

HOHENLOHE-TAUBER-MAIN-FRANKEN

SLOWFOOD

2016-4

diesmal

Ickelheimer Schlossberg – eine Erfolgsgeschichte

Flüssige Raritätenszene

Slow Produkt: Mäusdorfer Landgockel

Delikates Blatt-Stielgemüse



Slow Food®

Hohenlohe-Tauber-Main-Franken

WELT

Terra Madre Salone del Gusto 2016

TURIN/ITALIEN. (-hwb) Diese Slow Food Biennale in Turin (22.-26.09.2016) widmete sich der Essenskultur und der Weltpolitik des Essens. Erstmals waren die Kongresse, Geschmackserlebnisse, Produktausstellungen statt im Turiner Messegelände in vielen historischen Gebäuden der piemontesischen Metropole. Über 5.000 Delegierte aus 160 Ländern, über 800 Aussteller, 300 Slow Food Presidi und 500 Gemeinschaften des Terra Madre Netzwerks waren vor Ort.

Das neue Format war ein spannendes Experiment. Der bunte Markt der Aussteller: eine Freiluftveranstaltung im Parco del Valentino am Fluss Po, auf der Allee Corso-Marconi und auf der Piazza Vittorio Veneto. Konferenzen, Geschmackserlebnisse, Workshops und Netzwerktreffen verteilten sich auf nahegelegene Gebäude in der Turiner Altstadt, darunter das berühmte Ägyptische Museum, das Mole Antonelliana, Wahrzeichen der Stadt, und der königliche Palazzo Reale.

Bei den Netzwerktreffen waren auch Delegierte aus der Conviviumregion vertreten: das Presidio „Weideochse vom Limpurger Rind g.U.“ z.B. repräsentierte der Zuchtleiter der Limpurger Rinder, Dieter Kraft. Mit einem Mitglied des italienischen Presidio „Oltrepo-Pavese Rinder“ kommentierte er eine Vergleichsverkostung rohen Fleisches beider Rassen.

504 Presidi weltweit

BRA/ITALIEN. (-hwb) Presidi sind Slow Food Projekte für Lebensmittelhandwerker, um ihre traditionellen Herstellungsmethoden und Produkte zu erhalten. Es gibt davon 504 in über 50 Ländern. Ihre Ziele, unabhängig von Produkt und Anzahl der Erzeuger sind für alle die gleichen:

- **Produktionstechniken festlegen und verbindlich einführen,**
- **Produkten eine tragfähige Zukunft zu gewährleisten,**

- **werben für die handwerklich hergestellten Produkte.**

Die meisten Presidi hat Europa (376), wovon auf Italien 276 entfallen. Frankreich mit 24 und die Schweiz mit 22 belegen Rang 2 und 3. Deutschland mit nur fünf (drei – Bamberger Hörnla g.g.A., Fränkischer Grünkern g.U., Weideochse vom Limpurger Rind g.U. – sind fränkisch) zählt zum großen Rest der Länder mit wenigen Presidi.

In Italien und Schweiz ist „Presidio Slow Food“ eine geschützte Wort-Bildmarke, Eigentümer ist Slow Food. Dessen eigene Organisation kontrolliert die Einhaltung der strengen Vorgaben. Die Presidi bezahlen dafür und fürs Nutzen der Marke Gebühren. Der Nachweis einer möglichst nachhaltig agierenden Produktion ist eine Voraussetzung für die Presidio-Ernennung durch die Slow Food Stiftung. Die Idee der Presidi entstand im Jahr 1999 durch das schnelle Wachstum des 1997 gestarteten Projekts Arche des Geschmacks. Mitglieder des Presidio-Netzwerks sind heute weltweit weit über 13.000 Produzenten.

DEUTSCHLAND**Genussführer: 41 Betriebe von uns**

(-hwb) Die neue Ausgabe des deutschen Slow Food Genussführers für 2017/18, erschienen Ende September, zählt erneut 41 Empfehlungen des Conviviums. Neu sind vier Betriebe: In Aschaffenburg das Restaurant „Öchsle“ im Hotel „Zum goldenen Ochsen“, Karlstr. 16, in Schweinfurt das Restaurant "Weinstube Hess", Fischerrain 67, im romantischen Städtchen Dettelbach das Restaurant „Himmelstoß“ des Conviviummitglieds Roman Krückel, Bamberger Str. 3, in Marktnordheim-Ulsenheim, Nr. 97, der „Gasthof zum Schwarzen Adler“. Nicht mehr dabei sind in Bad Bocklet-Aschach das Restaurant & Café "Zum Schlosswirt", in Bretzfeld das Gasthaus "Rössle", in Volkach-Escherndorf das Gasthaus "Zur Krone" und in Willanzheim-Hüttenheim der "Landgasthof May".

Das neue Werk ist erneut gewachsen: 156 Empfehlungen mehr als die vorige Ausgabe, nunmehr 502

von Slow Food Mitgliedern getestete Gasthäuser und Restaurants aller Regionen Deutschlands. Aktualisiert sind fast alle bisherigen Betriebsbeschreibungen. Erstmals gibt es kein starkes Süd-Nord-Gefälle mehr. Erweitert wurde der redaktionelle Inhalt durch redaktionelle Artikel über ausgesuchte deutsche Lebensmittel und ein ABC regionaler Köstlichkeiten.

Das Buch mit 580 Seiten, auch als E-Buch erhältlich, ist wieder erschienen im oekom-Verlag, München und kostet € 24,95.

CONVIVIAM

Rhöner Wurstmarkt Publikumspreis

Dieser bundesweit einzigartige Spezialitätenmarkt (8./9.10.2016) ist für Liebhaber köstlicher Wurst und Schinken ein Muss, weshalb wohl wieder über 22.000 Besucher, viele von weit her, die kleine, schöne Stadt in der Rhön besuchen werden. Über 50 Aussteller, mehrheitlich sind Metzgereibetriebe präsent, bieten passende, handwerkliche Genuss-Spezialitäten mit Bezug zum Messthemata. Auch das Convivium stellt aus in der Rathausdiele und lobt einen Publikumspreis aus: das Publikum erschmeckt den ihm am besten schmeckenden Rotgelegten (fränkische Version einer Rotwurst). Unter der Gewinnergruppe verlost das Convivium drei Preise. Auch die Profis testen, wobei aber mehr als nur der Geschmack bewertet wird. Interessant wird sein, inwieweit Fachwelt und Verbraucher übereinstimmen – oder nicht.

„...kocht SLOW“ auch 2016

(-hwb) Im November werden wieder eine ganze Reihe von Restaurants ein Gericht oder auch mehrere mit heimischen Produkten der Arche des Geschmacks anbieten. Zum Zeitpunkt des Redaktionsschlusses sind freilich noch nicht alle Zusagen angefragter Gastronomien eingetroffen. Gasthäuser in Bamberg und Würzburg haben schon zugesagt. Auf der Webseite des Conviviums – www.slowfood-htm.de – sind rechtzeitig vor November alle mitwirkenden Betriebe mit ihrem Angebot zu finden.

WEINGUT
SCHMITT'S KINDER



Spitzenweine · Toplagen · naturnaher Anbau



TRIAS
Trais, Trais, Trais

VDP DIE PRÄDİKATSWINGÜTER

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

Ickelheimer Schlossberg – eine Erfolgsgeschicht

Der älteste und größte Pfahlweinberg Deutschlands verlangt einen langem Atem

Von Gerd Sych



Als wir uns im Frühjahr 2014 daran machten, diesen ältesten und größten Pfahlweinberg Deutschlands in der Lage Ickelheimer Schlossberg nahe Bad Windsheim am Rande des Naturparks Frankenhöhe vom Verfall zu retten, hatten wir keine Vorstellung, was auf uns an Arbeit zukommen sollte. Also begannen wir frohgemut an einem sonnigen Märzsamstag mit vereinten Kräften die alten und maroden Stickle aus dem Boden des Weinbergs zu ziehen: Es war der Anfang einer schweißtreibenden und langen Geschichte, bei der die schöne Brotzeit unterm noch kahlen Nussbaum nur eine Pause war. Denn nun – einige Tage später – musste der Weinberg mit neuen Stickle bestückt werden, die Reben vom Moos befreit und das zarte Grün in eine gewisse Form gebracht. Im Wort Qualität steckt das Wort „Qual“, und das

merkten wir rasch beim Einschlagen der Stickle in den Boden – betonharter Gipskeuper verlangte bei jedem Schlag alle Kraft. Nicht minder aufreibend war das Putzen der Reben. Im Juni 2014 blickten wir dann zufrieden auf einen Weinberg, in dem die Reben wieder grün zu den Stickle sprießen und erste Gescheine (längliche, rispenartige Blütenstände der Weinrebe) sich entwickelten. Des „Winzers“ Gesicht zeigte ein Lächeln.

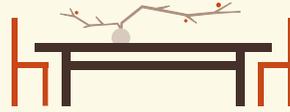
Es war aber noch ein langer Weg bis zur Ernte im Oktober, unserer ersten: nachschneiden, binden, spritzen am steilen Hang - halt alles, was im Weinberg so anfällt. Obwohl ein regenreicher August einen Teil der Trauben hatte faulen lassen, ernteten wir Anfang Oktober bei strahlendem Sonnenschein eine stattliche Menge: ca. 700 Liter Most lief aus der Presse. Daraus konnten im darauffolgenden Frühjahr knapp 600 Flaschen Wein gefüllt werden. Authentisch, mineralisch und facettenreich war das Erstlingswerk aus 18 verschiedenen Rebsorten, etwas blass in der Farbe, mit 10,5 % Alkohol ein leichter, trockener Essensbegleiter.

Das Jahr 2015 brachte eine gewisse Regelmäßigkeit in unsere Arbeit. Da die Stickle standen, konnten wir uns den „normalen“ Weinbergstätigkeiten widmen und den Reben diesmal eine gewisse Form verpassen. Die Brotzeit unterm dem Nussbaum wurde zur Gewohnheit, der Gluthitze des Jahres trotzten wir ebenso wie die Reben, die sich aufgrund ihres Alters tiefgründig mit Wasser versorgen konnten. Pilzbefall war in diesem Jahr kein Thema, allein die andauernde Trockenheit ließ die Beeren kleiner werden. Dies wirkte sich auch auf die Ernte im Oktober aus – unsere zweite: nur gut 300 Liter Most floss aus der Kelter, die wiederum Monate später gut 280 Flaschen

mit Wein füllte. Die Qualität des 2015er freilich war erheblich besser: goldfarben erfreut er das Auge, die Nase durch sein Aroma, die Zunge mit guter Mineralität und eleganter Trockenheit bei 0,2 % Restzucker. Da leuchteten des „Winzers“ Augen.

Ernüchterung brachte Josef Engelhart, Fachberater der Landesanstalt für Wein- und Gartenbau: der Weinberg brauche unbedingt Dünger, also Kompost, um sich weiter erholen zu können. Vorbei die Muße: im Herbst 2015 und Frühjahr 2016 schleppten wir knapp zwei Tonnen Kompost in den Weinberg und verteilten den organischen Dünger um die Reben. Und versorgten den Boden mit effektiven Mikroorganismen. Die Wirkung ließ nicht lange auf sich warten – Düngung und Regen taten ihre Wirkung, überall sprießen die Beikräuter (Gräser, Disteln, Rosen) im Weinberg und erschwerten das Arbeiten darin und die Rebenpflege, Hunderte von Bremsen machten sie zur echten Qual, spontan einsetzender Regen verhinderte das Spritzen. Flexibilität war gefordert durchs Umorganisieren der Arbeitseinsätze, um den Spagat zu schaffen zwischen Rebenpflege und bekämpfen des Pilzbefalls. Erst im August setzte eine gewisse Entspannung ein: Die Reben stehen wieder gut da, tragen erstaunlich kräftige Trauben an den Stöcken, was uns nun doch ein wenig stolz macht. Wenn Sie, lieber Leser, liebe Leserin, diese Zeilen im Herbst 2016 lesen, hoffen wir, eine gute Ernte einzufahren. Und wenn nicht alles täuscht, wird nicht nur die Menge reichlich, sondern auch die Qualität unsere bisher beste sein.

Hinweis: Im Ickelheimer Schlossberg hat sich im Weinberg der Familie Heinlein ein Alter fränkischer Satz (Passagier der Arche des Geschmacks) mit 18 verschiedenen Rebsorten (Grüner Silvaner, Gelber Silvaner, Blauer Silvaner, Weißer Elbling, Gelber Muskateller, Roter Muskateller, Weißer Riesling, Roter Traminer, Adelfränkisch, Weißer Lagler, Weißer Heunisch, Kleinberger, Tauberswarz, Rotholziger Trollinger, Blauer Portugieser, Süßschwarz, Möhrchen, Hartblau) erhalten. Seit 2014 kümmert sich das Convivium mit 30 Rebstockpaten und Winzer Ulrich Bürks aus Weimersheim um diesen ältesten und größten Pfahlweinberg Deutschlands.



• 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!*





VIELFALT

Flüssige Raritätenszene

Vertritt die Biervielfalt des Bamberger Lands in der Slow Food Arche des Geschmacks: der Kandidat Bamberger Rauchbier Von Andreas Schneider

Warum es im Bamberger Land, meist in kleinen Orten, so viele Brauereien gibt, weiß kein Mensch. Es sind um die 200 - seit Generationen bestehende kleine, handwerkliche Betriebe! Weltweit eine einmalige Dichte auf dem engem Raum zwischen Zeil am Main im Westen, Lichtenfels im Nord-Osten und Forchheim im Süden. Familienbetriebe zumeist, auch manch schratiger Eigenbrötler ist darunter. Ihren selbstgebrauten Sud schenken sie aus ohne Expansionsseifer, meist nur eine Haussorte, oft nur im eigenen Gasthaus oder im Sommer in einer Kellerschenke oder auf Festen aus Fass oder Tank. Vor allem die kleinen Flusstäler, die Zuflüsse zu Main und Regnitz, in denen weiches Wasser fließt, bilden die Kernregion dieser Wunderwelt. Und ihr Zentrum ist Bamberg.

Hier herrscht "Bierdiversität"

Jeder Schankbetrieb zapft eine, seine untergärige Sorte nach tradiertem Hausrezept. Schließt eine Brauerei, aufgegeben durch Generationswechsel oder fehlender Investitionsmittel, was jedes Jahr geschieht, geht deren unverwechselbares Bier, geprägt durch Mikroklima im Gärkeller und verwendetem

Wasser, für immer verloren. Es sind einmalige und daher für Slow Food schützenswerte Spezialitäten. Das Verschwinden einer Brauerei ist deshalb eine herbe Minderung "bierologischer" Vielfalt.

Mal malzsüß wie Honig und dunkel oder bernsteinfarben, mal bitter wie grüne Oliven oder dunkel und bitter zugleich sind diese Biere. Durch die wenig intensive, zum Glück da und dort nicht hochprofessionelle Filtration kleiner Brauanlagen erhalten diese Voll- und Lagerbiere ihre geschmackliche Tiefe. Sie sind daher nicht lange haltbar und wenig massenmarktauglich für Super- und Getränkemarkt. Etliche der Braukompositionen werden gar kohlen säurearm ausgeschenkt: Gutes Aroma braucht keine Schaumschlägerei. Die Vielzahl der Betriebe bietet dem Genießer ein immenses Potential kulinarischer Entdeckungen. Erst recht durch die saisonalen Spezialitäten wie in der Märzen- und Bockbierzeit, aber auch durch Experimentierlust oder seit neuestem inspiriert durch die Craft-Beer-Bewegung, bieten die fränkischen Traditionsbrauer zunehmend Variationen ihres hauseigenen Biertyps und mittlerweile sogar auch neue, überraschende Kreationen.

Bamberger Rauchbier – wahrhaft einzigartig

In Bierfranken gibt es Bier, das es nirgendwo anders gibt. Weltbekannt - und mittlerweile einer der Stars der Craft-Beer-Szene - ist das Rauchbier. Zwei Bamberger Brauer - und ihre Nachfolger bis heute - hielten komischerweise an der traditionellen Methode fest, Malz über einer holzbefeuerten Darre zu trocknen, anstatt schon im 19. Jahrhundert auf rauchfreie Anlagen umzustellen. Als der technische Fortschritt in der Zeit der Industrialisierung im Brauwesen Einzug hielt, gründeten sich große Malzmanufakturen, die den Bierherstellern die Rohstoffe lieferten, ohne dass diese sich den aufwändigen Betrieb einer eigenen Mikromälzerei weiter aufbürden mussten. Der bis dahin übliche, ja unvermeidliche "Touch" Rauch verschwand aus dem Aromaprofil der Biere. Und begünstigte das Entstehen und Verbreiten neuer, leichterer Biertypen. Aber das ist eine andere Geschichte.

Bamberger Rauchbier traditioneller Herstellung" ist ein ganz besonderer Stoff. Er unterscheidet sich von allen anderen, auf dem Markt befindlichen Rauchbieren (Smoked Beers) durch die ungebrochene Tradition der Herstellung: den nach wie vor aufwändigen, kostenintensiven Betrieb einer brauereieigenen Malzdarre, befeuert mit Scheiten aus echtem Holz, zum Beispiel Buche oder Eiche, die - und das ist wichtig - dem frisch hergestellten Rauchmalz eigener Produktion sein unverwechselbares Aroma einprägen.

Andere Methoden der Rauchmalzherstellung - in einer Räucherammer mit Holzspänen oder Sägemehl oder die nachträgliche Räucherung bereits fertig gedarrten Malzes - ergeben weder den typischen, noch den vollmundigen und den als Aromaträger tauglichen Geschmack. Experten erkennen sensorisch solch atypische Rauchzugaben: zu flaches Profil oder, bei stärkerer Zugabe, zu spitz, gar beißend. Auch die richtige Holzauswahl ist fürs echte Rauchbier entscheidend: Bei zu kleinen Scheiten ist der Rindenanteil zu hoch und das Ergebnis gerät bitter, bei zu großen Scheiten ist der Holzanteil zu hoch und das Malz verschwelt. Genau diese Tradition

der speziellen Produktion - die Rauchbier-Brauerei "Spezial" heißt deshalb so - und das damit verbundene Wissen machen dieses Lebensmittel zu einem Kandidaten der "Slow Food Arche des Geschmacks". Bamberger Rauchbier, ein einmaliges und daher in der traditionellen Form schützenswertes Lebensmittel, hat sich erhalten und verweist exemplarisch auf die einzigartige Biervielfalt und Biertradition im Bamberger Land.

Kultorte für Bierpilger

Diese "Bierdiversität" ist mittlerweile gewissermaßen zum Wallfahrtsgrund vieler Bierbegeisterter aus aller Welt geworden. Von der Wiederentdeckung dieser regionalen Besonderheit - in all ihren Varianten vom Hausbraufassen (im Fass für Zuhause) über die sommerliche Bierkellerkultur bis hin zu den volksfestähnlich zelebrierten Bockbieranstichen vor Advent - profitieren inzwischen viele Kleinbrauer in den Dörfern im Aischgrund, im Steigerwald, am Obermain und in der Fränkischen Schweiz. Denn ohne die Renaissance der Bierkultur aus Kleinbrauereien würde es viele Protagonisten dieser Raritätenszene nicht mehr geben. Ausschlaggebend dafür waren zuerst die Konsumenten im Städtedreieck Fürth-Nürnberg-Erlangen: sie hatten das Massenbier aus der Brauereikonzentration der siebziger, achtziger Jahre irgendwann satt. Hinzu kam der Tourismus der letzten 20 Jahre, der die Fränkische Schweiz und die Welterbestadt Bamberg entdeckte und das Juwel der Sudkesselorte in aller Welt bekannt machte. Der Archepassagier "Bamberger Rauchbier" wird dazu beitragen, dieses kulinarische Welterbe zu entdecken und trinkend zu bewahren.

Bamberger Rauchbier-Brauereien:

Brauerei Schlenkerla*, Dominikaner Str. 6,
96049 Bamberg, www.schlenkerla.de

Brauerei Spezial, Obere Königstr. 10,
96052 Bamberg, www.brauerei-spezial.de

* Mit Slow Food verbundener Betrieb



SLOW PRODUKT

Mäusdorfer Landgockel

Von Hans-Werner Bunz

Mein erster Besuch, es mögen zehn oder mehr Jahre her sein, im Mäusdorfer Brunnenhof: Auf einer Bank zwischen dem sich später als „Putenkükenkrippe“ zeigenden Gebäude und dem alten Fachwerk-Bauernhaus von 1835 mit der wohl gleichaltrigen, stattlichen Weide davor, sitzen die jungen Landwirte Caroline von Wistinghausen-Noz und Maik Noz, einen stattlichen, zum Trocknen akkurat gelegten Teppich gelber Löwenzahnblüten zu Füßen, und schauen zufrieden in die Spätnachmittagssonne. Näher zu treten wagte ich kaum, doch man lud mich freundlich dazu ein. Die Blüten ergäben ein biodynamisches Präparat, als Demeter-Hof sei übliche Pharmazie tabu.

Gekommen war ich wegen des damals so genannten Hohenloher Landgockels, von dem ich schon seit längerem immer wieder rühmend hörte, hier wachse er auf, der sterngeschmückte Küchenchef seines Hotel-Restaurants bevorzuge diese Tiere, so Freund Otto Geisel. Mehr als eine Kostprobe hatte ich von diesem Geflügel schon genossen, wollte nun auch den Hof und seine Besitzer näher kennen lernen.

Ein Genuss für alle Sinne

Mäusdorf, ein Dorf mit kaum 150 Bewohnern und Ortsteil vom nahen Künzelsau, ruht flussaufwärts über dem rechten Kocherufer. Der Brunnenhof, so geheißenen wegen des davor von der Weide beschatte-

ten gusseisernen Brunnens, ist Herzstück des Altorts. Vor rund 50 Jahren übernahm Demeter-Urgestein Dr. Christian von Wistinghausen den Besitz und entwickelte ihn mit seiner Frau Corinna zum Pionierbetrieb der Putenhaltung. Schon vor seinem Tod im Jahr 2008 übernahmen seine Tochter und ihr Mann 1999 den Hof. Nach wie vor sind die Puten ein bedeutender Pfeiler des Betriebs, doch haben die Hähnchen, nun als Mäusdorfer Landgockel, den Hof buchstäblich in aller Feinschmeckerkunde gebracht. Denn in der Tat: ihr Fleisch ist ein Genuss für alle Sinne, fest und dabei zart, kraftvoll und typisch nach Huhn schmeckend mit zart-süßer Note und würzigem Aroma.

Als Demeterbetrieb sind Rinder die dritte Tierart des Brunnenhofs, mit rund 20 Individuen zahlenmäßig wenig, hinsichtlich Fleischmenge aber beachtlich. Dr. von Wistinghausens Erbe leben seine Nachfahren in seinem Sinne: biologisch-dynamisch, nachhaltig, dem Tierwohl verpflichtet. Die Zucht moderner Nutztierassen liegt heute weltweit in wenigen Händen. So gehören die weißen und braunen Hähnchen (und Hühnchen) der extensiven, langsam wachsenden hybriden Fleischrasse Hubbard ISA an, benannt nach ihrem amerikanischen Züchter und Patentinhaber, als Unternehmen jedoch wie auch andere Rassenerzeuger Teil des französischen Weltkonzerns und Biopharmakariesen Groupe Grimaud.

Dem Tierwohl verpflichtet

Im Brunnenhof werden pro Partie nur 2.000 einen Tag alte Küken, männliche und weibliche, eingestallt. Sie bekommen am Anfang Demeter-Pellets aus der Kaisermühle in Gänheim bei Arnstein. Nach zwei bis drei Wochen füttern sie hofeigenes, nach Demeter-Richtlinien angebautes Getreide, von gleichartigen Kooperationsbetrieben auch Gerste, Weizen, Hafer, Triticale und Grünmehl-Pellets. Jedes Huhn und Hähnchen hat für sich vier Quadratmeter Freiraum, das Mehrfache üblicher - auch Demeter - Hühnerhaltung. Die Tiere werden mindestens 12 bis 14 Wochen alt, zwei- bis dreimal älter als in der konventionellen Massentierhaltung und auch älter als die für Bio-Haltung vorgeschriebenen 81 Mindest-Lebenstage.

Damit produziert man nur 16 kg Landgockel (Lebendgewicht) pro Quadratmeter, üblich bei Bio sind 25 kg. Der reichliche Platz sind die Streuobstwiesen der Freilandhaltung; hier können die Tiere ihren natürlichen Trieben nachgehen, sandbaden und Würmer und Insekten beim Scharren finden. Im Folienhaus, das sie nach Belieben verlassen, scharren sie in der Einstreu nach dem untergemischten Getreide und „sandbaden“ in Siebmaterial. Auch das Zusammenleben von Hähnchen und Henne trägt zum Tierwohl bei und ist mehr als artgerechte Haltung. Verständlich also, dass ein Mäusdorfer Landgockel preislich kein Schnäppchen sein kann: mit 2,5 kg Schlachtgewicht sind rund 38 Euro nicht zu viel.

Wichtig für Maik Noz ist, seine Tiere nicht nur aufzuziehen, sondern sie auch schmerzlos zu schlachten. Seit 2010 verfügt man über in eine hochmoderne EU-zertifizierte Geflügelschächterei, firmierend "Geflügel vom Brunnenhof GbR". Die Tiere, sie kennen die Menschen, kommen ruhig aus den wenige Schritte entfernten Folienhäusern, werden durch die sekundenschnelle Berührung eines Elektrobades zuverlässig betäubt und anschließend fachgerecht und handwerklich gekonnt schmerzlos getötet. Nach schonendem Entfedern, Ausnehmen der Innereien und Brühen sind sie bereit für den Verkauf im Hofladen, auf Bestellung - auch in Teilen - für die Versandverpackung. Die betriebseigene Manufaktur für Produkte aus Geflügelfleisch produziert handwerkliche Wurstspezialitäten, mariniertes Grillfleisch, geräucherte Leckereien und ergänzende Produkte.

Der gesamte Betrieb beschäftigt mit den Inhabern sechs bis acht Festangestellte, einige davon in Teilzeit, saisonbedingt arbeiten noch 12 bis 15 Aushilfskräfte auf Stundenbasis. Die Bezahlung liegt für alle über dem Mindestlohn.

Geflügel vom Brunnenhof GbR, Caroline von Wistinghausen-Noz, Maik Noz (beide Slow Food Mitglieder), Hohe Straße 25, 74653 Künzelsau-Mäusdorf, Tel: 07940-2270, Fax 07940-4911, eMail: info@gefuegelvombrunnenhof.de, Web: www.gefuegelvombrunnenhof.de

TELLER STATT TONNE

Sennfelder Stiel: delikates Blatt-Stielgemüse

Lebensmittel mit Seele, Geschichte und regionaler Bindung findet man nicht beim Diskonter oder im Supermarkt*

Von Hans-Werner Bunz

Über 100 Jahre alt, immer noch vital und voller Energie, aber ziemlich einsam geworden: die lokale Varietät des Stielmangolds (*Beta vulgaris* subsp. *vulgaris* convar. *flavescens*), genannt Sennfelder Stiel. Buchstäblich entwickelt hat ihn eine Frau: Maria Bandorf, eine junge Gärtnersfrau des linksmainisch gelegenen Gärtner- und einstmaligen Freien Reichsdorfes Sennfeld, kaum zwei Kilometer südöstlich vom benachbarten, rechtsmainischen Schweinfurt, über Jahrhunderte Freie Reichsstadt und seit 200 Jahren pionierreiche Industriestadt. Der fruchtbare Boden des einstigen Altmain-Überschwemmungslandes wird seit Jahrhunderten - urkundlich seit dem 14. Jahrhundert - für den Gemüseanbau genutzt; Sennfeld und das südlich benachbarte Gochsheim, ebenfalls einst ein Freies Reichsdorf, ernähren bis heute auch die Stadt. Eines der Lieblingsgerichte in der Region war offenbar ein Stielgemüse aus den weißen Stielen des Stielmangolds. Das zugehörige mittel- bis dunkelgrüne Blatt verschmähte man, gönnte es deshalb den Stallhasen oder landete im Kompost.

Es war noch zur Kaiserzeit, wohl Ende 19. und Anfang 20. Jahrhundert als Maria Bandorf beschloss, über die Gründe kann man nur noch spekulieren, ihren Mangold zu optimieren: ein breiterer Stiel wäre doch praktischer und zeitsparender für die Zubereitung des Stielgemüses. Und so begann sie, wie früher bei Gärtnern und Bauern üblich, durch Samenselektion eine Haussorte zu entwickeln: einige Mangold-Pflanzen mit etwas breiterem Stiel ließ sie auswachsen, so dass sie im zweiten Jahr Samen bilden konnten. Die Pflanzen aus diesen Samen selektierte sie gleicher-

maßen: nur jene ließ sie wieder auswachsen, die einen noch breiteren Stiel bildeten. Diese Methode übte sie, bis sie ihr Ziel erreicht hatte: einen Mangold mit breitem Stiel. Wie lange diese Selektion dauerte bis zu ihrer Zufriedenheit und der stabilisierten Vererbung auf nachfolgende Generationen, ist nicht bekannt. Wichtig festzustellen ist nur: sie war erfolgreich, was ihr hochbetagter Enkel Gerald Bandorf dem Autor am Telefon bestätigte, weil er in jungen Jahren bis zur Aufgabe seines Samenhandelsgeschäfts in Sennfeld Anfang der 70er Jahre des vorigen Jahrhunderts auch Samen dieser - buchstäblich seiner - Haussorte im Sortiment hatte, die darin als Sennfelder Sommer, später als Sennfelder Stiel geführt wurde.

Köstlich und vielseitig verwendbar

Heute freilich ist Samen vom Sennfelder Stiel leider nicht mehr im Samenhandel erhältlich. Dennoch gibt es ihn, weil einige der Sennfelder Gärtner für ihren eigenen Gebrauch ihn züchten für den Verkauf von Pflanzen, vor allem aber für den Verkauf der Stielblätter auf dem Schweinfurter Wochenmarkt: sie lassen einige gut geeignete Pflanzen auswachsen und Samen bilden, die dann das Saatgut für die nächsten Ernten sind - eine durchaus zeitaufwändige Arbeit. Diese lokale Mangoldvarietät mit ihrem auffallend breiten, strahlend weißen Stiel - fünf bis sieben Zentimeter am Schnitt sind keine Seltenheit - ist ein kulinarischer Leckerbissen, sowohl der Stiel, als auch das hellgrüne, große Blatt. Beide schmecken mild, ja, fast schon süßlich. Ein Geschmack, der auch Kindern schmeckt, vor allem das Blatt püriert als

Suppe. Stiel und Blatt, ersteres in mundgerechte Stücke oder feine Stifte geschnitten, letzteres gestückelt, eignen sich für vielerlei Speisen, feine Stifte vom Stiel auch als Einlage in Suppen oder als Garnitur. Der Sennfelder Stiel ist ein Sommer- und Herbstgemüse. Die Pflanzen treiben immer wieder von innen heraus neue Blätter mit Stiel für wiederkehrende Ernten – ideal also auch für den heimischen Garten, da zwei, drei Pflanzen genügen.

Gab es früher eine Vielzahl von Gartenbaubetrieben in Sennfeld, so ist heute auch dieses schöne, wichtige und Genüsse schaffende Handwerk auf dem Rückzug: aktuell sind noch fünf Vollerwerbsbetriebe aktiv, einer davon biologisch-organisch arbeitend. Da es kein bio-zertifiziertes Saatgut für den Mangold Sennfelder Stiel gibt, bieten von den restlichen vier leider nur noch drei dieses köstliche Gemüse an. Es wäre tragisch, wenn diese hervorragend schmeckende Mangoldvarietät aussterben würde. Deshalb engagiert sich für dessen Erhalt das lokale Convivium Slow Food Hohenlohe-Tauber-Main-Franken durch verschiedene Maßnahmen, auch mit diesem Bericht.

**) Slow Food Almanach 2015*

Die Erzeuger dieser lokalen Spezialität

Gemüsebau Ludwig*, Mollengasse 4, 97526 Sennfeld, Tel: 09721-68727, Di, Mi, Fr, Sa auf dem Wochenmarkt, Marktplatz, Schweinfurt;

Gemüsebau Werner Bandorf, Schweizerstr. 58, 97526 Sennfeld, Tel: 09721-69597, Di, Fr 7:30 – 9 Uhr, und Di, Mi, Fr, Sa auf dem Wochenmarkt, Marktplatz, Schweinfurt;

Gartenbau Christian Geyer, Schweizerstr. 60, 97526 Sennfeld, Di, Fr 8 – 9 Uhr, Di, Mi, Fr, Sa auf dem Wochenmarkt, Marktplatz, Schweinfurt

** mit Slow Food verbundener Betrieb*

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

TRADITIONELLE GASTRONOMIE

Heimische Spezialitäten: Tauberfranken

Traditionelle Spezialitäten und Speisen sind die kulinarische Manifestation regionaler Kultur.

Von Hans-Werner Bunz

In den vorigen Ausgaben dieser Zeitschrift stellten wir die Spezialitäten des bayerischen westlichen und nördlichen Unter- und des obermainischen Oberfrankens vor sowie jene unserer südlichsten Region, des württembergischen Hohenlohe. Nun geht es nordwärts nach Tauberfranken, das bayerisch und baden-württembergisch zugleich ist. Aber was es eint, ist das Gemeinsame, das Fränkische, das nicht nur im Dialekt sichtbar wird. Es sind historische und kulturelle Gemeinsamkeiten, die über mehr als 1.200 Jahre sich entwickelten und die auch die politischen Trennungen vor 200 Jahren in bayerisch, württembergisch und badisch nicht minderten. Diese Gemeinsamkeiten zeigen sich in vielem, im Großen wie im Kleinen – ganz deutlich auch in der Kultur der Küche.

Die moderne Welt strebt nach Vereinheitlichung und Minimierung von jedem und allem. Slow Food steht für das Gegenteil: für die Vielfalt, für die Unterschiede – und wenn's ums Essen geht – für das Handwerkliche. Das Bewahren traditioneller Spezialitäten und Speisen ist nicht Nostalgie, sondern gelebte Vielfalt. Und nur handwerkliche Produktion schafft in den Details traditioneller Rezepte Unterschiede, die dem Produkt Individualität und Einzigartigkeit geben.

9 traditionelle Spezialitäten aus Tauberfranken

- **Geriebener Ebbiresalat** – geriebener Kartoffelsalat
- **Grimbeli** – hohenlohischer Schmarrn
- **Grießschnitten** – salzige und süße
- **Grünkernsorte "Bauländer Spelz"** – ein Passagier der Arche des Geschmacks und ein Presidio; über Holzfeuer gedarrter unreifer Dinkel mit leichten Rauchgeschmack
- **Höhefelder Salzweck** – {traditionelle, lokale Spezialität} – ein Backwerk (erhältlich bei Bäckerrei Frischmuth, Wertheim)
- **Knieküchlich** – Hefe-Schmalzgebäck
- **Rollen** – ein Blätterteig- bzw. Mürbeteig-Gebäck, fettgebacken mit einem Rolleneisen, häufig als Zimtrolle
- **Schneeballen** – mit Puderzucker bestäubtes kugeliges Fettgebackenes von Teigstreifen
- **Tauberschwartz** – autochthone Rotwein-Rebsorte, ein Passagier der Arche des Geschmacks



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



*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



Landhaus
Lebert

★★★

WWW.LANDHAUS-ROTHENBURG.DE
Restaurant · 3-Sterne-Hotel · Catering · Familienfeste

MAHLZEIT MIT BLUES: IN DER LANDHAUSSCHEUNE, AM 23.10. 2016

Wir bitten um Reservierungen bis zum 16.10.2016

IM OKTOBER: WILD, KÜRBIS, ENTE

IM NOVEMBER: HERBSTZEIT IST GÄNSEZEIT

AN SILVESTER: GALA MENÜ

Alle Veranstaltungen bitte mit Reservierung

Schlossstraße 8 · 91635 Windelsbach · Telefon 0 98 67 95 70 · www.landhaus-rothenburg.de



WEINGUT
H. Deppisch



demeter

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



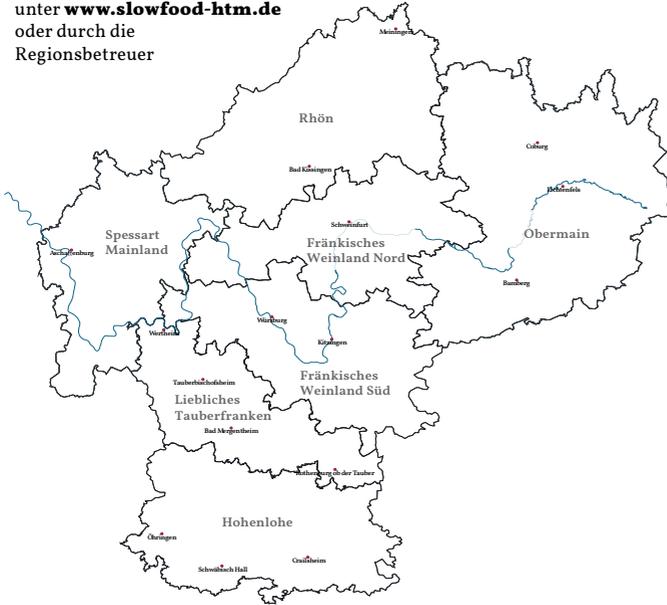
Fonds ohne Zusatzstoffe

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

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

Veranstaltungsrückblick

Schonungen, 15.07.: Eine echte Entdeckung: das Apothekermuseum und der Apothekergarten, gefolgt von Biervergnügen im OT-Hausen, was Interessenten von weit her anlockte. Würzburg-Heidingsfeld, 27.07.: Ebenso attraktiv der Besuch beim Artischocken-Anbauer. Steigerwaldrand, 30.07.: Gut besucht die Rebsortenerkundung mit Experten und Vesper. Der August war Ferienzeit.

Weikersheim, 07.09.: Die Schneckentafel Taubertal lockte viele mit „Artischocke, Waller, Kornelkirsche“ ins Restaurant „Laurentius“. Ickelheim, 10.09.: Noch mehr Teilnehmer hatte das 2. Weinfest im Ickelheimer Schlossberg. Schonungen, 10.09.: Viele Fans lockte das Fränkische Bratwurstessen. Dettelbach-Neuses a.B., 23.09.: Attraktiv für viele: die Kräutermeisterei mit seltenen Gemüsepflanzen und nachfolgender Tafelei in Escherndorf. Buttenheim, 25.09.: Archepassagier „Bamberger Hörnla“, Held des 1. Genusstags der Region Bamberg; das Convivium, zusammen mit einem Erzeuger, informierte mit einem Stand über die fränkischen Passagiere der Arche des Geschmacks..

Veranstaltungen im 4. Quartal

08./09.10., 10-18 Uhr – Conviviumstand bei 8. Rhöner Wurstmarkt, u.a. Publikumspreis für den besten Rotgelegter

12.10., 19 Uhr, Stammtischrunde für alle, Schweinfurt, Weinstube Hess, Fischerrain 67

17.10., 19 Uhr, Stammtischrunde für alle, Bamberg, Gasthaus Schlenkerla, Dominikanerstr. 6

22.10., 10-14 Uhr, Conviviumstand bei 1. Regionaler Öko-Markt Region Oberes Werntal, Werneck, Balthasar-Neumann-Platz

25.10., 19 Uhr, Eröffnungsvortrag „Bamberg kocht SLOW“, Bamberg, Häcker- & Gärtnermuseum, Mittelstr. 34
01-30.11., „...kocht SLOW“ – verschiedene Gasthäuser in verschiedenen Ortschaften servieren ein oder mehrere Gerichte mit einem oder mehreren regionalen Passagieren der Arche des Geschmacks

25.-27.11., 16-20, 11-20, 11-18 Uhr, Conviviumstand bei Adventsmarkt, Platz bei Elisabethenkirche, Obere Sandstraße

Weitere Termine waren zum Redaktionsschluss noch nicht bekannt, Aktuelle Veranstaltungsinfos finden Sie bei www.slowfood-htm.de unter Veranstaltungen von und mit uns



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



...hier leben und genießen

Biergenuss direkt an der Quelle



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
Branchehand e.V.

Impressum

Ausgabe 2016-4, Oktober mit Dezember, 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