

HOHENLOHE-TAUBER-MAIN-FRANKEN
SLOW FOOD

2017-I

diesmal

**Im Zeichen der Schnecke
die Welt verbessern, Teil I**

Wider die Lebensmittelverschwendung

Fränkische Braugasthäuser:

Bierkultur & Biervielfalt

Das Fränkische Gelbvieh



Slow Food®

Hohenlohe-Tauber-Main-Franken

WELT

Ein grandioses Erlebnis

TURIN/ITALIEN. (-hwb) So beschreibt Andreas Bern, stellv. Conviviumleiter, seine Eindrücke von der Slow Food Biennale Terra Madre Salone del Gusto in Turin (22.-26.09.2016). Es war buchstäblich die Welt zu Gast und die Themen reichten von den Essenskulturen der Welt bis zur Weltpolitik des Essens. Erstmals, denn in den Jahren zuvor war das Messegelände Linogotto der Ort für Salone del Gusto und Terra Madre, waren Plätze und Straßen Turins die Lokalitäten des bunten Markts der mehr als 800 Aussteller, geschahen die Kongresse, Geschmackserlebnisse, Produktausstellungen in historischen Gebäuden der piemontesischen Metropole. Über 5.000 Delegierte aus 160 Ländern (120 aus Deutschland, ausgewählt von einer Kommission aufgrund detaillierter Bewerbungen), 300 Slow Food Presidi und 500 Gemeinschaften des Terra Madre Netzwerks waren gekommen.

Das neue Format, ein spannendes Experiment, zeigte sich erfolgreich. Für Besucher erfreulich: keine Eintrittskosten (außer bei Geschmackserlebnissen, Konferenzen, Workshops). Die Freiluftveranstaltung der Aussteller nutzte den Parco del Valentino, die darauf zulaufende Allee Corso-Marconi und die Piazza Vittorio Veneto, nahe gelegene, repräsentative Gebäude der Turiner Altstadt bargen die Konferenzen, Geschmackserlebnisse, Workshops und – die Netzwerktreffen, dabei auch Delegierte aus den Regionen des Conviviums wie Dieter Kraft, Zuchtleiter der Limpurger Rinder und Repräsentant des Presidio „Weideochse vom Limpurger Rind g.U., Mitglied und Winzer Ulrich Bürks, Repräsentant des „Alten fränkischen Satz“, und Julia Rösch, Diplom-Wirtschaftsgeografin und Mitglied als Repräsentantin alter Rhöner Nutztierassen.

DEUTSCHLAND

Neues im neuen Genussführer

BERLIN. (-hwb) Der Slow Food Genussführer hat sich bereits einen Spitzenplatz unter seinesgleichen er-

obert: er ist die Nummer zwei. Die neue Ausgabe bietet nicht nur 158 Seiten mehr, sondern mit weiteren 107 jetzt 502 Gasthäuser. Dazu ganz neue Inhalte. Wie schon bisher, ist Slow Food Hohenlohe-Tauber-Main-Franken wieder die Nr. 1 der beigeestellten Restaurantempfehlungen: 41 sind es diesmal, darunter vier neue. Lieferten zur vori-

gen Ausgabe 61 der 85 deutschen Slow Food Gemeinschaften, die Convivien, Beiträge, sind es nunmehr 68. Das bisherige Süd-Nord-Gefälle ist auch deshalb deutlich geringer geworden. Dafür wurde der Inhalt breiter. Neu sind die 18 Seiten lokaler und regionaler, traditionsreicher, ausführlich erklärter Spezialitäten. Nicht minder hilfreich und interessant zudem sind die mehrseitigen Beschreibungen zu Bier, Brot, Fisch, Fleisch, Wein. Das Ideal für die Auswahl der Gasthäuser ist im Vorwort zu finden: Dr. Ursula Hudson, Vorsitzende von Slow Food Deutschland e.V., beschreibt anschaulich ihr Lieblingslokal. Das 605 Seiten starke Buch ist erschienen im oekom Verlag, München, und kostet € 24,95.



CONVIVIUM

Aktion: Region kocht Slow

BAMBERG (-hwb) Mit dieser Aktion im vergangenen November lenkte Slow Food Hohenlohe-Tauber-Main-Franken nunmehr zum dritten Mal die Aufmerksamkeit auf einen wichtigen Teil der kulinarischen Vielfalt: das kulinarische Erbe, das Eingang fand in die **Slow Food Arche des Geschmacks**. In unseren Regionen Spessart-Churfranken, Rhön, Bamberger Land, Fränkisches Weinland, Tauberfranken und Hohenlohe gibt es bislang 13 Archepasagiere und aktuell drei weitere Kandidaten, zwei davon, das Bamberger Rauchbier und der Mangold Sennfelder Stiel werden in Bälde wohl Passagiere werden; das fränkische Gelbvieh folgt etwas später.

Die Eröffnung der Aktion fand traditionsgemäß in Bamberg statt, dieses Mal als Vortragsveranstaltung. Im Bamberger Brauereigasthaus Klosterbräu erzählte am 25. Oktober Dr. Hubertus Habel, Direktor des Bamberger Händer- und Gärtnermuseums, die Geschichte der Bamberger Gärtnerstadt und wie es kam, dass hier so viele autochthone Bamberger Sorten entstanden. Vier davon sind inzwischen Archepassagiere: das Hörnla, der Spitzwirsing, der Knoblauch und der Rettich. Die der anderen Regionen sind das Rhönschaf, der Weideochse vom Limpurger Rind g.U., das reinrassige Schwäbisch-Hällische Schwein, das Rote Höhenvieh (jetzt auch in der Rhön weidend), als Lebensmittel der Fränkische Grünkern g.U., der Ostheimer Leberkäs, der Wein von der Tauberschwartz-Rebe, der Wein vom Alten fränkischen Satz. Eingebunden waren die Kandidaten Bamberger Rauchbier, Mangold Sennfelder Stiel und das Fränkische Gelbvieh.

13 gastronomische Betriebe aus allen sechs Regionen des Conviviums beteiligten sich 2016 an der Aktion: erstmals Adler Landhotel, Bürgstadt, und Hotel Landgasthof „Jagstmühle“, Muldingen-Heimhausen; erneut Dorint Resort & Spa, Bad Brückenau, Gasthaus „Dickas“, Bischofsheim, Restaurant „Nöth“, Hammelburg-Morlesau, Brauereigasthof „Spezial“, Bamberg, Brauereigasthaus „Schlenkerla“, Restaurant „Pelikan“, Hotel „Kleehof“, Gaststätte „Suppenplantage“, alle vier Bamberg, der Gasthof „Zum Auerhahn“, Werneck-Zeuzleben, das Restaurant „Mae Dee“, Würzburg, das Restaurant „Stammerger“ im Hotel St. Michael, Tauberbischofsheim.

Besonders erfreulich: Vier dieser gastlichen Stätten: Dorint Resort & Spa Bad Brückenau, Gasthaus „Dickas“, Restaurant „Pelikan“ und Landgasthof „Jagstmühle“ fördern schon seit langem ganz regelmäßig übers Jahr – je nach Verfügbarkeit – die Archepassagiere ihrer Region, die beiden Rhöner Betriebe Rotes Höhenvieh und Rhönschaf, das Bamberger „Pelikan“ Bamberger Hörnla, der Hohenloher Landgasthof den Weideochsen vom Limpurger Rind g.U. und den Fränkischen Grünkern g.U., im Rahmen ihres Speisenangebots

WEINGUT
SCHMITT'S KINDER



Spitzenweine · Toplagen · naturnaher Anbau





 VON DIE PRÄDİKATWEINGÜTER

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
FRÄNKISCHE BRAUEREI

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

Im Zeichen der Schnecke die Welt verbessern, Teil I

30 Jahre Slow Food: Von einer lokalen Vereinigung zur europäischen Bewegung

Von Hans-Werner Bunz

Was für eine Entwicklung! Damals, im Juli 1986, erblickte nicht Slow Food, aber seine Wurzel, genannt Arcigola, das Licht der Welt „mit einem zweitägigen Fest in der historischen Kellerei Tenimenti Fontanafredda in Serralunga d'Alba, das anschließend im Hof der Osteria Boccondivino in Bra mit einem Abendessen nach einem letzten Toast mit einem 1939er Barolo aus der Kellerei Aldo Conterno bei Sonnenaufgang zu Ende ging.“ Man feierte die Unabhängigkeit von Arci (Associazione ricreativa comunista italiana), in der Carlo Petrini und andere Intellektuelle Mitglied waren. Gola hingegen, italienisch für Schlund, Rachen, verbunden mit dem Verb fare auch Appetit machen, war der Name der Zeitschrift La Gola, die bis 1989 erschien, und der viele Gründungsmitglieder – so manche auch als Autoren – nahe standen. Diese – 62 an der Zahl – kamen danach im Schloss von Barolo zusammen und wählten Petrini zum Präsidenten der neuen und unabhängigen Vereinigung.

Der Zeitpunkt war offensichtlich gut gewählt für das Interesse an einer neuen Esskultur und der „Sensibilität gegenüber önologischen (Önologie = Weinkunde, Gastronomie = Kochkunst) Themen, denn in kurzer Zeit, in rund dreieinhalb Jahren, wuchs die Mitgliederzahl auf 11.000. Treibende Kraft waren zahlreiche Publikationen, Restaurant- und Weinbesprechungen, Reisevorschläge, Verkostungen und öffentliche Diskussionen über Langsamkeit, Muße, Geselligkeit, Schutz regionaler Besonderheiten und Tradition. Inzwischen hatte der Verein seinen Namen um den Begriff Slow Food erweitert – ein Protest gegen das auch in Italien angekommene Fast Food. Arcigola Slow Food hatte auch längst Mitglieder außerhalb Italiens. Dank dieses Interesses hatte

man den Mut, in der Opéra Comique in Paris mit Repräsentanten aus 15 Ländern am 9. Dezember 1989 die italienische in eine internationale Bewegung zu verwandeln unter dem Namen Slow Food; die Verbindlichkeit der Teilnehmer zu Slow Food International manifestierte sich im Unterzeichnen des Gründungsprotokolls und des Slow Food Manifestes. Der Name Slow Food ergab sich aus der „kritischen Haltung gegenüber der beginnenden Globalisierung“, die sich im Fastfood äußerte, repräsentiert durch McDonalds, deren Niederlassungseröffnung an der Piazza di Spagna in Rom eine Protestdemonstration auslöste.

„Der Name mit der ironischen Anspielung hatte Erfolg. Das prägnante Fremdwort ist ein Slogan, der auf der ganzen Welt verstanden wird: Fastfood bedeutet Gleichschaltung, Slow Food das Gegenteil, nämlich fordert dazu auf, die regionale Vielfalt neu zu beleben“, so Petrini. Genau das ist das Ziel: die regionale Vielfalt zu erhalten, zu beleben, zu festigen. Zugleich verhindere die Zugehörigkeit zur Slow-Kultur den Lokalchauvinismus durch die Öffnung gegenüber der Vielfalt.

Wachstum & Weitsicht

Die Unterzeichnung des Gründungsprotokolls von Slow Food International in Paris durch die Vertreter von 15 Ländern war der Grundstein für die internationale Ausrichtung der Bewegung. Beim 1. Slow Food International Congress 1990 in Venedig wählten die Delegierten Carlo Petrini zum Präsidenten von Slow Food International, eine Aufgabe, die er bis heute sehr erfolgreich erfüllt. Zugleich wurde in Venedig erstmals der inzwischen berühmt gewordene Gast-

rofürher für die traditionellen Kneipen und Gasthäuser, Osterie d'Italia, der Öffentlichkeit vorgestellt, publiziert durch den eigenen, neu gegründeten Verlag Slow Food Editore. Gemütlichkeit, „der Charme des Altmodischen und die Freundlichkeit familiärer Produktionsbetriebe“, vor allem aber die Besinnung auf die lokalen Lebensmittel und ihre gekonnte Verarbeitung zu regionstypischen Speisen ließen diesen Gasthausführer zu einem großen Erfolg werden, auch in deutscher Sprache. Es war Eberhard Spangenberg, der spätere Gründer von Slow Food Deutschland e.V., der schon im Jahr 1991, ein Jahr nach der italienischen, diese als deutsche Erstausgabe im eigenen Verlag publizierte unter dem Titel „Osterie d'Italia - Italiens schönste Gasthäuser“, ebenso die folgenden im Zweijahre-Rhythmus. Ab dem Jahr 1994 allerdings ist er Herausgeber der Edition Spangenberg bei Droemer Knaur, München. Inzwischen erscheinen sie im Gräfe und Unzer Verlag GmbH bei Hallwag mit einem Umfang von über 920 Seiten mit mehr als 1.700 kulinarischen Adressen.

Gravierend waren die Auswirkungen auf die Gastronomieszene in Italien: Diese einfachen, „bescheiden wirkenden Osterien und Trattorien, Familienbetriebe, in denen die Kochkunst von der Mutter an die Tochter, von der Großmutter an die Enkeltochter überliefert wird (...) sind die Garanten dafür, dass bestimmte Gerichte nicht aussterben“, erlebten eine Wiederauferstehung, ja, sogar viele Neugründungen. Zugleich wuchs auch die Nachfrage nach guten lokalen und regionalen Produkten über den Bedarf der Gastronomie hinaus. Eine Entwicklung, die nicht zuletzt auch das Motiv für den Slow Food Genussführer Deutschland ist, der sich schon mit der ersten Ausgabe 2014 Platz zwei unter den deutschen Gastrofürherern eroberte und bis heute auch mit der dritten Ausgabe 2017/18 erfolgreich verteidigt.

Waren inzwischen in vielen Ländern schon Slow Food Aktivisten mit Veranstaltungen und Projekten aktiv, so gebührt doch Deutschland das Primat des ersten nationalen Slow Food Vereins außerhalb Italiens: 1992 von Eberhard Spangenberg in München als Slow Food Deutschland e.V. gegründet. Die

Schweiz folgte 1993, 1994 Griechenland, 1995 Slowenien und Australien, 1996 USA und Mexiko; mit der Gründung von Slow Food Japan im Jahr 1998 schloss sich der Kreis um den Erdball. Heute ist Slow Food buchstäblich flächendeckend in fast allen Ländern unseres Planeten vertreten mit über 1.500 regionalen Mitglieder-Gemeinschaften, den so genannten Convivien.

Teil 2: Von Projekten und neuen Dimensionen 2017-2
Teil 3: Offensiven für eine globale Nachhaltigkeit 2017-3

Quellen: Carlo Petrini: *Slow Food – Genießen mit Verstand*, Rotpunktverlag, Zürich, 2003, Zitate sind mit Anführungszeichen gekennzeichnet, www.slowfood.com, www.fondazione-slowfood.com.

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
Do nur vormittags, Dienstag Ruhetag

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

**MainBäcker
HEINRICH**



TELLER STATT TONNE

Wider die Lebensmittelverschwendung

Unser Lebensmittelsystem ist ein gigantisches Verschwendungssystem

Von Hans-Werner Bunzr

Aus Slow Food Sicht ist in einer Welt mit 840 Millionen unterernährten Menschen (12%) und begrenzten Ressourcen das Vermindern der Lebensmittelverschwendung essentiell für ein nachhaltiges Lebensmittelsystem. Laut FAO geht jedes Jahr rund ein Drittel der weltweit erzeugten Lebensmittel - ungefähr 1,3 Milliarden Tonnen - verloren oder landet im Müll.

Auch in Deutschland, und nur das ist hier das Thema, ist die Lebensmittelvernichtung riesig. Slow Food Deutschland agiert sehr aktiv gegen die Verschwendung. Die Regionalgruppen, Convivium genannt, und lokale Slow Food Youth Aktivisten veranstalten demonstrative Schnippeldiscos, Eat-ins, Erntetouren, Schulprojekte, Aktionstage und öffentliche Kochveranstaltungen.

Der größte Verschwender: der Endverbraucher

Wir Endverbraucher sind in der ganzen Lebensmittelkette vom Bauern über Handel und Großverbraucher bis zu uns mit großem Abstand die schlimmsten Verschwender: über 40 Prozent der insgesamt 18

Millionen Tonnen der von allen im Jahr vernichteten und verschwendeten Lebensmittel, knapp ein Drittel des aktuellen Verbrauchs in Deutschland, so die WWF-Studie (World Wildlife Found) vom letzten Jahr, schmeißen wir deutschen Endverbraucher in die Tonne! Das sind fast 10 Millionen Tonnen, eine so gigantische Zahl, dass man sie sich nicht vorstellen kann, weshalb ich sie hier anschaulich machen möchte.

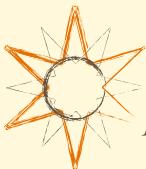
Rechnen wir die knapp 10 Millionen Tonnen Lebensmittel einmal um in maximal gefüllte 40-Tonner-Sattelzüge: sie fassen 28 Tonnen Zuladung. Über alles misst jeder von ihnen 16,50 Meter, das ist die in Deutschland zugelassene Maximallänge: 357.143 solcher Sattelzüge wären notwendig, um die von uns jährlich vernichteten und verschwendeten Lebensmittel zu fassen. Reihte man diese Brummis aneinander, Stoßstange an Stoßstange, dann füllten sie eine Fahrbahn von 5.893 Kilometern Länge! Die längste deutsche Autobahn, es ist die A 7 von der dänischen Grenze in Eilund bis nach Füssen an der österreichischen Grenze, mit ihren gut 962 Kilometern würde

mit ihren vier Fahrspuren, zwei nach Norden, zwei nach Süden, bei weitem nicht ausreichen, diese ungeheuerliche Sattelzugschlange aufzunehmen. Verhielten wir uns ideal, könnten maximal 70 Prozent der rund 10 Millionen Lebensmitteltonnen eingespart werden, sagen die Wissenschaftler. Das wären dann 4.125 Kilometer Sattelzug-Schlange weniger - die A7 wäre also fast frei davon.

Doch die Verschwendung hat noch mehr Aspekte. Insgesamt wandern die Früchte von 2,6 Millionen Hektar in die Tonne statt auf den Teller. Unser Anteil als Verbraucher beziffert sich dabei auf 1.040.000 Hektar, die vierfache (!) Fläche des Bundeslandes Saarland. Würden wir weniger ungenutzt weg-schmeißen, hätten wir im Idealfall gut 700.000 Hektar Acker- und Grünland mehr. Wenn darauf und damit auch eine nachhaltige Landwirtschaft betrieben werden würde, dann wäre das nicht nur gut fürs Klima, sondern auch gut für die Menschen, die Fruchtbarkeit der Böden und die Vielfalt der Lebewesen auf diesen Flecken Erde.

Essen ohne Verschwendung

Es gibt viele Möglichkeiten, im täglichen Alltag aktiv etwas gegen Verschwendung zu tun. Das Einfachste ist, beim Einkauf planvoll nur das einzukaufen, was man unbedingt fürs gut geplante Essen braucht. Noch besser ist, statt Fertigprodukte zu kaufen, selbst zu kochen; denn die Nahrungsmittelindustrie und der zugehörige Handel sind zusammen der zweitgrößte Lebensmittelverschwender und -vernichter. Und wenn man selbst kocht, dann sollte man a) nur ganz frische Lebensmittel kaufen, b) diese weitestgehend verwenden. Gestern, beispielsweise, habe ich aus frischen Radieschenblättchen eines Bundes mit Würfelchen einer kleinen Schalotte, etwas Knoblauch, je 120 ml Gemüse- und Fleischbrühe sowie 100 ml Milch, je ein Schuss Verjus und Noilly Prat, Salz, weißer und schwarzer Pfeffer aus der Mühle und einer kleinen Prise Raz el Hanout wenige Minuten gekocht und im Mixer püriert zu einem feinen Süsschen, garniert mit einigen rosa Pfefferkugeln. Schmeckte hocharomatisch!



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



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



BIERKULTUR

Genussreise zu fränkischen Biergasthäusern

Von *Andreas Schneider*

In Franken, besonders in und um Bamberg, hat sich eine einzigartige Bierkultur erhalten. Familiengeführte Gasthäuser betreiben kleine Braustätten und schenken ihre, nach eigenem Rezept gebraute Hausorte zur Brotzeit und zum Mittagstisch aus - direkt vom Fass. Mancherorts ist es ein dunkles, malz- oder hopfenbetontes Vollbier, andernorts eher ein Helles oder gar ein bernsteinfarbenes, herbes oder schwach filtriertes, kohlenensäurearmes Lager. Zunehmend ergänzt man je nach Jahreszeit dank Craft-Beer-Trend die Hausbiere mit Saisonspezialitäten. Traditionell ist zur Advents- und Weihnachtszeit der kräftige Bock. Manch Sudergebnis ist nur im eigenen Dorf

prominent, weltbekannt geworden ist das Bamberger Rauchbier, dessen Malz über offenem Buchenholzfeuer gedarrt wird - ein Kandidat, der Seltenheit wegen, für die Slow Food Arche des Geschmacks.

"Bierfranken" ist der Feinkostlandstrich für Liebhaber und Entdecker von Hopfen und Malz. Mehr als 200 Kleinbetriebe gibt es - Weltrekord! Nach Jahren des Sterbens vieler kleiner Dorfbrauereien ist ein Trend zu Neugründungen durch kommunale und private Initiativen zu beobachten: Bierkultur wird neu entdeckt. Zum hausgebrauten Bier servieren die Wirtsfamilien typisch regionale Kost: Brotzeiteller mit fränkischem Roggenmischbrot aus dem Holz-

Backofen (leider immer seltener und immer seltener selbst gebacken), bestückt - oftmals aus eigener Schlachtung - mit Wurstspezialitäten, aber auch Bratenküche mit Kloß und Kraut, hausgemachte Salate und Fisch aus Bach und Teich.

Fränkische Braugasthöfe sind lokale Institutionen. Dort treffen sich Stammtische, Kartenspielrunden und Vereine. Mit besonderem Gebäck und Festtagsgerichten wird jährlich Kirchweihfest gefeiert. Kultereignis ist der Bockbieranstich im Winter. In der warmen Jahreszeit betreiben einige Braustätten am Dorf- oder Stadtrand einen Schankbetrieb auf Bierkellern. Unter schattigen Bäumen holt man sich das Kellerbier aus dem ehemaligen Lagerkeller der Brauerei. Vielerorts ist es noch Brauch, Brotzeitkörbchen "auf die Keller" mitzubringen. Und so genießt man in Franken bierseelig das Dasein, die Geselligkeit, die Aussicht oder die Einsicht, dieser „Stoff“ ermögliche - hoffentlich - diese Wirtshauskultur und den nicht versiegenden Hopfentrank von Veränderungen zu verschonen.

Empfehlungen

Die nachstehende Auswahl ist eine persönliche. Schwergewicht wurde dabei auf die Biere und Gaststätten gelegt, in die Slow Food Mitglieder aus dem Bamberger Land selbst einkehren, und die ein im Sinne von Slow Food gutes, regionstypisches Essen zum Seidle (Krug) auf ihrer Karte haben.

Bamberg

Die alte Domstadt lockt mit einzigartiger Bier- und Braustättenvielfalt. Im Sommer genießt man die frische Halbe im Steinkrug unter schattigen Bäumen auf den traditionsreichen Bierkellern im Berggebiet. In den Rauchbierschenken kann man herzhaft speisen:

Brauerei Schlenkerla*, Dominikanerstr. 6, 96049 Bamberg, Tel. 0951/5 60 60, www.schlenkerla.de

Brauerei Spezial*, Obere Königstr. 10, 96052 Bamberg, Tel. 0951/2 43 04, www.brauerei-spezial.de

Bamberger Land

Nicht nur die Brauerei-, auch die Kellerdichte ist hier einzigartig. Viele Orte verfügen noch über eine Dorfgaststätte, die eigenes Bier braut, manche Orte gar zwei, drei Braustätten. In herrlicher Landschaft entlang der Flusstäler und den Höhen zwischen Steigerwald und Obermain lässt es sich hier von Brauerei zu Brauerei wandern:

Brauerei Zehender, Mönchsambach 18, 96238 Burgebrach, Tel: 09546/380, www.moenchsambacher.de

Hausbrauerei Reichert, Stublanger Str. 2, 96231 Bad Staffelstein-Uetzing, Tel. 09573/63 04, www.metzgerbraeu.com

Brauerei Gasthof Zum Grünen Baum*, Schulterbachstr. 15, 96181 Rauhenebrach, Tel. 09554/2 93, www.bayer-theinheim.de

Fränkische Schweiz

Markante Felsen, Streuobstwiesen, enge, wasserreiche Flusstäler mit kleinen Mühlen und Fachwerkdörfern prägen eine der schönsten Landschaften Deutschlands. 300 familiengeführte Brenner stellen Destillate her. Die Fischzucht für Bachforellen wird hier aktiv betrieben. Neben Forelle und Karpfen, gebacken oder blau im Zwiebelsud, sind die Hausmacher Bratwürste mit Kraut empfehlenswert und nach dem Essen lohnt ein Obstbrand:

Brauerei Alt, Dietzhof 42, 91359 Leutenbach, Tel. 09199/2 67, www.brauerei-alt.de

Brauerei Gasthof Drummer, Dorfstr. 10, 91359 Leutenbach, Tel. 09199/4 03, www.brauerei-gasthof-drummer.de

Brauerei Pfister, Eggerbachstr. 22, 91330 Eggolsheim-Weigelshofen, Tel: Tel. 09545/9 42 60, www.gasthof-pfister.de

Held Bräu, Oberailsfeld 19, 95491 Ahorntal, Tel. 09242/2 95, www.held-braeu.de

Brauerei Meister, Unterzaunsbach 8, 91362 Pretzfeld, Tel. 09194/91 26, www.meisterbraeu.de

* mit Slow Food verbundener Betrieb



RINDERRASSEN

Das fränkische Gelbvieh

Essen, was man erhalten will: Genussvoller Artenschutz

Von Hans-Werner Bunz

Man kennt sie kaum noch, auch nicht in ihrer Ursprungsheimat, die Franken heißt, Unter- und Oberfranken vor allem: diese auch kulinarisch wertvolle Rinderrasse, die hier vor über 100 Jahren entstand. Das fränkische Gelbvieh oder auch gelbes Frankenvieh ist das Ergebnis einer Züchtung aus verschiedenen Rassen über einen Zeitraum von fast 100 Jahren. Gegen Ende des 19. Jahrhunderts war es dann soweit, dass man das Zuchtziel erreicht hatte: ein großes, leicht mastfähiges, einfarbig gelbes Zugrind mit guter Milchleistung und viel würzigem, gut marmoriertem, aber nicht zu fettem Fleisch. Ein Drei-Nutzungsrind also. Heute freilich sind die im Jahresdurchschnitt 5.600 kg Milch zu wenig für die Milchviehhaltung. Und die Arbeitsleistung, für die sie ja auch gezüchtet wurden, ersetzte längst der Traktor.

So ist es heute vor allem das Fleisch, das die wenigen Bauern, die dem Fränkischen Gelbvieh noch die Treue halten, motiviert. Dabei zeichnet sich diese Rasse durch vielerlei aus: Die Tiere sind frühreif, sehr fruchtbar, kalben problemlos ab, sind frohwüchsig, lassen sich lange nutzen, haben einen gutmütigen Charakter, eignen sich sehr für Mutterkuhhaltung, liefern viel gut marmoriertes, feinfaseriges Fleisch von ausgezeichnetem Geschmack. Ein Geschmack, der sich ganz besonders dann zeigt bei Tieren in Weidehaltung, wofür sie ja geschaffen sind. Saftige und an Vielfalt reiche Weiden bietet die Rhön, weshalb weidende Rinder nicht nur vielfältige Aromen in sich aufnehmen, sondern durch das Weiden auch noch dafür sorgen, dass die Vielfalt erhalten bleibt, wie ein wissenschaftlich begleitetes Beweidungsprojekt in der Rhön bewies.

Herausragend guter Geschmack

Die erste Begegnung des Conviviums mit dem Gelben Frankenvieh war im Juni des Jahres 2005 beim Bio-kreishof Manger in Oberelsbach-Ginolfs; das gebratene Fleisch kosteten wir dann im urigen Jagdschloss Holzberghof. Einige Jahre später wurde eine Vergleichsverkostung organisiert von gleichartig zubereitetem Fleisch gleichartiger Teile vom fränkischem Gelbvieh in Form eines etwa 18 Monate jungen Bullen und des über 30 Monate alten Archepassagiers Weideochse vom Limpurger Rind; die Zubereitung hatte Rainer Ernst übernommen, seinerzeit Mitglied und Inhaber des Bad Kissinger Restauants „Salinenblick“. Das Fazit: Es gab einen Geschmacksunterschied, aber er war nicht sehr deutlich; wäre der Bulle ein älterer Ochse gewesen, hätte er geschmacklich sicher gleichgezogen. Für Kenner des Limpurger Weideochsenfleisches ist diese Bewertung ein besonderes Kompliment.

Das fränkische Gelbvieh ist heute noch in der Rhön, hier gilt es als alte Rhöner Haustierrasse, und auch im Spessart vereinzelt anzutreffen. Die Rasse ist in der Tat urfränkisch: Der erste Stammzuchtverein wurde 1875 im mittelfränkischen Uffenheim gegründet, die Züchtervereinigung für Mittel- und Teile Oberfrankens entstand 1897 in Nürnberg, 1899 der Zuchtverband Unterfranken und ein Jahr später der Zuchtverband Oberfranken. Die Welternährungsorganisation FAO stuft die Rasse heute als „gefährdet“ ein, ebenso die Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen e.V. (GEH). Um die Rasse vor dem Vergessen im Ursprungsland zu bewahren, will das Convivium diese Rasse an Bord der Arche des Geschmacks bringen.

Inzwischen haben auch andere, einzelne Menschen und Organisationen, den Wert und die Bedeutung der alten Nutztierassen für Mensch, Landschaft, Natur und Gesellschaft erkannt. Wenn wir nicht im Morast der lebensverachtenden Hochleistungszüchtungen und Massenproduktion versinken, sondern ethisch, kulturell und kulinarisch vielfältig leben wollen, brauchen wir die alten Rassen

KONZEPT.
WERBUNG.
INTERNET.



Ledermann
+Zeitgeist



Hören Sie mal!
Wir machen Werbung,
die nachhallt.

Ledermann + Zeitgeist GmbH
Agentur für Unternehmenskommunikation
Mainberger Straße 12 · 97422 Schweinfurt
Tel. 09721 75977-0



www.ledermann-zeitgeist.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

TRADITIONELLE GASTRONOMIE

Heimische Spezialitäten: Fränkisches Weinland

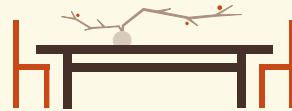
Traditionelle Spezialitäten und Speisen sind die kulinarische Manifestation regionaler Kultur.

Von Hans-Werner Bunz

In den vergangenen fünf Ausgaben stellten wir die Spezialitäten der Regionen Spessart-Churfranken bis Obermain im Norden und Tauberfranken bis Hohenlohe im Süden vor. Hier nun komplettiert als sechste unserer Regionen, das Fränkische Weinland, die Inventarliste der bisher gesammelten Spezialitäten im Gebiet von Slow Food Hohenlohe-Tauber-Main-Franken. Zusammen sind es immerhin 150, wobei nur zwei, drei auch in mehr als einer Region vorkommen, was ja nicht verwunderlich ist. Wir setzten die Reihe fort, dann allerdings mit traditionellen Speisen in der gleichen Weise, wie bisher: je Heft eine Region. Mit dieser Inventarisierung (siehe auch unsere Webseite www.slowfood-htm.de im Ordner „Unsere Themen & Initiativen“ im Kapitel „Bildung“) wollen wir diese traditionelle Vielfalt bewahren, haben sich diese Spezialitäten und Speisen doch über viele Menschengenerationen bewährt und bilden den regionstypischen Kulturkanon des Alltags- und des Festtagslebens. Sie sind zugleich kulturelle Leistungen der jeweiligen Region, prägen deren Identität und sichern eine große Vielfalt des Genusses, was in unserer Zeit standardisierter industrieller Lebensmittel- und Speisenproduktion schon ein Gewinn für sich ist

- **Alter fränkischer Satz** – aus wurzelechten Rebstöcken von 100 Jahren und mehr, bis zu 20 Sorten (meist rot und weiß) durcheinander gepflanzt, gemeinsam geerntet, gemischt und gekeltert; ein Passagier der Arche des Geschmacks
- **Ananasquitte** – alte, fast ausgestorbene Lokal-sorten
- **Aschfelder Kipf** – {lokale Spezialität}, ein speziell geformtes Brötchen - Der Bäckerladen (Ralf Wagner), Aschfeld
- **Astheimer Perlquitte** – {traditionelle, lokale Spezialität} – alte, fast ausgestorbene Quittensorte, ein Kandidat der Arche des Geschmacks
- **Blitzkuchen** – {traditionelle, lokale Spezialität} mit Kakao & Gewürzen, ohne Fett, Schokoglasur - MainBäckerei, Wipfeld
- **Bratwurst** – mit gewolftem und gekuttertem Fleisch plus vielen Gewürzen, auch Ingwer, in ganz Unterfranken
- **Dettelbacher Muskazinen** – {traditionelle, lokale Spezialität} - süßes, gewürziges Gebäck aus Mehl, Zucker, gemahlene Nüssen, Zimt, Muskat, Muskatblüte, Kardamon, Nelken und Eiweiß; je nach Hersteller kann auch Marzipan oder etwas Zitronanat und Orangeat dabei sein. Muskazinen heißen sie, weil Muskat klar schmeckbar ist. Auch die Form ist besonders: eine kleine, knuppelige >Fliege< (Krawattenschleife!). Gute Erzeuger sind die Konditoreien Peter Achtmann und Kehl.
- **Dürrblätz** – {traditionelle, lokale Spezialität} hauchdünnes, knuspriges Fladengebäck zum Wein (Bäckerei Drescher, Schweinfurt)
- **Eierweck** –
- **Elisen-Lebkuchen (mit Zucker- und Schokoglasur)** – Bäckerei Wirth, Mozartstr. 1, Schweinfurt
- **Fränkisches Gelbvieh** – seltenes Fleischrind mit besonders feinem Fleisch; ein Kandidat der Arche des Geschmacks

- **Fränkische Hausquitte** – alte, fast ausgestorbene Regionalsorte
- **Fränkisches Holzofenbrot** – kräftiges Roggen-Sauerteigmischbrot mit Gewürzen (Kümmel!), dunkler Kruste und schöner Narbung
- **Fränkischer Hutkrapfen** – Fettgebackenes, nuspriges Hefengebäck in Hutform (übers Knie gezogen), auch Knieklichlich
- **Fränkischer Obstbrand** – klare, sortenreine Destillate ohne Zuckering aus reifem fränkischem Obst.
- **Gemandelter Eiring** – ein Neujahrsgebäck
- **Gerupfter** – Camembert mit Butter, Zwiebeln, Eigelb und Weißwein vermischt
- **Gochsheimer Gelbe** – {traditionelle, lokale Spezialität} - eine echte gelbe Rübe
- **Honigquitte** – alte, fast ausgestorbene Lokalsorte
- **Hutzelklöß** -
- **Kartoffeldätscher** – gebackene, ungesüßte Kartoffelspeise zum Wein
- **Kirchweih-Küchlich** – fettgebackenes, knuspriges Hefengebäck, rechteckig oder quadratisch mit hellem Rand
- **Kitzinger Kätherle** – {traditionelle, lokale Spezialität} – ein Weingebäck mit einer Tradition von über 50 Jahren
- **Krautwurst** – Wurst mit Weißkraut
- **Peterlesblootz** – flacher, großer Fladenkuchen aus Brotteig mit Eiercreme-Petersilienbelag; nur zu lokalen Herbstfesten erhältlich
- **Rohe Klöß** – von rohen Kartoffeln gemacht mit Krusteln-Einlage
- **Römershofener Hufeisen** – ein Neujahrsgebäck aus einem buttrigen Hefeteig mit Zuckerglasur
- **Rotgelegter** – Wurst von Kopf- und Muskelfleisch vom Schwein, Gewürze, Blut; in Schweinemagen gefüllt, eine Art roter Presssack, aber reicher mit Fleischstücken, zart angeräuchert
- **Schweinfurter Jahresend-Eiringe** – {traditionelle, lokale Spezialität} - Butterhörnchenteig, versetzt mit Rosinen und Mandeln als Ring geformt. Nur nach Weihnachten bis etwa 6. Januar.
- **Sennfelder Stiel** – {traditionelle, lokale Spezialität} - ein autochthoner Mangold mit hellgrünem Blatt und breitem, weißen Stiel; zart-süßer Geschmack; früher aß man nur den Stiel, heute jedoch auch das Grüne. Arche-Kandidat.
- **Spargel** – große Anbaugelände liegen im Maindreieck, vor allem im östlichen Teil
- **Vogelsburger Apfelquitte** – {trad., lokale Spezialität} - alte, fast ausgestorbene Lokalsorte
- **Volkacher Riesenquitte** – {traditionelle, lokale Spezialität} - alte, fast ausgestorbene Lokalsorte
- **Wein vom Blauen Silvaner**
- **Weißgelegter** – eine Art Weißer Presssack, jedoch reicher mit Fleisch bestückt
- **Zwiebelblootz** – flacher, großer Fladenkuchen aus Brotteig mit Zwiebel-Kümmel-Speckbelag; nur zu lokalen Herbstfesten erhältlich



• Weinhaus Ewig Leben •



regionale Küche · frisch · genießen

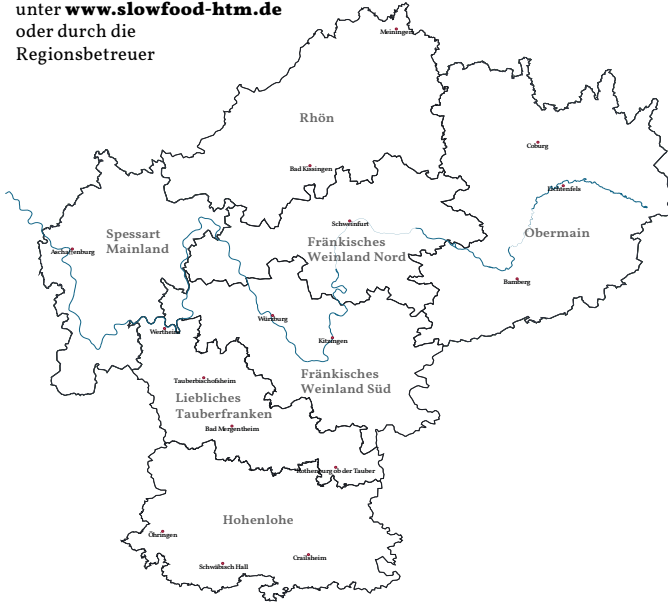
Maingasse 14 a • 97236 Randersacker
Telefon 09 31/46 55 99 33 • www.weinhaus-ewig-leben.de

Weingut
TROCKENE SCHMITTS
Randersacker

konsequent · trocken · genießen

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

Kleine Jahresbilanz

Im Jahr 2016 organisierte Slow Food Hohenlohe-Tauber-Main-Franken rund 100 Veranstaltungen: 40 davon bestritten die Kochclubs inkl. der Kinderkochkurse, 13 waren sogenannte Standards, 7 reine Genussveranstaltungen, 7 Vergleichsverkostungen, 9 Produzentenbesuche, 8 Beteiligungen bei Messen und Märkten, 6 diverse Einzelveranstaltungen. Plus die 13 Gasthäuser mit den Novemberangeboten der Aktion „Region kocht SLOW“.

Veranstaltungen im 1. Quartal

14.01., 19:30 Uhr,

Whisky-Tasting, Fürth, Whisky-Akademie, Königstr. 33

28.01., 16 Uhr

Trad. Schweinfurter Schlachtschüssel, Weißes Ross, Abersfeld, Alter Bucher Str. 2

03.-04.03.

Convivienleiterversammlung Deutschland in Würzburg

18.03., 16 Uhr,

Mitgliederversammlung Convivium, Bamberg, Dompfarrheim

Weitere Termine waren zum Redaktionsschluss noch nicht bekannt, Aktuelle Veranstaltungsinfos finden Sie bei

www.slowfood-htm.de unter **Veranstaltungen von u. mit uns**

Veranstaltungsrückblick

Ostheim v.d.Rhön, 08./09.10.: Der 8. Rhöner Wurstmarkt, war auch für uns ein Erfolg: Mitglied in der Profi-Jury für den besten Rotgelegten, Verkünder der Preisträger, großes Interesse für unsere Ausschreibung des Publikumspreises (gleiches Thema): Fachleute und Publikum wählten den gleichen Sieger! Großes Interesse auch für die angebotenen Publikationen. Werneck, 22.10.: Auch der kleine Stand beim 1. Öko- & Regionalmarkt Oberes Werntal war freundlich frequentiert. Bamberg, 25.10.: Angesichts des Themas gut besucht war die diesjährige Eröffnungsveranstaltung unserer November-Aktion „Regionen kochen SLOW“ im Klosterbräu. Diese dritte Ausgabe zur Förderung regionaler Passagiere der Slow Food Arche des Geschmacks unterstützten 13 Gastronomen, erstmals aller unserer sechs Regionen. Lohr-Halsbach, 29.10.: Interessant und genussvoll war der Besuch der kleinen, sehr professionellen Goikel-Brauerei mit dem anschließendem Menü aus regionalen Produkten im Gasthaus „Am Dorfbrunnen“, bei der ein seine Tiere liebender Landwirt seinen vorbildlichen Betrieb vorstellte



*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 ★★

Restaurant · 3-Sterne-Hotel · Catering · Familienfeste

WWW.LANDHAUS-ROTHENBURG.DE

Schlossstraße 8 · 91635 Windelsbach · Telefon 0 93 67 95 70

JANUAR 2017: „GEWÜRZE SIND UNSERE LEIDENSCHAFT“

Feine Menüs/regionale Produkte/eigene Gewürzmischungen

FEBRUAR 2017: „WASSER – ERDE – LUFT“

Fische und Krustentiere/Wurzeln/Saucen

MÄRZ 2017: AUS UNSERER REIHE KUNST UND KULINARIK

12.03.2017 Mahlzeit mit Blues und Jazz (Slow Food – selbst die Musiker sind aus der Region) ;-)

APRIL 2017: BRETTHEIMER LAMM/GESAMMELTE WILDKRÄUTER/KNOLLEN

SLOW FOOD · MANFREDS „GENUSS-PUR-KÜCHE“ · ALLE VERANSTALTUNGEN BITTE MIT RESERVIERUNG



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

Impressum

Ausgabe 2017-1, Januar mit März, 15. 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