



# Slow Food<sup>®</sup> Deutschland e.V.

## **Arche des Geschmacks – Erfolg für die biokulturelle Vielfalt in Deutschland**

**PRESSEINFORMATION – Berlin, 12. September 2019**

**Unter dem Motto „Essen, was man retten will!“ bewahrt die Arche des Geschmacks von Slow Food bundesweit Lebensmittel, Nutztierassen, Gemüse- und Obstsorten vor dem Vergessen. Und das mit Erfolg: Einige Passagiere sind längst nicht mehr so bedroht, wie sie es zum Zeitpunkt ihrer Aufnahme in die Arche waren. Sie haben sich am Markt etabliert. Dabei unterstützen starke Netzwerke und Menschen vor Ort, die für sie Markenkern und Vertrieb aufbauen. Ebenso Verbraucherinnen und Verbraucher, die Regionalität außerhalb konventioneller Supermärkte und Gastronomie leben und erfahren möchten.**

Was haben Alblinse, das Bamberger Hörnla und die Nordhessische Ahle Wurst gemeinsam? Alle wurden in den ersten Jahren des Bestehens der Arche des Geschmacks in Deutschland, zwischen 2004 und 2007, als Passagiere aufgenommen. Als solche zeichnen sie sich durch individuelle Geschmäcker, Aromen, Farben und Formen aus, die sie Landschaft, Natur und dem Wissen der Menschen einer Region verdanken. Und sie sind Mutmacher wenn es darum geht, kaum mehr verbreitete Erzeugnisse wieder am Markt zu etablieren. Wie das gelingt? Vor allem durch Netzwerke, bestehend aus Produzentinnen und Produzenten, Slow-Food-Aktiven, Gastronomen sowie Verantwortlichen aus Tourismus- und Regionalförderung. Sie sind oft die Initiatorinnen und Initiatoren, um Fördervereine wie dem der Ahle Wurst und des Bamberger Hörnla sowie Erzeugergemeinschaften wie die der Alb-Leisa zu gründen. Sie stärken das Selbstbewusstsein der Erzeugerinnen und Erzeuger, entwickeln Qualitätsstandards für die Produktion und die Vermarktung der Passagiere und setzen angemessene Preise am Markt durch. Sie kümmern sich darum, dass die Menschen von ihnen erfahren - in den Medien, auf Speisekarten, auf Märkten, in (Hof)Läden und in Onlineshops.

Dazu Gerhard Schneider-Rose, Leiter der Arche-Kommission bei Slow Food Deutschland: „Es ist ganz klar der Geduld und Leidenschaft dieser Menschen zu verdanken, dass Nutztiere, Pflanzen und Lebensmittel, die eine herausragende Rolle für die regionale Identität spielen, überleben und das mit einem messbaren Erfolg wie bei der Ahle Wurst. Zwischen 2010 und 2018 konnte ihre Produktion um 31 Prozent gesteigert werden. Und die Hersteller, die Mitglied im Förderverein sind, haben sich auf einen Mindestpreis von 30 Euro beim Verkauf des zertifizierten Qualitätsprodukts an Verbraucher geeinigt. In konventionellen Supermärkten hingegen wird fragwürdige Ware unter dem Namen Ahle Wurst für 18 Euro pro Kilo angeboten“.

Lutz Mammel von dem Unternehmen Lauteracher Alb-Feld-Früchte, das den Passagier Alblinse verarbeitet und vermarktet, sieht in der Arche einen wichtigen Werbeeffect und freut sich sogar über wachsende „Konkurrenz“ am Markt: „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“. Vernetzung und ehrenamtliche Unterstützung allein aber reichen nicht, um Sorten- und Rassevielfalt zu erhalten. Slow Food fordert deshalb, dass auch die Politik dazu beiträgt, ihre Marktchancen zu verbessern. Für Weidehaltung, Streuobstanbau und andere Maßnahmen zum Erhalt genetischer Vielfalt auf Äckern und in Gärten müssen Förderprogramme aufgelegt und EU-Agrarmittel so umgeschichtet werden, dass der besondere Aufwand rentabel wird.

### **Ihre Ansprechpartnerinnen bei Slow Food Deutschland e. V.:**

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

E-Mail: [presse@slowfood.de](mailto:presse@slowfood.de)

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



# Slow Food<sup>®</sup> Deutschland e.V.

\*\*\*\*\*

**Slow Food** ist eine weltweite Bewegung, die sich für ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem einsetzt. Der Erhalt der bäuerlichen Landwirtschaft, des traditionellen Lebensmittelhandwerks und der regionalen Arten- und Sortenvielfalt sind für Slow Food ebenso wichtig wie eine faire Entlohnung für zukunftsfähig arbeitende Erzeuger sowie die Wertschätzung und der Genuss von Lebensmitteln. **Slow Food Deutschland e. V.** wurde 1992 gegründet und zählt über 85 lokale Gruppen. Insgesamt ist Slow Food in über 170 Ländern mit diversen Projekten, Kampagnen und Veranstaltungen aktiv. Als Slow-Food-Mitglied ist man Teil einer großen, bunten, internationalen Gemeinschaft, die das Recht jedes Menschen auf gute, saubere und faire Lebensmittel vertritt. [www.slowfood.de](http://www.slowfood.de)  
V.i.S.d.P.: Dr. Ursula Hudson

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

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

E-Mail: [presse@slowfood.de](mailto:presse@slowfood.de)

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