

HOHENLOHE-TAUBER-MAIN-FRANKEN

SLOW FOOD

2017-4

diesmal

Slow Food

Youth-Akademie macht fit

Ökologisch alleine reicht nicht

Heiko Langhans' Suppenmanufaktur



Slow Food®

Hohenlohe-Tauber-Main-Franken



WELT

Rohmilchkäse im Mittelpunkt

BRA/ITALIEN. Die Slow Food Messe „Cheese 2017“, eine einzigartige Spezialitätenmesse, von Slow Food erstmals 2007 und seitdem alle zwei Jahre veranstaltet zusammen mit Slow Foods „Hauptstadt“, dem piemontesischen Bra, feierte heuer die 5. Ausgabe vom 15.–18.09.2017. Erstmals sind nur Rohmilchkäse zugelassen: von Kühen, Schafen und Ziegen. Dieses radikale Konzept ist ein lauter Weckruf für die Verteidigung eines wahrhaft traditionellen, wahrhaft sauberen und wahrhaft genussreichen Lebensmittels. Slow Food International erreichte so auf einfache Weise ein Optimum für gute, saubere und faire Käse. Die „Cheese“ hat sich zu einem großen Magnet entwickelt und lockte 2015 über 270.000 Besucher (30 % aus dem Ausland!) und 300 Aussteller aus 23 Ländern! Rohmilchkäse sind immer der Ausdruck einer bestimmten Landschaft, dessen Weiden, Tierassen, Milcharten sowie den Kenntnissen der Erzeuger und den jeweiligen Traditionen. Diese Käse stehen im krassen Gegensatz zur Sterilisierung und Homogenisierung von Lebensmitteln aus Massenproduktion. Natürlichkeit als Messethema dehnte die Messe noch ein Stück aus auf Räucherfleisch ohne Konservierungsstoffe, auf naturbelassene Weine ohne Sulfite, auf spontan vergorenes Bier und auf Sauerteigbackwaren. (-hwb)

UNSERE REGION

Archepassagier in spe: Coburger Fuchsschaf

SCHWEINFURT/UNTEREISENHEIM. Die Hoffnung ist groß, dass diese alte urfränkische Schafrasse in die Arche des Geschmacks aufgenommen wird. Aktuell gibt es weniger als 5.000 Tiere und die Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen e.V. (GEH) stuft sie als gefährdet ein. Neben der geringen Population gefährdet die Rasse aber auch ihre genetische Enge. Die Mitglieder Marius Wittur, Bioland-Obstlandwirt mit Quittenbaumschule und Züchter von Coburger Fuchsschafen in Untereisenheim, und Hans-Werner Bunz aus Schweinfurt haben gemeinsam die Dokumentation fertig gestellt für den Aufnahmeantrag. Versand hat ihn an die deutsche Archekommission Ende Juli, versehen – wie von der Kommission gefordert – mit seiner Unterschrift Conviviumleiter Gerd Sych. Die Kommission hat nun zwei Anträge von uns vorliegen: den fürs Fränkische Gelbvieh und diesen für das Coburger Fuchsschaf. Zu hoffen ist, dass beide noch heuer aufgenommen werden. Wenn das der Fall ist, werden wir 15 Passagiere in die Arche des Geschmacks gebracht haben und damit ein knappes Viertel aller deutschen Archepassagiere. (-hwb)



2 weitere Gärten in Afrika von uns

WÜRZBURG/BERLIN: Unser Aufruf Anfang des Jahres 2017 an die Mitglieder unserer Regionalgruppe zeitigte ein großartiges Ergebnis: Gespendet wurden 1.500 Euro. Damit daraus zwei Gärten werden können (ein Garten erfordert 900 €), erhöhte das Convivium diesen Betrag aus eigener Kasse mit 300 €. Den großzügigen Spendern gebührt großer Dank, zumal offenbar große Beträge gespendet wurden, wie wir hörten. Einer der beiden Gärten sollte, so unser Wunsch, in Kenia nicht allzu weit entfernt vom bereits in Zusammenarbeit mit der privaten deutschen Hilfsorganisation „In our quiet way e.V.“ ermöglichten Schulgarten des Waisenhauses von Kagamega entstehen. Beim zweiten Garten überlassen wir gerne Slow Food die Entscheidung. Damit erhöht sich unser gemeinsames Engagement auf fünf Gärten: In Südafrika der Schulgarten in Hlokomela in der Provinz Limpopo, in Kenia der Schulgarten des Waisenhauses von Kagamega sowie in der Zentralprovinz der Gemeindegarten in Rianyangi. Zusammen mit den 16 Gärten, die unser Mitglied Philip Kruk-De la Cruz alleine (auch unter dem Namen Pro Terra e.V.) beisteuerte, ergibt dies 21 Gärten (20 mit Slow Food, 1 mit In our quiet way e.V.), die Mitglieder unserer Regionalgruppe verwirklichen halfen. Zweifellos ein außergewöhnliches Engagement, ganz besonders vor dem Hintergrund, dass neben Slow Food Deutschland e.V. sich bislang nur insgesamt sechs Regionalgruppen dafür engagierten. (-hwb)

Region kocht Slow Food Raritäten

BAMBERG/WÜRZBURG: Die Idee wird heuer auch wieder eine ganze Reihe von Gastronomen begeistern: Gerichte mit Passagieren der Arche des Geschmacks unserer Region im November anzubieten. Von den 17 bei uns verfügbaren Archepassagieren (darunter auch das in der Rhön weidende Rote Höhenvieh und der im Hohenlohischen angebaute Fränkische Grünkern g.U.) sind zu dieser Jahreszeit

immerhin 14 verfügbar: Wein "Alter fränkischer Satz", Bamberger Hörnla, Bamberger Spitzwirsing, Bamberger Knoblauch, Bamberger Raubbier, Coburger Fuchsschaf, Fränkisches Gelbvieh, Fränkischer Grünkern g.U., Ostheimer Leberkäs, Rotes Höhenvieh, Rotwein vom Tauberschwarz, Schwäbisch-Hällisches Schwein, Schwarzblaue Frankenvälder Kartoffel und Weideochse vom Limpurger Rind g.U.. Informationen wer, wann, was anbietet sind bis Redaktionsschluss nicht bekannt, werden jedoch auf der Webseite unserer Regionalgruppe www.slowfood-htm.de veröffentlicht. (-hwb)

Stattlich: Das Netzwerk des guten Geschmacks

SCHWEINFURT: In der Tat – mit 230 Betrieben inkl. der Verkaufsfilialen in 153 Ortschaften (Stand September) ist das Projekt „Netzwerk des guten Geschmacks“ stattlich geworden. Dieses Netzwerk aus Betrieben von Slow Food Mitgliedern und Unterstützern in der Region von Slow Food Hohenlohe-Tauber-Main-Franken, im Jahr 2005 gegründet mit 70 Restaurants, Läden und Betrieben in 44 Ortschaften, ist eine erstklassige Quelle für alle, die Wert auf köstliche, saubere und faire Rohstoffe, Lebensmittel und Speisen legen. Leicht zu finden ist es – einen Klick weit entfernt – auf der Startseite von www.slowfood-htm.de. Aufgeteilt in die Regionen Spessart-Churfranken, Rhön-Grabfeld, Obermain, Fränkisches Weinland, Tauberfranken und Hohenlohe sind darin die Orte in alphabetischer Reihenfolge gelistet mit den jeweilig ansässigen Betrieben. Diese werden mit den notwendigen Daten vorgestellt wie Betriebsname, ob Slow Food Unterstützer oder Mitglied mit dessen Name, Adresse, Kommunikationsdaten und Webadresse – die Webseiten der Netzwerker sagen mehr, als wir sagen könnten. Einige Betriebe haben einen Hinweis auf eine Besonderheit, „Bio-Betrieb“ oder „Vorgestellt im Slow Food Genussführer“ zum Beispiel; jene ohne Webseite auch eine Information zu ihrem Angebot. (-hwb)

Slow Food Youth Akademie macht fit für neue Ideen

Entwickelt in den Niederlanden, gibt's diese Akademie auch in Uganda, Mexiko und seit heuer in Deutschland

Von Hans-Werner Bunz

Als der Niederländer Samuel Levie im Jahr 2009 Slow Food Youth Netherlands gründete, hatten er und seine Kumpels zugleich auch die Idee einer Akademie: Mitglieder einer Food-Bewegung sollten, dachten sie, schon etwas mehr wissen über das weltweite Lebensmittelsystem. Und so erfanden Sie eine Akademie für junge Leute mit einem Lehrplan für sieben thematische Wochenenden, eines je Monat. Aber nicht immer am gleichen Ort, da auch Lebensmittelerzeuger, Bauern, Fischer, Firmen und Organisationen im Lande besucht und mit Händlern, Mitarbeitern und Bossen gesprochen wird. Dabei lernen die Teilnehmer auch einander kennen, tauschen Ideen aus und entwickeln Geschäftskonzepte – ein Hauptziel der Slow Food Youth Academy. Dass dabei auch neue Freundschaften entstehen, gehört zur Idee. Dort, wo die Akademie schon länger praktiziert wird, hat sie sich offenbar zum Herz der Slow Food Youth Bewegung entwickelt.

Slow Food Deutschland Youth-Akademie

Seit heuer, 2017, hat auch Slow Food Deutschland e.V. eine Slow Food Youth Akademie. Der erste Kurs mit 25 Teilnehmern, das ist die Vollbesetzung, begann Mitte März und endete im September; das achte Wochenende ist eine Reise in die Niederlande zur dortigen Gründungsakademie, um einen europäischen Austausch anzustoßen. Ein solcher Kurs kostet für Privatpersonen € 550 für alle Kurse, Verpflegung und Unterkunft. Ein Mitarbeiter, von seinem Arbeitgeber angemeldet, kostet diesen € 1.200, sofern der Betrieb mehr als 25 Mitarbeiter zählt; kleinere Betriebe zahlen wie Privatpersonen € 550. Ein Mitglied unserer



Regionalgruppe, Sebastian Geißler, war beim ersten deutschen Kurs dabei.

Jung wie er ist, hat Sebastian Geißler schon viel erlebt. Er ist studierter Winzer, ist Önologe, ist Schulleiter, ist Weltgereister, arbeitete schon in Chile, Neuseeland und China im Weinbau, ist Wissbegieriger. Sofort ergriff er die Chance, einer der ersten 25 Studierenden der heuer von Slow Food Deutschland gestarteten Slow Food Youth-Akademie Deutschland zu sein, eine Akademie ohne festes Haus, aber mit festem Studienplan. Sie logiert in Räumlichkeiten an vier Orten: von der Lotseninsel Schleimünde über Berlin und Duderstadt bis Kirchberg/Jagst in Hohenlohe, nahe Geißlers Wohnsitz Assamstadt. Die sieben Themen-Wochenende – je Monat eines – sind ein interaktives Trainingsprogramm, die Teilnehmer sind junge Auszubildende, Berufstätige und Studenten der Bereiche Gastronomie und Lebensmittelproduktion sowie junge Frauen und Männer, die gerne mehr über das Lebensmittelsystem und dessen praktische Prozesse erfahren möchten.

Das Studienprogramm

Jeder Termin ist einer Kategorie von Grundnahrungsmitteln gewidmet: vom Erzeugen bis zur Verarbeitung jeglicher Art. So erhalten die Teilnehmer einen fundierten Überblick über die gesamte Lebensmittelkette. Das erste Wochenende legt das Fundament für gutes Zusammenarbeiten, stärkt die Teamfähigkeit und das Gefühl fürs Arbeiten im Team. Wochenende 2 ist den Prozessen der Landwirtschaft und der Getreideproduktion gewidmet inklusive deren Voraussetzungen: Zugang zu Land und die Bedeutung von Boden und Bodengesundheit. In Teil 3 wird kleinbäuerliche Landwirtschaft, ihr Beitrag zu biologischer Vielfalt und Genuss, mit jener der Großbetriebe verglichen sowie industrieller Anbau und Tierhaltung behandelt. Teil 4 vermittelt theoretisches und praktisches Wissen zur Verarbeitung von Fleisch und Milch und vergleicht Methoden der Industrie und des Handwerks. Teil 5 befasst sich mit Fisch und Fischerei, den Fang-, Zucht- und Verarbeitungsmethoden und ihren Konsequenzen auf die Meeresressourcen. Teil 6 untersucht den Einfluss globaler Handelsströ-

me auf lokale Märkte und landwirtschaftliche Strukturen inklusive unseres Ess- und Konsumverhaltens und dessen Auswirkungen auf den globalen Süden. Erarbeitet werden Alternativen für ein nachhaltigeres Handeln, mehr Tierwohl und die Stärkung des ökologischen Anbaus. Teil 7 analysiert die Marktmechanismen des deutschen Lebensmittelmarktes bei Obst und Gemüse, ihren Einfluss auf die Biodiversität und auf verschiedene Marktakteure.

Auf die Frage, warum er diesen Kurs mitmache, er wisse doch schon so viel, sagt Sebastian Geißler: „Es geht darum, etwas zu erschaffen, gemeinsam zu agieren, sich austauschen mit anderen und deren Ideen.“ Er selbst sei im Besitz einer doch recht stattlichen Streuobstfläche – und er träume auch von einem Weinberg. Da könnten ihm die Kontakte und Erkenntnisse aus diesem Studienprogramm hilfreich sein.

Interessieren auch Sie diese Kurse der Slow Food Deutschland Youth-Akademie, kontaktieren Sie einfach Louise Duhan, Slow Food Deutschland e.V., Geschäftsstelle, Luisenstr. 45, 10117 Berlin, Tel. (030) 2 00 04 75-16, youth@slowfood.de



SLOW FOOD
YOUTH AKADEMIE

LANDWIRTSCHAFT

Ökologisch alleine reicht nicht

Noch 60 Ernten. Ist dann Schluss?

Von Hans-Werner Bunz und Martin Reuss

„Noch 60 Ernten, dann ist Schluss!“ Maria Helena Samedá, Expertin für Ressourcenschutz der Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) schockte mit diesem Satz die Öffentlichkeit im Frühherbst 2015. Wenn nicht innegehalten werde mit der Verschlechterung der Böden, die weltweit nicht nur sehr fortgeschritten sei, sondern auch rasant weiterwache, dann gäbe es im Jahr 2076 nichts mehr zu essen für den größten Teil der Menschheit. Schon seit dem Jahr 2012 ringen die Völker der Vereinten Nationen um die Rechte der für Milliarden Menschen Nahrung erzeugenden Kleinbauern, Indigenen und Landarbeiter, Rechte, welche die Interessen vor allem der Industrieländer beschneiden würden. Diese bisher ungesicherten Rechte waren auch Thema der alle zwei Jahre stattfindenden Terra-Madre-Treffen in Turin.

Heuer nun kamen über 400 Kleinbauern und -bäuerinnen, Fischer, Hirten, Imker, Indigene und Saisonarbeiter aus über 50 Ländern nach Schwäbisch Hall, um sich über den gegenwärtigen Prozess zur Formulierung einer Erklärung der Vereinten Nationen zu den "Rechten von Kleinbauern/-bäuerinnen und anderen, im ländlichen Raum Arbeitenden" zu informieren. Eingeladen dazu hatte die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall mit ihren Schwesterbetrieben sowie Via Campesina, AbL (Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft) und Fian-International und Fian-Deutschland. Weitere 44 Nicht-Regierungs-Organisationen, darunter auch Slow Food Deutschland und Slow Foods Terra Madre Projekt, unterstützten diese Veranstaltung, die eine Vorbereitung war für die vierte Verhandlungsrunde im Mai 2017 zur Erklärung der Rechte von Kleinbauern durch die Vereinten Nationen. Es geht um die Rechte jener, die 70 % der Menschheit ernähren.

Die Unterdrücker

von heute sind Konzerne, Regierungen und sogenannte nationale Eliten. Überall steigt die Konzentration von Landbesitz massiv an, getrieben von einem Entwicklungs- und Produktionsmodell, das hauptverantwortlich ist für die Vernichtung von Biodiversität, für die Zerstörung der Umwelt und für die Klimaerwärmung, die diese Schäden massiv verstärkt. Hinzu kommen eingestellte Agrarreformprogramme, die landlose Pächter zu neuen „Sklaven“ machen und Flucht und Migration verursachen. Freihandelsabkommen, die Weltbank, die G7 und sogenannte „philanthropische Stiftungen“ zwingen Regierungen des globalen Südens, industrielles Saatgut einzuführen und ihre Gesetze an die internationalen Regelungen zum Schutz geistigen Eigentums anzupassen (beispielsweise können Monsanto und Bayer eine genetische Sequenz existierender Lebenspatentieren lassen: Die Natur wird so zum Privatbesitz und zum Handelsobjekt einiger weniger Konzerne!).

Das System ist falsch

Mit gegenwärtiger Technik ließen sich laut FAO theoretisch schon heute 12 Milliarden Menschen satt werden. Wie viele Esser wir im Jahr 2076 sein werden, weiß niemand. Jorgen Randers in seinem Bericht an den Club of Rome (2012) prognostiziert die Weltbevölkerung Anfang der 2040er Jahre bei über acht Milliarden Männer, Frauen und Kinder mit abnehmender Tendenz danach!; andere Experten prognostizieren weitaus höhere Bevölkerungshöchststände. Ob ein, zwei oder drei Milliarden hinzukommende Esser, sie wollen wohnen, am Verkehr teilnehmen und mit ausreichend elektrischer Energie versorgt werden, dazu die nötigen Siedlungs-, Verkehrs- und Energiepflanzenflächen, welche – wie auch schon

bisher – die für Lebensmittel wichtigen Acker- und Grünlandflächen vermindern. Bei der schnell fortschreitenden Bodenverschlechterung (Bodendegradation) werden selbst erhöhte Kunstdünger- und Pestizidmengen nicht die rund 800 Millionen Hungernden und Jahr für Jahr des Hungers sterbenden 3,5 Millionen Kinder vermindern. Eher ist millionenfach wachsendes Leid zu erwarten.

Paradigmenwechsel

Er ist zwingend. Und es muss schnell gehen: Weg von der konventionellen, die Böden auslaugenden, unfruchtbar und leblos machenden Agroindustrie, hin zur ökologisch-nachhaltigen, die Böden wieder lebendig und fruchtbar machenden bäuerlichen Landwirtschaft. Statt egoistisches ausbeuten der Staaten und vernichten ihrer kleinbäuerlichen Strukturen, das Geraubte zurückgeben und diese effizienten Landwirte fördern. Keine Rechte auf Leben bei Pflanzen und Tieren. Andernfalls wird Maria Helena Samedas Prognose nicht zu verhindern sein, ebenso wenig die Minderung des vom Menschen verursachten Artenschwunds. Denn eines ist sicher: Wir haben nur diesen Planeten und wir haben nur diese nicht vermehrbaren Böden, die täglich immer weniger werden. „Wir werden uns ökologisch ernähren oder gar nicht mehr“ ist das lakonische Fazit und der Titel des Buches² von Dr. Felix Prinz zu Löwenstein-Wertheim-Rosenberg, Bio-Landwirt und Vorsitzender von BÖLW (Bund Ökologische Landwirtschaft). Letztlich ist dies auch die Botschaft der FAO Expertin für Ressourcenschutz, Maria Helena Sameda.

Hoffnung macht, dass die ökologisch nachhaltige Landwirtschaft längst die Welt erobert hat und in vielen Ländern etabliert ist, auch in den Köpfen von Konsumenten. Inzwischen wird in allen Erdteilen ökologisch von 2 Millionen Erzeugern produziert auf inzwischen 43,1 Millionen Hektar (Jahr 2013), wovon 27 Millionen Grasland sind. Flächenmäßig führt Ozeanien (inkl. Australien) mit 12,4 Millionen Hektar mit Abstand, gefolgt von Europa mit 11,5 Millionen, Lateinamerika mit 6,6 Millionen, Asien mit 3,4 Millionen, Nordamerika mit 3 Millionen und Afrika

mit 1,2 Millionen Hektar. Im Verhältnis zur Landesfläche belegt in Europa Deutschland zusammen mit Dänemark Platz 14 (jeweils 6,4%) - noch deutlich vor Australien (4,2%).³ Noch jede Menge Fläche wartet also auf Umwandlungen in ökologische Produktion.

Welches Potential in der Wandlung von konventioneller in ökologisch-nachhaltiger Landwirtschaft steckt, zeigt die Untersuchung des Potsdamer Agrarforschers Peter Clausing: Zehn Kilokalorien braucht die industrielle Landwirtschaft für eine Kilokalorie Nahrung, hingegen gewinnen kleinbäuerliche Produzenten mit 1 zugefügten Kilokalorie 10 Kilokalorien Nahrung.⁴

1) 2052 – *Der neue Bericht an den Club of Rome, 2012 Jorgen Randers, oekom Verlag (S. 87 ff)*

2) *Food Crash: Wir werden uns ökologisch ernähren oder gar nicht mehr, Verlag Pattloch, Verlagsgruppe Droemer Knauer*

3) https://de.wikipedia.org/wiki/Ökologische_Landwirtschaft

4) www.klimaretter.info:17.04.14, Aktionstag Kleinbauern-Netzwerk „Via Campesina“

WEINGUT
SCHMITT'S KINDER



Spitzenweine · Toplagen · naturnaher Anbau





 VDP.DIE PRÄMIATWEINGÜTER

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



TRADITIONELLE GASTRONOMIE

Heimische Speisen: Rhön-Grabfeld

Traditionelles verdeutlicht die regionale kulinarische Kultur.

Von Hans-Werner Bunz

Die vorige Ausgabe unserer Zeitschrift stellte die von uns bislang gesammelten traditionellen Speisen der Region Spessart-Churfranken vor, die wir bislang sammeln konnten in unserem Inventar traditionsreicher Speisen und Spezialitäten der sechs Großregionen des von uns für Slow Food betreuten Gebietes. Auf unserer Webseite www.slowfood-htm.de finden Sie alle im Ordner „Unsere Initiativen“ unter dem Stichwort „Projekte“ das Kapitel „Genuss-Inventar“. In diesem Heft lernen Sie nun die traditionellen Speisen kennen, so manche Mama oder Oma kochen sie noch heute, ebenso wie so manches Gasthaus sich davon inspirieren lässt: 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 der Region Rhön-Grabfeld, wobei hier nur die bayerische Seite im Blickfeld ist. Sollten Sie eine weitere traditionelle Speise kennen, sind wir dankbar für Ihre Information.

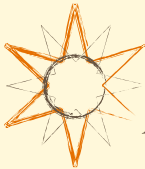
- **Bauernschmorbraten (Zicklein, Lamm, Schwein) mit Wildkräutern**
- **Blutkuchen** – gebackene Terrine von Schweineblut und Wellfleisch, mit Pellkartoffeln und saure Gurken serviert
- **Brotsuppe mit Leberwurst und Majoran**
- **Einbrennsuppe** – meist eingebrannte Grießsuppe
- **Fränkischer Sauerbraten**
- **Gefüllte Lammrolle vom Rhönschaf** – geschmorter Lammbauch, gefüllt mit gewürztem Lammhackfleisch, begleitet von Wirsinggemüse oder grünen Bohnen
- **Krempelsopp** – Kesselsuppe mit einer Art Streusel als Einlage; verschiedene Zubereitungen: als Milch- oder Wurstsuppe
- **Linsensuppe mit Mehlklöß**
- **Märzfrösch (traditionelle, lokale Spezialität)** – gebratene Frösche aus der „Sinn“ und von den Wiesen

- **Rhöner Weckbraten** – ein einfaches Gericht mit altbackenen Brötchen (Rezept siehe Webseite)
- **Rhönenschaf-Lammzunge in Rhöner Wecksoß** – im Gasthaus
- **Rhöner Lammragout mit Selleriepüree** – (Rezept siehe Webseite)
- **Sammede/Semmede mit Blutwurst** – Kartoffelgericht mit gebratenen Blutwurststücken
- **Schlöppmelch med Zemete** – geronnene Sauermilch mit Stampfkartoffeln und Speck
- **Späcksopp** – Speck mit Lauch, Zwiebeln in Fleischbrühe gekocht, mit Bier aufgefüllt und mit in Butter gerösteten Brötchenscheiben serviert
- **Spatzklöß mit Specksoß** – Klöße aus Brötchen (Weckklöß) mit einer Soße von magerem Speck



Schwarzbrennerei
Fränkische Brennereiarbeit

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



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



Heiko Langhans beim Einkauf, Fotos: Andreas Dobschlaff

SLOW FOOD MENSCHEN

Heiko Langhans' Suppenmanufaktur

Von Hans-Werner Bunz

Heiko Langhans ist Koch, ausgebildeter Koch. Und Franke. Einst Küchenchef in einem Münsteraner Delikatessenbetrieb, machte er sich selbstständig, zuerst in Hamburg für einige Jahre und seit bald drei Jahren nun in Königsberg in Bayern. Seine Geschäftsidee hatte er schon Jahre früher: Köstliche Suppen – in Dosen. Suppen ganz im Slow Food Sinne, also frei von Zusatzstoffen jeglicher Art. Und fair – fair für den Kunden, fair für die Erzeuger der Rohprodukte, fair auch für ihn.

Ganz klein fing er in Hamburg an, verkaufte seine Erzeugnisse auf Wochenmärkten, später auch an festen Ständen in Markthallen. Dann überkam ihn Sehnsucht nach der fränkischen Heimat. Suppen kochen und als Dosenprodukt versenden kann man

schließlich von überall, sagte er sich. Und als er nicht weit vom Orte seiner Kindheit in dem pittoresken Fachwerkstädtchen Königsberg i.B. Wohnung und eine geeignete Arbeitsstätte fand, griff er zu – zu beidem.

Seine Kochwerkstatt, einst eine Doppelgarage mit Keller, erfüllt die sehr strengen EU-Richtlinien und bietet ihm beim Hinausgucken den Anblick der stauischen Burgruine über dem Städtchen; seine Vorräte lagern im Keller. Langhans ist sein einziger Mitarbeiter bis jetzt; seine Kochwerkstatt böte aber Platz für einen, sogar zwei Mitarbeiter, sagt er. Doch vorerst vertraut er nur sich selbst und ist damit voll ausgelastet. Heiko Langhans' Manufaktur bietet aktuell 15 Produkte: Fünf gebundene Suppen von Spargel

bis Kartoffel, vier klare Suppen von Rind bis Huhn, zwei klare Fonds, einer vom Kalb, einer von Gemüse, zwei Eintöpfe, der eine ein feines Gulasch, der andere ein kräftiger Erbseneintopf wie von Großmüttern; hinzukommen als Besonderheiten Ragout extra Fin und Bolognese tradizionale, bei der man nur noch die Spagetti zufügen muss – fertig der Genuss.

Gourmet-Produkte müssen irgendwie edel aussehen. Blechdosen wirken nicht unbedingt edel. Doch Langhans fand einen Designer, der den 400 ml fassenden Dosen ein edles Äußere gab: Eine rundum Etikettierung aus erstklassigem Papier, elegantes, vornehm schwarz-weißes und klares Design, alle notwendigen Informationen in klarer Typographie.

Und was macht das Besondere seiner Produkte aus? Es ist ihre Qualität: Sie entsteht durch die Handarbeit von Könnern. Die handgeschnittenen Gemüseinlagen sind knackig, alle Zutaten stammen vorwiegend aus der heimischen Region. Das Fleisch liefern Tiere aus bäuerlicher Haltung. Ein naher, EU-zertifizierter Metzger schlachtet sie. Die Produkte



sind frei von Zusatz-, Konservierungs- und Farbstoffen, frei von Zucker und Geschmacksverstärker. Ihre Qualität ist pure Natur, perfektes Handwerk und viel Zeit. Wahrhaftiges Slow Food eben.

Wo man sie kaufen kann? Langhans' feine Produkte gibt es in ausgewählten Delikatessgeschäften und in seinem Online-Shop.

www.langhans-suppenmanufaktur.de

BRAUHAUS

BIER- UND BROTTZEIT

Biergenuss direkt an der Quelle



...hier leben und genießen

Distelhäuser Brauhaus und Bauer's Brotzeit

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

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

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

www.alte-fuellerei.de

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

www.bauersbrotzeit.de

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



DISTELHÄUSER



Slow Food
Deutschland e.V.

VISION

Antizyklisch angepasste Landwirtschaft

Marktgerechte Landwirtschaft – schlecht für den Landwirt

Von Marius Wittur

Seit dem Jahr 2003 hatten wir mal Traumernten mit hochkarätiger Qualität, mal Rekordernten, mal regen- und frostbedingte Missernten: fast ein „Update“ der sieben fetten und sieben mageren Jahre im Buch Moses 41. Konträr dazu agiert die „Marktgerechte Landwirtschaft“. Doch die jährlich so verschiedenen Wetterextreme - Trockenheit, Starkregen, Hagel, Frost - verlangen ein Umdenken. Unser Quittenhof kelterte zwischen den Jahren 2007 und 2014 in etwa jene Menge Quittenmost, die wir bis zur nächsten Ernte selbst vermarkten. In guten Jahren verkauften wir auch einen Teil der Ernte als Mostobst mit großem Preisverlust im Vergleich zur eigenen Veredelung, in schlechten Jahren produzierten wir weniger Quittenwein als wir verkaufen wollten. Das war marktgerechte Landwirtschaft.

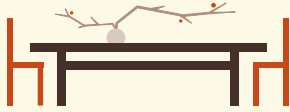
2015 hatten wir trotz Trockenjahr eine Rekordernte. Wir lagerten sie "nicht marktgerecht" komplett in unserem Weinkeller ein. 2016 wieder eine Rekordernte - auch sie lagerten wir komplett ein - widersinnig eigentlich zum „marktgerechten Handeln“. Heuer nun schädigte der Frost die Blüten so derb, dass wir mit mehr als 70 % Ernteverlusten rechnen. Des Naturverlaufs der letzten drei Jahre bewusst, begann ich heuer mit den Kulturmaßnahmen der „antizyklisch angepassten Landwirtschaft“: Jene wenigen Quittenhaine mit zumindest geringem Ertrag werden nicht fruchtausgedünnt, schnitten aber sämtliche Jungbäume nach dem 20. April erneut stärker zurück für noch kräftigere Neutriebe und reicheren Fruchtertrag in 2018. Die heuer kurze Erntesaison gibt uns die Zeit für Mulcharbeiten. Diese organische Masse setzt sich im Winter hochwertig um und spendet den Bäumen im nächsten Frühjahr alles für das Mehr an Früchten. Und: Sollte dann der Frost wieder einfallen, im Keller sind ja noch Früchte...



Dem Markt ist der Bauer egal

Für den Bauern ist das, **was** er für den Markt produziert keine Frage. Sondern **wie** er in guten wie in schlechten Jahren produzieren kann für den Markt, der seine Rohstoffe kauft wo verfügbar. Eine **antizyklisch angepasste Landwirtschaft** ist – so meine ich - auch für andere Sparten günstig, beispielsweise:

- Bei absehbarer Getreide-Missernte wegen schlechter Keimung durch lange Trockenheit die Nachsaat einer Gründüngung und Brache zum Heilen von Boden und Bodenlebewesen.
- In Hitzejahren Herden verkleinern auf die besten Tiere mit besserem Futterangebot und somit besserer Fruchtbarkeit, die den reduzierten Bestand kompensiert durch qualitativ höherwertige Lämmer?
- Wäre für Frischobst- oder Gemüseproduzenten die Konservierung nicht eine gute Ergänzung sich unabhängiger zu machen vom Frischehandel? Im Rahmen einer Erzeugergemeinschaft? Und dabei auch das vom Handel verschmähte zu nutzen?



• 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

Follinplatz 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 nachhaltig.

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



Ab Martini – knusprig heiße Rhöner Bauerngänse!

*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



30 JAHRE
Landhaus
Lebert ★★

Restaurant · 3-Sterne-Hotel · Catering · Familienfeste

WWW.LANDHAUS-ROTHENBURG.DE

Schlossstraße 8 · 91635 Windelsbach · Telefon 0 98 67 95 70

OKTOBER: AM 15.10.2017, AB 11:00 UHR
MAHLZEIT MIT BLUES – DR.MABESIS BLUES ELIXIER

NOVEMBER: AB 11.11.2017
GANS(Z)ALLEINE/GANS(Z)SPEZIELL/GANS(Z)DELUXE

DEZEMBER: AM 31.12.2017
SILVESTERMENÜ IM LANDHAUS LEBERT

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



WEINGUT
H. Deppisch

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



demeter



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 2017-4, Oktober mit Dezember, 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: 09721-7594443

Anzeigen: Werner Nied, werner.nied@heese-nied.de

Gestaltung und Produktion: Holger Riegel, Druck: xposeprint® Sano Solutions GmbH, Schweinfurt

Vertrieb: CV-HTM Verlag

Titel, Fotos, Grafik: Holger Riegel, Sebastian Geißler (S.4), Andreas Dobsloff (S.10-11)

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