



Slow Food®

Deutschland e.V.

PRESSEINFORMATION – Berlin, 21. Dezember 2013

Scheerkohl und Zuckerbse auf der Slow Food Arche

Mit Bremer Scheerkohl, Ahrtaler Köksje, Kesselheimer Zuckerbse und Alpinem Steinschaf nun 40 traditionelle Lebensmittel in Deutschland von Slow Food unterstützt

Die Slow Food Arche des Geschmacks ist ein weltweites Projekt, das sich den Erhalt der Vielfalt auf die Fahne geschrieben hat – der biologischen, aber dadurch auch der kulturellen und nicht zuletzt geschmacklichen Vielfalt. Der Katalog von selten gewordenen traditionellen Lebensmitteln, Kulturpflanzen und Nutztieren wurde gerade um vier neue „Arche-Passagiere“ erweitert: der **Bremer Scheerkohl**, die Bohnensorte **Ahrtaler Köksje**, das **Alpine Steinschaf** und die **Kesselheimer Zuckerbse**.

„Wir freuen uns, dass wir unsere Arche des Geschmacks stetig erweitern und diese seltenen Spezialitäten unterstützen können,“ so Dr. Ursula Hudson, Vorsitzende von Slow Food Deutschland e.V. „Biologische Vielfalt garantiert das Gleichgewicht in der Natur und sorgt für vielfältige menschliche Ernährung. Diese Vielfalt können wir in Geschmack, Aroma, Farbe und Form von Lebensmitteln, in Rezepten und Bräuchen erleben – und durch neue Ideen wieder bekannt und beliebt machen.“

So unterstützt der Verein durch Events wie Erzeugermärkte oder die Zusammenarbeit mit Köchen, die diese traditionellen Spezialitäten auf ihrer Karte führen, die Nachfrage und damit das Überleben der fast vergessenen Lebensmittel – nach dem Motto: **Essen, was man retten will!**

Das Projekt der Arche des Geschmacks wurde 1996 ins Leben gerufen, um fast vergessene, traditionelle Lebensmittel zu sammeln und zu katalogisieren. Sie sind oft in Gefahr zu verschwinden, weil ihre Herstellung aufwändig ist, sie selten auf den Markt kommen und so weniger gegessen werden. Aber was nicht nachgefragt wird, wird auch nicht produziert. Slow Food will diese traditionellen Spezialitäten wieder bekanntmachen, um sie so zu erhalten. Die große Mehrheit der Passagiere sind vom Aussterben bedrohte Nutztierassen und Kulturpflanzensorten. Die kleinere Gruppe sind handwerklich hergestellte Lebensmittel wie Wurst- und Käsespezialitäten, die nur noch von wenigen Herstellern erzeugt werden.

In 2013 stand die Arche ganz besonders im Blickpunkt von Slow Food Deutschland: 6 neue Passagiere wurden in die Arche aufgenommen, im Frühjahr schon der Schwäbische Dickkopfwitzen aus dem Stuttgarter Raum und im Sommer die traditionellen Münchener Brotzeitsemmeln. Ein besonderer Höhepunkt war auch der Arche-Markt und das Arche-Menü am 10. Dezember im Restaurant Ludwig im Museum, Köln: Zum ersten Mal servierte ein deutsches Restaurant seinen Gästen fast ausschließlich Gerichte mit Produkten der Slow Food Arche. Anlass für dieses besondere Menü war der weltweite Slow Food Festtag „Terra Madre Tag“ für die handwerklich arbeitenden Lebensmittelerzeuger, Bauer, Fischer und Gastronomen, die sich tagtäglich für die kulinarische Vielfalt einsetzen.

Die neuen Passagiere auf der Slow Food Arche des Geschmacks:

Das **Ahrtaler Köksje** ist eine regionale Stangenbohne im Kreis Ahrweiler und im Köln-Bonner Raum. Sie stammt wahrscheinlich von der Sorte „Cocos de Prague“ und wurde von den napoleonischen



Besatzungstruppen eingeführt. Da sie traditionell als reine Trocken- oder Körnerbohne genutzt wurde, erfolgte die Ernte möglichst spät, um die kleinen, runden Bohnen in der Hülse ausreichend trocknen zu lassen. Die Kerne wurden immer nur in der jeweils benötigten Menge frisch ausgepellt. Sie ergeben eine sämige, leicht süßliche Bohnensuppe, die von der Ahrweiler Feuerwehr jährlich zum Feuerfest angeboten wird. Ursprünglich nur unter Nachbarn getauscht, werden die Samen heute zunehmend mit anderen Sorten vermischt. Es sind daher nur noch wenige typische Stränge erhalten. Durch die Arche des Geschmacks wird das Ahrtaler Köksje vom **Slow Food Convivium Bonn** unterstützt.

Das **Alpine Steinschaf**: Im östlichen Alpenraum hat diese alte Schafrasse lange den Bedarf der Bauern an Wolle, Fleisch und Milch gedeckt. Über Jahrhunderte haben sich die Tiere an die rauen Bedingungen im Hochgebirge angepasst, vor allem an die für Rinder und andere Schafrassen un-

Das **Alpine Steinschaf**: Im östlichen Alpenraum hat diese alte Schafrasse lange den Bedarf der Bauern an Wolle, Fleisch und Milch gedeckt. Über Jahrhunderte haben sich die Tiere an die rauen Bedingungen im Hochgebirge angepasst, vor allem an die für Rinder und andere Schafrassen un-



Slow Food®

Deutschland e.V.

zugänglichen Hochlagen. Dort erhalten sie die traditionellen Almlandschaften: Durch Verfestigung der Grasnarbe schützen sie diese vor Erosion. Seit den 60er Jahren wurde diese kleine bis mittelgroße, feingliedrige Schaf zu Gunsten von Fleischschafrasen gezielt verdrängt. Im Jahre 1985 waren nur noch Restbestände vorhanden, die auch die Grundlage für die heutigen Zuchten bildeten. Das Alpine Steinschaf hat ein im Geschmack wildartiges Fleisch und neigt bei artgerechter Haltung nicht zur Verfettung. Sein Vlies kommt in allen Wollfarben vor. Die Tiere werden früh reif und sind langlebig. Durch die Arche des Geschmacks wird die Rasse vom **Slow Food Convivium Zugspitzregion** unterstützt.



Der **Bremer Scheerkohl** ist eine Varietät des Rapses, die auch unter den Namen Blattkohl, Schnittkohl, Schwarzkohl, Federkohl, Rape und Schnittreps bekannt ist. Er war in Bremen und Ostfriesland traditionell das erste und letzte Grüngemüse des Jahres: Schon im April und dann bis zum Frost schor man die jungen, federartig eingeschnittenen Blätter der noch nicht in Stängel geschossenen Rapspflanzen. Preiswert und einfach anzubauen, stand er mehrfach in der Woche auf dem Tisch, mit Kassler, Pinkel oder Speck zubereitet und mit Kartoffeln serviert. Die milden, süßlichen Blätter, weniger zart aber geschmackvoller als Grünkohl, kann man auch im Salat, in der Blattkohlsuppe sowie als Cannelloni- oder Crêpe-Füllung genießen. Je älter die Pflanze wird, desto mehr erhöht sich ihr Gehalt an Senfölen. Ihr Geschmack erinnert dann an Kohl und wird leicht scharf. Seit den 60er Jahren ist der Scheerkohl fast verschwunden. Importiertes Gemüse und kurze Haltbarkeit machten ihn für die meisten Verbraucher und Händler uninteressant. Durch die Arche des Geschmacks wird er vom **Slow Food Convivium Bremen** unterstützt.



Die knackigen, fast fadenlosen, süßen Schoten der **Kesselheimer Zuckerbse**, die sich beim Blanchieren nur wenig verfärben und bissfest bleiben, werden schon lange im Koblenzer Raum angebaut, vor allem auf der Insel Niederwerth und im Ortsteil Kesselheim. An das dortige Klima und die Böden angepasst, wurden sie früher in großen Mengen als Frischgemüse für den lokalen Markt produziert. Sie werden im Frühling angeboten und haben eine relativ kurze Saison. Dabei lassen sie sich gut einfrieren, ohne ihre Konsistenz und Farbe zu verlieren. Ihr typischer Erbsengeschmack ist ausgeprägter als bei den modernen Sorten. Der traditionelle Anbau ist aufwändig und so sind sie nur noch in Koblenzer Privatgärten zu finden. Durch die Arche des Geschmacks wird die Sorte vom **Slow Food Convivium Rhein-Mosel** unterstützt.

[6.478 Zeichen, Fotos © Archiv Slow Food Deutschland. Für Pressefotos schreiben Sie an: a.klitzing@slowfood.de]

Weitere Informationen

www.slowfood.de/biodiversitaet

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für eine lebendige und nachhaltige Kultur des Essens und Trinkens einsetzt. Der Verein tritt für die biologische Vielfalt ein, fördert eine nachhaltige, umweltfreundliche Lebensmittelproduktion, betreibt Geschmacksbildung und bringt Erzeuger von handwerklich hergestellten Lebensmitteln auf Veranstaltungen und durch Initiativen mit Ko-Produzenten (Verbrauchern) zusammen.

Slow Food Deutschland wurde 1992 gegründet und ist ein eingetragener Verein mit Sitz in Berlin. Die Slow Food Bewegung zählt Ende 2013 in Deutschland über 13.000 Mitglieder in rund 80 Convivien (lokalen Gruppen), weltweit sind es mehr als 100.000 Menschen in über 150 Ländern. www.slowfood.de

Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e.V.:

Anke Klitzing – (030) 2000 475 13 – (0152) 23297384 – a.klitzing@slowfood.de

Slow Food Deutschland e.V. Geschäftsstelle – Luisenstr. 45 – 10117 Berlin

Wolf Günthner – (07151) 920240 – (0171) 3176442 – presse@slowfood.de

Im Guckvor 15 – 71336 Waiblingen