

HOHENLOHE-TAUBER-MAIN-FRANKEN
SLOW FOOD

2017-3

diesmal

**Im Zeichen der Schnecke
die Welt verbessern, Teil 3**

Slow Food Gärten in Afrika

Slow Produkt: Bio-Verjus



Slow Food®

Hohenlohe-Tauber-Main-Franken

WELT

7. Int. Slow Food Kongress in China

BRA/ITALIEN. Es ist nicht der erste Internationale Slow-Food-Kongress außerhalb Europas, der heuer in Chengdu in China als siebter stattfindet vom 29. September bis 1. Oktober; der erste war jener in Mexiko als fünfter im Jahr 2007. Warum gerade China? Viele Gründe sprechen aus Slow Food Sicht dafür: 1. Das vielleicht größte historische gastronomische Erbe unseres Planeten mit uralten Traditionen, einzigartigem Reichtum an Produkten und biologischer Vielfalt; 2. die konstanten Investitionen der Regierung in die Trendwende zu nachhaltiger Produktion, geringerer Umweltverschmutzung und weniger Lebensmittelskandalen; 3. die im Jahr 2015 in China gestartete Initiative Slow Food Great China für gute, saubere und faire Lebensmittel für jedermann. Diese positive Botschaft ist für China in mehrerlei Hinsicht wichtig, nicht zuletzt auch im Hinblick auf die Veränderungen in Richtung Nachhaltigkeit, die sich inzwischen im größten Staat der Welt zeigen. Teilnehmen können nur die registrierten 400 Delegierten (davon 20 aus Deutschland); sie repräsentieren Slow Food

und Terra Madre. Die Konferenzen sind nicht öffentlich, die Reden werden in fünf Sprachen – Englisch, Französisch, Spanisch, Italienisch, Chinesisch – simultan übersetzt. (-hwb)

DEUTSCHLAND

Slow Food Messe 2017 mit neuen Rekorden

STUTTGART. Der Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe vom 20.-23. April 2017 im Stuttgarter Messegelände am Flughafen war wieder die Hauptattraktion der so genannten „Frühjahrmessen“ der Messe Stuttgart. Von den insgesamt rund 100.000 Besuchern dieser zugleich stattfindenden acht Messen drängten sich in den beiden Slow Food Hallen 7 und 9 rund 65.000 Genießer, um sich den Genüssen der 550 Aussteller zu widmen – ein neuer Besucher- wie Aussteller-Rekord.

Attraktiv waren die Bier-, Wein- und Whisky-Schwerpunkte, aber auch die 10 Weinseminare, 13 Geschmackserlebnisse und die 11 Kochwerkstätten, in denen Messebesucher unter Experten-Anleitung den „Kochlöffel schwingen“ durften. Auffallend war



Slow Food®



der weiter gewachsene Anteil italienischer Erzeuger mit nunmehr 130 Ausstellern, rund 24 Prozent aller. 55 weitere Aussteller aus dem europäischen Ausland – Österreich, Polen, Frankreich, Spanien, Niederlande, Schweiz, Serbien, Tschechien, Lettland – machten die Messe in der Tat international. Andererseits sind 365 deutsche Aussteller doch die große Mehrheit, darunter 60 aus Norddeutschland, aber über 300 aus den südlichen Bundesländern. Von unserer Regionalgruppe zeigten 12 Mitglieder und Unterstützer aus dem fränkischen Weinland, Tauberfranken und Hohenlohe sowie das Presidio Weideochse vom Limpurger Rind g.U. ihre Köstlichkeiten. (-hwb)

CONVIVIAM

Neuer Archepassagier in Aussicht: Fränkisches Gelbvieh

WÜRZBURG. Einst war diese urfränkische Rinder rasse überall in Franken zuhause, besonders freilich in Unter- und Oberfranken. Gut 100 Jahre lang züchtete man sie aus verschiedenen Rinderrassen bis das Ziel Ende des 19. Jahrhunderts erreicht war: Das gelbe Frankenvieh oder Fränkisches Gelbvieh. Dieses große, leicht mastfähige, einfarbig gelbe Zugrind mit guter Milchleistung und viel würzigem, relativ fettarmem, dennoch gut marmoriertem Fleisch war ein Drei-Nutzungs rind. Heute freilich ersetzt seine Zugleistung der Traktor, für die meisten Bauern zu wenig sind die durchschnittlich 5.600 kg Milch im Jahr für die Milchviehhaltung – es sind vor allem das Fleisch und die besonderen Rasseeigenschaften, was die wenigen Bauern motiviert, diesem Rind treu zu bleiben: Sehr fruchtbar, problemloses Abkalben, frohwüchsig, Frühreife, gutmütiger Charakter, ideal für Mutterkuhhaltung, langes Nutzen, viel gut marmoriertes, feinfaseriges Fleisch von ausgezeichnetem Geschmack.

Das fränkische Gelbvieh ist heute noch vereinzelt anzutreffen in der Rhön, hier gilt sie als alte Rhöner Haustierrasse, und auch im Spessart. Die Welternährungsorganisation FAO stuft die Rasse als „gefährdet“ ein, ebenso die GEH Gesellschaft zur Erhaltung



Fränkischer Gelbvieh-Bulle (Foto: Verwaltungsstelle Bayerisches Biosphärenreservat Rhön © Jens Englert)

alter und gefährdeter Haustierrassen e.V.. Sie zu erhalten für den fränkischen Raum, ihrer ursprünglichen Heimat, ist unsere Absicht. Deshalb hat unsere Regionalgruppe den Antrag erarbeitet für ihre Aufnahme in die Slow Food Arche des Geschmacks, der aktuell der deutschen Slow Food Arhekommission vorliegt.

Einige Züchter und Halter von Fränkischem Gelbvieh:

Rhön: Familie Manger, Friedhofsweg 3, 97656 Oberebach-Ginolfs (Bio-Betrieb mit 60 Tieren, Fleischverkauf); **Schwalbenhof Weber**, Dammallee, 97618 Wülfershausen a. d. Saale (Bio-Betrieb mit 50 Tieren, Milchviehhaltung, Milchprodukte)

Fränk. Weinland: Hofladen QuerBeet, Oberes Tor 21, 97237 Oberaltertheim (Biolandhof, Milchprodukte, Ochsenfleisch), **Hofkäserei Zeitz**, Eidenbacher Weg 7, 97797 Wartmannsroth-Dittlofsroda (Naturlandhof, 60 Tiere, Mutterkuhhaltung, Milchprodukte), **Burkhard Sauer**, Luitpoldstr. 6, 97450 Arnstein-Binsfeld (Naturlandhof, Herdbuchzucht, Mutterkuhhaltung, 50 Tiere, Fleischverkauf).

Im Zeichen der Schnecke die Welt verbessern, Teil 3

Offensiven für eine globale Nachhaltigkeit

Von Hans-Werner Bunz

Die Erklärung von Puebla, das Abschlussdokument des 5. Internationalen Slow Food Kongresses im Jahr 2007 in Mexiko, bestätigt nicht nur die globale Ausrichtung von Slow Food, sondern auch die damit einhergehende Verantwortung, die Slow Food Ziele auf allen Kontinenten, in allen Ländern, bei allen Völkern zu verwirklichen: „Ein Weg, eingeschlagen 1989, der „von Lebensmitteln zum Erdboden führt, vom Genuss zur Gerechtigkeit, vom Qualitäts- zum täglichen Einkauf, von der Unterstützung von Produkten zur ebensolchen Würdigung kultureller Vielfalt.“

Die im Jahr 2007 im erstmals im deutschen Stuttgart und im Jahr 2008 im spanischen Bilbao eröffneten Slow Food Messen „Agusto“ und „Markt des guten Geschmacks - die Slow Food Messe“ sind im Kleinen, bezogen auf die beiden Nationen, eine reale Facette dazu. Die deutsche Ausgabe, seit 2008 jährlich im Messegelände am Stuttgarter Flughafen, versammelte heuer 550 Aussteller, darunter auch viele aus angrenzenden Ländern. Immerhin 60 der 365 deutschen Ausstellern kamen aus Bundesländern nördlich des Mains. Die gleiche Idee auf lokaler Ebene verwirklicht das im Jahr 2008 gestartete globale Netzwerk „Märkte der Erde“ für die lokale Landwirtschaft, gegenwärtig mit 44 Märkten in 12 Ländern, 31 davon in Italien.

Im Jahr 2009 gab es erstmals regionale Terra Madre Treffen, fünf, um genau zu sein, nämlich in Afrika in Tansania, in Südamerika in Argentinien und in Europa in Bosnien-Herzegowina, Norwegen und Österreich. Die Biennale Eurogusto – eine Messe für Lebensmittel, Geschmack und Kultur, startete im Zentrum der französischen Stadt Tours. Das Projekt Slow Food Chef Alliance - die Restaurant-Chefs ver-



pflichten sich, lokale Presidi-Produkte zu verwenden und so die Biodiversität zu verteidigen - wird Wirklichkeit und zählt aktuell fast 700 Küchenchefs der Kontinente Amerika (Nord und Süd), Afrika, Europa, Asien. Italien versammelt zwar weit über die Hälfte, doch inzwischen gehören dazu auch 18 aus Deutschland (eigentlich müsste man sagen: schon; forcierte doch erst kürzlich der deutsche Vorstand dieses Projekt), 83 weitere in Ländern Westeuropas, 19 in Indien, 26 in drei Ländern Afrikas, 35 in Mexiko, 40 in drei Ländern Südamerikas und 11 in Kanada.

Offensiven für Nachhaltigkeit, Vielfalt und Schutz

Schon immer politisch mit seinen Aktivitäten engagiert sich Slow Food für den Erhalt der biologischen Vielfalt der Lebensmittel, für den Schutz der Kleinbauern, für eine nachhaltige, die Erde, ihre Böden, Seen, Flüsse, Meere und Klimata schonende Land- und Fischwirtschaft, für das Nutzen möglichst aller Teile von Schlachttieren, für die Ächtung der Verschwendung bei Lebensmitteln, für die gerechte Entlohnung aller, aber besonders all jener, die Lebensmittel erzeugen, für die Erhaltung regionaler, ja lokaler Kulturen und Traditionen.

Im Jahr 2010 freilich wird Slow Food zu einer Graswurzel-Bewegung in Afrika, diesem gebeutelten, ausgeraubten, geschundenen Kontinent, mit dem Ziel, tatsächlich für die Menschen vor Ort Lebensgrundlagen zu schaffen, Hilfen zur Selbsthilfe zu geben: Das Projekt 10.000 Gärten für Afrika wird Wirklichkeit. Slow Food definiert das Programm und seine Anforderungen, schafft Ausbildungszentren und Lehrmaterial für die Protagonisten vor Ort. Dabei ist nicht nur die gärtnerische Kompetenz im Fokus, sondern auch die lokale, traditionelle Esskultur mit der zugehörigen biologischen Vielfalt. Hinzu kommt, dass diese Gärten initiiert, gestaltet und betrieben werden ausschließlich von den einheimischen Gemeinschaften, seien es die Schul-, seien es die Gemeinschaftsgärten.

Jeder Garten hat seine eigene Kontaktperson, jedes Land einen oder mehrere eigene Koordinatoren. Viele von diesen sind Agronomen, aber auch junge, in ihre Heimat zurück gekehrte Absolventen der Slow Food Universität und anderer Hochschulen in Europa und USA. Und auch das ist Hilfe zur Selbsthilfe: Der enge Kontakt des internationalen Teams der Slow Food Foundation for Biodiversity in Bra zu den Koordinatoren der verschiedenen Länder zum Austausch von Ideen, Informationen und Problemlösungen. Speziell entwickelte Lehrmaterialien informieren über die richtige Saatgutauswahl, Bewässerung und natürlichen Pflanzenschutz, aber auch wie die Gartenfrüchte zu Speisen werden und wie Kinder Geschmack an Unbekanntem finden können.

Slow Europe Kampagne

Dieses politische Projekt prägt nicht nur das Jahr 2011, sondern reicht weit darüber hinaus. Sie fordert von den europäischen Regierungen für Europa ein nachhaltiges Lebensmittelsystem ohne Verschwendung und Beschädigung von Natur und Klima, den Schutz der biologischen Vielfalt, das Verbot artfremder Tierhaltung, verstärkte Förderung kleiner Landwirte, den Schutz der Saatgut-Vielfalt inkl. des Stopps der Patente auf Leben, konventionelle Züchtungen, Pflanzen und Tieren. Nicht weniger dramatisch und

anspruchsvoll ist, nach Erreichen des tausendsten Archepassagiers, die Verkündung des neuen Ziels: 10.000 Passagiere. Im Jahr 2013 schließlich verbindet sich Slow Food mit anderen NGO's für eine Kampagne „Bessere europäische Landwirtschaftspolitik (CAP)“. Und beim 6. Internationalen Slow Food Kongress in Turin wird das neue Richtlinienokument „Die zentrale Rolle von Lebensmitteln“ verabschiedet. Dabei gehen fast unter in der Wahrnehmung das anspruchsvolle Projekt der Kartierung der Lebensmittelvielfalt des Balkans, die Türkei eingeschlossen, und die erste AsiO Gusto, eine Veranstaltung mit dem asiatisch-ozeanischen Slow Food Netzwerk in der südkoreanischen Stadt Namyangju.

Last but not least: nicht minder wichtig ist die Aktualisierung der Kommunikation – und ihrer Instrumente. Und genau das geschah in den Jahren 2014/15. Schon im Jahr 2014 war das neue Design der Webseiten von slowfood.com ersichtlich, inzwischen sind auch andere Webseiten z.B. der Slow Food Stiftung für Biodiversität neu organisiert und zeitgemäßer gestaltet: klarer, knapper, konzentrierter, übersichtlicher und dennoch detaillierter. 2015 forderte der große Stand von Slow Food auf der EXPO in Mailand viele Energien und Engagements; sein Thema waren Perspektiven und Lösungsansätze auf die Frage, wie unser Planet künftig ernährt werden kann. Die biologische Vielfalt spielt dabei eine zentrale Rolle, die Slow Food im Kontext des globalen Nahrungsmittelsystems aufzeigte mit Lösungen und Ergebnissen zur Ernährungssicherheit, Nachhaltigkeit und gerechteren Ressourcenverteilung. 2016 schließlich wagte Slow Food für Terra Madre und Salone del Gusto ein völlig neues Format: weg aus dem Messegelände Lingotto, hinein in die Innenstadt von Turin, keine Eintrittskosten mehr (nur noch für spezielle Veranstaltungen), dafür weniger Gedränge trotz einer größeren Zahl von Besuchern: ein deutlich freieres und demokratischeres Ereignis.

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

LANDWIRTSCHAFT

Slow Food Gärten in Afrika

Ein Kontinent umspannendes Nachhaltigkeitsprojekt

Von Hans-Werner Bunz und Martin Reuss

Hunger ist in Afrika ein Alltagsproblem hunderter Millionen Menschen. Essen und Trinken sind das Lebenselixier schlechthin. Ohne Trinken sterben Erwachsene in drei, vier Tagen – ohne Essen halten wir länger durch, möglicherweise sogar Monate. Hunger schadet besonders Kindern mit bleibenden Schäden in der körperlichen und geistigen Entwicklung, ca. 1,5 Millionen von ihnen sterben jedes Jahr. Die Slow Food Gärten sind deshalb ein aktiver Beitrag im Kampf gegen den Hunger: Sie sichern Kindern und Erwachsenen gesundes und heimisches Essen und geben ihnen ein Stück Ernährungshoheit zurück. Zugleich bewahren sie in den Gärten auch die biologische Vielfalt ihrer Heimat durch den Anbau heimischen Gemüses, Obstes und Nahrhaftes.

Seit 2003 in Afrika

Die Wiege der Menschheit, der riesige Kontinent Afrika, beherbergt heute über 50 Länder, in denen 2.000 Sprachen gesprochen werden. Im Zuge der Internationalisierung überrannten die Industrienationen die heimische traditionelle Landwirtschaft und verdrängten weitgehend die lokalen Nutzpflanzen. Ins Blickfeld von Slow Food geriet Afrika bereits Anfang des 21. Jahrhunderts. So gab es 2003 bereits zwei Convivien in Südafrika und drei Presidi in Madagaskar und Marokko. Mit der Gründung der Slow Food Stiftung für Biodiversität im gleichen Jahr und im Jahr darauf durch das erste Terra-Madre-Weltrittreffen in Turin mit fast 5.000 Hirten, Bauern, Nomaden, Fischern, Jägern aus 126 Ländern, eingeladen durch Slow Food, wurde allen Beteiligten die Situation und Bedrohung der indigenen Bevölkerungsgruppen durch die globale Marktwirtschaft bewusst. Und alle zwei Jahre durch die nachfolgenden Welttreffen vertieft.



Diese persönlichen Begegnungen, die zunehmende Zahl der Presidi und der regionalen Slow Food Gruppen in Afrika ließ die Idee einer ungewöhnlichen Hilfe entstehen: Das Projekt „1.000 Gärten für Afrika“. Spender aus aller Welt, vor allem des Nordens, sollten einer Gemeinschaft einen Garten zur Selbstversorgung finanzieren, falls gar Überschüsse erzielt werden, dienen diese der Existenzsicherung. Gestartet Anfang 2011, wurde schon Ende des Jahres 2013 das Ziel der 1.000 Gärten erreicht. Das motivierte Slow Food Präsident Carlo Petrini, nun „10.000 Gärten in Afrika“ auszurufen.

Professionelle Organisation

Stützpunkte des afrikanischen Terra-Madre-Netzwerks beraten und helfen den künftigen Gärtnern und Gärtnerinnen beim Verwirklichen ihres Gartens. Sie bilden diese Gemeinschaften landwirtschaftlich aus für die biologische Kreislauf-Bewirtschaftung, unterweisen sie im Verwenden der Erzeugnisse und betreuen sie langfristig. Angebaut werden nur traditionelle Kulturpflanzen der jeweiligen Region – immer jedoch eine Mischkultur aus Obst, Gemüse und Kräutern. Die Setzlinge dazu werden selbst im Garten erzeugt. Dünger ist Kompostiertes aus dem

Garten, Pflanzenschutz geschieht chemiefrei auf traditionelle Weise.

Informationsmaterialien ergänzen das Programm. Das in verschiedenen Sprachen gedruckte Handbuch ist ein Ratgeber fürs Anlegen eines Gartens, für die Auswahl von und den Umgang mit Setzlingen, für das Boden- und Bewässerungsmanagement wie für die biologische Düngung und die Behandlung kranker Pflanzen. Nicht vergessen sind Rezepte zum Verwenden der Gartenprodukte in Speisen und Tipps fürs Haltbarmachen der Gartenfrüchte.

Alle Netzwerker sind Afrikaner – und sie sind vor Ort. Das verleiht dem Projekt die Flexibilität, die großen Entwicklungsprojekten fehlt und lässt mit vergleichsweise kleinen Investitionen Großes entstehen – auch in schwierigem Umfeld, wie aktuell z.B. in Somalia. Das Projekt „10.000 Gardens in Africa“ schafft Netzwerke und leistet damit einen nachhaltigen Beitrag zur gesellschaftlichen Entwicklung – weit mehr als bei klassischen Entwicklungshilfeprojekten, die nur einen Brunnen bauen. Das wird besonders deutlich im „Manifest der Slow Food Gärten in Afrika“:

1. **Alle Gärten werden durch Gemeinschaften realisiert** – Ziel ist, Generationen, Menschen mit verschiedenen Fähigkeiten und unterschiedlichen Ideen zusammenzubringen, die als Gemeinschaft Gleichberechtigter ihren Garten bestellen.
2. **Alle Gärten repräsentieren das natürliche Umfeld** – wodurch sie sich den örtlichen Gegebenheiten optimal anpassen.
3. **Ein Garten braucht nicht viel Platz** – jede Örtlichkeit kann genutzt werden, es ist überall Platz für einen Garten.
4. **Alle Gärten sind Orte der biologischen Vielfalt** – es kommen nur Pflanzen zum Einsatz, die aufgrund ihrer jahrelangen Anpassung an das örtliche Klima und den Boden optimal gedeihen und gleichzeitig die Grundlage für traditionelle Speisen bilden. Es werden Mischkulturen gepflanzt und weder chemische Dünger noch Pestizide verwendet.

5. **Alle Gärten produzieren ihre eigenen Setzlinge** – so werden die Nutzpflanzenvielfalt erhalten und unnötige Ausgaben zum Kaufen von Setzlingen vermieden.

6. **Alle Gärten werden in nachhaltiger Anbauweise betrieben** – zur Schädlingsbekämpfung dienen ausnahmslos natürliche, selbst erzeugte Mittel.

7. **Alle Gärten werden wassersparend bewirtschaftet** – Bewässerungssysteme werden mit lokalen Mitteln hergestellt und an die örtliche Wasserverfügbarkeit optimal angepasst.

8. **Gärten sind „Klassenzimmer“ im Freien** – sowohl Erwachsene als auch Kinder können im Garten den Umgang mit traditionellen Nutzpflanzen, gesunder Ernährung, Vermeiden von Chemikalien und Wertschätzen von landwirtschaftlichen Tätigkeiten lernen.

9. **Gärten sind nützlich, Arbeit im Garten soll aber auch Spaß machen.**

10. **Alle Gärten sind Teil eines Netzwerks** – die Gartengemeinschaften tauschen sich aus mit organisierten Veranstaltungen, die Gärten schaffen Gemeinschaften jenseits der eigenen Gartengemeinschaft.

900 Euro für einen Garten

Das genügt, damit er entsteht, manchmal entstehen dadurch sogar zwei, wie bei unserer ersten Spende: **200 €** für Aufbau und Erhalt des Netzwerks (Ausbildung der Koordinatoren in biologischem Landbau, lokaler Biodiversität, lokaler Lebensmittelverarbeitung, Erzeugerorganisation und lokaler Produktvermarktung. **250 €** für notwendige Ausrüstungsgegenstände (Pflanzgut liefern die Stützpunkte). **100 €** für Reisekosten zur Aus- und Fortbildung der Gartengemeinschaften inkl. Terra-Madre-Teilnahme). **100 €** Studienkosten (Ausbildungsbeitrag für afrikanische Jugendliche an der University of Gastronomic Sciences, Pollenzo, Italy). **50 €** für Druckkosten des Lehrmaterials in verschiedenen Sprachen. **200 €** für Projekt-Koordinationen der Slow Food Foundation for Biodiversity.



TRADITIONELLE GASTRONOMIE

Heimische Speisen: Spessart- Churfranken

Traditionelles verdeutlicht die regionale kulinarische Kultur.

Von Hans-Werner Bunz

In sechs Ausgaben unserer Zeitschrift der Jahre 2015 (Heft 4), 2016 (Hefte 1-4) und 2017 (Heft 1) haben wir Ihnen, liebe Leser und Leserinnen, 142 traditionelle Spezialitäten unserer sechs Großregionen – Spessart-Churfranken, Rhön-Grabfeld, Obermain, Fränkisches Weinland, Tauberfranken, Hohenlohe – vorgestellt. In diesen eineinhalb Jahren haben wir weiter gesammelt: Auf unserer Webseite www.slow-food-htm.de finden Sie nun sogar 155 Spezialitäten. In diesem Heft setzen wir nun die Sammlung traditioneller Genüsse fort mit den Speisen, jenen, die so manche Mama oder Oma noch heute kocht. Auch so manches Gasthaus widmet sich ihnen oder lässt sich davon inspirieren: Im Slow Food Genussführer sind nicht wenige davon zu finden, die wenigstens ein, zwei, drei, manchmal sogar nur lokale oder regionale Speisen anbieten – oftmals mit Sinn und Verstand modernisiert. Hier freilich finden Sie die originalen – zumindest in ihren Namen, hin und wieder aber auch mit einem Hinweis auf ein Rezept, das Sie dann

auf unserer Webseite (siehe auf der Startseite, rechte Hauptspalte bei INVENTARVERZEICHNIS regionaler Spezialitäten & Speisen) leicht im entsprechenden Kapitel finden. Wir beginnen wieder mit der Region Spessart-Churfranken. Sollten Sie eine weitere traditionelle Speise kennen, sind wir dankbar für Ihre Information.

- **Badlmennr** –
im Fett gebackene Kartoffelküchlein
- **Grüne Bohnensuppe** –
aus unreifen Bohnenkernen
- **Kommando** –
Gemüsesuppe mit Suppenfleisch, Kartoffelgemüs, Salat oder Blutwurst
- **Lakefleisch** – eingelegtes Schweinefleisch mit Zwiebeln und kleinen Kartoffeln im eigenen Saft
- **Zämada** – eine Kartoffelspeise, jedoch reicher mit Fleisch bestückt

WEINGUT
SCHMITT'S KINDER



Spitzenweine · Toplagen · naturnaher Anbau



TRIAS
Trossen, Reben, Genuss

VDP-DIE PRÄDIKATWEINGÜTER

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
Erstklassische Reindessilliers

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



Michels
STERN

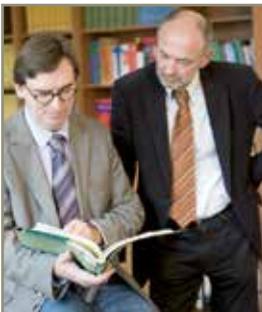
einfach GUT – essen und schlafen



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



KLEINES PRODUKTLEXIKON

Der Blaue Silvaner

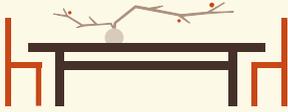
Von Hans-Werner Bunz

Obwohl seine Trauben von einem hellen Grauton bis zu einem tiefen Violett variieren, ist der Blaue Silvaner dennoch eine Weißweinsorte. Die Weine sind meist fruchtiger und extraktreicher als der Grüne Silvaner. Bei einer kurzen Maischestandzeit erhält der Wein einen besonders angenehmen rotgoldenen Farbschimmer. Ob es sich bei dieser Rebe um eine Ursorte handelt oder um eine Spielart ist bis heute noch nicht eindeutig geklärt. Der buchstäbliche Entdecker des Blauen Silvaners ist Kaspar Steinmann vom Weingut Schloss Sommerhausen. Er war es auch, der in seiner Rebschule die Erhaltungs- und Vermehrungszüchtung begann. Das Ergebnis ist ein Klon, der einzige bis jetzt. Heute führen seine Tochter Petra Steinmann-Gronau und ihr Mann Detlef Gronau (beide sind Slow Food Mitglieder) die Rebschule unter dem Namen Gronau-Steinmann weiter und optimieren den Klon weiter. Aufgrund des um 4 Grad Öchsle höheren Mostgewichtes gegenüber

dem Grünen Silvaner ergibt dieser seltene Wein sehr fruchtige und extraktreiche Tropfen. Im Silvanerland Franken ist der Blaue Silvaner mit knapp 12 Hektar ein Winzling gemessen an den 1.200 Hektar des Grünen Silvaners. Dennoch gibt es eine große Zahl von Winzern, die ihn im kleinen Maßstab anbauen als eine besondere Spezialität. Eine kürzlich von uns organisierte Weinprobe mit 12 dieser Weine war ein Genussserlebnis.

Eine Auswahl guter Erzeuger

Schloss Sommerhausen; Arnold, Randersacker; Stefan Bauer, Thüngersheim; Huller (Homburg/Main), Harald Geißendörfer (Buchbronn); Krämer (Obereisenheim); Schloss Saaleck (Hammelburg); Horst Sauer (Escherndorf); Stühler (Untereisenheim) Wenzel Wein (Alzenau); König (Randersacker); Martin Göbel (Randersacker); Zehnthof Luckert (Sulzfeld/Main); Edelfhof (Randersacker)



• Weinhaus Ewig Leben •



regionale Küche · frisch · genießen

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



konsequent · trocken · genießen

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

Knabber

NATÜRLICH KNUSPERZART.

Das original Butterknabbergebäck...

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

MainBäcker Wipfeld

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

MainBäcker Theilheim

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



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



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



SLOW PRODUKT

Handwerklich erzeugter Bio-Verjus

Von Hans-Werner Bunz

Verjus - gesprochen "Werschü" wie das französische „vert jus“ - grüner Saft also - kennt die Menschheit schon seit Jahrtausenden, allerdings unter verschiedenen Namen. Aus grünen, also unreifen Weiß- und Rotweintrauben gepresst, nannte man ihn in Europa ursprünglich Agraz, woraus Agresta und Agrest wurde. Hoch begehrt war er als Würz- und Heilmittel. Schon Hippokrates lobte vor über 2.400 Jahren des Saftes heilende und Samuel Hahnemann, Begründer der Homöopathie, 1787 dessen geschmacksverbessernde Eigenschaften. Doch schon zu dieser Zeit war der Agrest auch in Deutschland nicht mehr so populär wie einst, hatten ihn doch die von Kreuzzüglern eingeführten Zitronen verdrängt. Für die meisten Deutschen ist deshalb Agrest, nachdem Winzer der französischen Genussregion Perigord den Grünen Saft um 1980 wiederentdeckten und als Verjus erfolgreich in alle Welt exportierten, heute immer noch eine unbekannte Neuheit.

Dabei gibt es den grünen Weinsaft in Deutschland schon lange, kam er doch mit den georgischen, tür-

kischen und persischen Einwanderern im Zuge des Wirtschaftswunders zu uns, allerdings verborgen in den von ihnen betriebenen Lebensmittelläden. Seit dem Jahr 2007 freilich haben ihn auch deutsche Winzer entdeckt, inzwischen sind es wohl über 50, die ihn produzieren. In unserer Region zwischen Bayerischer Rhön und südlicher Grenze Hohenlohes sind mir aktuell zwei bekannt: die zu den Pionieren zählende Tauberhase GbR (die Slow Food Unterstützer Jürgen Koch, Christian Mittermeier und Lars Zwick) und Mitglied Bio-Landwirt Dieter Wolfahrt in Volkach-Astheim. Nicht nur verkostet habe ich beide Produkte, sondern auch aktiv eingesetzt in meiner Küche schon seit Jahren. Geradezu entzückt hat mich die aktuelle Produktion aus Volkach-Astheim ihres komplexen Aromabildes wegen.

Sauber im besten Sinne

Dieter Wolfahrt, seit dem Jahr 2014 Bio-zertifiziert, arbeitet nach biodynamischen Grundsätzen: Man sieht den Betrieb als lebendigen Organismus, wobei

Hilfen nur zur Selbsthilfe beigesteuert werden, z.B. Pflanzen, die den Boden mit Nährstoffen versorgen und Nützlingen im und außerhalb des Bodens Lebensraum bieten. Pestizide und Kunstdünger sind tabu. Neben Obst- und Weinbau gibt es auch einen extra Weingarten für den Verjus: Hier wachsen spezielle Tafeltraubensorten. Durchaus eine Besonderheit, denn so mancher andere Erzeuger nutzt für seinen Verjus jene Weintrauben, die ihm für einen guten Wein zu viel am Rebstock hängen. Eine weitere wolfahrtsche Besonderheit ist die Traubenbehandlung wie bei Qualitätsweinen: Auch die Verjus-Tafeltrauben werden schon früh entlastet durch Kürzen der Traubenansätze und Entfernen von Zweittrieben. Aber im Gegensatz zum Wein werden die Trauben geerntet, wenn die Beeren noch hart und klein wie Erbsen sind. Denn der in die Beeren schießende Saft verwässere der Geschmack des Verjus, sagt Wolfahrt. Per Hand werden vor dem Abpressen die Trauben teilweise entrappt, also vom Stängel befreit – eine mühsame Arbeit, aber notwendig für ein abgerundetes Geschmacksbild. Die der kleinen Beeren wegen relativ geringe Saftausbeute pasteurisiert Wolfahrt dann bei 80°C und füllt sofort das feine heiße Würz- und Heilmittel in schwarzdunkle Viertelliter-Fläschchen mit messinggelben Schraubverschluss, für Gastronomen in Halbliter-Flaschen. Im Verzicht aufs Filtrieren erzielt Wolfahrt – wie heute so mancher Winzer auch bei Weinen – einen Gewinn im Geschmack.

Verfeinert mild und raffiniert

Ein guter Verjus ist mild in der Säure – obwohl der Anteil natürlicher Weinsäure ums Drei- bis Vierfache höher ist als beim Wein: Der Grund für seine, schon seinerzeit von Hahnemann festgestellte geschmacksverstärkende Wirkung. Hinzu kommt – ganz besonders durch die wolfahrtsche Produktionsweise – ein komplexes Aromabild, komplexer als bei anderen Produktionsverfahren, und viel komplexer als das eines Essigs: Wolfahrts altgoldfarbener Bio-Verjus, in der Nase feinweinig, erfrischt den Mund mit milder, ja sanfter Säure und fruchtigen Aromen, würzt im



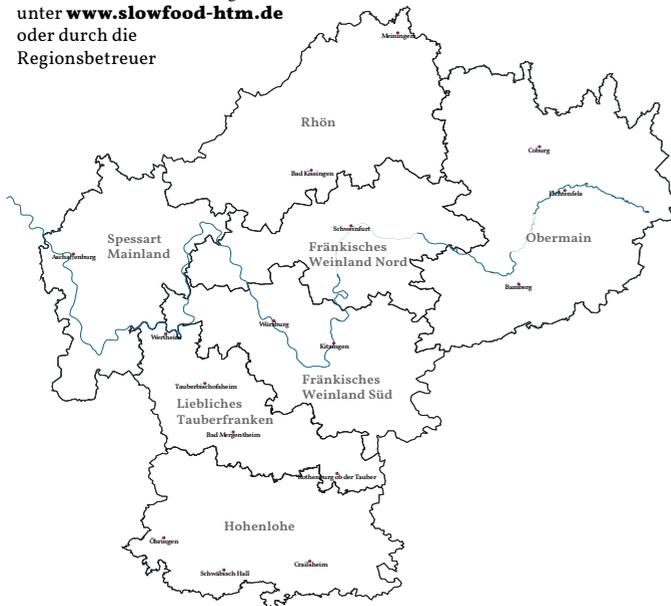
Tafeltrauben für Verjus (Foto: Wolfahrt)

Abgang mit zarter, irgendwie an Kräuter erinnernder Herbe. Es ist ein Saft, den man gerne auch kaffee- oder esslöffelweise schlürft. Salatsoßen und Marinaden mit ihm als Basis erlauben nicht nur einen trockenen, sondern sogar feinaromatischen Weißwein als Begleiter. Soßen, auch Fleischsoßen, verleiht er mit seiner Säure eine delikate Frische, zu der auch ein runder Rotwein ein Genuss ist. Suppen vermag er Raffinesse zu geben – und feiner den oft üblichen Zitronensaft ersetzen. Sein mild-säuerliches, komplexes Aroma eignet sich auch für überraschende Mixgetränke mit und ohne Alkohol. Dieser Verjus ist eine vielseitige Bereicherung in der Küche, sollte aber unbedingt nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Wolfahrts Verjus ist auch eine Hommage an die einstigen Kartäuser-Mönche der Astheimer Kartause. Sie brachten das Produktionswissen für Verjus vom Mutterkloster Chartreuse zur Volkacher Mainerschleife und produzierten dieses Würz- und Heilmittel hier Jahrhunderte lang. Wolfahrt schlägt mit seinem Verjus eine Brücke der Erinnerung und gibt ihm seine lokale Geschichte zurück und damit eine historische Identität.

Betrieb: Wolfahrt – Bioprodukte & Naturwein (Slow Food Mitglied), Am Kloster 24, 97332 Volkach-Astheim, Tel: 0172 – 472577, E-Mail: info@derquittenladen.de, www.derquittenladen.de. Der Verjus 0,25 Liter kostet € 5,- beim Hersteller

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

Gut besucht, manche sogar sehr gut, waren im vergangen Quartal die meisten Veranstaltungen: Ausgebucht war das traditionelle Fischesen in Würzburg und die überwältigende Hohenloher-Rauchfleisch-Abendveranstaltung mit der Preisverleihung an die besten vier Erzeuger dieser Spezialität im Wackershofener Museumsgasthof „Roter Ochse“, wo unser Mitglied Roland Gehr als Inhaber und Küchenchef waltet. Der Jubiläumsauftakt 25 Jahre Slow Food Deutschland Anfang April zog fast 30 Teilnehmende nach Weikersheim, ebenso viele die interessante Begegnung in Wipfeld mit Altem fränkischen Satz und zwei Rotgelegten, wobei jener unseres Schweinfurter Mitglieds Ralf Winter jenen des 1. Preisträgers beim Rhöner Wurstmarkt 2016 weit übertraf. Das Geschmackserlebnis Blauer Silvaner in Würzburg füllte bis auf den letzten Platz den gemieteten Barocksaal – wobei Nichtmitglieder überwogen, auch ein Pressevertreter war dabei. Hier konnte man wahrhaftig Vielfalt (13 verschiedene Blaue Silvaner!) in Reinkultur (und in erstklassiger Qualität) erleben, verstehen und genießen. Gut besucht mit fast 30

Teilnehmern war das Streuobst-Wiesenfest unserer Alte-Sorten-Erhaltungsanlage bei Sommerach. Und immerhin fast 20 Teilnehmer kamen zum 4. Weinfest unseres Erhaltungsprojekts Historischer Weinberg mit Altem fränkischen Satz nach Ickelheim bei Bad Windsheim.

Veranstaltungen im 3. Quartal

Bei Redaktionsschluss lagen leider keine Termine vor. Deshalb empfehlen wir, sich immer wieder auf unserer Webseite www.slowfood-htm.de den Ordner „Veranstaltungen von und mit uns“ aufzurufen. Hier können Sie sich auch direkt anmelden www.slowfood-htm.de unter **Veranstaltungen von u. mit uns**

Aus unserer Region, für unsere Region

Dieses Motto zielt unsere Nachrichten ab der Nr. 8-2017. Dieses Informationsmedium können Sie nur auf unserer Webseite www.slowfood-htm.de lesen. Sie können es auch ausdrucken oder sich die Schriftgröße lesebequem vergrößern. Auf der Startseite unter **Ganz aktuell** finden Sie die aktuelle Ausgabe gleich oben, aber auch beim Scrollen alle des Jahres 2017. Einfacher gar finden Sie alle Ausgaben im Ordner „Nahrung für Gedanken“ im Kapitel „Unsere Medien“ auf der Startseite in rechten Hauptspalte. Die aktuelle Ausgabe können Sie in der Zeile darunter sogar direkt aufrufen.



*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 98 67 95 70



**AM 30. JULI 2017 AB 11:30 UHR -
„10 JAHRE HOF- UND BRUNNENFEST“**

**IM AUGUST FEIERN WIR -
„30 JAHRE LANDHAUS LEBERT“, MIT JUBILÄUMSMENÜS**

SLOW FOOD · MANFRED'S „GENUSS-PUR-KÜCHE“ · JUBILÄUMSMENÜS 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 2017-3, Juli mit September, 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), Andreas Berns (07934-9929450)

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

Titel, Fotos, Grafik: Holger 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