

HOHENLOHE-TAUBER-MAIN-FRANKEN
SLOW FOOD

2018-I

diesmal

**Teller statt Tonne –
auch in der Mensa**

Alter fränkischer Satz lernt Bio

Junge Bauernfamilie mit alten Rassen



Slow Food®

Hohenlohe-Tauber-Main-Franken



WELT

Menu for Change: Eine Mitmachaktion

BRA/ITALIEN. „Machen Sie mit!“ forderte Slow Food auf ihrer Webseite zur internationalen Kampagne gegen den Klimawandel. Vom 29.09 bis zum 31.12.2017 konnte man unter dem Motto „Genuss & Verantwortung“ sich an drei Möglichkeiten beteiligen: Nr. 1: Vom 16.10. bis 05.11. möglichst nur mit lokalen und regionalen Lebensmitteln hergestellte Speisen auf den Tisch bringen. Nr. 2.: Vom 06.11. bis 25.11. sollte man eine Liste mit Rezepten für eine bessere Zukunft erstellen, also Rezepte mit guten, umweltschonenden Zutaten plus Artenvielfalt. Nr. 3: Vom 26.11. bis 31.12. sollte man Slow Food unterstützen, wenn möglich auch mit einer kleinen Spende. Über 4.000 Teilnehmer aus aller Welt machten mit bei Nr. 1, darunter auch mindestens ein Mitglied von Slow Food Hohenlohe-Tauber-Main-Franken. Ausgelobt waren drei Preise: Eine Reise zu Terra Madre Salone del Gusto 2018 in Turin. In die engere Wahl kamen jene, die nicht nur ein Rezept lieferten, sondern die Speise auch fotografisch dokumentierten als Beleg; überwältigt war die Jury von der Menge der Fotos, Filme, Videos und Gedichte. Die Gewinner sind drei Frauen: Rachel Orchard (USA), Amaliah Amaliah (Indonesien) und Nadezhda Zhdanova (Russland). Siehe auch <https://www.slowfood.com/eat-local-challenge-meet-winners/> (-hwb)

DEUTSCHLAND

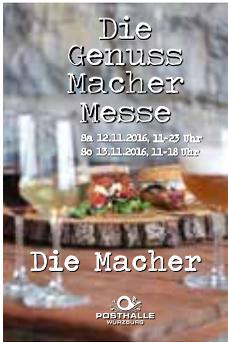
95 Thesen für Kopf und Bauch

BERLIN. Slow Food Deutschland e.V. startete gemeinsam mit Misereor im Jahr des 500. Jahrestages von Luthers Thesenanschlag diese Veranstaltungsreihe unter dem Motto: Wenn Politik und Lebensmittelindustrie nicht umsteuern, müssen es die Verbraucher tun. Zu diesem Projekt wurde eine kleine, 24 Seiten starke Broschüre veröffentlicht (siehe www.slowfood.de, Ordner „Slow Themen“, Kapitel „Klimawandel und Ernährung“, Abteilung „Aktuelles“). Teil der Kampagne sind 10 thematische Veranstaltungen zwischen Freiburg und Freising bis Bremerhaven von September 2017 bis Mai 2018 mit diesen Themen: **Unsere Erde, Wasser, Boden, Klima, Pflanzen, Tiere, Essen, Einkaufen, Genießen, Global denken**. Die Regionalgruppe „Heilbronner Land“ hängt sogar zusammen mit Vertretern der evangelischen, evangelisch-methodistischen und katholischen Kirche diese 95 Thesen öffentlich auf als große Banner am Bauzaun der Heilbronner Kilianskirche.

UNSERE REGION

10 Slow Food Betriebe bei GenussMacherMesse

WÜRZBURG. Diese 2. Ausgabe der Messe am Samstag/Sonntag, 28./29.10.2017 in der Posthalle, Bahnhofplatz 2, zog insgesamt 55 Aussteller an, es hätten aber noch einige mehr Platz gehabt. Immerhin gut 18 Prozent waren Betriebe von Slow Food Mitgliedern und Unterstützern. War am Samstag der Andrang noch verhalten und vordringlich junge Leute das Publikum, mischte sich das am Sonntag mit älteren, die zudem auch gerne kauften, so dass der Zufriedenheitsgrad der Aussteller wohl die Note „befriedigend“ erreichte. Nicht zu übersehen war der von unserer Regionalgruppe organisierte Gemeinschaftsstand mit sechs Ausstellern in der Hallenmitte: die rote Schnecke mit Schriftzug Slow Food schwebte hoch darüber. Die sechs Aussteller waren Kartoffelbauer Rainer Lesch, Gaukönigshofen; Hans Peter Man-



kels Kokosnuss-Kampagne, Mellrichstadt; Reinhold Schneiders Demeter Rosenhof Taubertal, Creglingen; Marius Witturs Mustea-Quittenhof, Untereisenheim; Krischan Cord mit Main Streuobst Bienen eG, Margrethshöchheim sowie die lokale Slow Food Regionalgruppe Hohenlohe-Tauber-

Main-Franken. Vier weitere, mit ihr verbundene Aussteller waren: „Distelhäuser Brauerei“ sowie die Metzgerei „Bauers Brotzeit“, beide Tauberbischofsheim-Distelhausen; die Imkerei „Honigschätze“ aus Wiesenbronn und die in Würzburg-Heidingsfeld ansässige „Bäckerei Roth“ mit ihren Wasserschutzbrotten. Der Hit des Convivium-Standes waren die Kostproben vom Arche-passagier *Ostheimer Leberkäs*, erzeugt von der Metzgerei Andreas Ortlepp, Ostheim v.d. Rhön. (-hwb)

Erfolgreich: 2. Eat-in in der Rhön

STRALSACH: Nach dem Erfolg dieses Slow Food Veranstaltungsformats im Vorjahr in Bischofsheim - erstmalig im Gebiet der Slow Food Regionalgruppe Hohenlohe-Tauber-Main-Franken - war auch die 2. Ausgabe, nun aber im kleinen Dorf Stralsbach, einem Ortsteil von Burkhardtsroth, nicht minder erfolgreich. Immerhin kamen zum gemeinsamen Kochen und zum Teilen von mitgebrachtem Essen 30 Teilnehmerinnen und Teilnehmer. Einige kochten sogar zuvor gemeinsam unter der Leitung eines Kochs in der Alten Schuel des Dorfs. Verspeist wurde das Erzeugte - beispielsweise eingeweckte Sülze im Glas und Apfel-Crumble - dann am Picknickplatz am restaurierten Wiesenwehr der Aschach. Ebenso das von zuhause zum Teilen Mitgebrachte wie beispielsweise Kochkäse, Grüner Kuchen, Rote-Bete-Salat, geräucherter Kartoffelsalat; Heißes wie Käsewienener und Weißwürste wurde in Thermoskannen geschleppt und warmgehalten. Klaus Wehner, Initiator

des neuen „WasserWege“-Wanderwegs, erzählte über die alte Kulturtechnik der Wiesenbewässerung. Eine Zwei-Mann-Band musizierte - und so genoss man den Spätsommerabend bis zum Sonnenuntergang. „Das machen wir mal wieder“, versicherte man einander zum Abschied. (-hwb)

Regionen kochten Slow Food Raritäten

OBERMAIN, RHÖN, FRÄNK. WEINLAND, TAUBER-FRANKEN, HOHENLOHE: Seit vier Jahren fördern wir im vorletzten Monat des Jahres mit diesem Projekt Passagiere und Kandidaten der Slow Food Arche des Geschmacks. Zugleich bieten wir damit den Gastronomen die Möglichkeit, den in der Regel eher schwachen Monat November aufzubessern und den Gästen eine Begegnung mit wahrhaft köstlichen, leider seltenen, weil vom Aussterben bedrohten Lebensmitteln aus unserer Region zu bieten. Und die Gastronomen bemühen sich, sie so zuzubereiten, dass sie den Gast nicht nur erfreuen, sondern ein Geschmackserlebnis bieten. Die Seltenheit der Arche-passagiere erfordert spezielle Einkaufsanstrengungen, was erklärt, warum die Zahl der Teilnehmer überschaubar blieb: In Bamberg die Rauchbier-Brauereigasthäuser **Schlenkerla** und **Spezial**, sowie das Restaurant **Pelikan**, in Bischofsheim das Gasthaus **Dickas**, in Schweinfurt die Weinstube **Hess**, in Werneck-Zeuzleben der Gasthof-Metzgerei **Zum Auerhahn**, in Tauberbischofsheim das Restaurant **Stammerger** im Hotel St. Michael und in Mulfingen-Heimhausen der Landgasthof **Jagstmühle**. Wählen konnten sie zu dieser Jahreszeit aus diesen bei uns heimischen Passagieren der Slow Food Arche des Geschmacks: *Alblinse (Alba Leisa)*, *Fränkischer Grünkern g.U.*, *Bamberger Rauchbier*, *Wein vom Tauberschwarz*, *Wein vom Alten fränkischen Satz*, *Bamberger Spitzwirsing*, *Bamberger Knoblauch*, *Bamberger Hörnla (Kartoffelsorte)*, *Schwarzblaue Frankenwälder (Kartoffelsorte)*, *Fleisch vom: Weideochsen vom Limpurger Rind g.U.*, *Fränkischen Gelbvieh**, *Roten Höhenvieh*, *Schwäbisch-Hällischen Landschwein*, *Rhön-schaf*, *Coburger Fuchsschaf**. *) Kandidaten, aktuell in der Prüfung. (-hwb)

Teller statt Tonne – auch in der Mensa

Mitglied Andreas Berns initiiert Projekt zum Tag der Schulverpflegung

*Von Juergen Koch**

Pro Kopf werden in europäischen Haushalten jährlich 60 bis 100 Kilo Lebensmittel verschwendet*, steht auf einem Plakat. Mögliche Gründe nennt ein anderes: „Zu viel eingekauft – Sieht nicht mehr gut aus – Mindesthaltbarkeit überschritten.“ Neun Achtklässlerinnen der Bischof von Lipp Schule haben sie gestaltet und am Tag der Schulverpflegung in der Mulfinger Sporthalle aufgehängt. In ein paar Minuten kommen 180 Mitschüler aus der nahen Gemeinschaftsschule zum Essen. Die Neun sind gespannt, wie „ihr“ Drei-Gänge-Menü ankommt. Das haben sie am Vormittag mit Jagstmühle-Küchenchef Markus Reinauer, dem Hauswirtschafts-Team der Josefspflege und dem Mensa-Team der Gemeinde gekocht. Aus gespendeten und nicht mehr verkäuflichen Lebensmitteln. Manche davon wären vielleicht in der Tonne gelandet. Deshalb haben sie für ihr Projekt das Slow-Food-Motto „Teller statt Tonne“ gewählt, um mit einem Stück kulinarische Nachhaltigkeit Verschwendung in die Tonne zu treten.

Schnippeln Kurz vor halbneun. Seit über einer Stunde herrscht reges Leben in der Küche der Josefspflege. Konzentriert schneiden Leonie, Ronja, Nancy, Edda und Celina Ingwer, Kürbisse, Zwiebeln, Äpfel,



Knoblauch und Karotten für die Suppe, Kartoffeln fürs Gratin und Kraut und Lauch für die Gemüsepfanne klein. Statt, Mathe oder Vokabeln büffeln ist heute Schnippeln und Spülen, aber auch Riechen und Schmecken angesagt. Unterstützt werden sie von ihrer Lehrerin Ella Fürst und den Hauswirtschafts-Azubis Patricia und Katharina.

„Lehrer, Schüler, aber auch die Eltern und Spender erleben bewusst, dass alles einen Wert hat. Man kann aus allem etwas Leckeres machen. Nichts ist so schlecht, dass es in die Tonne gehört, außer es ist verdorben.“

Immer wieder schart Markus Reinauer seine „Koleginnen“ um Töpfe, Ofen und Kipper. Zum Beispiel, wenn er mit ihrem Schnippel-Gemüse die Suppe ansetzt. „Riecht mal rein und nehmt den Geruch mit“, fordert er sie auf und erklärt, dass man beim „Kochen alle Sinne braucht.“ Sein Credo: „Wichtig ist, dass es jetzt schon lecker riecht. Wenn nicht, ist's nichts.“ Auch sonst hat er so manchen „coolen“ Spruch parat. Etwa: „Auch die, die man nicht leiden kann, muss man gut bekochen, sonst können sie einen noch weniger leiden.“

Im Wechsel von Schnippeln, Spülen, und ebenso handfesten wie kurzweiligen Koch-Lektionen vergeht die Zeit. So schnell, dass die Schülerinnen die Pausen vergessen. Zig Kilo Kraut, Lauch, Kartoffeln und Karotten sind mittlerweile kleingeschnippelt und liegen als Mis-en-place parat. Ella verteilt sahnige Dauphinois übers Gratin, Patricia thermomixt



die Kürbissuppe, während Hauswirtschaftsleiterin Ursula Böhm und Markus Reinauer erklären, helfen, und loben. Parallel kümmern sich in der Schulküche Barbara, Anna, Pauline und Jana ums Dessert. Unterstützt vom Mensa-Team Beate Bezia und Annette Beez. Ihr Job: je zehn Kilo Quark, Äpfel und Bananen, je acht Kilo Orangen und Trauben und zig Liter Sahne zum „leckeren“ Dessert verwandeln.

Lecker In der Josefspflege dampft derweil das Gratin seiner Vollendung entgegen, Butter-Karotten und Suppe sind fertig, Lauch und Kraut schmoren im eigenen Saft. Am Vortag produziert wurden die Fleischküchle. Für Reinauer ein „ideales Verwertungsgericht“, weil man altbackenes Brot und Bruch-eier verarbeiten kann. Kurz vor elf, die Schülerinnen sind geschafft, aber glücklich. 15 Minuten später sind 28 Gastrobehälter gerichtet. Genug für 180 hungrige Schüler. Zehn vor Zwölf bildet sich in der Gerhard-Sturm-Halle die erste Schlange. Das Essen scheint „lecker“ zu sein. „Super“, sagt Danny, Laura holt Suppen-Nachschlag und Jakob verdrückt zwei Fleischküchle. Der kochende Neuner aus der Achten kann stolz und zufrieden sein. Das Essen ist angekommen. Auf den Tellern und in den Mündern. Nicht in der Tonne.

Gut, sauber, fair – auch in der Mensa

Vorbereitet haben die Achtklässlerinnen und Lehrerin Ella Fürst das Projekt „Teller statt Tonne“ im Wahlpflichtfach **„Alltagskultur, Ernährung, Soziales (AES)“**. Dort geht es unter anderem um Ernährungswissen, Nahrungszubereitung, nachhal-

tiges Handeln und Konsum. Während des Projekts haben sie eng mit Verwaltungsleiter *Andreas Berns* und dem Hauswirtschaftsteam der *Josefspflege*, mit dem Mensa-Team der Gemeinde und *Markus Reinauer* kooperiert, der sich seit drei Jahren für die örtliche Schulverpflegung engagiert. Dem eigentlichen Koch-Vormittag gingen unter anderem folgende Aktivitäten voraus: Fachgespräch mit Marktleiter August Schmid vom örtlichen Lebensmittelmarkt; Sammelaufruf im Gemeindeboten mit der Bitte um Spenden von nicht verkäuflichen oder übrigen, aber noch verzehrbaren Lebensmitteln; Hygieneschulung; Sichtung der Lebensmittel; Konzeption des Menüs, das beim Tag der Schulverpflegung am 16. November mit folgenden drei Gängen auf die Teller kam: Kürbiscremesuppe mit Croutons, Kürbiskernöl und Kichererbsen, Fleischküchle, Sauce, Kartoffelgratin, Butterkarotten, Lauch-Kraut-Pfanne; Quarkcreme, Müsli-Crunch, Obstsalat.



Die bis zur Fertigstellung des Neubaus noch provisorische Mensa der Mulfinger Schulen orientiert sich an den Schulverpflegungs-Leitlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung und am Slow-Food-Prinzip „Gut, sauber, fair“. Verwendete Tiefkühlprodukte werden weitgehend in der Region bezogen und auch produziert. Ergänzt werden sie durch frisch vor Ort gekochte Produkte wie Saucen und Suppen. Die Schüler arbeiten am Speiseplan mit und stimmen täglich über Qualität und Geschmack des Essens ab. Die Ergebnisse fließen in den Speiseplan ein. *ko*

**) Juergen Koch ist ein freier Journalist*



TRADITIONELLE GASTRONOMIE

Heimische Speisen: Obermain

Traditionelles verdeutlicht die regionale kulinarische Kultur.

Von Hans-Werner Bunz

Die beiden vorigen Ausgaben dieser Zeitschrift widmeten sich den bislang von uns gesammelten traditionellen Speisen der Regionen Rhön-Grabfeld und Spessart-Churfranken. Diese und alle weiteren finden Sie auch auf www.slowfood-htm.de. Schon auf der Startseite finden Sie der rechten Hauptspalte den direkten Link dazu: Klicken Sie auf **Genuss-Inventar**. Diese Ausgabe widmet sich unserem Gebiet Obermain, umfassend die Regionen Bamberg, Coburg und Mainbogen, worin auch die nördliche Fränkische Schweiz einbezogen ist: 29 traditionelle Speisen, darunter auch 5 traditionelle **lokale** Spezialitäten.

- **Rhöner Weckbraten** – ein einfaches Gericht mit altbackenen Brötchen
- **Baggers (auch Backers)** – rohe und gekochte Kartoffeln mit geriebener Zwiebel und Eiern als flache Küchlein in Butterschmalz gebraten
- **Baggersla und Schnitz** – Kartoffelpuffer mit Gemüsesuppe von Wirsing, gelbe Rüben, Graupen und Kartoffelschnitz
- **Bamberger Krautbraten {traditionelle, lokale Spezialität}** – in Auflaufform gebackener Hackfleischbraten
- **Bamberger Speckwirsing {traditionelle, lokale Spezialität}** – mit Speck gedünsteter Bamberger Spitzwirsing in einer Bechamel-Soße
- **Bamberger Zwiebel {traditionelle, lokale Spezialität}** – eine geschmorte, mit Bratwurstbrät gefüllte Gemüsezwiebel auf Biersoße
- **Bauchstecherla** – gerollte Nudeln aus mehligem Kartoffeln in der Pfanne gebraten als Beilage.
- **Blutente** – ein inzwischen ganz seltenes Gericht mit Blut gebundener Soße
- **Bocksbraten** – ein Schmorgericht zur Kerwa
- **Bratkartoffeln vom Bamberger Hörnla**
- **Coburger Krenfleisch {traditionelle, lokale Spezialität}** – gekochte Ochsenbrust mit Coburger Klößen und Krensoße
- **Fränkische Kartoffelsuppe** – Fleischbrühe mit kleingeschnittenem Suppengrün

- **Fränkische Krautwurst mit Bratkartoffeln und Kraut** – Wurst, geräuchert oder frisch, enthält Sauerkraut oder auch gekochtes Weißkraut
- **Fränkischer Sauerbraten**
- **Frankenwälder Täubchen mit Eiersoß und Klößen** – ein typisch obermainisches Gericht, bei dem die Eiersoß den Bratensaft überdeckt.
- **Gansljung/Entenjung** – In Wasser gekochte Innereien mit Mehlschwitze oder Blut gebunden
- **Karpfen in Bierteig**
- **Kartoffelgemüs** – geschälte und in scheibenförmige Pellkartoffeln mit weißer Soße oder Dürffleisch
- **Kartoffelsalat vom Bamberger Hörnla**
- **Kronacher G'schrüpfte Bratwörscht {traditionelle, lokale Spezialität}** – enthäutete Bratwürste als Fleischküchle gebraten
- **Linsen, Spatzen und Dürffleisch** – traditionelles Winteressen in Bamberg
- **Salzknöchla** – gepökelte Schweinshaxe, gekocht im Gemüsesud mit gekochtem Sauerkraut
- **Schäufelerla** – geschmorte Schulter mit Knochen und Schwarte, begleitet von gekochtem Sauerkraut
- **Täubchen gefüllt**
- **Zwiebelbrüh mit Bagger**
- **Zwiebelklöß** – in Salzwasser gekochte Kartoffelklöße mit Zwiebel-Specksoße als "vegetarisches" Essen nach fleischigem Wochenende
- **Zwiebelkuchen** – obermainisch ist das Backen auf einem großen Blech; dünn ausgerollter Hefeteig mit etwas beigemischtem Roggenmehl, belegt mit reichlich fein geschnittene Zwiebeln, etwas Speck und einigen Löffeln Sauerrahm

HERRMANN

Versichert

SETZEN SIE AUF ERFAHRUNG

Als Versicherungsmakler kann ich neutral und wesentlich umfangreicher Ihre Interessen vertreten.

*Heute kann ich Tarifwerke von mehreren Versicherungsgesellschaften vergleichen und individuell auf Sie abgestimmte Leistungen abrufen. So sind Beitragseinsparungen bis zu **30%** möglich bei vergleichbaren Leistungen.*

*Sprechen Sie mit uns - nutzen & vertrauen Sie auf unsere langjährige Erfahrung! Persönlich immer für Sie da unter Tel. **0171 334 8045***

Versicherungen | **in guter Hand**



KURT HERRMANN
Versicherungsmakler

Johanniterhof 6 · Postfach 1825 · 97968 Bad Mergentheim
Tel. 07931 958 7272 · Mob. 0171 334 8045 · versichert@herrmann-versichert.com



Aus Slow Food Sicht ist die Gastronomie eine der Schlüsselbranchen für die Veränderung des gegenwärtigen Lebensmittelsystems. Gastronomen haben über die Wahl der Produkte Einfluss auf die Erzeuger und die Art der Erzeugung. Und auch ein Grund für Slow Food Organisationen Restaurantführer herauszugeben, wie z.B. „Osterie d’Italia“ in Italien oder Slow Food Deutschlands „Genussführer Deutschland“ (oekom-Verlag, München), inzwischen die Nr. 2 der deutschsprachigen Restaurantführer. Wir stellen künftig auch in dieser Zeitschrift einzelne Gasthöfe, Wirtshäuser, Restaurants aus unseren Regionen vor - auch nicht mit Slow Food verbundene Betriebe.

GASTRONOMIE

Ein echter Landgasthof

Der Landgasthof Detsch in Stockheim-Haig.

Von Hans-Werner Bunz

Im kleinen Weiler Haig, 5 km nördlich von Kronach, wirkt dieser Landgasthof groß. Doch dies ist nicht das Besondere: Er ist in der Tat ein richtiger Landgasthof, wobei die Endsilbe -hof buchstäblich zu nehmen ist. Denn dieses Haus hat tatsächlich einen Hof – sogar einen Bauernhof, was einst auf dem Land durchaus nicht selten war. Und so baut die Familie Detsch selbst Kartoffeln an, die im Restaurant auf den Tisch kommen. Aber auch Getreide für die eigene Herde Angus-Rinder, diese sogar züchtet und artgerecht hält auf bunter Weide. Geschlachtet, zerlegt, in der Küche veredelt erfreuen sie den Gast als köstliche Fleischspeisen. Eigentümerin Barbara Detsch und ihr Mann Rudolf Manfred Schagar, beide Slow Food Mitglieder seit vielen Jahren, sind die Küchenchefs. Sie greifen bei ihren Speisen nicht nur auf eigene Erzeugnisse zurück, zu denen auch Kräuter gehören, sondern auch auf ausgewählte Erzeuger der Region. Frische-Küche ist beider Küchenchefs gemeinsames Prinzip. Und das schmeckt man. Da man permanent

frisch kocht und den Jahreszeiten-Angeboten folgt, dabei auch gerne mal – Rudolf Schagar ist Österreicher – über die Regionsgrenzen hinausgeht, ist eine Aufzählung von Speisen wenig hilfreich. Doch weil es so üblich ist, hier einige Beispiele aus der Speisekarte: Gegrillte Angus-Kalbsleber mit Boskop-Ringen, Quittensenf, Blattsalat (€ 8,50); Büffelmozzarella mit Rote-Bete-Salat, Orangen, weißem Rettich (€ 7,-); Angus-Consommé mit Frittaten (€ 3,50); Saiblingsfilet mit Röstkruste, Rahmblattspinat, Kirschtomaten (€18,-); Angusbäckchen in Frankenrotwein geschmort, Süßkartoffelpüree, Marktsalat (€ 15,50); Dessert im Glas (€ 4,80).

Landgasthof Detsch,

96342 Stockheim-Haig, Coburger Str. 9,

Telefon: 09261-62490, E-Mail: info@landgasthof-detsch-haig.de,

Web: www.landgasthof-detsch-haig.de.

Der Landgasthof ist auch im Slow Food Genussführer Deutschland zu finden. (-hwb)

WEINGUT
SCHMITT'S KINDER



Spitzenweine · Toplagen · naturnaher Anbau



TRIAS
Trossen, Rebsorten, Genuss


VDP DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER

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
Frankische 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



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

SLOW FOOD MENSCHEN

Junge Bauernfamilie mit alten Rassen

Von Hans-Werner Bunz

Slow Food Mitglied Manuel Lehner hat in seinen 30 Jahren viel erreicht. Der junge Tierwirt für Geflügelhaltung führt zusammen mit seiner gleich ausgebildeten Frau Christina erfolgreich einen „Naturland“ zertifizierten Biohof im Vollerwerb im mittelfränkischen Gülchsheim, einige Kilometer östlich vom unterfränkischen Aub. Ihr Hof ist klein, weit unter dem Durchschnitt deutscher Bauernhöfe: nur 13 Hektar statt knapp 60, was heute in Bayern der Durchschnitt ist - zu klein nach der Lehrmeinung für Vollerwerbsbetriebe. Und doch gelingt: Wagemut, Klugheit und Konsequenz strafen Statistiken Lügen.

Der Hof, von Christinas Eltern im Jahr 2009 übertragenes Erbe an ihre Tochter, sollte, so wollten es Christina und Manuel, keiner der reinen Landwirtschaft sein, sondern der Veredelungswirtschaft mit konsequent ökologischer Produktion. Ein sehr mutiger Entschluss, sprach doch alles dagegen: die Kleinheit des Hofes, keine vorhandene Kundschaft, und kein unerschöpfliches Konto. Doch ihr Mut ließ das Projekt gelingen: Sie wandelten den Hof zum Geflügelhof um. Und die Ackerflächen zu Weiden und Futterlieferanten. Legehennen und Hähnchenmast war ihr Beginn, etwas später kamen Enten und Gänse dazu. Schon 2010 erhielt ihr Hof das Zertifikat „Naturlandhof“ durch „Naturland - Verband für ökologischen Landbau e.V.“.

Die Lehnern füttern ihr Geflügel mit selbst Angebautem: Mais, Weizen, Hafer, Gerste, Leguminosen und auch Triticale (Züchtung aus

Weizen und Roggen), alle Arten selbstverständlich fortpflanzungsfähig: Ihre Körner sind nicht nur Futter, sondern zugleich auch Samen - und damit Saatgut fürs kommende Jahr.

Vielfalt und Seltenes als Konzept

Nur Geflügel war den Lehnern nicht genug. So kamen Schafe, Ziegen und Rinder hinzu - allerdings ganz seltene Arten: Beim Geflügel auch die sehr seltenen, durch Rückzucht wieder erstandenen Fränkischen Landgänse, ein Kandidat für die Slow Food Arche des Geschmacks unserer Region. Mit den Coburger Fuchsschafen, ca. 50 an der Zahl, ebenfalls ein Archekandidat und eine vom Aussterben gefährdete Rasse mit rotbraunem, unbewolltem Kopf und Bein, den Körper bedeckt mit schlichtwolligem „goldenem Vlies“, pflegt Lehner zusammen mit einigen Ziegen wie Thüringer Waldziege - auch eine vom Aussterben gefährdete Milchziegenart und Archekandidat - und einigen Burenziegen die hügelige Landschaft des Taubertals und des Mainufers bei Albertshofen:



Die Tiere halten während der Vegetationszeit die Flächen von Verbuschung und Bewaldung frei - und genießen dabei ihre Mahlzeiten. Ähnlich auch die 10 Rinder und der Bulle der seltenen Rasse Murnau-Werdenfelder Rind, einem Passagier der Slow Food Arche des Geschmacks. Das klingt bequem für den Landwirt, ist aber in Wirklichkeit anstrengend und zeitraubend: Die Weidehabitate sind oftmals schwer zugänglich, steil und verwildert. Und für Manuel Lehner heißt das:

Mit einem elektrisch geladenem Weidezaun einzäunen – im bergig-steilen und verbuschten Hang eine sehr anstrengende Arbeit, nicht selten einen ganzen Tag erfordernd. Erholung bietet dann die kalte Jahreszeit: da leben Schafe, Ziegen und Rinder auf dem Hof in Laufställen mit Stroheinstreu, gefüttert mit eigenem, ökologisch erzeugtem Futter.

Und wie lebt das Geflügel?

Es weidet beim Hof – auch die Eier produzierenden Legehennen: Rund 2.500 der Hybridrasse „Lohmann-Sandy“ sind es, eine Rasse für alternative, also ökologische Haltung. Ihre Elternrasse heißt Lohmann-Tradition, gezüchtet von der Lohmann Tierzucht GmbH in Cuxhaven. Reinweißes Kleid, der Kopf geschmückt mit einem strahlenden Rot bei Kamm und Kehllappen sind ihr Outfit. Ihre Eier hingegen kennzeichnet eine cremefarbene Schale und ein Gewicht von – je nach Alter der Tiere – zwischen 53 und 75 Gramm, mild-würzig ist der Geschmack. Es ist eine robuste und bewährte Rasse. Die Tiere könnten alt werden, doch ist der Höhepunkt ihrer Legeleistung im Alter von 25 Wochen. Lehnern halten ihre Legehennen aber noch doppelt so viele Wochen länger und bieten ihnen ein erlebnisreiches Leben: In zwei riesigen mobilen Ställen für jede der je 1.200 bis höchstens 1.300 Geschlechtsgenossinnen ausreichend Platz (wie der Naturland-Verband verlangt). Hier legen sie ihre Eier brav am dafür bestimmten Platz, haben ausreichend Raum zum Aufbaumen, zum Herumlaufen im Stall, zum Futtern und zum Geselligsein.

Natürlich gibt es auch Ausgänge zur frischen Weide, wo sie nach Würmern und Insekten scharren und ihr Gefieder pflegen. Und immer wenn die Weide genügend, aber nicht zu viel genutzt ist, fahren die Ställe mit den Legehennen zur neuen großen Weideparzelle nebenan auf dem Hofgelände. Manuel Lehner regeneriert dann die abgeweideten Flächen durch Einsäen von Leguminosen, vor allem mit Luzerne. Diese Hülsenfruchtpflanzen mit einem ausladenden und tiefreichenden Wurzelsystem nehmen aus der Luft mit Hilfe von symbiotischen Knöllchenbakteri-

en Stickstoff auf, bilden damit im Boden Protein und verbessern oder regenerieren so die Böden. Zugleich ist die Pflanze auch eine prachtvolle Weide für Hummeln.

Eigenes EU-zertifiziertes Schlachthaus

Große Auslaufflächen haben auch die Masthähnchen (die auch Hühnchen sein dürfen), ebenso die Enten und Gänse. Wobei letztere in zwei Arten den Hof bevölkern: eine schwergewichtige Art (Schlachtgewicht 5 bis 6 Kilogramm) und eine sehr seltene und leichtgewichtige (3,5 bis 4,5 Kilogramm), dafür ganz heimische Art: die Fränkische Landgans (www.frankengans.de/tl), auch Blaue Gans genannt: ihr Gefieder glänzt leicht bläulich-lichtgrau und ist ein Kandidat für die Slow Food Arche des Geschmacks. Diese einst in Franken weit verbreitete Rasse wäre fast ausgestorben, hätten nicht einige wenige Züchter sich ihrer angenommen. Endet das Hühner-, Hähnchen-, Enten- und Gänseleben, geschieht dies in fast vertrauter Umgebung: Nach geruhsamer Nacht im Stall auf dem Hof schlachtet sie Manuel Lehner selbst fachgerecht nebenan im hofeigenen Schlachthaus. Für die Lämmer, Zicklein, Schafe und Ziegen sogar EU-zertifiziert, könnte Lehner diese sogar bundesweit und darüber hinaus verkaufen. Nicht jedoch sein Geflügel: nur innerhalb 100 km Luftlinie im Umkreis darfs vertrieben werden. Und die Rinder? Sie leben möglichst lange, da die Lehnern selber Murnau-Werdenfelser Rinder züchten mit einem eigenen Bullen und die Kälber in Mutterkuhhaltung aufwachsen das erste Jahr. Wird ein Rind geschlachtet, muss es allerdings zuvor eine kleine Reise machen nach Schwarzach, ca. 40 km entfernt. Hier schlachtet Manuels mit den Tieren vertrauter Bruder sie fachgerecht im Schlachthaus des Klosters Münster-Schwarzach.

Naturlandhof Lehner, Obere Dorfstr. 11, 97258 Hemmersheim-Gülchshaim, Tel: 09335 997833,

info@naturlandhof-lehner.de, www.naturlandhof-lehner.de:

Da entdeckt man auch, dass Bio-Nudeln mit 42 % (!) Eiweiß angeboten werden: Die Eier dafür liefert der Hof.



LANDWIRTSCHAFT

Alter fränkischer Satz lernt Bio

Neue Wege im von uns geretteten Weinberg „Ickelheimer Schlossberg“ Von Gerd Sych

Als wir uns im Jahre 2013 den Weinberg mit Alten fränkischen Satz im Ickelheimer Schlossberg angeschaut haben, wussten wir wirklich nicht, was uns erwarten sollte. Jetzt, vier Jahre später, nach gut 1.600 Arbeitsstunden in Weinberg und Keller, können wir doch etwas zufrieden auf das von uns Erreichte zurückblicken. Was vor vier Jahren mit einem enthusiastischen Säubern des Weinbergs begann, ist für uns inzwischen zu Routine geworden, die in eingespielten Sequenzen abläuft:

Wegen des strengen Frosts im Januar ein erstes Schneiden der Rebstöcke im Februar, ausbringen von Kompost, hacken der Wildkräuter im März und April, um den Reben nicht nur Nährstoffe, sondern auch Luft zum Atmen zu geben. Wie schön, dass sich der Boden wieder ein Stück erholt hat: Wildkräuter sprießen in Vielfalt an und zwischen den Reben, Maulwurfshügel zeugen davon, dass der Boden an Lockerheit gewann.

Dann der zweite Rebschnitt nach den Eisheiligen im Mai mit der Gewissheit, dass sich die Frostschäden doch sehr in Grenzen gehalten hatten. Die Reben trieben auch in diesem Jahr wie gewohnt aus, wobei man diesmal auch eine gewisse Ordnung in den Zeilen erkennen konnte – unsere Mühen, dem Weinberg eine gewisse Form zu geben, trägt erste Früchte. So schafften wir es zum ersten Mal, schon im Juni alle

Reben zu binden! Im Juni führten wir eine Verjüngung durch und pflanzten gut 30 neue Stöcke (Adelfränkisch, Blauer Silvaner & Spätburgunder) an den kahlen Stellen im unteren Teil des Weinbergs und schlossen so auch einige Lücken in den Rebzeilen.

Die trockene Witterung mit geringem Druck auf die Reben begünstigte auch unseren nächsten Schritt. Auf Drängen von Ullrich Bürks (Partner und Pächter) leiteten wir unser erstes Jahr mit biologischen Spritzmitteln ein. Ziel ist es, den Weinberg in den nächsten drei Jahren komplett biologisch zu bewirtschaften. So brachten wir mit Rückenspritzen ausgerüstet die entsprechenden Mittel aus.

Ab heuer Bio

Auf Anraten von Josef Engelhart von der LWG (Landesanstalt für Wein- und Gartenbau), der uns auch dieses Jahr mit Rat unterstützt hat, zogen wir die Lese der Trauben aufgrund der guten Entwicklung um fast zwei Wochen vor. So standen wir am 23. September im Weinberg und konnten gut 700 Liter gesunden Traubenmost, fast die doppelte Menge im Vergleich zum Vorjahr, nach dem Entrappen pressen. Mit seinen gut 70° Öchsle wird es ein leichter, wie wir bei einer ersten Probe feststellen konnten, durchaus aromatischer und facettenreicher Wein werden.

Hatten wir mit der Umstellung auf biologische

Mittel in diesem Jahr einfach nur Glück? Vielleicht ja, schließlich hielt sich der Befallsdruck durch echten und falschen Mehltau in diesem Jahr witterungsbedingt in Grenzen, vielleicht hatten sich die alten Reben aber auch durch unsere Maßnahmen wieder so erholt, dass sie doch widerstandsfähiger waren.

Wir werden die weitere Entwicklung sehr genau beobachten. Kritisch wird das nächste Jahr werden, wenn die Reben nicht mehr auf die eingelagerten systemischen Mittel zurückgreifen können. Aber wir haben vorgebeugt und uns eine Schlauchspritze angeschafft. Diese verfügt über einen 500 Liter Tank und wird auf dem Traktor von Ullrich Bürks montiert, so dass die anstrengende Arbeit mit der Rückenspritze entfällt. Das gibt uns die Möglichkeit, auch einmal einen schnellen Einsatz im Weinberg durchzuführen. Wir sind gespannt, wie sich der Weinberg entwickeln wird. Schließlich bewirtschaften wir ja keine homogene „Masse“, sondern 18 Individuen mit eigener Entwicklung und eigenem Geschmack.

Knabber

NATÜRLICH KNUSPERZART.

Das original Butterknabbergebäck...

Regionale Produkte und die traditionelle Herstellung machen unsere Knusperspezialität 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, Mi, Fr 6 – 12 Uhr und 14 – 18 Uhr; Do und Sa 6 – 12 Uhr

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



Über 30 Verkaufsstellen in Unterfranken! www.mainbaecker.com
Versand ab 10 Tüten möglich, melden Sie sich einfach per Mail.

KONZEPT.
WERBUNG.
INTERNET.

Ledermann
+Zeitgeist

NEU
NEU

Nutzen Sie jetzt neue Wachstumspotentiale und sparen Sie dank staatlicher Zuschüsse bis zu 50% Kosten bei der Digitalisierung!

Interessiert?
info@ledermann-zeitgeist.de

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

•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.natureine-weine.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

JANUAR: TAUBE, WACHTEL, TRÜFFEL

FEBRUAR: FISCH UND KRUSTENTIERE

MÄRZ: ERSTE WILDKRÄUTER, KALB UND NUDELN

Unsere Hotel-Arrangements: www.landhaus-rothenburg.de/Hotel-Arrangements.html

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 2018-1, Januar mit März, 16. 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)

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, Jürgen Koch (S.4, 5)

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