

HOHENLOHE-TAUBER-MAIN-FRANKEN

SLOWFOOD



2016-3

diesmal

Tafelei-Landkarte eines Tages

Slow Produkt:

Handwerklicher Bio-Arabica-Kaffee

Heimische Spezialitäten: Hohenlohe



Slow Food®

Hohenlohe-Tauber-Main-Franken

WELT**Slow Food: Glyphosat verbieten**

(-hwb) Das Europäische Parlament hat sich im April 2016 mehrheitlich für eine Verlängerung der Zulassung von Herbiziden mit dem Inhaltsstoff Glyphosat ausgesprochen; statt für die üblichen 15 Jahre forderte das Parlament die Zulassung nur für weitere sieben Jahre. Außerdem forderte es eine generelle Einschränkung der Anwendung, vor allem in privaten und öffentlichen Bereichen, aber auch in der Landwirtschaft, wo der Einsatz auf die Zeit unmittelbar vor der Ernte beschränkt werden sollte. Für Slow Food ist diese Entscheidung ungenügend. Die Vorstandsvorsitzende von Slow Food Deutschland e.V., Dr. Ursula Hudson, Mitglied im Board von Slow Food International, forderte die EU-Kommission auf, ihre endgültige Entscheidung zurückzustellen bis „zur absoluten Klarheit über die Gesundheits- und Umweltrisiken besteht und potentielle Krebs erregende Wirkungen und Einflüsse auf das Hormonsystem ausgeschlossen werden können.“ Der Einsatz von Glyphosat wuchs in den letzten 40 Jahren um das 260-fache! Slow Food: "Das industrielle Lebensmittelsystem mit dem übermäßigen Einsatz von Pestiziden rufe negative, nicht kompensierbare Einflüsse ökologischer, ökonomischer und sozialer Art hervor und schade natürlichen Ressourcen wie Wasser und Boden. Dr. Hudson: „Wir brauchen eine Landwirtschaft ohne versteckte Kosten für Umwelt und Gesundheit“.

Jetzt 3.208 Archepassagiere

(-hwb) Die Slow Food Arche des Geschmacks füllt sich mehr und mehr. 10.000 Archepassagiere sind das Ziel, das Carlo Petrini, Internationaler Slow Food Präsident, Oktober 2012 bis Ende 2016 vorgab, wohl wissend, dass dies nicht zu schaffen sei. Doch wie schnell die Arche sich füllt, zeigt die rasante Zunahme in den letzten drei Jahren: ein Plus von über 2.200 erhaltenswerten Lebensmitteln aus aller Welt. Und auch das ist bemerkenswert: mit der Nr. 3.000,

einer gedämpften Teigtasche aus Huanghua setzte China im April 2016 im Kreis der Archepassagiere ein Zeichen: wir sind bereits da, nämlich mit aktuell 14 Produkten, und kommen mit weiteren traditionsreichen Lebensmitteln. Motor dazu ist der neugegründete Verein Slow Food Great China (Slow Food Peking steckt dahinter), er will in diesem Jahr 100 Produkte katalogisieren und als Passagiere für die Arche des Geschmacks vorschlagen sowie diverse Slow Food Presidia in der ganzen Volksrepublik einrichten..

DEUTSCHLAND**Neu: Slow Food Chef Alliance**

Chef Alliance eine Initiative von Slow Food, hat sich, ausgehend von Italien, bereits in einigen Ländern etabliert. Auch in Deutschland soll nun eine solche Alliance in der Gastronomie entstehen. Angesprochen fühlen dürfen sich Köche, Bartender und Servicepersonal. Unter dem Motto „Professionelle Gastgeber übernehmen Verantwortung für ihr Produkt“ sollen die Köche die Verbindung suchen zu handwerklich arbeitenden Bauern, Hirten und Fischern. Die Mitglieder der Slow Food Chef Alliance Deutschland arbeiten mit Archepassagieren, regionalen, saisonalen Produkten und informieren ihre Gäste über die Produkte und ihre Erzeuger. So entstehen in der Küche Gerichte mit Geschichte, die Landwirtschaft mit der Erde verbinden. Der professionelle Barbetrieb hingegen bindet regionale und saisonale Produkte ein in die internationale Trinkkultur. Mit eigenen Rezepten und gezielter Auswahl von Zutaten fördern Barkeeper und Sommeliers eine verantwortungsvolle Trinkkultur. Professioneller Service, Mittler zwischen Erzeugern, Küche und Genießern, fördert die wichtige Verbindung zwischen Kulinarik und Gast. Mehr Informationen im 3. Quartal bei www.slowfood.de sowie per eMail ca@slowfood.de.

CONVIVIAM**Bald 15 Archepassagiere**

(-hwb) Von den aktuell 56 deutschen Passagieren der

Slow Food Arche des Geschmacks stellt dieses Convivium bereits 11 aus fränkischen Landen bei; den 12., der Fränkische Grünkern, brachte das Convivium Heilbronner Land an Bord. Doch damit sind die erhaltenswerten kulinarischen Schätze Frankens noch lang nicht erschöpft. Deshalb wird fleißig von einigen Mitgliedern an neuen Dokumentationen gearbeitet: Andreas Schneider im Zusammenwirken mit dem uns immer noch eng verbundenen einstigen Mitglied Georg Lang, Gerd Sych und Hans-Werner Bunz. Schneider und Lang arbeiten an den Dokumentationen gleich zweier Bamberger Produkte: zum Süßholz und zum Rauchbier. Gerd Sych ist fast fertig mit seiner Dokumentation zum Fränkischen Gelbvieh. Hans-Werner Bunz hingegen wartet nur noch darauf, dass der autochthone Mangold Sennfelder Stiel fotografiert werden kann. Mit etwas Glück wird es dann gelingen, die Aufnahme als Passagiere noch im Jahr 2016 zu feiern mit dem Faktum, dass dann dieses Convivium 14 von ihnen zur Slow Food Arche des Geschmacks beigetragen hätte. .

Weidenbohrer wütete

(-hwb) Nicht die Trockenheit des Jahres 2015 besorgte der jungen, durch Patenschaften geförderten Streuobstwiese des Conviviums bei Sommerach ein Problem, sondern die ca. 8 Zentimeter lange Raupe des Weidenbohrers, aus der ein grau-bräunlich marmoriertes Schmetterling wird mit 60 - 80 mm Spannweite. Von den 84 Hochstamm-bäumen 84 alter Sorten töteten die Weidenbohrerraupen 25 Bäumchen! Sie – die gleichen Sorten - wurden inzwischen zugekauft und auch schon eingepflanzt. Da die Erzeuger-Baumschule offensichtlich schuldlos war, der Schädling also nicht mitgebracht wurde, übernahm das Convivium die Kosten für die Ersatzbäume. Zu Dank verpflichtet ist das Convivium der Mustea-Quittenbaumschule in Untereisenheim, die kostenfrei die abgestorbenen Bäume sachkundig entsorgte und die Ersatzbäume fachlich perfekt einpflanzte und wie alle Bäume und die Wiese fachlich betreut und pflegt.

WEINGUT
SCHMITT'S KINDER

Spitzenweine · Toplagen · naturnaher Anbau






Am Sonnenstuhl 45 · 97236 Randersacker am Main
 Tel. 09 31-705 91 97 · weingut@schmitts-kinder.de
 www.schmitts-kinder.de

Verkostung · Weinverkauf · werktags 8–18 Uhr





Ganz
klar
Franken!

Obstbrände der besonderen Art



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

Tafelei-Landkarte eines Tages

*Woher kommt unser Essen? Wie viele Food Miles sind dafür erforderlich?
Ein Selbstversuch*

Von Hans-Werner Bunz

Nicht schlecht lebten unsere und damit auch meine steinzeitlichen Vorfahren. Vielfältig, wie man inzwischen weiß. Alle ihre Lebensmittel, Wurzeln, Früchte, Pilze, Blätter, Gräser, kleine und große Tiere gab's um sie herum. Letztere zu erlegen erforderte Geduld, Geschicklichkeit und manchmal auch einige Ausdauer beim Treiben. Zu trinken gab's Wasser aus dem Bach.

Meine spätmittelalterlichen Vorfahren waren kleine Leute. Sie lebten vor allem von dem, was um sie herum angebaut wurde; Fleisch, selten genug, stammte entweder aus eigener Haltung, gewürzt wurde, wenn überhaupt, mit Kräutern des Gartens oder einer Wiese. Auch meine Großeltern, Ende des 19. Jahrhunderts geboren, lebten vom Gemüse und Obst der näheren Region, das Fleisch des Sonntagsbratens ebenfalls. Pfeffer, Muskatnuss und andere Gewürze, ebenso Schokolade und Kaffee waren nun auch für normale Bürger erschwinglich durch die eroberten Kolonien und motorisierte Transportmittel.

Der große Wandel begann in der 2. Hälfte des 20. Jahrhunderts durch die rasante Industrialisierung, das Optimieren des Konservierens und Kühlens sowie durch zerlegte und neu zusammengefügte Rohstoffe, verbunden mit Retortenerzeugnissen. Zugleich wuchs der Welthandel sprunghaft: zwischen 1980 und 2011 ums Neunfache, viel stärker als die Weltinlandsproduktion.

Natürlich mag ich Südfrüchte, Kaffee und Schokolade. Als überzeugter Slow Fooder will ich allerdings wenig „Food Miles“ verursachen. Überzeugt, viel nah Erzeugtes zu verspeisen, wollte ich es eines Tages, es war ein Samstag im Mai, ganz genau wissen: Wie sie aussieht, meine Ess-Landkarte des Tages.

Frühstück

Von lokalen Bäckern: ½ Seele (Weizenmehl, Hefe, Salz, Kümmel), 1 Butterhörnchen (Weizenmehl, Salz, Markenbutter), 1 Sauerteig-Brötchen (Roggen-/Weizenmehl, Hefe, Salz): Mehle lokale Mühle, übriges BÄKO Nürnberg).

Von lokalen Anbietern: Bio-Butter (Ammersee: Milch deutsch-österreichische Alpen), Käse (Frankreich: Ile de France, Schweiz: Emmental), Parma-Schinken (Italien: Emilia-Romagna), Bio-Ei (Legebetrieb lokale Region), Marmeladenobst (Eigenproduktion: Pfirsich Frankreich, Pomeranze Spanien, Zucker: Fränkischer Zucker, fränkische Bauern), Honige (Imker, lokale Region), Tee (Indien: Bio-Darjeeling)

Zwischenspeise

Birne: lokaler Wochenmarkt (Süditalien)

Kaffee, Kuchen, zwei Pralinen

Von lokalen Anbietern: Kaffee (lokaler Erzeuger: Sorten Mexiko/Kolumbien), Sahne (Schrozberg), Gebäck: Mürbeteiggebäck (Mehl: lokale Mühle; Butter, Eier, Zucker, Schokolade: BÄKO Nürnberg), Pralinen (Produktion Stübig, Produkte: Ecuador und lokale Region des Chocolatiers).

Abendessen

- Gemüseragout (eigene Erzeugung): a) von lokalen Anbietern Lauch, Kartoffeln, Basilikum (Italien), Kirschtomaten (Südfrankreich), Sahne (Schrozberg), Geflügelbrühe Eigenproduktion: Karkassen von Geflügelhof (heimische Region), Bio-Gemüseabschnitte (selbst tiefgefroren, lokale Region), Himalaya-Salz (Indien); b) Andere Anbieter: BESH Wolpertshausen: Pfeffer (Indien), Winzer: Wein (heimische Region).

- Joghurt mit Brombeermarmelade: a) von lokalen Anbietern Joghurt (Ammersee, Bauern aus deutsch-österreichischen Alpen), Marmelade, Eigenproduktion: Brombeeren (selbst gesammelt), Einmachzucker (Deutschland), Brombeerlikör (Weißensadt, gekauft beim Ausflug ins Fichtelgebirge).

Näscherei

Spirituose: 1 Brandy, Spanien, geschenkt von Freunden, Praline: 1, lokal gekauft, Produktion in der Region, Banane: lokal gekauft, erzeugt in Costa Rica

Gewöhnlich kaufen wir unsere Lebensmittel im Wohnort bei den Spezialisten; Produkte aus nicht heimischer Quelle (Milch, Sahne, Butter, Hefe, bestimmte Gemüse) bietet der lokale Bio-Supermarkt. Besorgungen geschehen per Fahrrad und zu Fuß. Fahrten für Käufe außerhalb der Stadt (Honig, Weine, Brände, Pfeffer) werden mit einem Ausflug oder einem Reisegrund verbunden, und erfordert kaum zusätzliche CO₂ Food Miles. Die Landkarte für den Tag meines willkürlichen Beispiels zeigt sich deshalb wie folgt:

Lokal (0-3 km), Einkauf: Klein- und Feingebäck, Gemüse, Kartoffeln, Früchte, Kaffeesorte, Eier, Zucker, Salz, Pralinen, Milchprodukte, Geflügelkarkasse; Produktion: Weizenmehl, Kaffeesorte

Lokale Region (4-10 km), Einkauf: Blüten- und Waldblütenhonig; Produktion: Eier, Gemüse, Kartoffeln.

Heimische Region (11 - 50 km), Produktion: Zuckerrüben, Honigproduktion (mobile Bienenstöcke), Wein-Erzeuger, Geflügelkarkassen (Geflügelhaltung mit Schlachtung);

Region (51-100 km), Produktion: Weizen für Franzenmehl, Frankenzucker, Pralinen, ebenso deren Schokolade und Ganache;

Überregional (101- 200 km), Produktion: Zucker von Südzucker, Demeter-Sahne, Brombeerlikör (die Brombeeren des Likörs wurden in der Umgebung des Produktionsortes gesammelt), Einkauf: Verkaufsstelle für schwarzen und weißen Bio-Pfeffer.

National (über 200 km), Produktion: Deutsche Markenbutter, Bio-Sauerrahmbutter, Bio-Joghurt, gesammelte Brombeeren für Marmelade (Mitbringserl der Schwägerin)

Europa, Produktion: Brandy, Pomeranzen (Spanien), Basilikum, Birne, Parmaschinken (Italien), weiße Pfirsiche, Brie de Meaux, Kirschtomaten (Frankreich), Emmentaler (Schweiz).

Andere Kontinente, Produktion:

Rohe Arabica-Kaffeebohnen (Mexiko und Kolumbien), Banane (Costa Rica), Kakaobohnen (Ecuador), Pfeffer, Salz, Darjeeling Tee (Indien)

Nur ganz wenige meiner Lebensmittel leisten einen Beitrag zum Welthandel, die meisten stammen aus meiner unmittelbaren Umgebung. Leider müssen gute Bio-Milchprodukte heuter20 bis 300 Kilometer bis in meine Stadt zurücklegen. Hingegen wächst Bärlauch im Stadtgebiet, Spargel wenige Kilometer weiter, Basilikum im Garten, bei den Marktgärtnern vom nahen Dorf alles, selbst von Artischocke bis Zucchini. Food Miles verringern ist also möglich, aber nicht beim Einkauf im Diskonter und von Fertigprodukten. Und: Der längere Fußweg zu den Fachgeschäften und den Erzeugern vom Wochenmarkt lohnt auch der Gespräche wegen.

Lebert

Landhaus

★★★

WWW.LANDHAUS-ROTHENBURG.DE

Restaurant • 3-Sterne-Hotel • Catering • Familienfeste

BESUCHEN SIE UNSER

HOF- UND BRUNNENFEST

AM SONNTAG, DEN 31. JULI 2016 IN WINDELSBACH

Kunst-Handwerk, Speisen, Kuchen, Getränke im Garten, Hof und Scheune

AKTUELL: Italienische Tage im Landhaus Lebert bis zum 29. Juli 2016





SLOW PRODUKT

Handwerkliche Bio-Arabica-Kaffeebohnenmischung

Von Hans-Werner Bunz, Foto: Hans-Werner Bunz

Mein Kaffee ist der Kaffee „48“. Schon seit Jahren. Ein Kaffee für die Stempelkanne. Feiner gemahlen auch für Filterkaffees, doch mindert diese Methode den Geschmack, und der Papierfilter ist nicht nur ökologisch eine Verschwendung. Meine Vorlieben für den „48“ ist nicht zufällig, sondern Resultat diverser Verkostungen verschiedener Sorten des Erzeugers - auch Espresso. Was mich spontan beglückte, und das bis heute, ist das Sanfte dieses Kaffees, seine markante Harmonie, geschmeidige Eleganz und der schokoladige Geschmack: rund und fein-bitter, wenn ungesüßt und schwarz, mit etwas Sahne gebräunt hingegen mollig und edel-zartbitter - einfach unwiderstehlich.

„Wehners Rösterei“ in Schweinfurt ist der Erzeuger und Heinz Wehner mit seiner Frau sind die Inhaber, seit dem Jahr 2008 auch Slow Food Mitglieder. Für seine insgesamt 20 Kaffee- und Espressoarten hat Röster Wehner die ganze Rohkaffeewelt von Mittel- und Südamerika über Afrika und Madagaskar bis ins fernöstliche Indonesien bei sich versammelt - bio-zertifiziert und fair gehandelt. Bis Ende 2015 logierte die Rösterei in einem kleinen Haus im nahen Euerbach, der gewachsene Geschäftsbetrieb mit rund 50 belieferten Verkaufsstellen im Schweinfurter, Rhöner, Bamberger und Nürnberger Raum verlangte Erweiterung. Im neuen, großzügigen und fensterreichen Gebäude am Westrande Schweinfurts befüllt

Wehner das Herzstück seines Betriebes, die neue Röstmaschine, wie gewohnt nur bis max. 75 Prozent: 30 Kilogramm Rohkaffee würde sie fassen pro Röstung, nur 20 bis 24 kg füllt er ein der Qualität wegen.

Was macht einen sehr guten Kaffee aus?

Die meisten Kaffeetrinker werden sagen: eine gut geröstete, gute Kaffeebohnenmischung und eine gute Kaffeemaschine. Ersteres ist ohne Zweifel richtig. Letzteres nicht, wie jeder feststellen kann in privaten Haushalten wie in Top-Restaurants. Doch selbst wenn die Maschine ein sehr gutes Ergebnis erbrächte, ist das Ergebnis noch lange kein guter Kaffee, sondern bestenfalls ein gut schmeckender Kaffee, was allerdings an sich schon eine Seltenheit ist. Was also macht einen sehr guten Kaffee aus? Die Gattung *Coffea* zählt 124 Arten, fünf davon werden für unsere Kaffees genutzt, vor allem die Arten Arabica und Robusta. Diese fünf erbringen zahllose Sorten: die Unterschiede ergeben sich aus der Lage, also Kontinent, Landschaft, Höhenlage, Klima. Nicht genug damit, Unterschiede ergeben sich zusätzlich aus der Art der Kultivierung und Pflege der Böden und der Kaffeesträucher.

Die Rohkaffee-Erzeuger von Wehners Rösterei sind normalerweise kleine und mittlere Plantagen. Diese produzieren nach den Grundsätzen des ökologischen Landbaus, verwenden weder Kunstdünger noch Pestizide. Stattdessen pflegen diese Bio-Kaffeebauern den Boden: sie erhalten seine natürliche Fruchtbarkeit durch das Fördern des Bodenlebens, das auch die natürlichen Abwehrkräfte der Pflanze aktiviert. Wenn auch der letzte Produktionsschritt, die Fermentierung der Kaffeefrüchte, perfekt gelingt, ist die gute Qualität der ökologisch korrekt erzeugten Rohkaffeebohnen gesichert und Fundament des Rösters Arbeit, dessen Ergebnis unser Urteil über die Güte des Kaffees, den wir trinken, prägt.

Kaffeegeschmack - die Kunst des Kaffeerösters

Der Kaffee, den wir trinken, ist selten eindimensional, also nur aus einer Sorte bestehend. Er ist eine

Komposition des Rösters. Er erschmeckt das Geschmacksprofil der Sorten und kreiert daraus ein erdachtes Kaffeeerlebnis, eine Mischung, die aus zwei, drei und mehr Sorten bestehen kann. Für den Kaffee „48“ mischt Wehner nach eigenem Rezept verschiedene Arabica-Rohkaffeesorten von zwei bis drei bio-zertifizierter Bio-Plantagen des Hochlands zweier mittelamerikanischer Regionen. Da jede dieser Sorten wie die Weintrauben wiederum von Jahr zu Jahr anders schmeckt, muss der Kompositeur sein Werk immer wieder neu justieren, also nicht nur die Anteile verwendeter Sorten der jeweiligen Rohkaffee-Erzeuger verändern, sondern vielleicht auch eine Sorte gegen die eines anderen Erzeugers tauschen, ein Geschäft für ein gutes Geschmacksgedächtnis mit feiner Nase und Zunge, bedenkt man die 800 Aromen einer einzigen Sorte. Nicht genug damit: Die Kunst des Rösters zeigt sich im Offenlegen dieser sortentypischen Eigenart ohne Fehleraromen durch Verbrennungen oder zu geringer Durchröstung, was lange Röstzeiten und relativ niedere Temperaturen von 170 bis 210° Celsius erfordert. Das Motto "Zeit ist Geld" verführt deshalb Industrieerzeuger, mit viel höheren Temperaturen und einem Bruchteil der Zeit zu rösten. Und auch deshalb kann, alles zusammen genommen, nur ein handwerklicher Röster einen wirklich guten Kaffee erzeugen, wenn er, wie Wehner, die gerechte Teilhabe aller am wirtschaftlichen Erfolg Beteiligten gewährleistet - auch durch fair gehandelte Rohkaffeebohnen. Fair geht es auch in der Rösterei selbst zu: Neben dem Chef sind zwei Teilzeitkräfte beschäftigt auf 450 Eurobasis, wobei ihr Stundenlohn den gesetzliche Mindestlohn deutlich überschreitet.

Betrieb:

*Wehners Rösterei, Euerbacher Str. 4 - 8, 97424 Schweinfurt,
Tel: 09721-7930329, heinz.wehner@wehners-roesterei.de,
www.wehners-roesterei.de.*

Die Produkte sind u.a. in ausgewählten Edeka- und Bio-Märkten zu kaufen. Eine aktuell nicht vollständige Übersicht der Verkaufsstellen bietet die Webseite von Wehners Rösterei.

TELLER STATT TONNE

Der Charme der Misfits*

Sie sind in der Tat eigenwillige Ausnahme-Erscheinungen, aber köstlich und sehr günstig

Von Hans-Werner Bunz



Mehr als fünf Zentner Lebensmittel schmeißt jeder Bundesbürger pro Jahr in die Tonne. Schuld sind das aktuelle Lebensmittelsystem und wir. Deshalb können wir etwas verändern. Es gibt viele Wege für jeden von uns, das Verschwenden von Lebensmitteln zu vermeiden. Ein paar Stichworte dazu sollen hier erst einmal genügen: Bei kleinen Tieren statt Fleischteile den ganzen Tierkörper kaufen, weil man Köstlichkeiten aus allen Teilen zubereiten kann. Bei großen Tie-

ren nicht nur das Muskelfleisch, sondern auch Teile des so genannten 5. Viertels kaufen, also Innereien, Kopffleisch, Schwanz. Gemüseabschnitte eignen sich je nach Art für eine Gemüsepurée-Suppe oder als Grundlage für eine Gemüsebrühe oder als Würzzutat für eine Soße. Kräftig Geld sparen kann man beim Kauf von Misfit-Gemüse, also Gemüse, das auf Grund seiner Mängel an Schönheit, Gleichmäßigkeit von den Handelsketten verschmäht wird, aber beim Erzeuger, z.B. auf den Wochenmärkten zu haben ist. Wie günstig diese Produkte sind, die ja nur optische, atypische Formmängel haben, zu groß zu klein sind, aber inhaltlich vorzüglich, belegt das nachfolgende Beispiel:

Gekauft habe ich auf dem Erzeuger-Wochenmarkt 500 g Möhren 2. Wahl zum halben Preis für 0,85 Cent. Das Schälen ging rasch, Abschnitte oben und unten ebenso. Den Spalt teilte ich längs und schnitt dann die schlechte Oberfläche mit dem Messer ab. Der Gesamtabfall betrug 60 g, ein Abfallverlust von rund 9 Cent, kaum mehr als bei der doppelt so teuren 1. Wahl. Übrig blieben 440 g köstliche Möhren für nur 85 Cent für eine Suppe für 4 Personen! Dickcremig, vorzüglich schmeckend, kochte ich sie mit halb Gemüse- und halb Geflügelbrühe, in Butter angeschwitzten Würfelchen einer kleinen Zwiebel, Salz, geriebener Ingwer, etwas Sahne, Cayenne-Pfeffer. Als Garnitur: üppig nicht zu klein gehackte Petersilie. So billig kann man Vorzügliches essen.

*) *Misfit* (engl. *Außenseiter/in*): *charmanter als z.B. Missbildung*



schlemmen – genießen – wohlfühlen

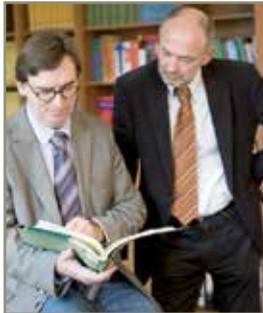
*Die Welt ist groß – Morlesau klein und versteckt
Entdecken Sie uns – an Frankens Saalestück!*

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



SLOW REISEN

Im Schneckentempo: Rothenburg o.T.:

Ein Stadtspaziergang zwischen Mühlen und Basteien

Von Hans-Werner Bunz

Die schönere Ankunft ist von Westen kommend im Tal der Tauber: den Ankömmling begrüßt Detwang mit seiner einstigen Dorfmühle, historischen Bürgerhäusern und der romanischen Kirche St. Peter und Paul mit einer Kreuzigungs-Retabel, die der Werkstatt Tilman Riemenschneider zugeschrieben wird. Wer nicht der Neigung widerstehen kann, nun rasch hinauf – zu Fuß oder per Fahrzeug - nach Rothenburg zu wollen, sollte die Altstadt an der Nordwestspitze durch die Klingenbastei betreten (ein Parkplatz wartet daneben). Dieses beeindruckende Verteidigungsbauwerk mit seinen Kasematten wartet auch mit einer in die Wehranlagen integrierten Wehrkirche auf, der St. Wolfgang-Kirche: Trutzig von außen mit Schießscharten, kunstvoll von innen mit spätgotischem Maßwerk und drei Altären des 15. Jahrhunderts. Im Schäfertanzkabinett wird der einstigen Bedeutung der Stadt im Wollhandel und der

damit verbundenen Schäferei gehuldigt. Die Klingengasse hinauf zur geradezu riesig anmutenden St. Jacobs-Kirche, dabei eventuell eine kleine Abschweifung in die Judengasse wagend, die noch recht viel ihrer mittelalterlichen Bausubstanz erhalten hat, vertieft die Vorstellung damaligen Lebens.

Diese gotische Kirche, an der von 1311 bis 1485 gebaut wurde, ist seit 1544 protestantisch. Ihren Ostchor schmücken der wertvolle, spätgotische Zwölfboten-Altar von Friedrich Herlin und großartige Glasgemälde, deren Leuchtkraft besonders das Morgenlicht hervorhebt. Das Altar-Retabel „Das letzte Abendmahl“ im Westchor schnitzte Tilman Riemenschneider. Ebenfalls sein Werk ist das Retabel des Ludwig-von-Toulouse-Altars.

Jene, die Rothenburgs außergewöhnliche Mühlenlandschaft kennen lernen wollen, wandern zuerst rund drei Kilometer mal rechts, mal links entlang

der sich windenden Tauber und treffen dabei auf 14 Mühlen. Bei vielen informieren Schilder über deren frühere Funktion, denn die meisten produzieren heute Strom, einige wurden gastliche Stätten oder Wohngebäude. Wer den Taubertalweg etwa einen halben Kilometer spaziert ist, kann den Fluss überqueren, um nach Umrundung des Burgfelsens die Weingärten der „Tauber-Riviera“ zu durchwandern und via Doppelbrücke die spätgotische Kirche mit ihrer Rokoko-Orgel des einstigen Fischerdorfes Kobolzell besuchen. Den Taubertalweg Weiterwandernde können das auch: nach der Lukaserödmühle die Doppelbrücke über- und unterquerend. Zur Oberstadt hinein führt die Kobolzeller Steige durch die dreigliedrige Kobolzeller-Torwehr. Wer sich oben dann nach rechts wendet, dem Spitalviertel zu mit seiner filmkulissenhaften Anmutung, bekommt eine Vorstellung über die Sozialgeschichte der Freien Reichsstadt. Aber auch ihrer Wehrhaftigkeit durch die fast schon monströse, militärisch raffinierte Anlage des Spitaltors ebenso wie durch die zivile, einst von 16 Pferden betriebene städtische Getreidemühle, die Roßmühle (heute Jugendherberge) in der Roßmühlgasse. Beim Rückweg gibt der Weg entlang der Stadtmauer bis zum Galgentor (heute Würzburger Tor), durch das früher die zum Tode Verurteilten hinaus geführt wurden, Einblicke in die Hinterhöfe und offeriert neue Sichtweisen auf die Stadt. Zugleich ist diese kaum einen Kilometer lange Strecke auch ein Lehrstück über mittelalterliche Verteidigungskunst: Neun Meter hoch ist die Mauer und neun Meter tief reicht sie in den Boden, um feindliches Untergraben zu verhindern.

Gut essen gehen in der Nähe:

Rothenburg o.T.:

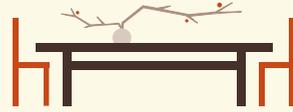
Villa Mittermeier, Vorm Würzburger Tor 9

Gut einkaufen beim nahen Erzeuger:

Rothenburg o.T.:

Villa Mittermeier, Tauberhase-Produkte

* 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



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: Hohenlohe

Traditionelle Spezialitäten und Speisen sind die kulinarische Manifestation regionaler Kultur.

Von Hans-Werner Bunz

Nach Spessart-Churfranken, Rhön-Grabfeld und Obermain, die nördlichen Regionen des Conviviums von West nach Ost machen wir nunmehr einen großen Sprung nach Süden: Hohenlohe mit den Landkreisen Schwäbisch Hall und Hohenlohe. Eigentlich gehören dazu auch noch der bayerische Teil des einstigen Fürstentums Hohenlohe-Schillingsfürst und im Norden reichte Hohenlohe bis an die Tauber. Letzteres finden wir dann in der nachfolgenden Region Tauberfranken, ersteres symbolisiert, obwohl niemals hohenlohisch, das mittelfränkische Dinkelsbühl mit seinen hier integrierten Spezialitäten. 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 251 – finden Sie leicht auf www.slowfood-htm.de im Ordner „Unsere Themen & Initiativen“ im Kapitel „Bildung: Unsere Projekte“.

15 traditionelle Spezialitäten aus Hohenlohe

- **Crailsheimer Horaffen** – buttriges Hefengebäck in Form eines Doppelbogens mit Rumglasur
- **Crailsheimerle** – Gebäck
- **Dinkelsbühler Karpfen** – ein Karpfen mit einem schlankeren Körperbau, heute die in Franken meistgezüchtete Karpfenart
- **Dinkelsbühler Schneckennudeln** – Hefeteiggebäck
- **Flachswickel** – ein rundes oder hufeisenförmiges oder gerades Hefengebäck, geflochten aus zwei Teigsträngen, mit Hagelzucker bestreut
- **Grimbeli** – hohenlohischer Schmarrn
- **Grießschnitten** – salzige und süße
- **Hohenloher Bounzelich** – eine gebratene Kartoffelnudel, die in Schwaben auch unter dem Namen Schupfnudel oder Bubespitze bekannt ist. Die Besonderheit liegt darin, dass die Bounzelich mit Gänseschmalz gebraten werden und deshalb auch Gänschwergelich heißen.



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

- **Hohenloher Griesbloutz** – großer runder Blechkuchen
- **Hollerküchli** – ausgebackene Holunderblüten
- **Hutzelbrot** – Brot mit getrockneten Birnen und Zwetschgen
- **Langenburger Wibeke** – knuspriges, vanilliertes Kleingebäck in spezieller Form. Der Name stammt von Konditormeister Wibeke, der im 18. Jahrhundert dieses Gebäck erfand.
- **Limpurger Rind** – Gelb-Rotbraunes Fleischrind mit hervorragendem, fettmarmoriertem Fleisch; älteste noch lebende Rinderrasse Württembergs;
- **Weideochse vom Limpurger Rind g.U.** –, ein Passagier der Arche des Geschmacks und ein Presidio, berühmt seines feinen, würzigen Fleisches wegen, repräsentiert er zugleich die einstige traditionelle Weidehaltung und –mast von Ochsen im Hohenlohischen.



- **Schwäbisch-Hällisches Schwein** – seltene, alte württembergische Sattelschweinrasse, großrahmig, weiß mit schwarzer Färbung an Kopf, Hals, Schwanz und Hinterschinken. Liefert hervorragendes festes, dunkles und fettmarmoriertes Fleisch von großem Geschmack – reinrassig ein Passagier der Arche des Geschmacks.
- **Zimtrolle** – Gerolltes Plunderteiggebäck mit Zimt-Zucker und auch mit Füllung.

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

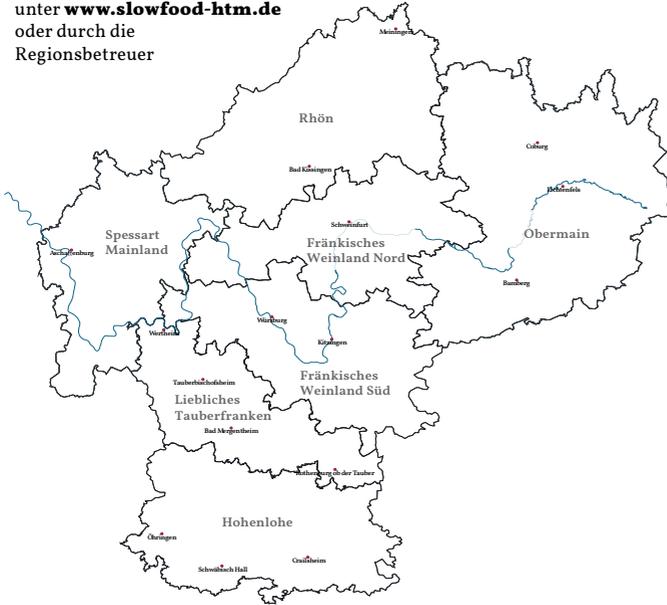
Seit rund 15 Jahren produzieren wir individuelle Wohnmöbel und Schreinerküchen, die wir in unserer Werkstatt in Dittelbrunn ohne Zwischenhandel für Sie anfertigen.

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

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



FRÄNK. WEINLAND SÜD:

FRÄNK. WEINLAND NORD:

HOHENLOHE:

BAMBERGER LAND:

RHÖN:

SPESSART-MAINLAND:

TAUBERFRANKEN:

Gerd Sych, 0931-783411

Raimund Zwirlein, 09721-801957

Bernulf Schlauch, 07905-477

Andreas Schneider, 0951-2091854

Michael Geier, 09774-91020

Dr. Hans Peter Müßig, 09355-1824

Andreas Berns, 07934-9929450

25 Veranstaltungen im zweiten Quartal 2016

Bier, schon des 500 Jahre Reinheitsgebots wegen, war ein Veranstaltungsthema im vorigen Quartal. In Bamberg hatte es Anziehungskraft, leider fast keine in der Region Main-Rhön. Anziehend wiederum war der Besuch des fränkischen Fassmachers, verbunden mit einem nur handarbeitenden Winzer bei Eußenheim. Große Aufmerksamkeit bei den Schülern der 3. und 4. Klasse der Grundschule Markt Einersheim erfuhr ein Sensorikkurs. Großes Interesse fand der ganz kurzfristig organisierte Besuch der Honhardter Demeterhöfe in Hohenlohe. Eine gemeinsame Spargel-Tafelei im Demeter-Weingut Helmut Christ war dem königlichen Gemüse geschuldet, das im Mairdreieck in vorzüglicher Qualität angebaut wird. Im Juni, Wonnemonat der Erdbeeren, besuchten wir einen Erdbeerhof in der Rhön für eine Sorten-Vergleichskostung - zugleich eine genussvolle Sinnesschulung. Der öffentliche Eat-In in Bischofsheim begeisterte zahlreiche Mitmacher und Mitmacherinnen. Geschmackserlebnis und Sinnesschulung zugleich war die Paprika-Veranstaltung im Botanischen Garten der Universität Würzburg.

Die Erde liebend – Motto von Terra Madre Salone del Gusto

Vom 22. Bis 26. September 2016 findet wieder die größte Slow Food Messe mit Terra Madre, das Welttreffen der Bauern, Fischer, Hirten, Lebensmittelhandwerker und Köche, statt, heuer erstmals an den schönsten Plätzen Turins. Ein Stelldichein der Erzeuger aus fünf Kontinenten, vielfältige Geschmacksseminare, zahllose Treffen zur Fülle und Verschiedenheit der Küchen der Welt, traditionelles Street Food, tausendfach bestückte Enoteca, thematische Konferenzen zur landwirtschaftlichen Produktion, Gedankenaustausch der Terra Madre Gemeinschaften – alles unter dem Motto „Die Erde liebend“: wir alle tragen Verantwortung für unseren Planeten und die Umwelt. Das Publikum ist eingeladen, das vergnügliche Zusammenarbeiten wieder zu entdecken mit Erzeugern, Journalisten, Küchenchefs, Forschern, Bauern, Lebensmittelgemeinschaften oder Familien.

Marktzeit der Aussteller und Presidi ist von 10–19 Uhr, Street Food Produzenten und Enoteca sind von 12–24 Uhr aktiv. Neu ist der eintrittsfreie Zugang, nur Geschmacksseminare und Kochschulen sind kostenpflichtig. Dieses neue Konzept macht einer viel größeren Besucherzahl die Produkte, Themen, Gedanken und den Menschen hinter den guten Produkten zugänglich.



HERRMANN Assekuranz
Kurt Herrmann
 Johanniterhof 6, 97980 Bad Mergentheim
 Tel. (07931) 481090
 kurt.herrmann@ergo.de

ERGO

Versichern heißt verstehen.

Ich bin für Sie vor Ort und informiere Sie gerne.

Auch in diesen Fällen:

- Gewerbe-Sachversicherung
- Betriebliche Altersversorgung
- Schutz für Hab und Gut

BRAUHAUS

BIER- UND BROTTZEIT

Biergenuss direkt an der Quelle



...für leben und genießen

Distelhäuser Brauhaus und Bauer's Brotzeit

In dem modernen Wirtshaus mit Biergarten direkt in der Distelhäuser Brauerei dreht sich alles rund ums frische Bier. Dazu verwöhnt Sie das Team aus der Brauhausküche mit leckeren Schmankerl für den kleinen und den großen Hunger. Die Speisekarte bietet bierige und bodenständige Leckereien, die allesamt aus besten regionalen Zutaten bereitet werden. Im Sommer lädt der schöne Biergarten dazu ein, die frischen Bierpezialitäten im Freien zu genießen und dabei den Brauereibetrieb unmittelbar zu erleben.

Bei Bauer's Brotzeit, der Metzgerei der Brauereifamilie Bauer, wird die Qualitäts- und Regionalphilosophie weitergelebt und das Wissen um die Herkunft der Zutaten mit dem handwerklichen Können der Mitarbeiter verbunden. Das Sortiment von Bauer's Brotzeit ist so vielfältig wie der Jahresverlauf. Immer frisch, immer wieder anders.

Ein frisches Glas Bier und eine deftige Brotzeit gehören eben untrennbar zusammen.

www.alte-fuellerei.de

Distelhäuser Brauhaus Grünfelder Str. 3 97941 TBB-Distelhausen Tel. 0 93 41 / 805-820

www.bauersbrotzeit.de

S. Bauer GmbH & Co.KG Bundesstr. 49 97941 TBB-Distelhausen Tel. 0 93 41 / 805-936



DISTELHÄUSER



Slow Food
 Brauhaus a.V.

Impressum

Ausgabe 2016-3, Juli mit September, 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, S.10 Berthold Wagner (wikicommons/CC-BY-SA)

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