

**PRESSEINFORMATION – Berlin, 14. August 2014**

## **50 Spezialitäten in die Slow-Food-Arche gerettet!**

### **UN-ausgezeichnetes Projekt kämpft gegen den Verlust von Artenvielfalt**

Das weltweite Slow-Food-Projekt, die Arche des Geschmacks, hat sich den Erhalt der Vielfalt auf die Fahne geschrieben – der biologischen, und dadurch auch der kulturellen und nicht zuletzt geschmacklichen Vielfalt. Hier werden selten gewordene traditionelle Lebensmittel gesammelt und beschrieben – in Deutschland sind es nun 50, weltweit über 1.700. Der Finkenwerder Herbstprinz, ein Hochstammapfel aus dem Alten Land südlich von Hamburg, und der Stuttgarter Leberkäs sind die neuesten Passagiere in der Slow Food Arche des Geschmacks.

Die Arche-Passagiere 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.

„Die biologische Vielfalt im Agrar- und Lebensmittelbereich trägt nicht nur zum gesunden natürlichen Gleichgewicht bei, sie ist auch eng verbunden mit Bräuchen, Traditionen und handwerklichem Wissen,“ so Dr. Ursula Hudson, Vorsitzende von Slow Food Deutschland e. V. „Sie ist Teil unserer vielfältigen kulturellen Identität. Deswegen ist der Erhalt der Vielfalt durch Projekte wie die Arche des Geschmacks ein Kernthema für Slow Food.“

Der Verein unterstützt 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!** 2014 wurde die Arche des Geschmacks im Rahmen der UN-Dekade Biologische Vielfalt als vorbildliches Projekt ausgezeichnet.



**Seit Anfang des Jahres wurde die Arche des Geschmacks in Deutschland um neun neue „Arche-Passagiere“ erweitert.**

Jeder Arche-Passagier – mit seiner Geschichte und seiner Bedeutung für die lokale Küche und Kultur – ist ein einzigartiger Bestandteil unseres wertvollen kulinarischen Erbes. Der **Stuttgarter Leberkäs**, eine in einer Kastenform gebackene grobe Brühwurst, unterscheidet sich von vielen anderen sogenannten Leberkäsen dadurch, dass er tatsächlich Leber enthält!

Die anspruchslose, von einem Zufallssämling stammende **Schwarze Birne** (re. im Bild) von der Schwäbischen Alb war früher als vorzügliche Mostbirne bekannt. Den **Birkenfelder Rotapfel**, wiederum, verwendet man traditionell für die Herstellung von Apfelgelee. Die schwarzen, festfleischigen Früchte der **Ermstaler Knorpelkirsche** gelten dank ihres Aromas und ihres Zuckergehalts als hervorragend geeignet für die Verarbeitung von Destillaten und Säften.





# Slow Food®

Deutschland e.V.



Die drei lokalen Gemüsesorten: der **Bamberger Knoblauch**, der **Bamberger Rettich** (li. im Bild), und der **Bamberger Spitzwirsing** gehörten lange Zeit zu unverzichtbaren Bestandteilen der von der Gemüsekultur geprägten und bis heute gepflegten traditionellen Bamberger Küche. Ihre Konkurrenzfähigkeit verloren sie erst durch billigere Importe.

Alle Arche-Passagiere haben ihre Geschichten: die stark „mehlig kochende“ **Schwarz-Blaue Frankenwälder Kartoffel**, die in den 1980er Jahren von Liebhabern und Sammlern alter Kartoffelsorten im nördlichen Frankenwald aufgefunden wurde, oder der **Finkenwerder Herbstprinz**, den Carsten Benitt um 1870 auf der Elbinsel Finkenwerder entdeckt hat und von dem er derart begeistert war, dass er ihn in seinem Apfelgarten vermehrte.

[3.606 Zeichen, Fotos © Dieter Ruoff, Georg Lang. Für Pressefotos schreiben Sie an: [a.klitzing@slowfood.de](mailto:a.klitzing@slowfood.de)]

### Weitere Informationen:

[www.slowfood.de/biodiversitaet](http://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 Mitte 2014 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](http://www.slowfood.de)

\*\*\*

### Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e.V.:

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

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

Wolf Günthner – (07151) 920240 – (0171) 3176442 – [presse@slowfood.de](mailto:presse@slowfood.de)

Im Guckvor 15 – 71336 Waiblingen