

2015: Vier Regionen kochten Slow

Es war in der Tat eine gemeinsame Anstrengung der Aktiven und Regionsbetreuer in den Regionen Bamberg, Rhön, Fränkisches Weinland und Tauberfranken, dass am Ende 26 gastliche Häuser sich für die Archepassagiere und Kandidaten ihrer Region einsetzten und – fast alle über Wochen – mindestens ein

Gericht damit auf der Speisekarte führten, manche auch mehr. Die regionale Presse in Bamberg und im Taubertal spielte mit und brachte Berichte über die Slow Food Aktion zu Gunsten des kulinarischen Erbes der einzelnen Regionen. Das Convivium unterstützte zudem die gastronomischen Betriebe mit einem Flyer, den sie auslegen konnten, sowie mit einer umfänglichen Darstellung im Veranstaltungsteil der Webseite des Conviviums www.slowfood-htm.de sowie eines eigens dafür verfassten, sechsseitigen Rundbriefs an Mitglieder und Interessenten.

Bamberg kocht Slow versammelte 2015 auf engstem Raum wieder sieben mitwirkende Förderer heimischer kulinarischer Spezialitäten: So waren erneut dabei das Hofbräu Bamberg¹, das Restaurant Der Pelikan¹, der Kleehof, die Suppenplantage, der Braugasthof Spezial. Neu dazu gestoßen waren das Café-Bistro Das Faltboot (gleicher Inhaber des Hofcafé, das 2014 teilnahm) und das Brauereigasthaus Schlenkerla¹. Hörnla, Spitzwirsing und Knoblauch (den Rettich gibt's nur im Frühjahr) machten Mittagstischspeisen und kreative Kreationen zur Delikatesse und erfreuten zahllose Bambergerinnen und Bamberger ebenso wie Gäste von außerhalb.

Für die Rhön kocht Slow engagierten sich in Bad Brückenau das Dorint Hotel Spa & Garten¹, in Bischofsheim das Gasthaus Dickas¹, in Fladungen der Berggasthof Sennhütte¹, in Oberelsbach-Ginolfs das Restaurant Edwins Fischerhütte¹, in Hammelburg-Morlesau der Landgasthof Nöth¹. Hier waren so seltene regionale Spezialitäten wie Fleischspeisen vom Rhönschaf, Roten Höhenvieh, Fränkischen Gelbvieh und Ostheimer Leberkäs mit Bamberger Hörnla zu genießen.

Bei Fränkisches Weinland kocht Slow zeigten die beteiligten Restaurants – in Marktbreit das Restaurant Alter Esel¹, in Schweinfurt die Weinstube

Restaurant Hess¹, in Werneck-Zeuzleben der Gasthof Zum Auerhahn¹, in Würzburg die Restaurants Tilman, Mae dee, Weinhaus Schnabel und Weinstube unterm Glockenspiel – wie köstlich Fleisch vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein, Fränk. Gelbvieh und Speisen mit Bamberger Hörnla, Bamberger Spitzwirsing oder Sennfelder Stiel (Mangold) schmecken.

In Tauberfranken kocht Slow waren regionale heimische Archepassagiere und solche auch aus der nahen Schwäbischen Alb (Alblinse, Schaumwein von der Champagner Bratbirne) auf der Speisekarte in Adelsbuben-Tauberzell im Landhaus zum Falken¹, in Niederstetten-Wermuthausen im Gasthaus Krone¹, in Weikersheim im Hotel Restaurant „Laurentius“¹, in Bad Mergentheim-Markelsheim in der Weinstube Lochner, in Lauda-Königshofen die Weinherberge Rebhut¹, in Tauberbischofsheim-Distelhausen im Distelhäuser Brauhaus¹, in Tauberbischofsheim im Restaurant „Stammberger“ des Hotels St. Michael¹. So gab es Fleischgerichte vom Weideochsen vom Limpurger Rind g.U. und Schwäbisch-Hällischem Landschwein, und Gerichte mit Fränkischem Grünkern g.U., der Alblinse, dem Bamberger Hörnla und auch Getränke wie Wein vom Tauberswarz und Schaumwein von der Champagner-Birne.

Essen ist Politik

In Deutschland haben regionale Produkte inzwischen Konjunktur. Diese Wertschätzung regionaler Lebensmittelproduktion kommt finanziell der jeweiligen Region zugute – und nicht dem Welthandel mit seinen Spekulanten. Das Geld bleibt in der Region, die lokal produzierten Lebensmittel verbinden Produzent und Konsument, die heimischen Produkte schaffen Verschiedenheit in den Speisen und stärken so auf mehreren Wegen die lokale Identität. Zugleich gewinnt die Region durch den Verzehr ihrer eigenen Lebensmittel ein gutes Stück Lebensmittelsouveränität zurück.

*Piero Sardo, *Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt*, 2013;

1) Inhaber sind Mitglieder / Unterstützer von Slow Food Deutschland e.V.

EnssnerZeitgeist

Communications: Marketing, Print, Web.



Hören Sie mal!

Wir machen Werbung,
die nachhallt.

EnssnerZeitgeist Communications GmbH Werbeagentur

Wilhelmstraße 9 · D-97421 Schweinfurt

Telefon 09721 7035-34

info@enssnerzeitgeist.de

www.enssnerzeitgeist.de



küche & möbel
DEEG

VON EINFACH BIS EDEL:

Küchen und Möbel
aus eigener Fertigung

Seit rund 15 Jahren produzieren wir individuelle Wohnmöbel und Schreinerküchen, die wir in unserer Werkstatt in Dittelbrunn ohne Zwischenhandel für Sie anfertigen.

Machen Sie sich ein Bild von unserer kompromisslosen Qualitätsarbeit und dem preiswerten Holzhandwerk, das daraus entsteht.

Besuchen Sie unsere neue Ausstellung!

Schreinerei und Küchenwerkstatt Deeg

Hauptstraße 5 | 97456 Dittelbrunn

Tel. 09721 9789255 | info@meister-deeg.de

www.meister-deeg.de



SLOW PRODUKT

Kochschinken vom Schwein

Von Hans-Werner Bunz, Foto: Holger Riegel

Ich besuchte wieder einmal den Hofladen der Familie Friedrich. In der Vitrine des Verkaufsraums leuchtete mir zartrosa gekochter Schinken vom Schwein entgegen – nicht am Stück, sondern in Scheiben geschnitten und eingeschweißt in Klarsichtfolie. Seine feine Textur, zart marmoriert, rahmte ein dünner hellgoldener Fettrand ein. Nur 2,65 Euro klaubte ich aus meiner Börse für die 200 Gramm der neun Scheiben. Zuhause musste ich sofort probieren: herrlich saftig, zart im Biss und dennoch kernig! Eine sanfte Salznote und ein Hauch von Rauch veredelte das fein-süße, vollmundige Fleisch. So also schmeckt Schweinefleisch, wenn die Jungtiere – sechs bis acht Monate alt – raus galoppieren können aus dem Stall auf die Außenterrasse und wieder hinein, wenn sie spielen können mit gleichaltrigen Stallgenossen über Monate und ihre Muskeln fleißig nutzen. Ein solches Genusserlebnis braucht nichts anderes als artgerechte Haltung des Tieres im kleinen Familienverband, natürliches hofeigenes Futter (plus GVO-freies Soja), Salz, Naturgewürze, natürlicher kalter Rauch – und das fachliche Können von Schlachter und Metzger, letzteres der Bauer Reinhold Friedrich.

Vorbildlich wird der Schinken durch die Haltung der Tiere: Die Jungtiere kommen im Alter von 10

Wochen mit 28 bis 30 kg Gewicht von einem kleinen Züchter vom elf Kilometer entfernten Grettstadt. Sie leben in zwei Kleinfamilien zu je vieren auf Stroh: im offenen, „zwei-zimmerigen“ Stall, ein „Zimmer“ fürs Ruhen, eines zum Futtern und eine gut bemessene, überdachte „Terrasse“, die sie auch als Toilette nutzen. Sie genießen ständig frische Luft, sommers wie winters, und sind den Temperaturen ausgesetzt, was sie gesund erhält und den Tierarzt fern. Ihr Futter ist hofeigenes, frei von glyphosathaltigen Herbiziden selbst geschrotetes Bruch-Getreide (Winterweizen, Winter- und Sommergerste sowie Trinicale, samenfeste Sorten, die man selbst vermehrt) und – zugekauft – gentech-freiem Soja als Eiweißspender; die heimischen Alternativen Bohnen und Leguminosen verweigern ihre Tiere. Vier Monate später, die Tiere wiegen nun etwa 120 kg, ist das erste Schwein schlachtreif. Reinhold Friedrich fährt es gegen Abend zu einer handwerklichen Metzgerei im 30 Kilometer entfernten Mainstockheim. Dort ruht es über Nacht bis am Morgen der Metzger das Tier im Schlachthaus stressfrei und fachgerecht betäubt und schlachtet. Den warmen Schweinekörper bringt Friedrich sofort in seine Kühlkammer und kühlt ihn fachgerecht herunter. Dann zerlegt er das Fleisch für

den Verkauf und die Hausmacher Wurstproduktion: nur Naturgewürze und Pökelsalz werden zugefügt. Sieben Wochen später nimmt auch das letzte Mitglied dieser Kleinfamilien diesen Weg, nun stattliche 170 Kilogramm auf die Waage bringend.

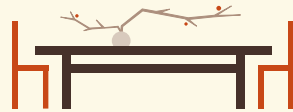
Den Hofladen, damals noch in Oberspießheim, lernte ich kennen aus Neugier, weil der Sohn, Christoph, als Schüler sich eine Slow Food Jugendmitgliedschaft zum Geburtstag gewünscht hatte. Unsere Beziehung stabilisierten meine gelegentlichen Käufe eines ihrer geschlachteten Hähnchen aus Bodenhaltung, die dort fast einer klassischen Bauernhof-Haltung glich. Auch ihre Schweine sah ich und im Hofladen ihre Verwandlung in Fleisch und Wurst. Beides sah gut aus, doch ich hielt mich zurück – ein Fehler, wie ich jetzt weiß.

Neu gebauter Hof mit neuem Konzept

Seit 2013 leben und arbeiten die Friedrichs auf ihrem komplett neu gebauten Hof kaum drei Kilometer vom bisherigen Standort entfernt. Das neue Betriebsgebäude beherbergt das Schlachthaus fürs Geflügel und getrennte Kühlräume für die Hähnchen und die Schweinehälften, den Zerlegeraum, die Wurstküche und den Verkaufsraum; geräuchert wird außerhalb. Das moderne Wohnhaus schließt sich an. Ganz separat und nach Bio-Prinzipien gebaut ist der Offenstall für die Schweine, die hier in Kleinfamilien auf Stroh ruhen mit Auslauf ganzjährig. Das Prinzip lernten die Friedrichs kennen bei einer Conviviumsveranstaltung. Die Hähnchen bewohnen einen mobilen Stall und ziehen viel um auf dem Gelände.

Sohn Christoph, gelernter Landwirt, steigt in den Hof mit ein. Dieser wird geteilt werden: er übernimmt die traditionelle Landwirtschaft (Zuckerrüben) in konventioneller Bewirtschaftung. Die Eltern konzentrieren sich auf ihre Tierhaltung mit Hofladen und werden ihren Teil in einen Bio-Hof verwandeln.

Betrieb: Hofladen Friedrich, Christiane und Reinhold Friedrich (Slow Food Mitglieder), Mühlackerhof 1, 97509 Kolitzheim-Gernach, Tel: 09723-1642, eMail: hofladen-friedrich(at)t-online.de, Web: www.regionales-bayern.de



• Weinhaus Ewig Leben •



regionale Küche • frisch • genießen

Maingasse 14 a • 97236 Randersacker
Telefon 09 31/46 55 99 33 • www.weinhaus-ewig-leben.de



konsequent • trocken • genießen

Maingasse 14 a • 97236 Randersacker
Telefon 09 31/70 04 90 • www.natureineine-weine.de



Das original Butterknabbergeback...

... erhältlich in den Varianten Mohn, Sesam, Salz-Kümmel, Käse und Röstzwiebel. Regionale Produkte und die traditionelle Herstellung machen unsere Knusperspezialität zu einem ganz besonderen Genuss.

MainBäcker Wipfeld

Follinplatz 1, 97537 Wipfeld, Tel. 09384 8821877
Mo bis Fr 6 – 18 Uhr, Sa 6 – 12 Uhr

MainBäcker Theilheim

Schloßstr. 1, 97534 Theilheim, Tel. 09384 301
Mo bis Fr 6 – 12 Uhr, 14 – 18 Uhr, Sa 6 – 12 Uhr
Dienstag Ruhetag



TAFELSPITZEN

Der Wolf im Schafspelz

Von Hans-Werner Bunz

Der Wolf aus dem weit entfernten Brüssel hatte sich einen Schafspelz so geschickt übergezogen, dass er tatsächlich wie ein Schaf aussah. Auch seine Stimme hatte ein mildes und sanft-schmeichelndes Timbre. Und so sprach er zu den versammelten Bio-Bauern: „Oh freuet euch, ihr Bio-Bauern, ich bringe euch gute Mär.“ „Hört, hört!“, riefen die Bauern, „da sind wir aber gespannt!“ „Wir wollen“, sprach das Schaf aus Brüssel bedächtig, „eure Bio-Produkte künftig richtig gut schützen, viel besser als bisher, denn sie sind ja so wertvoll.“ Da nickten die Bauern zustimmend und sagten „Das hört sich ja gut an.“ Und das Brüsseler Schaf hob die Stimme und rief ganz emphatisch: „Eure guten Produkte müssen wie Leuchttürme sein, ein Muster der Reinheit!“ Die Bauern horchten auf und sagten: „Aber das sind sie doch!“ Gütig nickte das Schaf: „Im Prinzip habt ihr ja Recht, doch ihr wisst ja selber, dass wir in Brüssel die konventionelle Landwirtschaft auch pflegen müssen. Deshalb haben wir euch Bio-Bauern bisher – ich gebe es reumütig zu – doch einige winzige Verschmutzungen zugemutet, zumuten müssen, um auch euch Kosten zu ersparen.“ Die Bauern brummt zustimmend. „Doch nun“, das Schaf aus Brüssel hob die Stimme merklich, „wollen wir die Wertigkeit des Bio-Produktes ganz deutlich machen mit dem Versprechen der absoluten Reinheit!“.

Die Bio-Bauern guckten sich an – und wussten nicht so recht, was sie davon halten sollten; es klang irgendwie unerfreulich. „Ist ja schön und gut“, sagten sie zum Schaf aus Brüssel, „was genau meint ihr eigentlich mit dieser absoluten Reinheit?“ „Oh“, des Schafes Stimme war weich und schmeichelnd, „oh, ihr werdet euch freuen über unseren Plan: Wir wol-

len Bio-Produkte mit null Toleranz! Also 100 Prozent bio! In allem! Ohne eine Abweichung! Ohne Ausnahme.“

Die Bio-Bauern wiegten die Köpfe. „Hm“, sagten sie, „hm, hm, hm.“ Endlich stand einer auf und sagte zum Schaf aus Brüssel: „Meine Felder sind umzingelt von Feldern konventioneller Bauern, und die spritzen alles mögliche Zeug. Und sie spritzen auch, wenn der Wind weht. Und der weht dann das Zeug auch auf meine Felder.“ Das Schaf aus Brüssel blickt kummervoll drein: „Ja, das ist Pech.“ „Kriege ich dann eine Entschädigung für meine verunreinigte Ernte?“ „Nicht von uns aus Brüssel.“ „Aber dann bleibe ich ja auf meinem Produkt sitzen“, klagte der Bauer, „obwohl ich alles richtig gemacht habe und hundert Prozent Bio-sauber gearbeitet habe.“ „Da musst du die Nachbarn verklagen“, riet das Schaf aus Brüssel. „Aber wie soll ich beweisen, wer was gespritzt hat und welche Sorte von welchem Nachbarn stammt?“ Der Bauer ist jetzt etwas lauter geworden. Kummervoll guckt wieder das Schaf aus Brüssel: „Tja, das ist Pech.“ „Wenn das so ist mit der neuen Vorschrift, dann kann ich gleich Bio aufgeben!“ wütet erregt der Bio-Bauer. Seine Kollegen im Rund heben die Faust. „Aber, aber, das ist doch kein Grund zur Aufregung. Dann macht ihr halt wie früher wieder konventionelle Landwirtschaft, die unterstützen wir ja auch.“ Mit einem breiten Lächeln zieht das Schaf aus Brüssel die Lippen hoch und lässt die wölfischen Reißzähne blitzen.

So ist's richtig:

Im Artikel über die Kunst einen guten Kaffee zu machen (Heft 2015-4) muss es im Absatz über das Brühen und die Feinheit des Kaffeepulvers für aufgegossenen Kaffee heißen: „aufgegossener Kaffee, dessen Pulver in der Stempelkanne oder im Trinkgefäß verbleibt, verlangt eine gröbere Pulverkörnung...“ Wir bitten die Verwechslung zu entschuldigen.



schlemmen – genießen – wohlfühlen

*Die Welt ist groß – Morlesau klein und versteckt
Entdecken Sie uns – an Frankens Saalestück!*

Hier fragt Sie Küchenmeister Harald Spath: Lust auf Genuss?
Er verwöhnt Sie mit einer ehrlichen, frischen Küche

Die köstlichen Speisen werden meist aus heimischen Produkten
sorgfältig und ohne Geschmacksverstärker zubereitet.

Umsorgt von ganz persönlichem Service genießen
Sie dazu ein Glas Frankenwein oder fränkisches Bier.

Familie Harald und Elisabeth Spath · 97762 Morlesau an der Fränkischen Saale
Telefon 09357-479 · Fax 09357-1357 · spath@hotel-noeth.de · www.hotel-noeth.de



Matthias Heese & Werner Nied

RECHTSANWÄLTE

Kanzlei für Arbeitsrecht, Eheericht,
Familienrecht, Erbrecht und Urheberrecht.

Julius-Echter-Straße 8 · 97084 Würzburg-Heidingsfeld

Tel. 0931 65 80 2 · Fax 0931 64 71 1

kanzlei@heese-nied.de www.heese-nied.de

WEINGUT
H. Deppisch



demeter

97288 Theilheim | Türschengraben 3 | Telefon 09303-984860
kontakt@weingut-deppisch.com | www.weingut-deppisch.com



Fonds ohne Zusatzstoffe

Rind, Kalb, Lamm, Wild, Gemüse,
Ente, Gans & Extrakt aus Rinderfond



Die Metzgerei Hermann Schömig GmbH, Franz-Ludwig-Str. 1, 97072 Würzburg
Tel.: 0931-73926, Fax: 0931-886217, E-Mail: hermann@schoemig.eu, www.schoemig.eu

LANDWIRTSCHAFT

Falsche Versprechen

Hitzesommer 2015: Das Versagen der Lehrmeinungen bescherte nicht nur vielen Obstbauern herbe Verluste.

Von Hans-Werner Bunz und Marius Wittur

Mit seinen vielen Tagen extremer Temperaturen und Hitzewellen – an manchen gar bis nahe 40° C – zwischen Ende Juni und Mitte August bescherte der Sommer 2015 den Freibädern aller Art Rekordzahlen von Abkühlung Suchenden. Ganz anders freilich erlebten ihn viele fränkische Winzer und ihre Obst anbauenden Kollegen: Jungpflanzungen drohten zu verdorren, ältere Bäume bildeten keine oder nur kleine Früchte, viele warfen sie einfach ab. So mancher Winzer schnitt radikal jede Traube ab bei den einjährigen Jungreben und den zweijährigen stateten sie dem Rebstock nur eine, um ihn zu retten. Die Obstbauern, vor allem jene mit Hainen in Spindelerziehung, mussten Wasser tonnenweise an Ort und Stelle bringen – und erzielten vielfach nur eine magere Ernte.

Unser Klima ist in den letzten einhundert Jahren in der Tat deutlich wärmer geworden: bundesweit im Mittel um 1,2° C beweisen die Statistiken – auch wenn schon im Jahrhundert davor vereinzelt gleich hohe Temperaturen einzelner Tage gemessen wurden. In den Regionen des Conviviums sind die Klima-Veränderungen besonders signifikant in den Jahreszeiten sichtbar: die Winter sind deutlich wärmer und regenreicher geworden, die Sommer hingegen trockener und heißer. Zugenommen haben auch die Extreme wie Niedrigwasser und Hitzeperioden¹.

Ein Sommer, der Geld kostete

Die Erkenntnis eines Klimawandels ist nicht neu. Und dass wir mitten drin sind, auch nicht. Bewässerung heißt deshalb die Empfehlung der Fachleute. So hat man vielfach Weinberge mit Bewässerungsanlagen ausgestattet, da und dort sogar Wasser-Sammelbecken angelegt. Auch voraus schauende Obstbauern

haben inzwischen ihre auf schwachen Unterlagen basierenden Bäume mit Bewässerungsanlagen vor dem Verdursten geschützt. Jene freilich, die, wie beispielsweise in den Talauen des Mains üblich, Obsthaine ihr eigen nennen, mussten das Wasser heuer mehrfach tonnenweise anfahren und jeden Baum einzeln wässern, Wasser, das sie dem Main entnahmen, nicht wenige aber aus der Wasserleitung. So oder so – es war für jeden ein großer zeitlicher – und für viele auch großer finanzieller – Aufwand. Nicht genug damit: mancher Baum entledigte sich dennoch vieler seiner Früchte. Und nicht wenige verdorrt. Ein Hitzesommer, der Wein- wie Obstbauern richtig Geld kostete. Geschädigt waren vielfach auch die Felder der Landwirte, die Mais anbauten, und auch die meisten Weizenäcker brachten deutlich geringere Erträge und Qualitäten als gewohnt. Doch es gab auch das genaue Gegenteil: Obsthaine mit Rekorderträgen, Weizenbauern ohne Einbußen – ganz ohne extra Arbeit, ganz ohne extra Kosten.

Ein Sommer, der Geld brachte

Das Geheimnis dieser Bauern ist eigentlich keines; denn es beruht nur auf dem richtigen Umgang mit der Natur: ökologische Landwirtschaft ist sein Name. Das beginnt schon mit der Bodenpflege, aber endet nicht damit.

Böden, die in der so genannten konventionellen Landwirtschaft Jahr für Jahr mit Kunstdünger gefüttert werden, beschädigen massiv das Bodenleben und damit den Humus, der die Bodenfruchtbarkeit bestimmt. Weil jedoch der Kunstdünger nur die Pflanze fördert, wächst auch auf fast totem Boden etwas. Ein Problem entsteht allerdings, wenn – wie im Jahr 2015 – es nicht oder zu wenig in der Vegetationsphase

regnet: dann löst sich der Dünger nicht auf – und die Pflanze hungert auf dem ausgelaugten Boden. Hinzu kommt dessen relativ geringe Wasserhaltefähigkeit: das Wasser versickert also schnell in die tiefen Schichten – unerreichbar für die Wurzeln der Pflanze, vor allem der einjährigen wie den Ackerfrüchten, aber auch den zwei- oder dreijährigen des Obstbaus. Ganz anders bei einem ökologisch gepflegten, lebendigen, humusreichen Boden: er enthält wesentlich mehr Wasser und hält dies auch länger. Bio-Landwirte ernteten im Hitzejahr 2015 deshalb qualitativ besseren, nämlich mehr und vor allem voll ausgereiften (statt nur notgereiften) Weizen.

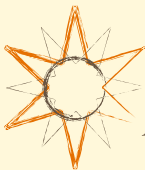
Gleiches war auch bei ökologisch produzierenden Obstbauern zu beobachten. MUSTEA-Quittenanbau beispielsweise verzeichnete 2015 die beste Ernte seit Bestehen. Selbst seine vierjährigen Junganlagen trugen prächtig, erst recht jedoch die älteren und die alten Bäume: gesundes, ausgereiftes Obst in Fülle. Und das ganz ohne zusätzliche Wasserzuführung. Lediglich die ganz jungen Anlagen mussten zusätzlich gegossen werden. „Wie das?“, fragt da der konventionelle Obstbauexperte. Und erhält zur Antwort: 1. Wähle tiefwurzelnde Halb- oder Hochstammbäume, vermeide die von Fachleuten empfohlenen schwachen Unterlagen in Spindelerziehung, die zwar rasch Früchte tragen und bequem abzuernsten sind, aber wenig Widerstandskraft besitzen und nicht tief wurzeln. 2. Mähe das Gras nicht im Frühjahr, lasse es sprießen: schon Mitte Juni ist es von Natur aus ausgewachsen, bildet Samen und zieht kein Wasser mehr – also genau dann, wenn dieses die Wurzeln von Weinrebe und Obstbaum im Hochsommer brauchen. Eine



Empfehlung, die inzwischen auch Öko-Winzer beherzigen. Und nicht minder wichtig: Das hohe Gras ist nun sogar dienlich mit Schatten spenden und Verdunstung mindern. Doch nicht nur: im September wird es gemulcht, das Gras also fein geschnitten und liegen gelassen, damit es verrottet und zum Boden verbessernden Naturdünger wird.

Was für ein Erfolg: Ökologisch arbeitende und die Natur beobachtende Bauern meistern souverän die Hitzeperioden des Jahres 2015; ihre Äcker, Weinberge und Obsthaine beschenken ihnen deswegen reichlich herrliche, qualitativ hochwertige Früchte – ohne Bewässerungskosten und Extraarbeitszeit und noch dazu von gesunden, hochvitalen Pflanzen, Reben und Bäumen! In einem Jahr, das die meisten ihrer Zunft allgemein als schwierig, ertragsschwach und zusätzlich als kosten- und arbeitsintensiv bewerteten.

1) www.kliwa.de/download/KLIWA_Monitoringbericht_2011.pdf



Michels

STERN

einfach GUT – essen und schlafen



Marktbreit | Tel.: 09332/ 13 16
www.michelsstern.de | post@michelsstern.de | Mittwoch Ruhetag | Donnerstags ab 17 Uhr geöffnet

TRADITIONELLE GASTRONOMIE

Heimische Spezialitäten: Obermain

Traditionelle Spezialitäten und Speisen sind die kulinarische Manifestation regionaler Kultur.

Von Hans-Werner Bunz

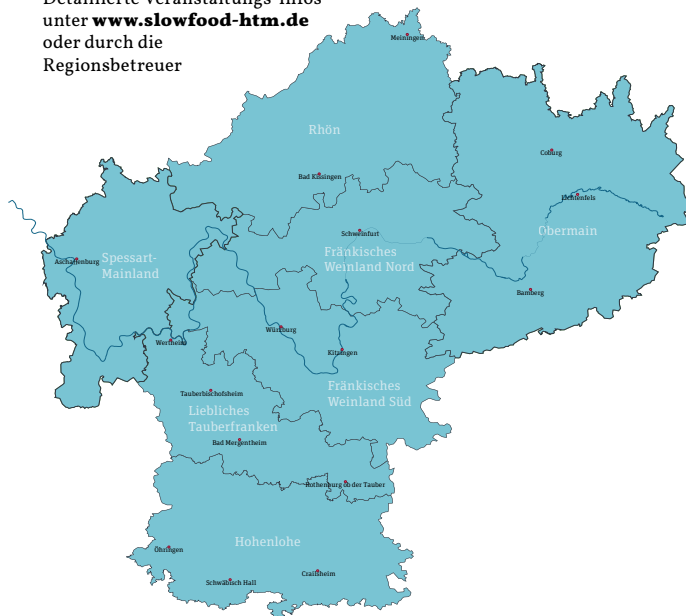
Die vorige Ausgabe dieser Zeitschrift startete diese kulinarische Reise im Westen des Conviviumgebiets: mit den Spezialitäten Spessart-Churfrankens; den traditionellen Speisen widmen wir eine separate Themenreihe zu einer späteren Zeit. Der Zugang zur kulinarischen Kultur einer Region gelingt mit Hilfe der Spezialitäten leichter als über die Speisen, sind diese doch oftmals schwieriger zu entdecken, vor allem in gekonnter Version. Spezialitäten hingegen basieren auf festen Rezepten oder sind natürliche Produkte, welche die jeweilige Region auszeichnen. Beide, Spezialitäten wie natürliche Produkte, haben oftmals ihre eigenen Zeiten im Laufe des Jahres; sie sind deshalb nicht immer verfügbar. Die komplette Übersicht über die bislang vom Convivium aus seinen sechs Regionen zusammengetragenen 240 traditionsreichen Speisen (99) und Spezialitäten (141) listet die Convivium-Homepage (www.slowfood-htm.de) auf. Eine Bitte: Wenn Sie eine uns unbekannte lokale oder regionale traditionelle Speise oder Spezialität wissen, lassen sie uns diese bitte wissen, schreiben sie einfach an [bunz\(at\)slowfood-htm.de](mailto:bunz(at)slowfood-htm.de) mit Ort bzw. engere Region. Vielen Dank dafür im Voraus.

41 traditionelle Spezialitäten vom Obermain

- **Bamberger Butterhörnla** – rund gerolltes, gebogenes Gebäck aus butterreichem Weizenteig; ein Kandidat für die Arche des Geschmacks
- **Bamberger Dörrfleisch/Dürrfleisch** – in Salzlake und Gewürzen eingelegter Schweinebauch, mit Buchenholz „blond“ geräuchert
- **Bamberger Ei- oder Sebastiani-Ringe** – Butterplunderteig wie das Butterhörnla, aber andere Form – ein religiös motiviertes Gebildgebäck (auch Pestringe genannt)
- **Bamberger Hörnla** – festkochende Kartoffelsorte, jetzt nur echt mit g.g.A. (geschützte geografische Angabe), ein Passagier der Arche des Geschmacks und ein Presidio
- **Bamberger Knoblauch** – autochthone Sorte und ein Passagier der Arche des Geschmacks
- **Bamberger Kräuter**
- **Bamberger Kugelbirne**
- **Bamberger Kunigundenring** – Kreation der Traditionsbäckerei Seel seit 1980 aus Bamberger Butterhörnla-Teig. Das Gebäck gibt es nur während zwei Wochen: eine Woche vor und eine Woche nach dem Kunigundentag – wechselnd je nach Kirchenjahr im Spätwinter (Kunigunde: Gemahlin Kaiser Heinrich II. gest. 1024, beide sind im Bamberger Dom begraben)
- **Bamberger Rettich** – autochthone Sorte und ein Passagier der Arche des Geschmacks
- **Bamberger Michelsberg Birnenquitte** – autochthone Sorte
- **Bamberger Seelspitzen** – Butterplunderteig wie das Butterhörnla, aber andere Form – ein religiös motiviertes Gebildgebäck
- **Bamberger Spitzwirsing** – autochthone Sorte und ein Passagier der Arche des Geschmacks
- **Bamberger Zwiebel** – weiße, etwas birnenförmige autochthone Zwiebelvarietät, ein Kandidat der Arche des Geschmacks
- **Blöcher** – süßes Schmalzgebäck in zylindrischer Hohlform, mit Arrak und saurer Sahne im Teig, mit Zimt-Zucker bestreut

- **Bratwurst** – aus gewolfem und gekuttertem Fleisch plus viele Gewürze, auch Ingwer in Teilen Oberfrankens
- **Coburger Bratwurst** – dicke Schweinsbratwurst mit mittelgroßem Brät im Bändeldarm, eine Spanne lang, auf Kiefernzapfen geröstet oder mit Schweineschmalz in der Pfanne gebrauten
- **Coburger Fuchsschaf** – Schafrasse mit rötlichem Fell; Kandidat der Arche des Geschmacks
- **Coburger Makronen** – süßes Plätzchengebäck auf Oblate mit Mandeln, Haselnüssen, Kokosflocken, Eiweiß, etwas Vanille und Zimt
- **Coburger Mohrenkopf** – üppiges Feingebäck, mit Sahne gefüllt auf Mürbteigboden (der Kopf eines Mohren – Schwarzafrikaner – ziert das Coburger Wappen)
- **Coburger Rutscher** – oder Rohaklöß, besonders weicher Klobß aus rohen und gekochten Kartoffeln (halb/halb), auf dem Teller kaum halbkugelig. Form und Geschmack entstehen durch die trocken gepressten, geriebenen Kartoffeln, eingearbeitet in den kochend heißen Kartoffelschnee. Perfekt zu Fleischgerichten mit Soße.
- **Coburger Schinken** – geräucherter, knochenfreier Hinterschinken aus der Ober- und Unterschale
- **Coburger Schmätzle** – süßer Weihnachts- und Neujahrs-Keks, klein, rund, mit Nüssen (selten mit Mandeln), Honig, Gewürzen, Zitronat und Orangeat
- **Dörr(Dürr)fleisch** – Schweinebauch wie Schinken gemacht (in Salzlake), sanft geräuchert
- **Frankenziege** – Milchziege, ein Kandidat für die Arche des Geschmacks
- **Fränkisches Holzofenbrot** – kräftiges Roggen-Sauerteigmischbrot mit Gewürzen (Kümmel!), dunkler Kruste und schöner Narbung
- **Fränkischer Hutkrappen** – fettgebackenes, knuspriges Hefegebäck in Hutform (übers Knie gezogen), auch Kniekichla genannt
- **Fränkische Klöße** – je nach Region auch Klüs, Klößß, Kniedla – sind ein Muss zum Braten mit Soß. Es gibt sie in drei klassischen Versionen: als grüne (rohe), halbseidene und gekochte Klöße. Eine Abwandlung des rohen ist der Coburger Klobß, Rutscher genannt (siehe dort).
- **Gegangene Klöße** – Beilage für Liebhaber größerer Soßenmengen: sehr große Klöße aus gesalzenem Kartoffel-Hefeteig (Mehl und roh geriebene, entwässerte Kartoffeln); die Klöße ziehen in siedendem Wasser ca. 1 Stunde.
- **Geschnittene Hasen** – Gebäck aus in Butterschmalz gebackenen Teigstreifen in Form eines Schleifengebindes
- **Kulmbacher Krenwurst** – traditionelle Brühwurst zum Vesper mit Meerrettich im Brät
- **Punschstange** – ebenfalls aus butterreichem Hefeteig und wiederum anders verarbeitet und gebacken, wodurch sich der Geschmack verändert
- **Quärchla** – fettarmer Sauer Milch-Kuhkäse
- **Quitte Bamberger Michaelsberg** – alte, fast ausgestorbene Lokalsorte
- **Rauchbier** – Bier mit mildem Rauchgeschmack, dessen Malz über Buchenholzfeuer gedarrt wird; ein Kandidat der Arche des Geschmacks
- **Rauchenfelder Steinbier** – das Brauverfahren mit heißen Steinen ist älter als das mit metallenen Braupfannen; leicht rauchig, deutlicher Karamellgeschmack mit dezent säuerlicher Note
- **Rohe Klöß** – von rohen Kartoffeln mit Brotkrusteln-Einlage
- **Schieferttrüffel** – sehr seltener schwarzbrauner Pilz mit wenig Geruch, aber mit feinem charaktervollem Aroma, das erst durch gekonntes Zubereiten sich entwickelt
- **Schwarzblaue Frankenwälder** – mehlig, kräftig schmeckende Kartoffelsorte und ein Passagier der Arche des Geschmacks
- **Süßholz** – Wurzel, deren Saft früher zum Süßen und bis heute für Lakritze genommen wird
- **Zibelskäs** – ganz frischer Kuhmilch-Frischkäse
- **Zwetschgenbames** – Schinken über Zwetschgenholz kalt geräuchert

Detaillierte Veranstaltungs-Infos unter www.slowfood-htm.de oder durch die Regionsbetreuer



FRÄNK. WEINLAND SÜD:
HOHENLOHE:
BAMBERGER LAND:
RHÖN:
SPESSART-MAINLAND:
TAUBERFRANKEN:

Gerd Sych, 0931-783411
Bernulf Schlauch, 07905-477
Andreas Schneider, 0951-2091854
Michael Geier, 09774-91020
Dr. Hans Peter Müßig, 09355-1824
Gerd Sych, 0931-783411,
Andreas Berns, 07934-9929450

41 Veranstaltungen im vierten Quartal 2015

26 davon sind allein die „Convivium kocht SLOW“-Veranstaltungen in vier der sechs Conviviumregionen mit dem Entdecken der Köstlichkeit unserer fränkischen Archepassagiere und einigen Kandidaten für die Arche des Geschmacks. Exquisite Genüsse entdeckten wir aber auch in Spessart-Churfranken beim Terrassenspaziergang mit Wein & Esskastanien. In Würzburg standen außerdem das Verspeisen ganzer Gänse auf dem Programm ebenso wie die spannende Terra-Madre-Tag-Veranstaltung mit einem feinen Markt der Archepassagiere aus der Region des Conviviums und einer lebhaften Podiumsdiskussion zum aktuell offenbar wichtigen Thema des Verzehens von rotem Fleisch, von Schlachtieren also. Beim Menü zeigte sich dann auch eine der Erkenntnisse daraus: a) wenig Fleisch, aber b) Fleisch nur von artgerecht gehaltenen Tieren (es war nur ein kleines Fleischbällchen vom Rhönschaf-Lamm mit einem Gegenüber vom Fränkischen Grünkern im Hauptgang).

Schlenkerla-Brauerei und Adventsmarkt

Die Brauereibesichtigung in Bamberg – die Brauerei ist Slow Food Unterstützer – war eine hochinteressante Veranstaltung. Denn wir sahen nicht nur, wie das Schlenkerla-Rauchbier entsteht, sondern wir konnten ein Fachgespräch führen mit dem Mann, der alles darüber weiß: der Braumeister Knab. Ende November fand dann an drei Tagen der Bamberger Adventsmarkt statt, an dem sich das Convivium traditionsgemäß seit Jahren beteiligt, und wo Bamberger Mitglieder an allen drei Tagen feine Spezialitäten und Produkte der Arche des Geschmacks verkauften.

CV-Versammlung März

Convivien müssen einmal im Jahr eine Mitgliederversammlung durchführen. Alle zwei Jahre ist auch die Conviviumleitung (wieder-) zu wählen. 2016, am 5. März, ist es wieder soweit: Sie findet heuer in Castell statt, in der Mitte des Conviviumsgebiets. Der Gasthof zum Schwan, Birklinger Str. 2, ist der Tagungsort, der Beginn 16.30 Uhr. Neben der allgemeinen Information und dem abschließenden Festmahl stehen der Bericht der Conviviumleitung und Neuwahlen auf dem Programm. Die Conviviumleitung besteht aus dem/der SprecherIn (ConviviumleiterIn), StellvertreterIn, den Regionsbetreuern und den Experten/Expertinnen für bestimmte zentrale Aufgaben.

Impressum

Ausgabe 2016-1, Januar mit März, 14. Jahrgang

Herausgeber: Slow Food Hohenlohe-Tauber-Main-Franken

Verlag: CV-HTM Verlag, Würzburg, Arndtstr. 22, E-Mail: cv-htm-verlag@gmx.de

Internet: www.slowfood-htm.de, E-Mail: mainfranken@slowfood.de

Sprecher der Conviviumleitung: Gerd Sych (0931-783411), Holger Riegel (0941-29035983)

Redaktion: Hans-Werner Bunz (V.i.S.d.P.), Drosselstr. 18, 97422 Schweinfurt, Tel: 09721-473674

Anzeigen: Werner Nied

Gestaltung und Produktion: Holger Riegel, Druck: Druckhaus Weppert, Schweinfurt

Vertrieb: CV-HTM Verlag

Fotos & Grafik: Titel: H. Riegel

Verbreitete Auflage: Garantiert 4.500 Stück, Wir bitten um die Beachtung der Anzeigen unserer Inserenten

Gut, sauber und fair.

Werden Sie Mitglied!

Unsere Ziele:

- Wir wollen wissen, woher das, was wir auf unserem Teller haben, kommt.
- Wir wollen, dass den Erzeugern ein fairer Preis für ihre Arbeit bezahlt wird und Nahrung nicht durch ruinösen Preiskampf in ihrer Qualität verschlechtert wird.
- Wir sprechen uns im Sinne der Nachhaltigkeit für eine möglichst naturnahe und ökologische Lebensmittelerzeugung aus.
- Wir treten ein für eine nachhaltige und umweltfreundliche Landwirtschaft, Fischerei und Lebensmittelproduktion.
- Slow Food trägt zur Bewahrung lokaler und regionaler Lebensmittel bei.

Ihre Vorteile als Mitglied:

Sie erhalten zum Beispiel das Slow Food Magazin im Abonnement gratis nach Hause geliefert und noch vieles mehr ...

Mitglied werden ist ganz einfach unter

www.slowfood.de/mitgliedwerden

oder wenden Sie sich an unsere Geschäftsstelle:

Slow Food Deutschland e. V.,
Luisenstraße 45, 10117 Berlin,
Tel 030. 24 62 59-39, Fax -41,
info@slowfood.de

Mehr Informationen über unsere Ziele, Arbeit und aktuelle Kampagnen sowie Ansprechpartner in Ihrer Region finden Sie unter www.slowfood-htm.de oder www.slowfood.de



BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL www.besh.de



DEN
GESCHMACK
DER REGION
HOHENLOHE
ERLEBEN...



Hällisches Landschwein
um 1850



Alte Landrasse
Schwäbisch-Hällisches
Landschwein
Direkt vom Bauern
Artgerechte Haltung
GenTec-freies Futter



Keine Medikamente
und Wachstums-
förderer
Kurze Transportwege
Eigene Schlachtung
Neutrale
Qualitätskontrollen



FINANZIERT MIT FÖRDERMITTELN DER
EUROPÄISCHEN UNION UND DER LÄNDER
BADEN-WÜRTTEMBERG UND BAYERN

www.haellisch.de