

Neu in der Arche des Geschmacks

50 Passagiere an Bord!

Mit dem Stuttgarter Leberkäs und dem Finkenwerder Herbstprinz bereichern 50 deutsche Passagiere das weltweite Slow Food Projekt. Mit dem Grundsatz: »Essen, was man retten will«, schützt Slow Food die Vielfalt regionaler Geschmackskultur. **Martina Hasewinkel** von der Arche-Kommission stellt sie vor.

DAS ARCHE-Projekt – EIN BLICK IN DIE ZUKUNFT

Am 18. Juli 2014 war es soweit: Die Widerspruchsfrist für den Finkenwerder Herbstprinz als Hochstgier war abgelaufen und somit betrat der 50. Passagier die Arche des Geschmacks. Die Zahl fünfzig ist schon ganz stolz; aber gemessen an der Zahl der Kandidaten, die in Deutschland potenziell aufgespürt und katalogisiert werden können, immer noch relativ klein. Die Arche-Kommission setzt allen Ehrgeiz daran, die Zahl der Passagiere in dem Tempo, wie im letzten Jahr vorgelegt, weiter wachsen zu lassen.

Dazu bedarf es der Mitarbeit aus den Convivien heraus, weil nur dort das Wissen um die regionalen Besonderheiten der potenziellen Kandidaten vorhanden ist. Dies ist notwendig, um auf der einen Seite den Kandidaten zu dokumentieren, auf der anderen Seite aber auch, ihn als Passagier zu begleiten und seine Verbreitung zu fördern. Wir wissen alle: Wenn der Passagier nicht nachgefragt wird, hilft das ganze Katalogisieren nicht. Er landet dann in der Genbank, wo er vor sich hinschlummert, aber nicht auf dem Tisch, wo er aufgegessen wird. Wir müssen alle

in Zukunft unser Augenmerk vermehrt darauf richten, wie wir diesen Prozess in Gang bringen und aufrecht erhalten. Es kann nicht darum gehen, einen Werbeträger für eine Region zu kreieren, der dann als Maskottchen für das Regionalmarketing dient, sondern wir müssen ganz im Sinne der Slow Food Philosophie mit Erzeugern, Produzenten, Köchen und Ko-Produzenten die für den jeweiligen Passagier geeignete Strategie entwickeln, um ihn gezielt zu fördern und vor dem Vergessen zu bewahren.

Dazu gehört es herauszufinden, wie die Produzenten unterstützt werden können, um diese regionalen und zum Teil saisonalen Produkte zu vermarkten.

Wir werden, wenn uns dies gemeinsam gelingt, einen kleinen aber nicht unwichtigen Beitrag zum Erhalt der Biodiversität leisten. Und wir müssten dann noch weitere Decks in die Arche einziehen, um alle Passagiere unterbringen zu können.

Hanns-E. Kneppkamp
Leiter der Arche-Kommission

AUS DEM NORDEN FINKENWERDER HERBSTPRINZ

Eigenschaften

Der 50. deutsche Arche-Passagier ist der Zufallsfindling einer alten Apfelsorte aus der Familie der Prinzenäpfel. Der Finkenwerder Herbstprinz ist ein großer glockenförmiger Hochstammapfel aus dem südlich von Hamburg gelegenen Alten Land. Die Farbe ist bei Baumreife grün-gelb, vollreif ist der Apfel hellgelb, leicht rot gesprenkelt und gestreift.

Warum schützenswert

Carsten Benitt entdeckte ihn um 1870 auf der Ebbsel Finkenwerder im Garten seines Nachbarn. Stark beindruckt

vermehrte er ihn in seinem Apfelgarten und adelte ihn mit dem poetischen Namen Finkenwerder Herbstprinz. Der robuste mittelgroße Hochstamm mit ausladender Krone kommt mit kühlem Wetter, schweren Böden und den starken Herbstwinden des Nordens bestens zurecht. Bis in die 1960er-Jahre war er der wichtigste Tafel- und Wirtschaftsapfel des Alten Landes. Ungeniegt für die heute verbreiteten schwachwüchsigen Unterlagen der Obstplantagen werden die Früchte riesig, das Fruchtfleisch locker, mit geringster Haltbarkeit. Der Hochstammapfel ist

schwerer zu pflücken, wird erst spät im Oktober reif, was den Ernteinsatz und den Preis erhöht. Als Winterapfel ist er gut und lange lagerfähig, sodass er bis in den März verkauft werden kann. Aktuell sind sechs Produzenten mit knapp 80 Hochstämmen bekannt.

Geschmack

Das feste Fruchtfleisch mit ausgewogenen Zucker- und Säureanteilen spiegelt den kräftig-würzigen Geschmack des norddeutschen Sommers wider: Zum Frischverzehr, aber auch zum Kochen, Backen oder als Saft und Obstbrand geeignet.

AUS DEM SÜDEN STUTTGARTER LEBERKÄS

Eigenschaften

Der Stuttgarter Leberkäs ist ein schwäbisches Original. Er zählt zu den Brühwurstsorten und wird in einer Kastenform gebacken, wodurch seine typische rechteckige Form und eine knusprige Kruste entstehen. Im Gegensatz zu vielen angebotenen Leberkäsesorten enthält der Stuttgarter Leberkäs neben Rind- und Schweinefleisch, Speck, Wasser, Salz und Gewürzen mindestens fünf Prozent Leber.

Dokumentiert ist dieser Unterschied in den Leitsätzen für Fleisch und Fleischergewinnisse. Für die Region ist er ein Kulturbotschafter der Landeshauptstadt, der mit schwäbischer Rechtschaffenheit identifiziert wird. Generell liegt der Leberanteil beim Stuttgarter Leberkäs zwischen 10 bis 20 Prozent, weshalb er sich auch optisch durch eine dunklere Farbe unterscheidet lässt.



Verarbeiten aufzugeben. Aktuell stellen zwei Metzgereien den Stuttgarter Leberkäs nach Slow Food Kriterien her:

Geschmack

Für die geschmackliche Qualität des Stuttgarter Leberkäs ist die Frische zentral, d.h. das Herstellen, der Verkauf sowie der Verzehr sollten möglichst am gleichen Tag erfolgen. Seine charakteristische kräftig würzige Geschmacksnote entsteht allein über den Leberanteil.



Foto: Sebastian Venzel, Slow Food Stuttgart



Kasseler Ahle Worscht



Wir unterstützen

Slow Food
Deutschland e.V.

2014
... weil
Verantwortung
und Genuss
zusammengehören.

Feinkost Fleischerei Rohde
Frankfurter Straße 67
34121 Kassel - Tel. 0561. 200 680
Im Internet bestellen unter:
www.feinkost-rohde.de

Weiterführende Informationen unter:
→ www.Slowfood.de/Biodiversität