



Erfolgreiche Arche-Passagiere

ALBLINSE, BAMBERGER HÖRNLA, NORDHESSISCHE AHLE WURSCHT

Es gibt sie, Arche-Passagiere, die längst nicht mehr so bedroht sind, wie sie es zum Zeitpunkt ihrer Aufnahme in die Arche des Geschmacks von Slow Food waren. Inzwischen haben sie sich am Markt gut behauptet – und sollten trotzdem an Bord bleiben, meint die Arche-Kommission, als Mutmacher. Drei dieser Passagiere stellt **Gerhard Schneider-Rose**, Leiter der Kommission, in dieser Ausgabe vor.

Was haben Alblinse, das Bamberger Hörnla und die Nordhessische Ahle Wurscht gemeinsam? Alle wurden in den ersten deutschen Arche-Jahren (2004-2007) aufgenommen. Was dafür spricht, dass es einen langen Atem braucht, um Erfolg zu haben – ist aber sicher auch ein Effekt der Auswahl: Die Convivien vor Ort haben sich zuerst um Nutzpflanzen und Lebensmittel gekümmert, die eine herausragende Rolle für die regionale Identität spielen und eine hohe kulinarische Bedeutung haben.

Bekanntmachen mit vielen Helfern

Bei vielen der erfolgreichen Passagiere ist ein Netzwerk von Produzenten, Slow-Food-Aktiven, Gastronomen, Verantwortlichen aus Tourismus- und Regionalförderung entstanden, die sich gemeinsam um die regelmäßige Präsenz des Passagiers in den Medien, auf Speisekarten, Märkten und in Präsentkörben kümmern. Die Aufnahme in die Arche war oft der Startschuss für die Gründung von Gruppen: einem Förderverein für die Nordhessische Ahle Wurscht und das Bamberger Hörnla, eine Erzeugergemeinschaft für die Alblinse.

Im Zuge der Aufnahme in die Arche wird die Geschichte des Passagiers zum kulturellen Hintergrund, seinen besonderen Qualitäten und den Gründen der Bedrohung beschrieben. Es werden Materialien für die Öffentlichkeitsarbeit erstellt, eine Pressekampagne findet statt. Die Netzwerke sorgen für ständige Präsenz der Story in den Medien und auf kulinarischen Bühnen, sie entwickeln Qualitätsstandards für die Produktion und eine Marke und sie ermitteln ein gemeinsames Level für einen auskömmlichen Preis und setzen ihn durch.

Markenzeichen für die Wurst

Der Förderverein Nordhessische Ahle Wurscht e.V. wurde im Zuge der Aufnahme der Wurst in die Arche 2004 gegründet. Ein Zertifikat und ein Markenzeichen wurden entwickelt, heute gehören dem Verein acht Metzgerbetriebe, ein Händler und drei Ehrenamtliche aus den Reihen von Slow Food an. Für die Medien, das Regionalmanagement und die Tourismusverbände ist der Förderverein über die Jahre zum Ansprechpartner in Sachen Ahle Wurscht geworden.

Dass der Absatz qualitätsvoller Ware zu einem angemessenen Preis funktioniert, zeigt sich am Basispreis der Fördervereinsmitglieder von 30 Euro – während in Supermärkten »Ahle Wurscht« für 18 Euro pro Kilo zu haben ist.

Welche Rolle hat die Aufnahme in die Arche des Geschmacks für diesen Erfolg gespielt? Fördervereinsvorsitzender Matthias Pflüger von der Jausenstation in Großalmerode-Weißenbach: »Ohne Slow Food und die Arche gäbe es unseren Förderverein nicht, ohne die Ideen und ohne das Engagement der Slow Food Mitglieder im Förderverein hätten wir unser Profil und unsere Marke nicht so entwickeln können. Aber werbewirksam ist das Arche-Projekt nur im kleinen Kreis der Slowfoodies. Die meisten unserer Kunden wissen nichts davon.«



Fotos: Gerd Schneider-Rose, Thomas Stephan, Margret Artzt

Tolle Knolle

Auch beim Bamberger Hörnla war die von Georg W. Lang vorangetriebene Aufnahme in die Arche in 2005 eine Initialzündung: Informationen wurden zusammengetragen, die Erzeuger miteinander ins Gespräch gebracht, die Fördervereinsgründung angestoßen. Das hat für mediale Aufmerksamkeit gesorgt und das Selbstbewusstsein der Erzeuger gefördert. Die Parallelität zur Rettungsaktion für die Kartoffel Linda hat die mediale Aufmerksamkeit für die Kartoffel aus Bamberg (s. auch S. 20) weiter beflügelt. Fördervereinsvorsitzender Rainer Lesch weiß die Anschubwirkung der Arche zu schätzen. Für ihn misst sich der Erfolg daran, dass es die Kartoffel noch gibt, dass sich der Anbau stabilisiert hat und dass sie zu einer Marke geworden ist. Gegenwärtig kooperieren 12 Erzeuger, der Zusammenschluss hat über die Jahre für steigende Preise im Großhandel gesorgt. Rainer Lesch nimmt auch wahr, dass das Anwachsen der Arche-Passagiere auf inzwischen 73 die Marktpotenziale für die einzelnen Passagiere begrenzt: »Das Hörnla ist heute nicht mehr ganz das Besondere, sondern eins von vielen Besonderen.«

Gerettete Linse

Großer Erfolg auch für die Alb-Leisa: Aus den wenigen im Jahr 2006 in der Wawilow-Saatgutbank in St. Petersburg gefundenen Samen ist bis 2018 ein Ertrag von 160 Tonnen auf 290 Hektar Anbaufläche geworden. An die 100 biozertifizierte Anbauer liefern Linsen zu einem fairen Erzeugerpreis an die »Lauteracher Alb-Feld-Früchte« von Lutz Mammel, der in seinem Betrieb die aufwendige Aufbereitung und Vermarktung übernimmt. Die Öko-Erzeugergemeinschaft ist ideell tätig, und berät jährlich über die Entwicklung des gemeinsamen Produktes. Da die Linse im Fruchtwechsel nur jedes sechste Jahr angebaut werden sollte, ist sie nur eins von mehreren Standbeinen der Bauern. Lutz Mammel sieht in der Arche des Geschmacks einen wichtigen Werbeeffekt in der Aufbauphase des Anbaus. »Der Arche-Flyer wurde von uns seit der Aufnahme in 2005 bis 2010 gerne benutzt, seitdem sind gelegentliche Berichte im Slow Food Magazin und die Präsenz auf dem Markt des guten Geschmacks in Stuttgart wichtiger für das Marketing.« Über die wachsende Konkurrenz auf dem Markt freut er sich: »Immer mehr Bauern, nicht nur in Schwaben, interessieren sich wieder für den Linsenanbau. Im Interesse der Nahrungsmittelvielfalt und der nachhaltigen Bodenbewirtschaftung ist es schön, dass wir Nachahmer gefunden haben.«

Fortsetzung folgt

Und es gibt noch mehr erfolgreiche Passagiere, die in den Jahren 2004 bis 2007 in die Arche einschifften. Ihre Geschichten lesen Sie in den nächsten Ausgaben des Slow Food Magazins. ●



19.
internationales
literaturfestival
berlin
11 – 21 09 2019

ELIZABETH ACEVEDO USA
ANDRÉ ACIMAN ÄGYPTEN/ USA
CHIMAMANDA NGOZI ADICHIE NIGERIA/ USA
JOSÉ EDUARDO AGUALUSA ANGOLA
NOURI AL-JARRAH SYRIEN/ UK
BENYAMIN INDIEN
MAXIM BILLER D
HUSSEIN BIN HAMZA SYRIEN/ D
ESI EDUGYAN KANADA
WOLFRAM EILENBERGER D
DIDIER ERIBON F
PETINA GAPPAN SIMBABWE
ROBERT HABECK D
FLORIAN ILLIES D
ERIN ENTRADA KELLY USA
MUSTAFA KHALIFA SYRIEN/ F
LIU XUN CHINA
ROBERT MACFARLANE UK
NICOLAS MATHIEU F
EILEEN MYLES USA
TOMMY ORANGE USA
SERGIO RAMÍREZ NICARAGUA/ E
RODRIGO REY ROSA GUATEMALA
MÅRTEN SANDÉN S
RAOUL SCHROTT A
DAG SOLSTAD N
OCEAN VUONG VIETNAM/ USA

u.a.

literaturfestival.com