PR-Anzeige

„Slow Food“ in Unterrüsselbach

Organisierte Genießer besuchten den Geflügelhof Schubert

Diese Gäste waren das Gegenteil des gedankenlosen, geizigen Konsumenten, auf den sich die Industrie oft beruft, um Fehlentwicklung zu verteidigen: „Slow Food“ Nürnberg besuchte am Samstag mit 46 Teilnehmern den Geflügelhof Schubert in Unterrüsselbach.

Slow Food ist eine weltweite Vereinigung von bewussten Genießern und mündigen Konsumenten, die es sich zur Aufgabe gemacht haben, die Kultur des Essens und Trinkens zu pflegen sowie verantwortliche Landwirtschaft und Fischerei, artgerechte Viehzucht, traditionelles Lebensmittelhandwerk und regionale Geschmacksvielfalt zu fördern. Die Non-Profit-Organisation bringt Erzeuger, Händler und Verbraucher in Kontakt, vermittelt Wissen über die Qualität von Nahrungsmitteln und macht so den Ernährungsmarkt transparent. „Slow Food ist die beste Bewegung, seit es Fast Food gibt“ wird der ehemalige Präsident der deutschen Qualitätsweingüter Michael Prinz Salm zu Salm zitiert. In Nürnberg ist seit 15 Jahren eine Ortsgruppe des Slow Food Deutschland e.V. vielfältig aktiv (www.slowfood.de/nuernberg).

In Unterrüsselbach besichtigte man den gesamten Hof, die Herstellung in der „Nudelbude“, die Demeter-Junghennenaufzucht mit der unüblichen Aufzucht auch der männlichen Küken, die Strohvergaser-Heizungsanlage und den Hofladen. Verkostet wurden die Delikatessen vom „Stolzen Gockel“, die aus einem wegweisenden Gockelprojekt entstanden sind. Um die gängige Aussortierung der männlichen Küken bei der Legehennen-Aufzucht zu vermeiden, entwickelt Familie Schubert ein Modell für die eigentlich unwirtschaftliche Aufzucht auch der männlichen Tiere.

Die Besucher stellten durchaus kritische Fragen und waren beeindruckt von dem umfangreichen Fachwissen, mit dem Landwirtschaftsmeister Peter Schubert die Hintergründe seiner vielfältigen Arbeit erläuterte. Man erfuhr viel über Bio-Landbau, die Herkunft von Hartweizen, Geflügelrassen und -haltung bis hin zur thermischen Konservierung hausgemachter Delikatessen. Auch die frische Bio-Gockel-Sülze mit Bratkartoffeln und Einkornsalat, die Daniela Schubert zum Abschluss servierte, war ganz nach dem Geschmack der anspruchsvollen Slow Food Gruppe. **www.gefluegelhof-schubert.de**

△ Zwei mal Peter Schubert: Der Landwirtschaftsmeister (Mitte) erläuterte dem namensgleichen Vorsitzenden von Slow Food Nürnberg (links) die probeweise Haltung eines „Zweinutzungs-Huhns“. Die Kreuzung aus Legehennen- und Masthähnchen-Rasse ist Zeichen einer Rückbesinnung auf ursprüngliche Wirtschaftsweisen in der Geflügelhaltung. Die Henne hatte nichts dagegen, sich von den Kindern halten zu lassen.