

Wurst-Metzger aus Beispieldorf

Unser Produkt **Nordhessische Ahle Wurscht** ist

GUT



Guter Geschmack
Handwerkliche Qualität
Traditionelle Herstellung

- weil ... in traditionell handwerklicher Art hergestellt
... aus schweren nordhessischen Wurstschweinen hergestellt
... auch hochwertiges Muskelfleisch in die Wurst kommt
... **Mindestreifezeiten für jedes Wurstkaleriber garantiert werden**
... die Wurst langsam und lange reift

SAUBER



umweltschonend
gesund
transparent

- weil ... ohne Gewürzmischungen und Reifebeschleuniger
... ohne Zusatzstoffe außer Salpeter
... die Schweine mehr als 80 % hofeigenes Futter erhalten
... gentechnikfreie Fütterung

FAIR



Achtung des Tierwohls
Gute Arbeitsbedingungen
Existenzsichernde Preise

- weil ... unsere Bauern existenzsichernde Preise erhalten
... wir unsere Mitarbeiter/innen tariflich entlohnen
... die Schweine nicht weit transportiert werden


Slow Food® Nordhessen



Slow Food® Nordhessen

**Zum zehnten Mal „Nordhessen geschmackvoll“
GUT – SAUBER -FAIR**

In 2014 findet der Markt „Nordhessen geschmackvoll!“ zum zehnten Mal in Melsungen statt. Wir wollen dieses Jubiläum nutzen, an die Ansprüche zu erinnern, die Slow Food Nordhessen als Initiator dieses jährlichen Lebensmittelmarktes mitten in der Region Nordhessen mit diesem Ereignis verbindet.

Slow Food setzt sich für eine vielfältig ausgerichtete bäuerliche Landwirtschaft ein. Damit sind Betriebe gemeint, die eine breite Palette von Nahrungsmitteln anbauen, die Monokulturen und industrieähnliche Arbeitsweisen mit riesigen Maschinenparks vermeiden und mit Boden, Luft und Wasser sorgsam umgehen. Wenn die landwirtschaftlichen Produkte für den Verbraucher weiter verarbeitet werden müssen, soll dies möglichst in Handwerksbetrieben in der Region geschehen, die nach traditionellen Verfahren arbeiten und auf chemische Hilfsmittel bei der Verarbeitung soweit möglich verzichten.

Der Markt als Ort, wo Bauern und Lebensmittelhandwerker in direkten Kontakt zu Kunden kommen und Informationen zu den Produkten liefern können, ist für Slow Food wichtig, um regionale Netzwerke zwischen Erzeugern und Verbrauchern zu festigen.

Dies waren die Motive 2004 den Verein „Nordhessen geschmackvoll! e. V.“ als rechtsfähigen Träger und Organisationsplattform zu gründen und mit dem Lebensmittelmarkt rund um das Melsunger Rathaus zu starten.

Vieles ist so geblieben wie im ersten Jahr:

- Godehart Hannig, Renate Kremlin-Hannig, Hanns Kniepkamp, Gerhard Müller-Lang und Dieter Rohde sind die rührigen Organisatoren, die von Mitgliedern von Slow Food Deutschland am Markttag unterstützt werden. Dabei wird viel ehrenamtliches Engagement geleistet.
- Viele der jeweils etwa 50 Aussteller sind von Anfang an dabei.
- Bisher gab es sowas wie eine Schönwetter-Garantie für das zweite Oktober-Wochenende als traditionellem Markttermin. Wir hoffen, dass dies so bleibt ...

- Die für die Händler praktischen Verkaufswagen sind auf „Nordhessen geschmackvoll!“ verboten. Dies soll das Gespräch zwischen Verkäufer und Käufer durch mehr Nähe erleichtern und eine angenehme Atmosphäre schaffen.
- Das wichtigste zum Schluss: Die Zutatenliste aller angebotenen Produkte müssen im Vorfeld offen gelegt werden. Nur wer die Qualitätsansprüche von Slow Food Deutschland erfüllt, darf die überprüften Produkte auf dem Markt verkaufen. Hanns Kniepkamp ist für seine Konsequenz bei der Auswahl berühmt-berechtigt. Einschränkend macht er immer wieder deutlich: chemische Analysen der Produkte werden nicht durchgeführt. Auf die Ehrlichkeit der Angaben der Hersteller wird vertraut.

Die Überprüfung der Produktqualität unterscheidet „Nordhessen geschmackvoll!“ von allen anderen der inzwischen zahlreich gewordenen Regionalmärkte in Nordhessen. Anlässlich des 10. Marktes wollen wir unsere Qualitätskriterien noch einmal deutlich herausstellen.

Qualitätsansprüche von Slow Food Deutschland an Lebensmittel

GUT

Das „Gute“ eines Lebensmittels bezieht sich auf seinen Geschmack, seinen Geruch, sein Aussehen und seine Konsistenz. Speisen sollen Genuss verschaffen. Geschmacksqualität zu verteidigen, mag banal erscheinen, ist aber wichtig in einer Zeit, in der die Lebensmittelproduktion vor allem durch Wirtschaftlichkeit bestimmt wird: Kostensenkung, Profitsteigerung, Produktionsbeschleunigung, Vereinfachung von Lagerung und Transport sowie Verlängerung der Haltbarkeit führen zu Geschmacksverlusten. Durch Aromen und Geschmacksverstärker wird dies ausgeglichen. Slow Food setzt dagegen auf die Geschmacksstärken alter Obst- und Gemüsesorten und Tierrassen, auf regionale und saisonale Gerichte, die es gegen den industriellen Einheitsgeschmack schwer haben.

SAUBER

Der Begriff des „sauberen“ Lebensmittels steht für eine anzustrebende Unschädlichkeit für Mensch und Umwelt. Produktionsprozesse — hierzu zählen nicht nur Anbau, Aufzucht und Verarbeitung, sondern auch Lagerhaltung und Transport — sind nachhaltig zu gestalten und dürfen das Ökosystem und die Biodiversität nicht beeinträchtigen. Regional und saisonal angepasste Produktionsweisen sind hierzu ein wichtiger Schritt. Sorgsamkeit und Achtsamkeit gegenüber Natur und Tieren als menschlichen Nahrungsquellen sind wichtig. Weder bei der Herstellung noch beim Verzehr dürfen kurz- oder langfristige Gesundheitsbeeinträchtigungen für die Erzeuger oder die Verbraucher entstehen. Eine weitgehende Natürlichkeit des Lebensmittels ist anzustreben, Halbfertig- und Fertiggerichte sollen ebenso vermieden werden wie Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker.

FAIR

„Fair“ als Qualitätsmerkmal für Lebensmittel bezieht sich auf die Aspekte sozialer Gerechtigkeit. Die Nahrungsfülle der reichen Länder darf nicht auf Kosten der armen Länder gehen. Der Verdienst der dortigen Lebensmittelerzeuger muss so hoch sein, dass nicht nur ihr nacktes Überleben gesichert ist, sondern auch ein Mindestmaß an Wohlstand in Familien möglich ist. Die Arbeit und das Wissen der bäuerlichen und handwerklichen Produzenten sind auch in Deutschland anzuerkennen und angemessen zu entlohnen - auch damit jeder Bauer, Metzger und Bäcker einen Nachfolger findet. Mitarbeiter/innen in der Landwirtschaft und in der Lebensmittelproduktion müssen tariflich entlohnt werden. Umgekehrt fordert Fairness auch, dass dem Verbraucher gute Qualität zu angemessenen Preisen angeboten wird. Fairness gilt schließlich auch gegenüber den Nutztieren. Tiergerechtes Leben, artgerechte Fütterung und schonende Tötungen sind für diese sicherzustellen.

Um die Anwendung dieser Qualitätskriterien in den auf dem Markt vertretenen Betrieben deutlich zu machen, haben wir in diesem Jahr erstmals Plakate mit „Qualitätserklärungen“ der einzelnen Betriebe erstellt und an den Ständen angebracht (ein Beispiel dafür finden Sie auf der Rückseite). Die Aussagen wurden von den Standbetreibern selbst getroffen und von Slow Food auf Plausibilität überprüft. Informieren Sie sich über die Qualitätsansprüche der für Sie interessanten Betriebe, sprechen Sie mit den Erzeugern über deren Aussagen und sorgen Sie durch Ihre Wünsche an die Erzeuger und Ihr Nachfrageverhalten mit dafür, dass das Angebot an guten Lebensmitteln in Nordhessen wächst. Um mit der Sprache von Slow Food zu sprechen: Seien Sie nicht nur Kunde, sondern Co-Produzent, bestimmen Sie durch Ihre Nachfragen und Ihr Kaufverhalten mit, welche Lebensmittel wie produziert werden. In diesem Sinne ist Essen und Trinken immer auch ein politischer Akt!

Noch ein Wort zu den Preisen: Lebensmittel, die unseren Qualitätskriterien entsprechen, müssen in der Regel teurer sein, als Sie es aus dem Supermarkt gewohnt sind. Qualität hat ihren Preis. Wir sollten immer mal wieder darüber nachdenken, warum wir ausgerechnet bei unseren Lebensmitteln oft ausgesprochen sparsam sind, während in anderen Bereichen nur das Beste gut genug für uns ist.

Wenn Sie an näheren Informationen zu Slow Food interessiert sind, sprechen Sie uns bitte an oder informieren Sie sich zuhause in aller Ruhe im Internet: www.slowfood.de bzw. www.slowfood.de/nordhessen

Verantwortlich für dieses Infoblatt ist:
Gerhard Schneider-Rose, Hersfelder Straße 150, 36179 Bebra-Breitenbach,
Tel. 06622 3211