

München, 17. April 2015

Presseinformation

Slow Food Kuttelgespräch: Tiere essen, aber richtig!

Das Schaf ist ein Wundertier. Lebt es in Hütehaltung mit einem Schäfer auf der Weide, veredelt es nicht nur Gras zu hochwertigem Fleisch, gesunder Milch und wärmerer Wolle, es pflegt dabei auch die Landschaft und schützt Artenvielfalt, Klima, Boden und Wasser. Slow Food Deutschland stellte heute das Schaf in den Mittelpunkt des Slow Food Kuttelgesprächs mit dem Titel „Tiere essen, aber richtig! Schutz durch Nutzung“, das anlässlich des ZEIT Kochtags in der Schäferei Eichhorn im Altmühltal stattfand. Beim Zubereiten eines ganzen Lammes und anschließender Verkostung diskutierten Experten über Verschwendung beim Fleischkonsum und den Zusammenhang von Weidewirtschaft und Ressourcenschutz.

Teilnehmer der Koch- und Diskussionsrunde in der Schäferei Eichhorn im Altmühltal waren Dr. Ursula Hudson, Vorsitzende von Slow Food Deutschland; Dr. Rupert Ebner, Mitglied im Vorstand von Slow Food Deutschland e.V. und Referent für Gesundheit, Klimaschutz und Umwelt der Stadt Ingolstadt; Günther Czerkus, Vorsitzender des Bundesverbands Berufsschäfer; Michael Jobst, Küchenchef im Restaurant Antonius Schwaige Ingolstadt und Alfred Eichhorn, Inhaber der Schäferei Eichhorn. Rechtsanwalt Michael Olma, Leiter der lokalen Slow-Food-Gruppe Ingolstadt, moderierte die Veranstaltung.

Seit 2011 engagiert sich Slow Food Deutschland mit Aktionstagen und Informationsveranstaltungen gegen die Verschwendung von Lebensmitteln. Beim Fleisch beginnt die Vergeudung bereits zwischen Schlachtung und Verzehr. Nachgefragt wird von deutschen Verbrauchern in erster Linie mageres Muskelfleisch wie Filet und Schnitzel. Der Rest des Tieres, die so genannten „unedlen Teile“ werden anderweitig verwertet, beispielsweise als Tierfutter. Verglichen mit anderen Fleischlieferanten wie Schwein, Rind oder Huhn liegt beim Schaf der verzehrte Anteil des geschlachteten Tieres mit 33 Prozent am niedrigsten (*Quelle: Fleischatlas extra, 2014, Heinrich-Böll-Stiftung*).

Laut Alfred Eichhorn, Wanderschäfer in dritter Generation, der auf seinem Hof selbst schlachtet und das Fleisch direkt vermarktet, fragt der deutsche Verbraucher eben auch beim Lamm nur die so genannten Edelteile nach: Keulen zu Ostern, Koteletts zum Grillen im Sommer. Die Gastronomie nimmt meistens nur die Schulter ab. Wichtig ist: Das Fleisch muss mager sein und soll keine Knochen enthalten. Wenn er nur diese Teile verkaufen würde, rechnete Eichhorn vor, wären das jeweils zwei bis drei Kilo einer zehn Kilogramm schweren Lammhälfte. Da er für Katzen- und Hundefutterhersteller als kleiner Erzeuger zu kleine Mengen liefert, müsste er das restliche Fleisch entsorgen.

„In dem von mir produzierten Lammfleisch steckt sehr viel Arbeit, das ist mir zum Wegwerfen zu schade! Deshalb verkaufe ich als kleinste Abgabemenge halbe Lämmer“, erklärte Eichhorn.

Um auf den ökologischen und moralischen Missstand der Verschwendung beim Fleischkonsum hinzuweisen, wurde beim Slow Food Kuttelgespräch in der Schäferei Eichhorn ein ganzes Lamm gegrillt und verzehrt. Auch Lammzungen, die es selten in den Handel schaffen, wurden zubereitet. „Lammfleisch aus extensiver Haltung ist ein wertvolles, gesundes und natürliches Lebensmittel, da die Tiere das ganze Jahr auf natürlichem Grünland in ökologischen Nischen, wie beispielsweise den kräuterreichen Mager- und Trockenrasen im Naturpark Altmühltal verbringen“, erläuterte Dr. Ursula Hudson, Vorsitzende von Slow Food Deutschland. Die Verbraucher, der Handel und die Gastronomie seien gefragt, wenn es darum geht, Erzeugern das ganze Tier abzunehmen und wieder zu lernen, dieses zuzubereiten.

Sie kritisierte in diesem Zusammenhang auch, dass in Kochmedien meistens nur Rezepte für Lammkeulen zu finden seien. Auch hier sei ein Umdenken gefordert, zumal aus kulinarischer Sicht das etwas fettere Bauchfleisch beispielsweise saftiger, zarter und geschmackvoller sei.

Günther Czerkus, Vorsitzender des Bundesverbands Berufsschäfer, betonte die zusätzlichen Vorteile des Nutztiers Schaf. Schafe seien als Graser keine Nahrungskonkurrenten der Menschen, anders als die Nutztiere, die Pflanzen wie Soja, Getreide und Mais fressen, die weltweit auch wichtige Ressourcen für die Ernährung von Menschen darstellen. Zudem seien Schäfer und ihre Schafe agrarökologische Dienstleister für die ganze Gesellschaft. „Schafe schützen die Luft, da Grünland auch im Winter Sauerstoff produziert und große Mengen von CO₂ bindet. Beweidetes Grünland filtert zudem sehr viel Stickstoff, das verhindert eine Nitratbelastung des Trinkwassers. Und Schafe schützen den Boden vor Erosion, da sie ihn mit sanften Tritten festigen.“

Anlass der Veranstaltung war der ZEIT Kochtag, der am 17. April 2015 erstmalig und in Zusammenarbeit mit Slow Food Deutschland stattfindet. Der Aktionstag möchte Menschen dazu anregen, selbst zu kochen und sich mit ihrem Essen bewusst auseinanderzusetzen. Ausführliche Informationen findet man unter www.zeit-kochtag.de

Über die Veranstaltungsreihe „Slow Food Kuttelgespräche“:

Das „Slow Food Kuttelgespräch“, eine Gesprächsrunde am Herd zu guten, fairen und sauberen Lebensmitteln, ist ein neues Slow-Food-spezifisches Format. Das erste Slow Food Kuttelgespräch fand im Dezember 2014 anlässlich des internationalen Slow Food Terra Madre Tags statt. Die Reihe wird bundesweit bei verschiedenen Veranstaltungen fortgesetzt. „Kutteln“ als Teil der Wortneuschöpfung „Kuttelgespräche“ sind bewusst gewählt. Kutteln lösen im kulinarischen Kontext starke, oft widersprüchliche Reaktionen aus: Sie werden als Lebensmittel von manchen abgelehnt, von anderen als Spezialität geliebt oder sogar mit heimatlichen Ernährungstraditionen identifiziert. Symbolhaft stehen sie in dieser Veranstaltungsreihe für unangepasste, provokative und neue Sichtweisen von Slow Food auf das aktuelle Lebensmittelsystem, über die man sich in Experten-Gesprächen austauscht. Die charakteristische Slow-Food-Prägung erhält das Format zudem durch das gemeinsame Kochen und den Genuss der zubereiteten Gerichte.

Mehr Informationen: www.slowfood.de/erstesslowfoodkuttelgesprach

Über Slow Food:

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für eine lebendige und nachhaltige Kultur des Essens und Trinkens einsetzt. Der Verein tritt ein für die biologische Vielfalt, fördert eine nachhaltige, umweltfreundliche Lebensmittelproduktion, betreibt Geschmacksbildung und bringt Erzeuger von handwerklich hergestellten Lebensmitteln auf Veranstaltungen und durch Initiativen mit Ko-Produzenten (Verbrauchern) zusammen. Die internationale Non-Profit-Organisation Slow Food mit Sitz in Bra (Italien) wurde 1989 gegründet und feiert in diesem Jahr ihr 25-jähriges Bestehen. Sie umfasst mehr als 100 000 Menschen in über 150 Ländern. Slow Food Deutschland wurde 1992 ins Leben gerufen und ist ein eingetragener Verein mit Sitz in Berlin, mit mehr als 13 000 Mitgliedern in 81 lokalen Gruppen (Stand November 2014), den so genannten Convivien.

Mehr Informationen: www.slowfood.de und www.slowfood.com

Pressekontakt:

Slow Food Deutschland / Pressebüro München
c/o Katharina Heuberger
südwind 5 – Kommunikationsbüro
Arnulfstraße 41, 80636 München
Telefon: 0151 / 42 55 26 55
E-Mail: heuberger@suedwind5.de

Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne Pressebilder zur Verfügung.