



Slow Food®

Deutschland e.V.

Slow-Food-Arche-Passagiere in der Winter- und Weihnachtszeit

Auch im Winter sind viele traditionelle, lokale Produkte aus der Slow-Food-Arche erhältlich

PRESSEINFORMATION – Berlin, 1. Dezember 2015

Mit der Initiative der Arche des Geschmacks schützt Slow Food nach dem Motto „Essen, was man retten will“ traditionelle, regionale Lebensmittel, Nutztierarten und Kulturpflanzen, die vor dem Vergessen und Verschwinden bedroht sind. Sie können mit der heutigen schnelllebigen Wirtschaftsweise nicht konkurrieren oder sind 'aus der Mode' gekommen. Dabei bringen sie Abwechslung auf den Teller und erhalten die kulturelle und biologische Vielfalt der Regionen.

Einige dieser "Arche-Passagiere" haben im Winter Saison oder sind in verarbeiteter Form erhältlich, so dass sie sich momentan zum Verzehr anbieten. Dazu gehört das **Teltower Rübchen**, eine **brandenburgische Spezialität**, die innerhalb der Kohlgewächse in die Gruppe der Speiserüben gehört. Das Teltower Rübchen wird erst im August gesät und ist zur Ernte ab Oktober klein, nur 2 bis 4 cm dick. Aufgrund seiner Frosttoleranz wird das Teltower Rübchen von Oktober bis März bei entsprechender Witterung stets frisch angeboten. Die Teltower Rübchen haben einen hohen Gesundheitswert und sind auf Grund der Ursprünglichkeit überdurchschnittlich reich an Vitaminen, Mineralstoffen und sekundären Inhaltsstoffen.

Auch die Apfelsorte **Finkenwerder Herbstprinz als Hochstamm** ist noch erhältlich - diese Sorte reift später als andere Apfelsorten. Der Herbstprinz zeigt nur als Hochstamm seine besonderen Qualitäten. Er ist bestens an schwere, nasse Böden und kräftige, kalte Winde angepasst und damit eine perfekte Apfelsorte für Norddeutschland - das traditionelle Anbaugebiet des Arche-Passagiers liegt im Alten Land, südlich von Hamburg. Auch als Saft oder Obstbrand ist der Herbstprinz ein Genuss.

Die traditionellen Spezialitäten der Arche-Passagiere bieten sich auch gut zum Verschenken an – oder als besondere Zutat für das diesjährige Weihnachtsfestmahl.

Das folgende **3-Gänge-Arche-Weihnachtsmenü** aus dem Slow Food Magazin gibt einige kreative Ideen und Getränkeempfehlungen:

Aperitif: Schaumwein von der Champagner Bratbirne;

Vorspeisen-Trio: Alblinsensalat, Zwiebeltarte, Ostheimer Leberkäs;

Hauptgang: Krustenbraten vom Bunten Bentheimer Schwein, Knödel von der Burger Brezel und Filder-Spitzkraut; **Weinempfehlung:** Blauer Frühburgunder;

Dessert: Verschleiertes Bauernmädchen – Apfelspeise;

Digestif: Brand vom Jakob-Fischer-Apfel.

Sie können das komplette Arche-Menü mit den Rezepten [hier](#) einsehen!

Erzeuger und Bezugsquellen finden Sie auf der Slow-Food-Webseite, auf der jeweiligen Seite der Passagiere: http://www.slowfood.de/biodiversitaet/die_arche_passagiere/

© *Rezepte: Martina Tschirner, außer Knödel von der Burger Brezel: © Jörg Bliesener*

© *Fotos: Stefan Abtmeyer*

Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e.V.:

Sharon Sheets – (030) 200047520 – (0157) 88492505 – s.sheets@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



Slow Food®

Deutschland e.V.

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 Geschäftsstelle in Berlin. Die Slow-Food-Bewegung zählt Mitte 2015 in Deutschland über 13.500 Mitglieder in rund 85 Convivien (lokalen Gruppen), weltweit sind es mehr als 100.000 Menschen in über 150 Ländern. <http://www.slowfood.de/>

V.i.S.d.P.: Dr. Ursula Hudson

Das internationale Projekt "Arche des Geschmacks" der Slow Food Stiftung für Biodiversität schützt weltweit über 2.000 regional wertvolle Lebensmittel, Nutztierarten und Kulturpflanzen vor dem Vergessen und Verschwinden, die unter den gegenwärtigen ökonomischen Bedingungen am Markt nicht bestehen oder "aus der Mode" gekommen sind. Die Passagiere der Arche des Geschmacks bringen Abwechslung auf den Teller und erhalten dabei die kulturelle und biologische Vielfalt der Regionen. Schwerpunkt der Arbeit ist das aktive Sammeln, Beschreiben, Katalogisieren und Bekanntmachen der Passagiere. Das Motto lautet: Essen, was man retten will! Denn: Was nicht gegessen wird, wird nicht nachgefragt, kann also nicht verkauft werden und wird deshalb nicht hergestellt. Die "Arche des Geschmacks" ist ein eingetragenes Warenzeichen von Slow Food International. Das Projekt wurde 1996 ins Leben gerufen, in Deutschland gibt es zur Zeit 55 Arche-Passagiere. http://www.slowfood.de/biodiversitaet/arche_des_geschmacks/

Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e.V.:
Sharon Sheets – (030) 200047520 – (0157) 88492505 – s.sheets@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