



Schutz der biologischen Vielfalt

Fünf Presidi in Deutschland

Die Bewahrung der biologischen Vielfalt ist ein wichtiges Ziel innerhalb der Slow Food Bewegung. Während die Arche des Geschmacks Lebensmittel vor dem Vergessen bewahrt, betreiben die Presidi aktiv den Erhalt von Pflanzensorten, Tierrassen und Lebensmitteln. Ein Überblick über die Aktivitäten der fünf Presidi in Deutschland.

Das Presidio-Projekt wurde im Jahr 2000 von der Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt ins Leben gerufen. Das Arche-Projekt gab es schon länger, durch Beschreibung und Listung wurden und werden so schätzenswerte Nutzpflanzen, vom Aussterben bedrohte Tierrassen und regionale, identitätsstiftende Lebensmittel vor dem Vergessen bewahrt. Mit einem Presidio (ital. für Schutzraum) engagiert sich ein ganzes Netzwerk von Landwirten, handwerklich arbeitenden Lebensmittelproduzenten, Händlern, Köchen und wissenschaftlichen Experten – alle zusammen setzen sich jeweils aktiv für den Erhalt, Bekannmachung und auch Vermarktung eines besonderen Arche-Passagiers ein.

Jedes der fünf deutschen Presidi ist einzigartig, da es an eine bestimmte Region und deren Tradition, Kultur und Landschaft gebunden ist. Zwei der Presidi, der Weideochse vom Limpurger Rind und, seit Kurzem, auch der Fränkische Grünkern, tragen zudem das EU-Siegel »Geschützte Ursprungsbezeichnung g.U.«.

ALBINSE

Das Presidio »Albinse« will den Linsenanbau auf der Schwäbischen Alb weiter etablieren, und setzt sich besonders für den Schutz und die Verbreitung der beiden autochthonen Linsensorten Späths Albinse I und Späths Albinse II ein. Albinse waren in ärmeren Regionen – wie einst die Schwäbische Alb – Eiweißlieferanten für alle, die sich Fleisch kaum leisten konnten. Wirtschaftliche Gründe führten fast zum Aussterben der Nutzpflanze.

BAMBERGER HÖRNLA

Die beliebte Kartoffelsorte gehört zu den ältesten Knollengewächsen und wird heute noch im Süden Deutschlands kultiviert. Sie schmeckt nussig, zerfällt nicht nach dem Kochen. Weil die

Fotos: Stefan Abtmeyer

Mehr Infos
www.slowfood.de/biodiversitaet/presidi/

Knollen klein sowie anfällig für Fäule und Schädlinge sind, wurde der Anbau unrentabel. Das Presidio für die Bamberger Hörnla wurde 2009 gegründet.

SCHAUMWEIN AUS DER CHAMPAGNER-BRATBIRNE

Dem ersten deutschen Presidio ist nicht nur die Champagner-Bratbirne, aus der großartiger Schaumwein hergestellt wird, wichtig. Es will Öffentlichkeit herstellen und ein neues Bewusstsein für alte einheimische Obstsorten und deren besondere Produkte schaffen. Ziel ist die Erhaltung und Förderung des landschaftsprägenden Anbaus am Hochstamm, denn die Streuobstwiesen sind stark bedroht.

FRÄNKISCHER GRÜNKERN

Grünkern wurde von Bauländer Bauern erfunden, die aus Angst vor Unwettern ihren Dinkel lieber unreif ernteten und ihn über Feuer, später auch in eigens dafür gebauten Darren trockneten. Mitte des 19. Jahrhunderts wurde er nur noch für die Grünkernerzeugung angebaud und entwickelte sich zum Exportartikel der Region. Das Presidio Fränkischer Grünkern will das traditionelle kulinarische Kulturgut der Bauländer Bauern bewahren.

WEIDEOCHSE VOM LIMPURGER RIND

In der kleinfärlichen Landwirtschaft Limpurgs wurde die älteste Rinderrasse Württembergs gleich dreifach genutzt, neben der Arbeitsleistung lieferte sie auch Milch und wohlschmeckendes Fleisch. Sie schien in den 80er-Jahren fast gänzlich ausgestorben. Das 2009 gegründete Presidio arbeitet mit nachhaltigen und traditionellen Methoden in Züchtung, Haltung, Mast und Fleischreifung. Heute gibt es ungefähr wieder 420 ms Herdbuch eingetragene Kühe. ●

Anzeige

Deutsche Weinlandschaften hautnah erleben

Der beliebte MainRadweg bietet landschaftliche und kulinarische Höhepunkte



Foto: FrankenTourismus / FTV Hub

Ein Höhepunkt der Tour auf dem MainRadweg ist Würzburg. Die von der UNESCO zum Weltkulturerbe erklärte Würzburger Residenz ist ein Schmuckstück des Barock. Es lohnt sich, Würzburg mit all seinen Stadtgärten, wunderschönen Fassaden und Bauwerken zu erkunden. Wie in allen Hochburgen des deutschen Weins, gibt es auch hier bedeutende Weingüter: das Weingut Juliuspital, der Saatalte Hofkeller, das Weingut Bürgerspital zum Hl. Geist und das Weingut Am Stein. Gegen Abend lädt die Vinothek „mainwein“ der Winzergemeinschaft Franken, direkt an der belebten Alten Mainbrücke, auf einen guten Open-Air-Brückenschoppen und einen sensationellen Blick auf die Festung Marienberg ein.

Romantisch, kulinarisch, gesfreundlich

Wie in deutschen Weinregionen üblich, freuen sich auch die Fränkischen Winzer über radehnde Besucher und laden sie ein, im Keller oder in einer der beeindruckenden Vinotheken ihre erkrankten Weine zu verkosten. Dazu bieten sich in den romantischen kleinen Winzerdörfern am Main wie Volkach, Escherndorf, Nordheim, Sommerach, Sulzfeld, Frickehausen Möglichkeiten. Dort erwarten auch Weinstuben mit länger Tradition und hervorragende Restaurants die fleißigen Radler, um ihnen kulinarisch alle Wünsche zu erfüllen. Wo in Deutschland Wein wächst, ist auch gutes Essen zuhause!

4. Bayerisches Genussfestival
 Vom 31. Juli bis 2. August 2014 findet auf dem Odeonsplatz das 4. Bayerische Genussfestival statt. München feiert in eleganter Atmosphäre mit Top-Weinen aus Franken, Für-Spät und frischen Wind sorgen die Jungwinzer auf dem Platz und was einen Wein „bio“ macht, erklären Bio-Winzer vor Ort. Echtes Gaumen-Kino verurteilen die „Großen Gewächse“, die glasweise verkauft werden – eine absolute Seltenheit. Das frische Speisenangebot mit Franken-Flair, bayerische Käse und fangfrische Fischspezialitäten aus heimischen Gewässern sowie edle Bayernbrände runden das Festival kulinarisch ab. Sich informieren, gemütlich sitzen, plaudern oder die Seminare der Münchner Sommerleser besuchen? Einfach hingehen und genießen!
www.bayerisches-genussfestival.de



MERIAN live!
 Genussreisen durch die deutschen Weinregionen

Merian live! Genussreisen durch die deutschen Weinregionen. Entdecken Sie die schönsten Weinregionen Deutschlands und erleben Sie die Vielfalt der deutschen Weine. Mehr Infos unter www.merianlive.de

MERIAN live!
 Der beliebte Reiseleiter „Genussreisen durch die deutschen Weinregionen“ wurde 2014 aktualisiert und ergänzt. Er beschreibt nun alle 52 Höhepunkte der Weinkultur, stellt Wanderrouten zu den 13 Schönsten Weinsichten vor und liefert zahlreiche Tipps und Informationen. Zu bestellen für 12,99 € unter shop.deutsche-weine.de