



Münsterbirne und Diepholzer Gans im Schutz der „Arche des Geschmacks“

PRESSEINFORMATION – Berlin, 18. Dezember 2017

Slow Food Deutschland beendet das Kalenderjahr 2018 mit zwei neuen Passagieren in der „Arche des Geschmacks“. Das Projekt schützt in Deutschland aktuell 64 regional wertvolle Nutztierarten, Kulturpflanzen und handwerklich hergestellte Lebensmittel davor, von regionalen Einkaufslisten und Speisekarten zu verschwinden. Die Arche-Passagiere unterscheiden sich von Lebensmitteln industrieller Monotonie durch ihre geschmackliche und optische Vielfalt und Einzigartigkeit.

Ein Baum mit langem Lebensatem – die Münsterbirne

Die Münsterbirne ist seit Mitte des 17. Jahrhunderts im Großraum Aachen heimisch. Ihr Baum mit mächtiger Krone erreicht mehr als 15 Meter Höhe, und wird bis zu 200 Jahre alt. Ende August bis Anfang September sind die Birnen pflückreif, genussreif sind sie dann nach zwei bis drei Wochen. Die klassischen Standorte der Münsterbirne sind große Garten- und Wiesenflächen, angrenzend an landwirtschaftliche Gehöfte. Flächen, die in den letzten Jahrzehnten stark zurückgegangen sind. Aber es lässt sich auch eine positive Entwicklung verzeichnen: Im Rahmen landschaftsrechtlicher Kompensationsmaßnahmen und Biotopverbesserungen wurden neue Münsterbirnen gepflanzt. Das Slow Food Convivium Aachen schätzt den Bestand auf einige hundert Exemplare, wobei die Sterberate weiterhin um ein Mehrfaches höher ist als die Rate der Neupflanzungen.

Vom Erwerbsobstbau wird die Münsterbirne verschmäht, denn die Höhe der Bäume erfordert eine arbeitsintensive Erntetechnik per Hand. Der konventionelle Handel kann zudem die kurze Haltbarkeit der Frucht bis zum Verzehr und zur Verarbeitung aufgrund mangelnder Flexibilität nicht handhaben. Optisch scheitert sie am Raster des glattpolierten, gewachsenen Plantagenobsts. „Mit der Aufnahme in die Arche bauen wir Strukturen auf, die den Erwerb der Münsterbirne fördern. Die Menschen können so ihren außergewöhnlich süßen, aromatischen und würzigen Geschmack wieder genießen“, erklärt Ursula Hudson, Vorsitzende von Slow Food Deutschland.

Reinweißes Gefieder und zartes Fleisch - die Diepholzer Gans

Galt dieser Arche-Passagier in den 1980er-Jahren als fast ausgestorben, gewinnt er in jüngster Zeit wieder an Popularität in der Region Diepholz. Die Diepholzer Gans ist ein Weidetier und eine der wenigen noch existierenden Landgänserrassen in Deutschland. Sie wird heute ausschließlich von Hobbyzüchtern gehalten, von denen nur wenige mehr als 50 Tiere besitzen. In den Handel gelangt sie deshalb derzeit noch nicht. In den Genuss des zarten Fleisches kommen damit zumeist Gänseliebhaber, die sie von Kleinzüchtern als Martins- und Weihnachtsgans erwerben.

Die Diepholzer Gans zeichnet sich durch ihre hohe Widerstandsfähigkeit, ausgezeichnete Marschfähigkeit, Futterdankbarkeit sowie Fruchtbarkeit aus. Das prädestiniert sie für nachhaltige Geflügelhaltung. Für eine extensive Haltung ist ihr jedoch der passende Lebensraum abhandengekommen: Gemeindeweiden wurden abgeschafft, Moorweiden kultiviert. Ihre wirtschaftliche und agrarische Bedeutung in Zeiten von Hochleistungszucht und Gewinnmargen ist gering. „Für den konventionellen

Ihre Ansprechpartnerinnen bei Slow Food Deutschland e. V.:

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

E-Mail: presse@slowfood.de

Slow Food Deutschland e. V. - Luisenstr. 45 - 10117 Berlin



Fleischhandel wiegt die Diepholzer Gans nicht schwer genug. Bei reiner Weidehaltung mit geringer Zufütterung erreicht sie knapp fünf Kilogramm“, so Hudson. „Heutige Hybridgänse werden mit Kraftfutter gemestet und erzielen rund zehn Kilogramm,“ berichtet Hudson.

*Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem einsetzt. Der Erhalt der bäuerlichen Landwirtschaft, des traditionellen Lebensmittelhandwerks und der regionalen Arten- und Sortenvielfalt sind für Slow Food ebenso wichtig wie eine faire Entlohnung für zukunftsfähig arbeitende Erzeuger sowie die Wertschätzung und der Genuss von Lebensmitteln. Unter dem Motto „**25 Jahre Slow Food Deutschland – Weil uns die Zukunft des Essens und unserer Lebensmittelerzeuger wichtig ist**“ feiert Slow Food Deutschland 2017 das 25-jähriges Vereinsjubiläum. Mehr als 40 Veranstaltungen bundesweit laden Verbraucher zum Mitmachen ein und rücken Erzeuger und Produkte in den Fokus, die schon heute im Zeichen ökologischer Nachhaltigkeit stehen. Die thematische Bandbreite der Veranstaltungen reicht von regionaler Esskultur über Lebensmittelverschwendung bis hin zur Ganztierverarbeitung und guter Schulverpflegung. **Slow Food Deutschland e. V.** wurde 1992 gegründet und zählt über 85 lokale Gruppen. Insgesamt ist Slow Food in über 170 Ländern mit diversen Projekten, Kampagnen und Veranstaltungen aktiv. Als Slow-Food-[Mitglied](#) ist man Teil einer großen, bunten, internationalen Gemeinschaft, die das Recht jedes Menschen auf gute, saubere und faire Lebensmittel vertritt. www.slowfood.de
V.i.S.d.P.: Dr. Ursula Hudson*

Ihre Ansprechpartnerinnen bei Slow Food Deutschland e. V.:

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

E-Mail: presse@slowfood.de

Slow Food Deutschland e. V. - Luisenstr. 45 - 10117 Berlin