

Ostheimer Leberkäs

Eine Fleischterriner mit Geschichte

Arche Passagier seit 2004

Unterstützt von Slow Food Mainfranken-Hohenlohe

Beschreibung des Passagiers

Der Ostheimer Leberkäs ist eine lokale Spezialität aus Ostheim vor der Rhön, das zum Regierungsbezirk Unterfranken gehört. Einzigartig wird sie dadurch, dass sie entgegen ihres Namens kein Mitglied der in Süddeutschland bekannten und beliebten Leber- und Fleischkäse ist, sondern zu den Terrinen gehört, die eigentlich in Deutschland keine Tradition haben. Ein Metzger aus der Stadt Ostheim vor der Rhön brachte die Idee aus Frankreich mit, wo er diese Art der Herstellung schätzen lernte. Er entwickelte ein Rezept, das im Wesentlichen bis heute unverändert ist. Eingeweiht in die Herstellung sind bis heute nur Ostheimer Metzger.

Der Ostheimer Leberkäs ist eine gebackene Fleischterriner. Das Brät besteht aus durchwachsenem Muskel- und Bauchfleisch sowie Schweinebacken und Schweineleber. Das Fleisch ist gewolft und hat eine mittelgrobe Struktur. In der Gewürzmischung bildet Muskat die Kopfnote. Das fertige Brät wird umhüllt von einem Schweinenetz (omentum majus) gebacken, was eine Kruste erzeugt, die von Röstaromen durchzogen ist.

Gefährdung des Passagiers

Das Know-how zur Herstellung des Ostheimer Leberkäses besitzen nur noch drei Metzgereien in Ostheim.

Vermarktung des Passagiers

Die Erwerbbarkeit, eine Grundvoraussetzung für die Aufnahme des Passagiers in die Arche des Geschmacks, ist durch die drei Metzgereien in Ostheim gewährleistet. Nur so kann das Motto der Arche – Essen, was man retten will! – auch gelingen.

Regionale Bedeutung des Passagiers

Das Produkt ist seit über 130 Jahren eng mit der Stadt verbunden. Es wurde nur in und um Ostheim herum von Metzgern, die in die Rezeptur und Herstellungstechnik eingeweiht waren, angeboten.

Geschmack des Passagiers

Der Geschmack des Ostheimer Leberkäses ist kräftig, aber nicht derb, mit einer feinen und delikaten Lebernote. Am besten schmeckt er, wenn er nicht zu kalt serviert wird. Man genießt ihn als Bestandteil eines Charcuterie-Vorspeisentellers oder für sich allein mit einer Scheibe kräftigen Bauernbrots.

Besonderheiten bei der Erzeugung und Weiterverarbeitung des Passagiers

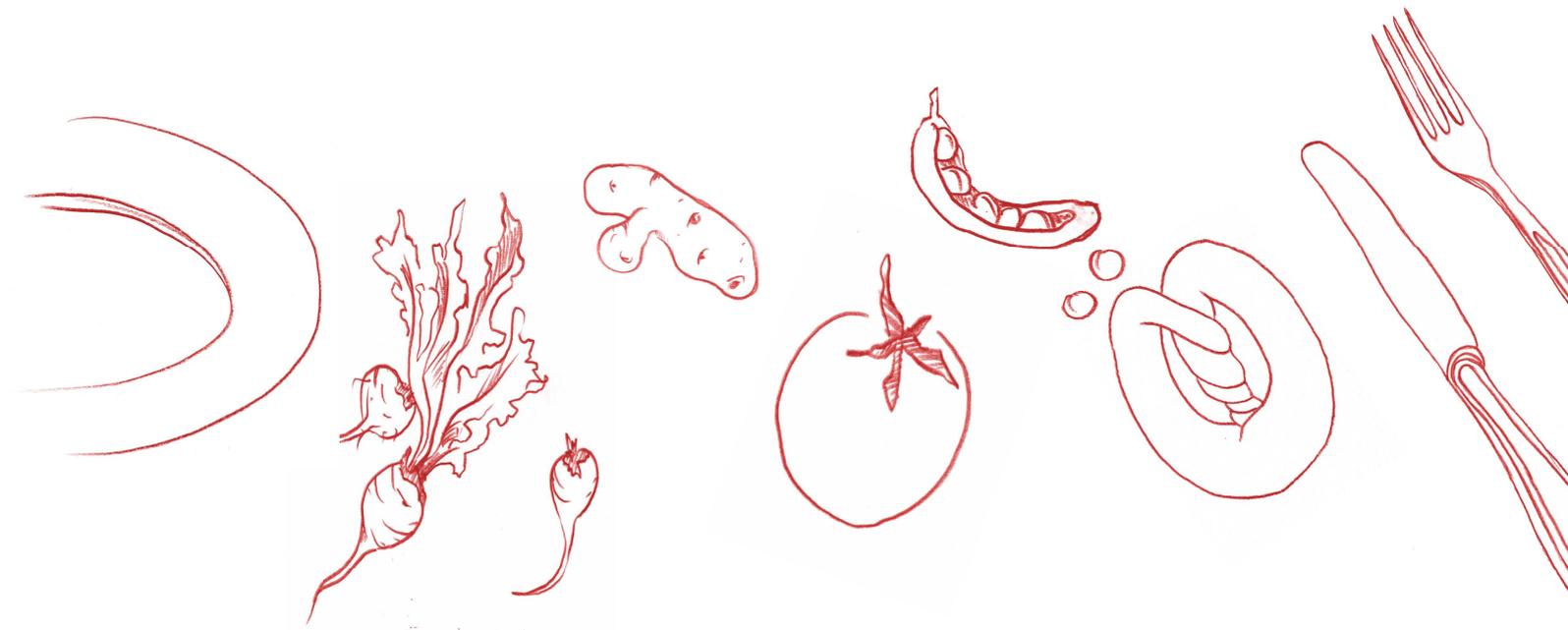
Das Brät wird in Warmfleischverarbeitung hergestellt und besteht aus 90 Prozent durchwachsenem Muskel- und Bauchfleisch, Schweinebacken sowie zehn Prozent Schweineleber. Das Fleisch wird mittelgrob gewolft. Das Brät wird mit einem Schweinenetz umhüllt und gebacken. In der Gewürzmischung bildet Muskat die Kopfnote. Außer Pökelsalz sind keine weiteren Zusatzstoffe erlaubt.

Der Ostheimer Leberkäs wird in verschiedenen Größen und Formen hergestellt. Entweder als Stollen in mehreren Gewichtsklassen oder als kleiner, runder Laib mit Gewichten unter 500 Gramm.

Züchter, Erzeuger und Bezugsquellen

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

www.slowfood.de/ostheimerleberkaes



Die **Arche des Geschmacks** ist ein internationales Projekt der Slow Food Stiftung für Biodiversität. Sie schützt und fördert traditionelle Nutztierassen, Kulturpflanzen und Lebensmittel, die vom Verschwinden bedroht sind, und trägt so zur Rettung unseres kulinarisch-kulturellen Erbes bei.



Slow Food[®]
Deutschland e.V.

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für eine lebendige und nachhaltige Kultur des Essens und Trinkens einsetzt.

www.slowfood.de

**Ihre Ansprechpartner bei Slow Food
Deutschland e. V.:**

www.slowfood.de/service/kontakt/

Slow Food Deutschland e.V.
Geschäftsstelle
Luisenstr. 45
D-10117 Berlin

Telefon (030) 2 00 04 75-0
Fax (030) 2 00 04 75-99

info@slowfood.de