

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, Alz

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.

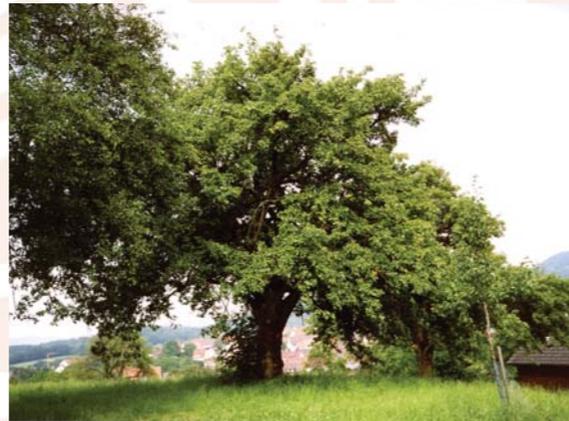
Presidi: Förderkreise für Archepassagiere

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:

- 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. In Deutschland gibt es nunmehr drei Presidi: Schaumwein von der Champagner-Bratbirne (2007), Kartoffelsorte Bamberger Hörnla, Weideochse vom Limpurger Rind, beide seit 2009.



Birnbäume der Champagner-Bratbirne, Schwäbische Alb

Geschmack hat eine Lobby: Slow Food

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 Geschmacks-sensibilität 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
Tel.: 030-24625 939
Fax: 030-24625 941
E-Mail: info@slowfood.de
www.slowfood.de



Slow Food®
Deutschland e.V.

Die Burger Brezel



Arche des Geschmacks®

Die Burger Brezel



Die Burger Brezel – eine regionale Spezialität aus Burg. Die größeren Umhängebrezeln sind besonders bei Wanderern sehr beliebt.

Traditionsreiches Gebäck aus Burg an der Wupper

Die Burger Brezel ist eine kunstvoll geschlungene Dauerbackware aus fettarmem, leicht gestüßtem Hefeteig. Sie wird seit dem 18. Jahrhundert im Bergischen Land rund um Schloss Burg (Solingen) nach traditionellen Rezepten in Handarbeit hergestellt. Ein verwundeter Franzose aus dem Burgund, der bei einem Unterburger Bäcker einquartiert war, soll die Kunst des Brezelbackens um das Jahr 1795 mit ins Bergische Land gebracht haben. Fortan lebten viele Familien in Solingen-Burg und später auch in den Nachbarorten Wermelskirchen, Wuppertal oder Remscheid von der Brezelbäckerei. Die Bäcker vertrieben ihre Ware in großen Kiepen im gesamten Bergischen Land und auch darüber hinaus.



Bäcker Rüdiger Hösterey und seine Frau Sabine beim „Brezel-Spinnen“.

Grund der Gefährdung

Aktuell gibt es nur noch zwei Betriebe, die die Burger Brezel in handwerklicher Tradition produzieren. Da es bis heute keine Maschine gibt, die derart aufwändige Brezeln schlingen kann, ist die Burger Brezel nach wie vor ein sehr arbeitsintensives Backwerk. Branchenkennern zufolge hat diese Tatsache sowie die zunehmende Technisierung und marktübliche Sortimentsgestaltung dazu geführt, dass das Burger Original vom Aussterben bedroht ist. Die staubtrockene, krosse Gebäckspezialität erfreut sich jedoch bis heute bei Einheimischen und Fremden großer Beliebtheit. Denn sie findet seit über 200 Jahren als Kinder- und Diätahrung sowie als haltbarer Reiseproviant Verwendung.



Die Burger Brezel - bis heute traditionell produziert in Handarbeit.

Geschmackliche Charakteristik

Die Burger Brezel unterscheidet sich optisch durch ihren - je nach Größe des Gebäcks - mindestens vier- bis fünffach geschlungenen Brezelknoten sowie durch ihre gleichmäßige Form von herkömmlichen Brezeln. Um den sogenannten „Schnackstock“ (wörtlich übersetzt „Peitschenstiel“, d.h. Brezelknoten) zu schlingen, wirft der Bäcker einen langen, gerollten Teigstrang in die Luft und „spinnt“ ihn dann mit der Hand. Charakteristischerweise wird die Burger Brezel bereits wenige Stunden nach dem Backen hart und knusprig. Ihre Kruste ist goldbraun, was ihr einen typischen, zwieback-ähnlichen Röstgeschmack verleiht. Das kunstvoll gestaltete Gebäck zeichnet sich zudem durch eine feine Krume (Porung) aus.

Während die verkehrstübliche Bezeichnung für die Spezialität aus dem Bergischen „die Burger Brezel“ heißt, sagen und schreiben die Einheimischen viel lieber „der Burger Bretzel“ (mit kurz gesprochenem e). Die Burger Brezel ist neben verschiedenen Brotsorten der Region, Bergischen Gusszwiebäckern, Waffeln, Kuchen, Honig-, Apfel-, Birnen- oder Rübenkraut, Butter, Quark und Käse, Wurst und Schinken sowie Milchreis mit Zimt und Zucker wesentlicher Bestandteil der „Bergischen Kaffeetafel“, einer bunt zusammengewürfelten und kulinarisch sehr üppigen Mahlzeit. Man



Brezelbacken in der Wuppertaler Traditionsbäckerei Hösterey.

Die Region der Produzenten



Das Bergische Land war früher eine ausgesprochen arme Region, die sowohl landwirtschaftlich als auch industriell von Tuch- und Eisenwarenproduktion geprägt war. Im 18. Jahrhundert etablierte sich mit der

Fotos und Texte: Ira Schneider



In Solingen- Unterburg an der Wupperbrücke (Schlossbergstraße) steht ein Denkmal für die Burger Brezelbäcker.



„zoppt“ (tunkt) das „dröche“ (trockene) Gebäck dabei gerne in den Kaffee. Im Zentrum der Tafel steht im Übrigen die „Dröppelmina“ („dröppeln“ = tropfen, „Mina“ = Kurzform von Wilhelmine, geläufiger Name für eine Diensthilfin), eine Kaffee-Kranenkanne aus Zinn.

Bergischen Kaffeetafel das „Koffiedrenken mit allem dröm on dran“ (Kaffeetrinken mit allem drum und dran), zu dem jeder Eingeladene für gewöhnlich etwas zu Essen beisteuerte. Die Bergische Kaffeetafel ist bis dato ein Symbol für Bergische Gastlichkeit und wird heute in der Gastronomie gerne als traditionelle Gruppen-Mahlzeit angeboten.

Die Produzenten

Bäckerei Erich Veith
Familie Zollmarsch
Wermelskirchener Str. 17, 42659 Solingen-Oberburg
Tel. 0212-46838

Bäckerei Hösterey
Rüdiger und Sabine Hösterey
Friedrich-Ebert-Str. 104, 42117 Wuppertal-Elberfeld
Tel. 0202-306180

Die Förderer



Slow Food® Deutschland e.V.
Slow Food® Bergisches Land