

Die Arche des Geschmacks®

Das internationale Slow Food Projekt zur Erhaltung der Biodiversität, von der Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt 1996 gegründet, schützt weltweit fast 1.000 regional wertvolle Lebensmittel, Nutztierarten und Kulturpflanzen vor dem Vergessen, indem sie in die Arche des Geschmacks aufgenommen werden.



Hinterwälder Rind, Südschwarzwald

Passagiere der Arche erfüllen folgende Kriterien:

- Sind in ihrer Existenz bedroht
- Einzigartige geschmackliche Qualität
- Historische Bedeutung
- Identitätsstiftenden Charakter für eine Region
- Unterstützen nachhaltige Entwicklung einer Region
- Tiere stammen aus artgerechter Haltung
- Frei von gentechnischer Veränderung
- Produkte sind käuflich erwerbbar



Ostheimer Leberkäs, Bayrische Rhön



Frühburgunder, Ahr

Mit dem Wissen, dass biologische Vielfalt regionale Wurzeln besitzt, bewahrt die Arche des Geschmacks das kulinarische Erbe der Regionen. In Deutschland sind es aktuell rund 30 Passagiere. Schwerpunkt der Arbeit ist das aktive Sammeln, Beschreiben und Katalogisieren der Passagiere. Die Arche des Geschmacks ist ein eingetragenes Warenzeichen von Slow Food International.

Presidi: Förderkreise für Archepassagiere

Das Presidi-Projekt wurde von der Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt im Jahr 2000 ins Leben gerufen, weil ein aktiver Schutz der jeweiligen Archepassagiere über die Sammlung und Beschreibung hinaus notwendig geworden war. Das Presidio (ital. für Schutzraum) ist ein Netzwerk geknüpft von aktiven Produzenten und engagierten Slow Food Mitgliedern, Lebensmittelhändlern, Experten sowie interessierten Gastronomen, Köchen, Förderern und Touristikern. Sie erarbeiten gemeinsame Aktivitäten anhand folgender Kriterien:



Birnbäume der Champagner-Bratbirne, Schwäbische Alb

- Einführen verbindlicher ökologischer Produktionsstandards für handwerklich erzeugte Produkte
- Öffnen von Absatzmärkten für traditionelle Lebensmittel der Presidi
- Erhalten lokaler Ökosysteme und regionaler Traditionen

Im Dreiklang von gut, sauber und fair schützt dieses internationale Slow Food Projekt in weltweit rund 300 Presidi die Qualität unverfälschter regionaler Lebensmittel und die gerechte Entlohnung der Produzenten. Presidi als Netzwerke des Geschmacks sichern kulturelles Wissen, erhalten die biologische Vielfalt der Produkte und fördern regionale Wertschöpfung. Als erstes Presidio in Deutschland wurde 2007 der Archepassagier Schaumwein von der Obstsorte Champagner-Bratbirne anerkannt.

Geschmack hat eine Lobby: Slow Food



Höri Bülle, Bodensee

Slow Food ist ein internationaler Non-Profit-Verein, der 1986 in Italien als Antwort auf die rasante Ausbreitung des Fastfood und des damit einhergehenden Verlustes der Esskultur und Geschmacksvielfalt gegründet wurde. Heute ist Slow Food eine weltweite Bewegung, mit gut 80.000 Menschen in rund 100 Staaten. Insgesamt rund 750 Convivien (lat. für Tafelrunde) – die regionalen Gruppen von Slow Food – organisieren viele Veranstaltungen und Zusammenkünfte mit dem Ziel, regionalen Geschmack kennen zu lernen und das Wissen um die Geschmacksvielfalt sowie deren Bedeutung zu fördern.

In Deutschland ist Slow Food seit 1992 aktiv und hat inzwischen mehr als 10.000 Mitglieder in über 75 Convivien. Slow Food Deutschland e. V. engagiert sich u. a. im Verbraucherzentrale Bundesverband e. V. für die Interessen der Verbraucher und der qualitativ arbeitenden Lebensmittelerzeuger und Gastronomen. Gefördert wird die nachhaltige Landwirtschaft und Fischerei, artgerechte Viehzucht und das traditionelle Lebensmittel-Handwerk sowie die regionale Geschmacksvielfalt. Slow Food schult die Geschmackssensibilität der Verbraucher und setzt sich für die Erhaltung der biologischen Vielfalt ein. Slow Food ist die Verbindung zwischen Ethik und Genuss und gibt dem Essen seine kulturelle Würde zurück.



Slow Food® Deutschland e. V.
Luisenstraße 45
10117 Berlin
info@slowfood.de
www.slowfood.de



Slow Food®
Deutschland e. V.

Das Original Braunvieh im Allgäu



Foto © Susanne Mölle



Arche des Geschmacks®

Das Original Braunvieh im Allgäu



Foto © Peter Guggenberger-Walzel

Original Braunvieh Weideochsen

„Original Braune“ – ein Kulturgut des Allgäus

Das Original Braunvieh ist die traditionelle Rinderrasse des Allgäus. Der historische Wandel der Region von der Ackerwirtschaft mit Flachsabbau (Blaues Allgäu) zur Grünlandwirtschaft (Grünes Allgäu) und damit der Aufstieg zur Milch- und Käseregion ist eng mit dieser Tierrasse verbunden.

Die Wurzeln des Original Braunviehs reichen weit zurück, bis in die Zeit der Alemannen. Vor über 600 Jahren begann die züchterische Bearbeitung des Braunviehs in der Zentralschweiz. Schon früh verbreitete sich die Rasse auch in angrenzende Regionen Österreichs und Deutschlands. Das bayerische und württembergische Allgäu sowie das westliche Oberbayern sind das traditionelle Braunviehgebiet in Deutschland. Bis Mitte der 1960er Jahre war das Original Braunvieh die vorherrschende Rinderrasse in dieser Region.

Denkt man an das Allgäu, entsteht ein Bild mit Milch, Käse und Kühen – braunen Kühen. Diese romantische Vorstellung gehört in die Vergangenheit. Auch im Allgäu gilt heute das Diktat der Höchstleistung und die Milchkühe stehen fast nur noch im Stall, anstatt auf der Weide.

Eigenschaften

Das Original Braunvieh ist von mittlerer Größe, die Farbe variiert von einfarbig dunkelbraun bis graubraun mit einem weiß umsäumten Flotzmaul. Die Tiere sind sehr robust, langlebig und anpassungsfähig, verfügen über harte, dunkle Klauen und zeichnen sich durch eine sehr gute Raufutterverwertung aus. Die Rasse erbringt mit ausschließlicher Gras- und Heufütterung gute Ergebnisse im Fleischzuwachs und in der Milchleistung.

Im Gegensatz zum modernen „milchbetonten“ Braunvieh hat das Original Braunvieh seine Stärken sowohl bei der Milch- als auch bei der Fleischleistung. Keine der beiden Nutzungsformen sind heute noch konkurrenzfähig, wenn es allein um Hochleistung geht. Unter intensiven Haltungsbedingungen mit großen Mengen an energiereichem Futter (Mais, Soja etc.) können die Original Braunen heute nicht mehr mithalten. Ihre Stärke liegt vielmehr im extensiven Bereich: ein Rind – man wundert sich! – das nur von Gras und Heu ernährt werden kann! Das ist die Stärke dieser alten Rasse. Zwei weitere Vorteile sind das ruhige Verhalten im Stall, wie auf der Weide und seine hervorragenden Muttereigenschaften, weshalb es bestens für die Mutterkuhhaltung geeignet ist.

Grund der Gefährdung: Aus Braun wurde Brown

Der Schwerpunkt der traditionellen Zucht lag über lange Zeit auf einer Dreinutzung: Milch, Fleisch und Arbeit. Dies änderte sich als die „moderne“ Landwirtschaft auch im Allgäu ihren Einzug hielt. Mit dem Wunsch nach einer ausschließlich milchwirtschaftlichen Leistungssteigerung begann 1965 die Kreuzung der Allgäuer Tiere mit der Rasse „Brown Swiss“ aus den USA. Die Kreuzungstiere waren größer und gaben deutlich mehr Milch. Mit der Einkreuzung von Brown Swiss kam es zu einer dramatischen Verdrängung der ursprünglichen Rasse. Bis heute setzt sich diese Entwicklung in der konventionellen Braunviehzucht fort. Anfang der 1990er Jahre war der Bestand der alten Zuchtichtung mit nur noch ca. 80 Kühen akut vom Aussterben bedroht. Nur durch die Initiative engagierter Original Braunviehzüchter, konnte der Bestand stabilisiert und bis heute auf rund 500 Kühe in Reinzucht oder mit nur geringem Fremdblutanteil (bis 12,5 %) wieder angehoben werden.

In Abgrenzung zum modernen Braunvieh (Brown Swiss) wird heute der Begriff „Original Braunvieh“ für den ursprünglichen Mehrnutzungstyp der in Reinzucht gezüchtet wird, verwendet. Die Rasse Original Braunvieh gilt heute als „stark gefährdet“.

Geschmackliche Charakteristik

Die hervorragende Milchqualität des Original Braunviehs ist seit langem bekannt. Die Milch weist einen hohen Anteil der Kappa-Kasein-Genotyp-Variante AB und BB auf, eine wichtige Voraussetzung für eine hohe Käseausbeute. Allein in der Milchmenge kann die alte Rasse (4.500 – 6.000 Liter Jahresleistung) mit modernen Hochleistungstieren (bis 10.000 Liter und mehr) nicht mehr mithalten.

Heute, wo es im traditionellen Zuchtgebiet fast nur noch um die Milch geht, gerät die hervorragende Fleischqualität immer mehr in Vergessenheit. Dabei erfüllt das Fleisch auch höchste kulinarische Ansprüche.

Die geschmacklichen Merkmale des Fleisches überzeugen durch ein deutliches, feines Aroma. Es ist kurzfasrig, fein marmoriert und von äußerst angenehmer Textur. Der intramuskuläre Fettanteil ist optimal. Aufgrund dieser positiven

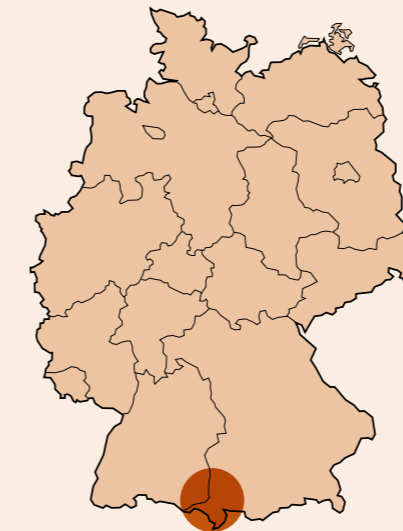
Eigenschaften und seiner Robustheit wird das Original Braunvieh auch heute noch in den großen Ländern der Rindfleischproduktion, wie Brasilien und Kanada, sowohl als Kreuzungspartner mit Lokalrassen eingesetzt als auch in Reinzucht-herden gehalten. Höchste Zeit also, dass im Allgäu, dem deutschen Ursprungsgebiet, den Qualitäten dieser alten Rasse wieder mehr Aufmerksamkeit gewidmet wird. Vermehrt hinterfragen bewusste Verbraucher die Bedingungen in der modernen Intensivlandwirtschaft: Warum füttern wir unsere Nutztiere mit Soja und Mais aus anderen Erdteilen? Im Sinne einer echten Nachhaltigkeit in der Milch- und Fleischproduktion sollten die Rinder wieder hauptsächlich von dem ernährt werden, was ihrer Natur entspricht: von Gras. Da können die Original Braunen ihre Qualitäten als guter Grundfutterverwerter voll entfalten.



Foto © Susanne Mölle

Beinscheibe vom Weideochsen

Die Region des Arche-Passagiers



Die Region erstreckt sich über das bayerische und württembergische Allgäu mit den Landkreisen Ober-, Unter- und Ostallgäu sowie dem Landkreis Ravensburg.

Erzeuger und Bezugsquellen

Allgäuer Original Braunviehzuchtverein e. V.

Andreas Bühler (Geschäftsführer), Jungholz Haus 19, 87491 Jungholz, Tel 0043. 56 76 81 76, www.originalbraunviehzuchtverein.de

Arbeitskreis Allgäuer Braunvieh e. V.

Siegbert Heese, Ortsstr. 71, 89194 Schnürpflingen, Tel 07346. 3469, www.ak-allgaeuer-braunvieh.de

Arbeitsgemeinschaft Originalbraunvieh, Bayern und Baden Württemberg

Andreas Blank, Dorfstr. 12, 87776 Attenhausen, Tel 08336. 7612, www.originalbraunvieh.de

Frischfleisch und Milchprodukte:

Slow Food Convivium Allgäu
www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/allgaeu/kontakt/

Die Förderer

Stiftung KulturLandschaft Günztal, www.guenztal.de
Slow Food Allgäu
Slow Food Deutschland e. V.