

HOHENLOHE-TAUBER-MAIN-FRANKEN

SLOWFOOD

2016-2

diesmal

Der 7-auf-einen- Streich-Bio-Bauer

Falsche Versprechen

Slow Produkt:

Handwerklicher Ziegenfrischkäse

Tradition: Alter fränkischer Satz

Heimische Spezialitäten: Rhön-Grabfeld



Slow Food®

Hohenlohe-Tauber-Main-Franken

WELT

Almanach 2015 veröffentlicht

BRA/ITALIEN. Der jährliche Slow Food Almanach ist ein besonderer Rückblick aufs vergangene Jahr: In vielen Geschichten und Reportagen wird über Projekte und Aktivitäten der Slow Food Bewegung aus allen Erdteilen berichtet. Geprägt vom Motto „Den Planeten ernähren – Energie für das Leben“ der Expo 2015 in Mailand, ist kein anderes Thema aus Slow Food Sicht aktueller und wichtiger als dem Menschen und der Erde die richtige Nahrung zu sichern. Es sind Geschichten von großen Produkten und kleinen Produzenten, die auf Feldern und Bergweiden, in Werkstätten und Küchen, sogar inmitten von Meereswellen Alternativen aufzeigen zu den Taten der multinationalen Großkonzerne, der Agrarindustrie, vieler Regierungen und internationaler Institutionen. Es sind Lebensmittel, die den Planeten ernähren, sie haben Seele, Geschichte und eine tiefe Bindung an ihre Region. Noch gibt es viele von ihnen – sie müssen verteidigt, gefördert, geschützt, produziert und gegessen werden. Sie können den Almanach 2015 mit herausragend guten Fotos anschauen und lesen auf www.slowfood.de oder auch sich herunterladen auf Ihren Rechner. Es lohnt sich.

Dem Ziel 10.000 immer näher

BRA/ITALIEN. (-hwb) Als Carlo Petrini, Slow Food Gründer und Internationaler Präsident, im Oktober 2012 die Ziele 10.000 Archepassagiere und 10.000 Gärten für Afrika öffentlich machte, gab es gerade einmal 1.000 Archepassagiere und knapp 850 Gärten für Afrika – weltweit. Nunmehr, gut drei Jahre später wuchs die Zahl der Archepassagiere im Durchschnitt pro Jahr um 600 auf aktuell 2.900 und der Gärten für Afrika um jährlich knapp 400 auf über 2.100. Gleiches Zunahmetempo vorausgesetzt, könnte Slow Food Ende 2020 den zehntausendsten Archepassagier feiern, den 10.000sten Garten frühestens ein Jahr später. Unumschränkter Weltmeister bei den Archepassagieren ist Italien mit 645, gefolgt von USA

mit 235 und Argentinien mit 114. In Europa steht Spanien mit 142 Passagieren an 2. Stelle hinter Italien, gefolgt von Frankreich (88), United Kingdom (84), Holland (61) Deutschland (56, die zwei jüngsten schon hinzugerechnet). Die Plätze 7 – 10 belegen Österreich (40), Schweiz (36) und Belgien (21). (Quelle: www.fondazione-slowfood.com). Deutschland hat in den letzten drei Jahren erheblich zugelegt. Es gibt noch viel unentdecktes, schützenswertes kulinarisches Erbe in unserem Land. Auch im Fränkischen.

DEUTSCHLAND

Neuer fränkischer Archepassagier

BERLIN/WÜRZBURG. Seit Anfang Januar 2016 umfasst der fränkische Beitrag für die Slow Food Arche des Geschmacks 12 der aktuell weltweit knapp 3.000 Passagiere, 11 davon stellte dieses Convivium bei, einen das Convivium Heilbronner Land. Der jüngst von diesem Convivium an Bord gebrachte ist der Wein vom „Alten fränkischen Satz“.

Jahrhunderte lang setzte man in Franken verschiedene Rebsorten durcheinander als gemischten Satz: historisch-fränkische wie 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 einen trink- und haltbaren Wein. Die Zusammenstellung der Sorten ergab den einfachen vinum hunicum, genannt Huntsch, oder den feineren Frensch (vinum francium), einst mit dem Zehnt besteuert und sogar an den französischen Hof geliefert. Typisch für den Alten fränkischen Satz war einst die Kopferziehung der Reben: Der Rebstockkopf aus dem Boden lugend, die Reben gebunden an drei Stickle. Anfang 1900 hatte der sortenreine Anbau den „Alten fränkischen Satz“ verdrängt bis auf wenige Lagen in landwirtschaftlichen Nischen. Heute wird er in Franken noch auf 7,5 Hektar angebaut mit den alten Rebsorten – einzigartig im deutschen Weinbau. Gefährdet ist dieser Wein, weil die Lagen nur schwer und in Hand-

arbeit zu bewirtschaften sind und eher eine Liebhaberei des Winzers.

Der Wein vom „Alten fränkischen Satz“ ist ein Weintyp, keine Sorte, inhaltlich, farblich und geschmacklich unterschiedlich wie die Weinberge mit ihren unterschiedlichen Rebsorten und ihren lokalen Mikroklimata mit deren unterschiedlichen Auswirkungen auf die Beeren. Die Trauben liest man gemischt, presst sie gemischt in der Kelter. Kurz: Die Weine vom „Alten fränkischen Satz“ sind untereinander je nach Weingarten und Jahr verschieden in Farbe und Geschmack: individuelle, authentische, Terroir typische Weine, vielschichtig, facettenreich, körperreich und mineralisch.

CONVIVIAM

Gedruckt: Fränk. Archepassagiere

WÜRZBURG. (-hwb) Weltweit zählt die Arche des Geschmacks 2.756 Passagiere, die deutsche jetzt 56, wovon das Convivium II Passagiere an Bord brachte: die Kartoffelsorte Schwarzblaue Frankenwälder, die Bamberger Hörnla, Knoblauch, Rettich und Spitzwirsing, aus der Rhön Rhönschaf und Ostheimer Leberkäse, aus dem Weinland den „Alter fränkischer Satz“, vom Taubertal den Wein vom Tauberswarz, aus Hohenlohe das Schwäbisch-Hällische Landschwein und der Weideochse vom Limpurger Rind g.U.. Den Fränkischen Grünkern g.U., weit verbreitet im Conviviumgebiet, geleitete das Convivium Heilbronner Land an Bord. Die Broschüre wird bei Messen und Märkten eingesetzt, bei Convivium-Veranstaltungen und speziellen Events gastronomischer Partner zum Thema Archeprodukte. Da in Kürze noch weitere Passagiere dazu kommen, wurde die erste Auflage klein gehalten (erschieden 2016 im CV-HTM Verlag, Würzburg, Arndtstr. 22., 32 Seiten A5 mit Umschlag, vollfarbig gedruckt, Rückendrahtheftung). Die Broschüre kann auf www.slowfood-htm.de gelesen, heruntergeladen und ausgedruckt werden. Leicht zu finden: Auf der Startseite bei Ganz aktuell, Januar 2016, aufgeführt oder aber im Ordner „Nahrung für Gedanken“ im Kapitel „Medien: Unsere Publikatio-

nen“ in der Rubrik „Flyer, Broschüren, Bücher“.

Auch im Internet: Diese Zeitschrift

WÜRZBURG/SCHWEINFURT. Seit Anfang Januar kann die Zeitschrift und der monatliche Rundbrief des Conviviums auf www.slowfood-htm.de gelesen werden. Sie finden das Heft leicht unter Ganz aktuell, März 2016, auf der Startseite, wenn Sie dem Link folgen. Bereits zwei Ausgaben, nämlich diese und die Nr.1-2016 sind einzusehen und sehr gut zu lesen. Die einzelnen Seiten erreicht man durch Rauf-und-runter-scrollen, die Schriftgrößen, die sich vergrößern und verkleinern lassen, erlauben ein leichtes Lesen. Außerdem kann man die Zeitschrift – ein pdf-Dokument – sich abspeichern und sogar ausdrucken, wenn man möchte. Nach wie vor ist die Zeitschrift - sie erscheint viermal im Jahr, jeweils zu Quartalsbeginn - auch als Druckwerk kostenfrei verfügbar an fast 230 Auslagestellen im Conviviumgebiet; wo genau erfährt man ebenfalls auf der Webseite.



Schwarzbrennerei Georg Schwarz
 Sudetenstr. 21 · 96152 Schlüsselfeld
 Telefon: 0 95 52 / 98 03 86
 Telefax: 0 95 52 / 98 03 83
 E-mail: info@schwarzbrennerei.com
 Internet: www.schwarzbrennerei.com

Der 7-auf-einen-Streich-Bio-Bauer

Von Hans-Werner Bunz

Als Hilmar Cäsar vor 53 Jahren mit seinem ersten Schrei die Welt begrüßte, lächelten die Eltern: ein Nachfolger für ihren Hof in Erlleben, seit 1978 eingemeindeter Ortsteil von Werneck mit einer Geschichte von über 1240 Jahren. Das Dorf mit seinen hufeisenförmigen Gehöften um die Kirche und den vielen über die Jahrzehnte neu gebauten Wohnhäusern rundum ist nach wie vor von landwirtschaftlichen Betrieben geprägt; stattliche Höfe, einige vom Bauernverband als vorbildlich etikettiert, hochspezialisiert, haben sie sich am östlichen Ortsrand mit wuchtigen Neubauten ausgebreitet: Bullenmast plus Biogas, Milchvieh plus Biogas, Maisanbau plus Biogas, beispielsweise. Auch Hilmar Cäsar hat hier neu gebaut: einen Stall, aber ohne Biogasanlage, dafür mit einer Wiese als Vergnügungsfläche von fast 2,5 Hektar (24.000 qm) für 6.000 Hühner - vier Quadratmeter pro Tier zusätzlich zum Stall mit Wintergarten, der weitere 10.000 Quadratmeter misst, wie es die Bio-Organisation Bioland für Legehennen einfordert. Und eine Investition von gut 720.000 Euro fürs Gewährleisten der artgerechten Haltung und des Wohlfühlens der Tiere.

Eigentlich begann alles ganz anders. Zwar wusste Hilmar Cäsar schon früh in seinem Leben, dass er Landwirt werden wollte. Seiner Übernahme des elterlichen Hofes stand der jüngere Bruder auch nicht im Wege, da dessen Interesse Maschinen sind. Früh schon war ihm bewusst, dass Selbständigkeit kaufmännisches Wissen erfordere, weshalb er zuerst eine kaufmännische Lehre in einem Würzburger Handelsunternehmen absolvierte, bevor er eine landwirtschaftliche Ausbildung begann vom Lehrling bis zum Meister im seinerzeit modernen Geist der so genannten konventionellen* Landwirtschaft. Der Geselle und Meister arbeitete im stattlichen elterlichen Bullenmastbetrieb - 250 Bullenkälbchen, gerade mal acht Wochen alt und 80 kg wiegend, wurden in 16 Mo-

naten auf etwa 700 kg Lebendgewicht gefüttert - bis ihm der Vater im Jahr 1992 den Hof übergab. Schon vorher ließ das Dynamische im Namen des Jungbauern den Hof flächenmäßig wachsen durch gepachtete und zugekaufte Flächen. Richtig groß freilich wurde der Betrieb durch die Einvernahme auf Pachtbasis des zum Schloss Werneck gehörenden Bauernhofs mit 100 Hektar und der Domäne Dächheim mit 130 Hektar, im Maintal gelegen zwischen Garstadt und Wipfeld als Ortsteil von Waigolshausen. Seit 1996 ist dieser stattliche Hof mit Gesindegebäuden und Scheunen und Werkstätten Verwaltungssitz und Wohnsitz der Familie Hilmar Cäsar, die inzwischen ebenfalls gewachsen war auf fünf Personen durch zwei Söhne und eine Tochter.

Auf dem Weg zum Bio-Bauer

Das betriebliche Wachstum freilich war zugleich eine grundsätzliche Veränderung des Unternehmens: nunmehr war die Bewirtschaftung des Bodens der Hauptzweck. Und auch hier verwirklichte der Landwirtschaftsmeister, Bullenmäster, Ackerbauer, Sohn, Ehemann und Vater das Ackerbauliche wie gelernt: konventionell. Aber längst hatte ihn ein Unwohlsein befallen, vor allem wenn er die Kälbchen, Jungbullen und Bullen sah in ihren Käfigen mit Holzspaltenboden, in denen sie jeweils zu acht ihr ganzes Leben verbrachten, bei wachsendem Körperrumfang mit immer weiter schwindendem Platz, den letzten Lebensmonat verbringend mehr stehend als gehend oder gar liegend, das zum Wiederkauen so wohltuend. Was konnte er tun, um den Tieren es angenehmer zu machen? Weniger Tiere pro Box war seine Lösung: zu sechst hatten sie mehr Platz, dazu durch konstant offene Fenster auch reichlich frische Luft, beides tat ihnen sichtlich gut. Ohne grundsätzliche Änderung aber, das war dem Bullenmäster klar, ist eine tiergerechtere Haltung nicht möglich. Das Un-

behagen blieb. Und so sann er auf Abhilfe, sah sich mehrere Jahre nach Alternativen zur so genannten konventionellen Landwirtschaft um, besuchte Seminare und kam am Ende dann zum Schluss: Sinnvoll ist die Umstellung auf Bio! Und Bioland e.V., dem organisch-biologischen Landbau verschrieben, sei der ihm gemäße Verband. Zwei Jahre dauerte die Umstellung, seit dem Jahr 2007 sind Cäsars Höfe Bioland zertifiziert, die Bullenmast freilich musste aufgegeben werden, da sie enorme Investitionen erfordert hätte der Bioland-Anforderungen wegen.

Mit der Natur statt gegen sie

Gewöhnlich attestiert man einem Bio-Betrieb eine geringere Erntemenge, als dem konventionellen Kollegen. Das stimmt freilich nicht immer, zumindest nicht bei Hilmar Cäsar beim Thema Getreide: Sät er die Saat in einem Reihenabstand von 30 Zentimetern, ist dieser bei jenem nur 12 Zentimeter. In der Summe sähen dennoch beide die gleiche Saatmenge pro Fläche. Der breitere Reihenabstand bringt dem Bio-Bauern aber zwei Vorteile: Mit dem Schlepper kann er zeitsparend ohne Beschädigung des Getreides durchfahren und zugleich das Unkraut maschinell hacken, den Boden lüften und die Wasserverdampfung unterbinden: einmal hacken erspart dreimal wässern – ökonomische und umweltschonende Vorteile. Der konventionelle Kollege hingegen spritzt glyphosathaltiges Herbizid gegen das Unkraut und muss bei Trockenheit künstlich bewässern, beides kostet Geld und schädigt die Umwelt.

Sieben mit einem Streich

Für einen Bioland-Betrieb ist Monokultur keine Option, Vielfalt ist angesagt: Vielfalt in der Fruchtfolge – Cäsar lässt erst nach fünf bis sieben anderen Feldfrüchten wieder die erste Frucht zur Wiederholung auf dem Acker zu. Diese Vielfruchtfolge fördert das Bodenleben, hält den Boden fruchtbar und fördert wiederum die Vielfalt der produzierten Produkte. Der „Sieben-mit-einem-Streich-Bio-Bauer“ kann deshalb sieben sehr unterschiedliche Märkte mit Bioprodukten versorgen:

- 1) Den Bio-Zuckermarkt mit Zuckerrüben; die spezialisierte Fabrik ist – leider – 180 Kilometer entfernt.
- 2) Den heimischen Bio-Speisekartoffelmarkt mit vier bis fünf Sorten, abhängig vom Boden, der jährlichen Verkostung mit Kollegen und den Wünschen des Hauptabnehmers.
- 3) Den Bio-Feldgemüsemarkt mit Möhren und Rote Bete zur Saftgewinnung.
- 4) Den Bio-Speiseöl und –körner Markt mit Sonnenblumensorten.
- 5) Den Bio-Getreidemarkt mit Roggen, Weizen, Dinkel und Braugerste.
- 6) Den Bio-Futtermarkt mit Soja-Bohnen und Maiskörnern.
- 7) Den Bio-Eiermarkt mit Hühnereiern des eigenen Legehennenbetriebs in Ekleben. Das Futter der Tiere bekommt das Slow Food Mitglied (seit 2011), wie andere Bio-Betriebe auch, von der auf Bio-Tierfutter spezialisierten Kaisermühle in Gänheim bei Arnstein, zugleich ein Kunde für sein Getreide.

Landwirtschaftliche Großbetriebe, auch so mancher mit Bio-Siegel, tendieren gerne zur Monokultur. Cäsars Betrieb ist das Gegenteil und damit eigentlich das, was man einen echten Bauernhof nennt, auch wenn alles modern und so weit wie möglich arbeitsparend organisiert ist. Die Produkte- und Märktevielfalt vermindern das unternehmerische Risiko, erweitern die unternehmerische Freiheit, fördern das Bodenleben und damit die Fruchtbarkeit der Böden, was sich letztlich wieder in besserer Qualität der Produkte niederschlägt. Die Modernität des Betriebs zeigt sich auch in der geringen Mitarbeiterzahl für die 350 Hektar: Hilmar Cäsar und zwei fest angestellte Mitarbeiter sowie nach Gesetz bezahlte Saisonkräfte. Bald wird der älteste Sohn, studierter Agrarwissenschaftler der Hochschule Weihenstephan in Freising, mitwirken und sein erworbenes Wissen auch praktisch einbringen.

**) Konventionell, laut Duden „hergebracht“, also traditionell, ist ein Euphemismus zum Beschönigen des Einsatzes von Chemie- und Pharmazieprodukten im Landbau und der nicht artgerechten Viehhaltung*



SLOW PRODUKT

Handwerklicher Bio-Ziegenfrischkäse

Von Hans-Werner Bunz, Foto: Holger Riegel

Im Vorbeigehen an der Käsevitrine fesselten mein Auge unerwartet drei kleine, bunte, zylindrische Bio-Käse in einem Span-Schächtelchen: nie zuvor hatte ich sie hier in meinem bevorzugten Naturkostladen gesehen. Aber sie waren mir gut bekannt, schon seit zehn Jahren. Denn der Erzeuger und ich hatten sporadischen Kontakt über die Jahre, doch die 140-Kilometer-Distanz zwischen seiner Bioland-Ziegenkäserei und meinem Wohnort verkürzte erst kürzlich mein besagter Naturkostladen auf Fußläufigkeit. Also erwarb ich sofort zwei dieser kleinen Käse für 6,75 Euro, das eine mit einem grün-oliv-rot gesprenkelten „Mützchen“, das andere unbedeckt und schneeweiß. Es sind Ziegenfrischkäse, traditionell hergestellt, das „Mützchen“ agiert als würzige Garnitur und verleiht so jedem Käse einen feinen anderen Geschmack. Der reinweiße hingegen ist der reine Frischkäse aus gesäuerter Ziegenmilch und für alle Geschmacksvarianten die Grundlage, dem nur italienisches Meersalz zugefügt ist. Sein Geschmack ist typisch, dabei sehr fein und mild mit zarter Salznote, die cremige Textur erlaubt sogar das Schneiden

von Scheiben. Die „Mützchen“ aus Kräuterpfeffer – das grün-olive-rot gesprenkelte – oder aus körnigem Knoblauch oder aus hell- bis dunkelbraun gesprenkelter Mischung geschroteter Senfkörner von dreierlei Schärfe verändern delikat und fein jeden der Käse zu einem eigenständigen Geschmackserlebnis. Schon außergewöhnlich raffiniert ist die hauchzarte-süße Version durch kandierte Ingwerstückchen im Käse und – da es diese Version nur als 800 Gramm schwere Rolle gibt – von Sesamsamen ummantelt.

Unwiderstehliche Anziehungskraft

Es war im Jahr 2005, als ich diesen Frischkäsen erstmals begegnete – allerdings völlig unerwartet bei einer Getränkemesse; es war die Erstausgabe der vom Convivium Oberfranken in Münchberg organisierten „Slow Bier“. Die hübsch in Spanschachteln verpackten bunten Käsezyylinder lockten mich unwiderstehlich an – eine mit drei Sorten brachte ich als Mitbringsel auch nach Hause. Robert Knöbel, der Käser, erzählte mir ein wenig über seine Käseproduktion; bekannt war mir sein Name als neues Slow Food

Mitglied im Convivium – auch weil das kleine Dorf Würnsreuth, Wohnort Knöbels und Standort seiner Ziegenkäserei, einige Kilometer östlich der Conviviumsgrenze liegt.

Das Dörflein südöstlich von Bayreuth prunkt mit einigen stattlich-repräsentativen Bauernhäusern des 19. Jahrhunderts. Eines davon gehört Knöbel, er kaufte es 1986. Anfänglich bewirtschaftete er den zugehörigen Hof über viele Jahre inklusive Ziegenhaltung und Käseproduktion. Heute freilich ist Knöbel nur noch Ziegenkäser. Zwei Mal pro Woche überwinden seine aktuell vier Bio-Ziegenhalter und -Züchter, die den anspruchsvollen Bioland-Anforderungen unterworfen sind, ihre bis zu 150 Kilometer nach Würnsreuth für die Anlieferung der Milch. Diese liefern bewährte Milchziegenrassen: Weiße und Bunte Deutsche Edelziege sowie die Frankenziege, einem Kandidaten der Arche des Geschmacks, die seit 1928 der Bunten Deutschen Edelziege zugerechnet wird.

Traditionelle, handwerkliche Produktion

Knöbels moderne Bioland-Molkerei ist für einen Besucher des Dorfes fast unsichtbar, so gekonnt ist sie eingebaut in sein Wohnhaus – ein altes Bauernhaus aus dem 19. Jahrhundert. Handwerklich wie dieses solide, handwerklich gebaute Haus ist die Frischkäseproduktion. Zuerst wird die angelieferte Milch in zwei großen Kesseln schonend pasteurisiert bei 74° Celsius für 40 Sekunden; das erzwingt das Gesetz bei Belieferung des Handels wegen der zu garantierenden vierzigstägigen Haltbarkeit der Frischkäse. Auch die interessierte Gastronomie schätzt dies. Nun wird, Schritt 2, die Säuerungskultur aus Milchsäurebakte-

rien mit einem pH-Wert von nur 4,3, also ganz mild säuerlich, zugegeben. Die stockende Milch reift nun in den Kesseln 16 Stunden lang. Danach wird, Schritt 3, der gestockte Quark in baumwollene Quarksäcke geschöpft zum 24-stündigen Abtropfen in Lochblechwannen – das traditionelle, die Käsestruktur bewahrende Verfahren. Die anfallende Molke, Rohstoff für die hauseigene Biogas-Produktion, macht den Betrieb in Verbindung mit zwei Photovoltaik-Anlagen auf den Dächern energieautark hinsichtlich Wärme und Strom.

Das Salzen mit italienischem Meersalz des nunmehr nur noch leicht feuchten Frischkäses ist Schritt 4, dem als Schritt 5 das Portionieren in 125 g schwere Zylinder folgt, wofür Knöbel sich eine spezielle, sehr schonende und von Hand zu bedienende Form- und Portioniermaschine entwickeln ließ. Der letzte Schritt vor dem Verpacken ist das Garnieren der einzelnen Käse mit den „Mützchen“ aus Bio-Kräutern und -Samen. Nur für die leicht süßliche Version wird nach Schritt 4 noch ein Zwischenschritt eingefügt: das Einmischen der kandierten Bio-Ingwerstückchen. Eine Sonderversion für spezielle Kunden sind die stattlichen Rollen mit geschrotetem Senf- oder Sesamsamen-Mantel und einem Gewicht von 800g.

Betrieb: Ziegenkäserei Würnsreuth, Robert Knöbel (Slow Food Mitglied), Würnsreuth 10, 95517 Seybodenreuth, Tel: 09209-823, Fax: 09209-16446, eMail: info(at)ziegenhof-wuernsreuth.de, Web: www.ziegenhof-wuernsreuth.de

Die Produkte sind in einigen Einzelhandelsgeschäften, im Naturkosthandel und in Bio-Märkten (Denree) zu kaufen sowie in einigen Restaurants auch zu genießen (siehe Webseite).



Michels

STERN

einfach GUT – essen und schlafen



BIB GOURMAND



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

TRADITIONELLE WEINE

Alter fränkischer Satz

Nur echt mit historischen, fränkischen Landsorten

Von Hans-Werner Bunz

(-hwb) Der jüngste deutsche Passagier der Slow Food Arche des Geschmacks ist der Alte fränkische Satz, keine Weinsorte, sondern ein Weintypus, der aus vielen verschiedenen Weintraubensorten besteht, darunter historische fränkische Landsorten. Sind diese Rebstöcke in alten Weingärten schon siebzig, achtzig, hundert und mehr Jahre alt, sind sie meist wurzelecht und erfordern die klassische, sehr arbeitsintensive Kopferziehung: der ganze Rebstock steckt im Boden, nur der Kopf lugt heraus, aus dem dann die Reben wachsen, an denen die Weintrauben hängen. Bei moderneren Anlagen, die es inzwischen zunehmend gibt, sind allerdings die Rebsorten auf amerikanischer, reblausresistenter Unterlage aufgepfropft wie die Rebsorten wohl der meisten Rebgärten heutzutage in Europa.

Strenge Vorgaben

Die Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG) in Veitshöchheim engagiert sich seit 1999 für diese alten Sorten, vor allem aus Gründen des Bewahrens genetischer Ressourcen. Ein Forschungsprojekt des BM für Landwirtschaft und Ernährung in Zusammenarbeit mit der LWG registrierte 17 oft mittelalterliche Rebsorten in Franken. Inzwischen wurden auch neue Anlagen geschaffen, einige davon als Museumsweinberg, aber auch solche aus rein gewerblichen Gründen: diese Weine sind für Kenner interessant durch ihr von Jahr zu Jahr wechselndes Aromen- und Geschmacksprofil. Solche Neuanlagen für Weine, die als Archepassagier „Alter fränkischer Satz“ verkauft werden sollen, müssen bestimmte Bedingungen erfüllen, die von der LWG erarbeitet wurden: ein zusammenhängender Schlag, vermischte Anpflanzung (nicht nach Sor-



ten getrennt!) aus mindestens fünf klassischen und historischen, fränkischen Rebsorten, weiße und rote, wovon die historischen mit mindestens 20 Prozent beteiligt sein müssen. Die Trauben müssen gemeinsam gelesen und als gemeinsame Saftausbeute trocken (deutsche Regelung) ohne Holzüberbetonung vinifiziert werden.

Von den 21 von der LWG vorgeschlagenen Rebsorten für Neuanlagen sind 10 historische, neun davon weiße: *Vogelfränkisch*, *Adelfränkisch*, *Weißer Lagler*, *Kleinberger*, *Bukettrebe*, *Bukettsilvaner*, *Geisdutte*, *Weißer Heunisch*, *Elbling*, und ein roter: *Hartblau*. Als ideale Mischung sieht man die Kombination aus 10 Prozent Aromaspendern (Gewürztraminier, weißer und roter Muskateller), 10 Prozent Säurespendern und klassischen Sorten (Riesling, Weiß-, Grau- und Spätburgunder), 20 Prozent historischen Sorten und 60 Prozent Silvanervarietäten (grüner, blauer, gelber, roter Silvaner). Weitere Informationen – auch über die Erzeuger – siehe www.slowfood-htm.de.



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, Eheerrecht,
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



SLOW REISEN

Südliches Hohenlohe: Schlösser, Wein und Limes

Von Hans-Werner Bunz

Die diversen Zweige der hochadeligen Häuser Hohenlohe haben überall im Hohenlohischen repräsentative Schlösser gebaut. Geradezu gehäuft finden sie sich im südlichen Westen: auf engstem Raum vier fürstlich-repräsentative Bauten in Pfedelbach, Öhringen, Neuenstein und Waldenburg. Bewohnt von der Linie Hohenlohe-Öhringen wird nur das Schloss Waldenburg an der Spitze des Bergsporns, unübersehbar rund 100 Meter über der Hohenloher Ebene. Brände durch Artilleriebeschuss in den letzten Tagen des Zweiten Weltkriegs zerstörten es weitgehend; auch das hübsche Städtchen erlitt nämlisches. Ab 1948 begann der 15-jährige Wiederaufbau beider – das Schloss äußerlich nach historischem Vorbild, im Innern freilich vereinfacht. Unversehrt sind die traumhaften Ausblicke auf die ausgebreitete Ebene vom Lachnerturm und der mittelalterlichen Stadtbefestigung mit ihren Wehr- und Wachtürmen. Doch auch das Städtchen ist sehenswert und ein vorzüglicher Ausgangspunkt für Wanderungen in den Wäldern der Waldenburger Berge.

Das Schloss Neuenstein in Neuenstein, wenige Kilometer westlich von Waldenburg, beherbergt heute das Hohenlohe-Museum und ist im Besitz des Hauses Hohenlohe. Der beeindruckende Renaissancebau, zur Stauferzeit als Wasserburg gegründet (ein Über-

bleibsel ist der Turm – der einstige Bergfried - in der Nordwestecke), erfuhr Anfang des 20. Jahrhunderts erhebliche Veränderungen: zwei bis drei Stockwerke mehr, Renaissance-Giebel, Torhaus und Lusthaus. Das Museum birgt wertvolle Kunstwerke und Raritäten ebenso wie das Zentralarchiv des Hauses Hohenlohe, den prachtvollen Kaisersaal, den waffenstarrenden Rittersaal und die originale spätmittelalterliche Schlossküche von 1495. Öffnungszeiten: Karwoche bis 15. November, 9-12 und 13-17.30 Uhr außer Montag.

Sechs Kilometer westlich reiht sich im Herzen von Öhringen das Schloss derer von Hohenlohe-Öhringen. Anfang des 17. Jahrhunderts im Renaissance-Stil erbaut für die verwitwete Gräfin Magdalena von Hohenlohe, erweiterten nachfolgende Grafen und Fürsten des Geschlechtes das Ensemble. Seit 1961 samt Schlossgarten Eigentum der Stadt Öhringen ist es Sitz der Stadtverwaltung. Sehenswert ist das mittelalterliche Stadtbild der Kernstadt, nicht zuletzt auch durch seine römische Geschichte. Vor 1.800 Jahren standen hier zwei Kohorten-Kastelle mit je 500 Mann Besatzung zum Schutz des Limes, eine Pfahlwand mit Graben am östlichen Rand der Öhringer Altstadt von Norden nach Süden verlaufend, mit Lagerdörfern und dem zivilen Dorf Vicus Aureli-

anus – so hieß Öhringen damals. Details bietet das Weygang-Museum in der Karlsruvorstadt (geöffnet für Einzelbesucher sonntags 11 – 17 Uhr). Ein Rundweg in Öhringen, die „Via Aureliana“, zu den römischen Fundstellen und Dokumentationen gibt historisch Interessierten vertiefende Eindrücke; das Faltblatt dazu gibt's im Rathaus im Schloss.

Eine recht neue Attraktion sind die „Limesblicke“. Auf ihnen kann man den Verlauf des einstigen Grenzwalls als Blickbeziehung erleben. Der Limesblick in Öhringen liegt auf dem nahen Hornberg, wo man im Norden jenen auf dem Pfahldöbel (zwischen Westernbach und Pfahlbach) erblickt und im Süden jenen bei Pfedelbach-Gleichen. 11 Kilometer Limes überblickt man so, wobei Landmarken im Gelände dessen Verlauf unterstützen. Wer seinen Blick weiter schweifen lässt, erkennt: die Landschaft ist vor allem vom Wein- und Obstbau geprägt. Eines der größten Obstbaugebiete Baden-Württembergs, immerhin rund 100 Hektar, sieht man nordwestlich im Öhringer Becken. Und auch der schweifende Blick nach Süden belehrt, dass der Fuß der Waldenburger Berge und – westlich – des Mainhardter Waldes üppig mit Rebgrärten gesegnet ist, deren Monokultur freilich immer wieder durch Obstgärten und –plantagen unterbrochen wird. Die bekanntesten Weinlagen befinden sich bei Bretzfeld, Öhringen und Pfedelbach, einen besonders guten Namen haben der „Verrenberg“ bei Öhringen und der „Dachsteiger“ im Tal der Ohr bei Pfedelbach-Heuholz, wo man sich auch in einem Weinlehrpfad über die Rebsorten kundig machen kann.

Gut essen gehen in der Nähe:

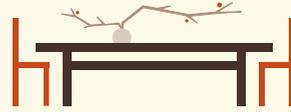
Bretzfeld-Bitzfeld: Gasthaus zum Löwen*, Alte Str. 15

Gut einkaufen in der Nähe:

Pfedelbach-Heuholz: Weingärtnergenossenschaft Heuholz eG*, Dachsteigerstr. 2

Pfedelbach-Windischenbach: Hofmetzgerei Hack*, Lindenberg 3

* Mit Slow Food verbundene Betriebe



• 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.natureine-weine.de

Knabber
NATÜRLICH KNUSPERZART.

Das original Butterknabbergebäck...

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

MainBäcker Wipfeld

Follinaplatz 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

*Klein, butterig und fein – ideal
zu einem Glas guten Wein!*



TRADITIONELLE GASTRONOMIE

Heimische Spezialitäten: Rhön-Grabfeld

Traditionelle Spezialitäten und Speisen sind die kulinarische Manifestation regionaler Kultur.

Von Hans-Werner Bunz

Nach Spessart-Churfranken und dem Obermaingebiet, zwei der sechs großen Regionen des Conviviums mit jeweils eigenständigen kulturellen Eigenheiten, folgt hier nun als dritte Region die bayerische Rhön mit dem bayerischen Teil des Grabfelds. Die hessische Rhön wie auch die thüringische mit dem thüringischen Teil des Grabfelds haben geschichtlich gleiche Wurzeln, jedoch im Laufe der letzten 200 Jahre wirkten hier eigene Einflüsse. So mag es manche Übereinstimmung geben, aber sicherlich auch manche Eigenheiten. Da wir als Convivium nur für den bayerischen Teil zuständig sind, beschränken wir uns auch auf diesen. Eine Region zu begreifen geht nicht, ohne die traditionellen Spezialitäten und Speisen zu kennen und erschmeckt zu haben. Deshalb fördert Slow Food die Erinnerung daran, zumal die Spezialitäten so gut wie immer handwerklich erzeugt sind. Die bisherige Inventarisierung der traditionellen Spezialitäten und Speisen – immerhin bereits 240 – finden Sie leicht auf www.slowfood-htm.de im Ordner „Unsere Themen & Initiativen“ im Kapitel „Bildung: Unsere Projekte“. 143 traditionelle Spezialitäten haben wir bisher gesammelt und 99 Speisen mit Tradition. Eine Bitte haben wir: wenn Sie eine uns unbekanntes traditionelle Speise oder Spezialität kennen, dann nennen Sie uns bitte diese, vielleicht sogar mit einer kurzen Beschreibung. Hier finden Sie nun wieder Spezialitäten (die Speisen folgen 2017), nunmehr aus dem uralten fränkischen Siedlungsgebiet der Rhön und des Grabfeldes.

21 traditionelle Spezialitäten vom Obermain

- **Apfelsaft** – Direktsaft von Streuobstwiesen, auch sortenreiner
- **Bachforelle** – die ursprüngliche Forelle der Rhön, geangelt oder aus Teichwirtschaft, auch geräuchert
- **Blutkuchen** – gebackene Terrine von Schweineblut und Wellfleisch, mit Pellkartoffeln und sauren Gurken serviert
- **Deitscher** – gebackener Kartoffelfladen aus gekochten Kartoffeln, Mehl, Ei, Milch und Schmalz
- **Fränkisches Gelbvieh** – seltenes Fleischrind mit besonders feinem Fleisch; ein Kandidat der Arche des Geschmacks
- **Geräucherter Aal** – heute selten
- **Kissinger Hörnchen** – ein butterreiches Plunderteig-Hörnchen mit raffinierter Haselnuss-Schoko-Füllung; in seiner ursprünglichen Version sehr selten geworden, da dafür keine Zusätze, Zusatzstoffe, Aromen und Backtriebmittel verwendet werden dürfen.
- **Latwerde** – Zwetschgenmus
- **Märzfrösch** – gebratene Frösche aus der „Sinn“ und von den Wiesen
- **Ostheimer Leberkäs** – Schweinefleischterrine kalt oder auch lauwarm, dann mit Bratkartoffeln; ein Passagier der Arche des Geschmacks
- **Ostheimer Reiter** – zweiteiliges Patengebäck, mit Modeln geformt wie im 17. Jahrhundert, ein Gebäck zur Weihnachtszeit seit dem 18. Jahrhundert, Bäckerei Schenk, Ostheim v.d.Rhön

- **Ostheimer Osterstorch** – ein buttriges Traditionsg Gebäck zu Ostern seit dem 17. Jahrhundert
- **Ostheimer Torte** – dünner Hefeteigkuchen mit Apfelmehl und Butterstreusel
- **Pilze** – die Rhön ist ein Paradies für Pilzsammler: von Champignon bis Steinpilz gibt es eine Fülle von essbaren Arten und Sorten, zu viele, sie hier aufzuzählen; eine vereidigte Pilzexpertin ist die Wirtin des Jagdschloss Holzberg, 800 Meter oberhalb Bischofsheim an der Hochrhönstraße
- **Regenbogenforelle** – 1890 eingeführt aus USA, aus Teichwirtschaft, auch geräuchert
- **Rhöner Fruchtwein** – sortenrein vergorener Saft von Beeren der Rhön



- **Rhönschaf** – spezielle Schafrasse, im 16. Jahrhundert gezüchtet für die rauen Bedingungen der Rhön; ein Passagier der Arche des Geschmacks
- **Schwarze Nüsse** – nicht so süß, wurden früher in den Hotels von Bad Kissingen als Trüffelersatz verwendet.
- **Wild** – von Nieder- bis Hochwild, von Wildkaninchen und Feldhase über Reh und Wildschwein bis zum Rotwild; unter strengstem Naturschutz stehen Birk- und Auerhuhn
- **Ziegenkäse** – im Grabfeldgau
- **Zwetschkendeitscher** – Gebäck aus Kartoffelteig mit Zwetschken

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



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



Lokale Produkte verbinden

*Es ist eine ganz praktische Slow Food Erfahrung:
Die Verteidigung einer lokalen Spezialität stärkt die Gemeinschaft.*

Von Hans-Werner Bunz

Es ist mehr als offensichtlich: Die Vielfalt der Sorten und Arten wird täglich weniger. Manches trägt dazu bei – vor allem aber der Mensch. Er ist der Hauptverantwortliche für das Sterben der Fische, Kleintiere, Korallen und Ökosysteme in den Meeren und Flüssen, für das Sterben der Ökosysteme unserer Ackerböden, für das Verschwinden der Rassenvielfalt unserer Nutztiere, der Sortenvielfalt unserer Nutzpflanzen, für die weltweite, banale Eintönigkeit der Speisen. Es ist seine Idee der Massenproduktion von allem, die alles zerstört: Leben, Landschaft, Schönheit, Kultur, Gemeinschaft.

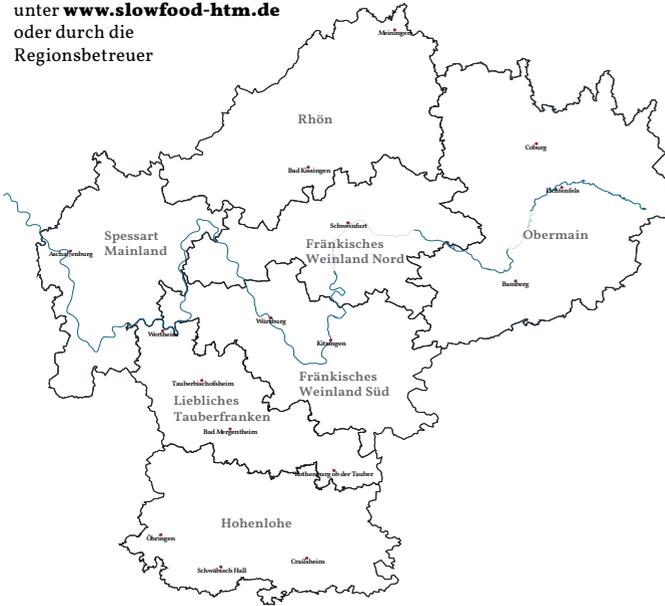
Doch es ist auch der Mensch, der sich gegen diese Vernichtung der Sorten und Arten stemmt, zumindest einige Menschen, die dann doch alle zusammen sehr viele sind und täglich auch mehr werden. Es sind jene Menschen, denen bewusst ist, dass ohne biologische Vielfalt auch die menschliche Existenz keine Zukunft hat. Zugleich ist „die biologische Vielfalt der Rohstoff, auf dem die menschlichen Kulturen aufgebaut sind, denn sie haben die natürliche Vielfalt in eine kulturelle, gastronomische, künstlerische, landschaftliche, also im Grunde menschliche Vielfalt verwandelt“, sagt Slow Food President Carlo Petrini¹.

Die hochspezialisierten Bauern, Gärtner, Produzenten sind es nicht, die sich für das Erhalten der

Vielfalt einsetzen. Es sind die Terra Madre Gemeinschaften, die Kleinbauern, die leidenschaftlichen Gärtner, Winzer, Brauer, Brenner und Tierzüchter. Namen, die mir aus meiner Region spontan dabei einfallen sind die Landwirte Hilmar Cäsar² und Helmut Kleinschroth², Gärtner wie Veit Plietz und Gertrud Leumer, Winzer wie Peter Götze² und Nico Scholtens², Brauer wie Andreas Seufert, Brenner wie Lothar Bold², Züchter wie Josef Kolb. Weltweit sind es all jene, die sich für inzwischen selten gewordene Pflanzen, Tiere, Lebensmittel engagieren, jene also, die einem Presidio angehören oder auch einen Passagier der Slow Food Arche des Geschmacks mit großem Einsatz fördern. Denn alle diese Menschen erhalten nicht nur die Vielfalt, sondern fördern zugleich auch die lokalen Sorten, Arten und Spezialitäten. Und überall dort, wo lokale Einzelkämpfer sich zu Gemeinschaften verbinden, ein schönes Beispiel dafür ist der köstlichste Vertreter der ältesten noch existierenden Rinderrasse Württembergs, der Archepassagier Weideochse vom Limpurger Rind g.U. und seine gleichnamige Schutzgemeinschaft, wird aus einzelnen Konkurrenten ein Miteinander im gleichen Geiste, deren gebündelte Kräfte überraschende Erfolge zeitigt.

1) Slow Food Almanach 2015, Seite 6, 2) Slow Food Mitglieder

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, 07954-9929450

16 Veranstaltungen im ersten Quartal 2016

Etwas verhalten hinsichtlich der Anzahl Veranstaltungen im Vergleich zum Vorjahr (25) startete das Convivium mit seinen Aktivitäten in das neue Jahr. Doch waren darunter sieben hochkarätige: Im Januar die Schweinfurter Schlachtschüssel, sowie der mallorquinische Abend in Weikersheim im Hotel Restaurant "Laurentius". Der Februar wurde durch das traditionelle Fischessen im Würzburger Wein- und Fischhaus "Schiffbäuerin" verschönt, ebenso wie mit der wieder ausgebuchten Jahrgangverkostung der Weine vom "Alten fränkischen Satz", dem jüngsten Archepassagier, die 16 unterfränkische Weingüter vorstellten. Der März bot mit der Conviviumsversammlung in Castell im Gasthaus zum Schwan interessante Informationen zum Convivium und als Ergebnis auch die neu gewählte Conviviumleitung. Der 5. Tauberzeller Genießerspaziergang, zog viele Menschen an, die dabei viel von und über Slow Food erfuhren. Unsere Präsenz auf der Fränkischen Feinschmeckermesse in Iphofen nutzten wir wieder mit drei Geschmackserlebnissen, zwei für Erwachsene und eins für Kinder, die dabei kochen durften.

Der 9. Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe

(-hwb) Diese Initiative von Slow Food Deutschland e.V., realisiert von der Messe Stuttgart, findet seit acht Jahren auf dem neuen Messegelände am Flughafen statt: die Ausgabe 9 vom 31.03. bis 03.04.2016. Inzwischen nehmen über 400 Aussteller daran teil, die alle eine strenge Prüfung ihrer auszustellenden Produkte im Vorfeld über sich ergehen lassen müssen. Die Aussteller benoten das Publikum und den geschäftlichen Erfolg überdurchschnittlich gut. Neben Einzelständen von Mitgliedern und Unterstützern aus diesem Convivium gibt es auch einen Gemeinschaftsstand unserer Region Hohenlohe mit 10 Ausstellern.

Regionalinitiativen in den Conviviumsregion

Lebensmittel aus der Region sind der Renner, die Nachfrage nach ihnen wächst schnell. Laut dem Portal der Regionalbewegung gibt es bundesweit 87 Vereinigungen mit eigenem Logo. Im Conviviumsgebiet sind es: Artenreiches Land – lebenswerte Stadt e.V., Dachmarke Rhön, Fränk. Obstbauern e.V., Gärtnerstadt Bamberg, Genussregion Coburger Land, Genuss & Region (Genussregion Oberfranken e.V.), Grünland Spessart e.V., Natürlich von hier (Haßberge), Original regional aus dem Landkreis Haßberge, Region Bamberg, weil's mich überzeugt

Impressum

Ausgabe 2016-2, April mit Juni, 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, werner.nied@heese-nied.de

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