

Die Arche des Geschmacks®

Das internationale Slow Food Projekt zur Erhaltung der Biodiversität, von Slow Food 1996 gegründet, schützt weltweit mehr als 1.000 regional wertvolle Lebensmittel, Nutztierarten und Kulturpflanzen vor dem Vergessen, indem sie in die Arche des Geschmacks aufgenommen werden. Passagiere der Arche erfüllen folgende Kriterien:



Angler Sattelschweine, Region Angeln

- 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, davon 4 in Deutschland, 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



Albschnecke, Schwäbische Alb

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 100.000 Menschen in rund 150 Ländern. Insgesamt gut 1.300 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 11.000 Mitglieder in über 80 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.

Die Burger Brezel



Arche des Geschmacks®

Die Burger Brezel

Arche Passagier seit Mai 2010



Traditionsreiches Gebäck aus Burg an der Wupper

Die Burger Brezel ist eine kunstvoll geschlungene Dauerbackware aus fettarmem, leicht gesüßtem 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.



„Brezel-Spinnen“ in der Luft

Grund der Gefährdung

Es gibt nur noch wenige 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 krosse Gebäckspezialität erfreut sich jedoch bis heute bei Einheimischen und Fremden großer Beliebtheit. Denn sie findet seit über 200 Jahren als Kinder- und Diät-nahrung 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 „Schnackenstock“ (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, zwiebackähnlichen Röstgeschmack verleiht. Das kunstvoll gestaltete Gebäck zeichnet sich zudem durch eine feine Krume (Porung) aus.

Die Burger Brezel ist neben verschiedenen Brotsorten der Region, Bergischen Gusszwiebacken, Waffeln, Kuchen, Honig, Apfel-, Birnen- oder Rübenkraut, Butter, Quark und Käse, Wurst und Schinken sowie Milchreis mit Zimt und Zucker ein Bestandteil der „Bergischen Kaffeetafel“. Bei der bunt zusammengewürfelten und kulinarisch sehr üppigen Mahlzeit „zoppt“ (tunkt) man das knusprige



Brezelbacken in der Wuppertaler Traditionsbäckerei Hösterey.



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

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

Die Region des Arche-Passagiers



Das Bergische Land in Nordrhein-Westfalen 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 Bergischen Kaffeetafel das „Koffeedrenken 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 und Bezugsquellen

Im Slow Food Convivium Bergisches Land hat sich 2011 ein Arbeitskreis, bestehend aus aktiven Burger Brezelbäcker-Familien, Köchen, Historikern, Autoren und Slow Food Förderern aus der Region gegründet. Der „Arbeitskreis Burger Brezel“ hat sich zum Ziel gesetzt, den identitätsstiftenden Charakter der Burger Brezel in der Region nachhaltig zu pflegen. Unter anderem macht er mit der Gastro-Aktion „Zopp-Wochen“ in der bergischen Gastronomie frei nach dem Motto: „Heute schon gezoppt?“ auf das vom Aussterben bedrohte Gebäck aufmerksam.

Arbeitskreis Burger Brezel
www.burgerbrezel.de

Die Förderer

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