



Neue Passagiere an Bord

ALLGÄUER-OBERSCHWÄBISCHE SEELE UND BÜHLER FRÜHZWETSCHGE

Gleich zwei neue deutsche Passagiere, Nummer 67 und 68, konnten vor Kurzem in die Slow Food Arche einschiffen: das Traditionsgebäck Allgäuer-Oberschwäbische Seele und die besonders aromatische, badische Frühzwetschge aus dem Bühler Tal. **Andreas Breyer** und **Gerhard Schneider-Rose** aus der Arche-Kommission stellen die beiden Neuen vor.

ALLGÄUER-OBERSCHWÄBISCHE SEELE

Während »Seelen« inzwischen bundesweit von Großbäckern industriell produziert und angeboten werden, weiß kaum jemand um ihren Ursprung und ihren ursprünglichen Eigengeschmack. Ihre traditionelle Produktionsweise ist bedroht, weil sie viel Zeit, handwerkliches Geschick sowie Erfahrung erfordert. Aktuell werden noch von rund 15 Bäckereien im Württembergischen Allgäu und in Oberschwaben Seelen in traditioneller Herstellung hergestellt.

Was vielen nicht einheimischen Kunden anfänglich schwer bis gar nicht über die Lippen zu kommen vermag – »eine Seele, bitte« – wird in dieser Region seit langer Zeit ganzjährig tausendfach am Tag gebacken und über die Ladentheke gereicht. Die Seele zählt zu

den sogenannten Brauchtumsgebäcken, ihr Name und ihre Bedeutung weisen auf einen katholischen Ursprung hin. Der Teig dieses länglichen Kleinbrots besteht aus Weizen- und Dinkelmehl, Wasser, ein wenig Hefe und Salz. In traditioneller Herstellung wird er bis zu 24 Stunden lang geführt und von Hand mehrfach bearbeitet. Die Rohlinge werden von Hand aus dem Teig ausgebrochen, mit Kümmel und grobkörnigem Hagelsalz bestreut und mit Wasser benetzt, bevor sie mit einem »Seelenschießer«, einem langen hölzernen Schieber mit ein oder zwei Rinnen für den Teig, in den Ofen geschoben und direkt auf dem Ofenboden ausgebacken werden. Für den Backprozess braucht es zwei Personen, eine belädt den Seelenschießer mit Teigrohlingen und die andere »schießt« die Seelen in den Ofen ein.



Innen saftig, außen knusprig

Die lange Teigführung, das Nassbacken sowie das Backen direkt auf dem Ofenboden mit Hilfe des »Seelenschießers« tragen dazu bei, dass sich die für eine gute Seele charakteristischen Back- und Röstaromen ausbilden. Eine solche Seele hat eine knusprige, süddeutsch »rösche« Kruste und ist innen saftig. Sie ist unverwechselbar im Geschmack und mit den industriell hergestellten Namensvettern keinesfalls vergleichbar. Denn wird der Teig maschinell aufbereitet und die Seele auf Blechen mit Papier oder Folie gebacken, bekommt sie weder ihre dicke Kruste noch wird sie innen saftig.

»Ich bin sehr froh, dass die Seele Arche-Passagier geworden ist und unser Wissen und Können damit nicht unter den Tisch fällt«, sagt Franz Wandler, der Seelen seit 34 Jahren in seiner Backstube in Leutkirch im Allgäu produziert. Unterstützt wird die Allgäuer-Oberschwäbische Seele von Slow Food Allgäu und Slow Food Oberschwaben. »Mit Hilfe dieses weiteren Passagiers können wir fabelhaft deutlich machen, wie stark die Qualitätseinbußen sind, wenn handwerkliche Arbeitsschritte in industrielle Herstellungsweisen und Rationalisierungsprozesse gepresst werden. In den modernen Abläufen der Großbäckereien fehlt es an Zeit, Personal und schlichtweg an Verständnis. Die Seele ist ein ganz tolles Gebäck, welches in verschiedenen Varianten genossen werden kann. Ihre industriell hergestellten Namensvettern reichen an ihren unverwechselbaren Eigengeschmack nicht heran«, erklärt Ursula Hudson, Vorsitzende von Slow Food Deutschland. *Andreas Breyer*

Foto: Tina Schey

BÜHLER FRÜHZZWETSCHGE

Mit der Bühler Frühzwetschge wird erstmals eine Pflaumensorte als deutscher 68. Passagier in die Arche des Geschmacks aufgenommen. Das Convivium Schwarzwald-Bodensee hat eine Obstsorte ausgewählt, die noch weit von der Aufnahme in die Rote Liste entfernt ist, der aber der Niedergang droht, weil sie nicht in die moderne Plantagenwirtschaft passt. Auf Anregung der NABU-Streuobstinitiative wird die Arche-Kommission in Zukunft die traditionelle Kulturform in den Passagiernamen einbeziehen, soweit das möglich ist.

Lieber frisch, im Kuchen oder Schnaps?

Die Bühler Frühzwetschge ist eine weltweit bekannte, aromatische und vielseitig verwertbare Zwetschgensorte. Sie wurde im Jahr 1840 im Bühler Stadtteil Kapelwindeck als Zufallssämling gefunden. Die Verbreitung der Bäume fand zunächst in Mittelbaden statt. Die Frucht wurde ab 1890 in viele Regionen Europas geliefert, sie wurde zum »Markenbegriff« für die badische Zwetschge.

Die Frucht ist mittelgroß und hat eine dunkelblaue, mit Duft überzogene Haut. Sie ist gut transportfähig. Das Fruchtfleisch ist gelblichgrün bis gelblich, sehr saftig und süßsauerlich bei der Erntereife, und süßlich bei der Genussreife nach zwei bis drei Tagen. Die Zwetschge ist meist gut steinlösend. Die Ernte beginnt im Bereich Bühl ab Ende Juli und dauert bis Ende August/Anfang September über sechs Wochen. Die