



Slow Food® Deutschland e.V.

Drei neue Passagiere an Bord der Arche des Geschmacks

PRESSEINFORMATION – Berlin, 16. März 2017

Mangold Sennfelder Stiel, Bamberger Rauchbier traditioneller Herstellungsart und Ismaninger Kraut – so heißen die drei neuen Passagiere der Slow Food Arche des Geschmacks. Das internationale Projekt von Slow Food schützt die biokulturelle Vielfalt regional wertvoller Nutztierarten und Kulturpflanzen. In Deutschland sind insgesamt 61 Passagiere gelistet, die von den Speiseplänen zu verschwinden drohen.

Unter dem Motto „Essen, was man retten will!“ bewahrt die Arche des Geschmacks Nutztier-rassen und Nutzpflanzenarten vor dem Vergessen und Verschwinden. *„Die große Mehrheit der Arche-Passagiere ist aus der „Mode“ gekommen, weil deren Anbau oder Verarbeitung oft ar-beitsintensiver sind. Die Lebensmittelindustrie findet für solche Sorten und Tierrassen schlichtweg keine Verwendung, weil sie nach dem Motto des Wachse oder Weiche so schnell wie mög-lich hohe Erträge erzielen will,“* so Ursula Hudson, Vorsitzende von Slow Food Deutschland e.V. Slow Food möchte die Produkte wieder bekannter machen, damit sie nachgefragt und entspre-chend hergestellt und verkauft werden können.

Die drei neuen Arche-Passagiere kommen aus dem Süden Deutschlands. Das **Bamberger Rauchbier traditioneller Herstellungsart** ist ein handwerklich gebrautes Bier, welches mit Rauchmalz produziert wird und sich durch ein entsprechend rauchiges Aroma auszeichnet. Es wird nur noch in zwei Brauereien in Bamberg hergestellt, die aus dem ehemaligen Traditions-bier so eine lokale Spezialität und Liebhaber Bier machten. Auch der **Mangold Sennfelder Stiel** blickt auf eine lange Tradition zurück: Das seltene Gemüse ist bereits 100 Jahre alt und eine lo-kale Varietät des Stielmangolds aus dem unterfränkischen Gärtnerdorf Sennfeld bei Schwein-furt. Er wurde einst durch traditionelle Auslese vorhandener Mangoldpflanzen gezüchtet und war ein typisches Produkt für die Sennfelder Gemüsebauern. Durch seinen milden und leicht süßlichen Geschmack unterscheidet er sich deutlich von den handelsüblichen Sorten Stielman-gold. Doch ist dieser kulinarische Leckerbissen auf dem Rückzug: Seit dem Rückgang der regio-nalen Vermarktung wird er nur noch in fünf Gärtnereien in Sennfeld produziert.

Die zweite Gemüserarität an Bord der Arche ist das **Ismaninger Kraut**. Diese botanische Weiß-kraut-Variante wird seit Jahrhunderten in Ismaning angebaut und gepflegt. Der arbeitsintensive Anbau jedoch machen das Kraut aus wirtschaftlicher Sicht kaum noch konkurrenzfähig und die ungleichmäßige Erntezeitpunkt eine maschinelle Ernte nicht möglich. Aufgrund der lockereren Köpfe und der besonderen regionalen Bodenbeschaffenheit schmeckt das Ismaninger Kraut mild, weich und süß sowie wesentlich intensiver als andere rundköpfige Krautsorten. Es eignet sich gut für Sauerkraut, Krautsalat, Kohlrouladen und Bairisch Kraut, eine traditionelle Zuberei-tung mit Speck und Schmalz.

Im folgenden finden Sie detaillierte Informationen zu den drei Arche-Passagieren:

Bamberger Rauchbier traditioneller Herstellungsart

Der Geschmack des Bamberger Rauchbieres traditioneller Herstellungsart wird bestimmt von der Herstellung des Rauchmalzes, die in der Stadt Bamberg eine lange und durchgängige Tradi-tion hat. Dabei wird das sogenannte grüne, also noch feuchte Malz nicht in den heute allge-mein üblichen rauchfreien Trocknungsanlagen, den Darren, sondern durch den heißen Rauch offenen Holzfeuers in brauereieigenen Rauchdarren getrocknet. Erst seit der Einführung der

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

Email: presse@slowfood.de

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



Slow Food® Deutschland e.V.

rauchfreien Trocknungstechnik in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts wurde Rauchbier zu einer Besonderheit, die sich nur in Bamberg eine treue Anhängerschaft bewahren konnte. Ab ca. 1935 waren die Bamberger Brauereien Schlenkerla und Spezial die einzigen, die dem Rauchbier traditioneller Herstellungsart treu blieben, ihre Rauchdarren modernisierten und auf eine je eigene Art weiterentwickelten. Aus dem Traditionsbier machten sie so eine lokale Spezialität.

Mangold Sennfelder Stiel

Der Mangold Sennfelder Stiel ist eine lokale Varietät des Stielmangolds aus dem unterfränkischen Gärtnerdorf Sennfeld bei Schweinfurt und ist ca. 100 Jahre alt. Diese Varietät wurde gegen Ende des 19. und zu Anfang des 20. Jahrhunderts von der Sennfelder Gemüsebäuerin Maria Bandorf durch traditionelle Auslese vorhandener Mangoldpflanzen, die breitere Stiele bildeten, gezüchtet. Die Sennfelder Bauern lieferten vor dem zweiten Weltkrieg nicht nur nach Schweinfurt, sondern bis ins Thüringische hinein Gemüse. Der Sennfelder Stiel war ein typisches Produkt für die Sennfelder Gemüsebauern. Er wurde gerne gekauft, weil er sehr gut schmeckte und den Speisezettel bereicherte. Mit dem Rückgang der regionalen Vermarktung ist auch die Anzahl der Gärtnereien in Sennfeld gesunken. Von den einst etwa 20 Sennfelder Gartenbaubetrieben existieren noch fünf.

Ismaninger Kraut

Beim Ismaninger Kraut handelt es sich um eine eigene botanische Weißkraut-Variante, die seit Jahrhunderten in Ismaning angebaut und gepflegt wird. Die Vermehrung der Samen erfolgt durch die Anbauer in Eigenregie. Die Wuchsform, das Gewicht und ein ungleicher Erntezeitpunkt der einzelnen Krautköpfe auf einem Feld bedingen einen arbeitsintensiven Anbau des Ismaninger Krautes, der es aus wirtschaftlicher Sicht kaum noch konkurrenzfähig macht. Zunächst braucht es spezielle Maschinen zum Anhäufeln des jungen Krautes, damit der lange Strunk genügend Halt hat und der Krautkopf im Laufe des Wachstums nicht aus der Pflanzreihe fällt. Zum anderen ist der ungleichmäßige Erntezeitpunkt einer maschinellen Ernte nicht förderlich. Es muss häufiger durch die Reihen gegangen werden, um die einzelnen reifen Krautköpfe mit der Hand zu ernten.

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.

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

Email: presse@slowfood.de

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