

Gerettete Passagiere

Burger Brezel & Murnau-Werdenfelser Rind

Beide waren in großer Gefahr in Vergessenheit zu geraten, das Traditionsgebäck aus dem Bergischen Land sowie die alte Rinderrasse aus Oberbayern. Die Aufnahme in die Arche des Geschmacks von Slow Food sowie engagierte Förderkreise haben die beiden wieder bekannter gemacht.



Arche des Geschmacks

Erfolgsgeschichte aus dem Bergischen Land: Die Burger Brezel

Von Ira Schneider

Im Bergischen Land hatte sie über 200 Jahre Tradition, die Burger Brezel. Weil kaum noch jemand das Dauergebäck kannte, wurde es 2010 Passagier der Arche des Geschmacks. Ehemals stellte die Spezialität mit dem aufwendig geschlungenen Mittelstrang an die 30 Brezel-Betriebe her, heute sind es noch sieben Bäckereien und eine Museumsbäckerei in dem kleinen Ort Burg an der Wupper. 2011 gründete sich im Convivium Bergisches Land ein Arbeitskreis, der damit begann, sich um die Burger Brezel zu kümmern.

Image aufgebrezelt

Durch verschiedene Aktionen »brezelte« der Arbeitskreis – zu dem drei aktive Burger Brezel-Bäckereifamilien, bergische Köche, Lokalhistoriker sowie Buchautoren und Slow Food Unterstützer aus der Region zählen, das Image der röschen Brezel wieder auf. Mit dem Motto »Aufgebrezelt – Heute schon gezoopt?« (die Brezel wird traditionell in den Kaffee gezoopt = getunkt) wurden in drei aufeinander folgenden Jahren zum »Tag des deutschen Butterbrotess-Gastronomie-Wochen rund um das Gebäck ausgerufen. Ebenso regte der Arbeitskreis durch Rezept-Booklets die Spezialität auch in Speisen wie Tiramisù oder Knödel ein-zubringen. Etabliert hat sich seit 2011 ein Brezeltag im LVR-Freilichtmuseum in Lindlar sowie das Überleben einer großen Umhängbrezel zum ersten Schultag – ein alter Brauch, den der Arbeitskreis ebenso wiederbeleben konnte!



Foto: Ira Schneider

Bekannt trotz Hindernissen

Wichtig war dem Arbeitskreises von Beginn an, das Bäckerhandwerk mit ins Boot zu holen. Das sieht allerdings kaum bis gar keine Möglichkeit, das Spinnen von Burger Brezeln in seinen Lehrplan zu integrieren und das mindestens vierfach geschlungene Gebäck wiederzubeleben. Zudem sei es wegen seiner Zwieback-Ähnlichkeit schlechter zu vermarkten als normale Brezeln. Der Kunde wolle heute »warme und weiche« Gebäcke. Auch in Gastronomie wollen nicht mehr alle Betriebe, die die Bergische Kaffeezeit anbieten, per se Burger Brezeln reichen. Dem Koch Jörg Bliesener es dennoch gemeinsam mit Konditormeister Dieter Büscher gelungen, die Burger Brezel in nahezu 100 Geschäften, auch in die Regionalsortimente von Supermarktketten, einzulisten. Als regionale Spezialität trifft sie damit sogar den Zeitgeist.

- www.burger-brezel.de
- www.slowfood.de/biodiversitaet/die_arche_passagiere/burger_brezel

Erfolgsgeschichte aus Bayern: Das Murnau-Werdenfelser Rind

Von Richard Ebner

Das Murnau-Werdenfelser Rind war zu Beginn des 20. Jahrhunderts die dominierende Rinderrasse des oberbayerischen Voralpenlandes. Sie war bestens angepasst an die alpinen Bedingungen auf steinigem Almen und nassen Moorflächen, die durch entwickelten Muskeln, Knochen und Klauen der Ochsen wie



geschaffen für die Arbeit. Mit der Motorisierung der Landwirtschaft, wurde die Rasse vom Fleckvieh verdrängt, dass schon damals mehr zur Produktions- als zur Arbeitsleistung gezüchtet war. Ein Jahrhundert später waren von einst über 60 000 nur noch etwa 600 Tiere übrig. Das Murnau-Werdenfelser stand inzwischen auf der Roten Liste der Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen e.V.

Auf die Speisekarte

Für das erste Arche-Projekt des Conviviums München – das Murnau-Werdenfelser wurde 2005 Passagier – stand im Fokus, die Vermarktung der Rasse zu verbessern. Nicht nur die ökologische Qualität der Rinder war erhaltenswert, sondern auch der gute, intensive Geschmack des Fleisches. Dies führte im Jahr 2007 zur Gründung des »Fördervereins zur Erhaltung des Murnau-Werdenfelser Kindes e.V.«, in dem sich Züchter, Gastronomen und Verbraucher mit starker Beteiligung von Slow Food München ein Dach gaben. Der Förderverein war auch für den Austausch zwischen den Milchviehhaltern des Voralpenlandes und den Rinderhaltern in anderen Gebieten Bayerns gedacht. Erster Vorsitzender wurde mit Jürgen Lochbihler ein Wirt, der in seiner Gaststätte am Viktualienmarkt in München den Vereinszweck in die Tat umsetzt.

Fleisch- und Milchvermarktung

Zusammen mit dem Zuchtverband gelang es dem Förderverein 2009, dass Mutterkühe im gleichen Herdbuch geführt werden können, was beim Murnau-Werdenfelser bis dahin nur für Milchkühe offen war. Dies erlaubt den Haltern, Fördergelder in Anspruch zu nehmen, verhindert die Spaltung der Rasse und ist mit ein Grund dafür, dass es wieder über 1400 Tiere in Bayern gibt. Auch die Münchner »Genussgemeinschaft Städter und Bauern« unterstützt die Rasse, bzw. einen Landwirt, dem mit ihrer Hilfe der Neubau einer Hofkäserei und die Aufstockung seiner Murnau-Werdenfelser-Herde ermöglicht wurde. Und damit die Produktion von Käse aus deren Milch. Einer von vielen kleinen Schritten, die den Erfolg und damit Erhalt eines Arche-Passagiers ausmachen.

- www.murnau-werdenfelser.de
- www.slowfood.de/biodiversitaet/die_arche_passagiere/murnau-werdenfelserkind



Hildegard von Bingen

Es gibt eine Kraft aus der Ewigkeit und diese Kraft ist grün. Aus lichtigem Grün sind Himmel und Erde geschaffen und alle Schönheit der Welt.



Die unberührte Natur hält die besten Rezepte für ein Leben in Ganzheit und Gesundheit bereit. So führen uns die Blüten und Kräuter wohltuend mit jeder Mahlzeit in die eigene Mitte und bringen uns damit der himmlischen Harmonie ein kleines Stück näher...
www.sonnentor.com/hildegard



SONNENTOR