



# Slow Food® Nordhessen

In der zweiten Dezember-Woche organisiert Slow Food jährlich weltweit den „Terra-Madre-Tag“, um ein Zeichen für Ernährungsvielfalt und weltweite Verantwortung der Produzenten und Essenden zu setzen. In 2013 standen vom Aussterben bedrohte Lebensmittel aus der „Arche des Geschmacks“ im Mittelpunkt. Die Idee dieses Projektes von Slow Food ist es, vom Aussterben bedrohten Obst- und Gemüsesorten, Tierrassen und regionalen Speisen Beachtung zu schenken und ihnen neue Vermarktungsmöglichkeiten zu eröffnen. So wie uns dies mit dem Förderverein Nordhessische Ahle Wurst gelungen ist, können auch für andere Produkte Saatzüchter, Gärtnereien, Baumschulen, Marktbetreiber, Gastronomen, Weiterverarbeiter und Konsumenten zusammen gebracht werden, um gemäß dem Arche-Slogan „Essen, was man retten will“ neue Perspektiven für fast verdrängte Lebensmittel aus Nordhessen zu schaffen.

In Nordhessen fand dazu am 14. Dezember 2013 in der „Poststation Zum Alten Forstamt“ in Altmorschen ein festliches Essen statt. Thomas Raabe kochte für uns aus den Arche-Passagieren Ahle Wurst, Bamberger Hörnle, Buntes Bentheimer Schwein, Grünkern vom Bauländer Spelz, Teltower Rübchen sowie dem möglichen neuen Passagier Tiefenblüte ein dreigängiges Menü, das begleitet wurde von Getränken aus den Archepassagieren Champagner Bratbirne und Tauberschwarz. Herr Raabe präsentierte außerdem eine Vergleichsverkostung zwischen Buntem Bentheimer Schwein und einem gleichen Brateinstück von einem konventionellen Schwein, die eindeutig zugunsten des Arche-Produktes ausging.

Zu Beginn und zwischen den Gängen gaben Hanns Kniepkamp und Gerhard Schneider-Rose kurze Informationen zur Biodiversität, zur Arche des Geschmacks, zur Erfolgsgeschichte des Fördervereins Nordhessische Ahle Wurst und zu den Archeprodukten, die serviert wurden.

Mit insgesamt 47 zufriedenen Gästen, die sich mehr solche Angebote wünschten, war die Veranstaltung ein voller Erfolg.