



Slow Food®
Deutschland e.V.

Luikenapfel: Landschaftsprägender Apfelbaum aus Württemberg ist neuer Passagier in der „Arche des Geschmacks“

PRESSEINFORMATION – Berlin, 23. Mai 2017

Die Slow Food Arche des Geschmacks hat seit heute einen neuen Passagier: Den Luikenapfel aus Baden-Württemberg. Vor über 100 Jahren noch war er die meistverbreitete Apfelsorte und bestimmte die heimischen Mostobstmärkte. Inzwischen ist der Luikenapfel in den Streuobstwiesen Baden Württembergs nur noch selten zu finden. Um ihn vor dem Vergessen und Verschwinden zu bewahren, hat Slow Food ihn in die Arche des Geschmacks aufgenommen. Das internationale Projekt zum Schutz der biokulturellen Vielfalt regional wertvoller Nutzpflanzarten und Kulturpflanzen hat in Deutschland insgesamt 62 Passagiere, die von den Speiseplänen zu verschwinden drohen.

Der **Luikenapfel** zeichnet sich durch eine sehr späte und lang andauernde Blüte aus und ist deshalb auch für rauere Lagen und Höhenlagen mit Spätfrösten geeignet. Der Apfelbaum kann ein hohes Alter erreichen und gilt als einer der größten in Deutschland. Wegen seines starken Wuchses und Größe hat der Baum eine landschaftsprägende Wirkung. Er könnte künftig einen wichtigen und nachhaltigen Beitrag zum Erhalt der für den Raum Stuttgart charakteristischen und ökologisch wertvollen Streuobstwiesen leisten.

„Der Luikenapfel verdient es, weiterhin auf unserem Einkaufszettel zu stehen. Nicht nur wegen seines einzigartigen Geschmacks sondern auch wegen seines regionalen Kultstatus. Er ist ein wesentlicher Bestandteil der schwäbischen Mostkulturgeschichte,“ so Ursula Hudson, Vorsitzende von Slow Food Deutschland e.V. *„Schon jetzt verlieren wir jährlich 27.000 Tierrassen und Pflanzensorten, das sind 72 pro Tag. Deren Anbau, Haltung oder Verarbeitung braucht meistens viel Zeit und ist daher für einen Umgang mit Lebensmitteln, der auf Geschwindigkeit baut, zu aufwändig und arbeitsintensiv. Solche Lebensmittel mit Charakter haben keinen Platz mehr in einem auf Effizienz getrimmten, globalisierten Lebensmittelsystem. Und das Verschwinden der Geschmacks- und Sortenvielfalt auf unserem Teller nimmt weiterhin seinen schnellen Lauf. Mit der Arche des Geschmacks setzt sich Slow Food diesem Trend aktiv entgegen.“* Neben den positiven Auswirkungen biodiversitätsreicher Ökosysteme auf die Bodenfruchtbarkeit, Bienen und die Tierwelt generell, geht der Erhalt der biologischen Vielfalt auch ganz eng einher mit dem Erhalt traditioneller Kulturlandschaften, Verarbeitungstechniken und dem kulturellem Erbe einer Region. Slow Food möchte die Arche-Produkte wieder bekannter machen, damit sie nachgefragt und entsprechend erhalten und verkauft werden können.

Weiterführende Informationen finden Sie → hier:

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-

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.

*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