

# Slow Food®

Magazin

20. Jahrgang | erscheint alle zwei Monate | 4,90 Euro | Nr. 01\_2012 Februar / März  
www.slowfood.de **Genießen mit Verstand**



**Genussreise  
Hohenlohe**

**Omas Schätze:  
Moselweine**

**Thema:  
Zukunft  
Landwirtschaft**

# DEUTSCHLANDS BESTES FOOD MAGAZIN\* JETZT MIT SLOW FOOD WINEGUIDE



\* Im Genre-Ranking der LeadAwards

Macht schon beim Lesen Appetit: Deutschlands führendes Gourmet-Journal für kulinarische Lebensart. Ob Rezepte und Reisen, Leckerer und Lifestyle – DER FEINSCHMECKER öffnet alle Sinne für den Genuss. Im guten Zeitschriftenhandel oder im Abonnement unter **TELEFON 040 / 87 97 35 40** und **www.der-feinschmecker-shop.de**

**DER FEINSCHMECKER**  
DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL





Martina Tschirner, Redaktionsleitung

## Februar 2012 | Editorial

*Wo sind die Landwirte von morgen? Können sich Kinder, die heute noch die kleinen Gummistiefel tragen, vorstellen, mal in die großen zu steigen? Und später als Bauer oder Landwirt zu arbeiten und zu leben? Viele werden es nicht sein. Da ist zum einen das Image des „dummen Bauers“, der im Volksmund zwar die größten Kartoffeln frisst, in der Hierarchie des Kinderreims „Kaiser, König, Edelmann...“ aber gerade noch besser als der Bettelmann dasteht. Zum anderen,*

*das trifft eher für große, vor der Berufswahl stehende Kinder zu, ist es als kleiner Landwirt mit einem Bauernhof nicht leicht, von den Erträgen zu leben. Die dicken Subventionen gehen vor allem an die Agrarindustrie, die wir nicht wollen! Was wir unbedingt brauchen, sind mehr Bauernhöfe – und junge Menschen, die sich für diesen Beruf mit Freude entscheiden. Wir haben gerade die Chance, etwas dafür zu tun. Die Reform der gemeinsamen europäischen Agrarpolitik steht bevor, geplant ist auch eine Förderung junger Landwirte. Nicht genug! Lesen Sie ab Seite 32, was wir wollen, wie Landwirtschaft bisher funktioniert – und in Zukunft funktionieren könnte.*

\*\*\*

*Wie in den letzten Jahren beginnen wir das erste Heft des Jahres mit einer Genussreise in die Nähe von Stuttgart, wo auch in diesem April der „Markt des guten Geschmacks“, die Slow Food Messe, stattfindet. Karin Wiemer hat sich diesmal in der Region Hohenlohe umgeschaut. Sie gilt als die Genießerregion Baden-Württembergs, ein perfektes Ziel, um den Messebesuch vom 12. bis 15. April zu verlängern. Los geht's auf Seite 18. Bei den vielen guten Adressen haben wir auf die des Taubertals verzichtet, ihm wollen wir noch eine eigene Genussreise widmen.*

\*\*\*

*2012 ist für Slow Food Deutschland ein besonderes Jahr. Nach dem „Markt des guten Geschmacks“, schon zum sechsten Mal (!), sind es nur noch knapp zwei Monate, dass wir unseren 20. Geburtstag feiern! Die große Jubiläumsfeier findet am ersten Juniwochenende in Köln statt. Und wir freuen uns schon jetzt, Sie sowohl in Stuttgart als auch am Rhein zu treffen. Vorher ist Slow Food im Februar auch auf der BioFach anzutreffen, auf Seite 82 lesen Sie, wie und wo.*

Auf viele schöne Begegnungen in diesem Jahr

mit Ihnen!

*Martina Tschirner*

Ihre Martina Tschirner



# Eine andere Art, Olivenöl zu handeln

**Wir setzen** konsequent auf Rückstandskontrollen. Immer wieder finden wir unzulässige Konzentrationen von Pestiziden oder Weichmachern. Auch Öle aus biologischem Anbau können betroffen sein.

**Unsere Olivenöle** sollen nicht nur gut schmecken, sondern auch dem von uns verfolgten Minimierungsgebot für Schadstoffe entsprechen. Zur Sicherung der Qualität arbeiten wir ausschließlich mit Produzenten, die wir persönlich kennen und von deren Produktion wir uns ein Bild gemacht haben.

**Wenn möglich**, besuchen wir alle unsere Produzenten während der Erntezeit.

**Die sensorische Prüfung** erfolgt durch das Deutsche Olivenöl Panel.

**Chemisch analysiert** werden alle Chargen im Labor Eurofins in Hamburg.

**Erst wenn die** untersuchten Parameter unsere Anforderungen erfüllen, ordern wir die Olivenöle für die aktuelle Saison.

**Die Ergebnisse** unserer Untersuchungen veröffentlichen wir im Internet, in unserem Register und legen sie allen Ölen bei.



[www.zait.de](http://www.zait.de)

zait Ltd. & Co. KG • Postfach 370 • 67265 Grünstadt  
Tel. 06359/92467 - 0



Foto © 2011 Modernist Cuisine, LLC.



14 | **Diskussion.** „Modernist Cuisine“.



Foto © Karrih Wiemer

18 | **Genussreise.** Von Menschen, Tieren und Kräutern. Hohenlohe.



Foto © Barbara Goerlich

70 | **Porträt.** Die köstliche Welt der Azko limuri.



Fotos © Ingeborg Pils

74 | **International.** Norwegen.

Foto © Stefan Abrmeyer, www.fishineaven.de

27 | **Saison.** Muscheln.





# Inhalt

**Gummistiefel** Ines und Tochter Mathilda (4) sind schon über so manch einen Acker gestapft, haben den Pflanzen beim Wachsen zugeguckt und den Tieren beim Weiden. Und wo der Apfelsaft für das Café ihrer Eltern „rudimarie“ in Berlin gepresst wird, weiß Mathilda schon lange. Wie gut, dass sie Gummistiefel hat und mit darf.

Titelfoto: Stefan Abtmeyer



## Magazin

- 06 | **Kolumne.** Engagement ist wichtiger denn je.  
Von Ursula Hudson.
- 08 | **Kolumne.** Unser Geld für eine slowe Landwirtschaft.  
Von Carlo Petrini.
- 10 | **Leserbriefe. Rezeptverzeichnis.**
- 11 | **Gesetz.** Schluss mit den Antibiotika-Orgien.
- 12 | **DVD.** Gekaufte Wahrheit.  
**Messe.** Kulinarica & Vinum.
- 13 | **Appell.** Schafft Extra Vergine ab!  
**Festival.** Kulinarisches Kino.

## Wissen und Genießen

- 14 | **Diskussion.** Liegt die Zukunft der Küche in der Wissenschaft und Technik? Nathan Myhrvolds Mammutwerk „Modernist Cuisine“.
- 16 | **Hier sind die Guten.** Von der Slow Food Redaktion empfohlene Produkte.
- ▷ 18 | **Genussreise.** Von Menschen, Tieren und Kräutern. Hohenlohe.
- 27 | **Saison.** Geschmack nach Meer. Muscheln.
- 30 | **Trend.** Renaissance des Wacholders.
- 68 | **bio&slow.** Appetit auf Äpfel, Birnen & Co.  
Hofmanufaktur Filter.
- 70 | **Porträt.** Die köstliche Welt der Azko limori.
- 73 | **Der Kinderteller.** Sämige Schokomousse dank Sojamilch.
- 74 | **International.** Wo die wilden Kerle kochen. Norwegen.
- 77 | **Restaurants.** Zum Steinbauer in Amerang,  
Zum Stachel in Würzburg,  
Restaurant EigenArt in Karlsruhe,  
Poststation Zum Alten Forstamt in Morschen.
- 80 | **Bücher.**

## Thema Zukunft Landwirtschaft

- 32 | **CSA & Co.** Frisches Gemüse für Städter.
- 34 | **Kritik.** Die GAP – große Erwartungen, kleiner Wurf.
- 39 | **Stimmen.** Verantwortung beginnt mit dem Stellen der Weiche.
- 42 | **Geld.** Ohne finanzielle Unterstützung läuft's nicht.
- 44 | **Kommentar.** Ein erster Schritt zur Agrarwende.
- 46 | **Bio.** Ackerbau und Viehzucht nach den Regeln der Natur.
- 49 | **International.** Nie wieder Hunger – ein Traum, der wahr werden könnte.
- 52 | **Umwelt.** Wasser und Landwirtschaft – der Pegel fällt.
- 55 | **Öko.** Permakultur made in Austria.
- 58 | **Slow.** Wir fangen dann schon mal an...
- 60 | **Lesetipps.** Landwirtschaft weltweit.

## Wein

- 61 | **Geschmackslabor.** Kräftiger Rotwein, jung und gereift.
- ▷ 64 | **Tradition.** Von Oma lernen heißt, genießen lernen – die Mosel-Klassiker.
- 71 | **Kolumne.** Farbe sehen oder nicht.

## Im Zeichen der Schnecke

- 82 | **Messe.** Bio & Slow. Biofach 2012.
- 84 | **Unterwegs.** Istanbul, meine Süße.
- 86 | **Nachlese Terra Madre Day 2011.**  
**Deutschland.** Markt-Talk.  
**Bosnien und Herzegowina.** Fatimas Geheimnis.  
**Malaysia.** Die 1.000 Gesichter der Kokosnuss.  
**Kenia.** Die Wiederbelebung der Tontöpfe.
- 87 | **Vorschau.** Slow Food Messe Stuttgart.
- 89 | **Arche.** Alblinse.
- 90 | **Termine und Veranstaltungen der Convivien.**  
**Slow Food Überregional.** Meldungen und Termine.
- 97 | **Kinder.** Erzähl' mehr von den Gewürzkarawanen.
- 98 | **Vorschau.** Thema der Ausgabe April / Mai:  
20 Jahre Slow Food Deutschland.
- 98 | **Impressum.**

*Einem Teil dieser Ausgabe liegt  
eine Beilage der Firma weberMesse bei.  
Wir bitten um Beachtung.*

## Kolumne | Engagement ist wichtiger denn je

Von Ursula Hudson, amtierende Vorsitzende von Slow Food Deutschland.

Neulich stieß ich in einem dieser modernen Hör-Bildbücher für Kinder im Vorschulalter auf ein Wimmelbild. Es zeigte das Leben auf dem Bauernhof: Da gab es Hühner, Schweine und eine Katze, die frei auf dem Hof nach Fressbarem forschten, daneben einen Hund, der mit den Kühen auf der Wiese tollte, während das Feld von den fleißigen Bauersleuten bestellt wurde. Fuhr man mit einem Stift über die Figuren, vernahm man das korrespondierende Miauen und Grunzen der Tiere oder das Brummen des Traktors. Nun, Sie haben in etwa eine Vorstellung.



Foto © Guy Hudson

Ich fand dieses Bilderbuch anrührend. Nicht, weil es dem Leben auf dem Hof tatsächlich gerecht würde, sondern weil es eine Idee davon gab, wie Landwirtschaft eigentlich sein sollte: kleinteilig, multifunktional, nachhaltig und respektvoll im Umgang mit Natur und Tier. Davon ist der sogenannte Agrarsektor

## ...will mal eben die Welt retten und 130 Rezepte checken

Ökologisch  
Gesund  
Lecker

- ▶ Geht das wirklich: „Genießen und dabei die Welt retten“? – Deutschlands Nachhaltigkeitsvordenker Nr. 1, Karl von Kober, zeigt, wie leicht das sein kann
- ▶ Gelebte Nachhaltigkeit: Einkaufen und Kochen mit einem guten Gefühl
- ▶ 130 saisonale Rezepte vom Chefkoch der Buchinger-Klinik – inspirierend, köstlich und ausschließlich mit regionalen Zutaten

Dr. Karl von Kober, Hubert Hohler  
**Nachhaltig genießen –  
Rezeptbuch für unsere Zukunft**  
144 Seiten, 50 Abbildungen  
€ 19,99 [D] / € 20,60 [A] / CHF 28,-  
ISBN 978-3-8304-6053-4



In Ihrer Buchhandlung  
Titel auch als eBook

Weitere Bücher zum Thema:  
[www.trias-verlag.de](http://www.trias-verlag.de)



heute weit entfernt. In den vergangenen zwei Jahrhunderten führten Mechanisierung und chemische Düngung, der Einsatz von Hochleistungspflanzen und -tieren sowie moderne Managementmethoden zu ungeheuren Produktivitätsfortschritten, aber auch zur weitgehenden Industrialisierung. Zum Vergleich: Heute arbeitet nur noch ein Prozent der erwerbstätigen deutschen Bevölkerung in der Landwirtschaft – vor gut 100 Jahren waren das noch 40 Prozent – die heutigen Bauern erzielen aber ein Vielfaches der Erträge ihrer Vorfahren. Der Preis für diese Ertragsexplosion ist hoch. Ein ungezügelter Wachstums- und Profitdenken hat die landwirtschaftliche Ökonomie erfasst, Fleischfabriken, Saatmonopole und Chemielieferanten diktieren die Erzeugungsbedingungen, denen sich moderne Agrarunternehmer anzupassen haben. Und als wäre dies noch nicht genug, unterstützt eine völlig verfehlte Subventionspolitik der Europäischen Union diese Entwicklung durch Bevorzugung hoch spezialisierter Großbetriebe mit Milliardensummen.

Besinnung und Rückkehr auf ein menschliches – und auch tiergerechtes – Maß in der Landwirtschaft ist eine Kernforderung der Slow Food Bewegung. Diese wollen wir immer wieder artikulieren; bei der mittlerweile schon im zweiten Jahr stattfindenden Demo „Wir haben es satt“, die von der Plattform „Meine Landwirtschaft“ und auch Slow Food Deutschland sowie weiteren Partnerorganisationen getragen wird. Sie liegt dann hoffentlich erfolgreich hinter uns, wenn Sie, liebe Leserin und lieber Leser, das Heft in Händen halten. Gemeinsam mit „Meine Landwirtschaft“ werden wir unsere Forderungen einer guten, sauberen und fairen Landwirtschaft bei der Begegnung mit dem EU-Kommissar für Landwirtschaft und ländliche Entwicklung Dacian Cioloș in Berlin während der Grünen Woche deutlich machen. Aber damit nicht genug: Wir werden sie im April / Mai in Brüssel vortragen, wenn Carlo Petrini vor dem EU-Parlament sprechen wird, und wir werden das Jahr über politisch hörbar machen, was für uns wichtig ist: Schmackhafte, gute Lebensmittel, die kurze Wege haben, die aus einer nachhaltigen Landwirtschaft stammen, die Böden, Tiere, Pflanzen und Menschen achtet und deren Gedeihen fördert. Die Chance, die Agrarpolitik zu ändern, war noch nie so groß! Das Jahr 2012 ist das Jahr der Gemeinsamen Agrarpolitik; es werden die entscheidenden Weichen gestellt für die Verwendung des gemeinsamen Landwirtschaftsbudgets in der Europäischen Union bis 2020.

Kaum irgendetwas ist wichtiger, als die tägliche Arbeit der Menschen auf nachhaltig bewirtschafteten Bauernhöfen; es geht um unsere Lebensmittel, unsere Landschaft, Natur und Zukunft. Die Menschen, die sich dafür einsetzen, müssen im Zentrum einer Reform stehen. Engagieren Sie sich weiter, mit uns gemeinsam, bei Ihnen vor Ort, bei unseren Aktionen. Wir haben ein spannendes Jahr vor uns.

Bleiben Sie engagiert, kritisch und genussfreudig,

Ihre Ursula Hudson

## Die Polka-Kuh



Die Käsekuh wollt tanzen geh'n  
und nicht länger im Stall drin steh'n.  
Der Bauer Schmitt, der nimmt sie mit  
und tanzt' mit ihr die Polka.  
Doch als sie in der Partywelt  
recht deutlich aus dem Rahmen fällt,  
da will sie schnell nach Hause.

Der Schmitt macht eine Pause.

Er bringt sie in den Stall zurück,  
wo ihre Schwestern, ganz verzückt,  
sie aufgeregt begrüßen.  
Dem Bauern Schmitt dem sagt sie fein,  
sie könnten jetzt ja Freunde sein.  
Und als er weg ist, sagt sie dann,  
dass Bauer Schmitt nicht tanzen kann.

Der Stall schallt vor Gelächter.

## Allgäuer Käse



## Kolumne | Unser Geld für eine slowe Landwirtschaft!

Von Carlo Petrini,  
Internationaler Präsident von Slow Food.

Vielleicht liegt es am Trauma der Armut auf dem Land Anfang des 20. Jahrhunderts. Tatsache ist, wenn von Landwirtschaft die Rede ist, reagieren wir meist mit Gleichgültigkeit oder sogar mit Irritation. Dies zeigt nicht zuletzt die Abneigung derjenigen, die institutionell für Landwirtschaftspolitik zuständig sind: In Italien zum Beispiel haben sich im Laufe einer einzigen Legislatur, seit 2008, vier Landwirtschaftsminister abgewechselt. Auch die gesamte Zivilgesellschaft zeigt ein allgemeines Desinteresse gegenüber diesem Thema. Landwirtschaft scheint außerhalb der Interessensphäre des Durchschnittsmenschen zu liegen, sei er Politiker oder Bürger. Nicht einmal in dieser historischen Phase, in der sich die Zivilgesellschaft immer mehr mobilisiert, – von den verschiedenen Occupy-Bewegungen bis zum Sieg des Referendums gegen die Privatisierung des Wassers in Italien –, nicht einmal jetzt entflammt das Interesse für die Landwirtschaft. Das Thema begeistert uns einfach nicht. Fragen Sie mal unterwegs, was die GAP sei: Wenige werden darauf antworten können.

**GAP STEHT FÜR GEMEINSAME AGRARPOLITIK**, das sind die europäischen Rechtsvorschriften in Sachen Landwirtschaft. Keine Ahnung davon zu haben, scheint mir nicht normal, denn wenn jemand uns unterstellen würde, wir hätten vom Essen keine Ahnung, würden wir beleidigt sein. Aber wie kann man eine Esskultur haben, wenn man Landwirtschaft als uninteressant empfindet? Heutzutage hat die Landflucht ein dramatisches Niveau erreicht. Warum sollten wir nicht darüber nachdenken, ob eine neue Vision von Landwirtschaft nicht auch neue Lebensentwürfe attraktiv machen könnte? Die Perspektive für junge Menschen wäre nicht, das harte Leben der Bauern von früher zu führen, sondern einen Beruf auszuüben, der modern, würdig und lohnend ist. Es geht hier um Tausende von neuen Arbeitsplätzen, um Nachhaltigkeit, also um das Bedürfnis nach einer neuen Agrarpolitik.

Die GAP existiert seit den 50er-Jahren. Es ist gut, dass es sie gibt, denn Europa ist eine einzige, riesige Erdscholle, die das Wasser und die Luft des ganzen Kontinents schützen oder auch verschmutzen kann. Alle Beteiligten müssen sich darum kümmern, denn ein Einziger kann nicht allein für das allgemeine Wohl sorgen, wohl aber kann er allen anderen Schaden zufügen. Gerade durchläuft die GAP eine Revisionsphase: Nach den vielen Anhörungen ist im Oktober ein Paket von Rechtsvorschlügen vorgestellt worden. Dieses wird einen Mitbestimmungsprozess durchlaufen, der sowohl das Europäische Parlament als auch den Europa-Rat miteinbeziehen wird. Dieser Prozess wird ziemlich lange dauern.

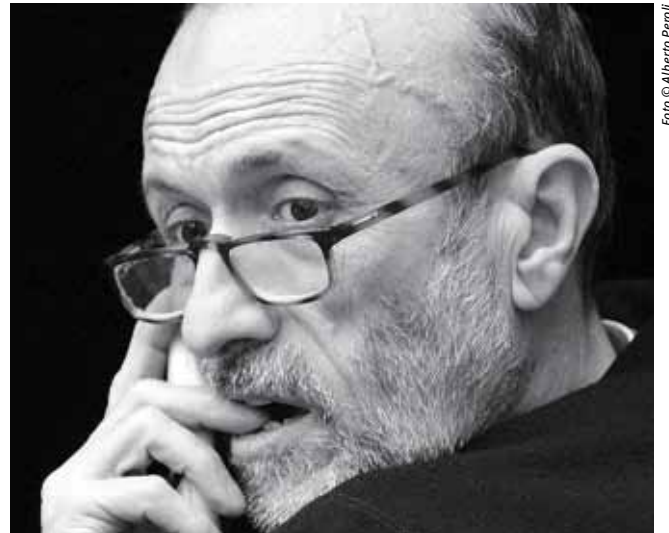


Foto © Alberto Peroli

Bevor die neue GAP in Kraft tritt, wahrscheinlich Anfang 2014, gibt es also noch ein bisschen Zeit, um sich daran zu beteiligen und die eigene Stimme zu erheben, unsere EU-Abgeordneten aufzusuchen, Unterschriften zu sammeln, wenn nötig, Texte zu verfassen, Diskussionen und Tagungen zu organisieren... Also die normalen Dinge, die wir tun, wenn uns etwas am Herzen liegt.

Es gibt einen zusätzlichen Grund, sich um die GAP zu kümmern: Alle EU-Bürger zahlen Steuern, für die Landwirtschaftspolitik werden 40 Prozent des gesamten EU-Haushalts ausgegeben. Aber die Frage ist: An welche Art Landwirtschaft geht dieses ganze Geld? Hauptsächlich an die Landwirtschaft der großen Quantität, des Agrobusiness, der großen internationalen Märkte, der Monokulturen, der großen Distribution, der großen Betriebe mit hohem Kapitaleinsatz. Mit leichten Verbesserungen gegenüber der Vergangenheit scheint auch der neue Vorschlag von Oktober in diese Richtung zu gehen. Ca. 80 Prozent des Budgets würden weiterhin diese Art Landwirtschaft fordern, während nur 20 Prozent die kleinteiligen, nachhaltigen Produktionen unterstützen würden.

### **ABER WAS BRAUCHEN WIR WIRKLICH?**

Versuchen wir, Prioritäten aufzulisten:

- ☞ **Wir müssen die Fruchtbarkeit des Bodens sichern.**
- ☞ **Wir müssen die Landwirtschaft in den Regionen mit hydrogeologischem Risiko fördern**, denn die Land- und Forstwirtschaft bindet die lokalen Gemeinschaften, die die Landschaft pflegen, an ihre Region und beugt somit der Erosion des Bodens vor.
- ☞ **Wir müssen die CO<sub>2</sub>-Emissionen reduzieren**, die zum größten Teil von der intensiven Tierzucht, vom Lebensmitteltransport für die große Distribution und allgemein von der Verschwendung verursacht werden, die das globale Lebensmittelsystem mit sich bringt.
- ☞ **Wir müssen die Verschwendung reduzieren**, denn ein Drittel der produzierten Lebensmittel landet direkt im Müll. Die Entsorgung kostet dann auch noch Energie. Das ist dumm aber noch viel mehr unmoralisch: als würde man unermüdlich Geld in den Müll werfen, das man durch den Verbrauch öffentlicher Ressourcen verdient hat.



- ☞ **Wir müssen Ressourcen wie die Ozeane, die Binnengewässer und die Luft vor einem Prozess der chemischen Verschmutzung schützen**, der nicht mehr toleriert werden darf.
- ☞ **Wir müssen der Zunahme der sogenannten „Wohlstandskrankheiten“ entgegenwirken**: Übergewicht, Diabetes, Herz-Kreislaufstörungen und Krebserkrankungen werden zum großen Teil durch Wasser- und Luftverschmutzung, schlechte Ernährung und zugelassene Chemiestoffe verursacht (denken wir nur an die Farb- und Zusatzstoffe und die „natürlichen Aromen“ in unseren Lebensmitteln).
- ☞ **Wir müssen den Klimawandel mildern.**
- ☞ **Wir müssen die lokalen Kulturen schützen**, denn sie verfügen über ein Wissen, das nützlich sein könnte in der aktuellen Krise, die die Gesellschaft, die Wirtschaft und die Umwelt erfasst.
- ☞ **Wir müssen die lokale Wirtschaft und die lokalen Märkte schützen**, da sie die ländlichen Gebiete wieder beleben und aus ihnen wieder Orte machen können, in denen man gut leben und Wohlstand produzieren kann und in denen junge Menschen eine Arbeit finden können.
- ☞ **Wir müssen den Tourismus aufwerten**, der sich nicht nur auf den Besuch von Kunststätten oder von Outlet-Stores beschränkt, sondern der vor allem einladende Agrarlandschaften in den Vordergrund stellt.

Wer macht all das, tagaus, tagein, ohne dafür belohnt zu werden? Das macht die Qualitätslandwirtschaft, die auf die Qualität des Produktes und des Produktionsverfahrens achtet und zuallererst Lebensmittel für die Menschen produziert, statt Ware für die Märkte. Nun, wir würden uns wünschen, dass die neue GAP viel mehr als nur 20 Prozent des Budgets an diese Art Landwirtschaft erteilen würde, die meist kleinteilig ist. Wir hätten gerne diese Revolution, und dass man sich diese Worte vergegenwärtigt: Wenn die Welt noch steht, so verdanken wir das einer Landwirtschaft, die „langsamer, tiefer und sanfter ist“, um Alexander Langer zu zitieren.

Wir hätten früher daran denken sollen, werden einige denken, und zwar, als wir für das neue EU-Parlament gewählt haben. Aber diese Wahl ist unter diesem Gesichtspunkt gar nicht schlecht gelaufen: Die Umweltschutzparteien haben ja gut abgeschnitten. Es ist also vielleicht noch nicht alles verloren. Wenn wir bei jedem Anlass, der sich bietet, diese Themen ansprechen, können wir vielleicht noch Wichtiges erreichen. Es geht nicht nur um Bedürfnisse, sondern auch um Rechte. Das ist wichtig: Da sie unser Geld benutzen, sollen sie es nicht tun, um uns Schaden zuzufügen. Versuchen Sie, obige Liste als eine Liste von Rechten zu begreifen: Das liegt eigentlich sehr nah. Und das wichtigste Recht, das alle anderen mit einschließt, heißt „Ernährungssouveränität“. Das ist das, was gerade in Brüssel vergessen wird: Ein Anrecht auf Lebensmittel haben, die gesund, kulturell angemessen sowie ökologisch und nachhaltig hergestellt sind. Und das kann eine Landwirtschaft, die sich an der Industrie und an den großen Märkten orientiert, einfach nicht gewährleisten. ☞

Übersetzung: Elisabetta Gaddoni

# KULINARIA & VINUM

## Dresden



Kulinaria & Vinum  
Dresden

Vorverkauf: [www.ticketino.com](http://www.ticketino.com)

**23.-25. März 2012**  
Messe Dresden | 10-18 Uhr



[www.tmsmessen.de](http://www.tmsmessen.de)

TMS 12/2011

## Exquisite Frische Spezialitäten für Sie - nach Hause geliefert

Seit 20 Jahren beliefert Havelland Express die gehobene Gastronomie Mitteleuropas mit einem exquisiten Frische-Vollsortiment aus über 3.000 verschiedenen Artikeln. Jetzt können auch Sie privat diese exklusiven Frischeprodukte zu Großhandelspreisen bestellen.

Mit dem HAVELLAND HOME - Webshop können Sie sich wie auch Ihre Gäste, einzigartig kulinarisch verwöhnen. Einfach in aller Ruhe auswählen und bequem von zu Hause online oder telefonisch bestellen. Die Anlieferung erfolgt nach Absprache schnell und zuverlässig. Besuchen Sie uns unter [www.havelland-home.de](http://www.havelland-home.de).

NEUER  
WEBSHOP

### Regionalität

als kulinarisches Erlebnis

- Müritz-Fische
- Fläming Wild
- Havelländer Apfelschwein
- Linumer Wiesenkalb
- Uckermärker Rind
- Ruppiner Weidelamm
- Brandenburger Landente
- Dithmarscher Hafermastgans

und andere internationale Spezialitäten



Kostenfreie Bestell-Hotline:

**0800 - 2007 500**

[www.havelland-home.de](http://www.havelland-home.de)

HAVELLAND-HOME GmbH • Gottlieb-Dunkel-Straße 20-21 • 12099 Berlin  
Tel.: +49 (0) 800 - 2007 500 • Fax: +49 (0) 30 32 00 3 - 111



## 01\_12 | Leserbrief

**TITEL** Seit mehr als einem Jahr lese ich das Slow Food Magazin und mit immer stärkerem Interesse. Eine sehr gute Ergänzung und Alternative zu einem bestimmten Hochglanzmagazin von der Elbe. Auch wenn mich ein Thema im ersten Moment noch nicht interessiert, meist lese ich es dann doch und erfahre recht viel. Dazu kommt aber auch ein stetes Ärgernis, das mir auch schon andere mitgeteilt haben: Wieso steht auf den Titelblättern stets die Nummer der Ausgabe, aber nicht der Zeitraum des jeweiligen Heftes, also 06\_2011 für November /Dezember. Man kann sich das zwar zusammen-

reimen, aber es wäre übersichtlicher, wenn die 6 mit Nov / Dez stehen würde, statt, was auch denkbar ist, für den Monat Juni. Gut, keine wichtige Sache, aber eben ein kleiner Schönheitsfehler, meine ich und andere auch, die das Heft beziehen.

*Harry George, Frankfurt a. Main*  
**RED:** Den Vorschlag greifen wir gern auf und beginnen das neue Jahr mit Heft 01\_2012 für die Monate Februar / März.

**GUTES BROT** Kompliment für die gut gelungenen Berichte über unser täglich Brot. Leider schwindet das Wissen, warum es diese Produktidee aus Menschenhand gibt. Denn allein zum Sattwerden brauchen wir kein Brot. Wozu also noch?

In meinem zur Buchmesse erschienenen Buch mit dem Titel „Was uns im Brote speist, Kalorien oder Geist – hinter den Vorhang geschaut“ versuche ich eine Antwort zu geben auf das Geheimnis im Brot. Brot ist einzigartig! Wir können wohl heute unseren Energiehunger über eine noch nie da gewesene Vielfalt von Lebensmitteln stillen. Aber nur Brot enthält über 60 Prozent Energie direkt aus dem Ursprung, eingelagert in Kohlehydraten, lagerfähig, transportabel, preiswert! Das schafft kein Salatblatt. Und der Herstellungsprozess ist Evolution in der Backstube, von uns Bäckern betreut, um aus einem Samenkorn Brotlaibe werden zu lassen. Ein Wandlungsprozess, der aus einem Naturgut ein Kulturgut werden lässt. Das ist das neue Wissen, um die Einzigartigkeit vom Brot nicht nur emotional, sondern auch rational richtig zu verstehen.

*Georg Kretzschmar, Düsseldorf*

**GUTE BÄCKER** Bei der Vorstellung guter Bäckereien ist ein Biolandbetrieb, der zu unserem Convivium Freiburg gehört, leider nicht erwähnt worden. Dies möchten wir auf diesem Weg nachholen:

*Jenne Bäckerei und Konditorei  
Heinrich Jenne, Grienerstr. 3,*

*79346 Edingen-Kiechlinsbergen, Tel 07642. 76 33,  
www.jenne-baekerei.de*

**SLOW READING** Großes Kompliment für den Inhalt und die Präsentation des Slow Food Magazins. Es ist einfach immer wieder ein Genuss, alle paar Monate das neueste Heft in Ruhe lesen zu können. Übrigens „konsumiert“ sich das Magazin meiner Erfahrung nach am angenehmsten im Bademantel, auf einer bequemen Liegemöglichkeit, zwischen einigen erholsamen Sauna-Aroma-Aufgüssen. Manchmal nehme ich deshalb das neueste Heft aus dem Briefkasten, lege es beiseite und „spare“ es mir tagelang ungelesen bis zum nächsten Saunabesuch auf. „Slow Reading“ sozusagen.

*Ulrich Horzel, Landau*

**NÜRNBERG** Die Genussreise im letzten Heft hat großen Appetit auf einen Besuch Nürnbergs gemacht. Eine gute Mischung von Weihnachts-Romantik und moderner Stadt. Wir waren daraufhin dort – und hatten ein wunderschönes Wochenende. Danke!

*Silke Nowak, per E-Mail*

**Wir behalten uns vor,  
Leserbriefe zu kürzen.**

## Historische Senfmühle



Zwischen alten Mühlsteinen wird noch heute der Monschauer Senf handwerklich hergestellt. Die Mühle ist ein technisches Denkmal, 1882 erbaut und seitdem in Familienbesitz. Erfahren Sie hier mehr über die aufregende Geschichte. Probieren Sie im täglich geöffneten Senflädchen unsere Spezialitäten.



Im Restaurant Schnabuleum genießen Sie die leckeren Senfgerichte unseres Meisterkochs – deftige Eifeler Speisen, einfallsreiche Fischgerichte, aber auch ausgefallene Kreationen. Lassen Sie sich verwöhnen!



Laufenstraße 118 · 52156 Monschau · Telefon 02472. 2245  
www.senfmuehle.de

## Rezeptverzeichnis

- G** | Gebratene Grießschnitten > Seite 18,  
Grüntee-Kekse > Seite 72
- M** | Miesmuscheln in Sahnesauce, Miesmuscheln  
im Biersud > Seite 29
- R** | Rindergulasch mit Zwiebeln, Paprika und Majoran >  
Seite 62
- S** | Sämige Schokomousse > Seite 73
- T** | Tagliatelle mit Safranmuscheln > Seite 29,  
Teltower Rübchen zu Entenbrust > Seite 62
- U** | Überbackene Miesmuscheln > Seite 29
- V** | Violette Karotten und Rosenkohl,  
im Ofen gebraten > Seite 62





Gesetz |

## Schluss mit den Antibiotika-Organen

Als im vorigen November der nordrhein-westfälische Umweltminister Johannes Remmel (Grüne) Zahlen über den Einsatz von Antibiotika in der Tiermast vorlegte, schreckte die Republik auf. Bundeslandwirtschaftsministerin Ilse Aigner (CSU, Foto) machte gar nicht erst den Versuch, zu leugnen, was viele schon immer ahnten: Vor allem in den agrarischen Großbetrieben greift man lieber schon mal prophylaktisch

zur Medizin statt Ärger mit kranken Hühnern, Schweinen oder Kälbern zu haben. Dass es so weit kommen konnte, liegt am Veterinärsystem in Deutschland. In den 50er-Jahren machte man die Tierärzte gleichzeitig zu Apothekern. Und mit dem Verkauf von Medizin lässt sich oft mehr verdienen als mit der Behandlung selber.

Jetzt geht die Ministerin hektisch an Gesetzesverschärfungen heran. Der Grund liegt in der wachsenden Panik bei den Gesundheitspolitikern. Ob bei Mensch oder Tier: Die Resistenz gegen Antibiotika, die im Ernstfall Leben retten müssen, nimmt zu. In den Kliniken liegen Menschen, denen kein Medikament mehr helfen kann, weil ihre Keime gegen alle Antibiotika resistent sind. Dabei werden die Grenzen zwischen Antibiotika für die Human- und die Tiermedizin

immer schwammiger. Hinzu kommt, dass verantwortungslose Tierärzte Mittel einsetzen, die nur für Menschen bestimmt sind. Das sogenannte Dispensierrecht der Tierärzte, also ihre Apothekerfunktion, will Aigner nun beschneiden. Man darf auf die Auseinandersetzungen mit der Lobby gespannt sein.

Aigners Gesetzentwurf, der jetzt bei den Ländern zur Abstimmung liegt und im März ins Kabinett soll, zieht den Veterinären die Daumenschrauben an. Sie müssen alle Verordnungen laufend dokumentieren und auf Anfrage die Berichte übermitteln. Sie müssen sich an die Anwendungsbestimmungen der Arzneimittel halten und, wenn sie bei einem Tier das Antibiotikum wechseln, vorher im Labor die Wirksamkeit testen lassen. Musste bisher, wenn ein Tier geschlachtet wurde, nur der Arznei-

mitteleinsatz der letzten Woche festgehalten werden, wird diese Frist ausgedehnt, bei Geflügel gar auf das gesamte kurze Leben. Die Fachleute im Ministerium erwarten als Nebeneffekt, dass der Handel entsprechend auffällige Produkte aus Angst um den aufgeklärten Verbraucher nicht haben will.

Und warum nicht gleich weg von der Massentierhaltung? Immerhin lässt Aigner nun den Zusammenhang von Tierhaltung und Tiergesundheit erforschen. Und schon heute bekommen die Tierfabriken keine Subventionen mehr aus der Gemeinschaftsaufgabe zur Verbesserung der Agrarstruktur. Das Geld fließt an solche Betriebe, die auch Grünlandwirtschaft betreiben. Geht es nach Aigner, soll dies auch Richtlinie für die Gemeinsame Agrarpolitik der EU nach 2013 werden.

## QUALITÄT AUS LEIDENSCHAFT



## FAIRTRADE AUS ÜBERZEUGUNG

Unsere Kaffeebauern aus Papua Neuguinea



Seit 1983 setzt sich die Wertform für den biologischen Anbau & fairen Handel ein. Wir fühlen uns verpflichtet, langfristige und stabile Kooperationsbeziehungen aufzubauen und zu pflegen. Dieses ist ein wesentlicher Bestandteil unserer Arbeit. Unsere Kaffee-, Getreidekaffee-, Cappuccino- und Kakao-Produkte bieten höchste Qualität und Bekömmlichkeit für anspruchsvolle Genießer.



www.wertform.de  
21082 Hamburg

info@wertform.de

# DER KATALOG FÜR NACHHALTIGES REISEN

Nah- und Fernreisen von Spezialisten

Jetzt kostenlos anfordern:

Tel.: 0761/40 12 69 90  
[katalog@forumandersreisen.de](mailto:katalog@forumandersreisen.de)  
[www.forumandersreisen.de](http://www.forumandersreisen.de)



**forumandersreisen**

Reisen mit Zukunft

*Avanti*  
 Busreisen

Zertifiziert nachhaltige Reisen mit der besten Klimabilanz

Avanti ist Slow Food-Fördermitglied  
 Tel.: 07 61-38 65 88-0 | [www.avantireisen.de](http://www.avantireisen.de)

**Lupe Reisen**

Kataloge 2012 anfordern!

**Gourmetreise Nordzypren Kulinarische Erlebnisse zwischen Orient und Okzident Gruppenreise 3. - 10. Juni 2012**

Lupe Reisen ist Ihr Spezialist für Nordzypren, die Türkei und Albanien! Individuelles Reisen & Gruppenreisen

[www.lupereisen.com](http://www.lupereisen.com)  
[info@lupereisen.com](mailto:info@lupereisen.com)  
 Telefon: 0228 / 65 45 55

**ReNatour**

Genusswandern im Piemont

Tel. 0911 890704 [www.renatour.de](http://www.renatour.de)

**FRANCE eco tours**

Bio-Reisen in Frankreich für Genießer

Tel.: 06103 928787  
[www.france-ecotours.com](http://www.france-ecotours.com)

**LANDSCHAFT IM GLAS? radVentura**

**KOCHREISE Provence WEINREISE Burgund**

Kreative Kochkurse, kulinarische Erlebnisse und authentische Winzerbesuche sind die Würze in unserem Genussprogramm.  
[www.radVentura.com](http://www.radVentura.com)

**WELTWEITWANDERN**  
 Gehen & Erleben - Reisen für alle Sinne

Wir gehen andere Wege!

06163/9345-40  
[www.weltweitwandern.at](http://www.weltweitwandern.at)



DVD |

## Gekaufte Wahrheit

Im März 2011 wurde der Dokumentarfilm „Gekaufte Wahrheit“ in Berlin uraufgeführt. Slow Food Deutschland war Partner des Films über Agro-Genetik und Meinungsfreiheit. Jetzt gibt es ihn auch auf DVD. Regisseur Bertram Verhaag erzählt die Geschichten des ungarisch-britischen Biochemikers Árpád Pusztai und des kalifornischen Biologen Ignacio Chapela. Nach der Veröffentlichung von kritischen Ergebnissen ihrer Forschung zu gentechnisch veränderter Nahrung wurden den zwei führenden Molekularbiologen nicht nur die Forschungsmittel gestrichen. Sie verloren auch ihren Job, ihr wissenschaftlicher Ruf wurde zerstört. „Gekaufte Wahrheit“ ist so auch ein Film über persönlichen Mut und Verantwortungsgefühl der Öffentlichkeit gegenüber. Aussagen von Wissenschaftlern selbst belegen, dass 95 Prozent der Forscher im Bereich Gentechnik von der Industrie bezahlt werden. Nur fünf Prozent sind unabhängig. Bestellung der DVD: [www.denkmal-film.com](http://www.denkmal-film.com), für öffentliche Aufführungen des Films oder den Vertrieb Eduard Barnsteiner (Tel 04356. 996 56 80, [barny@barnsteiner-film.de](mailto:barny@barnsteiner-film.de)) wenden.

Bertram Verhaag: *Gekaufte Wahrheit*, 88 Minuten, 19,90 Euro, [www.gekauftewahrheit.de](http://www.gekauftewahrheit.de)



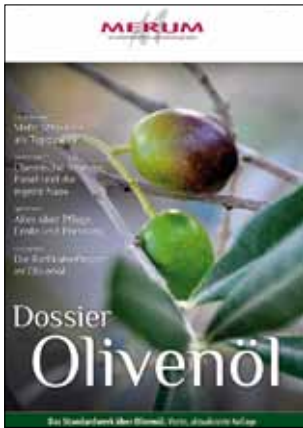
Messe |

## Kulinaria & Vinum

„Genuss mit Leidenschaft“ ist das Motto der achten Ausgabe von „Kulinaria & Vinum“ in Dresden vom 23. bis 25. März. Die Messe lädt Feinschmecker, Hobbyköche und Gastronomen zum Verkosten und Probieren feiner Genuss- und Lebensmittel ein. Vor allem handwerklich hergestellte Qualitätsprodukte aus verschiedenen Regionen von würzigem Käse bis hin zu handgeschöpfter Schokolade werden angeboten, oft aus ökologischer Herstellung. An Flüssigem erwarten die Besucher erlesene Weine, Biere, Brände und internationale Rum-Spezialitäten. Der Dresdner Sommelier Silvio Nitzsche (Inhaber der Dresdner Wein | Kultur | Bar) bietet eine Weinschule und einen Sensorik-Parcours an. Als Partner der Messe präsentiert sich Slow Food Sachsen mit über 30 Produzenten aus Sachsen und Europa. Auch ein Rahmenprogramm wird angeboten: Showkochen an allen Tagen, u. a. präsentieren Mitglieder des Internationalen Kubanischen Köchevereins Exotisches. Außerdem Workshops und das Sonderthema „Vegetarisch genießen“ durch den Vegetarierbund Deutschland e. V.

*Kulinaria & Vinum Dresden Messegelände Dresden, Halle 2 und 3, Messering 6, 01067 Dresden, [www.dresdner-kulinaria.de](http://www.dresdner-kulinaria.de) Öffnungszeiten: 23. bis 25.03.12, 10 – 18 Uhr*





## Appell | Schafft Extra Vergine ab!

Weil das Olivenöl-Angebot ein einziges Chaos ist, fordert „Merum“, die Zeitschrift für Wein und Olivenöl aus Italien, in der neuesten Ausgabe, den Begriff „Extra Vergine“ abzuschaffen. Ob hochpreisig oder superbillig, auf mindestens neun von zehn Etiketten ist das „Extra“ schlicht gelogen, denn das Öl ist schlecht. Niemand sage dem Verbraucher verbindlich, wo das Qualitätsprädikat „Extra Vergine“ berechtigt ist und wo nicht. Da aufgrund des Widerspruchs zwischen einer völlig ungeeigneten Gesetzgebung und der tatsächlichen Qualität des größten Teils des Olivenöls keine Untersuchungsbehörde etwas gegen den herrschenden Etikettenschwindel unternehmen mag, ist Falschetikettierung zur Normalität geworden – und der Verbraucher der Willkür der Anbieter ausgesetzt. Chefredakteur Andreas März, selbst Hersteller von Olivenöl, und sein Team schlagen vor, konsumfähiges Olivenöl in nur noch zwei Kategorien zu unterteilen: „Olivenöl“ (direkt aus Oliven gewonnen: also nativ) und „Rektifiziertes Olivenöl“ (Öl, dass so schwerwiegende Fehler aufweist, dass es raffiniert werden musste; z. B. mit Chemie und Hitze behandeltes, verdorbenes Lampantöl).  
**Bestellmöglichkeit:** „Merum Dossier Olivenöl“, 9,90 Euro, [www.merum.info](http://www.merum.info)

## Festival |

### Kulinarisches Kino

Vom 9. bis 19. Februar schaut die gesamte Filmwelt auf Berlin, wenn die Internationalen Filmfestspiele stattfinden. Und schon zum sechsten Mal präsentiert das Kulinarische Kino als erfolgreiches Sonderprogramm der Berlinale Filme über Essen, Natur und Ökologie. Passend zu den Filmen im Martin-Gropius-Bau wird später im Spiegelzelt gegenüber von Starköchen aufgekocht und nach dem Essen mit Experten zu den Filmthemen und anderen prominenten Gästen diskutiert. In der Spätvorstellung um 22 Uhr werden nochmals Filme, jedoch ohne kulinarische Begleitung gezeigt. Berlinale-Direktor Dieter Kosslick, Slow Food International und Slow Food Deutschland haben das Kulinarische Kino 2007 ins Leben gerufen. Gezeigt werden in diesem Jahr hauptsächlich neue Dokumentar- sowie drei Spielfilme, in denen es um Essen oder die Umwelt geht. Los geht es am Sonntag, dem 12. Februar, mit der französischen Komödie „Le Chef“, in der auch Jean Reno spielt. Er macht einem jungen, talentierten Koch das Leben schwer, der die Haute Cuisine zwar liebt, aber ums Überleben kämpft. Welcher der vier Berliner Spitzenköche Christian Lohse, Michael Kempf, Marco Müller und Sonja Fröhssammer das passende Menü zubereitet, stand bei Redaktionsschluss noch nicht fest.  
**12. bis 17. Februar 2012**  
**Filmvorführungen im Martin-Gropius-Bau, Niederkirchnerstr. 7, 10963 Berlin**  
**Restaurant „Gropius Mirror“ im Spiegelzelt gegenüber**  
**Eintritt: Filme 19.30 Uhr, inkl. Essen, Wein, Säfte und Wasser (bis 23.30 Uhr) und Talk 59 Euro, Filme 22 Uhr 8 Euro.**



# Achtung: Vitaminbomber



© istockphoto

Im Winter gibt der Süden sein Bestes: Orange, Zitrone und Co. machen sich stark für Ihre Gesundheit. Spritzig und saftig, gegen Schmuttelwetter und Schnupfenalarm. Und das Beste daran: Mit bringmirbio.de kommen die kraftvollen Südfrüchtchen aus kontrolliertem biologischen Anbau direkt zu Ihnen nach Hause.

Schnell im Internet bei [www.bringmirbio.de/shop](http://www.bringmirbio.de/shop) bestellt. Einen Tag später bequem bis an die Haustür geliefert. Sie bleiben fit und gute Laune ist Programm.

Für die Extraportion Vitamine erhalten Sie ab einem Bestellwert von 60,00 € gesunde 10 % Rabatt bis Ende März.  
**Ihr Gutscheincode: SLOW-21JF-QAXT**



**bringmirbio.de**

# Liegt die Zukunft der Küche in der Wissenschaft und Technik?

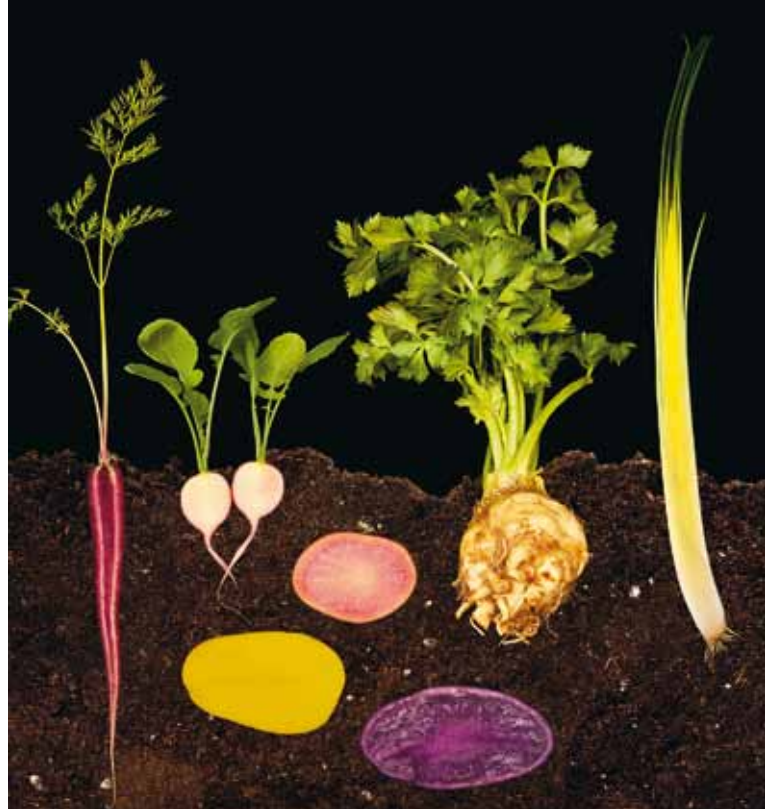
Mehr als 2.400 Seiten, 20 Kilo schwer – Nathan Myhrvolds Mammutwerk „Modernist Cuisine“ gibt es nun auch in deutscher Sprache.

Ursula Heinzelmann stellt es vor.

Mitte des 19. Jahrhunderts zog die Wissenschaft mit den chemischen Studien von Justus Liebig und seinen forschenden Kollegen in die Küche ein und wurde in der Folge von der Frauenbewegung gefördert, der es um die Anerkennung der Hausfrauenarbeit ging. Vitamine & Co, Qualitätskontrolle, Küchenmaschinen, effiziente Arbeitsteilung – all dies ist heute auch in naturverbundenen Bioküchen selbstverständlich. Ein größeres Verständnis der physikalischen und chemischen Zusammenhänge in der Küche kann auch zu mehr Bewegungsfreiheit und Souveränität beim Kochen führen, sei es nun am Profiherd oder in der Privatküche. Der Physiker Thomas Vilgis hat darüber hinaus gezeigt, wie man so auch Kinder fürs Kochen interessieren kann (siehe Seite 75).

Internationaler Goldstandard auf diesem Gebiet sind bis dato die Arbeiten des kalifornischen Autors Harold McGee, der seit den 1980er-Jahren beharrliche Detektivarbeit in der Küche leistet und die Ergebnisse mit einfachen Worten vermittelt. Sein „On Food and Cooking“ (2. Auflage 2004 erschienen bei Scribner) ist auch im Layout bewusst schlicht gehalten und mit einfachen Zeichnungen illustriert. Das mutet inzwischen beinahe retromäßig an, hat aber seinen Ursprung im Wesen des zurückhaltenden, besonnenen 60-jährigen, der seine Doktorarbeit einst dem englischen Romantiker John Keats gewidmet hatte.

Jetzt betritt ein neuer Protagonist die Arena: „Modernist Cuisine“ besteht aus sechs großen Bänden und ist so maßlos besessen und wunderbar bunt, als habe Stanley Kubrick einen Film über Keats gedreht. 2.440 Seiten, 20 Kilo, 399 Euro, als „Revolution der Kochkunst“ gepriesen und den neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen verpflichtet – das sind auf dem Gebiet der Küchenliteratur Extreme, die für entsprechend extreme Reaktionen sorgen. Autor Nathan Myhrvold hat nicht nur einen ganzen Haufen naturwissenschaftlicher Universitätsabschlüsse und Titel, mit Stephen Hawking und Bill Gates zusammengearbeitet und als Chief Technology Officer Microsoft entscheidend mitgeprägt. Nein, der blonde Mittfünfziger mit den rosa Wangen und blaublitzenden Augen eines begeisterungsfähigen, neugierigen Teenies interessiert sich zum Beispiel auch für Dinosaurier – „Tun das nicht alle?“, lautet seine überraschte Reaktion auf die Nachfrage. Mag sein, aber die wenigsten finanzieren zehn Jahre lang archäologische Expeditionen im Mittleren Westen der USA, bei denen mehr Saurierknochen aufgespürt wurden als je zuvor.



„Modernist Cuisine“ ist im Mai vergangenen Jahres in den USA erschienen und liegt nun beim Taschen-Verlag auch in deutscher Sprache vor.

Um eventuelle Einwände gleich vorwegzunehmen: Das Ding ist zweifellos ein schweres, unhandliches Monster, das sämtliche Klischees amerikanischer Maßlosigkeit bestätigt. Berührungsängste mit jeglicher Art von moderner Technik sind für Myhrvold und sein hochgradig besetztes Team an Mitarbeitern und beratenden Experten (zu denen übrigens auch McGee und Vilgis gehören) nicht nur ein Fremdwort, sondern schlichtweg unvorstellbar. Darüber hinaus kann man durchaus Vorbehalte gegenüber Myhrvolds Firma Intellectual Ventures haben; manchen in der IT-Branche gilt er als Patenthai. Es ist außerdem zu diskutieren, ob der komplizierte laborlastige Weg zum perfekten Cheeseburger, der in „Modernist Cuisine“ beschrieben wird, die angegebenen dreißig Stunden wert ist und eine Bereicherung der Menschheit im Sinne von Brillat-Savarin darstellt, der bekanntlich die Erfindung eines neuen Gerichts höher einschätzte als die Entdeckung eines neuen Sterns.

Und doch – „Modernist Cuisine“ mag obsessiv und stellenweise pedantisch sein, aber es ist gleichzeitig bahnbrechend, faszinierend und schier unerschöpflich an Informationen, zumindest für all jene, die Thermomix, Alginat und Pacojet nicht automatisch als Schimpfwörter empfinden oder Tradition und Wissenschaft als grundsätzlich unvereinbar. Auch für Slowfooder gibt es hier viel Spannendes zu entdecken. Denn das Myhrvold-Team erklärt beileibe nicht nur, wie Schaum entsteht und „funktioniert“ (der uns schließlich nicht nur bei von Ferran Adrià inspirierten Köchen begegnet, sondern ganz „harmlos“ in Form von Schlagsahne, Eischnee und Soufflés). Unter Zuhilfenahme eines hangargroßen Labors mit modernster Technik wird dargestellt, was bei den unterschiedlichen Garmethoden tatsächlich in Töpfen und Pfannen geschieht: Die Freaks in Seattle (das Myhrvold-Hauptquartier befindet sich im selben Vorort wie das von Microsoft) haben dafür die entsprechenden Behältnisse und Geräte tatsächlich jeweils in der Mitte durchgesägt und dann fotografiert. Diese mit vielen erklärenden Anmerkungen versehenen Abbildungen im zweiten





Foto © 2011 Modernist Cuisine, LLC.

**Kochen braucht Profis?** Die Menschen essen eine Vielzahl pflanzlicher Lebensmittel. Doch oft können wir nur die Frucht einer Pflanze direkt verspeisen. Für die meisten anderen Pflanzenteile braucht es den Einfallsreichtum eines Kochs, damit sie genießbar werden.

seiner Sicht nicht an bio oder regional festzumachen, sondern letztendlich am Geschmack.

Vor hochgradiger Verarbeitung schreckt Myhrvold aber ganz offensichtlich nicht zurück, was besonders unter Slowfoodern für Berührungsängste sorgen könnte. Doch auf die etwas provokative Frage, ob denn wirklich soviel Technik nötig sei, um gut zu kochen, war Myhrvold gut vorbereitet: „Viele haben eine ideologische Einstellung zum Essen,“ sagte er. „Alles soll einfach und natürlich sein. Dann entgegne ich, mögen sie Brot, Käse, Schokolade, Wein, Nudeln, Eis oder Kaffee? Das sind alles sehr technikintensive Lebensmittel. Nudeln wachsen nicht an Bäumen, dafür muss man mit dem Getreide ganz schön viel anstellen. Und das gilt für all die anderen aufgeführten Dinge. Sie sind uns seit Langem vertraut, deshalb empfinden wir sie als einfach, während uns Neues fremdartig und kompliziert erscheint. Alles, was wir essen, war zu einem bestimmten Punkt neu und merkwürdig. Die Hälfte der im Buch aufgeführten Rezepte könnte wahrscheinlich jeder zu Hause nachkochen, wenn er wollte. Bei 25 Prozent muss man ein bisschen mehr Ausrüstung besorgen, die aber inzwischen allgemein erhältlich ist. Beim letzten Viertel allerdings, das ist wirklich äußerst extrem. Aber das macht das Besondere an unserem Buch aus: Wir erklären und machen dieses neue Wissen zugänglich. Unser Buch ist für Menschen mit Leidenschaft und Neugier, die wissen wollen, wie Dinge funktionieren.“

Er führte dies weiter aus: „Typischerweise folgt man beim Kochen Rezepten, die sagen, tu dies, tu jenes, und wenn man dabei sorgfältig vorgeht, sollte man zum gewünschten Ergebnis kommen. Doch ein Rezept sagt einem nicht, warum man dies alles so tun soll. Das ist kein Problem, wenn es einem nur um das Ergebnis geht. Aber wenn man Neues ausprobieren und entwickeln möchte, dann helfen tiefere Einblicke.“

„Modernist Cuisine“ enthält auch ein Rezept des Schweizer Spitzenkochs Frédy Girardet, bei dem Dorschfilet in einer Pfanne mit Weißwein bei starker Oberhitze im Ofen gegart wird, wobei nur die Haut aus dem Wein herausragt. Da der Alkohol bereits bei 70 Grad Celsius verdampft, kühlt er das Fischfleisch quasi und schützt es vor dem Austrocknen, während die Haut knusprig bräunen kann. So etwas lässt sich natürlich aufgrund jahrelanger Erfahrung entwickeln, doch wenn man weiß (oder erklärt bekommt), dass die Körpertemperatur von Fischen wesentlich niedriger ist als die menschliche und sie daher auch bei niedrigeren Temperaturen garen, dann fallen einem buchstäblich die Schuppen von den Augen – und das steht auch Slowfoodern gut an. 🍷

Band sind vielleicht der beste Einstieg für alle, die auch nur halbwegs an den wissenschaftlichen Zusammenhängen beim Kochen interessiert sind. Man muss sich damit nicht beschäftigen, um gut zu kochen, und natürlich ist jedem freigestellt, selbst in Zeiten von Sous Vide-Vakuumgaren und anderen neuen Verfahren die eigene Küche slow und low-tech zu gestalten. Aber mancher wird so vielleicht ehrlich zugeben müssen, dass low-tech oft als Ausrede für veraltet und energieverschwendend herhalten muss, slow auch nostalgisch sein kann und mehr Wissen manches einfacher macht.

Myhrvold stellte sein gewichtiges Werk, bei dem allein jeweils zwei Kilogramm der Menge an Tinte geschuldet sind, welche die tatsächlich herausragende Bildqualität ermöglicht hat, auf Einladung von Professor Vilgis vor Kurzem im Max-Planck-Institut vor. Ihm und seinem Team sei es darum gegangen, Insider-Ideen, -Technologien und -Wissen einem breiteren Publikum zugänglich zu machen, so Myhrvold. Er sagte, Moderne Sorge anfangs grundsätzlich für Schockreaktionen und verwies auf die von den Bildern der Impressionisten ausgelösten hitzigen Kontroversen in den 1920ern in Paris. Interessanterweise seien dieselben kultivierten Menschen, die heute bei Bildender Kunst auf Avantgarde ganz gelassen reagierten, der Küche eines Ferran Adrià, Heston Blumenthal oder Juan Amador gegenüber oftmals viel weniger aufgeschlossen. Ganz wie man einst einem Andy Warhol oder Jackson Pollock vorgeworfen habe, „so etwas“ sei doch keine Kunst, richteten sich diese Beschuldigungen nun gegen die modernistische Küche.

Auf die Frage nach der offensichtlichen Nähe der vorgestellten Techniken zur modernen Lebensmittelindustrie entgegnete Myhrvold, natürlich kämen viele der neuesten Erkenntnisse aus diesen Kreisen, da diese lange Zeit die einzigen gewesen sei, die über entsprechende Budgets für die Forschung verfügt hätten. Das bedeute aber nicht, dass dieses Wissen an sich schlecht sei. Darüber hinaus sei unsere Einstellung zu industriell gefertigten Lebensmitteln oft heuchlerisch; wir beschwerten uns lauthals darüber und aßen sie dann doch. Viel zu vielen seien Bequemlichkeit und Preis wichtiger als tatsächliche Qualität, und die sei aus



**Nathan Myhrvold, Chris Young, Maxime Bilet: Modernist Cuisine. Die Revolution der Kochkunst**  
Taschen Verlag 2011, 2.240 Seiten, gebunden, 399 Euro.

# Hier sind die Guten

Sauber deklariert, möglichst nachhaltig produziert und von der Redaktion des Slow Food Magazins für gut befunden.



*Sie kennen ein Produkt, das nach den Kriterien von Slow Food gut schmeckt, nicht die Umwelt, die Kreatur oder die Gesundheit schädigt und für das die Produzenten gerecht entlohnt werden? Schreiben Sie uns mit genauer Produkt- und Herstellerangabe an Slow Food Magazin*

*Martina Tschirmer, Ziekowstr. 164, 13509 Berlin, Telefon 030. 49 99 74 49  
redaktion@slowfoodmagazin.de*

## MIRABUTTE

Mirabutte – was ist denn das? Ein Tipp von unserem Leser Ulrich Horzel. Er hat uns den feinen Obstbrand so beschrieben: Hergestellt wird die Mirabutte (0,7 l; 14,40 Euro zzgl. Versand) aus sonnenverwöhnten, vollreifen, selbst angebauten Mirabellen und Hagebutten. Der Winzer und Edelobstbrenner Martin Übel kombiniert das fruchtig-blumige, leicht herbe Hagebuttenaroma aus intensiv roten Früchten der Wildrose mit seinen zum optimalen Reifezeitpunkt geernteten Mirabellen. Aus diesen beiden destilliert er ei-



nen Brand, bei dem sich in Mund und Nase zunächst die reife Frucht der Mirabelle zeigt, deren weicher Geschmack anschließend sanft von einem Hauch von Hagebutte umschlossen wird. Das Geschmackserlebnis überrascht – und macht Lust auf mehr. Da kann sich die Redaktion nur anschließen und sich für den Tipp bedanken.

*Weingut & Destillerie Übel, Trifelsstr. 10, 76829 Leinsweiler, Tel 06345. 91 91 86, www.weingut-uebel.de*

## BIOLACHS

„Ob die besten Lachse von Alaska, Chile, Kanada, Irland oder Norwegen kommen, darüber streiten sich Köche und Gourmets gleichermaßen... Für uns kommt er – auf gepasst – aus Wilhelmsfeld im Odenwald“, verkündete schon 2008 Slow Food Rhein Neckar. Seit letztem Jahr vertreibt die Firma Norgelachs auch allerfeinsten irischen Biolachs (ab 63 Euro pro kg) – in Sashimi-Qualität, also ohne Haut und Braun.

Unter natürlichen Bedingungen werden die Lachse in Irland aufgezogen. Golfstrom sowie Ebbe und Flut sorgen für einen ständigen Wasseraustausch, die Fische bleiben so immer in Bewegung und entwickeln sich bestens. Einmal pro Monat ist Liefertermin, der letzte im Frühjahr Mitte April, dann wieder ab Oktober. In dickem Styropor und mit Crushed Ice wird der Lachs verschickt, so bleibt er 36 Stunden kalt.

*Norgelachs, Waldhornstr. 16, 69259 Wilhelmsfeld, Tel 06220. 14 84, www.norgelachs.de*

## TIEFENSALZ

In Europas letzter Pfannensaline bei Göttingen wird das milde Luisenhaller Tiefensalz gewonnen, das uns mehr als ein Leser empfohlen hat. Die Herstellung ist schlicht – Sole wird erhitzt, bis sich das Salz herauskristallisiert – doch das Ergebnis an Geschmack und Mineralgehalt besonders. Als Naturprodukt ist es frei von jeglichen chemischen Zusätzen (und somit auch solchen zur Verbesserung der Rieselfähigkeit). Statt im Salzstreuer bewahrt man das Küchensalz (500 g; 1,70 Euro zzgl. Versand) daher besser in einem Gefäß mit ausreichend großer Öffnung auf, aus dem man sich dann mit den Fingern bedient. Deshalb nennen seine Hersteller es auch gern „Fingersalz“. Auch Salz für die Mühle wird angeboten.

*Saline Luisenhall, Greitweg 48, 37081 Göttingen, Tel 0551. 38 48 70, www.siedesalz.de*

## MÜHLESENF

In der „Mühle“ in Birgel (Eifel, Nähe Nürburgring) bzw. im dazugehörigen Wirtshaus steht es auf jedem Tisch: das Tontöpfchen mit dem „Historischen Senf“ – mit Brot als Appetithappen und zum Würzen kalter und warmer Speisen. Senfmüller Erwin Spohr stellt ihn in seiner Manufaktur nach einem Originalrezept aus dem Jahr 1820 her, auch seine anderen Senfsorten werden nach alten und selbst erarbeiteten Rezepten gefertigt. Wer in die Eifel reist, sollte sich Zeit für einen Besuch der „Historischen Wassermühle“ mit „Wirtshaus zum Sägewerk“, Senfmühle, Hausbrennerei und Mühlenlädchen nehmen. Oder sich den Senf schicken lassen (200 ml; 6,49 Euro zzgl. Versand).

*Historische Wassermühle, Mühlenstr. 1, 54587 Birgel/Vulkaneifel, Tel 06597. 928 20, www.moulin.de*





## NIEDERÖSTERREICH KOSTBARE KULTUR



In Niederösterreich genießt man Kultur glasweise. Urgestein, Löß, Kalk, Konglomerat und vulkanische Böden bringen in acht Weinbaugebieten und drei unterschiedlichen Klimazonen unvergleichbare Geschmacksvielfalt und Sortenreichtum hervor. Grüner Veltliner und Riesling sind die klingenden Klassiker, die besonders in herkunftstypischer DAC-Qualität puren Genuss garantieren. Spezialitäten wie Weißburgunder und Chardonnay, Raritäten

wie Rotgipfler oder Zierfandler, sowie elegante Zweigelt, St. Laurent und Pinot Noir runden das genussvolle Spektrum ab. Genießen Sie die einzigartigen Weine aus Niederösterreich. Entdecken Sie die Vielfalt in der Abwechslung.

**ÖSTERREICH WEIN** 

[www.osterreichwein.at](http://www.osterreichwein.at)

## Genussreise | Von Menschen, Tieren und Kräutern

Es ist das Land der Schlösser und Burgen, das Dreistromland von Kocher, Jagst und Tauber, die Region mit der höchsten Dichte an Biobetrieben im Land: Hohenlohe gilt als DIE Genießerregion im Genießerland Baden-Württemberg. Davon zeugen zahlreiche Gastrosterne, vor allem aber Land- und Gastwirte, für die Lebensmittel nicht nur ein Wort ist.

Karin Wiemer hat einige von ihnen besucht – und freut sich schon auf die nächste Reise ins Hohenloher Land.



Foto © Karin Wiemer



Foto © Karin Wiemer

### REZEPT Gebratene Grießschnitten

Rezept von Heike Philipps Oma, Gasthof und Metzgerei zum Löwen, Braunsbach

**Zutaten für 4 Personen** 1 l Milch, 50 g Butter, 1 TL Salz, 1 EL Zucker, 250 g Grieß, 8 Eier, Butter oder Schmalz zum Braten, ca. 1 EL Vanillezucker nach Belieben, Zimt-Zucker zum Bestreuen.

Milch, Butter, Salz, Zucker aufkochen, Grieß zugeben, schnell vermengen und rühren, bis sich die Masse vom Boden löst. Vom Herd nehmen und 2 Eier unterrühren.

In eine mit Folie ausgelegte rechteckige Form geben und erkalten lassen. Anschließend in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Schmalz oder Butter anbraten.

6 Eier mit Vanillezucker verquirlen und über die angebratenen Schnitten in die Pfanne geben. Das Ganze nochmals wenden, aus der Pfanne nehmen und mit der Zimt-Zucker-Mischung bestreuen.

Ein Blick auf die Uhr: Wir sind spät dran. Stau auf der Autobahn, aber laut Routenplaner müssten wir jetzt da sein. Nur rund 60 Kilometer sind es von der baden-württembergischen Landeshauptstadt bis ins Hohenlohische, genauer gesagt bis nach Bretzfeld, dem westlichen „Tor zum Hohenloher Land“.

„Bitte in 200 Metern rechts abbiegen, dann haben Sie Ihr Ziel erreicht.“ Bretzfeld-Weißenburg stimmt, ein Schild weist den Weg – aber sind das nicht Rehe statt Schafe? Vor uns steht ein großer Mann mit Zehn-Tage-Bart und Ohrstecker. Herr Jauernik? Ein kurzes Nicken, der







Foto © Karin Wiener



Foto © Karin Wiener

Kopf leicht schräg, wache Augen in Lauerstellung. „Und, was machen wir jetzt?“, fragt er. Ja, was machen wir jetzt, denken

wir verduzt, denn wir wissen noch nicht: Die Situation ist symptomatisch für viele Begegnungen in der Region. Der Hohenloher hier, der Fremde dort – erst mal abwarten, vorsichtig agieren, schauen, was passiert. Eine erklärliche Haltung, schaut man auf die wechselvolle Geschichte des Landes: Ursprünglich von fränkischem Adel, wurde das eigenständige Fürstentum 1806 von Napoleon dem Königreich Württemberg zugeschlagen. Fühlen sich die Hohenloher nun als Württemberger oder als Franken? „Wir sind Hohenloher“, bekommen wir allerorten selbstbewusst zu hören, von Bretzfeld bis Crailsheim, von Schwäbisch Hall bis Bad Mergentheim.

**Kultur und Natur** Zufriedener Landwirt Karl Jauernik und seine ostfriesischen Milchschafe: „scheu und schleckig“, Schwäbisch Hall: idyllische Ecken zuhauf (links).

Sind die Fronten erst einmal geklärt – wir wollen uns nicht das Land einverleiben, nur seine Erzeugnisse – ist der Hohenloher entspannt und lädt offenherzig in seine Welt ein. „Anfangen haben wir mit drei Schafen“, erzählt Karl Jauernik auf dem Weg zur Herde, mittlerweile sind es rund 100 Mutterschafe. „Wir mochten schon immer den Schafskäse von Fischers in Langenburg“, sagt er. Dann machten sie erste Käseversuche, zu Hause in der Küche. Es sprach sich herum, die ersten >





Fotos © Karin Wiener



**Edele Schätze** Ehemaliger Adelssitz Schloss Neuenstein (oben links), Karl Mozer und seine aromatischen Destillate (oben rechts), fescche Pferdedamen auf dem Stutenhof Fellmann.

Anfragen, „dann wurde es immer mehr“, meint Karl Jauernik und zuckt mit den Schultern. Ein größerer Stall musste her, mit Käserei und Laden. Er hockt sich hin, „es sind eher scheue Tiere“, die ostfriesischen Milchschafe, und schleckig seien sie, er lacht. Sechs Limpurger Rinder bekommen das übrige Heu, drei Schweine fressen die Molke, so kommt nichts um. Auf Anfrage gibt es Lammfleisch, und dann ist da noch das Damwild hinterm Stall. Das Hauptgeschäft Schafskäse beginnt morgens um fünf Uhr: melken, die Milch direkt verarbeiten zu Käse, Joghurt, Quark, bis zu 150 Liter, jeden Tag. Er hat weniger Zeit als früher, es gibt immer zu tun. „Ich bin viel ausgeglichener, seit ich nur noch Landwirt bin“, sagt Jauernik mit ruhiger Stimme. Der nächste Termin steht an, aber wir haben gelernt: Man hat zwar

keine Zeit, aber man nimmt sie sich. Wir sind angekommen, wir sind in Hohenlohe.

Die Region ist auch Weinland. Die Rebhänge stehen zum Teil in steilen Hanglagen, eine der bekanntesten gehört dem Weingut Fürst Hohenlohe Oehringen. Prächtigt leuchtet der „Verrenberger Verrenberg“ im Abendlicht, als Joachim Brand uns in der 2008 neu erbauten Wiesenkelter

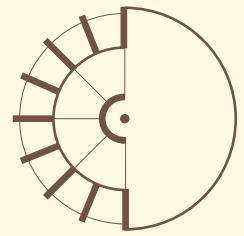
#### DER KELLERMEISTER SETZT AUF SPONTANVERGÄRUNG

empfängt. 60 Prozent weiße, 40 Prozent rote Sorten stehen auf 20 Hektar. Riesling, Spätburgunder und Lemberger bilden den Schwerpunkt, mit dem Jahrgang 2011 ist die Umstellung auf Bio-Anbau offiziell abgeschlossen. Der Kellermeister setzt jetzt verstärkt auf Spontanvergärung: bei allen Rieslingen und erstmals beim Lemberger

Großes Gewächs. Und die Flaggschiffe „Ex flammis orior“ und „In senio“ überzeugen als aristokratische Gewächse mit einem Potenzial, von dem manche Euro-Staaten träumen – wir stimmen mit „ja“ für diese Weine und sind sicher, das Weinvolk stünde hinter uns.

Es ist schon dunkel, als wir in Pfedelbach bei Familie Mozer ankommen. Auf dem Lerchenhof mit zwölf alten Apfelsorten und Raritäten wie der Gewürzluike oder der Balduferbirne, aus denen Senior Karl Mozer seine Brände brennt. Das Gut hat er seinem Sohn übertragen, „mit der Brennerei kann ich meine Kreativität ausleben“, erklärt er verschmitzt. Sohn Fritz-Martin und Schwiegetochter Christine tun dasselbe bei den Likören. Zu den 30 Produkten kommt ständig Neues, Stachelbeerlikör etwa oder „Himbeer-Teufel“: mit 30 Prozent Alkohol zwischen Brand und Likör, „für Frauen nicht so stark, für Männer nicht so süß“, weiß Mozer senior. Brände wie Liköre wurden schon mehrfach ausgezeichnet. Viel rumgetüftelt habe er, „bis alles perfekt war“. Er holt eine Flasche nach der anderen, „den müsst Ihr probieren“, nur reife Früchte, frisch gepflückt, „kein Fallobst“, betont Mozer. Beim Brennen verwendet er nur das Herzstück des Mittellaufs – die Frucht ist präsent und unglaublich intensiv, die Brände sind weich, wir schnüffeln und nippen und schnüffeln





JAGSTMÜHLE  
LANDGASTHOF

## Wo Genuss zu Hause ist.

Für unseren Küchenchef fängt kochen im Stall und auf der Wiese an. Somit sind die guten Geister der Mühle nicht nur Köche und Kellner, sondern eben auch Bauern, Schäfer, Züchter oder Winzer – eben die Erzeuger der Region. Es sind die Menschen mit ihren großartigen Ideen und Produkten, die die Basis für Reinauer's kreative Landküche bilden.



Neugierig? Newsletter bestellen:  
[www.jagstmuehle.de/news](http://www.jagstmuehle.de/news)

Die räumliche Nähe zu unseren Lieferanten ist einer der entscheidenden Faktoren, um unsere Arbeit gut werden zu lassen. So ist es auch kein Zufall, dass auf unserer Weide direkt an der Jagst eine kleine Herde vom Limpurger Rind weidet.

Wir freuen uns auf Sie!

Landgasthof Jagstmühle • 74673 Heimhausen  
Telefon: +49 (0) 79 38/90 300 • [www.jagstmuehle.de](http://www.jagstmuehle.de)



Foto © Karim Wiener

und müssen Karl Mozer fast bremsen. „Moment, den Apfelsaft noch!“, ruft er und schenkt schon ein.

Nach so viel „Flüssig-Brot“ ist echtes angesagt – da kommt das selbst gebackene von Christiane Gehr gerade recht. Einmal im Monat sammelt die Rössle-Gastgeberin Reisig, feuert das Bretzfelder Backhäusle an, verbackt 50 Kilo Mehl. „Das lohnt sich überhaupt nicht, aber es ist toll!“, lacht die Frau mit der unerschöpflichen Energie.

### DAS LOHNT SICH ÜBERHAUPT NICHT, ABER IST TOLL!

„Die 30 Brote sind wie meine Kinder.“ Roland Gehr versorgt uns mit Hohenloher Täubchen, Ragout vom Bretzfelder Reh und Spätzle vom Brett. Fast alles stammt aus 30 Kilometern Umkreis, wie Fleisch und Wurst aus der Hofmetzgerei auf dem Lindenberg. Dort starten wir am nächsten Morgen mit Salami pur, „um die 15 Sorten“, schätzt Friedrich Hack, der quirlige Metzger, der sein Spezialgebiet zur Freude der Kunden stetig erweitert.

In Pfedelbach-Renzen geht es ebenfalls lebhaft zu: Gerade entert eine Böblinger Rentnergruppe die Besenwirtschaft des Weinguts Ungerer. „Ein guter Wein ist noch mehr Erlebnis in Gesellschaft“, ist Karlheinz Ungerer überzeugt. Auf der Weinliste stehen 60 verschiedene Artikel: Lemberger, Trollinger und Riesling sind die Hauptrebsorten, zu 100 Prozent Handlese, nur gesundes Lesegut. Der Winzer setzt auf „Wellness im Weinberg“, auf natürliche Pflanzen und mehr Lebewesen zwischen

### Leidenschaft für Regionales und Handarbeit

Die entspannten Rössle-Gastgeber Christiane und Roland Gehr.

den Reben, denn „alle sollen sich wohlfühlen“. Über kurz oder lang will er durch wechselnde Aussaat auf sämtliche mineralischen Dünger verzichten. Ach ja, Brände aus ihrem Obst gibt es auch, die Mutter kocht Traubengelee und die Regale im Verkaufsraum sind aus eigenem Birkenholz. Hier wird wirklich alles verwertet.

Neben kulinarischen hält Hohenlohe auch touristische Schätze bereit: In fast jedem Ort steht ein Schloss oder eine Burg, unterwegs lohnen Öhringen und Neuenstein einen Besuch, der Luftkurort Waldenburg beschert uns dank der Höhenlage eine fantastische Aussicht. Wir seufzen und denken: „Ist das Leben doch ein Ponyhof?“

Oder ein Stutenhof, wie bei Familie Fellmann in Künzelsau-Vogelsberg. 18 fische Pferdedomas sind es, die sich am Weidezaun in Positur stellen. Die Stuten werden weder geritten noch gegessen, sondern gemolken. 1992 haben die studierten Landwirte das Nischenprodukt Stutenmilch entdeckt: leicht verdaulich, nur ein Prozent Fett und die hochwertigen Aminosäuren und Fettsäuren ähneln denen der Muttermilch. So setzt die Filderklinik in Stuttgart das diätetische Lebensmittel in der Säuglingsernährung ein. Gefriergetrocknet als Milchpulver werde es angewendet in der naturheilkundlichen Praxis, erklärt der Biolandwirt, etwa um das Immunsystem zu stärken oder bei Neurodermitis. >



Foto © Karin Werner

Die Abwehr ist gestärkt, jetzt ist der Magen dran: Wir machen in Dörzbach Station, hier versorgt Joachim Bitzer nicht nur Radler und Jakobsweg-Pilger mit grundleglicher Kochkunst. Aus zwei Tischen bestand die „Kochstube Bitzer“ zunächst, heute bewirbt er auch im Wintergarten und im zauberhaften Pfarrgärtchen. „Die Leute sollen sich wie zu Hause fühlen“, betont er und kocht alles frisch mit Zutaten aus der Gegend. Kräuter wie Pimpinelle, Liebstöckel, Basilikum zieht er selbst, saisonal heißt für ihn „drei Wochen Bärlauch und dann ist Schluss“. Ab und an steht auch Zebu auf der Karte – von Wunderlichs am Ort. „Das schmeckt nussiger, ein bisschen wie Wild.“ Na, die schauen wir uns morgen doch mal „in echt“ an.

Sie weiden unweit des Birkenhofs auf den Hängen des Jagsttals, dort fressen sie auf kräuterreichen Wiesen die Büsche, bevor sie mit zwei bis drei Jahren geschlachtet oder für die Zucht verkauft werden. Wir bewundern die schönen Tiere mit dem charakteristischen Höcker, die sich vertraulich von Martin Wunderlich mit eigener Hafergerste füttern lassen. „Unsere Zebus dienen vor allem der Landschaftspflege“, erklärt der begeisterte Landwirt,

„in 15 Jahren wäre sonst alles verwaldet.“ Rund 80 Hektar „bearbeiten“ die 240 Tiere im Wechsel, seit über 30 Jahren ist die Rasse hier nun heimisch. Die Tiere liefern „sehr mageres Fleisch, schön marmoriert – und der Höcker ist das Beste“.

Feines, dunkelrotes „Feiertagsfleisch, das auf der Zunge zergeht“, ergeben laut Johannes und Dorothee Kruck auch ihre dreijährigen Ochsen vom Limpurger Weiderind. Für Markus Reinauer von der Jagstmühle nichts Neues, die Hohenloher Arche-Passagiere stehen direkt vor dem

#### MIT DEM VIEH TUT MAN SICH LEICHTER ALS MIT DEN LEUTEN

hübschen Ausflugslokal in Mulfingen. Der Slow Food-bewegte Küchenchef verarbeitet alles, von Steaks bis zu den Innereien, „er ist da sehr kreativ“, bestätigt Landwirt Kruck, der sehr entspannt zwischen seinen Tieren steht. „Mit dem Vieh tut man sich halt leichter als mit den Leuten“, meint er und seine Frau schmunzelt.

Weiter die Jagst entlang geht es nach Langenburg, der kleinsten Stadt in Baden-Württemberg. Sie liegt imposant auf einem Bergsporn, besitzt ein ansehnliches Schloss – und die „Echten Langen-

**Heimische Wilde** Die Zebu-Rinder vom Birkenhof dienen auch der Landschaftspflege – und „der Höcker ist das Beste“.

burger Wibebe“ aus dem „Café Bauer“, ein Eiweißgebäck in Tropfenform. Inhaberin Andrea Meidlinger verschickt sie an bekannte Königshäuser, wir laben uns an Haselnussmakronen mit Nougatfüllung, den „Hosenknöpfe“, bis der Bund spannt. Nicht verpassen: den Blick ins Tal von der Terrasse.

Dort unten, im Stadtteil Bächlingen, hat der „Holunderzauberer“ Bernulf Schlauch sein idyllisch-verwünschtes Quartier aufgeschlagen. Hier dürfen Bart und Gartenbewuchs in gepflegter Wildheit um die Wette wuchern. Der kräftige Mann mit dem naturgewaltigen Ganzkörper-Lachen ist gleichzeitig Fels in der Brandung – und die Brandung selbst. Er erzählt, springt auf, denn „das müsst Ihr probieren“, schenkt Schäumendes aus Holunderblüten, Rosen und Akazienblüten ein, kommt mit Schnaps von der Schlankesbirne, und fährt nahtlos mit Erzählen fort. Schon früh hat der gebürtige Hohenloher aus Holunderblüten einen Hastrunk für die Familie hergestellt, damals war es





**AUGUSTUS REX®**  
ERSTE DRESDNER SPEZIALITÄTENBRENNEREI



Foto © Karin Wiener



weniger zaubern, denn experimentieren – er erinnert sich an 1986, als die Mutter den Keller nicht mehr betrat, „jeden Tag ging eine der 70 Flaschen hoch“, lacht er. Seit 20 Jahren ist sein Erfahrungsschatz in Flaschen nun auf dem Markt, echte Handarbeit vom Sammeln der wilden Blüten bis zur Beschriftung der Pullen, sensorisch überwacht beim „Auslesen der Blüten mit der Nase“ bis zum Abfüllen. Und mit wilden Hefen aus der Luft, denn „nur damit kann man den Blütenduft erhalten“, weiß er. Wir könnten noch ewig sitzen, die Nase ins Glas halten und vom Slow Food Regionalleiter erfahren, dass Hohenlohe durch den Einfluss der Bauernschule in Weckweiler die größte Dichte an Bio- und speziell Demeter-Höfen besitzt.

Ein letzter tiefer Zug, und weiter zum praktizierenden Demeter-Anhänger in der Nachbarschaft. Vielleicht ist es die Ruhe, die Norbert Fischer ausstrahlt, die seine Spezialitäten wie den Edelschimmelkäse „Roque-Blue“ in der Schafkäserei so gut reifen lässt.

Auch wir kommen zur Ruhe, im Gasthof „Zum Löwen“ in Braunsbach. Seit 1826 wird hier in fünfter Generation geschlachtet, gewurstet und gekocht. Die Tiere kommen überwiegend „vom Bühler“, sagt Senior Robert Philipp. Von der Schwäbisch Hällischen Erzeugergemeinschaft also, 1988 initiiert von Rudolf Bühler als Keimzelle der regionalen Produktvermarktung und verantwortlich für den „saumäßigen“ Erfolg des Schwäbisch Hällischen Land Schweins sowie des „Bœuf de Hohenlohe“.

**Zauberhafte Experimente** von Bernulf Schlauch – für seinen schäumenden Blütenduft in Flaschen.

In der Metzgerei machen sie daraus Spezialitäten wie Bauernbratwurst, Blutwurst und Maultaschen. „Manche Gäste kommen speziell wegen der Innereien“, weiß der Metzger und Gastronom. Kein Wunder, frischer geht's nicht, die Leber ist zart und aromatisch, die Kutteln fein-säuerlich mit dem richtigen Biss. Tochter Heike und ihr Partner Thomas, beide welterfahrene Köche, schwingen inzwischen den Kochlöffel, auch bei kreativen 3-Gang-Menüs.

Als wir zu Bett gehen, wirft Rudolf Schlötter in Kirchberg-Lendsiedel den Ofen an. Seit elf Jahren steht er um ein Uhr nachts bereits in der kleinen Backstube, denn sein Teig braucht Zeit. „Ab 6.30 Uhr ist fast alles da“, sagt der überzeugte Bioland-Bäcker, dann verkauft seine Frau Brötchen, Brezeln und Brot, viel Vollkorn. „Die Renner“ sind Dinkelbrot und getetztes Bauernbrot. „Die Kunden sagen, das Brot bleibt eine Woche frisch“, meint der Bäckermeister in seiner ruhig-zurückhaltenden Art. Bei einem alten Bäcker in der Provence hat er das echte Handwerk gelernt, mit langen Teigruhezeiten von 24 Stunden wie beim traditionellen 3-Stufen-Sauerteig oder bei den Croissants, mit guter Butter, 40 Kilogramm die Woche, „es muss gesund sein und schmecken“. Der Laden schließt, eine Stunde Mittagessen, drei Stunden Schlaf, dann ruft der Sauerteig. >

## Hochfeine Destillate aus längst vergessenen Obstsorten

*Bischofshut  
Sächsische Wildkirsche  
Lausitzer Nelkenapfel  
Konstantinopler  
Apfelquitte*

NEU Der erste „Dresdner Gin“  
ist auch pur ein Genuss

Probieren Sie auch diese Spezialitäten:

Dresdner Weißes Wunder  
Haselnuss-Geist  
Espresso-Geist  
Kakao-Geist

(nur so lange der Vorrat reicht)

AUGUSTUS REX® – Erste Dresdner  
Spezialitätenbrennerei GmbH  
Klotzscher Hauptstraße 24, 01109 Dresden,  
+49 (351) 880.89.89, mail@augustus-rex.  
com, www.augustus-rex.com



Fotos © Karin Wiener

**Wie früher – ursprünglich und gesund**  
Bäuerliche Kultur und Brot aus Urgetreide im Buchenhof-Café (links). Überraschende Kreationen aus selbst gesammelten Wildkräutern von Jessica Buschmeier-Gundel (links unten).

gemacht, seit zwei Jahren verkauft sie ihre ausgefallenen Kreationen. 20 Sorten Sirup, 12 Konfitüren und Gelees sowie 10 Essige sind es inzwischen, die in Handarbeit entstehen. Für alles hat sie Verwendungstipps parat, die Zutaten sammelt sie in der Gegend, ob Indianernessel („schmeckt nach Melisse und einem Hauch Bergamotte“), Lavendel („als Sirup für Panna cotta“) oder wilder Dost („Essig mit Oreganogeschmack zu Tomaten“). Sie gibt auch Workshops rund um Wildkräuter, „die haben einen deutlich höheren Vitamin- und Mineralstoffgehalt“, sagt sie und ihre Begeisterung ist ansteckend, „die Vogelmiere hier ist eine Vitamin C-Bombe, gut als Salat, das schmeckt wie junger Mais!“

Präventiv müssen wir noch sagen: Nach Hohenlohe fährt man sicher nicht nur einmal.\* (S. 25) „Schuld“ daran sind wohl auch Adelheid und Jürgen Andruschkewitsch in Vellberg-Eschenau, die passionierten Wirte schwören ebenfalls auf Kräuter, „da braucht man nichts weiter außer ein bisschen Salz“. Ins Bioland-Restaurant „Rose“ fahren die Gäste von weiter her, eine Zeitreise, die sich lohnt: in eine Welt garantiert ohne Convenience und Fast Food.

Wir sind zurück auf der Autobahn, ein Stau ... egal, wir kommen aus Hohenlohe, wir haben Zeit. 🍷



Fotos © Karin Wiener

tagabends gibt es *Blooz*, die traditionellen Blechkuchen aus dem Holzbackofen – von Apfel-fruchtig bis Wurst-würzig. Die eigentliche Spezialität des Demeter-Betriebs sind Brote aus Urgetreide wie Emmer, Einkorn oder Kamut von überwiegend eigenem Saatgut. Rund 900 Brote in der Woche, darunter Erfindungen wie das beliebte „Emmer-Rosso“ mit Rotwein und Walnüssen oder das „FKK-Brot“ mit acht verschiedenen Getreidesorten. „FKK für Fenchel, Kümmel, Koriander – das können Männer besser behalten“, flachst Helga Schöll.

Jessica Buschmeier-Gundel genügt ein „K“ für Kräuter. „Ich bin ständig damit beschäftigt und probiere Neues aus“, lacht sie. Vor drei Jahren hat die gelernte Schreinerin die Ausbildung zur Kräuterpädagogin

Wenn bei Schlötters Ruhetag ist, herrscht auf dem „Buchenhof“ reger Betrieb. Seit 2005 hält Familie Schöll im Hofcafé die bäuerliche Kultur hoch. Es ist liebevoll dekoriert mit Gegenständen von früher. Frei-

Grüße aus der Schweiz.



Combi-Steam XSL – «Gut erfunden!»



Lassen Sie sich Ihre Gesundheit schmecken. Im neuen Combi-Steam XSL bleiben mehr Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente erhalten. Mit den patentierten Weltneuheiten GourmetDämpfen, GarAutomatik und Zartgaren kommen gesunde, hervorragend schmeckende Gerichte wie von alleine auf den Tisch.

Erstklassige Schweizer Qualität bedeutet bei V-ZUG nicht nur Innovation, Präzision und Design, sondern auch echte Weltneuheiten, absolute Zuverlässigkeit und einzigartige Bedienerfreundlichkeit. Entdecken Sie die Welt von V-ZUG – für einen Haushalt, der Ihrem Lebensstil und Ihren höchsten Erwartungen entspricht.

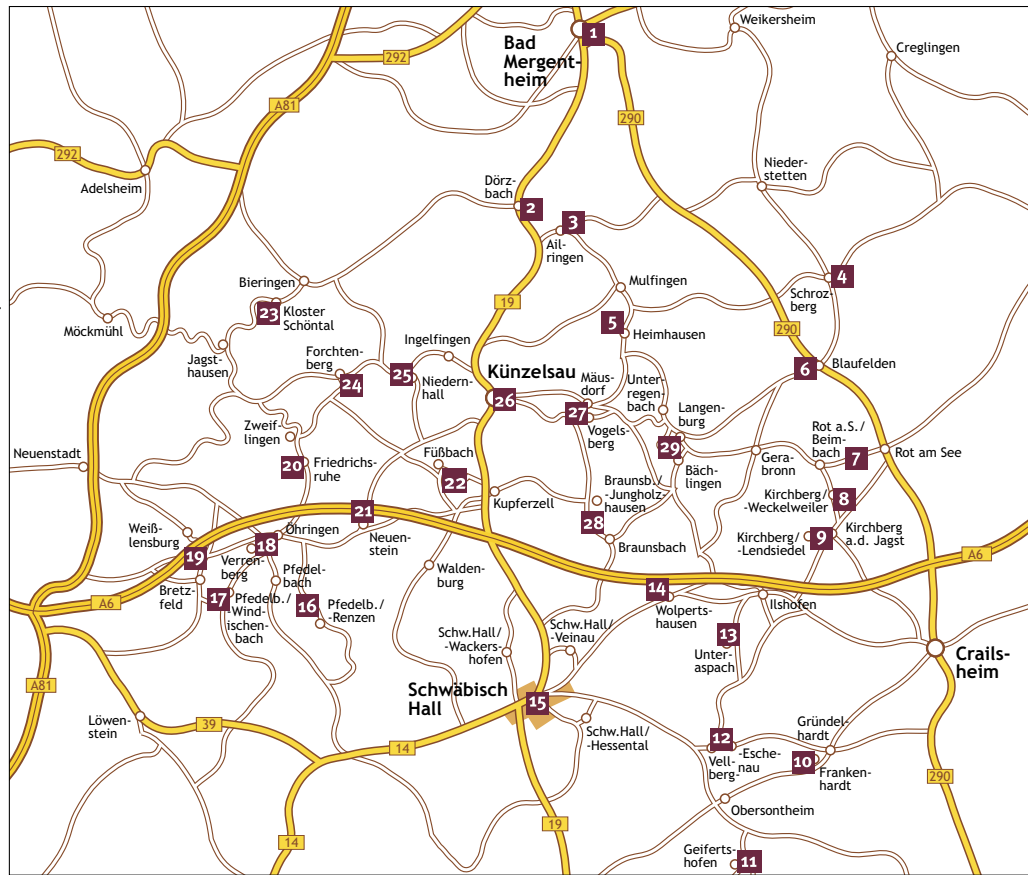


www.vzug.com



## LOHNENDE ZIELE IM HOHENLOHER LAND

- 1 Bad Mergentheim
- 2 Dörzbach
- 3 Mulfingen-Ailringen
- 4 Schrozberg
- 5 Mulfingen-Heimhausen
- 6 Blaufelden
- 7 Rot am See / -Beimbach
- 8 Kirchberg a. d. Jagst-Weckelweiler
- 9 Kirchberg a. d. Jagst-Lendsiedel
- 10 Frankenhardt
- 11 Bühlerzell-Geifertshofen
- 12 Vellberg / -Eschenau
- 13 Ilshofen-Unterspach
- 14 Wolpertshausen
- 15 Schwäbisch Hall / -Hessental/  
-Veinau / -Wackershofen
- 16 Pfedelbach / -Renzen
- 17 / -Windischenbach
- 18 Öhringen-Verrenberg
- 19 Bretzfeld / -Weißlensburg
- 20 Zweiflingen-Friedrichsruhe
- 21 Neuenstein
- 22 Kupferzell-Füßbach
- 23 Kloster Schöntal
- 24 Forchtenberg
- 25 Niedernhall
- 26 Künzelsau
- 27 K.-Mäusdorf / -Vogelsberg
- 28 Braunsbach / -Jungholzhausen
- 29 Langenburg / -Bächlingen /  
-Unterregenbach



Karte © cartogis, Berlin

\* Ein Teil des als lieblich bekannten Taubertals gehört zum Hohenloher Land und wurde wissentlich unterschlagen, denn es ist schon allein eine Reise wert. Die schiere Fülle an lohnenswerten Adressen zwingt ohnehin zum Wiederkommen, in die Region von Kocher, Jagst – und Tauber.

### ADRESSEN

Tipps des Slow Food Regionalleiters Hohenlohe sind mit \*, Empfehlungen des Conviviums Mainfranken Hohenlohe mit \*\* gekennzeichnet.

### ESSEN UND TRINKEN/ÜBERNACHTEN

- 02 Kochstube Bitzer\*** Regionale Küche, Fremdenzimmer im Gästehaus Joachim Bitzer, Goldbachstr. 2, 74677 Dörzbach, Tel 07937-58 43, [www.kochstube-bitzer.de](http://www.kochstube-bitzer.de)
- 05 Landgasthof Jagstmühle\*\*** Gehobene Landküche, romantische Zimmer, Appartements und Ferienwohnung Markus Reinauer, Jagstmühlenweg 10, 74673 Mulfingen-Heimhausen, [www.jagstmuehle.de](http://www.jagstmuehle.de)
- 06 Gasthof zum Hirschen\*** Traditionsreicher Gasthof, nur am Wochenende, dann aber mit feiner regionaler Küche Manfred Kurz, Hauptstr. 15, 74572 Blaufelden, Tel 07953-10 41, [www.hirschen-blaufelden.de](http://www.hirschen-blaufelden.de)
- 07 Landhaus Hohenlohe** Traditionelles auf modern-kreative Art; Gästezimmer Matthias Mack, Erlenweg 24, 74585 Rot am See, Tel 07955-931 00, [www.landhaus-hohenlohe.de](http://www.landhaus-hohenlohe.de)
- 12 Buchenhof + Hofcafé\*** siehe „Brot und Backwaren, Pralinen“

**12 Bio-Restaurant Rose\*** Adelheid und Jürgen Andruschkewitsch, Ortsstr. 13, 74541 Vellberg-Eschenau, Tel 07907-22 94, [www.eschenau-rose.de](http://www.eschenau-rose.de)

**15 Landhaus Rössle\*, SF-Förderer** Rustikal-moderne Räume, kreative Regionalküche, Hotelzimmer, Scheune mit Festsaal Ernst Kunz, Zeilwiesen 5, 74523 Schwäbisch Hall-Veinau, Tel 0791-25 93, [www.landhaus-rössle-veinau.de](http://www.landhaus-rössle-veinau.de)

**19 Gasthaus Rössle \*** Historisches Gasthaus mit Charme und bester Regionalküche, rustikale Gästezimmer mit Bauernmöbeln Christiane und Roland Gehr, Adolzfurter Str. 20, 74626 Bretzfeld, Tel 07946-94 16 30, [www.roessle-bretzfeld.de](http://www.roessle-bretzfeld.de)

**24 Winkler's Weinstube\*** Urige Weinstube mit eigenem Wein, Zimmer in „Pension (schreibt sich wirklich so!) Oma Marie“ Frank Winkler, Bahnhofstr. 25, 74670 Forchtenberg, Tel 07947-366, [www.winklers-weinstube.de](http://www.winklers-weinstube.de)

**28 Gasthof zum Löwen\*\*** Landgasthof und Metzgerei, Gästezimmer Familie Philipp, Marktplatz 4, 74542 Braunsbach, Tel 07906-910 50, [www.zumloewen-braunsbach.de](http://www.zumloewen-braunsbach.de)

**29 Café Bauer\*\*** siehe „Brot und Backwaren, Pralinen“

### DIE STERNELOKALE

**01 Zirbelstube** im „Hotel Victoria“, Poststr. 2 – 4, 97980 Bad Mergentheim, Tel 07931-59 30, [www.victoria-hotel.de](http://www.victoria-hotel.de)

**03 Altes Amtshaus** Kirchbergweg 3, 74673 Mulfingen-Ailringen, Tel 07937-970-0, [www.altesamtshaus.de](http://www.altesamtshaus.de)

**15 Restaurant Eisenbahn** im „Hotel Wolf“, Karl-Kurz-Str. 2, 74523 Schwäbisch Hall-Hessental, Tel 0791-93 06 60, [www.restaurant-eisenbahn.de](http://www.restaurant-eisenbahn.de)

**15 Reber's Pflug** Weckriedener Str. 2, 74523 Schwäbisch Hall, Tel 0791-931 23-0, [www.rebers-pflug.de](http://www.rebers-pflug.de)

**20 Schlosshotel Friedrichsruhe** Kärcherstr. 74639 Zweiflingen-Friedrichsruhe, Tel 07941-60 87-0, [www.schlosshotel-friedrichsruhe.de](http://www.schlosshotel-friedrichsruhe.de)

### EINKAUFEN

#### Wein und Schaumwein

**16 Weingut Ungerer\*** Karlheinz Ungerer, Harsberger Str. 15, 74629 Pfedelbach-Renzen, Tel 07949-419, [www.weingut-ungerer.de](http://www.weingut-ungerer.de)

**18 Weingut Fürst Hohenlohe Öhringen** Bio-zertifiziert, Kellermeister Joachim Brand, Wiesenkelter 74613 Öhringen-Verrenberg, Tel 07941-94 91-0, [www.verrenberg.de](http://www.verrenberg.de)

**24 Winkler's Weinstube\*** Eigene Weine siehe „Essen + Trinken/Übernachten“

**25 Weingut Keck\*** Ilona und Michael Keck, Weinsteige 1, 74676 Niedernhall, Tel 07940-558 84, [www.weingut-keck.de](http://www.weingut-keck.de)

**29 Holunderzauber\*\*** Schaumwein aus Holunderblüten, Rosenblättern und Akazienblüten Bernulf Schlauch, Alte Steige 14, 74595 Langenburg-Bächlingen, Tel 07905-477, [www.holunderzauber.de](http://www.holunderzauber.de)

**29 Hans-Jörg Wilhelm\*** „Cidro de Hohenlohe“, Birnenschaumwein „Hohenloher Pyrus“, Apfelschaumwein „Pomarbo“ Mühlgasse 17, 74595 Langenburg-Unterregenbach, Tel 07905-94 06 00, [hansjoergwilhelm@web.de](mailto:hansjoergwilhelm@web.de)

## Brände und Liköre

**16 Obstanbau und Brennerei Mozer\*** Brände und Liköre aus Obst von eigenen Plantagen Fritz-Martin und Karl Mozer, Lerchenhof 1, 74629 Pfedelbach, Tel 07941. 635 86, [www.obstbau-mozer.de](http://www.obstbau-mozer.de)

**22 Obstbrand Klaus Käßpler\*** Bachstr. 14, 74635 Kupferzell-Fußbach, Tel 07944. 94 00 80, [www.obstbrand-kaeppler.de](http://www.obstbrand-kaeppler.de)

## Käse und Wurst

**04 Molkerei Schrozberg\*** Demeter-Betrieb mit Joghurt, Quark, Milch und Milchgetränken Molkereistr. 2, 74575 Schrozberg, Tel 07935. 911 50, [www.molkerei-schrozberg.de](http://www.molkerei-schrozberg.de)

**11 Dorfkäserei Geifertshofen** Bioland-Käserei, die ausschließlich frische Heumilch verwendet Bachstr. 2, 74426 Bühlerzell-Geifertshofen, Tel 07974. 91 17 70, [www.dorfkaeserei.de](http://www.dorfkaeserei.de)

**13 Zick de Hohenlohe\*** Ingrid und Arnulf Bischof Klingenstr. 23, 74677 Ilshofen-Unterspach, Tel 07904. 88 11, [www.beepworld.de](http://www.beepworld.de)

**15 Metzgerei Hespelt\*\*** Fleisch- und Wurstwaren von Tieren aus regionalen Betrieben Einkornstr. 50, 74523 Schwäbisch Hall-Hessental, Tel 0791. 93 02 20, Filiale: Am Spitalbach 17, 74523 Schwäbisch Hall [www.hespeltgenuss.de](http://www.hespeltgenuss.de)

**17 Hofmetzgerei Hack\*** Wurst von eigenen Schweinen und vom Hohenloher Weiderind, Spezialitäten wie luftgetrocknete Schinken und naturgereifte Salamis Friedrich Hack, Lindelberg, 74629 Pfedelbach-Windischensbach, Tel 07946. 16 39, [www.hofmetzgerei-hack.de](http://www.hofmetzgerei-hack.de)

**19 Milchschaftbetrieb Jauernik\*** Bio-zertifiziert, Käse, Joghurt, Quark aus Schafmilch, Lammfleisch- und -wurst Karl Jauernik, Am Steg 1, 74626 Bretzfeld-Weißenburg, Tel 07946. 62 26.

**29 Schafkäserei Langenburg\*,\*\*** Verschiedene Käse aus Schafmilch, Spezialität ist der Edelschimmelkäse „Roque-Blue“, Lammfleisch Berit und Norbert Fischer Breberweg 2, 74595 Langenburg, Tel 07905. 475, [www.schafkaese.com](http://www.schafkaese.com)

## Brot und Backwaren, Pralinen

**09 Bäckerei Schlötter\*,\*\*** Bioland-Bäckerei, traditionelle Herstellung, Tipp: frische Croissants! Roland Schlötter, Hauptstr. 14, 74592 Kirchberg-Lendsiedel, Tel 07954. 88 67

**10 Buchenhof\*** Demeter-Backwaren aus Urgetreide, Hofcafé, Hofladen Walter und Helga Schöll, Brunzenberg 2, 74586 Frankenhart, Tel 07959. 837, [backstube-buchenhof@web.de](mailto:backstube-buchenhof@web.de)

**29 Café Bauer\*\*** Süße Spezialitäten (u. a. „Echte Langenburger Wibebe“, Pralinen-Kreationen), Bäckerei + Konditorei Andrea Meidlinger, Hauptstr. 28, 74595 Langenburg, Tel 07905. 363, [www.echte-wibebe.de](http://www.echte-wibebe.de)

## Geflügel, Zebus und Hofläden

**02 Birkenhof Wunderlich\*** Zebuwurst und -salami, auf Vorbestellung Zebufleisch, Hofladen; Zebus zur Landschaftspflege, Pferdehaltung mit Reitunterricht Martin und Friedrich Wunderlich, Birkenhöfe 3, 74677 Dörzbach, Tel 07937. 604, [www.birkenhof-wunderlich.de](http://www.birkenhof-wunderlich.de)



Foto © Karim Wiener

**08 Weckelweiler Gemeinschaften** Einrichtung der Anthroposophischen Sozialtherapie, Laden mit Lebensmitteln aus eigenen Demeter-Gärtnereien, Bistro Heimstr. 10, 74592 Kirchberg a. d. Jagst-Weckelweiler, Tel 07954. 97 01 82, [www.weckelweiler-gemeinschaften.de](http://www.weckelweiler-gemeinschaften.de)

**14 Regionalmarkt Hohenlohe\*,\*\*** Bäuerliche Markthalle mit über 4.000 Artikeln aus regionaler Erzeugung, Gastronomie „Mohrenköpfe“ rund ums Schwäbisch-Hällische Landschwein, Kräutergarten Birkichstr. 10, 74549 Wolpertshausen, Tel 07904. 943 80 10, [www.rmhoehenlohe.de](http://www.rmhoehenlohe.de)

**15 Bauernmarkt Schwäbisch Hall\*,\*\*** Landwirtschaftliche Produkte aus Mitgliedsbetrieben der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall Rudolf Bühler, Raiffeisenstr. 20, 74523 Schwäbisch Hall, Tel 0791. 93 29 05 45, [www.besh.de](http://www.besh.de)

**27 Geflügel vom Brunnenhof Mäusdorf\*** Demeter-Betrieb, Puten und Hohenloher Landgockel, Hofladen Caroline von Wistinghausen-Noz und Maik Noz, Hohe Str. 25, 74653 Künzelsau-Mäusdorf, Tel 07940. 22 70, [www.gefluegelvombrunnenhof.de](http://www.gefluegelvombrunnenhof.de)

**28 Bio-Wachtelhof Däuber\*** (Foto: Matthias Däuber) Bioland-Betrieb, Wachtel- und Hühnereier, Hofladen Elisabeth und Rolf Däuber, Langenburger Str. 2, 74542 Braunsbach-Jungholzhausen, [www.ziegenfarm-voorhoeve.de](http://www.ziegenfarm-voorhoeve.de)

## Ausgefallenes

**07 Kräuterwerkstatt\*** Sirup, Essig und Gelee aus Blüten, Kräutern und Wildfrüchten, Seminare und Workshops mit Kräuterwanderungen, Kochen am Lagerfeuer u. m. Kräuterpädagogin Jessica Buschmeier-Gundel, Zum Brunnenbiegel 8, Rot am See-Beimbach, Tel 07952. 65 31, [www.gundelgarten.de](http://www.gundelgarten.de)

**27 Hofgut Jochen Fellmann** Vogelsberger Stutenmilch als Milchpulver und tiefgefroren, in der naturkundlichen Therapie und Prophylaxe zur Stärkung der Abwehrkräfte, Hautpflegeprodukte aus Stutenmilch; bio-zertifiziert Hüttengasse 2, 74653 Künzelsau-Vogelsberg, Tel 07905. 10 77, [www.vogelsberger-stutenmilch.de](http://www.vogelsberger-stutenmilch.de)

## Frisch Gehopftes

**15 Löwenbrauerei Hall** Spezialität ist das malzig schmeckende Weizenbier „Mohrenköpfe“ Ritterstr. 6, 74523 Schwäbisch Hall, Tel 0791. 509 01, [www.haller-loewenbraeu.de](http://www.haller-loewenbraeu.de)



Foto © wiki commons, rabeco01

## Touristische Informationen und Attraktionen

Tourismusgemeinschaft Hohenlohe e. V. Tel 07940. 182 06, [www.hoehenlohe.de](http://www.hoehenlohe.de)

Hohenlohe + Schwäbisch Hall Tourismus e. V. Tel 0791. 755 74 44, [www.hs-tourismus.de](http://www.hs-tourismus.de)

**12 Erholungsort Vellberg** Wunderschön restaurierte Altstadt mit Fachwerkhäusern, Stadtmauer, unterirdischem Wehrgang und Ausblick – auch für Kinder ein Erlebnis [www.vellberg.de](http://www.vellberg.de)

**15 Kunsthalle Würth, Schwäbisch Hall** (am besten mit Stadtbummel verbinden, mittelalterliche Gassen, Altstadt, Marktplatz-Kulisse unbedingt sehenswert!)

**15 Hohenloher Freilandmuseum** Museumsdorf mit über 60 Gebäuden Herdgasse 2, 74523 Schwäbisch Hall-Wackershofen, [www.wackershofen.de](http://www.wackershofen.de)

**16 Pfedelbach** Weinbaumuseum mit historischem Fürstenfass von 1752, drittgrößtes Weinfass Deutschlands (64.664 Liter), ehemaliges Wasserschloss mit prächtiger Schlosskapelle (Besichtigung jeweils nach Anfrage, Iris Kettemann, Tel 07941. 60 81 11), Weinlehrpfad Pfedelbach-Heuholz mit 36 Infotafeln auf 3 Kilometern [www.pfedelbach.de](http://www.pfedelbach.de)

**21 Schloss Neuenstein** Wasserschloss der Stauferzeit, mit Raritätenkabinett und Hohenlohe-Museum [www.schloss-neuenstein.de](http://www.schloss-neuenstein.de)

**23 Kloster Schöntal** Seit 1562 Ruhestätte des Ritters Götz von Berlichingen, der mit der ersten Hand und dem seit Goethe beliebten Zitat „... er kann mich im Arsch lecken!“, [www.kloster-schoental.de](http://www.kloster-schoental.de)

**24 Forchtenberg** Schöner, mittelalterlicher Stadtkern mit Burgruine [www.forchtenberg.de](http://www.forchtenberg.de)

**26 Museum Würth, Künzelsau** Wechselnde Ausstellungen namhafter Künstler [www.kunst.wuerth.com](http://www.kunst.wuerth.com)

**29 Schloss Langenburg** Eindrucksvoller Renaissance-Innenhof, schöne Parkanlage wie der Barockgarten mit Orangerie, Schlosskapelle [www.schloss-langenburg.de](http://www.schloss-langenburg.de)

## FESTE UND KULTURELLE VERANSTALTUNGEN

**15 Freilichtspiele Schwäbisch Hall** Theater auf der Großen Treppe (Foto) und im Haller Globe Theater (9.6. bis 1.9.2012), [www.freilichtspiele-hall.de](http://www.freilichtspiele-hall.de)

**18 Hohenloher Gnießerdorf in Öhringen** Stimmungsvoller Markt im Öhringer Schloss und im idyllischen Hofgarten (Ende Mai)

**Die Hohenloher Küche** Geprägt von fränkisch-schwäbischen Einflüssen und landwirtschaftlichen Produkten der Region, an Zutaten wird nicht gespart – es dürfen auch ein paar Eier mehr sein, wie das Rezept auf Seite 18 zeigt.



„Meide Muscheln im Sommer, iss sie nur in den Monaten, die mit „r“ enden.“

Diese alte Küchenregel hat sich im Zeitalter moderner Kühlmöglichkeiten und perfektionierter Frischelogistik zwar überholt.

Dennoch verzehren die Deutschen die Muscheln nach wie vor am liebsten zur Winterszeit. In den letzten Jahren ist die Nachfrage nach den feinen, aber dennoch anspruchslosen Meeresbewohnern stetig gewachsen.

Zu Recht, findet **Ingeborg Pils**

**Muscheln sind viel besser als ihr Ruf. Der hat ebenso wie die sensiblen Meeresbewohner lange unter der Verschmutzung der Küstengewässer gelitten. Inzwischen werden sie in kontrollierten Gewässern gezüchtet – konventionell, aber immer häufiger auch in Bioqualität. Das genießen beide, die Muscheln und die Feinschmecker. Letztere schätzen vor allem den einzigartigen, cremig-salzigen Geschmack der blauschwarzen, 5 – 10 Zentimeter großen Miesmuscheln mit dem irreführenden Namen. Denn „Mies“ ist keine Anspielung auf eine eher bescheidene Qualität, sondern leitet sich ab von dem mittelhochdeutschen Wort für Moos.**

Rund 550.000 Tonnen Miesmuscheln (auch Pfahl- oder Seemuscheln genannt) werden jährlich in Europa verzehrt. Gemeinsam mit Austern sind sie die wichtigste Artengruppe in der europäischen Aquakultur-Produktion. Entlang der Küste ist die Muschelzucht ein bedeutender Wirtschaftszweig, Tendenz steigend. Das liegt unter anderem daran, dass Muscheln zwar hochwertiges, marines Protein liefern, aber – wissenschaftlich gesehen –

auf einer niederen trophischen Ebene stehen, in der Nahrungskette also ganz unten sind. Sie ernähren sich (kostenneutral) von Plankton und müssen deshalb auch in der Zucht nicht zugefüttert werden, vorausgesetzt, die Wasserqualität stimmt und der Züchter gibt ihnen ausreichend Zeit, um heranzuwachsen. Das kann bis zu drei Jahre dauern.

Bereits seit dem 13. Jahrhundert werden Miesmuscheln in Frankreich an Pfählen gezüchtet, die in den Meeresboden gerammt werden. In Italien wachsen sie

in Hängekultur heran. Dabei werden kleine junge Muscheln, die sogenannte Muschelsaat, in Netzen oder netzartigen Schläuchen ins Meer gehängt. In den Niederlanden und in Deutschland züchtet man Muscheln traditionell in Bodenkultur im Wattenmeer. Die Muschelsaat wird auf dem Meeresboden ausgebracht und nach etwa zwei Jahren geerntet. Ökologen warnen: „Bei dieser Muschelernte werden Schleppnetze und Dredgen verwendet, Metallkörbe, die auf einen scharfkantigen Rahmen montiert sind. Sie dringen in das Sediment ein und zerstören die dortigen Lebensgemeinschaften.“

Ob Hänge- oder Bodenkultur, in beiden Fällen kämpfen die Muscheln mit dem gleichen Problem. Jede Muschel filtert täglich rund 70 Liter Meerwasser, um sich von dem darin enthaltenen Plankton zu ernähren. Aber neben diesen Nährstoffen verbleiben auch im Wasser enthaltene Schadstoffe in der Muschel. Vor allem in dicht besiedelten Küstenregionen kann sich im Lauf eines Muschellebens einiges an Toxinen ansammeln. Deshalb lagern viele Züchter die Tiere nach der Ernte noch einige Zeit in riesigen Frischwasserbecken, damit sie eventuelle Schadstoffe und Verunreinigungen wie beispielsweise Sand wieder herauspülen können. Was nicht immer komplett gelingt.

Ein weiteres Problem: Unverdauliche Schwebeteilchen werden von den Muscheln mit Schleim umhüllt und wieder ausgeschieden. Das führt dazu, dass Miesmuscheln eine Menge Schlick um



sich herum ansammeln, sodass die Muschelbänke relativ rasch in die Breite und Höhe wachsen. Dadurch nimmt der Sauerstoffgehalt am Boden ab, worunter nicht nur die Muscheln leiden. Auch die Lebensbedingungen für andere Meeresbewohner ändern sich, das ökologische Gleichgewicht gerät ins Wanken.

Doch es geht auch anders. In Irland und Norwegen werden Biomuscheln in sogenannten Muschelgärten in Hängeskultur gezüchtet. Das Prinzip: An festen, 200 bis 800 Meter langen kräftigen Tauern (Langleinen) werden schlaufenförmig Endlosleinen angebracht, die drei bis fünf Meter ins oft hundert Meter tiefe Wasser hängen. Unauffällige graue Bojen halten die Tauen. Die für die Muschelgärten ausgewählten Küstenregionen und Fjorde liegen abseits von Industrie und Städten inmitten unberührter Natur. Das kristallklare Wasser sowie die starken Gezeitenströmungen bieten genügend schadstofffreie Nahrung für die Muscheln. Alles Grundvoraussetzungen für eine Biozertifizierung.

Irische und norwegische Biomuscheln können ganzjährig geerntet und gegessen werden, denn die Wassertemperaturen steigen auch im Sommer kaum an. Muscheln aus wärmeren Regionen sind in dieser Zeit wegen des besseren Nahrungsangebots in der Regel fetter als in den Wintermonaten. Bei Muscheln, die selbst im Hochsommer von kaltem Wasser umspült sind, ist dies nicht der Fall. Ein weiteres Plus der Biomuscheln: Da sie nicht mit dem Meeresboden in Berührung kommen, sind sie sandfrei. Das freut den Koch und den Feinschmecker.

### GESUNDE DELIKATESSE

Unter ihrer harten Schale verbirgt sich jedoch nicht nur eine köstliche, sondern auch eine gesunde Delikatesse. Die *Mytilus edulis*, so ihr wissenschaftlicher Name, hat viele ernährungsphysiologische Vorteile. Ihr mageres Fleisch ist reich an wertvollen Inhaltsstoffen wie Omega-3-Fettsäuren, Vitamin B6 und B12, Mineralstoffen wie Natrium, Kalium, Kalzium und Magnesium, Spurenelementen wie Jod und Selen. Es enthält alle essenziellen Aminosäuren und ist wegen des geringen Bindegewebsanteils besonders leicht verdaulich. „Deswegen belastet es den Körper nicht, es macht nicht müde, sondern fit. Nichts ist so gut für den Geist wie Fisch und Meeresfrüchte“, schwärmt das Fisch-Informationszentrum FIZ in Hamburg.

### EINKAUF UND AUFBEWAHRUNG

Muscheln sind ein Naturprodukt und werden in der Regel frisch verkauft. Während sie früher traditionell in Jutesäcken oder kleinen Netzen angeboten wurden, werden sie heute in lecksicheren Behältern unter Vakuum oder „atmosphärisch“ verpackt. Oft werden sie nach der Ernte auf eine Temperatur knapp über dem Gefrierpunkt heruntergekühlt, um die Haltbarkeit zu verbessern. Sofern sie kühl gelagert werden und die Kühlkette bis zum Verbraucher nicht unterbrochen wird, sind sie ungeöffnet unter der Schutzatmosphäre einige Tage haltbar. Im heimischen Kühlschrank lagert man sie am besten bei 4 bis 7 Grad Celsius, unterhalb des Gefrierpunkts sterben sie ab.

### IN DER KÜCHE

Muscheln sind kulinarische Alleskönner. Man kann sie dünsten, gratinieren und grillen, sie heiß und kalt (als Salat oder marinierte Vorspeise) genießen. Die Königin der Muscheln, die delikate Auster, schmeckt zumindest europäischen Feinschmeckern „roh aus der Schale geschlüpft“ immer noch am besten.

Frische Muscheln müssen vor der Zubereitung noch leben. Wer sich nicht sicher ist, macht den Frischetest und klopft sanft gegen die Schalen der Muscheln: Bei leicht geöffneten Muscheln müssen sich die Schalenhälften bei leichtem Klopfen wieder verschließen. Falls nicht, vorsichtshalber die Muscheln wegwerfen. Geschlossene Exemplare dürfen nicht hohl klingen und sollten sich gegen das Öffnen sträuben. Beim Kochen müssen sie sich dann allerdings öffnen. Muscheln, die nach dem Garen noch geschlossen sind, waren vor dem Kochen bereits nicht mehr am Leben und sollten keinesfalls verzehrt werden. Die unterschiedliche Färbung des Muschelfleischs sagt übrigens nichts über die Qualität und den Geschmack aus, sondern lediglich über das Geschlecht der Miesmuschel. Eine satte, ins Orange gehende Färbung weist auf ein Weibchen hin, Männchen hingegen haben ein helles, eher beigefarbenes Fleisch.





**REZEPT** Überbackene Miesmuscheln

**Zutaten für 4 Portionen** 1 kg große, küchenfertige Miesmuscheln, 1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe, 100 g Butter, 2 EL fein gehackte Kräuter (Thymian, Petersilie, Estragon), 1 TL abgeriebene Zitronenschale, Salz, Piment d'Espelette (frz. Chilipulver, ersatzweise anderes Chilipulver), 75 g Semmelbrösel, grobes Salz für das Backblech.

Muscheln mit 75 ml Wasser in einen weiten, flachen Topf geben und zugedeckt bei starker Hitze 4 Minuten dünsten, dabei den Topf mehrmals rütteln.

Muscheln aus dem Topf nehmen und eine Schalenhälfte entfernen, Muschelfleisch in der anderen Schalenhälfte lassen. Schalotte und Knoblauch schälen und fein hacken. Mit der Butter, den Kräutern, der Zitronenschale, Salz und Piment d'Espelette vermischen.

Ein Backblech dick mit grobem Salz bestreuen. Kräuterbutter auf dem Muschelfleisch verteilen und die Muschelhälften in das Salzbett setzen. Mit Semmelbröseln bestreuen und 3 – 4 Minuten unter dem heißen Grill im Ofen goldbraun überbacken.

**REZEPT** Miesmuscheln in Sahnesauce

**Zutaten für 4 Portionen** 2 kg küchenfertige Miesmuscheln, 4 kleine Schalotten, 2 Knoblauchzehen, 1 Stange Porree, 1 EL Butter, 2 Lorbeerblätter, 500 ml Weißwein, 150 ml Schlagsahne, 2 cl Pastis, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, Salz.

Die Muscheln waschen und bereits geöffnete Muscheln wegwerfen.

Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Porree putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Butter in einem weiten, flachen Topf zerlassen. Schalotten, Knoblauch und Lauch darin andünsten, die Lorbeerblätter zufügen. Den Weißwein angeben und einmal aufkochen lassen. Die Muscheln dazugeben und zugedeckt bei starker Hitze 4 Minuten dünsten, dabei den Topf mehrmals rütteln. Die Sahne angeben und den Muschelsud mit Pastis, Pfeffer und Salz abschmecken. In der Sahnesauce servieren. Dazu frisches Baguette reichen.

**REZEPT** Belgische Miesmuscheln im Biersud

**Zutaten für 4 Portionen** 2 kg küchenfertige Miesmuscheln, 3 Stangen Staudensellerie, 3 Möhren, 1 Stange Porree, 2 Zwiebeln, 2 EL Butter, 500 ml belgisches „Witte Bier“ oder helles Hefeweizen, Salz, Pfeffer, 1 Bund Petersilie.

Die Muscheln waschen und bereits geöffnete Muscheln wegwerfen.

Das Gemüse putzen, waschen und kleinschneiden. Zwiebeln pellen und würfeln. In einem großen Kochtopf die Zwiebeln in der Butter kurz andünsten, das Gemüse ebenfalls zugeben und fünf Minuten mitdünsten. Jetzt die gesäuberten Muscheln dazugeben, umrühren, mit dem Bier ablöschen, nochmal alles gut umrühren und sechs bis acht Minuten zugedeckt köcheln lassen. Zwischendurch den Topf rütteln, damit sich alle Muscheln gut öffnen können. Wenn jetzt noch geschlossene dabei sind – weg damit. Mit Salz und Pfeffer würzen, und mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Tipp: In Belgien werden die Muscheln mit Pommes frites serviert, mit frischem Baguette schmecken sie aber auch gut.

**REZEPT** Tagliatelle mit Safranmuscheln

**Zutaten für 4 Portionen** 1 kg kleine, küchenfertige Herz- oder Venusmuscheln, 300 ml Weißwein, 2 Möhren, 2 Stangen Staudensellerie, 2 Knoblauchzehen, 4 EL Olivenöl, 2 EL fein gehackte Petersilie, 1 g Safranfäden, Salz und Pfeffer, 400 g Tagliatelle.

Die Muscheln waschen und bereits geöffnete Muscheln wegwerfen.

Den Weißwein in einem weiten, flachen Topf einmal aufkochen. Die Muscheln dazugeben und zugedeckt bei starker Hitze 4 Minuten dünsten, dabei den Topf mehrmals rütteln. Muscheln aus dem Sud heben, nicht geöffnete Muscheln aussortieren. Den Muschelsud durch ein Haarsieb abgießen.

Möhren, Sellerie und Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen, das Gemüse, den Knoblauch und die Petersilie darin andünsten. Den Safran mit dem heißen Muschelsud verrühren und zum Gemüse gießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Muscheln zum Gemüse geben, mit der Safransauce einmal aufkochen lassen, dann warm halten.

Die Tagliatelle in kochendem Salzwasser bissfest garen. Abschütten, abtropfen lassen und in eine vorgewärmte Schüssel füllen. Muscheln mit der Sauce über die Nudeln geben und vorsichtig unterheben.

- ▶ Olivenölkampagnen aus
  - Achäa
  - Apulien
  - Kalabrien
  - Katalonien
  - Korinth
  - Kreta
  - Messenien
  - Toskana
  - Sizilien
- ▶ Autochthone Weine
- ▶ Erzeuger-Verbraucher-Konzeption
- ▶ Förderer der Accademia Italiana del Peperoncino
- ▶ Großhandel für Endverbraucher
- ▶ Jahresvorrat in Großpackungen
- ▶ Kartogalerie
- ▶ Kontrolliert biologischer Anbau
- ▶ Landschafts- und Mühlenmuseum
- ▶ Mediterrane Spezereien
- ▶ Nachhaltigkeit
- ▶ Olivenbaum-Patenschaften
- ▶ Olivenöl-Abholung in Wilstedt
- ▶ Peperoncino-Spezialitäten
- ▶ Reisen zu den Oliven
- ▶ Slow Food-Förderer
- ... im Internet unter [www.artefakt.eu](http://www.artefakt.eu)



arteFakt

Olivenölkampagne



Trend | **Renaissance des Wacholders**

Es ist noch nicht lange her, da galt Gin als angestaubtestes Getränk der Welt. In den letzten Jahren ist eine Kultspirituose daraus geworden.

**Wolfgang Faßbender** hat sich in der Gin-Szene umgeschaut.

Ob es James Bond persönlich war, der den Niedergang des Gin einleitete, kann nicht mehr erforscht werden. Unbestritten ist aber die Tatsache, dass der Geheimagent ihrer britischen Majestät nicht den klassisch gerührten Martini (Gin und Vermouth), sondern eine geschüttelte Variante mit Wodka bevorzugt. Weltweit taten es ihm die Barbesucher, Geheimagenten oder Normalbürger gleich und orderten Wodka und Whisky, griffen zu süßen Trend-Spirituosensorten oder schnüffelten an feinen Grappe. Den wenigen verbliebenen Gin-Freaks blieb lange der Platz am Katzentisch, blieb in den vergangenen vier Jahrzehnten die Erinnerung an verblässende Drinks wie Gimlet (Gin und Lime Juice), an einen Gin liebenden Humphrey Bogart oder an jene Zeiten, in denen Schinkenhäger und Steinhäger, die westfälischen Gin-Äquivalente, noch keinen altväterlichen Ruf genossen.

Doch inzwischen ist er wie Phönix aus der Asche auferstanden, der Gin. Marken wie „Hendrick’s“ und „Bombay Sapphire“ entwickelten sich dank geschickter PR und unstreitiger Qualität zu modernen Klassikern, und neuerdings schwärmen Experten von der Klasse sogenannter Boutique-Destillate – gebrannt in England, aber auch in Frankreich, Österreich, in der Schweiz und immer öfter in Deutschland. „Gin ist die Königin der Spirituosensorten“, lobt Gerald Schroff von der Preußischen Spirituosen Manufaktur in Berlin. Der Experte für außergewöhnliche Destillate springt für ein Produkt in die Bresche, das vermutlich schon im 16. Jahrhundert in den Niederlanden ausgeschrieben (Genever!) und später dank holländischer Auswanderer in England populär wurde. So populär übrigens, dass die Behörden im 18. und im 19. Jahrhundert mit übermäßigem Gin-Konsum zu kämpfen hatten. Was damals für ein paar Pence in den Londoner Schenken verkauft wurde, muss durch Fuselöle kratzig-malzig geschmeckt haben, penetrant nach Wacholder und vor allem süß. Zumindest eine zarte Ahnung davon kann man heute noch bei

manchen breit-würzigen Traditions-Genovern bekommen oder beim britischen „Old Tom Gin“: So nennt sich die zuckrige Variante jener Spirituose, die ihren Namen indirekt dem lateinischen Wort für Wacholder verdankt: *Juniperus*.

Erst Ende des 19. Jahrhunderts gewann der trockene Gegenentwurf an Boden. Der „London Dry Gin“ setzte sich durch, dem Wacholder wurden Zitruschalen, Gewürze und Kräuter zugefügt. Der neue Stil beeinflusste auch die Barszene: Besaßen die Martini Cocktails zuvor gern merkliche Süße, reduzierten die Keeper bald den Vermouth-Gehalt immer weiter – von drei Teilen Gin und einem Teil Vermouth auf 5:1 oder, wie es der Schriftsteller Ernest Hemingway praktizierte, gar auf 15:1. Großbritannien Premier Winston Churchill riet einst sogar dazu, die Flasche Vermouth erst gar nicht zu öffnen, sondern nur im gleichen Raum in Bereitschaft zu halten... Ähnlich berühmt unter den Wacholder-Cocktails wurde nur noch der Gin Tonic, den englische Offiziere in den Kolonien entwickelten. Der pure Konsum indes galt lange Zeit als leicht unschicklich; zumindest die Suggestion eines Mixvorganges musste aufrecht erhalten bleiben. Eine Regel, die vermutlich auf die Unmäßigkeiten von früher zurückzuführen ist und die erst ganz allmählich aufgeweicht wurde.



Georg W. Schenk (Foto oben) von der Dresdner Spirituosenmanufaktur Augustus Rex erinnert sich jedenfalls gut an einen Tag im November 2010 und den Besuch einer Reihe von Barkeepern. Damals wurde eifrig diskutiert, wie ein sächsischer Gin aussehen könnte. „Er sollte auch pur und ohne irgendwelche Zutaten gut genießbar sein“, sagt Schenk, der den nagelneuen „Twist Gin“ inzwischen erfolgreich auf den Markt gebracht hat.

**HAUPTSACHE WACHOLDER**

Ob in England gebrannt oder anderswo in Europa destilliert: Was drin sein darf im Gin, ist EU-weit geregelt. Beim London Gin beispielsweise muss Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs verwendet werden, der Alkoholgehalt ist mit mindestens 37,5 Volumenprozent vorgeschrieben, und der Wacholdergeschmack muss vorherrschend sein. Doch damit enden die Gemeinsamkeiten. Ob der Brenner ein abgelagertes Weizenfeindestillat oder Alkohol aus anderen Grundstoffen nutzt, steht ihm frei; die Anzahl der Destillationen sowie Art und Dauer der Lagerung sind ebenso wenig vorgeschrieben. Am meisten variieren kann der Erzeuger aber bei der Zusammenstellung der Gewürze, die in Gin-Kreisen als *Botanicals* bezeichnet werden. Wacholderbeeren sind zwar von vornherein gesetzt, doch oft wird ihr Aroma ergänzt von weiteren, manchmal mehr als 100 pflanzlichen Zutaten: Dem Variantenreichtum sind keine Grenzen gesetzt. In der Preußischen Spirituosenmanufaktur stellen Gerald Schroff und Professor Dr. Ulf Stahl ihren „Adler Dry Gin“ nach einem Rezept von 1874 her: mit Meisterwurzel, Ingwer, Koriander, Angelikasamen, Orangenblüten und diversen weiteren Ingredienzien. Die Ansprüche sind







Fotos oben © Jan Zimmermann

## ADRESSEN

### Preußische Spirituosen Manufaktur

Seestr. 13, 13353 Berlin, Tel 030. 450 285 37, [www.psmberlin.de](http://www.psmberlin.de)

### Augustus Rex – Erste Dresdner

**Spezialitätenbrennerei**  
Klotzscher Hauptstr. 24, 01109 Dresden,  
Tel 0351. 880 89 89, [www.augustus-rex.com](http://www.augustus-rex.com)

### The Duke Destillerie

Daniel Schönecker und Maximilian Schauerte GbR,  
Barer Str. 53, 80799 München,  
Tel 089. 454 730 60, [www.theduke-gin.de](http://www.theduke-gin.de)

### Black Forest Distillers

Oberwiesachstr. 3, 72290 Loßburg-Betzweiler,  
[www.blackforestdistillers.com](http://www.blackforestdistillers.com)

### Humbel Spezialitätenbrennerei

Baumgartenstr. 12, CH-5608 Stetten,  
Tel 0041. 056. 496 50 60, [www.humbel.ch](http://www.humbel.ch)

### Heiner's Destillate

Thomas und Cordula Heiner,  
Fuchsloch 18, CH-6317 Oberwil bei Zug,  
Tel 0041. 041. 710 25 28,  
[www.heiners-destillate.ch](http://www.heiners-destillate.ch)

hoch: „Wir wollen den perfekten Gin“, sagt Schroff, der diesem Ziel unter anderem mit einer Luxusvariante, zwei Jahre im Steingut gelagert und in limitierter Auflage in maßgefertigte Porzellanflaschen abgefüllt, nahekommen will. Getüftelt hat man auch in Dresden. „Wir haben während eines Dreivierteljahres diesen Gin entwickelt und immer wieder abgeändert“, sagt Georg W. Schenk. Neben Wacholderbeeren sind beispielsweise Koriander, Majoran, Lavendel, Pfeffer, Zitronenschalen und Grapefruit enthalten. Beim bayerischen Pendant namens „The Duke“ stammen die *Botanicals* aus biologischem Anbau, Hopfenblüte sorgt für eine bayerische Note. Wer's noch exotischer will, fährt nach Süden. „Der Grundalkohol von unserem Gin ist Kirsch“, sagt Thomas Heiner, der im schweizerischen Kanton Zug eine kleine, vielfach ausgezeichnete Spirituosenmanufaktur betreibt. „Wir geben in den Kirsch die Wacholderbeeren sowie noch einige andere Gewürze und Kräuter. Nach einigen Tagen der Extraktion destillieren wir diesen Alkohol nochmals.“

Der Nachteil solcher Luxus-Gins? Sie besitzen oft so viel Intensität und Alkohol, dass sie zum Mixen von Martinis zu intensiv sind. Kommt hinzu, dass im Cocktail-Falle auch dem Vermouth oder dem verwendeten Tonic Water größte Aufmerksamkeit zuteil werden müsste – Spitzen-Gin und Billig-Tonic vertragen sich denkbar schlecht. Die Barkeeper sind also gefragt, maßgeschneiderte Drinks zu erfinden oder eine Kultur des Pur-Trinkens zu etablieren. Zumindest mit marketingmäßig durchdachten Spezialitäten wie dem „Monkey 47“ sollte das nicht schwerfallen. Die ultraschicke Flasche der badischen Black Forest Distillers kombiniert die kuri-

**Zukunft Gin** Jan Zimmermann, der Organisator des Treffens (Mitte), René Förster vom twist (re) und Barkeeper diskutieren bei Heinz Schenk (li) von Augustus Rex.

ose Geschichte um einen in den Schwarzwald ausgewanderten Briten (hätte sich keine Marketingagentur besser ausdenken können!) mit teilweise regionalen Zutaten. Außer Wacholderbeeren enthält das Destillat noch 46 weitere *Botanicals*, neben Fichtensprossen und Hagebuttenschalen auch Preiselbeeren und Brombeerblätter. Trotz des stolzen Preises scheint die Kreation in aller Munde, sogar ein noch teurerer „Distiller's Cut“ taucht im Handel auf. Kritiker unken, dass die Gewinnspannen astronomisch sein müssen.

Über mangelnden Erfolg können sich aber auch die anderen Boutique-Gin-Erzeuger nicht beschweren. „Wir produzieren schon seit 2005 einen Bio-Gin, den wir 2009 auf den Namen „White Socks Gin“ getauft haben“, erzählt der Schweizer Brenner Lorenz Humbel, „die Nachfrage entwickelt sich stetig aufwärts.“ Und bei Augustus Rex kann man sich gar nicht retten vor Bestellungen. „Seit den letzten Publikationen in Fachzeitschriften kommen wir kaum mehr nach mit Abfüllen und Etikettieren“, sagt der Wahl-Dresdener, „mittlerweile erhalten wir sogar Anfragen aus dem Gin-Land England, weil unser Gin so außergewöhnlich sei.“ Berlins Wacholder-Brenner Nr. 1 hat für dieses Phänomen eine Erklärung: „Beobachten Sie mal einen Wodka- und einen Gintrinker“, scherzt Gerald Schroff und macht keinen Hehl daraus, dass er mit Letzterem sympathisiert und für die Trinksitten eines James Bond wenig Verständnis hat. ☺



Foto © Stefan Abtmeyer, [www.fishineven.de](http://www.fishineven.de)

Heine  
Am Freitag zum F  
vom 18. Januar  
finden sich zum  
Male die treuen  
Der Brenner Geme  
zum ersten, histo  
Gin-Kirschbren  
Brennhütli zu A  
Swiss  
Wacholder  
Die Vision, auf  
von zweifach des  
Ruffhofkirsch,  
mehrdimensionale  
14 feinen Alpen  
herzustellen, w  
19Uhr umgesetzt  
folgende Gin-Ton  
dauerte bis  
Morgengrauen.  
ganz ohne Nach  
DEG  
Die Brenner Geme  
2013

**CSA UND CO.** Wie komme ich als Städter an frisches Gemüse aus der Region und an Biogemüse? Wo kann ich vielleicht sogar selbst ernten? Eine Möglichkeit ist die Beteiligung an einer Landwirtschaftsgemeinschaft oder CSA. Die drei Buchstaben stehen für *Community Supported Agriculture*, einem Konzept, das schon in den 1960er-Jahren in Japan entstand. Etwa ein Viertel aller japanischen Haushalte ist heute an einer solchen Partnerschaft (*Teikei*) beteiligt. Und so funktioniert's: Die Konsumenten finanzieren die Kosten des landwirtschaftlichen Betriebes, dieser gibt im Gegenzug die produzierten, landwirtschaftlichen Güter ab – z. B. Gemüse und Obst, Brot, Eier, Milch, Käse, Butter, Fleisch... Mehr als 19 solcher Landwirtschaftsgemeinschaften gibt es mittlerweile in Deutschland, die älteste ist der Buschberghof bei Hamburg. Auch Abokisten machen die regelmäßige Versorgung mit frischem und saisonalem Bio-Obst und -gemüse aus der Region leicht, die Lieferung geht oft bis an die Haustür. Adressen bietet das Internet. Und wer in der Stadt selbst anbauen und ernten möchte, sucht nach „Urban Gardening“.





Thema |

# Zukunft Landwirtschaft

**Umweltfreundlich,  
sozial, fair  
und demokratisch -  
mehr Bauernhöfe und  
weniger Agrarindustrie -  
dafür setzen wir  
uns ein!**





**Flagge zeigen** Rupert Ebner (Mitte) mit anderen Slow Food Mitgliedern und Sympathisanten bei der Demo „Wir haben es satt“ 2011.

**DEMO | „WIR HABEN ES SATT!“** Das war das Motto der für Samstag, den 21. Januar, angekündigten Demonstration für eine gentechnikfreie, tierfreundliche, bäuerliche und faire Landwirtschaft in Deutschland und der EU. Zu den 26 Trägern der Veranstaltung, die Bauernhöfe statt Agrarindustrie und mehr Mut bei der GAP-Reform fordern, gehörte auch Slow Food Deutschland. Die Demonstration startete auf dem Washingtonplatz am Hauptbahnhof. Sie endete mit einer Abschlusskundgebung am Brandenburger Tor.

**Mehr Infos** [www.wir-haben-es-satt.de](http://www.wir-haben-es-satt.de)

## Kritik | Die GAP – große Erwartungen, kleiner Wurf

**Im Oktober letzten Jahres hat die Europäische Kommission die Rechtsvorschläge für die zukünftige Gemeinsame Agrarpolitik (GAP) vorgestellt.**

**Von der umfassenden, auf Ökologie und Nachhaltigkeit bedachten Reform, die EU-Agrarkommissar Dacian Cioloș vorschwebte, ist aus Slow Food Sicht nur eine sehr abgespeckte Version übrig geblieben. Es ist also notwendig, mit konstruktiver Kritik in die Debatte einzugreifen.**

**Die bundesweite Kampagne „Meine Landwirtschaft“, hinter der 39 Organisationen aus Landwirtschaft, Umwelt- und Verbraucherschutz stehen – darunter auch Slow Food Deutschland –, will die Diskussion um die Landwirtschaft der Zukunft in die Gesellschaft tragen.**

Von **Elisabetta Gaddoni.**

„Ein neuer Vertrag zwischen Landwirten und Gesellschaft“ sollte nach den Worten von EU-Kommissar Dacian Cioloș mit der neuen EU-Agrarpolitik ab 2014 geschlossen werden. Gemessen an seiner ersten Kommunikation von 2010, die eine regelrechte „Grüne Wende“ versprach, ist der

Entwurf, der nun in den Händen der EU-Agrarminister und des Europäischen Parlamentes liegt, eher enttäuschend. Nachdem die Vorankündigungen bei den Agrarlobbys und den Regierungen so viel Alarm ausgelöst hatten, wurden einige richtungsweisende Maßnahmen wesentlich nach unten

korrigiert, sodass sie fast nur noch symbolischen Wert besitzen. Dennoch gehe der Entwurf für viele Politiker und Organisationen, wie etwa den Deutschen Bauernverband, viel zu weit. Selbst die bescheidenen Umweltauflagen, die der Entwurf vorsieht, seien für die Landwirte eine Zumutung, ebenso wie die „Deckelung“ von Subventionen, die 300.000 Euro überschreiten. Da über die Hälfte aller EU-Betriebe, die bislang über 500.000 Euro an Direktzahlungen erhalten, in Deutschland liegen, ist es klar, dass sich hier der Widerstand der Agrarlobbys gegen die Regierung am meisten spüren lässt. Bundeslandwirtschaftsministerin Ilse Aigner habe bereits signalisiert, dass sie nicht bereit sei, Kürzungen für deutsche Betriebe hinzunehmen. Auch die vorgeschlagene ökologische Flächenstilllegung halte sie für falsch. DBV-Präsident Gerd Sonnleitner hält dies sogar für unverantwortlich, angesichts der weltweit steigenden Nachfrage nach Lebensmitteln und des wachsenden Bedarfs an Bio-Energie aus Pflanzen.

### **UMWELTSCHUTZ UND ARBEIT SOLLTEN PRIORITÄT HABEN**

Auch Kleinbauern-, Umwelt- und Verbraucherverbände kritisieren Cioloș Entwurf, allerdings aus einem ganz anderen Gesichtspunkt. Die Grundidee, Landwirte für Umweltschutz nach dem Motto „Öffentliche Gelder für öffentliche Güter“ zu belohnen, sei zu begrüßen. Dass dies



letztendlich nur etwa ein Drittel der gesamten Direktzahlungen betrifft, sei allerdings inkonsequent. Der Rest würde nach wie vor im Gießkannenprinzip je nach Betriebsgröße verteilt, mit der einzigen Auflage für die Empfänger, die gesetzlichen Standards einzuhalten (sogenannte *Cross Compliances*).

„Sie bekommen also Geld, wenn sie in einer Ortschaft nicht schneller als 50 fahren, also für etwas, was selbstverständlich sein sollte“, kommentiert ironisch Rupert Ebner, Tierarzt aus Bayern und Vorstandsmitglied von Slow Food Deutschland. Er stellt die direkten Subventionen für die Landwirte nicht infrage, sondern die Art, wie sie verteilt werden: „Landwirtschaft in Industrienationen muss subventioniert werden, weil die lokale Ernährungsgrundlage erhalten werden muss. Fruchtbarer Boden ist zwar Eigentum der Besitzer, da er aber nicht vermehrbar ist, hat der Besitzer Verantwortung dafür zu tragen. Hier unterscheidet sich die Landwirtschaft fundamental von der Industrie und anderen Zweigen der Wirtschaft. Darüber gibt es in der Gesellschaft einen breiten Konsens. Aber wichtiger als die Fläche, die Größe eines Betriebes wäre das Vergabekriterium, wie viele Arbeitskräfte bindet ein Betrieb pro Hektar. Ein Fördermodell, das die Intensität der Arbeitskraft anerkennt und glaubhafte, ökologische Nachhaltigkeit belohnt, kommt aber im aktuellen *Ciolo* Entwurf kaum vor.“ Immerhin führe der neue Gesetzesvorschlag den Begriff des „aktiven Landwirts“ ein: Subventionen sollen nur diejenigen erhalten, die mindestens fünf Prozent ihrer Gesamteinkünfte aus landwirtschaftlicher Tätigkeit erzielen. Das zielt nicht auf Nebenerwerblandwirte, sondern auf große Unternehmen wie z. B. Fluggesellschaften oder Golfclubs, die sonst durch den bloßen Besitz von Land Anspruch auf Direktzahlungen hätten und sie bislang auch erhalten haben.

### KEINE ABKEHR VON INDUSTRIELLER LANDWIRTSCHAFT

Die Größe der Betriebe als Vergabekriterium für EU-Direktzahlungen löste Anfang der 90er-Jahre die Produktsubventionen ab, nachdem diese Überproduktion u. a. in Form von Butterbergen und Milchseen zur Folge hatten. Das Modell der „Flächenprämie“ belohnt aber vor allem

größere Betriebe, die eine industrielle, auf Monokulturen oder Massentierhaltung spezialisierte Landwirtschaft praktizieren. Das sind aber auch diejenigen, die durch ihre rationalisierten Arbeitsprozesse am wenigsten Beschäftigung schaffen und die durch den intensiven Einsatz von Energie, Düngern, Pestiziden und Plastik am meisten die Umwelt belasten. Europaweit streichen bislang etwa 20 Prozent der Betriebe 80 Prozent der EU-Agrarfördermittel ein: Dank der Subventionen können sie Land dazukaufen und sich zusätzlich vergrößern, oder teure Pachtgebühren zahlen und zu niedrigeren Preisen als die kleineren Betriebe produzieren. So ist der Vorschlag, die Subventionen an große Agrarbetriebe zu kürzen bzw. eine Obergrenze dafür festzulegen, überfällig. Zumal die Basisprämien in den EU-Ländern langfristig angeglichen werden sollen: Zur Zeit erhält z. B. ein Landwirt in Deutschland 344 Euro Direktzahlung pro Hektar, in Lettland nur 77 Euro. Allerdings kritisieren viele, dass die Obergrenze der Direktzahlungen mit 300.000 Euro viel zu hoch angesetzt sei. Betroffen wären z. B. in Bayern ganze fünf Betriebe, „wobei sich das leicht umgehen lässt, indem die Betriebe ‚geteilt‘ werden, bis die Größenordnung entspricht...“, vermerkt Rupert Ebner. Nach dem Motto: „Wer viel hat, dem wird viel gegeben“ würden die Direktzahlungen nach wie vor ausgerechnet an die großen Agrar- und Lebensmittelbetriebe gehen, die am wenigsten nach den Kriterien der ökologischen Nachhaltigkeit und der Lebensmittelsicherheit produzieren: gerade die Art Betriebe, die immer wieder durch Lebensmittelskandale ins Kreuzfeuer der Medien geraten.

### LÄNDLICHE ENTWICKLUNG STÄRKER FÖRDERN

Dass nur 30 Prozent des Gesamtbudgets der sogenannten „Ersten Säule“ (den EU-Direktzahlungen an die Landwirte) mit der Einhaltung von Umweltauflagen verbunden sind, relativiert stark den ökologischen Anspruch der Reform. Und die Umweltauflagen selbst, die sogenannten „Greeningsvorgaben“ sind so niedrig angesetzt, dass es fraglich ist, ob sie der Erweiterung von Monokulturen, der Umwandlung von Dauerweideland in

### Das will die GAP ab 2014 (die wichtigsten Punkte):

Das sogenannte „Zwei-Säulen-Modell“ (Erste Säule: Direktzahlungen an die Betriebe, Zweite Säule: Förderung der ländlichen Entwicklung) bleibt erhalten, mit einigen Veränderungen und Verschiebungen:

#### Erste Säule: Direktzahlungen aus EU-Mitteln

70 % der Direktzahlungen sollen nach wie vor unter den Betrieben nach dem Kriterium der Flächengröße verteilt werden, als „Basisprämie“. Diese werden jedoch ab 150.000 Euro stufenweise gekürzt, ab 300.000 Euro gekappt. Die Kosten für Lohnarbeitskräfte können gegengerechnet werden.

30 % der Direktzahlungen sollen als „Greeningprämie“ an Betriebe gehen, die folgende ökologische Auflagen erfüllen: Erhaltung von Dauergrünland, Ausweisung von mind. 7 % der Nutzfläche als „ökologische Vorrangfläche“ (Feldränder, Hecken, Grünstreifen, usw), Anbau von mindestens drei Kulturen, wobei die größte nicht mehr als 70 %, die kleinste nicht weniger als 5 % der Ackerfläche im Jahr ausmachen darf. Ökobetriebe erfüllen Greening-Maßnahmen per se und müssen nichts Weiteres vorweisen.

**Junglandwirteförderung** Junglandwirte unter 40 Jahren erhalten zu der „Basisprämie“ aus Direktzahlungen fünf Jahre lang einen Zuschlag von 25 % für die ersten 25 Hektar pro Betrieb (in Deutschland bis 46 Hektar), unabhängig von Investitionen.

#### Zweite Säule: Ländliche Entwicklung

(hier setzt die EU-Förderung eine nationale Kofinanzierung voraus):

**Neudefinition** sogenannter benachteiligter Gebiete, die aufgrund schwieriger Produktionsbedingungen Förderung erhalten sollen, durch acht biophysikalische Kriterien (Berggebiete gelten nach wie vor als benachteiligt).

**Beschäftigung im ländlichen Raum** die „Wirtschaftlichkeit“ des ländlichen Raums soll angeregt werden, u. a. durch die Förderung von Initiativen zur lokalen Entwicklung.

#### Forschung und Innovation

Die Kommission will die Mittel für Agrarforschung und -innovation verdoppeln und durch Vernetzung und Wissensaustausch, Innovationspartnerschaften, Beratungsdienste und Forschungsprojekte für Landwirte die Verbreitung der Forschungsergebnisse und ihre Umsetzung in die Praxis fördern.



Foto © Bigl Möhrle

**Hatte mehr erwartet** Jochen Fritz bei der Trecker-Sternfahrt gegen industrielle Landwirtschaft im Frühsommer 2011.

beziehen. Carlo Petrini wird deswegen vor dem Europa-Parlament sprechen.“

### EINE LOBBY DER GANZEN GESELLSCHAFT

Viele Organisationen, die sich aktiv in die Debatte über eine neue Ausrichtung der EU-Agrarpolitik einbringen wollen, haben sich zusammengeschlossen und die bundesweite Kampagne „Meine Landwirtschaft“ ins Leben gerufen. Hinter ihr stehen 39 Organisationen aus den Bereichen Landwirtschaft, Verbraucher-, Natur- und Umweltschutz, Tierschutz und Entwicklungszusammenarbeit. Dabei sind z. B. die Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft (AbL), der Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW), Brot für die Welt, BUND, NABU und Slow Food. „Nach der großen Demo ‚Wir haben es satt!‘ anlässlich der Grünen Woche in Berlin im Januar 2011, an der 20.000 Menschen teilgenommen haben, ist uns klar geworden, dass wir nur durch politischen Druck der Straße auf die EU-Agrarreform einwirken können“, erzählt Kampagnenleiter Jochen Fritz. „Ziel der Kampagne ist eine demokratische, ökologische, soziale und faire Landwirtschaft, jenes Modell der Landwirtschaft, das unsere bundesdeutsche Regierung und die Agrarlobbys verhindern möchten. Wir begreifen uns auch als Lobby, vertreten aber nicht nur die Interessen der Bauern, sondern auch der Umwelt-, Tierschutz- und Verbraucherverbände, also der gesamten Zivilgesellschaft.“ Die Kampagne, die auch von Trägern der Entwicklungshilfe unterstützt wird, schaut auch über den europäischen Tellerrand hinaus auf die globalen Auswirkungen der EU-Agrarsubventionen: „Wir können nicht weiterhin tonnenweise Soja aus Südamerika nach Europa importieren, hier in den sogenannten Veredelungsbetrieben zu billigem Fleisch verarbeiten und was übrig bleibt, zu Dumpingpreisen nach Afrika exportieren und dort die Preise kaputtmachen. Diese Fehlentwicklungen der EU-Subventionspolitik werden leider im neuen GAP-Vorschlag nicht infrage gestellt.“ Dennoch sei Cioloş' Entwurf ein kleiner

Schritt in die richtige Richtung, wenn auch ein viel zu kleiner, meint Jochen Fritz. Positiv sei die Absicht, die Landwirtschaft zu „ökologisieren“ sowie auch das Vorhaben, durch Förderung junge Landwirte zu unterstützen. Zwei Drittel der Landwirte in Europa sind ja älter als 55 Jahre. Die Vorschläge der Kommission seien aber angesichts der Situation, in der sich die Landwirtschaft seit Jahrzehnten befindet, wie ein Tropfen auf dem heißen Stein. „Es müsste viel mehr ins Image dieses Berufs investiert werden, in die Ausbildung und ins Marketing. Das ist nur mit langfristigen Programmen möglich, nicht nur mit Subventionen. Aber das größte Problem für junge Menschen, die in die Landwirtschaft möchten, ist eher, dass sie keine Chance haben, an Land zu kommen und Höfe zu kaufen. Denn der Boden ist ein Spekulationsgut geworden, und die Erteilung von EU-Subventionen nach Flächengröße wird die Spekulation noch zusätzlich verstärken.“

### ENTSCHEIDUNGSJAHR 2012

Mit der Veranstaltungsreihe „Bauer hält Hof“, die im Herbst Station auf Bauernhöfen in ganz Deutschland machte, will die Kampagne „Meine Landwirtschaft“ eine kontinuierliche Debatte um die Landwirtschaft der Zukunft entfachen, die Bauern mit Verbrauchern, Gastronomen, Händlern, Umweltaktivisten, Politikern und Medienmenschen ins Gespräch bringt und miteinander vernetzt. Auch nach der Demo vom 21. Januar 2012 in Berlin unter dem Motto „Bauernhöfe statt Agrarindustrie“ wird die Kampagne weitergehen, erzählt Jochen Fritz: „Das Jahr 2012 ist sehr wichtig, denn es werden die wichtigen Entscheidungen getroffen – bisher liegen ja nur Vorschläge vor. Wir wollen eine Fahrt nach Brüssel organisieren: einen ‚Good Food March‘ zusammen mit dem Youth Food Movement vor dem EU-Parlament. Im März wollen wir auch Aktionen vor den Büros des EU-Parlamentes veranstalten, um mit den EU-Abgeordneten über das Thema in einen Dialog zu treten. Und wir werden versuchen, auf die deutsche Regierung Druck auszuüben. Diese hat eine große Bremsenrolle eingenommen, würde gerne alles beim Alten lassen...So werden wir mit ihr die dicksten Bretter zu bohren haben!“

[www.meinelandwirtschaft.de](http://www.meinelandwirtschaft.de)

Ackerland und dem Schrumpfen von ökologisch relevantem Land tatsächlich entgegenwirken können. Mehr Mittel für die Förderung aus der sogenannten „Zweiten Säule“ hätte sich Rupert Ebner gewünscht: „Diese betreffen direkt die Erhaltung und Entwicklung des ländlichen Raums. Dazu gehört die Förderung der Kulturlandschaft in all ihren Facetten, die Slow Food besonders am Herzen liegt: Von der Problematik der Berglandwirtschaft über den Schutz der Artenvielfalt und der Ökosysteme bis hin zur Überlieferung des traditionellen Wissens und zur Aufwertung typischer Produkte, nur um einige Beispiele zu erwähnen. Das Problem ist, dass das Budget der EU-Mittel für ländliche Entwicklung ca. ein Drittel der sogenannten ‚Ersten Säule‘ ausmacht. Zudem müssen Zahlungen aus der ‚Zweiten Säule‘ von den einzelnen EU-Ländern kofinanziert werden. Das heißt, die Höhe der Summen hängt dann vom Urteil der verschiedenen Regierungen ab, wie wichtig für sie ländliche Entwicklung ist.“

Auch um diese „Zweite Säule“ zu stärken findet Slow Food es wichtig, dass das EU-Agrarbudget, das bislang etwa 55 Milliarden Euro betragen hat, nicht gekürzt wird. Sicher ist, dass auf dem Weg zur neuen GAP noch viele Stolpersteine liegen. So Ebner: „Man muss sich im Klaren sein, dass es mit Cioloş' Papier beim EU-Ministertreffen wie beim Viehhandel zugehen wird: Es wird sehr lange verhandelt und korrigiert, bis etwas Konsensfähiges vorliegt. Deswegen ist es notwendig, dass jetzt möglichst viele Organisationen Position beziehen. Und da erstmalig auch das EU-Parlament darüber abstimmen wird, ist es auch wichtig, EU-Politiker miteinzu-



## Als Mitglied von Slow Food Deutschland e.V.

- sind Sie Teil einer großen, bunten, internationalen Gemeinschaft,
- treten Sie für eine nachhaltige Landwirtschaft ein, die Respekt vor der Natur und allem Leben zeigt,
- tragen Sie zur Bewahrung lokaler und regionaler Lebensmittel bei und helfen gleichzeitig, die Existenz gewissenhafter Landwirte und Lebensmittelhandwerker zu sichern,
- fördern Sie mit Ihrem Mitgliedsbeitrag die Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt,
- unterstützen Sie durch Ihren Mitgliedsbeitrag die Slow Food Förderkreise auf der ganzen Welt und helfen mit, vom Aussterben bedrohte Tierrassen, Pflanzensorten und traditionelle Lebensmittel zu schützen,
- gehören Sie dem nächstliegenden Slow Food Convivium an,
- erhalten Sie die Slow Food Fibel, den Mitgliedsausweis und die Anstecknadel mit der Schnecke,
- erhalten Sie jährlich die sechs Ausgaben des Slow Food Magazins bequem und portofrei nach Hause geliefert.



Hier falten und verschicken

Bitte senden Sie den unterschriebenen Mitgliedsantrag per Post an

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

oder per Fax an 030-246 259 41

Sie können den Mitgliedsantrag auch online ausfüllen unter [www.slowfood.de/mitgliedwerden](http://www.slowfood.de/mitgliedwerden)

# Mitgliedsantrag

Ja, ich möchte die Arbeit von Slow Food Deutschland e. V. unterstützen als

- Einzelmitglied** mit einem Kalenderjahresbeitrag von 75 Euro.
- Familienmitglied** mit einem Kalenderjahresbeitrag von 95 Euro (für die gesamte Familie).  
Diese Mitgliedschaft ist auch für nicht-eheliche Partnerschaften möglich.
- Junior-Mitglied** mit einem Kalenderjahresbeitrag von 30 Euro.  
Die Junior-Mitgliedschaft endet mit dem vollendeten 26. Lebensjahr.
- Schüler, Student** oder **Auszubildender** mit einem Kalenderjahresbeitrag von 12 Euro.  
Für diese Mitgliedschaft benötigen wir einen jährlichen Nachweis. Der Bezug des Slow Food Magazins entfällt.

## Daten des Mitglieds

Vorname, Name

E-Mail

Geburtsdatum

Beruf

Telefon

Straße

PLZ, Ort

Ich möchte den Newsletter unter folgender E-Mail-Adresse abonnieren:

## Daten des Partners bei Familienmitgliedschaft

Vorname, Name

E-Mail

Geburtsdatum

Beruf

Telefon

Ich möchte den Newsletter unter folgender E-Mail-Adresse abonnieren:

Slow Food International erkennt Sie mit der Mitgliedschaft bei Slow Food Deutschland e.V. auch als Mitglied der internationalen Bewegung an und gibt Ihnen damit die Möglichkeit, internationale Informationen zu beziehen und an internationalen Veranstaltungen teilzunehmen sowie Informationen darüber zu erhalten.

Mit Ihrer Anmeldung stimmen Sie der Speicherung Ihrer Daten in den Systemen von Slow Food Deutschland sowie seiner Dienstleister zur Bearbeitung und Abwicklung Ihrer Mitgliedschaft zu. Außerdem erklären Sie sich einverstanden, dass Ihre Daten zur Informationsaufbereitung von organisatorischen Vereinsangelegenheiten wie Mitgliederversammlungen oder Rechenschaftsberichten genutzt werden.

Um die Kommunikationskosten des Vereins gering halten zu können, bitten wir Sie, Ihre E-Mail-Adresse anzugeben. So helfen Sie mit, einen größeren Teil Ihres Mitgliedsbeitrags für Aktivitäten einzusetzen, die unmittelbar der Umsetzung der Satzungsziele dienen. Im Rahmen der lokalen Organisation können Sie so auch über Veranstaltungen in Ihrer Nähe informiert werden, die möglicherweise nicht im Internet veröffentlicht werden.

Bei dem Mitgliedsbeitrag handelt es sich um einen Jahresbeitrag. Im Jahr des Eintritts werden die Mitgliedsbeiträge für den Eintrittsmonat und die restlichen Monate des Jahres erhoben. Ab dem Folgejahr wird der zu leistende Kalenderjahresbeitrag in voller Höhe ab dem 1. Januar fällig. Im Austrittsjahr verbleibt es bei der Fälligkeit des zu leistenden Mitgliedsbeitrags in voller Höhe, da gem. § 4 Nr. 2 der derzeit gültigen Vereinssatzung der Austritt nur zum Ende des Geschäftsjahres erfolgen kann. Die Mitgliedschaft verlängert sich automatisch um ein Jahr, wenn sie nicht mit einer Frist von zwei Monaten zum Jahresende gekündigt wird.

Als Mitglied von Slow Food Deutschland werden Sie entsprechend der von Ihnen angegebenen Anschrift dem Convivium Ihrer Region nach Postleitzahl zugeordnet.

## Gewünschte Zahlungsweise

- Ich/Wir möchte/n den Mitgliedsbeitrag per Bankeinzug bezahlen. Mit einer Einzugsermächtigung helfen Sie uns, die Verwaltungskosten gering zu halten.  
Diese Einzugsermächtigung können Sie jederzeit widerrufen.

Kontoinhaber (falls abweichend)

Bankleitzahl

Ort, Datum

Kontonummer

Kreditinstitut

Unterschrift Kontoinhaber

- Ich/Wir möchte/n den Mitgliedsbeitrag gegen Rechnung bezahlen.

Ort, Datum

Unterschrift





Fotos © Upländer Bauernmolkerei

**Praxis trifft Politik** Josef Jacobi (v.l.n.r., auch Foto unten auf der Wiese mit Kühen) ist ständig im Gespräch mit Entscheidern. Hier mit Thomas Dosch, Präsident des Anbauverbandes Bioland, Ilse Aigner, Bundesministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz und Felix Prinz zu Löwenstein, Vorsitzender des Bundes Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW).

„Das Verhältnis von Fläche, Tier und Mensch muss stimmen“, sagt der Aufsichtsratsvorsitzende der Upländer Bauernmolkerei im sauerländischen Usseln, Josef Jacobi, seit jeher. Wenn zu wenig Menschen mit den Tieren innerhalb der landwirtschaftlichen Nutzung zu tun haben oder zu viele Tiere auf einer begrenzten Fläche leben, kann das nicht gut gehen. Jacobi ist deshalb froh über die aktuelle Diskussion. Es sei grundsätzlich gut, dass jetzt Meinungen aus der Praxis Einzug in die Agrarpolitik bekommen, bekräftigt ebenfalls die Geschäftsführerin der Upländer Bauernmolkerei, Karin Artzt-Steinbrink.

Auch Margret Zimmermann von der Hofgemeinschaft Gummersort begrüßt, dass die Diskussion und die Aktion „Bauer hält Hof“ den Verantwortlichen in Brüssel nunmehr einen Spiegel vorhalten. „Ich erhoffe mir, dass die Nachhaltigkeit mehr in das Bewusstsein rückt“, erklärt sie. Als Anhängerin des Weltagrарberichts (siehe auch Seite 49), der 2008 zahlreiche Lösungswege aus Irrwegen in der globalen Landwirtschaft aufzeigte, sei ihr bewusst, dass das Ernährungsproblem weltweit nur zu lösen sei, wenn Produkte authentisch sind. „Die Ideale um den Klimaschutz und das Thema Nachhaltigkeit sind nur zu erzielen, wenn wir alle Prozesse auf die ökologischen, ökonomischen und sozialen Aspekte ausrichten“, betont sie.

Thomas Gerbracht vom Betrieb „Heikes Moorhof“ in Friedeburg plädiert deshalb für eine politische und wertorientierte Diskussion, die von einem breiten gesellschaftlichen Konsens getragen sein sollte und auch Antworten auf die Fragen nach der Bezahlbarkeit der Produkte bereithält. „Wir stehen voll hinter dem Anliegen, Landwirtschaft wieder mehr zu regionalisieren, da es unsinnig ist, Joghurt von München nach Oldenburg zu transportie-



## Stimmen | Verantwortung beginnt mit dem Stellen der Weiche

**Die Debatte um die Reform einer gemeinsamen europäischen Agrarpolitik ist in vollem Gang.**

**Silke Liebig-Braunholz** fragte Slow Food Förderer, die täglich im Agrarsektor tätig sind, zu ihren Wünschen und Vorstellungen. Es geht um die Herausforderungen eines nachhaltigen Wachstums, das die ländliche Entwicklung fördert und sie nicht vernichtet, das sich aber auch am Gemeinwohl orientiert – Menschen, Tieren und der Natur dient.



Foto © Heikes Moorhof



Foto © BESH

Hier wird Landwirtschaft regionalisiert Heikes Moorhof in Friedeburg (links oben), Sonja Moor (links unten) und Rudolf Bühler (oben).



Foto © Dieter Moor

ren. Gleichzeitig sehen wir es als verwerflich an, durch subventionierte Exporte zu verhindern, dass sich in Afrika und anderswo eine gesunde Landwirtschaft entwickeln kann, die ihre Bevölkerung ernährt. Vor diesem Hintergrund unterstützen wir die Aktion „Meine Landwirtschaft – Unsere Wahl“, genauso wie die Aktivitäten des Bundesverbandes Deutscher Milchviehhalter e. V., beispielsweise „Die faire Milch“, erklärt er.

Grundsätzlich ist auch Landwirtin Sonja Moor, die das Convivium Barnim Oderland seit Mai 2010 gemeinsam mit Ulrich Rosenbaum leitet, mit der Entwicklung hin zum offenen Dialog nicht unzufrieden. Dennoch treiben sie viele Gedanken um, die sie wütend machen. „Die europäische Agrarpolitik hat versagt. Es geht doch nur noch um Stückzahlen und Rationalisierungen“, sagt sie. Wachsen um jeden Preis sei das Ziel,

weil viel Geld im Spiel sei und sich sündhaft teure Anlagen rechnen müssen. Deshalb oute auch sie sich gern als Anhängerin des Weltagrarberichts und plädiere dafür, die Kirche im Dorf zu lassen. „Wir sollten dort anbauen, produzieren und veredeln, wo Landwirtschaft und Lebensmittel gebraucht werden. Es macht keinen Sinn, Produktionskapazitäten in Deutschland zuzulassen und dann den Export in Schwellenländer als das rettende Moment zu sehen“, erklärt sie immer auch mit dem Blick auf ihr funktionierendes Modelldorf Hirschfelde.

Bei aller Euphorie über den neuen Weg des Austauschs zwischen Politik und Handelnden schwingt deshalb bei vielen stets auch ein wenig Skepsis mit. „Wir begrüßen die eingeschlagene Richtung, etwa im Hinblick auf eine Deckelung von Zuschüssen oder der Abhängigkeit einer Förderung von der gesellschaftlichen Leistung. Aber wir sind auch ernüchert darüber, dass die Diskussion aufgeweicht wird, weil man schon jetzt bereits den Aufschrei der Konservativen spüren kann“, sagt auch Karin Artzt-Steinbrink. Dabei ist sie generell positiv eingestellt und spürt bei vielen Menschen zudem eine Sehnsucht nach kleineren Strukturen, wie sie etwa auch in der Upländer Bauernmolkerei vorhanden sind. Sie glaubt an die Chance für Initiativen, mit denen sich die Menschen vor Ort auch in einem hohen Maß identifizieren können.

„Grundsätzlich halte ich die europäische Agrarpolitik für gut. Es gibt aber auch Defizite, die viele Menschen irritieren“, sagt sie. Aus der Erfahrung mit der Bauernmolkerei heraus könne sie nur Mut machen: „Es ist bereits ein Schritt nach vorn getan, wenn Dinge, die einst nur von kleinen Gruppen gesagt wurden, jetzt schon von den großen Gruppen aufgegriffen werden.“

Margret Zimmermann erhofft sich indes vor allem einen Bewusstseinswandel der Konsumenten. „Solange die Industrie einen so starken Einfluss hat und so gut vernetzt ist, habe ich wenig Hoffnung, dass wir Strukturen verändern können. Deshalb geht es nur über die Macht der Verbraucher, die auch bereit sein müssen, mehr Geld für ihre Lebensmittel auszugeben“, sagt sie. Denn auch auf ihrem 57 Hektar großen Hof könne sie ihre Direktvermarktung nur betreiben, weil sie eine zahlungsfreudige Kundschaft habe. „Wir brauchen ein höheres Bewusstsein für gute Lebensmittel, wie es in anderen europäischen Ländern vorhanden ist“, betont sie. Dann könnten Produzenten auch eine solidarische Landwirtschaft betreiben und authentisch sein.

Der Gründer und Vorsitzende der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, Rudolf Bühler, würde deshalb gern alle Kräfte bündeln und sich täglich „mit friedlichem Widerstand gegen Agrarindustrie und Chemie-Multis als auch den ausbeuterischen Geschäftsmo-



**Haben ein enges Verhältnis zum Produkt**  
Belegschaft von Gemüsebau Denis.

dellen des internationalen Großkapitals wehren“, wie er betont. Seine bäuerliche Erzeugergemeinschaft ist eine Selbsthilfeorganisation, die für ländliche Regionalentwicklung, Biodiversität, Ökologie in der Landwirtschaft und solidarisches Wirtschaften sowie für einen gerechten Anteil der Erzeuger an der Lebensmittelwertschöpfungskette steht. Aus seiner Erfahrung heraus würde er auch die europäische Agrarpolitik gern dahingehend ausrichten. „Wir sollten makro-ökonomische Rahmenbedingungen schaffen, unter denen sich volkswirtschaftliche Modelle für nachhaltiges Wirtschaften und Ressourceneffizienz unter Bewahrung der natürlichen Schöpfung und Lebensgrundlagen entwickeln und etablieren können. Was in diesem Sinne volkswirtschaftlich vernünftig ist, muss sich dann auch betriebswirtschaftlich rechnen lassen“, erklärt Bühler.

Hans-Hinrich Huss von der einzigen deutschen Eichelmastrhaltung von Schweinen in Unterfranken hat Bedenken, dass die europäische Agrarpolitik bis ins letzte Detail durchdacht wird. „Warum hilft man beispielsweise den Landwirten nicht, Fläche aufzubauen?“, fragt er. Für ihn ist die Politik nicht konsequent genug, fördere vielmehr nur Maschinen und weniger die Tierhaltung. „Wir können die Probleme nur lösen, wenn wir die Grundhaltung ändern“, sagt



Foto © Bioland Gemüsebau Denis

auch Sonja Moor. Beginnen könnten wir ihrer Meinung nach damit, indem wir uns als gentechnikfreies Europa definieren. Generell gebe es genügend Ansätze, eine nachhaltige Agrarpolitik einzuschlagen.

Roman Denis vom „Bioland Gemüsebau Denis“ in Saarlouis hat dafür konkrete Vorschläge: „Für Grundprodukte wie Getreide, Milch, Fleisch oder Kartoffeln sollten Mindestpreise eingeführt werden, die jährlich von einer unabhängigen Expertenkommission festgelegt werden. Außerdem plädiere ich für Mindestlöhne im gesamten landwirtschaftlichen Bereich“, erklärt er. Eine fortschrittliche Agrarpolitik betreibt für Roman Denis zudem einen radikalen Subventionsabbau und knüpft Subventionen nur noch an die Schaffung von Arbeitsplätzen sowie die Einhaltung klar überprüfbarer

hoher Qualitäts- und Umweltstandards. Nicht zuletzt schlägt er vor, das Fach Ernährung in zeitlich begrenztem Umfang an den Schulen einzuführen. 🌱

#### ADRESSEN

##### Upländer Bauernmolkerei

Josef Jacobi, Karin Artzt-Steinbrink  
[www.bauernmolkerei.de](http://www.bauernmolkerei.de)

##### Hofgemeinschaft Grummersort

Margret Zimmermann  
[www.hofgemeinschaft-grummersort.de](http://www.hofgemeinschaft-grummersort.de)

##### Heikes Moorhof, Thomas Gerbracht

[www.heikes-moorhof.de](http://www.heikes-moorhof.de)

##### Modelldorf Hirschfelde, Sonja Moor

[www.modelldorf-hirschfelde.de](http://www.modelldorf-hirschfelde.de)

##### Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

Rudolf Bühler, [www.besh.de](http://www.besh.de)

##### Eichelschwein GmbH

Hans-Hinrich Huss, [www.eichelschwein.de](http://www.eichelschwein.de)

##### Bioland Gemüsebau Denis

Roman Denis, [www.biodenis.de](http://www.biodenis.de)

**SlowShop München** steht für natürlich gute und saubere Lebensmittel, regionale Spezialitäten und besondere Geschenkideen.

Die drei Slow Food Prinzipien „gut, sauber & fair“ sind die Grundlage unseres Geschäfts. Alle Produkte sind ohne Zusatzstoffe, d.h.

- ohne Geschmacksverstärker
- ohne Konservierungsmittel
- ohne künstliche Aromen oder Farbstoffe

**Heiligegeiststr. 7, 80331 München**  
(beim Viktualienmarkt)



Di-Sa 10-19 Uhr, Mo geschlossen

Haben Sie Fragen? – Schreiben Sie uns:  
[info@slowshop-muenchen.de](mailto:info@slowshop-muenchen.de)

Bis bald im SlowShop, Ihr Thomas Berger



**natürlich gut**  
**delikat essen**





Foto © Rupert Ebner

**Mehr Chancen für Vielfalt und die Kleinen**  
Wenn sich nicht alle EU-Länder finanziell beteiligen, stehen die Kleinbauern bald vorm Aus. Beispiel aus dem Appenzeller Land – seltene Farbvariation eines weiblichen Jungrindes der Rasse Braunvieh, alter Schlag.

Das Ziel der 1962 in Kraft getretenen GAP war, die europäischen Länder von Nahrungsmittelimporten unabhängig zu machen. Den Verbrauchern sollten angemessene Preise, den Erzeugern ein angemessenes Einkommen gewährleistet werden. Zu diesem Zweck griffen die Staaten der Europäischen Gemeinschaft ein, indem sie den Landwirten ihre Produkte zu einem garantierten Mindestpreis abkauften, unabhängig vom Marktpreis. Diese „Intervention“ hatte einerseits zur Folge, dass die Versorgung der Bevölkerung gesichert war, andererseits bedeutete dieser Eingriff in den Markt aber auch eine hohe Belastung für die Steuerzahler. Zudem blieb die Einkommenssituation der Landwirte unbefriedigend. Das führte dazu, dass immer größere Mengen produziert wurden, es kam zu Milchseen und Butterbergen, viele überschüssige Erzeugnisse wurden vernichtet.

Diese Überproduktion führte zu einer Reform der GAP, die 1993 griff: Um die Produktion zu steuern, wurden Produktprämien für bestimmte Betriebszweige wie Getreideanbau oder Bullenmast eingeführt. Die Preisstützung wurde gedrosselt. Landwirte, die mehr als 15 Hektar bewirtschafteten, mussten jährlich 15 Prozent davon stilllegen. Doch die Situation der Landwirte verbesserte sich nicht, zudem konnten auch die Vorwürfe anderer Weltmarkt-Teilnehmer wie die USA oder die WTO nicht beigelegt werden. Diese waren immer noch der Auffassung, die EU fördere eine „Produktion von Überschussprodukten“ und schädige somit den Weltmarkt.

Bei der folgenden großen GAP-Reform des Jahres 2003 – die bis Ende 2013 Gültigkeit hat – wurden die Prämien weitgehend vom Produkt abgekoppelt. Der EU-Agrarfonds wurde in zwei Säulen unterteilt. Die erste Säule beinhaltet den „Europäischen Garantiefonds für Landwirtschaft“ (EGFL). Der Landwirt erhält hier pro Hektar landwirtschaftlich genutzter Fläche Direktzahlungen. „Die Direktzahlungen leisten einen Beitrag zur Einkommens- und Risikoabsicherung der Betriebe. Sie stellen zudem einen finanziellen Ausgleich für die hohen

## Geld | Ohne finanzielle Unterstützung läuft's nicht

**Unsere Landwirte leben schon lange nicht mehr nur von ihrer Hände Arbeit. Der sensible Bereich der Lebensmittelversorgung ist Sache der Politik. Und die Erzeugung dieser Lebensmittel geschieht innerhalb eines komplexen Systems aus Förderungen und Ausgleichszahlungen.**

**Katrin Reichenecker** über die Geschichte und anstehende Reform des Systems.

**Die Landwirtschaft in der EU steht vor einer großen Herausforderung: Einerseits möchte sie auf dem Weltmarkt bestehen und wettbewerbsfähig bleiben, ohne dabei Abstriche bei den hohen Qualitätsstandards für Lebensmittel zu machen, die in der EU herrschen. Andererseits sollen die Landwirte ein gutes Einkommen haben, damit Landflucht und Höfersterben verhindert und auf diese Weise die unabhängige Nahrungsmittelversorgung der EU-Bürger gesichert wird. Zudem werden 50 Prozent der Fläche in Deutschland landwirtschaftlich genutzt, damit spielt die Landwirtschaft bei Natur- und Umweltschutz eine wichtige Rolle. Aus diesen Gründen haben EU, Bund und Länder ein Förderprogramm entwickelt, das auf zwei Säulen steht. Die erste Säule der Gemeinsamen Agrarpolitik (GAP) regelt die Marktordnung in Form von Direktzahlungen an die Landwirte, die zweite Säule fördert die Entwicklung des ländlichen Raums (siehe auch Seite 35).**

### POLITIK UND LEBENSMITTEL

Historisch gesehen ist das Eingreifen der Politik nachvollziehbar. Nach Ende des Zweiten Weltkrieges war Europa auf Nahrungsmittelimporte angewiesen. Speziell

Deutschlands Lebensmittelversorgung war abhängig von den USA. 1957 entschloss sich die Europäische Wirtschaftsgemeinschaft im Vertrag von Rom, eine Gemeinsame Agrarpolitik (GAP) zu entwickeln.



*Umweltschutz-, Tierschutz- und Verbraucherschutzstandards in der EU im Vergleich zu den Produktionsauflagen in Drittstaaten dar und entgelten pauschal dem Allgemeinwohl dienende, nicht über den Markt honorierte Leistungen der Landwirtschaft*“, heißt es auf der offiziellen Internetseite des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz. Diese Zahlungen sind eng gekoppelt an strenge Auflagen im Bereich Umwelt- und Tierschutz, Lebens- und Futtermittelsicherheit und Bodenschutz, Wasserrecht und Mindestpflege von Flächen. Verstöße führen zu empfindlichen Kürzungen bis hin zur kompletten Streichung der Prämienzahlungen.

Die zweite Säule der Förderungen erfolgt in Verantwortung der Länder und nennt sich „Europäischer Landwirtschaftsfond für die Entwicklung des ländlichen Raums“ (ELER). In Form von Prämiensystemen werden freiwillige Umweltleistungen wie zum Beispiel der Verzicht auf Chemie, vielfältige Fruchtfolgen oder Öko-Landbau bezuschusst. Ziel der Maßnahmen ist, die Wettbewerbsfähigkeit der Landwirtschaft zu steigern, indem innovative Umstrukturierungen und Entwicklungen gefördert werden. Zudem soll durch die Förderungsmaßnahmen die Lebensqualität im ländlichen Raum gesteigert werden. Auch in der Landwirtschaft benachbarten Bereichen soll die Wirtschaft angekurbelt werden.

### MILCH HAT SONDERSTELLUNG

Eine Sonderstellung innerhalb der Förderung landwirtschaftlicher Produkte fällt der Milch zu. Hier führte die EG im Jahre 1984 eine Quotenregelung ein, die die Aufgabe hat, die Milchproduktion zu beschränken. Im Rahmen der Garantiemengenregelung wurde jedem Mitgliedsstaat eine feste Produktionsquote für Milch zugewiesen. In Deutschland wurde diese Quote auf die einzelnen milcherzeugenden Betriebe verteilt, sodass die Quoten seither einzelbetrieblich verwaltet werden. Der Landwirt musste die Quote kaufen – je mehr Milch er erzeugen wollte, desto teurer wurde die Quote. Der Landwirt durfte einerseits nicht so viel erzeugen, wie er wollte und konnte. Andererseits wurden für diese Regelung Investitionen notwendig. Für diese Einschränkung entschädigte der Staat den Milcherzeuger mit einer Zuzah-

lung, um zu gewährleisten, dass das Einkommen des Landwirtes trotz der Einschränkungen, die von staatlicher Seite gemacht wurden, dem Durchschnittseinkommen der Bürgerschaft entsprach.

Dieser Eingriff der Politik in den Markt führte nicht zu der erhofften Preisstabilisierung. Ein Grund dafür ist, dass die verfügbaren Quoten seit Einführung der Garantiemengenregelung fast jedes Jahr von verschiedenen EU-Mitgliedsstaaten überschritten worden sind. Ein anderer Grund ist, dass von Anfang an die ausgeteilte Quote über dem europaweiten Milchbedarf lag. Dieser überschüssige Teil der Erzeugung wurde weitgehend subventioniert als Futtermittel, zum Zwecke der industriellen Verwertung und in Form von Drittländexport abgesetzt.

Die EU hat die Milchquotenregelung bei ihrer Einführung im Jahre 1993 übernommen. Bei der letzten Reform 2003 wur-

### ZIELE: SICHERUNG DES WELTWEIT STEIGENDEN BEDARFS AN NAHRUNGSMITTELN +++ KLIMA- UND UMWELTSCHUTZ +++ ERHALT DER VIELFALT

de im Bezug auf die Milcherzeugung beschlossen, dass die Quoten schrittweise erhöht und im Wirtschaftsjahr 2014/2015 abgeschafft werden. In der seither entbrannten Diskussion argumentieren die Befürworter der Abschaffung, dass hohe Quotenkosten wachstumswillige Betriebe ausbremsen. Außerdem hätte die Quotenregelung nicht den gewünschten Erfolg erzielt, der Markt konnte sich nicht stabilisieren. Ein freier Wettbewerb zwischen den Milcherzeugern würde von der Quotenregelung verhindert werden.

Gegner der Abschaffung meinen, dass die Milchquote nur deshalb nicht zu einer Preisstabilisierung geführt hätte, weil sie nicht konsequent durchgesetzt worden sei. Die Mengengrenzung müsse dem Verbrauch angepasst und eine Überproduktion solle stärker sanktioniert werden. Es wird befürchtet, dass bei Abschaffung der Milchquote die völlige Liberalisierung des Milchmarktes eintritt und damit ein Absinken des Milchpreises auf Weltmarktniveau. Dieses Niveau ist so niedrig, dass sehr viele Betriebe dann nicht mehr kostendeckend wirtschaften könnten und die Milchvieh-

haltung aufgeben müssten. Zudem ist die Milchquote ein Vermögenswert. Bei Abschaffung der Quote würde dieser Vermögenswert ersatzlos aufgelöst und die Betriebe erhielten keinen Ausgleich.

Im Herbst 2009 führte der enorme Preisverfall auf dem Milchmarkt zu europaweit massiven Protesten der Milchbauern. Deshalb wurde 2010 ein Milchsonderprogramm mit drei Sonderprämien für Milcherzeuger eingeführt: Über die Kuhprämie erhält jeder Milchviehhalter vom Bund etwa 21 Euro pro Milchkuh, über die Grünlandprämie bezieht der Landwirt pro Hektar Raufutterfläche etwa 25 – 35 Euro überwiegend vom Bund mit etwas Zuschuss durch die EU. Als Sonder- oder Notfallmaßnahme wurde zudem im Sommer 2010 jedem Landwirt von der EU einmalig 20 Euro pro Hektar Raufutterfläche ausgezahlt.

### DREI GROSSE ZIELE NACH 2013

Ab 2014 wird eine reformierte GAP in Kraft treten, die alle bisherigen Regelungen aufhebt und auf ein langfristiges EU-Budget aufbaut. Die drei Hauptziele der GAP nach 2013 sind: Die Sicherung des weltweit steigenden Bedarfs an Nahrungsmitteln (ökonomische Zielsetzung), die verstärkte Einbeziehung von Klima- und Umweltschutzmaßnahmen in die Agrarpolitik (ökologische Zielsetzung) und der Erhalt der Vielfalt der Landwirtschaft in allen Regionen der EU (territoriale Zielsetzung). Die Debatte über die neue Agrarförderung ist in vollem Gange, wesentliche Themen der Verhandlungen sind neben dem Erhalt von Gemeingütern wie Artenvielfalt und sauberem Wasser auch die Beteiligung aller Mitgliedsstaaten an den Kosten der Agrarförderung sowie die Reduktion des Agrarhaushaltes durch eine effizientere Förderung. ☞

### INFO

Am 12. Oktober 2011 legte die EU-Kommission ein Paket von Rechtsvorschlüssen zur GAP-Reform vor. Diese werden jeweils begleitet von einer Folgenabschätzung und können eingesehen werden unter: [http://ec.europa.eu/agriculture/cap-post-2013/legal-proposals/index\\_de.htm](http://ec.europa.eu/agriculture/cap-post-2013/legal-proposals/index_de.htm)

Offizielle Informationen zur Agrarförderung gibt es auf der Homepage des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz: [www.bmelv.de/DE/Landwirtschaft/Direktzahlungen-Foerderung/foerderung\\_node.html](http://www.bmelv.de/DE/Landwirtschaft/Direktzahlungen-Foerderung/foerderung_node.html)

# Ein erster Schritt zur Agrarwende

**Wie nicht anders zu erwarten, haben nur wenige ein gutes Haar an den Vorschlägen von EU-Kommissar Dacian Cioloș zur Reform der Gemeinsamen Agrarpolitik (GAP) nach 2013 gelassen. Dabei gibt es gute Gründe, dem Rumänen den Rücken zu stärken.**

Wenn seine Vorschläge realisiert würden, käme Europa einen kleinen Schritt weiter, meint **Ulrich Rosenbaum.**

**Sein Heimatland hat 21 Millionen Einwohner. Und 3,5 Millionen eingetragene bäuerliche Betriebe. Alle wollen etwas abbekommen vom großen Kuchen der Agrarsubventionen, über den Dacian Cioloș wacht, der für Landwirtschaft und damit den größten Finanzbrocken der EU zuständig ist. Deutschland mit seinen 84 Millionen Menschen hatte bei der letzten Landwirtschaftszählung vor einem Jahr genau 299.100 landwirtschaftliche Betriebe. Auch sie wollen etwas vom großen Kuchen abhaben, jeder für sich natürlich größere Stücke als die Kleinstbauern in Rumänien. Dabei ist Deutschland eher ein nachrangiges Agrarland. Für Frankreich, Spanien und Italien spielen die Bauern eine weit größere Rolle. Und in Polen erst einmal, einem Agrarland im Übergang, aber weitgehend von den Geldern aus Brüssel abhängig.**

Kein Wunder, wenn Kritik und Forderungen aus jedem EU-Land anders klingen. Und auch selbst innerhalb Deutschlands, denn es liegen Welten zwischen den Familienbetrieben in Bayern und Baden-Württemberg und den LPG-Nachfolgebetrieben in Mecklenburg-Vorpommern und Brandenburg. Und in Niedersachsen kann man förmlich riechen, wie Großbetriebe die Szene beherrschen.

Also hat sich die Auseinandersetzung um die Vorschläge aus Brüssel vor allem auf einen Punkt fokussiert: Nur noch aktive Landwirte und nicht einfach Eigentümer von Agrarflächen sollen nach dem Plan von Cioloș eine Einkommensgrundsicherung erhalten, die ab 150.000 Euro degressiv gekürzt und bei 300.000 Euro gedeckelt wird. Von dieser Deckelung wären in Deutschland rund 2.800 Groß-Agrarbetriebe betroffen, davon viele, die im Besitz Branchenfremder sind. Die haben die mächtigste Lobby und natürlich sofort aufgejault. Dabei hätten sie besser auch das Kleingedruckte gelesen: Auf den Grundbetrag kommt wie ein Freibetrag die Lohnsumme oben drauf. Am Ende werden nach Berechnungen aus Brüssel in Deutschland weniger als hundert

Betriebe von der Deckelung betroffen sein. Aber die degressive Kürzung ab 150.000 Euro würde die durchaus erwünschte Umverteilung zugunsten der kleinen und mittleren Betriebe bringen.

EU-Kommissar Cioloș, ursprünglich Agrarwissenschaftler aus dem siebenbürgischen Klausenburg, hat begriffen, dass eine Kehrtwende angesagt ist. Und so soll die Neuausrichtung der Förderpolitik die ökologische Landwirtschaft stärken und die einzelnen Landwirte stärker unterstützen als die industrielle Landwirtschaft. Während sich der Rumäne mehr um die romanischen Länder kümmert, ist sein Kabinettschef Georg Häusler, ein Österreicher, der Kontaktmann für Deutschland. Was er sagt, hört sich gut an: „*Wir schlagen eine neue Partnerschaft zwischen Europa und den Landwirten vor, um den Herausforderungen Ernährungssicherheit, nachhaltige Nutzung der natürlichen Ressourcen und Wachstum zu begegnen*“, beschreibt Häusler die Grundidee. Insgesamt solle der ökologische Ansatz der Förderung gestärkt werden. Grünlandbewirtschaftung werde gefördert, Monokulturen durch Fristen bei der Fruchtfolge (die allerdings vielen immer noch zu lang sind) würden weniger attraktiv gemacht. Teile der landwirtschaftlichen Fläche sollen aus der Bewirtschaftung genommen werden, damit sich die Natur erholen kann. Auch das soll gefördert werden.

Aber gerade dieses „Greening“ hat bei den großen Interessenverbänden und den Parteien, die auf sie hören, neben der Neuverteilung der Direktzahlungen die meiste Polemik ausgelöst. Für die CDU/CSU-Bundestagsfraktion geht dieser Vorschlag „*völlig an den zukünftigen Herausforderungen wie der Bewältigung des Klimawandels oder der Sicherung der Welternährung vorbei*.“ Man habe eine ständig wachsende Weltbevölkerung zu ernähren und dies bei steigenden Anforderungen an die Erzeugung regenerativer Energien. Gleichzeitig vorzuschlagen, einen Teil der Ackerfläche nicht produktiv zu nutzen, sei „*aus unserer Sicht irrational*“. Auch Landwirtschaftsministerin Ilse Aigner wendet ein: „*Die Erzeugung von Lebensmitteln und erneuerbarer Energie braucht produktive Flächen, die nachhaltig bewirtschaftet werden*.“ Ähnlich Bauernverbands-Präsident Gerd Sonnleitner: Die Vorschläge gefährdeten „*den eingeschlagenen Weg einer wettbewerbsfähigen, ökologischen und sozialen Landwirtschaft, die in Deutschland Rückgrat einer Branche mit 5 Millionen Erwerbstätigen ist*.“ Bemerkenswert ist, dass der Bauernverband gegen die Neuausrichtung der Direktzahlungen ist, obwohl sie der Masse ihrer Mitglieder entgegenkommen würde.

Dagegen hat sich die SPD weitgehend von ihrer eigenen Bauernlobby abgesetzt. Ihr geht das „Greening“-Konzept nicht einmal weit genug. Agrarsprecher Wilhelm Priesmeier: „*Die ökologische Ausrichtung der Direktzahlungen ist richtig. Vor allem die verpflichtende Fruchtfolge und auch die Ausweisung ökologischer Vorrangflächen sind sehr gute Ansätze. Das Umbruchverbot für Dauergrünland ist richtig. Der Stichtag 1. Januar 2014 ist jedoch viel zu spät*.“ Die Grünen fordern sogar eine sofortige Umsetzung des Umbruchverbots.

Es geht alles in allem um viel Geld. Zahlen sollen zwar erst Ende 2012 genannt werden, aber es dürften an die 60 Milliarden Euro im Jahr sein. Wie schon bisher verteilt sich die Summe auf die zwei höchst ungleichen Säulen der Agrarförderung: Die erste Säule



sind die Direktzahlungen, aus der zweiten, weit geringer ausgestatteten Säule wird die Entwicklung des ländlichen Raums finanziert – darunter auch der Ökolandbau. Hier gilt immer das Prinzip der Ko-Finanzierung durch die nationalen Regierungen oder ihre nachgeordneten Ebenen. Die müssen 50 Prozent selber tragen. Warum der konventionelle Landbau, voran die Agrarindustrie, von Direktzahlungen profitiert, der Ökolandbau aber so behandelt wird wie all die anderen Projekte ländlicher Infrastrukturverbesserung, erschließt sich keiner Logik. Die Ökoverbände fordern deshalb, dass Brüssel mindestens 90 Prozent übernimmt, damit sich die nationalen Ko-Finanzierer nicht so leicht davonstehlen können.

Liest man die Stellungnahmen von Bioland, Naturland, Demeter & Co., darf man sich nicht darüber wundern, dass auch sie zuerst danach schauen, wo künftig die Subventionen zu holen sind. Kaum zu vernehmen sind dagegen die Stimmen derjenigen, denen es nicht um Eigennutz, sondern allein um die Zukunft unserer Ernährung und unserer Kulturlandschaften geht. Die Fehlsteuerungen der bisherigen Agrarpolitik sind mit Händen zu greifen. Ein drastisches Wort aus dem Volksmund sagt: „Der Teufel schießt immer auf den größten Haufen.“ Der Satz könnte als Motto über der EU-Agrarpolitik der letzten Jahre stehen. Die Großen wurden noch größer und rücksichtsloser – gegenüber den Kleinen aber vor allem auch gegenüber der Natur. Der Raubbau an Boden, Wasser und biologischer Vielfalt hat weite Landstriche Europas verändert.

Nicht ohne Grund hat deshalb Slow Food Präsident Carlo Petrini die Gemeinsame Agrarpolitik der EU zu einem zentralen Thema gemacht. Seine zehn Thesen, die er in „La Repubblica“ veröffentlicht hat, scheren sich wenig um die Interessen der einen wie der anderen Akteure in der Landwirtschaft, sondern fragen danach, welche Natur wir kommenden Generationen hinterlassen wollen, wie es um die Qualität des Bodens bestellt ist oder die biologische Vielfalt auf dem Acker, wie lebenswert unsere Dörfer sein werden und wie wir für eine gesunde, nicht von der Chemie vergiftete Nahrung sorgen können.

Cioloş hat Petrini aufmerksam zugehört, er war beeindruckt von seinem Besuch bei Terra Madre 2010 in Turin und hat Slow Food aufgefordert, in Brüssel die Stimme zu erheben, was im Frühjahr 2012 denn auch geschehen soll. Im Programm von Cioloş nehmen Maßnahmen, jungen Bauern wieder Lust an der Arbeit auf dem Lande zu machen, einen wichtigen Raum ein. Sie erhalten Starthilfen, und für innovative Projekte gibt es bis zu 70.000 Euro extra. Andererseits sollen allzu kleine Betriebe aber auch ermuntert werden, an einem Aussteigerprogramm teilzunehmen, wenn sie ihr Land Bauern mit lebensfähiger Betriebsgröße überlassen.

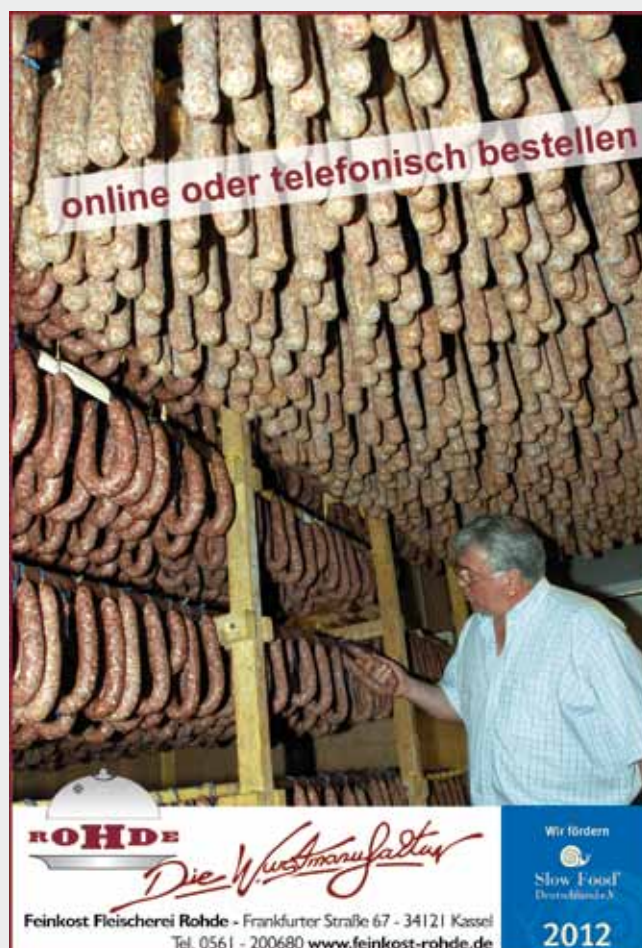
Ein weiterer Aktivposten der Gemeinsamen Agrarpolitik nach 2013: Gegen Fehlentwicklungen auf dem Markt durch Dumpingpreise der großen Abnehmer soll eine Stärkung von Erzeugergemeinschaften helfen. Stießen solche Zusammenschlüsse von Landwirten bisher auf die Schranken des Wettbewerbsrechts, soll künftig ein neues Rechtsinstrumentarium geschaffen werden, das die Kartellbehörden außen vor lässt und den Landwirten die Angst nimmt, zusammenzuarbeiten. Derzeit sind die deutschen Krabbenfischer dabei, ein Exempel zu statuieren und auszuprobieren, ob sich ihre Erzeugergemeinschaft gegen die holländischen Großvermarkter mit ihren Dumpingpreisen durchsetzen kann.

Unter dem Strich aber ist Petrini unzufrieden mit dem, was Cioloş vorgelegt hat: „Auch wenn die Abschaffung der veralteten Vergabekriterien von Subventionen und die Einführung einer Höchstgrenze für Fördergelder zu begrüßen ist, lässt sich nicht der Wille erkennen, die Vorherrschaft der Agrarindustrie zu begrenzen und nachhaltig arbeitende kleine und mittlere Betriebe zu unterstützen. Der vorgelegte Text enthält nicht genügend konkrete Maßnahmen, um die Arbeit und die Leistungen der kleinen Landwirtschaftsbetriebe für den Umweltschutz zu würdigen, auch wenn ihre zentrale Rolle anerkannt wird. Den Maßnahmen zur Unterstützung von ökologischen, nachhaltigen Wirtschaftsmodellen fehlt es an Schärfe. Es ist keine gesteigerte Förderung des Umweltschutzes in der Politik zur Entwicklung des ländlichen Raumes vorgesehen, ebenso wenig wie weitere Mittel zur Bewahrung der biologischen Vielfalt.“

Aber auch Petrini weiß: Es wäre schon ein großes Glück, wenn die Cioloş-Vorschläge so umgesetzt würden, wie der Rumäne sie vorgelegt hat. Aber das wird die Lobby nicht zulassen. Das Konzept wird zerfleddert werden, und die Enttäuschung scheint vorprogrammiert, solange es keine breite gesellschaftliche Bewegung in Europa gibt, die für den notwendigen Gegendruck sorgt. Aber vielleicht kommt die eigentliche Chance erst nach den nächsten sieben Jahren der „GAP“. 🌱

#### HINWEIS

Links und Dokumente zur Gemeinsamen Agrarpolitik auf [www.gap2014.de](http://www.gap2014.de)





Fotos © Eggershof

## Bio | Ackerbau und Viehzucht nach den Regeln der Natur

**Biolandwirte haben eine gänzlich andere Haltung zur Nutzung natürlicher Ressourcen. Für sie ist fruchtbarer Boden ein naturgegebenes Betriebskapital, dessen langfristige Rendite höher im Kurs steht als kurzfristige Ertragsgewinne. Wie sich zeigt, geht die ökologische Rechnung auch ökonomisch auf!**

Von **Gundula Oertel.**

*„Das Verschwinden der Störche von unserem alten Vierländerhof in der Hamburger Elbmarsch war nur eins von den Warnzeichen. Wie da direkt vor meinen Augen der Niedergang der Vielfalt stattfand, das schmerzte mich schon sehr. Als schließlich sogar die uralten Solitäräume auf unseren Stücken fallen sollten, war endgültig die Zeit zur Wende gekommen!“* So beschreibt Biobauer Georg Eggers, was ihn bewog, seinen landwirtschaftlichen Betrieb 1991 komplett auf Biolandbau umzustellen. Der „Hof Eggers in der Ohe“ ist seit 1628 im Familienbesitz. Bis in diese Zeit lässt sich anhand alter Aufzeichnungen zurückverfolgen, wie die Ahnen in der Ohe geackert haben. Eggers Urgroßvater zum Beispiel. Der ist mit seiner Feld-Gras-Wirtschaft noch bäuerlichen Prinzipien gefolgt, die Anfang des 19. Jahrhunderts weithin üblich, sozusagen „konventionell“ waren. Ganze Dorfgemeinschaften funktionierten seinerzeit als nahezu geschlossene Stoff- und Energiekreisläufe, in denen das Nutzvieh die Schlüsselrolle hatte, weil es selbst karge Flächen und Abfälle in Zugkraft, Dung und Nahrung verwandelte.

*„Die Industrialisierung der Landwirtschaft hat dieses balancierte System gehörig aus dem Gleichgewicht gebracht“, sagt Biobauer Eggers, „zu Lasten von Bodenfruchtbarkeit, Biodiversität und Klima! Wer diese negativen Effekte nach-*

*haltig in den Griff kriegen will, muss versuchen, so viel von der alten Geschlossenheit wiederherzustellen wie nur möglich. Ein Ziel, dass man meiner Meinung nach nur mit den Methoden des ökologischen Landbaus erreicht!“*



**Klappern gehört zum Handwerk** Seit Georg Eggers und seine Frau Biobauern wurden, freut sich nun schon die dritte Generation wieder über Störche auf dem Hof!

### BÄUERLICHE KONVENTIONEN

Als der deutsche Biologe Ernst Haeckel 1866 den Begriff „Oecologie“ in die Naturwissenschaften einführte, hatte er „...die gesamte Wissenschaft von den Beziehungen des Organismus zur umgebenden Aussenwelt...“; kurz gesagt, die Lehre vom Haushalt der Natur im Blick. In der Landwirtschaft war da noch keine Rede von Ökologie. Gleichwohl wurzelte die bäuerliche Praxis dieser Zeit tief in der Beobachtung natürlicher Wirkungszusammenhänge und einem mit der Anwendung dieses Wissens verbundenen Erfahrungsschatz. Die ganzheitliche Weise, in der das bäuerliche Wirtschaften zwischen Feld, Weide, Stall und Haushalt Mitte des 19. Jahrhunderts noch vor sich ging, hätte also durchaus die Bezeichnung ökologisch verdient.

Das 20. Jahrhundert vernichtete die Harmonie in der Verbindung von Ackerbau und Viehzucht fast vollständig. Maschinen ersetzten das Zugvieh und chemisches Fachwissen, vermittelt durch eine landwirt-





Foto © Eggershof

schaftliche Beratung, die sich vor allem auf den Absatz agrochemischer Produkte konzentrierte, verdrängte das Erfahrungswissen der alten Landwirtschaft. Prozesse der Chemisierung und Mechanisierung, die vor allem nach dem Zweiten Weltkrieg besonders rasch voranschritten, machten aus autonomen, mündigen Bauern immer mehr abhängige Landwirte, die auf Maschinen, Technik und wissenschaftliche Beratung setzten, statt dem wirtschaftlichen Potenzial naturgemäßer Kreisläufe zu vertrauen und das Erfahrungswissen ihrer Vorfahren zu nutzen.

Eine Entwicklung, die sich zwar auf über 90 Prozent der landwirtschaftlich genutzten Flächen in Deutschland bis heute fortsetzt, gegen die aber zugleich auch Widerstand gewachsen ist. Und nicht erst, seit 1962 Rachel Carsons Buch „Der stumme Frühling“ mit bis dahin ungekannter Eindringlichkeit vor der Zerstörung ökologischer Gefüge und den bedrohlichen Gesundheitsfolgen von DDT und anderen Agrochemikalien warnte. Auch nicht erst, als der Bericht des Club of Rome 1972 unmissverständlich klarstellte, wie weit die Grenzen des Wachstums auch im Agrarsektor schon überschritten waren und die aktuelle Nachhaltigkeitsdebatte sich abzeichnen begann. Als die chemisch-technische Intensivierung der Landwirtschaft Mitte der 1920er-Jahre erkennbar an Grenzen stieß, suchten manche schon da nach alternativen, systemischen Bewirtschaftungskonzepten, die die natürliche Bodenfruchtbarkeit nachhaltig wiederherstellen,

die Produktqualität steigern und die Produktionskosten senken konnten.

Ansätze dazu fanden sich beispielsweise in den Lehren Rudolf Steiners, die zur Grundlage der biodynamischen Landwirtschaftsweise wurden und in einer biologisch orientierten Landbauwissenschaft, deren Erforschung biologisch-organischer Kreisläufe unter anderem an das Wissen der früheren Landwirtschaft anknüpfte. Ihr entstammen die Prinzipien, die das Fundament aller modernen Formen ökologischer Landbewirtschaftung bilden.

### EIN HERZ FÜR DEN KREISLAUF

Die Wiedergewinnung von Autonomie war eine der wichtigsten Triebfedern für die Entwicklung des ökologischen Landbaus. Möglichst geschlossene, an natürlichen Systemen orientierte Betriebskreisläufe sind deshalb nicht zufällig sein wichtigstes Leitprinzip. Sie sind zugleich ein zentrales Unterscheidungsmerkmal zum heute als konventionell bezeichneten Landbau.

Der geforderten Geschlossenheit kommt die organische Verbindung von Nutzpflanzenbau und Tierhaltung besonders weit entgegen. Dabei muss ein Teil der angebauten Pflanzen den Tieren Futter liefern, während die Tierausscheidungen zum Düngen der Felder genutzt werden. Im ökologischen Landbau dreht sich viel um die Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit. Daher sind die Bedingungen einer ökologischen Kreislaufwirtschaft auch in einem kombinierten Betrieb nur dann erfüllt, wenn die Anzahl der auf dem Hof gehaltenen

**Platz da!** Auf Biohöfen ist die Zahl der Tiere eng an die zur Verfügung stehende Fläche gebunden.

Nutztiere an die Größe der bewirtschafteten Fläche gebunden bleibt. Die Tiere eines ökologisch wirtschaftenden Betriebs müssen ihren natürlichen Bedürfnissen entsprechend gehalten werden. Kontakt zu Artgenossen, genug Bewegungsfreiheit, frische Luft und Tageslicht gehören definitiv dazu. Futtermittel müssen in der Regel selbst erzeugt sein oder von anderen Biohöfen stammen.

Als weitgehend selbstgenügsames System kann auch ein reiner Ackerbau oder Gartenbaubetrieb funktionieren, wenn dort kompostierte Ernteabfälle und stickstoffliefernde Kulturpflanzen gezielt zur Bodenverbesserung eingesetzt werden. Biolandwirte hegen das Bodenleben statt es durch Gifte und rücksichtslosen Maschineneinsatz zu zerstören. Sie setzen auf Pflanzenstärkung mit natürlichen Präparaten, auf organische, schwerlösliche Düngemittel und auf Vorsorge statt Spritze.

Die sogenannte Fruchtfolge, also der wechselnde Anbau sich gegenseitig ergänzender Kulturen, ist im ökologischen Landbau eine vorgeschriebene Methode. So erneuern Biobauern die Bodenfruchtbarkeit und halten Krankheiten und Schädlinge nieder. Zur Erhaltung der Bodengesundheit gehören auch gezielte Humusanreicherung mittels Bodenlockerung, Gründünger und organisches Material wie Mist und Kompost aus dem

eigenen Betrieb. Förderliche Pflanzen-Nachbarschaften, richtige Saatzeitpunkte und geeignete Standort- und Sortenwahl stärken pflanzeneigene Abwehrkräfte. Unkrautregulierung durch Fruchtfolge, Bodenbedeckung oder durch Eggen und Hacken gelingt fast ausnahmslos ohne Chemie. Genetisch veränderte Saaten oder Futtermittel sind für die ökologische Landwirtschaft selbstverständlich tabu!

### WAS BIOBAUERN VERBINDET

Etwa sechs von hundert deutschen Landwirten sind heute Biobauern. Die meisten von ihnen gehören zu einem der Anbauverbände für den ökologischen Landbau. Der älteste und zugleich einzige für die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise nach anthroposophischer Philosophie ist der Demeter-Verband. Seit 1987 existiert Bioland, in Baden-Württemberg gegründet und heute größter überregionaler Verband. Naturland, den zweitgrößten, gibt es seit 1982. Im Weinbau kam 1985 Ecovin dazu. 1989 gründete sich die Organisation Gäa, die ihre Wurzeln in der kirchlichen Umweltbewegung der DDR hat. Überregional arbeitet inzwischen auch der Verband Biopark, der 1991 in Mecklenburg-Vorpommern als Zusammenschluss von 16 Betrieben begann. Biokreis Ostbayern hat sich von 1979 bis heute zu bundesweiter Vertretung entwickelt. Daneben existieren Organisationen mit regionalem Schwerpunkt: Ecoland steht für die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, der Verbund Ökohöfe ist schwerpunktmäßig in den neuen Bundesländern aktiv. Alle Anbauverbände legen Richtlinien für die Hofbewirtschaftung fest und führen Verbands- und Warenzeichen, mit denen Mitgliedsbetriebe ihre Produkte kennzeichnen dürfen. Diese Kennzeichen stehen für ökologische Kreislaufwirtschaft im eigentlichen Sinne, während das EU-Biosiegel auch für Produkte verwendet werden darf, die von der Biosparte konventioneller Betriebe erzeugt wurden und dabei deutlich geringeren Standards unterliegen.

Der Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW) ist der Spitzenverband der Ökolandbauverbände sowie der Verbände der ökologischen Lebensmittelverarbeitung und des Handels mit Ökoprodukten. Sein Auftrag ist es, die politischen

Interessen der Biobranche zu bündeln und die Verbesserung der Rahmenbedingungen für den ökologischen Landbau voranzutreiben.

### DER KAMPF UM ANERKENNUNG

Zahlreiche wissenschaftliche Untersuchungen bescheinigen dem Ökolandbau neben konkurrenzfähiger Wirtschaftlichkeit auch die überzeugendsten Leistungen für Bodenqualität, Klimaschutz und Biodiversität. Im Jahr 2000 verglich eine groß angelegte Studie der Bonner Universität in den Vier- und Marschlanden Hamburgs und im bayerischen Allgäu jeweils konventionell und ökologisch wirtschaftende Betriebe in detaillierten Ökobilanzen, darunter übrigens auch der eingangs erwähnte Hof Eggers in der Ohe. Eindrucksvoll war allein schon die Zahl der Rote Liste-Arten, die dabei auf den Ökohöfen nachgewiesen werden konnten. Aber auch bei Energieeffizienz und Klimaschutz hatten die Ökohöfe die Nase weit vorn. Ökolandbau, das bewiesen die Bonner Agrarwissenschaftler, arbeitet flächenbezogen mit rund 60 Prozent weniger Energieaufwand, was er vor allem dem Verzicht auf mineralische Stickstoffdünger dankt. So werden zudem 40 bis 60 Prozent weniger Kohlenstoffdioxid (CO<sub>2</sub>) emittiert. Und auch bei den klimarelevanten Gasen Methan und Distickstoffoxid (N<sub>2</sub>O) schnitt der Ökolandbau erheblich besser ab.

Neueste Ergebnisse einer europaweiten Vergleichsstudie der Braunschweiger Bundesforschungsanstalt für Landwirtschaft belegten jetzt, dass Ökobauern ihren konventionell arbeitenden Kollegen inzwischen nicht mehr nur ökologisch, sondern auch wirtschaftlich den Rang ablaufen. Zwar brachte ein konventionell beackertes Hektar Weizenfeld 6.600 Kilogramm Ertrag, während auf dem Öko-Weizenfeld gleicher Größe 4.300 Kilogramm geerntet werden konnten. Doch war der höhere Ertrag des ersteren teuer erkauft. Die Ausgaben konventioneller Betriebe für Düngemittel, Pflanzenschutz oder Viehfutter überstiegen die der Ökobauern nämlich oft um ein Vielfaches. Und weil Letztere die geringere Erntemenge durch höhere Preise für erstklassige Produktqualität ausgleichen konnten, blieb ihnen unterm Strich deutlich mehr übrig.

Wie weit die Leistungen der Ökobauern über die Grenzen ihrer Höfe hinausreichen und wie sehr die Ausdehnung des Ökolandbaus den Zielen einer nachhaltigen Entwicklung zu dienen vermag, ist vielfach belegt. Doch wer erwartet, dass die deutsche Agrarpolitik diese Einsichten teilt und entsprechend handelt, sieht sich schwer getäuscht. Denen, die eine angemessene Förderung dieser zukunftsfähigsten aller Landwirtschaftsweisen fordern, weht kalter Wind entgegen. Zwar wurden, wie der BÖLW kürzlich meldete, 2010 in Deutschland immerhin über eine Million Hektar Fläche ökologisch bewirtschaftet. Ökobetriebe haben damit einen Anteil von fast sechs Prozent an der gesamten landwirtschaftlich genutzten Landesfläche. Im Kommentar zu den Zahlen heißt es aber auch: „So erfreulich die stetigen Zuwächse im Ökolandbau auch sind – die in Deutschland erzeugten Mengen bleiben weit hinter der Nachfrage nach heimischen Bioprodukten zurück, sodass der Anteil an Importwaren steigt. Gemessen an den guten Perspektiven für den Absatz von Bioprodukten ist die Zahl der Neuumsteller relativ gering.“ Grund dafür ist die sachlich kaum nachvollziehbare Tatsache, dass die Bundesregierung die ohnehin knappen Mittel für Umstellungsförderungen noch weiter zusammengestrichen hat und die restlichen Fördermittel nun auch an Bauern verteilt, die nach vagen Kriterien als „nachhaltig“ wirtschaftend eingestuft werden.

Viele Organisationen und Verbände, darunter auch Slow Food, haben 2011 in einem gemeinsamen Positionspapier umfassende Vorschläge gemacht, wie die Reform der EU-Agrarpolitik den nötigen Systemwechsel in der Landwirtschaft voranbringen kann, indem zum Beispiel Zahlungen künftig an wirksame ökologische und soziale Kriterien gebunden werden. Bundeslandwirtschaftsministerin Aigner hat sich bislang eher als Bremse einer stärker ökologisch ausgerichteten Reform der EU-Agrarpolitik profiliert. Dagegen hat Slow Food gemeinsam mit vielen anderen unter dem Motto „Wir haben es satt“ nun schon im zweiten Jahr demonstriert. Wie ernst die Ministerin den Bürgerprotest nimmt, wird ihre Verhandlungsposition in Brüssel sehr bald zeigen! 





Foto © Samuel Mũhinyu, NECOFA Kenya

**1.000 Gärten für Afrika** Beim internationalen Terra Madre Netzwerktreffen 2010 der Slow Food Lebensmittelbündnisse wurde das Projekt „Tausend Obst- und Gemüsegärten in Afrika“ ins Leben gerufen. Jede/r kann sich mit einer Spende beteiligen ([www.slow-food.de/projekte\\_und\\_aktionen/1000\\_gaerten/](http://www.slow-food.de/projekte_und_aktionen/1000_gaerten/)). Einen Nutzgarten zu errichten, bedeutet, lokales und gesundes Essen für die Gemeinschaften zu produzieren, das Wissen der Älteren an die junge Generation weiterzugeben, den Geist der Zusammenarbeit zu stärken sowie ein zusätzliches Einkommen für die lokale Gemeinschaft zu sichern.

„Wer den Tiger retten will, muss dessen Wald erhalten.“

Zehn Jahre später tagte 2002 in Johannesburg der Weltgipfel „Rio+10“, um das Artensterben neu zu bewerten. Die zentralen Ergebnisse: Erstens hatte der Verlust von wilden und gezüchteten Lebewesen und ihren Lebensräumen inzwischen ein noch weit bedrohlicheres Ausmaß angenommen. Und zweitens wirkt die Landwirtschaft, die die agrokulturelle Vielfalt in Jahrtausenden hervorgebracht hat, durch die Agrarindustrialisierung inzwischen als zentraler Verursacher dieses globalen Massen(aus)sterbens.

Überzeugt von der Notwendigkeit, dass sich etwas ändern muss, startete Robert Watson, Klimaforscher und damals einer der Chef-Wissenschaftler der Weltbank, im Anschluss an den Weltgipfel von 2002 Vorbereitungen für ein weltweites UN-Agrar-Assessment. Bis Anfang 2005 hatte er die Zusicherung über circa 11 Millionen US-Dollar, die ExpertInnen, die nicht aus OECD-Ländern stammen, eine Teilnahme ermöglichen sollten. Das Geld stammte vor allem von den UN-Organisationen für Entwicklung (UNDP), Umwelt (UNEP), Ernährung (FAO), Bildung (UNESCO), Gesundheit (WHO) und der Weltbank. Zudem beteiligten sich an der Finanzierung zehn Regierungen der Organisation für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (OECD) sowie die Europäische Union (EU). Allein aus Finnland kamen 300.000 US-Dollar, aus Deutschland nichts.

Watsons fachlicher und nicht minder sein emotionaler Zugang zur Landwirtschaft als ehemaliger Präsident des

## International | Nie wieder Hunger – ein Traum, der wahr werden könnte

**Vor fast drei Jahren wurde der erste Weltagrarbericht veröffentlicht. Dafür war erarbeitet worden, wie die Welt auch im Jahr 2050 noch zu ernähren ist, ohne die biologische Vielfalt zu zerstören.**

**Anita Idel**, Tierärztin und führende Autorin des wissenschaftlichen Berichts, hat die wichtigsten Ergebnisse zusammengefasst.

**Ursachen, Triebkräfte und Folgen der Landwirtschafts- und Ernährungsentwicklung standen im Zentrum des von 2005 bis 2009 erarbeiteten *International Assessment on Agricultural Knowledge, Science and Technology for Development (IAASTD)*. Nicht nur, dass es sich dabei um den ersten Weltagrarbericht handelt, muss überraschen. Angesichts der damals bereits über 800 Millionen Hungernden gilt es zudem zu konstatieren, dass er weder von Agrarpolitikern noch von Agrarwissenschaftlern initiiert worden ist. Stattdessen führt ein roter Faden zurück in das Jahr 1992.**

1992 unterzeichneten 192 Länder in Rio de Janeiro das Übereinkommen zur Biologischen Vielfalt, als deren wesentliche Bedrohung sich zunehmend die Land-

wirtschaft erwies. Dieses häufig mit seiner Kurzform als CBD (*Convention on Biological Diversity*) bezeichnete Übereinkommen fordert nicht nur die Erhal-



Foto © Samuel Muthuru, NECOFA Kenya

**Voneinander lernen** Schüler der Michinda Schule in Kenia erklären, wie Gemüse angebaut wird.

gisch und sozial angepasster Technik. Die Verfügbarkeit vermeintlich billiger Energie wirkt dabei als entscheidender Antrieb für die Agroindustrialisierung.

Seit Jahrzehnten lautet die stereotype Antwort der tonangebenden Agrar-Ökonomen auf den Welthunger: Steigerung der Produktivität. Trotzdem bzw. deshalb sind wir vom – heute fast vergessenen – Millenniums-Entwicklungsziel Nr. 1, die Anzahl der Hungernden bis 2015 zu halbieren, mit fast einer Milliarde Hungernder weiter entfernt denn je. 70 Prozent der weltweit Hungernden leben auf dem Land und damit dort, wo die Lebensmittel hergestellt werden. Der größte Teil von ihnen lebt in China, Indien und Bangladesh, während für afrikanische Länder die höchsten Zuwachsraten prognostiziert werden. Zwar hat das alte Credo zu höheren Ernteerträgen (Output) geführt. Aber erstens ist der für die „grüne Revolution“ notwendige Verbrauch von Dünger, Chemie und (Energie-)Ressourcen unverhältnismäßig hoch, zweitens sind die ökologischen sowie sozioökonomischen Folgen erschreckend und drittens werden die wahren Kosten dieser Zerstörung, Verschmutzung und Vergeudung von Ressourcen externalisiert.

Die Erarbeitung des Weltagrarberichtes war hingegen auf eine problem- und lösungs- (statt auf eine technologie-) orientierte Herangehensweise ausgerichtet, um die entscheidenden Kriterien und Erfordernisse für ein faires und friedliches Miteinander abzuleiten. Im Zentrum der Überlegungen standen:

- ∞ Die Reduzierung von Hunger und Armut
- ∞ Die Verbesserung der Ernährungs- und Gesundheitssituation
- ∞ Die generelle Entwicklung der Lebens- und Erwerbsgrundlagen im ländlichen Raum, um die soziale Erosion – die Landflucht ebenso wie das Wachsen der städtischen Slums – zu bremsen.

Dass dieser erste Weltagrarbericht nicht – wie viele vorangegangene Studien – von der Ersten Welt über die Dritte Welt gestülpt wurde, war bereits in seiner Personal- und Organisationsstruktur angelegt, deren Festlegung einem 60-köpfigen

Leitungsgremium oblag: je eine VertreterIn von 30 Regierungen und 30 Nichtregierungsorganisationen. Der Terminus Nichtregierungsorganisation (NGO) ist dabei ganz wörtlich zu verstehen: Wer nicht Regierung ist, ist NGO; deshalb zählten nicht nur Greenpeace und die *International Federation of Organic Agriculture Movements* (IFOAM), sondern auch Multis wie Monsanto und BASF zur Gruppe der NGOs. Dieses einzigartig zusammengesetzte Gremium bestimmte einvernehmlich die knapp 500 ExpertInnen des IAASTD. Dazu zählten auch die Review-EditorInnen; ihre Aufgabe war es, sicherzustellen, dass die über 20.000 Ergänzungen und Einwände, die im Rahmen zweier öffentlicher Begutachtungsrunden zum Weltagrarbericht schriftlich eingegangen waren, alle bearbeitet wurden: Entweder sie wurden übernommen oder es musste begründet werden, warum nicht.

Globalökologisch gesehen entspricht dem zerstörerischen Raubbau im Süden der zerstörerische Überfluss im Norden. Seit Jahrzehnten werden Regenwald und Savannen vernichtet, um dort – bei hohem Verbrauch von Energie, Wasser und Chemie – insbesondere Soja für unser Tierfutter anzubauen. Wiederum unter hohem Ressourcenverbrauch produzieren wir mit diesen Nährstoff- und Energieflüssen des Südens im Norden tierische Produkte, wobei hier ebenfalls dramatische ökologische Schäden entstehen. Von den gigantischen Mengen an synthetischem Stickstoffdünger für die Futtermittelproduktion werden zwei bis fünf Prozent als Lachgas freigesetzt, dessen Klimaschädlichkeit mehr als zehnfach über der des Methans und 296-fach über der des CO<sub>2</sub> liegt. Zudem erstickt die infolge des extrem proteinreichen Futters hochkonzentrierte Gülle die Gewässer und schädigt die Bodenfruchtbarkeit.

Dessen ungeachtet wird die Industrialisierung weiter vorangetrieben. Mehr als die Hälfte des weltweiten Schweine- und Hühner-, ein Zehntel des Rinder- und Schaffleisches und mehr als zwei Drittel der Eier werden industriell hergestellt. Investoren errichten gigantische Betonkomplexe für Unmengen armseliger Tiere – in Brasilien und China ebenso wie in Deutschland. Weil sich neben den Subventionen auch die Kosten für die Folgen

Weltklimarates IPCC (1997 – 2002) waren durch drei Erkenntnisse geprägt:

1. Die industrialisierte Landwirtschaft trägt erheblich zum Klimawandel bei.
2. Obwohl manche Regionen profitieren können, werden die landwirtschaftlichen Erträge in Folge des Klimawandels insgesamt dramatisch sinken, sodass Mangelernährung und Welthunger weiter zunehmen.
3. Nachhaltige Landwirtschaft hat ein bisher noch kaum ausgeschöpftes Potenzial zur Begrenzung des Klimawandels.

Es ging also um weit mehr als um einen Bericht, der die Lösung des Welthungerproblems auf die Produktion von immer mehr Kalorien reduziert, nämlich darum, die Dynamiken zwischen Hunger, Armut und Krankheit im sozialen Kontext zu erkennen. „*Wie sind wir hierhin gekommen?*“, lautete die zentrale Frage. Um aus den Erfahrungen der Vergangenheit lernen zu können, lag der Fokus auf den Weichenstellungen der Agrarforschungs- und Landwirtschaftspolitik der vergangenen 50 Jahre, deren zugrundeliegende Überzeugungen und treibenden Kräfte identifiziert und bewertet wurden.

Forschung und Politik haben in den vergangenen Jahrzehnten das Spektrum ihrer Möglichkeiten zunehmend auf technologieorientierte Projekte reduziert; so wurde und wird Fortschritt fast nur noch als solcher wahrgenommen und gefördert (!), wenn es sich um technischen Fortschritt handelt. Darunter leidet seit Jahrzehnten die ökologische Landwirtschaft, da es leichter ist, Forschungsmillionen für einzelne, energieaufwendige Hightech-Großprojekte zu bekommen, als für vielfältige, ressourcensparende Projekte mit ökolo-



von Klimawandel und Umweltverschmutzung nicht in den Produktions- und Produktpreisen niederschlagen, sind die agrarindustriell hergestellten Produkte nicht wirklich, sondern nur scheinbar billig. Die Zeche für diese Externalisierung (Auslagerung) der Kosten zahlen vor allem KleinbäuerInnen und Hirtenvölker und letztlich wir alle; und zwar zusätzlich zu den Steuergeldern auch mit dem Verlust einer gesunden Umwelt und unserer eigenen Gesundheit. Verdient wird somit viel weniger in als an der Landwirtschaft.

60 Länder, darunter auch Frankreich und Großbritannien, haben den Weltagrarbericht inzwischen unterschrieben – und damit seine zentrale Schlussfolgerung „*Business as usual is not an option*“. Der Bericht stellt den Boden als Basisressource ins Zentrum. Aber so wie Nestlé weltweit die Privatisierung der Ressource Wasser vorantreibt, trägt auch das Wissen um die Begrenztheit des Bodens zunehmend bitterste Früchte: Bodenspekulation und Landgrabbing.

Hingegen haben die weltweiten Bemühungen, allen voran des zweiten Vorsitzenden des IAASTD, Professor Hans Herren, eine Verstärkung des IAASTD zu erreichen, bisher noch keinen Durchbruch erzielt. Dabei offenbart der Bericht gigantische Potenziale hinsichtlich der Forschung, der Ausbildung und der Beratung: Nicht die Maximierung von Ernten lediglich für Jahre und Jahrzehnte, sondern langfristige Sicherung der Welternährung durch nachhaltige Nutzung der vorhandenen Ressourcen. Das zielt insbesondere auf die regionale und lokale Wertschöpfung. Auch die meisten der am IAASTD Beteiligten überraschte insbesondere die Erkenntnis, wonach mehr als die Hälfte der Welternnten von Kleinstbetrieben mit einer durchschnittlichen Größe unter zwei Hektar stammen und überwiegend von Frauen produziert werden.

Darin liegen die Herausforderungen und Chancen, wenn im Juni 2012 in Brasilien der Weltgipfel „Rio+20“ unter dem Motto „Green economy“ stattfindet. ☺

## INFO

[www.weltagrarbericht.de](http://www.weltagrarbericht.de)

[www.agassessment.org](http://www.agassessment.org)

Idel, Anita (2010): *Wir haben es in der Hand*. In: Tierisch gut. Karl Ludwig Schweisfurth. Westend Verlag Frankfurt/Main, S. 8 – 35.

Foto © Stefan Altmeyer, www.fishinheaven.de



## 01\_2012 | Prämie Nr. 30 – Fruchtige Säure

Auf besondere Fruchtessige aus dem Online-Shop „Casa Vinea“ können sich die Werber neuer Slow Food Mitglieder freuen. Weil das Fruchtfleisch in diesen Essigen bleibt, sorgt es für eine satte Farbe, einen üppigen Duft und einen unvergleichlichen Geschmack. Sie werden im französischen Midi in einem kleinen Familienbetrieb in Handarbeit hergestellt, jede Flasche ist einzeln nummeriert. Vier Essige in verschiedenen Geschmacksrichtungen bietet „Casa Vinea“ an:

- ☞ **Grüner Apfel Essig mit Honig** zu Blattsalaten, gekochtem Gemüse, Artischocken, Brokkoli und Spargel
- ☞ **Tomatenfrucht Essig** „Sommeressig“ zu Tomaten, Mozzarella, hellem Fisch und Fleisch, lässt sich mit frischen Kräutern aufpeppen, eignet sich auch zum Marinieren von Grillgut
- ☞ **Himbeer Essig** zu Salaten, zu Enten-, Gänse- und Geflüggelleber, zur Entenbrust
- ☞ **Passionsfrucht Essig** zu Fisch, besonders zu Carpaccio vom Lachs (gedünstet oder leicht geräuchert), zu Sommersalaten

Jedem Essig liegen außerdem Rezepttipps bei. Die Fruchtessige gehören zur haus-eigenen Marke „Küchengeister“, unter der „Casa Vinea“ ausgewählte Spezialitäten wie auch Gewürze, Chutneys und Senfe anbietet, die nicht überall zu finden sind. Dabei wird immer versucht, das „Gute“ auch in der Nähe zu finden, bei Produzenten die den Slow Food Gedanken leben. [www.casavinea.de](http://www.casavinea.de)

Wenn Sie zu den ersten 20 Personen gehören, die bis zum 31. März 2012 ein neues Slow Food Mitglied werben, erhalten Sie zwei Fruchtessige (je 370 ml) als Prämie. Danach erhalten Werber eine Ersatzprämie. Da die Prämien von „Casa Vinea“ direkt verschickt werden, setzen wir Ihr Einverständnis für die einmalige Weitergabe Ihrer Adresse durch unsere Geschäftsstelle voraus.

Dafür einfach den Mitgliedsantrag auf Seite 38 kopieren, ausfüllen und an die Slow Food Geschäftsstelle senden:

**Slow Food Deutschland e. V., Luisenstraße 45, 10117 Berlin**

oder per Fax an: 030. 24 62 59 41

Schreiben Sie bitte auch Ihre Adresse dazu, damit wir wissen, wohin die Prämie gehen soll. Sie können den Mitgliedsantrag auch online ausfüllen unter [www.slowfood.de/mitgliedwerden](http://www.slowfood.de/mitgliedwerden)

Dort haben Sie auch die Möglichkeit, nur das Slow Food Magazin zu abonnieren.



## Bio | Wasser und Landwirtschaft – der Pegel fällt

**Wasser gilt als der wichtigste Rohstoff weltweit. Der weltweite Wasserverbrauch sei heute beinahe zehnmal höher als vor 100 Jahren, sagt die Welthungerhilfe. Bereits heute herrscht in mehr als 30 Ländern Wassermangel. Auch wegen des Bevölkerungszuwachses. Auch in einzelnen Regionen Europas ist das Wasser knapp, wie etwa in Teilen Spaniens, Frankreichs oder Italiens. Landwirtschaft, Politik und Umweltschutzgruppen machen sich Gedanken um einen nachhaltigen Umgang mit Wasser.**

**Markus H. Kringel** gibt einen kurzen Wasserstandsbericht.

Weltweit gehen knapp 70 Prozent des entnommenen Wassers in die Landwirtschaft. In Europa ist es noch immer etwas mehr als ein Drittel. Und bei uns?

„Der Wasserbedarf kann in Deutschland über das Regenwasser gedeckt werden“, sagt Steffen Pingen vom Deutschen Bauernverband (DBV). Lediglich 250.000 Hek-

**Landwirtschaft braucht Wasser** Ein Schüler aus Kokwa wässert Bohnen in einem Garten des Projekts „1.000 Obst- und Gemüsegärten in Afrika“ von Slow Food und Terra Madre. Wer helfen möchte, kann sich mit einer Spende beteiligen ([www.slow-food.de/projekte\\_und\\_aktionen/1000\\_gaerten/](http://www.slow-food.de/projekte_und_aktionen/1000_gaerten/)).

tar werden in Deutschland bewässert – bei insgesamt 19 Millionen Hektar landwirtschaftlicher Nutzfläche eine relativ geringe Zahl. Das Wasser für die Bewässerung kommt zum sehr großen Teil aus dem Grund- oder Quellwasser. Nur weniger als 15 Prozent entstammen den Oberflächengewässern, also natürlichen oder künstlich angelegten Seen und Flüssen. Wobei das regional durchaus unterschiedlich ausgeprägt ist. Berlin und das Saarland decken ihren Bedarf vollständig aus Grund- oder Quellwasser, während Bayern oder Thüringen ihn zum großen Teil aus den Oberflächengewässern beziehen. Also hat die deutsche Landwirtschaft auf den ersten Blick kein Problem mit Wasser. „Wir haben in Deutschland keine Wasserkonflikte“, sagt Wilhelm Priesmeier, der agrarpolitische Sprecher der SPD-Bundestagsfraktion. „Auch, weil wir hohe Standards



*für die Wasserversorgung sowie regelmäßige Untersuchungen, Güte- und Qualitätskontrollen haben. Einen Mangel haben wir nicht, und er ist auch nicht absehbar.“*

Jedoch: Bei genauem Hinsehen stellt sich heraus, dass durch die Landwirtschaft selbst sehr wohl einige Probleme für das Wasser entstehen. Nach Angaben des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) sind nämlich nur knapp zehn Prozent der Oberflächengewässer in einem guten oder sehr guten Zustand. Verantwortlich für die schlechtere Qualität der übrigen 90 Prozent sind unter anderem die Rückstände von mineralischem Dünger aus der Landwirtschaft: *„Umweltprobleme entstehen auch, wenn Nährstoffe im Überschuss auf die Felder gelangen und dann Wasser und Böden belasten“*, sagt der Präsident des Umweltbundesamts (UBA), Jochen Flasbarth. *„Unerwünschte Wirkungen sind Algenplagen oder Sauerstoffmangel in unseren Flüssen oder Seen, aber auch erhöhte Nitratwerte im Trinkwasser. Steigende Emissionen von Stickoxid und Ammoniak, die wesentlich zur Überdüngung und Versauerung von Gewässern und Böden beitragen, sind eine weitere Herausforderung für den Umweltschutz.“*

Das UBA hat errechnet, dass noch immer mehr als drei Viertel des Stickstoffeintrags in die Oberflächengewässer aus der Landwirtschaft stammen. Bei den Einträgen von Phosphor liegt der Anteil aus der Landwirtschaft bei mehr als der Hälfte. Zwar bescheinigt das UBA einige Erfolge bei der Verringerung der Phosphatzufuhr in den vergangenen 25 Jahren, sieht jedoch beim Stickstoff kaum Grund zur Entwarnung. *„Ursache hierfür sind vor allem die unzureichenden Reduktionserfolge in der Landwirtschaft.“*

Auch der Einsatz von chemischen Pflanzenschutzmitteln in der konventionellen Landwirtschaft bedroht die Gewässer. Jochen Flasbarth sagt, im Prinzip müsste die strenge Pflanzenschutzmittelzulassung gewährleisten, *„dass bei ordnungsgemäßer Anwendung keine Umweltschäden außerhalb des Anwendungsgebietes der Mittel entstehen und auch die Trinkwasserversorgung keinen Schaden nimmt.“* Jedoch tauchten bei knapp 20 Prozent der Messungen Rückstände von Pflanzenschutz-

mitteln im oberflächennahen Grundwasser auf, führt das Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und Reaktorsicherheit (BMU) auf. Mehr als acht Prozent überschritten sogar den Grenzwert von 0,1 Mikrogramm pro Liter. *„Nullgrenzwerte kann es nicht geben“*, sagt Max Lehmer, der für Landwirtschaft und Naturschutz zuständige Sprecher der CSU-Landesgruppe im Deutschen Bundestag. *„Die Grenzwerte, die wir jetzt haben, sind toxikologisch auf einem hohen Sicherheitsniveau. Eine Grenzwertüberschreitung bedeutet noch keine Gefährdung der Gesundheit. Die Frage ist nicht, ob ich Pflanzenschutzmittel einsetze, sondern welche und wie ich diese einsetze. Sie müssen abbaufähig sein und dürfen keine schädlichen Rückstände im Wasser und in anderen Habitaten zurücklassen.“* Doch Reinhild Benning vom Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland (BUND) entgegnet: *„Die Umweltrichtlinien für die Landwirtschaft sind so weich und verwässert, dass Landwirte im Rahmen der Regeln diese Verunreinigungen von Gewässern und auch Böden auslösen.“* Der Landwirt setze die Pestizide nach

#### **RICHTLINIEN SIND WEICH UND VERWÄSSERT**

Anweisung des Herstellers ein. Aber bei manchen landwirtschaftlichen Flächen kämen eben besondere Bedingungen zusammen: *„Dass dort eine starke Hangneigung besteht und die Pestizide daraufhin zusammenlaufen, dass Gewässer in der Nähe sind, in denen empfindliche Amphibien leben oder Kinder baden, all das hat der Hersteller nicht berücksichtigt. Der Landwirt hat keine Vorgaben, wie er sich in so einem Gelände anders mit Pestiziden verhalten soll“*, bemängelt sie. Dies sollte sich nun ändern.

Bis Ende 2012 müssen nämlich die EU-Mitgliedsstaaten „Nationale Aktionspläne zur nachhaltigen Anwendung von Pestiziden (NAP)“ erarbeiten und eine entsprechende EU-Richtlinie in nationales Recht umsetzen. Im Forum NAP waren neben der Bundesregierung und weiterer Behörden die Interessenvertreter der Landwirtschaft, der Industrie und des Handels sowie auch Naturschutz- und Umweltverbände im Diskussionsprozess eingebunden. Sollte. Waren. Vorbei. Denn die Umweltverbände,

unter ihnen der BUND, Greenpeace und der Naturschutzbund (NABU) haben zum Jahresende 2011 die Mitarbeit im Forum NAP aufgekündigt. Grund: Unmittelbar zuvor hatten Bundestag und Bundesrat einem vom BMELV verfassten neuen Pflanzenschutzgesetz zugestimmt, in dem bereits ein NAP festgeschrieben ist. Dieser NAP orientiere sich nach Ansicht der Umweltschützer an den *„Interessen der Agrarindustrie und zeigt sich immun gegen Vorschläge,*

#### **UMWELTVERBÄNDE WOLLEN LIEBER NICHT FEIGENBLATT SEIN**

*die Pestizidbelastungen ernsthaft zu senken.“* Florian Schöne (NABU) unterstreicht: *„Wir lassen uns nicht als ökologisches Feigenblatt in einem untergesetzlichen Gremium wie diesem Aktionsplan missbrauchen. Wie halten es für Zeitverschwendung, sich in diesem Gremium weiter in die Diskussion mit einzubringen.“* Tatsächlich hat das BMELV die Forderung der Umweltverbände missachtet, dass Landwirte Pflanzenschutzmittel nur in einem Abstand von zehn Metern zu Gewässern einsetzen dürfen. Aber immerhin hat der Bundesrat eine Frist für die Weiterbildung der Landwirte im Pflanzenschutz verschärft, was wiederum der Deutsche Bauernverband kritisiert. Zukünftig müssen nämlich alle Landwirte, die Pflanzenschutzmittel anwenden, innerhalb von drei Jahren an einer Weiterbildung teilnehmen. Das BMELV wollte eine Frist von fünf Jahren einräumen.

Durch die Landwirtschaft geht auch Land verloren und verschwindet im Wasser. Vor allem im Gebirge erodiert bei starken Niederschlägen der Boden. Damit geht auch nährstoff- und humusreicher Boden verloren. Dabei ist gerade der so wichtig für die landwirtschaftlichen Erträge. Das UBA nennt als größten Verursacher für die zunehmende Bodenerosion – ausgerechnet die Landwirtschaft. Wegen der späten Entwicklung etwa von Mais- oder Zuckerrübenpflanzen sei *„der Boden besonders im Winter, Frühjahr und im Frühsommer überwiegend unbedeckt.“* Der Naturschutzbeirat des Landes Brandenburg bestätigt das: *„Insbesondere bei der Energiepflanze Mais wird der Oberboden sehr spät im Jahr bedeckt und kann Starkregenereignisse im Frühjahr und Sommer nicht abhalten, sodass es zu Bodenerosion*



Foto © wiki commons, Christian Fischer

**Profitiert möglicherweise vom Klimawandel**  
Mais im Landkreis Lüchow-Dannenberg.

Besonders betroffen von der Klimaentwicklung ist bereits heute das Land Brandenburg. Es gilt mit seinen vielen Feuchtgebieten und Gewässern zwar als gewässerreich, die Landwirte haben jedoch auch mit extrem geringem Niederschlag zu kämpfen. Und der Prognose nach verstärkt sich das Leiden. Wenn sich die Temperaturen in den kommenden 40 Jahren „moderat“ um 1,4 Grad Celsius erhöhten, würden die Niederschläge weiter zurückgehen, der Grundwasserspiegel und die Wasserstände in den Flüssen

### LANDWIRTE KÄMPFEN MIT EXTREM GERINGEM NIEDERSCHLAG

absinken sowie die Verdunstung zunehmen. Nach Ansicht des PIK würde das zu „Problemen bei der Wasserverfügbarkeit und Wasserqualität“ führen. Das ohnehin hohe Risiko für auftretende Trockenperioden stiege weiter. Gerade die zurückgehenden Grundwasserressourcen haben Auswirkungen auf die Erträge in der Landwirtschaft. Die Erträge von Winterweizen etwa gingen um 17 Prozent zurück, verglichen mit heutigen Zahlen. Während beim Mais sogar Ertragsgewinne von bis zu acht Prozent winken, auch weil er besser Wasser speichern kann. Die Pflanze wird wohl ein Gewinner des angenommenen Klimawandels sein. 🌀

### INFO

Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland e. V. (BUND) [www.bund.net](http://www.bund.net)

Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) [www.bmelv.de](http://www.bmelv.de)

Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und Reaktorsicherheit (BMU) [www.bmu.de](http://www.bmu.de)

Deutscher Bauernverband (DBV) [www.bauernverband.de](http://www.bauernverband.de)

Naturschutzbeirat des Landes Brandenburg beim Ministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz (MUGV) [www.mugv.brandenburg.de](http://www.mugv.brandenburg.de)

NABU Naturschutzbund Deutschland e. V. [www.nabu.de](http://www.nabu.de)

Nationaler Aktionsplan zur nachhaltigen Anwendung von Pflanzenschutzmitteln [www.nap-pflanzenschutz.de](http://www.nap-pflanzenschutz.de)

Potsdam-Institut für Klimafolgenforschung [www.pik-potsdam.de](http://www.pik-potsdam.de)

Umweltbundesamt [www.umweltbundesamt.de](http://www.umweltbundesamt.de)

Welthungerhilfe [www.welthungerhilfe.de](http://www.welthungerhilfe.de)

oder Verschlammung des Oberbodens kommt. Zudem kommt es durch vermehrte Stürme zu einer deutlichen Zunahme der Winderosion mit zum Teil gravierenden Auswirkungen auf Mensch und Natur.“ Dabei helfe es einer UBA-Studie zufolge schon, den Boden in der Zwischenzeit zu begrünen, ihn dadurch gleichzeitig zu düngen und ihn auch nicht mehr zu pflügen: „Die Bodenerosion konnte so um 40 Prozent reduziert werden, weil die Hälfte der Ackerfläche bereits heute konservierend – und nicht mehr konventionell – bearbeitet wird.“

Starker Regen gilt auch als Bote eines sich abzeichnenden Klimawandels. Wissenschaftliche Einrichtungen wie das Potsdam-Institut für Klimafolgenforschung (PIK) erstellen regelmäßig Prognosen der möglichen Auswirkungen eines angenommenen Klimawandels auch für die deutschen landwirtschaftlich genutzten Gebiete. Eine „Nutzung von Grundwasser für Beregnung insbesondere von landwirtschaftlichen Intensivkulturen“ schätzt das PIK als große Herausforderung an.

Daher wird es immer wichtiger werden, sparsamer mit dem Wasser umzugehen. Auch durch technisch ausgereifere Bewässerungssysteme wie Tröpfchenbewässerung statt verschwenderischer Beregnungsanlagen. „Tröpfchenbewässerung spielt in Deutschland bisher eine geringe Rolle“, räumt Steffen Pinggen vom DBV ein.

### ES WIRD IMMER WICHTIGER, SPARSAM MIT WASSER UMZUGEHEN

„Bewässerungssysteme, die noch schonender mit der Ressource Wasser umgehen, werden zukünftig sicherlich an Bedeutung gewinnen.“ Zudem müssen die Landwirte „trockenresistentere Sorten anbauen, die auch längere Trockenphasen ohne große Verluste überstehen“, sagt Wilhelm Priesmeier von der SPD-Bundestagsfraktion. Max Lehmer von der CSU-Landesgruppe pflichtet ihm bei: „Das wird vor allem dann ein Thema werden, wenn die Klimaentwicklung so weitergeht. Es gibt schon jetzt Maissorten, die 15 bis 20 Prozent weniger Wasser brauchen. Das ist ein wichtiger Ansatz zum Sparen.“





Foto © Stocker Verlag

## Öko | Permakultur made in Austria

**Die Natur verstehen und auf sie eingehen – das ist für Sepp Holzer der einzige Weg, dem drohenden Kollaps der Landwirtschaft weltweit entgegenzuwirken.**

**Georges Desrués** ließ sich von dem österreichischen Agrar-Rebell dessen Permakultursystem erklären.



Foto © Krameterhof

Der Begriff Permakultur setzt sich aus den Worten *permanent* und *agriculture* (zu deutsch: dauerhafte Landwirtschaft) zusammen und wurde erstmals von den Australiern Bill Mollison (geboren 1928) und David Holmgren (geboren 1955) verwendet, als diese im Jahr 1978 ein Buch mit dem Titel „Permaculture One“ veröffentlichten. „Ein Permakultursystem ist ein komplettes landwirtschaftliches Ökosystem, das so gestaltet wurde, dass die zugeführte Energie minimiert und der Ertrag maximiert wird“, fassen die Autoren den Grundgedanken der Permakultur zusammen. In durch Permakultur gestalteten Lebensräumen wird das Zusammenleben von Menschen, Tieren und Pflanzen so kombiniert, dass dabei die Bedürfnisse aller erfüllt werden und sie sich gegenseitig unterstützen und ergänzen. Langfristig sollen Permakultursysteme durch möglichst geringe Eingriffe in einem dynamischen Gleichgewicht gehalten werden. Als Vorbild dienen natürliche Ökosysteme wie Wälder oder Seen.

Einer der bekanntesten Vertreter der Permakultur in Europa ist mit Sicherheit der österreichische Bergbauer Sepp Holzer. Auf seinem Krameterhof auf über 1.000 Meter Seehöhe in der Salzburger Region Lungau bringt es Holzer mittels Permakultur zuwege, Pflanzen anzubauen, die hier eigentlich nicht wachsen sollten, wie zum Beispiel Aprikosen, Kiwis und sogar Zitrusfrüchte. Um sie mit eigenen Augen zu sehen, besuchen jährlich Hunderte Menschen die üppigen Gärten in dem steinigen Boden dieser alpinen Landschaft, die noch dazu als Kälte Loch Österreichs gilt.



**Wüste oder Paradies** „Für alle Gärten gilt: Kleinklimazonen schaffen, Nischen ausnutzen, Symbiosen schaffen Fruchtbarkeit“, meint der Agrarrebell Sepp Holzer (links unten). Dann wachsen sogar Zitronen auf der Alm.

„Als ich mit dieser Anbauweise begann, hatte ich von Permakultur noch nie etwas gehört“, erzählt Holzer, „Anfang der 1960er-Jahre übernahm ich den elterlichen Hof und wendete einfach jene Methoden an, die ich mir von Kindheit auf selbst durch Ausprobieren und Experimentieren beigebracht hatte. Erst später erfuhr ich, dass für diese Methoden in Australien der Begriff Permakultur kreiert wurde.“ Der Unterschied von der Holzer'schen Permakultur, wie Holzer sie selbst nennt, zu jener von

### AUF DER GANZEN WELT FLÄCHEN RENATURIEREN

Mollison und Holmgren erdachten bestehe allerdings darin, dass seine Art der Bewirtschaftung landschaftsgestaltend sei und auch darauf abziele, auf der ganzen Welt größere Flächen zu renaturieren und die Fehler, die über Jahrzehnte begangen wurden, rückgängig zu machen. Dabei sei Wasser das absolut wichtigste Element. „Wenn der Wasserhaushalt in Ordnung ist, sind siebzig Prozent der Arbeit schon getan“, so Holzer, der die Behauptung ablehnt, dass es in manchen Gegenden der Welt zu wenig Wasser geben könnte, um seine Art der Landwirtschaft zu betreiben. „Es gibt überall genug Wasser. Selbst in der Sahara fallen jährlich 100 bis 200 Millimeter Niederschlag. Wichtig ist es, dieses Wasser zu halten, indem man Retentionsräume schafft“, sagt Holzer. Und das sei mit konventionellen landwirtschaftlichen Methoden einfach unmöglich.

Dass die Permakultur nach einigen Jahrzehnten als Denk- und Arbeitsweise immer noch eine Art Nischendasein fristet und weit davon entfernt ist, sich als kommerzielle landwirtschaftliche Technik durchzusetzen, erklärt Holzer folgendermaßen: „Viel zu lange haben wir auf die Wissenschaft gehört und zu wenig auf die Natur; das wird sich sehr bald rächen, das derzeitige System wird in naher Zukunft zusammenbrechen und dann bleibt uns gar nichts anderes mehr übrig, als mit Vernunft an die Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion heranzugehen.“ Als wissen-



Foto © Stocker Verlag

schaftsfeindlich versteht er sich deswegen aber noch lange nicht. „Das Problem ist nicht die Wissenschaft selbst, sondern die Tatsache, dass viele Forscher im Sold der Lobbyisten stehen und ihrer Arbeit in deren Interesse betreiben“, sagt Holzer. Denn in Wirklichkeit gehe es ja nur um gesunden Menschenverstand. „Es müsste doch jedem Analphabeten einleuchten, dass ich meinen Boden ruiniere, wenn ich Tausende Meter tiefe Brunnen grabe, wie das in Indien oder Israel gemacht wird, und somit das Salzwasser anziehe, das zuerst

### PERMAKULTUR – DIE NATÜRLICHE ART ZU DENKEN

das Grundwasser und danach die Böden versalzt und ruiniert“, sagt Holzer. Weil sie lediglich aus einer natürlichen Art zu denken bestehe, habe die Permakultur auch nichts mit Mystik oder gar Esoterik am Hut. „Es geht einfach darum, sich in sein Gegenüber, nämlich in die Natur, hineinzusetzen und mit ihr zu kommunizieren. So verliert man auch die Angst vor ihr und kann endlich damit beginnen, mit ihr statt gegen sie zu arbeiten“, so Holzer weiter.

Aber ist es denn nicht längst zu spät für eine Umstellung auf die von ihm propagierte Art der Landwirtschaft? Und könnte durch eine solche Umstellung tatsächlich die ständig wachsende Weltbevölkerung ernährt werden? „Es ist noch nicht zu spät. Und um zu beweisen, dass mit Permakultur genug Nahrung erzeugt werden kann, reicht es aus, Modelle zu schaffen, anhand welcher zu erkennen ist, dass das, was im

Kleinen möglich ist, auch im Großen umsetzbar wird. Wer sich mit Landwirtschaft beschäftigt, sollte aufhören, einfach alles zu glauben, was ihm die Wissenschaftler erzählen, sondern die Probe aufs Exempel machen, dann wird er sehr schnell feststellen, was wirklich anwendbar ist, und was nicht“, so Holzers Antwort.

Genau genommen geht die Permakultur davon aus, dass nicht nur die moderne Wissenschaft, sondern die Landwirtschaft im Allgemeinen auf dem falschen Weg ist – und zwar von Beginn an. So stellte etwa Bill Mollison vor wenigen Jahren in einem Interview fest: „In den Siebzigerjahren dämmerte mir plötzlich, dass die Landwirtschaft bisher noch niemals nach einem vernünftigen Entwurf gestaltet wurde. Über 7.000 Jahre Landwirtschaft hatten zu einem einzigen Resultat geführt, nämlich dazu, dass wir dabei konstant etwas verloren haben – seit 7.000 Jahren ist die Welt zunehmend verwüstet worden.“

Und auch Sepp Holzer ist der Meinung, dass die Natur sich selbst genüge und bestenfalls begleitet gehöre. Aber ist denn die Natur perfekt? „Daran besteht überhaupt kein Zweifel, nur die Natur ist tatsächlich perfekt“, sagt Holzer, der auch die Idee ablehnt, dass es Naturkatastrophen gegeben hat oder geben könnte, die nicht vom Menschen verursacht wurden – Erdbeben inklusive. „Man weiß doch, dass die Erde bebzt. Also warum baut man in Erdbebengebieten? Das ist doch das perfekte Beispiel für die verbreitete Unfähigkeit des Menschen, auf die Natur einzugehen“, sagt er.



**Stufenweiser Aufbau** Die Sonnenblume schützt alles, was unter ihr wächst.

Und durch die Ausbeutung der fossilen Rohstoffe werde die Entstehung von Erdbeben und Tsunamis nur zusätzlich gefördert, ist Holzer überzeugt.

In seiner Heimat hat es die Gesetzgebung dem Agrar-Rebell, wie er oft genannt wird, niemals leicht gemacht. „*Ich bin mit Sicherheit der meistbestrafte Bauer Österreichs, weil ich mich stets geweigert habe, Gesetze zu befolgen, die sich gegen die Natur richten*“, sagt Holzer. So sei er etwa für das Errichten von Terrassen angeklagt worden, weil das als „*unerlaubte Erdarbeiten*“ gelte und darum verboten sei. Und auch für das Anpflanzen von Obstbäumen am Waldrand, welches dem Tatbestand der Waldverwüstung gleichkomme, sei er schon gerichtlich verfolgt worden, empört sich Holzer. „*Trotzdem habe ich schlussendlich meistens Recht bekommen, weil ich immer weiter gekämpft habe und in einigen Fällen, in denen mich sowohl die Bezirkshauptmannschaft als auch die Salzburger Landesregierung versucht haben zu belangen, bis zum Obersten Gerichtshof gegangen bin*“, erzählt Holzer.

Die durchaus erstaunliche Menge an Nahrungsmitteln, die auf dem Krameterhof erzeugt wird, vertreibt Holzer hauptsächlich im Direktverkauf. „*Wir verkaufen einerseits an Stammkunden und andererseits an Hunderte Besucher jährlich, die sich, wenn sie zu uns kommen, mit unseren Produkten eindecken. Dadurch arbeiten wir kaum mit Zwischenhändlern*“, sagt der Autor zahlreicher Bücher und Ratgeber zum Thema Permakultur. Neben Obst und Gemüse werden auf Holzers Hof auch sechzig Freiluft-Schweine aus fünf verschiedenen Rassen gehalten sowie drei verschiedene Rinderrassen und eine Schafherde. Außerdem gibt es einen Fischteich, in dem, ganz nach den Prinzipien der Permakultur, 30 verschiedene Sorten Fisch aufgezogen und eine Edelkrebszucht betrieben wird. Zusätzlich werden am Krameterhof Ausbildungslehrgänge zum „Holzer’schen Permakulturpraktiker“ angeboten. 🌱

*Permakultur Krameterhof  
Sepp und Veronika Holzer  
Keusching 13, A-5591 Ramingstein,  
Tel & Fax 0043. 6475. 239,  
www.krameterhof.at*



Foto © Stocker Verlag



#### BUCHTIPPS

**Sepp Holzer: Wüste oder Paradies. Holzer’sche Permakultur jetzt! Von der Renaturierung bedrohter Landschaften über Aqua-Kultur und Biotop-Aufbau bis zum Urban Gardening,**  
Stocker 2011, 207 Seiten, gebunden, 21,90 Euro.

**Sepp Holzers Permakultur. Praktische Anwendung für Garten, Obst- und Landwirtschaft,**  
Stocker 2004, 304 Seiten, gebunden, 19,90 Euro.

#### INFO

**David Holmgren: 12 Prinzipien der Permakultur**  
Kernpunkt der Permakultur ist es, eine Anleitung für menschliche Lebensräume zu bieten, die dem Planeten helfen soll, einen Entwurf zu schaffen, der auf der Beobachtung von Ökosystemen beruht.

**Beobachten und interagieren** Indem wir uns Zeit nehmen, uns auf die Natur einzulassen, können wir Entwürfe schaffen, die zu einer bestimmten Situation passen.

**Energie einfangen und speichern** Durch die Entwicklung von Systemen, die Ressourcen dann einfangen, wenn am meisten davon vorhanden sind, und sie dann gebrauchen, wenn wir sie benötigen.

**Erträge erzielen** Die Arbeit, die investiert wird, sollte eine angemessene Kompensation zur Folge haben.

**Regulieren und Feedback akzeptieren** Damit die vorhandenen Systeme weiterhin gut funktionieren, sollte unangemessene Tätigkeit vermieden werden.

**Erneuerbare Ressourcen und Arbeitsleistungen verwenden und aufwerten** Die Üppigkeit der Natur so gut einsetzen wie möglich und unser Konsumverhalten sowie die Abhängigkeit von nicht erneuerbaren Energiequellen so weit wie möglich einschränken.

**Keinen Abfall produzieren** Durch die Aufwertung und Verwendung aller Ressourcen, die uns zur Verfügung stehen, wird die Erzeugung von Abfall vermieden.

**Design von der Vorlage bis zum Detail** Durch den nötigen Abstand können wir Muster in Natur und Gesellschaft erkennen, die zum Rückgrat unseres Entwurfs werden, den wir sukzessive durch Details ausfüllen.

**Integrieren anstatt ausschließen** Indem wir die Dinge an ihren rechten Platz stellen, können Beziehungen zwischen ihnen entstehen, und sie können beginnen, sich untereinander zu stützen.

**Kleine und langsame Lösungen anwenden** Kleine und langsame Systeme sind leichter zu erhalten als große. Sie bedienen sich lokaler Ressourcen und erzeugen nachhaltigere Wirkungen.

**Die Vielfalt nutzen und aufwerten** Vielfalt verringert die Gefahr von Bedrohungen und profitiert von der Einzigartigkeit der Natur.

**Randzonen schätzen und nutzen** An den Schnittstellen zwischen den Ökosystemen sind die interessantesten Abläufe zu beobachten. Meistens finden sich hier die wertvollsten, vielfältigsten und produktivsten Elemente in einem System.

**Veränderungen kreativ nutzen** Wir können einen positiven Einfluss auf unvermeidbare Veränderungen haben, indem wir behutsam beobachten und im richtigen Moment eingreifen.

Zusammenfassung aus „Permaculture, Principles & Pathways beyond Sustainability“ von David Holmgren, Holmgren Design Services, 2002, als Taschenbuch ca. 24 Euro; Übersetzung: G. Desrues

## Slow | Wir fangen dann schon mal an...

Thema

Es gibt nichts Gutes, außer man tut es, wusste schon Erich Kästner. Während auf der politischen Ebene die Lobbyisten der unterschiedlichsten Interessengruppen hart um die Reform der „Gemeinsamen Agrarpolitik“ ringen, haben familiäre bäuerliche Kleinbetriebe und Verbraucher schon jetzt die Initiative ergriffen, um ihre Vorstellungen einer solidarischen Landwirtschaft zu verwirklichen und an einem Strang zu ziehen: Mit der „Genussgemeinschaft Städter und Bauern“ entsteht ein Bündnis für eine andere Agrar- und Esskultur und eine nachhaltige, vielfältige Lebensmittelerzeugung.

Von Johannes Bucej – Städter.

Anfang Oktober im oberbayerischen Fischbachau, in der Nähe von Schliersee. Es ist kalt und ungemütlich, die Bäume auf den umliegenden Bergen sind bereits „überzuckert“, ein eisiger Wind weht und es nieselt, aber das tut der Stimmung keinen Abbruch. Eine Gruppe von etwa zwanzig Personen drängt sich im Hofladen von Werner und Martina Haase. Auch vor Ort: ein Team des Bayerischen Fernsehens. Es wird das Ereignis für die nächste Ausgabe der „Abendschau“ dokumentieren. Denn heute ist es endlich so weit: Die neue Käserei des Leitzachtaler Ziegenhofs wird der Öffentlichkeit vorgestellt – das erste Projekt, das der Ziegenhof gemeinsam mit der „Genussgemeinschaft Städter und Bauern“ realisiert hat.

Begonnen hatte alles im Frühjahr 2010 – da wurde aus der Initiative „Städter werden Bauern“, die Slow Food München Ende 2009 anlässlich des ersten Terra Madre Tages ins Leben gerufen hatte, die „Genussgemeinschaft Städter und Bauern“. Städter sollen wieder einen unmittelbaren Bezug zur Herkunft ihrer Lebensmittel erhalten. Es geht aber auch um konkrete Unterstützung für einzelne Bauern. Ihnen soll abseits der üblichen Wege geholfen werden, notwendige Modernisierungen und Veränderungen auf ihren Höfen durchzuführen, ohne auf Ge-  
deih und Verderb den Mühen des Finanz- und Kreditwesens ausgeliefert zu sein.

Werner Haase hat das vor etwa ein- einhalb Jahren sofort erkannt – und gehandelt. Sein Angebot: gemeinsam mit

Mitgliedern von Slow Food München auf „Genussrechtsbasis“ eine neue Käserei zu finanzieren. Genussrechte – das traf als Vokabel natürlich ins Schwarze bei den Slow Food Mitgliedern. Bei mehreren Hofführungen konnten die Interessenten den Betrieb und die Arbeitsweise der Haases kennenlernen, bevor sie sich entschieden zu investieren. Ab 500 Euro Mindestbeteiligung, festgelegt für fünf Jahre, erhalten sie künftig anstelle von Zinsen Waren aus dem Angebot des Leitzachtaler Ziegenhofs und nach Ablauf der Mindestlaufzeit auf Wunsch ihr Geld zurück. Oder sie lassen es als Betriebs- einlage weiter „arbeiten“. So kamen rund 90.000 Euro zusammen.

Werner und Martina erzählen freimütig, wie sehr ihnen diese Aktion geholfen



Foto © Andrea Klepsch

**Bauer oder Städter?** Der Löfflerhof von Familie Friedinger wurde mithilfe der „Genussgemeinschaft Städter und Bauern“ modernisiert, auch eine Chance für Sohn Michael.

hat, dass es vor einem Jahr gar nicht so rösig aussah – und wenn die Käserei nicht mittels Genussrechten gebaut worden wäre, wer weiß, ob sie dann noch hätten weitermachen können. Doch nun blicken sie stolz und zuversichtlich in die Zukunft. Und haben sogar schon weitere Pläne mit Genussrechten: Eine Windkraftanlage soll gebaut werden zur Eigenversorgung, und der Kuhstall muss auch um einen Freilaufbereich erweitert werden.

Auch Familie Friedinger vom Löfflerhof in Farchach, einem Ortsteil von Berg am Starnberger See, hat mithilfe der „Genussgemeinschaft Städter und Bauern“ ihren Hof modernisiert. Hier war es der Hühnerstall für rund 150 Legehennen, der den Vorschriften nicht mehr entsprach. Und da die Nachfrage nach den Eiern immer größer war als die Produktion, haben sich Michael und Elke Friedinger dafür entschieden, einen Neubau mit Genussrechten zu finanzieren. Anfang November konnten 300 Junghennen ihr neues Domizil beziehen. Ursprünglich wollten Friedingers die Erweiterung ihres Hofes durch einen Laufstall mit einer „zweiten Tranche“ an Genussrechten verwirklichen. Das allerdings ging schneller als gedacht. Dank eines Berichts des Bayerischen Fernsehens im Regionalmagazin „Unser Land“ war die Nachfrage nach weiteren Genussrechten so groß, dass auch diese Genussrechte bereits ausgeschöpft sind.

Pro Jahr darf ein Unternehmer bis zu 100.000 Euro auf diese Weise einnehmen, ohne die für das entsprechende Investitionsvorhaben übliche umständliche und





Foto © Marlene Hinterwinkler



Foto © Marlene Hinterwinkler

**Martina und Werner Haase – Bauern** Im neuen Hofladen des Leitzachtaler Ziegenhofs gibt es auch für Städter ein tolles Angebot.

überdies teure Prozedur, insbesondere die Auflage eines sogenannten „Wertpapierprospektes“ für Anlageobjekte durchlaufen zu müssen – und die eingenommene Summe gilt als Eigenkapital.

Fragt man die Geldgeber nach ihrer Motivation, kommen Antworten wie „*Ich seh', dass aus meinem Geld was wird*“ oder „*Wir wollten unser Geld sinnvoll anlegen in der Region*“ oder „*Ich fühle mich mitverantwortlich für das, was in meiner Gegend passiert*“. Der regelmäßige Kontakt zum Erzeuger, der unmittelbare Blick auf die Arbeit der Landwirte vermitteln nicht nur ein vages Gefühl, etwas für sich, sondern auch die Region zu tun. Hier wird es ganz konkret und sozusagen mit den Händen greifbar – und schmeckbar.

Weil es dagegen weniger sinnvoll ist, sich für ein halbes Pfund Käse oder ein Dutzend Eier auf den Weg zu einem Bauernhof weit außerhalb der Stadt zu machen, wurde auch dafür eine Lösung gefunden: Einkaufsgemeinschaften. Hierbei handelt es sich um privat organi-

sierte Gruppen, für die in regelmäßigen Abständen Mitglieder abwechselnd die Höfe besuchen und für alle Teilnehmer die gewünschten Lebensmittel besorgen. Noch ist der Kreis der Interessenten und der beteiligten Höfe klein, aber weil der Bedarf für diese Art des unmittelbaren Lebensmittelbezugs stetig steigt, wurde ein Internetportal eingerichtet. Konzipiert und entwickelt hat diese Seite Petra Wähning, ebenfalls Mitglied bei Slow Food München. Kleinbäuerliche, nachhaltig arbeitende Höfe, die nicht unbedingt biozertifiziert sein müssen, aber den Verbrauchern Rede und Antwort stehen, können sich dort vorstellen, ebenso traditionelle Lebensmittelhandwerker, Gastronomen, die mit Landwirten ihrer Region zusammenarbeiten oder Händler, die deren Waren im Angebot haben. Dass die Seite dabei nicht einer einzelnen Institution oder den Leitlinien einer bestimmten Organisation verpflichtet ist, ist ein Vorteil. Denn unabhängig von den jeweils für Mitglieder von Verbänden geltenden Erzeugerrichtlinien ist Transparenz das wichtigste Kriterium, um sich hier eintragen zu können.

Interessierte Konsumenten haben die Möglichkeit, sich kostenlos zu registrieren. Wer sich auf der Seite [www.genussgemeinschaft.de](http://www.genussgemeinschaft.de) einträgt, erhält ein eigenes, geschütztes E-Mail-Postfach, um mit anderen in Kontakt zu treten, und kann z. B. neben privaten Einkaufsgemeinschaften auch Interessengruppen gründen, kann Neuigkeiten und Termine von Veranstaltungen eintragen, Rezepte oder Beiträge aus der Welt der Landwirtschaft und Lebensmittelerzeugung einstellen und so zur Bewahrung von traditionellem Wissen beitragen.

[www.genussgemeinschaft.de](http://www.genussgemeinschaft.de) Nach und nach entsteht ein Netzwerk lokaler Erzeuger und aufgeschlossener, informierter Konsumenten.

Solch ein komplexes Anliegen lässt sich nicht ohne starke Partner und Unterstützer verwirklichen, deshalb ist die Landeshauptstadt München, die das Projekt seit Anbeginn fördert, ebenso dabei wie z. B. die Schweisfurth-Stiftung und der Verein „Pro Vieh – Verein gegen tierquälerische Massentierhaltung“. Seit dem letzten Terra Madre Treffen in Turin 2010 ist die „Genussgemeinschaft Städter und Bauern“ auch als Lebensmittelbündnis registriert. Auch für die Convivien von Slow Food Deutschland eröffnen sich hier Möglichkeiten, die regionale Lebensmittelversorgung in ihrem Bereich zu fördern.

Neben der Betreuung und dem Ausbau des Internetportals geht auch die konkrete Zusammenarbeit mit Höfen in der Umgebung von München für die „Genussgemeinschaft Städter und Bauern“ weiter: Mit einem Hof im Landkreis Ebersberg soll ab Frühjahr eine Mutterkuhherde mit Pinzgauer Rindern aufgebaut werden, einer früher in Bayern weit verbreiteten Rinderrasse, die als „stark gefährdet“ z. B. auf der Roten Liste der Gesellschaft alter und gefährdeter Haustierrassen (GEH) steht. 🌐

#### GENUSSGEMEINSCHAFT STÄDTER UND BAUERN

Mit der „Genussgemeinschaft Städter und Bauern“ kann jeder konkret und unmittelbar zum Aufbau einer wirklich regionalen und autonomen Lebensmittelversorgung und zur Bewahrung traditionellen Wissens um Lebensmittel in seiner Umgebung beitragen. Registrierte Mitglieder unterstützen die Ziele der Initiative, indem sie kleinbäuerlichen Betrieben helfen, sich zu entwickeln und ihren Fortbestand sichern, ihr Wissen in einer „Lebensmittel-Wiki“ einbringen und die Seite [www.genussgemeinschaft.de](http://www.genussgemeinschaft.de) zur Vernetzung von eigenen regionalen Aktivitäten für eine gesunde Vielfalt an Lebensmitteln nutzen. Die Eintragung ist kostenlos.



TRADITION | HANDWERK | ÖKOLOGIE

## Pfister Öko-Bauernbrote

Der Spezialitätenversand –  
Brotgenuss grenzenlos

Die Hofpfisterei steht für Genuss und  
Natürlichkeit.

Spezielle Backverfahren geben den  
Pfisterbrotten den einmaligen  
Geschmack.

**Das Pfister Öko-Bauernbrot per Versand**

Da unsere Natursauerteigbrote doppelt  
lange gebacken werden, schmecken sie  
auch, wenn sie 1-2 Tage unterwegs sind.

Bestellen Sie bequem bis 15.00 Uhr  
(Mo. bis Fr.) kostenlos unter  
0800/101 0135 oder im Internet unter  
[www.hofpfisterei.de](http://www.hofpfisterei.de)



**Hofpfisterei**  
GENUSS & NATÜRLICHKEIT

## Lesetipps | Landwirtschaft weltweit

### ES GEHT AUCH ANDERS

Von den Folgen industrialisierter Landwirtschaft sind wir alle betroffen, u. a. gehören Rinderwahn, Klimawandel und auch Hungersnöte dazu. Standardisierte EU-Auflagen und die Verantwortungsdelegation nach oben machen die Dinge meist noch schlimmer. Mit seinem Buch wirft der Autor einen kritischen Blick auf aktuelle landwirtschaftliche und gesellschaftliche Problemstellungen. Aber es geht auch anders, meint er. Zu seinen Vorschlägen gehören neben Umsetzung der Nachhaltigkeit ein durchgängiges Würdekonzept, mehr Vertrauen statt nur Kontrolle, individuelle statt Standardlösungen, mehr Kultur statt Technik. Damit bietet Nikolai Fuchs konkrete Reformvorschläge und Alternativen. Mit seinem sehr persönlich gehaltenen Buch wendet er sich quasi direkt an das Europäische Parlament in Brüssel.

*Nikolai Fuchs: Es geht auch anders:*

*Ein nachhaltiger Lebensstil ist möglich – das Beispiel Landwirtschaft, Medu 2010 (3. überarbeitete u. aktualisierte Auflage), 220 Seiten, broschiert, 16,95 Euro.*

### FOOD CRASH „Wir wer-

den uns ökologisch ernähren oder gar nicht mehr“, so der Untertitel des Buches von Felix zu Löwenstein, Vorsitzender des Bundes Ökologische Lebensmittelwirtschaft und selbst Ökolandwirt. Darin klagt er die Nahrungsmittelproduktion auf unserer Erde an. Als ehemaliger Entwicklungshelfer weiß er, dass wir den ärmeren Staaten keinen Gefallen damit tun, sie mit Agrochemie und -gentechnik

zu überschütten. Vielmehr sollten die Bauern in Entwicklungsländern etwas über richtiges Kompostieren und Tröpfchenbewässerung lernen, und außerdem verstehen, warum es wichtig ist, ihr traditionelles Saatgut zu schützen. Mit seinem Buch bringt er unsere Probleme mit der Nahrungsmittelwirtschaft und die der übrigen Welt auf Augenhöhe.

*Felix zu Löwenstein: Food Crash.*

*Wir werden uns ökologisch ernähren oder gar nicht mehr,*

*Pattloch 2011, 256 Seiten, gebunden, 19,99 Euro.*

### HANDBUCH WELTERNÄH-

**RUNG** Als im Sommer 2010 von Kanada über Deutschland bis zum Schwarzen Meer die Ernten einbrachen, in Russland der Wald brannte, explodierten die Weizenpreise. Zwar merkte in deutschen Supermärkten kaum jemand etwas davon, die Krise ist jedoch schlimmer denn je, zeigt das „Handbuch Welternährung“. Herausgegeben von der Deutschen Welthungerhilfe ist es mit zahlreichen aktuellen Daten und Fakten das Standardwerk für alle Praktiker der Entwicklungsarbeit, für NGOs und Journalisten. Die Autorinnen entwerfen eine Agenda für Entwicklungsakteure, die internationale Staatengemeinschaft, aber auch für Konsumenten. Das Handbuch versammelt Erfolgsbeispiele und lässt Stimmen aus den Entwicklungsländern zu Wort kommen. Sie zeigen eindrucksvoll, dass der Kampf gegen den Hunger wichtiger ist denn je.

*Lioba Weingärtner, Claudia Trentmann:*

*Handbuch Welternährung, Campus 2011, 241 Seiten, broschiert, 16,90 Euro.*



## Geschmackslabor | Rotwein, jung und gereift

Aus dem Remstal in der Nähe von Stuttgart kommen die zwei Roten, ein 2007 und 1998 Saphir, die **Ursula Heinzelmann** auf die Teststrecke geschickt hat. Aus der Küche gab es Pasta, Gulasch, Entenbrust und ein Gemüseduo. Aber wer gehörte zum Dreamteam?

Zentrifuge und Gefriertrockner, daneben Schnellkühler, Sous-Vide-Garer und Einhängethermostat, schließlich Kleinigkeiten wie Infrarotthermometer und pH-Meter... nein, so sieht es im Slow Food Geschmackslabor nicht aus. Ganz im Gegenteil regiert hier das LowTech-Prinzip, mit viel Muskelmasse als Antriebskraft und den fünf Sinnen als Analysegeräten. Die Verkosterin trägt kei-

### KEINE MÄUSE, KEINE KITTEL – LOWTECH- LABOR

nen weißen Kittel, sie analysiert nicht unter dem Mikroskop, seziiert keine Mäuse und hält keinen Affen, um Verhaltensweisen zu testen. Sicher sind die neuesten Entwicklungen etwa auf dem Gebiet der Weingläser ohne Forschung und Technologie undenkbar und für das Labor eine große Bereicherung. Doch ansonsten heißt das Grundprinzip hier: Weniger ist mehr – nämlich mehr selber sehen, hören, riechen, tasten, schmecken... Denn das Ganze bleibt durch Erfahrungen, Assoziationen und Erwartungen eine persönliche Angelegenheit. Der kalifornische Autor Harold McGee, der sich mit den wissenschaftlichen Hintergründen des Kochens befasst (und hiermit jedem ausdrücklich empfohlen sei, der ein wenig Englisch beherrscht und die Küche nicht nur zum Kaffeekochen benutzt), sagt, er fände es spannend, Überliefertes zu hinterfragen und darauf basierend vielleicht neue Methoden zu entwickeln. Aber den einen, unfehlbaren Weg zum einen, perfekten Ergebnis gebe es auf gar keinen Fall.

Was die Technik in der Küche betrifft, hat in den letzten Monaten „Modernist Cuisine“, das Mammutwerk des amerikanischen Erfolgsthüftlers Nathan Myhrvold berechtigterweise für einiges Aufsehen gesorgt. Ein Bild unter den vielen bahnbrechenden Fotos hatte es den Medien besonders angetan: Rotwein, der in einem gängigen Standmixer aufgemischt wird und dabei eine kräftige Schaumkrone bildet. Hyperdekantieren nennt Myhrvold diese Methode, die er als die effektivste zum Belüften für junge Rotweine bezeichnet. Durch das Mixen wird verstärkt Luft in den Wein eingebracht, sodass Geschmacksmoleküle mit Sauerstoff reagieren können und als Aroma wahrnehmbar werden. Extrembelüftung also – was übrigens auch ohne Mixer mit einer bauchigen Karaffe und kräftigem Schütteln erreicht werden kann. Gegen das Hyperdekantieren spräche, so Myhrvold, dass es zum Aufwirbeln eines Depots in älteren Weinen kommen könne, da solle man doch lieber die Vakuumfiltration einsetzen. Die Verkosterin kommt mit älteren Rotweinen auch ohne letztere dank ruhiger Hand ganz gut klar, merkt im Übrigen etwas erstaunt an, dass gerade der detailbesessene >



Myhrvold die Bedeutung der Glasform für die sinnliche Wahrnehmung des Weins herunterspielt und findet „Modernist Cuisine“ trotzdem faszinierend (siehe Seite 14).

Doch nun zum Thema dieses LowTech-Geschmackslabors: Rotwein. Trocken. Jung und gereift. Was verändert sich am Essenstisch? Nach den Erfahrungen der Verkosterin wird Wein allgemein mit der Reife gelassener und umgänglicher (Uralt-Ehrfurcht-Flaschen kommen im Labor-Alltag quasi nicht vor und seien hier außen vor gelassen).

### GEMÄSSIGTE REIFE MACHT WEIN GELASSEN UND UMGÄNGLICH

Wie im letzten Heft am Beispiel einer fruchtig-süßen Riesling-Spätlese aus dem Rheingau dargestellt, verschmelzen die einzelnen Komponenten eines Weins mit der Zeit förmlich, sodass etwa die Süße geschmacklich in den Hintergrund tritt, die Säure runder wirkt und deshalb duldsamer mit dem Gegenüber auf dem Teller. Beim Rotwein kommen Gerbstoffe mit ins Spiel, also Phenole, die zusammen

mit Farbstoffen aus den Beerenhäuten gelöst werden. Je reifer die Trauben, desto weniger grün und aggressiv pelzig ist der geschmackliche Eindruck der Gerbstoffe im jungen Wein.

Beim Ausbau im kleinen Holzfass (Barrique), für viele Rotweine das erste Stadium der Reife, kommen mehrere Vorgänge zugleich zum Tragen: Der Alkohol löst Gerb- und Geschmacksstoffe aus dem Holz, Sauerstoff tritt durch Spundloch und Ritzen zwischen den Fassdauben ein, während die Feinhefe am Fassboden für eine gewisse Reduktion sorgt (das Gegenteil von Oxidation) und so den Wein frisch hält. Im Idealfall ist das Ergebnis die Balance zwischen Frucht und Frische auf der einen und rundender Reife auf der anderen Seite. Durch die Oxidation, die sich auch nach der Abfüllung fortsetzt, entwickeln sich nicht nur Aromen, sondern die Phenole vereinen sich auch zu größeren Molekülgruppen, die nicht mehr kratzig wirken und ab einem gewissen Punkt als Depot zu Boden sinken. Wie wirkt sich all das beim Miteinander von Wein und Essen aus?

## Die Teststrecke

Fotos © Stefan Abtmeyer, www.fishinheaven.de



### LINGUINE MIT TOMATENSAUCE MIT KAPERN

Nudeln, Tomate und Rotwein bilden ein etabliertes kulinarisches Dreigestirn. Die anspruchsvolle Säure der Tomaten ist hier noch mit ein wenig Kaperngrün akzentuiert, die Pasta beste Hartweizen-Qualität.



### RINDERGULASCH MIT ZWIEBELN, PAPRIKA UND MAJORAN

Zwiebeln mit etwas geräuchertem, leicht durchwachsenem Speck golden angeschwitzt, mit reichlich Paprika bestäubt, Rinderhüfte in großen Würfeln dazu, wenig Pfeffer und Salz, Deckel, dann leise im sich schnell bildenden Saft schmoren lassen. Gegen Ende kommt Majoran hinzu, hier der superaromatische vom Neusiedlersee ([www.pannonischer-safran.at](http://www.pannonischer-safran.at)).



### TELTOWER RÜBCHEN MIT ENTENBRUST

Nach der Grapefruit-Ente vom letzten Heft hier eine neue, rosa gebratene Variante. Die in ihrer Würze an Meerrettich erinnernden Rübchen vom Teltower Rübchen-Hof der Szilleweits brät man am besten mit Schmalz langsam und geduldig an, bis sie an den Rändern goldbraun karamellisieren. Dann immer wieder mit einem fruchtbetonten trockenen Weißwein ablöschen und glasieren, schließlich gerade soviel Brühe oder Wasser zugeben, dass sie weichkochen und dann wieder glasieren.



### VIOLETTE KAROTTEN UND ROSENKOHL, IM OFEN GEBRATEN

Violette Karotten in dicken Stiften gedämpft, in der Pfanne in Butter an- und im Ofen fertig gebraten, mit Salz und schwarzem Pfeffer gewürzt. Dazu (möglichst kleine) Rosenköhler, in Salzwasser beinahe weich gekocht, dann im heißen Ofen mit etwas Butter und Salz unter mehrmaligen Rütteln in einer flachen Bratenform oder auf einem Blech gebraten, bis sie außen beinahe knusprig sind.



## Unter der Lupe

Tanninkräftige Rotweine, die durch Lagerung noch gewinnen, sind in der deutschen Weingeschichte ein relatives Novum. Zu den Pionieren gehören Andrea und Albrecht Schwegler im Remstal in Württemberg. Sie begannen 1990 mit nicht einmal einem Hektar und haben sich inzwischen auf immerhin gut das Doppelte gesteigert. Alle Rotweine sind Cuvées aus mehreren Rebsorten, lagern zwei volle Jahre in Barriques und sind enorm reifebedürftig und -empfindlich.

### DER JUNGE 2007 Saphir, Weingut Albrecht Schwegler, Korb im Remstal/Württemberg

Die Schweglers haben auf die eher aus dem Burgenland bekannte Sorte Zweigelt mit ihrer charakteristischen Säure gesetzt. Beim 2007 Saphir kommen zu je einem Sechstel würziger Syrah und kräftiger Cabertin hinzu, letzterer eine pilzwiderstandsfähige Neuzüchtung aus dem Cabernet Sauvignon. Im Glas (nicht dekantiert) folgen auf jugendliche rote Kirschen und herbe Schokolade frische Zwetschgen. Säure und Gerbstoffe verhalten sich ähnlich wie bei einem sehr guten, klassischen Sangiovese. Kein Depot.

13,5 Vol.-%, 29 Euro ab Hof, Tel 07151. 348 95,  
www.albrecht-swegler.de

### DER GEREIFTE 1998 Saphir, Weingut Albrecht Schwegler, Korb im Remstal/Württemberg

Beim 1998 steht dem Zweigelt zu einem Drittel der weichere Merlot zur Seite. Das Jahr war eher unspektakulär, und es wurde kein Spitzenwein abgefüllt. Die Farbe hat sich zumindest am Glasrand durch die Flaschenreife deutlich vom Kirsch- ins Ziegelrote verändert, und in der Nase machen sich Gewürze und ein Hauch von Herbstwald bemerkbar. Die frischen Pflaumen werden jetzt mit Piment, Nelke und Zimt zu Pflaumenchutney, die Gerbstoffe wirken mürbe, die Säure zugleich selbstbewusster und weniger dominant. Ganz wenig Depot.

13 Vol.-%, ab Hof nicht mehr erhältlich.

## Die Ergebnisse

Ist Rotwein eher im jungen oder gereiften Zustand vegetariophil? Wie äußern sich die mit der Weinreife einhergehenden Veränderungen bei geschmortem Fleisch einerseits, bei gebratenem andererseits? Welcher der beiden Weine würde süße- und säureempfindlicher sein? Gespannte Fragen aus allen Richtungen leiteten dieses Labor ein. Würde der gereifte Wein im kulinarischen Kontext tatsächlich gelassener auftreten?

**DIE BESTÄTIGUNG** In zwei Fällen bestätigte sich die erwartete größere Duldsamkeit des älteren Weins. Der 1998 ließ das Gulasch leichter und eleganter auftreten, wirkte dabei souverän und belebend. Die Säure wurde von den Zwiebeln rund aufgefangen, der Majoran verbündete sich mit den Würznoten im Glas. Der 2007 schlug sich zwar wacker und dockte dabei vor allem an der Sauce an, drehte aber etwas ins Alkoholische und schien tatsächlich eher monolithisch und weniger bindungsfähig. Noch ausgeprägter war dieser Effekt bei den Rübchen. Durch die Gerbstoffe stand der 2007 starr, spröde und isoliert in der Gegend herum. Er hatte leckere Kirscharomen zu bieten, aber die schienen wie ein dominanter Klecks Marmelade auf dem Fleisch. Mit dem 1998 hingegen erlebte das Labor eine wahre Sternstunde. Das Fett der Entenbrust fing Gerbstoffe und Säure auf und verhalf dem Wein zu betörender Geschmeidigkeit. Das Erdige der Rübchen traf auf vollstes Verständnis, der Wein schien sich wie eine feine *Jus* über den Teller zu ziehen. Grandios.

**ALLES GANZ ANDERS** Zu den Tomatennudeln hingegen war alles ganz anders und mit dem 1998 einfach ziemlich furchtbar. Nicht nur schmeckte der Wein sehr unangenehm säuerlich, er riss auch die Tomaten mit in den geschmacklichen Abgrund und dekonstruierte sie geradezu, weil die gereiften Gerbstoffe beim besten Willen kein Gegenüber fanden und beider Säure sich

potenzierte. Ganz anders der 2007; er profitierte von der roten Frucht auf dem Teller wie sie von ihm, schmeckte süßlicher, zugänglicher, im positiven Sinn unkompliziert. Auch die Gemüse-Kombo widerlegte die erhöhte Toleranz des Alters. Nur mit allergrößter intellektueller Anstrengung der Verkosterin war der 1998 hier ein interessanter Partner, durch Karotten- und Kohlsüße ans Äußerste seiner herben Säurefrische getrieben. 2007 hingegen kehrte ganz gelassen die leichte Bitternis der kleinen Röschen hervor, ließ diese dadurch ausgewogener und sich selbst noch geradliniger schmecken, während die konzentrierten Karotten seinen ganzen Stoff zum Vorschein brachten – und das alles sich erstaunlicherweise in einem Gericht vereinen ließ!

**UND BEIM KÄSE?** Zwei ganz unterschiedliche Käsekandidaten fanden den Weg ins Labor. Ein leicht gereifter Ste. Maure-Ziegenkäse schien zuerst den Altersvorteil beim Wein zu bestätigen. Beide hatten genau die gleiche mürbe Reife und waren sich auch in der Säure ebenbürtig. Doch dann trumpfte der jüngere Wein im Glas mit fruchtiger Süße, während seine Gerbstoffe von der leicht kreydigen Käsetextur aufgefangen wurden – eindeutig die bessere Kombination. Ein sehr würziger Appenzeller ließ denselben Wein dann zwar durch Salz und Rotschmiere beinahe so gereift wie den 1998 schmecken, aber die Begegnung war noch harmonisch zu nennen. Leider war der Effekt ein ähnlicher mit dem älteren Wein, was den vorher so agilen 1998 förmlich nach Rollator, Hörgerät und Lesebrille flehen ließ.

**FAZIT** Keine Mäuse, kein weißer Kittel, kein repräsentatives Untersuchungsergebnis? Mit dem Saphir kam hier ganz bewusst ein Rotwein unter die Lupe, der zwischen hellfrischen und üppigdunklen Extremen liegt, und eines lässt sich mit Sicherheit sagen: Reife verändert das kulinarische Verhalten von kräftigem Rotwein ganz erheblich. 🍷



Foto © Weingut A. J. Adam

## Tradition | Von Oma lernen, heißt genießen lernen – die Mosel-Klassiker

Leicht, duftig, elegant – und mit Restsüße, so lassen sich die klassischen Rieslinge von der Mosel beschreiben. Sie sind ein wenig aus der Mode geraten.

Zu Unrecht, findet **Kai Wagner** und stellt seine Lieblinge aus 2010 vor.

**Wein aus Deutschland, garantiert lausig. Mit diesem Vorurteil konnte man lange herumlaufen und lausigen Pinot Grigio trinken. Seit etwa einer Generation aber, das wissen wir nun alle, sind die deutschen Winzer wieder putzmunter und produzieren fast schon flächendeckend anständige und in der Spitze erstklassige Weine. Statt Liebfrauenmilch Große Gewächse, statt Trollinger Pinot Noir im burgundischen Stil, der manchen echten Burgunder blass werden lässt wie einen Trollinger alter Schule. Sonnenanbeter wie Syrah gelingen prächtig, Sauvignon blanc sowieso, jeder zweite Kabinett hat das Mostgewicht einer Auslese. Talentierte Jungwinzer tauchen auf in Heerscharen, suchen ihren Weg und überraschen mit eigenständigen, charaktervollen Weinen. *Anything goes*. Nichts ist unmöglich.**

Was darüber aber fast vergessen scheint: Deutschland hat eine eigene hochklassige Weintradition. Die ist aber hierzulande fast mit ihren letzten Freunden ausgestorben. Oma Pöttgen, unsere Nachbarin, trank zu jeder Mahlzeit ein kleines Gläschen Riesling Spätlese von der Mosel. Restsüß, versteht sich. Sie hat diese Sitte knappe 80 Jahre bewahrt und beibehalten. Mit 100 Jahren ging sie dann ins Heim und dann wurde es schwierig mit gutem

Nachschub. In den zwanziger Jahren des letzten Jahrhunderts, zu der Zeit also, als Oma Pöttgen sich die Trinkerei angewöhnt hat, stand die restsüße Spätlese vom Riesling hoch im Kurs. Ein leichter, belebender Wein, duftig, wenig Alkohol, eine feine, frische Säure, ein gut strukturiertes, mineralisches Gerüst. Diese Weine sind hierzulande nicht nur aus der Mode, sie sind geradezu vom Bannstrahl getroffen. Ein Kollateralschaden, verursacht durch Unmen-

**Nachwuchs** Auch bei der Produktion von Omas Klassikern ist die nächste Generation längst am Start. (links Weingut A. J. Adam, rechts Weingut Willi Schaefer)

gen von Oppenheimer Krötenbrunnen und Niersteiner Gutes Domtal. Leicht heißt aber nicht dünn und restsüß nicht Zuckerwasser. Die leichten, eleganten Rieslinge, die vor allem an der Mosel ihre Heimat und Zuflucht haben, sie sind das Einfache, das schwer zu machen ist. Sie können zutiefst berühren.

Junge Winzer auf der Suche nach dem eigenen Profil streben meist nach mehr Kraft, mehr Fülle, mehr Energie, mehr Konzentration. Auch diese Weine können berühren, aber die Berührung ist dann manchmal wie die von Vladimir & Vitali. Die Kunst der feinen Harmonie ist eine Kunst der Reife und der Gelassenheit, der Weisheit verwandt. Kein Wunder, dass die Groß- und Altmeister der Zunft diese Kunst am besten beherrschen. Aber auch manche junge Weingüter ohne jahrhundertlange Geschichte reißen sich ein in eine wertvolle Traditionslinie. Und Tradition heißt nicht nur traditionelles Geschmacksbild, sondern durchaus auch traditionelle Arbeitsweise. Riesling, Steillage und selektive Handlese sind an der Mosel Ehrensache, auch wenn der Aufwand immens ist. Wurzelechte, alte Reben werden gehegt und gepflegt. Spontanvergärung und langsamer Ausbau gehören zum Handwerk. Dabei entstehen Weine, die großes Reifepotenzial besitzen, nach Jahren und Jahrzehnten noch jung und frisch wirken und in der Frühphase zuweilen schwer verständlich und verschlossen sind.

Wir stellen nun einige der feinsten Exemplare des restsüßen Rieslings vor, die in Deutschland im Jahr 2010 geschaffen worden sind. Weine, die die Kunst der Mäßigung offenbaren und die profunde Trinkfreude spenden. Weine, die ganz und gar sie selbst sind, individuell und unverwechselbar.

### WEINGUT A. J. ADAM

Gut, dass Andreas Adam das nicht mehr bewirtschaftete Weingut seines Großvaters in Dhron reaktiviert hat. In kaum einem Jahrzehnt hat er es geschafft, den ein wenig in Vergessenheit geratenen Weinen vom Dhroner Hofberg durch seine meisterliche Arbeitsweise gebührende





Foto © Weingut Willi Schaefer



Foto © Weingut A. J. Adam

Achtung zu verschaffen. Hier muss man sich ranhalten, denn das kleine Weingut gibt kaum 20.000 Flaschen her und die sind flugs ausverkauft. Schon der **2010 Dhroner Hofberg Riesling Kabinett** hat große Konzentration, differenzierte Mineralik, eine belebende Fruchtsäure, herzhaft Aromen von Kräutern und weißem Pfirsich. Ein Prachtstück.

Brückenstr. 51,  
54347 Neumagen-Dhron,  
Tel 6507. 21 15, [www.aj-adam.com](http://www.aj-adam.com)

#### WEINGUT IMMICH-BATTERIEBERG

An dem traditionsreichen Weingut Immich-Batterieberg haben sich in den letzten gut 20 Jahren schon viele versucht. Erst jetzt scheinen die Dinge wieder in eine klare und überaus gute Richtung zu gehen. Mit Gernot Kollmann hat ein erfahrener Weinpurist die Führung inne, der schon mit seinem zweiten Jahrgang die Qualitäten der großartigen, aber noch kaum bekannten Lagen herauszuarbeiten beginnt. Ein glockenheller Schmackofatz ist der **2010 C. A. I. Riesling Kabinett**.

Im Alten Tal 2, 56850 Enkirch,  
Tel 06541. 81 59 07,  
[www.batterieberg.com](http://www.batterieberg.com)

#### WEINGUT MARKUS MOLITOR

Fast schon übermenschlich ist die Leistung von Markus Molitor in den zurückliegenden 27 Jahren. Das Weingut verfügt heute über die mehr als zehnfache Reb-

Foto © Stefan Abtmeier, [www.fishinheaven.de](http://www.fishinheaven.de)

**Im Weinberg** Andreas Adam (oben) und Martin Müllen (links).

Haus Klosterberg, 54470 Bernkastel-Wehlen, Tel 06532. 954 00-0,  
[www.markusmolitor.com](http://www.markusmolitor.com)

#### WEINGUT MARTIN MÜLLEN

Martin Müllen ist als Bergretter und Steillagenbewahrer im „Klitzkleinen Ring“ aktiv. Sein ganz persönliches Rettungsprojekt ist der Trarbacher Hühnerberg im Kautenbachtal, einem kleinen Seitental der Mosel, den er seit dem Jahr 2000 bewirtschaftet. Der Hühnerberg hat es Martin Müllen besonders angetan und so kommen seine besten Rieslinge auch aus dieser Lage. Insbesondere die Spätlesen und Auslesen sind eine wahre Wonne. Im Hühnerberg kann man auch Rebstockpate werden ([www.slowfood.de/biodiversitaet/rebstock\\_patenschaften](http://www.slowfood.de/biodiversitaet/rebstock_patenschaften)). Die süße, cremige Fülle und Tiefe, in Schwingung versetzt durch die glitzernde Säure, der **2010 Trarbacher Hühnerberg Riesling Auslese** ist überwältigend.

Alte Marktstr. 2, 56841 Traben-Trarbach,  
Tel 06541. 94 70, [www.muellen.de](http://www.muellen.de)

#### WEINGUT WILLI SCHAEFER

Willi Schaefer ist ein ruhiger, bescheidener Mann mit einem recht kleinen Weingut in Graach. Hier gibt es nur Riesling aus Graach, Himmelreich und Domprobst, klassisch restsüß, traditionell gefertigt mit



Foto © Weingut Joh. Jos. Prüm



Foto © Weingut Forstmeister Geltz-Zilliken

viel Hingabe und Bauchgefühl. Das hat ihn noch nie im Stich gelassen. Auch wenn mit Sohn Christoph und Schwiegertochter Andrea nun dreifache Winzerpower am Start ist, wird sich hier wohl wenig ändern. Warum auch. Die Weine mit dem mit voller Absicht hoffnungslos altmodischen Etikett kennt und liebt man auf der ganzen Welt. Seine **2010 Graacher Domprobst Riesling Spätlese** ist jung getrunken ein funkelnendes Juwel. Mit gehöriger Reife wird der Wein immer mehr Ruhe und Tiefe offenbaren und ein festliches Essen begleiten können.

Hauptstr. 130, 54470 Graach,  
Tel 06531. 80 41, [weingut-willischaefer@t-online.de](mailto:weingut-willischaefer@t-online.de)

#### WEINGUT SCHLOSS LIESER

Thomas Haag zaubert insbesondere aus seinen Lagen in Lieser und Brauneberg unverschämt leckere Rieslinge bis hin zu feinsten Edelsüßen: Spätlesen, Auslesen, Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen. Er schreckt auch vor trockenen Weinen nicht zurück, im Gegenteil, sein Niederberger Helden Großes Gewächs ist Jahr für Jahr große Klasse. Lobenswert, dass er über den vielen Spitzenweinen die einfachen Qualitäten nicht vernachlässigt. Sein **2010 Schloss Lieser Riesling Kabinett** ist ein kleines Feuerwerk an Mineralität, frecher Fruchtsäure und saftiger Aromatik.

Am Markt 1-5, 54470 Lieser,  
Tel 06531. 64 31,  
[www.weingut-schloss-lieser.de](http://www.weingut-schloss-lieser.de)

#### WEINGUT JOH. JOS. PRÜM

Wie kaum ein zweites Weingut in unserem Land steht Joh. Jos. Prüm für die beste Tradition des deutschen Weins in Geschichte und Gegenwart. Weltweit bekannt und begehrt sind die Rieslinge dieses Gutes aus den berühmten Lagen in Wehlen, Bernkastel, Zeltingen und Graach. Hier hat alles Niveau – schwache Weine, schwache Jahrgänge, gibt es nicht. Die **2010 Wehlener Sonnenuhr Riesling Spätlese** ist der Klassiker schlechthin: Der Wein hat große Kraft, die wie bei einer Primaballerina restlos in schwebende Präzision, Leichtigkeit und Eleganz verwandelt scheint. Ein Wein mit einem Atem für Jahrzehnte.

Uferallee 19, 54470 Bernkastel-Wehlen,  
Tel 06531. 30 91, [www.jjpruem.com](http://www.jjpruem.com)

#### WEINGUT FORSTMEISTER GELTZ-ZILLIKEN

Die Saarweine galten früher als stahlig und knallhart. Das lag an der meist übermäßig hohen Säure. Zugleich kamen und kommen von der Saar gerade besonders edle, elegante und entwicklungs-fähige Rieslinge. In dieser Tradition der fein geschliffenen und wohlkonturierten Weine arbeitet Hanno Zilliken nun schon im vierten Jahrzehnt als Winzer, seit 2005 tatkräftig unterstützt von Tochter Dorothee. Die schönsten Rieslinge kommen von der kleinen, vom Grauschiefer geprägten Lage Saarburger Rausch. Fast

**Im Weinberg** Katharina Prüm (links) und Hanno und Dorothee Zilliken (rechts).

schon an einen Eiswein erinnert die **2010 Saarburger Rausch Riesling Spätlese** mit ihrer überbordenden Lebendigkeit, der frischen Säure und ihren feinkonturierten Aromen von Steinobst, Cassis und Ananas. Wie ein Trompetenkonzert von Vivaldi.

Heckingstr. 20, 54439 Saarburg,  
Tel 06581. 24 56, [www.zilliken-vdp.de](http://www.zilliken-vdp.de)

Die vorgestellten Winzer arbeiten behutsam, aufwendig und überwiegend traditionell. Dabei entstehen Weine, die wahre Langstreckenläufer sind. Man kann sich davon überzeugen, indem man mal nach gereiften Weinen fragt. Die tauchen oft nicht auf den Weinlisten auf. Es gehört aber zum Selbstverständnis eines guten Rieslingproduzenten, das Entwicklungspotenzial eines Weines auch demonstrieren zu können.

Viele der Lagen der vorgestellten Weine sind in Gefahr, das Herzstück des Rieslings an der Mosel ist bedroht: „Das Bauwerk, das im Kreis Bernkastel-Wittlich an der Mosel entstehen wird, ist ein Projekt der Superlative: Mit der Hochmoselbrücke wird man in einigen Jahren eine der größten Brücken Deutschlands bestaunen können, unter der sogar der Kölner Dom ein Mal Platz hätte. In einer Höhe von 158 Metern wird sich das Bauwerk 1,7 Kilometer lang über das Moseltal spannen.“ So beschreibt ganz unverblümt der Landesbetrieb Mobilität Rheinland-Pfalz im Auftrag der Landesregierung auf der offiziellen Website ([www.hochmoseluebergang.rlp.de](http://www.hochmoseluebergang.rlp.de)) die „Fernstraßenverbindung, mit der die belgischen/niederländischen Nordseehäfen sowie die belgischen Ballungsräume mit dem Rhein-Main-Gebiet verbunden werden (sollen)“. Auf dem Spiel steht die Zukunft des Moselsporn zwischen Bernkastel-Kues und Traben-Trarbach mit Lagen, die zum kostbarsten Kulturerbe des deutschen Weins gehören: Bernkasteler Doctor, Graacher Domprobst, Wehlener Sonnenuhr oder Zeltinger Himmelreich. Wer sich nicht wehrt, lebt verkehrt. ☺



## Kolumne | Farbe sehen oder nicht

Lässt sich Rot- bzw. Weißwein allein am Geschmack erkennen? Wie wichtig auch der Blick ins Glas ist, erklärt **Ursula Heinzelmann**.

Immer wieder wird von den Ergebnissen tatsächlicher Blindverkostungen berichtet, bei denen die Tester die Farbe der Weine nicht erkennen, weil sie die Augen verbunden hatten, der Wein in schwarzen Gläsern serviert oder geschmacksneutral umgefärbt wurde. Experten können nicht einmal Weißwein von Rotwein unterscheiden, heißt es dann reißerisch und auch hämisch über die Ergebnisse. Und noch schlimmer: Unerfahrene Normalos sind anscheinend eher in der Lage, etwa rotgefärbten Weißwein von echtem Rotwein zu unterscheiden. Wir Gewohnheitstäter sind zu stark darauf trainiert, alle Indizien in unser Urteil mit einzubeziehen. Ist uns also überhaupt über den Weg zu trauen? Schmecken wir wie Pawlowsche Hunde Rotwein, sobald wir rot sehen und die Temperatur nicht eiskalt ist?

Zu unserer Ehrenrettung hat eine wissenschaftliche Studie gezeigt, dass wir alle, Normalos oder trainierte Weinnasen, einen optisch angekündigten, also erwarteten Geruch schneller und zuverlässiger wahrnehmen als einen ohne Hinweise. Ein Bus fährt vorbei, ich identifiziere Diesel in der Nase. Ich sehe Rotwein, ich suche nach rotweintypischen Aromen. Das heißt auch: Eine Schale Pfirsiche in Sichtweite lässt mich in einem Riesling die entsprechenden Aromen eher erkennen, weil ich diese Assoziation bereits wie auf einem Spickzettel parat habe – eine neutrale Umgebung ist also sinnvoll, wenn Weine möglichst unvoreingenommen wahrgenommen und beurteilt werden sollen. Laut einer anderen Studie lässt sich das Urteil auch mit der Farbe des Lichts beeinflussen, in dem verkostet wird. Rot und blau führten zu höheren Punktzahlen als grün oder weiß, wobei bei rotem Licht nicht nur Süße und Fruchtigkeit am stärksten wahrgenommen wurden, sondern die Verkoster auch den höchsten Preis zu zahlen bereit waren (hilfreicher Nebeneffekt der ursprünglich roten Laternen im Rotlichtmilieu?).

Was ist Farbe im Wein? Hat sie überhaupt eine Aussagekraft? Wie dumm sind wir angeblichen Spezialisten? Traubenmost aus dem Inneren der Beeren ist bei den allermeisten Sorten zunächst einmal nahezu farblos. Bei den allermeisten Sorten sitzt die Farbe nur in der Beerenhaut und wird beim Pressen und/oder während der Gärung in den Most extrahiert. Nur als Ausnahme ist das Fruchtfleisch rot, diese sogenannten Färbertrauben dienen vor allem dazu, blässeren Kollegen auf die Farbbeine zu helfen.

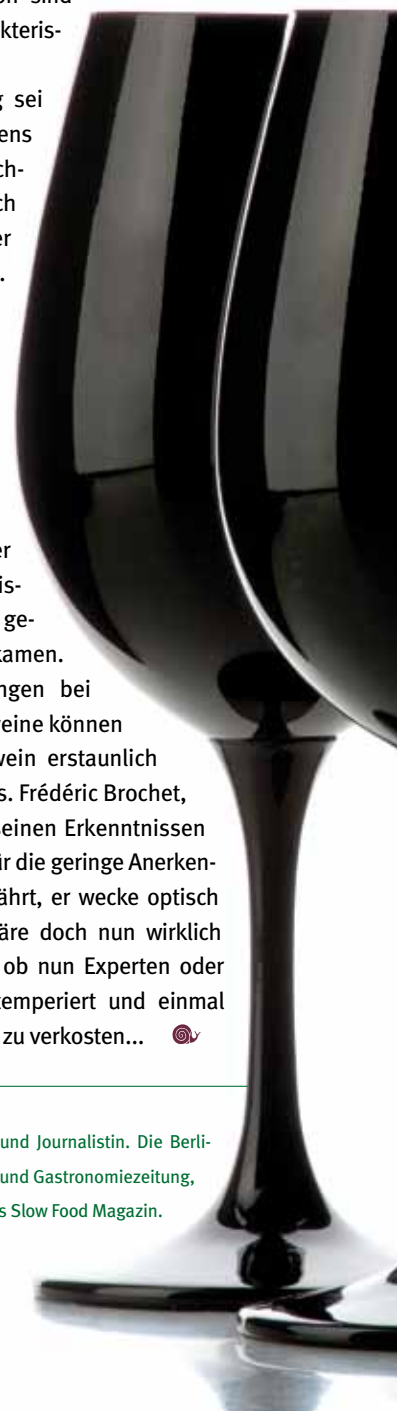
Farbnuancen im Wein lassen tatsächlich entscheidende Rückschlüsse zu. So wird etwa ein beinahe wasserheller Weißwein mit grünlichen Reflexen mit einiger Wahrscheinlichkeit nicht sehr üppig und rund schmecken, da die Farbe Grün auf Chlorophyll zurückgeht, das in den Trauben mit zunehmender Reife immer mehr abgebaut wird. Je stärker die Farbe eines Rotweins ins Blaue tendiert, desto jünger ist er vermutlich. Sowohl die Weißwein-

als auch die Rotweinfarbstoffe gehören wie die Gerbstoffe zu den Phenolen, als Flavone einerseits und Anthocyane andererseits aber zu unterschiedlichen Familien. Erstere werden mit der Zeit dunkler, daher die sogenannte Hochfarbigkeit von alten Weißweinen, letztere heller, mit hellem Ziegelrot am anderen, gereiften Ende der Rotweinskala. Sie nähern sich also an.

Die Farbstoffe lassen sich auch nicht separat aus den Beerenhäuten lösen, der Most nimmt gleichzeitig Gerbstoff und Aroma auf, die ebenfalls in den Häuten stecken. Kräftige, trockene Weißweine wie etwa ein Riesling Großes Gewächs entstehen aus hochreifen (goldgelben!), gesunden Trauben, die in vielen Fällen vor dem Pressen während der sogenannten Maischestandzeit mehrere Stunden oder gar Tage mazerieren, um mehr Inhaltsstoffe und damit Geschmack und Körper aus den Häuten mitzunehmen. Anders als bei Rotwein, wo zumindest ein Teil der Maische, also die nicht flüssigen Stoffe mit dem Most vergoren wird, ist dies bei Weißwein generell nicht der Fall, um ungewohnt hohe, „weißwein-untypische“ Gerbstoffmengen zu vermeiden. Ausbautechnik und -tradition sind also ebenso entscheidend für Farbcharakteristika wie die Beschaffenheit der Trauben.

Zu unserer fachlichen Ehrenrettung sei außerdem folgendes angemerkt. Erstens werden visuelle Eindrücke im menschlichen Hirn erwiesenermaßen wesentlich schneller verarbeitet als solche, die über Nase und Mund aufgenommen werden. Sie sorgen also für das erste Vorsortieren von möglichen Assoziationen. Zweitens zeigt die erwähnte Blindstudie auch, wie stark die Wahrnehmung bestimmter typischer Eigenschaften eines Weins von der Temperatur abhängig ist – ein kalter Rotwein kehrt grundsätzlich seine „weiße“ Seite hervor, ein warmer Weißwein seine „rote“. Und drittens wissen wir leider nicht, welche Weine ganz genau bei dieser Gelegenheit ins Glas kamen. Zweifellos sind mögliche Verwechslungen bei manchen größer als bei anderen; Weißweine können ziemlich viel Gerbstoff enthalten, Rotwein erstaunlich wenig, ähnlich sieht es bei der Säure aus. Frédéric Brochet, der Verfasser der Studie, schließt aus seinen Erkenntnissen übrigens auch, dies sei wohl der Grund für die geringe Anerkennung, die Roséwein im Allgemeinen erfährt, er wecke optisch keine eindeutigen Erwartungen. Das wäre doch nun wirklich interessant für die nächste Weinrunde, ob nun Experten oder Normalos: einen Rosé einmal rotweintemperiert und einmal weißweingekühlt aus schwarzen Gläsern zu verkosten... 🍷

**URSULA HEINZELMANN** ist Sommelière und Journalistin. Die Berlinerin schreibt u.a. für Effilee, die Allgemeine Hotel- und Gastronomiezeitung, die Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung und das Slow Food Magazin.





Fotos © Hofmanufaktur Filter



**Glücklich im Oderbruch** Christian Filter produziert u. a. Säfte, die er im Landwarenhaus anbietet. Seine Schafe freuen sich über den Trester und liefern das Fleisch für köstliche Lammsalami.

Filters Konzept ist aufgegangen: Säfte und Brände aus dem Obst der Streuobstwiesen, die seine Schafe beweiden, den anfallenden Apfeltrester fressen und dafür feines Fleisch und feine Wolle liefern – alles angeboten zum Verkauf im Landwarenhaus.

Mit buntem Markttreiben und Leckereien aus regionaler Produktion wurde Anfang Juni 2011 die Eröffnung des Landwarenhauses gefeiert. Und von den Leuten in der Umgebung von Anfang an gut angenommen. Auch Christian Filters Plan, mit seinem Laden die Infrastruktur der Großgemeinde Oderaue wiederzubeleben – die war mit der Schließung des einzigen Lebensmittelgeschäfts Ende 2010 weggebrochen –, ist aufgegangen: „Vor allem das *Bistro mit seinem täglich frischen Mittagstisch ist eine Art Motor für den Laden, hier kommen unterschiedlichste Gäste, um zu essen, aber auch um Leute zu treffen. Darüber hinaus haben wir mittlerweile auch schon viele Kunden, die von etwas weiter*

## bio & slow | Appetit auf Äpfel, Birnen & Co

Angefangen hat Christian Filter mit der Herstellung von Obstsäften. Seine Mosterei gehört heute zu einem Gesamtkonzept, der „Hofmanufaktur Christian Filter“ im Oderbruch.

Martina Tschirner stellt sie vor.

Raus aus Berlin und einen schönen Ort auf dem Land zum Leben, Arbeiten und für die Familie finden. Mit dieser Idee im Kopf ist Christian Filter vor gut 10 Jahren mit seiner Familie im Oderbruch gelandet. Zunächst wurde von dem Architekten und der Ärztin ein Vierseithof mit Streuobstwiesen gekauft, nach einigen Jahren Arbeit in regionalen Planungsbüros 2007 die Hofmanufaktur Christian Filter gegründet. Zu ihr gehören die Erste Oderbruch-Brennerei und Hofmosterei, in denen feine Destillate bzw. naturbelassene Säfte hergestellt werden, eine Schäferei und seit letztem Sommer auch das Landwarenhaus Altretz mit Bistro.





her zu uns kommen, etwa aus Eberswalde, Seelow oder Strausberg, also einem Radius von gut 30 Kilometern, um bei uns einzukaufen. Das liegt vor allem an der Auswahl an regionalen Lebens- und Genussmitteln sowie dem Angebot wie z. B. hochwertige Schafwoldecken, Seifen usw. In den Sommermonaten kommen auch viele Berliner, entweder als Besucher der Region oder diejenigen, die mittlerweile vor Ort zumindest zum Teil sesshaft geworden sind, vorwiegend am Wochenende, und somit ihren Einkauf nicht mehr aus der Großstadt mitbringen müssen“, berichtet er stolz.

Was es am Dorfplatz von Oderaue einzukaufen gibt? Die Beschreibung „Delikatessen aus dem Oderbruch“ wäre zu simpel. Genauer hingeschaut sind das natürlich zum einen die Produkte der Hofmanufaktur: „Als besonderes Highlight haben wir momentan luftgetrocknete Lammsalamis von unseren eigenen Schafen in verschie-

### BEGEISTERT VON DEN EIGENEN PRODUKTEN

denen Geschmacksrichtungen mit Fenchel, Walnuss und Rotwein oder naturell, alle mit feinem Edelschimmel gereift“, preist Christian Filter sie begeistert an. Außerdem die eigenen Obstsäfte sowie edle Destillate aus der eigenen Brennerei. Aus dem Jahrgang 2009 sind verschiedene überwiegend sortenreine Apfel-, Birnen- und Pflaumenbrände sowie Spezialitäten wie z. B. Walnussgeist im Angebot. Dazu kommen eine große Palette an Produkten anderer regionaler Hersteller – oft in Bioqualität –, frische Backwaren, Schinken-, Käse- und Antipasti-Spezialitäten, hochwertige Kaffees aus kleinen Röstereibetrieben, handgemachte Ravioli von der „Nudelmanufaktur Märkische Schweiz“, ein



Fotos © Hofmanufaktur Filter

ausgesuchtes Weinsortiment, edle Schokoladen und Pralinen. Keramik, Wollprodukte und eine Krimi- und Reisebibliothek runden das Angebot ab. In dem kleinen Bistro des Landwarenhauses gibt es täglich frisch zubereitete Oderbruchküche, saisonale Blechkuchen und handwerklich hergestelltes Bio-Eis – Slow Food halt. Dazu kommen Serviceangebote wie Brief- und Paketannahme sowie der Verkauf von Angelkarten und Angelzubehör.

Auch Lohnvermostung bietet die Hofmanufaktur an, d. h. die Menschen aus der Umgebung können mit den Äpfeln und Birnen aus ihren eigenen Gärten kommen und bei Christian Filter den eigenen Saft daraus machen lassen. Insgesamt 20.000 Liter wurden davon im letzten Herbst für Kunden produziert. Nicht gerade wenig, wenn man bedenkt, dass im Allgemeinen die Ernte 2011 nicht ganz so rosig ausgefallen war. „Obwohl wir im Oderbruch noch Glück hatten“, wägt Filter ab, „nebenbei haben wir natürlich auch unsere eigenen Säfte hergestellt, hier waren es auch so um die 20.000 Liter.“ Nicht alles davon wird im Landwarenhaus verkauft, sowohl Säfte wie Obstbrände werden auch in die Umgebung, vor allem aber nach Berlin und Potsdam in Bioläden, Feinkostgeschäfte und Weinhandlungen sowie in die gehobene Gastronomie geliefert. Und demnächst soll auch die Online-Bestellung möglich sein, im Moment wird die Homepage noch bearbeitet.

Auf die Frage, ob die Hofmanufaktur auch ausbildet, antwortet Christian Filter:

**Nachwuchs anwerben** In der Kinderobstschnitzschule lernen die Kinder, wie Obstsaft gemacht wird.

„Wir sind gerade dabei, gemeinsam mit der IHK eine Lehrstelle für die Ausbildung zum Brenner in unserer Brennerei zu schaffen, wenn alles klappt, zum Herbst dieses Jahres. Wir sind also quasi jetzt schon auf der Suche nach einem Bewerber, der dieses schöne Handwerk bei uns erlernen möchte.“ Filter selbst hat das Brennen bei Georg Schenk, dem Inhaber von „Augustus Rex“ in Dresden gelernt.

In jedem Fall ist die Hofmanufaktur ein Anziehungspunkt für einen Besuch im Oderbruch geworden. Für 2012 sind zudem mehrere Märkte angekündigt:

- ☞ Ostermarkt am 31. März
- ☞ Viehmarkt mit Tierauktionen und Trödelmarkt am 26. Mai
- ☞ Herbstmarkt am 29. September
- ☞ Adventsmarkt am 1. Dezember

Und Säfte aus Äpfeln und Birnen sowie feine Brände daraus, Lammsalami und -felle gibt es dann natürlich auch. ☺

Hofmanufaktur Christian Filter  
Neurüdnitz 79, 16259 Oderaue  
Tel 033457 469 99  
kontakt@hofmanufaktur-filter.de  
www.hofmanufaktur-filter.de  
Landwarenhaus Altreetz  
Dorfplatz, 16259 Oderaue  
Tel 033457 46 68 40  
Offen: Mo bis Fr 8 – 18, Sa 8 – 17,  
März bis Nov auch So 13 – 17 Uhr



## Porträt | Die köstliche Welt der Azko Imori

Ein Besuch bei Azko Imori ist ein Ausflug in eine andere – heilere – Welt. Verspieltes antikes Mobiliar, Plüschsofas, Kronleuchter, barocke Tapeten, ein Klavier, und in Vitrinen ausgestellt all die Köstlichkeiten, Törtchen, Kuchen, Kekse.

Barbara Goerlich hat sich verzaubern lassen.

Hinter dem wunderbar charmanten Patisserie-Café in Frankfurts Altstadt steckt eine Unternehmerin, die das Backen im Blut hat: Azko Imori, die Frau mit dem Gespür für Gebäck. Vor bald 20 Jahren kam die gebürtige Japanerin an den Main. Ihr Ziel: Unternehmerin werden. Heute ist sie Besitzerin von vier Lokalen in Frankfurt und einem Restaurant in Paris. Mitten im hektischen Frankfurt hat Azko Imori mit ihrer Patisserie eine Insel der Ruhe geschaffen. Ihr buntes, verwinkeltes Caféchen hat längst Kultappeal. Ebenso die Ableger: Das Imori-Restaurant eine Etage höher, die Kamon Sushi-Bar, das Imori-Deli, die Kochschule, der Cateringservice. Auch das älteste japanische Speiserestaurant in Paris mit Sushi, *ShabuShabu*, *Tempura* und *Udon* gehört zu Imoris gastlichem Reich.

Das Sortiment ihrer Patisserie ist so international wie die Gäste. Sie genießen *Tarte au Citron*, Grüntee-Törtchen, *Macarons*, Bethmännchen (eine Frankfurter Makronenspezialität), japanische süß-salzig-Sandwiches, Gebäck aus roten Bohnen, dazu *Baguettes*, *Petit Pains* und *Croissants*, *Tartes*, Feigenbrötchen, Pralinen. Auf der Favoritenliste stehen perfekte Schwarzwälder Kirschtorte, schmelzige

Schokoladentartes und Frankfurts erste „Chiffon-Cakes“ ganz oben. Bei letzteren handelt es sich um riegelgroße Tortenstücke in rot, grün oder braun, aus einem Biskuit, der mit extra viel Eiweiß besonders stark aufgeschlagen und mit Himbeere, Banane oder etwas grünem Tee aromatisiert zu einem Hauch von Kuchen wird. Der Mix aus klassischer und „exotischer“ Patisserie kommt an, die Gebäcke auf



**Bäckerin aus Leidenschaft** Azko Imori verleiht allem, was sie anfasst, seinen unverwechselbaren Stil: den Patisserien wie der Einrichtung ihrer Lokale.

Grüntee-Basis von Torte bis *Matcha Latte* gehören zu den gefragtesten Produkten. Eyecatcher sind auch die riesigen *Meringuen* (Baisers), die vier bis fünf Stunden bei 100 Grad Celsius gebacken werden und innen leicht klebrig sind, „genau wie es sein muss“, sagt Imori-san.

### AZKO BACKT UND KOCHT

Inzwischen hören 20 Mitarbeiter auf das Kommando der zierlichen Frau mit der makellosen Haltung, darunter Bäcker und Konditoren. Trotzdem steht sie immer mal wieder selbst am Ofen, „um in Übung zu bleiben“. Diese Sorge müsste sie sich nicht machen, denn sie backt, seit sie den-





Foto © Barbara Goerlich

ken kann. „Schon mit fünf Jahren habe ich gebacken und gekocht“, erinnert sich die gebürtige Tokioterin. Kochen und Backen lernte die kleine Azko bei einer schwäbischen Pfarrersfamilie in Tokio kennen und schätzen. Zu Hause probierte sie die Rezepte aus, schließlich bekochte das Küchenwunderkind Familie und Bekannte. Vom Taschengeld kaufte sie feine Kuchen in den teuren Patisserien Tokios. Zum Probieren, und um sie nachzubacken.

Da sie „eher praktisch veranlagt“ ist, erlauben ihr die Eltern – die Mutter ist Grafikerin, der Vater Musiker – den Schritt nach Deutschland. Der deutsche Pfarrer ihrer evangelischen Gemeinde in Tokio vermittelt sie ans Diakonissenmutterhaus im schwäbischen Aidlingen. Dort lernt limori zwei Jahre lang, „eine gute Frau zu sein“: Küche, Kunst, Mathematik, Bibelkunde, Soziales – und makellostes Deutsch. Sie will als Schwester arme Kinder in der Dritten Welt retten, doch die Mutter Oberin reagiert zurückhaltend. „Wer Wünsche äußert, ist wohl nicht demütig genug“, vermutet Azko im Nachhinein. Zurück in Japan arbeitet sie im Import-Export, doch zu Hause, in der künstlerisch geprägten Großfamilie, ist ihr alles zu „easy“. Keine Herausforderung für eine junge Frau, die ihren Horizont im Ausland erweitern und Unternehmerin werden will.

**Der kulinarische Spagat gelingt** Törtchen à la française...

Mit Anfang 20 hat sie genug gespart für Flugticket und Aufenthalt in Deutschland. Voller Gottvertrauen landet Azko limori in Frankfurt. Zufall? Für die in ihrem Glauben gefestigte limori ist klar: „Das Leben ist kein Schicksal, es folgt einem Plan, der dir geschrieben ist.“ Im Gepäck hat sie ihre irische Harfe. Falls alles schiefgehen sollte, will sie in Fußgängerzonen spielen. „Irgendwie kann ich immer überleben.“ Sie fliegt als Stewardess bei der Lufthansa auf der Japanroute und arbeitet am Frankfurter Flughafen. Alles nur Durchgangsstationen: Azko limori will noch immer Geschäftsfrau werden. „Wenn man sich etwas wünscht, dann bekommt man es auch“, ist limori-sans felsenfeste Überzeugung. Sie spart eisern, nimmt Nebenjobs an, begleitet japanische Touristen durch Deutschland und plant ihre Geschäftsidee. Mit 29 Jahren engagiert sie einen bekannten Sushi-Meister und eröffnet mit ihm „Sushi am Main“, ein kleines Lokal an der Paulskirche. Sie hat ihren Traum erfüllt, ist Unternehmerin.

Ihren alten Traum von einem gemüthlichen Café mit feinen Kuchen und Gebäck, japanischen, französischen und deutschen Klassikern in höchster >



In der Einfachheit liegt die höchste Vollendung

Nur eine einzige Sorte Tee, dafür aber die beste: Darjeeling. Kein Zwischenhandel. Nur in Großpackungen. So sparen wir unnötige Wege, Lagerkosten und Verpackungsmaterial. Die Teekampagne liefert den feinsten Tee der Welt – zu einem unschlagbar günstigen Preis.



UNSERE BIOTEEES:

First Flush 1 kg 26 €

First Flush Gartentee 500 g 15 €

Second Flush 1 kg 26 €

Second Flush Gartentee 500 g 15 €

Selected Darjeeling 1 kg 20 €

Grüner Darjeeling 500 g 11 €

Grüner Selected Darjeeling 1 kg 19 €

DIREKT ZU BESTELLEN: [www.teekampagne.de](http://www.teekampagne.de)

Tel.: (0331) 74 74 74 · Fax: (0331) 74 74 717



Foto © Barbara Goerlich

... Sandwiches auf japanische Art und noch viel mehr.

Qualität und Ästhetik, gibt sie nicht auf. Und Brot und Brötchen *à la française* muss es geben. Um das Brotbacken zu lernen, engagiert sie einen Bäcker des berühmten Pariser „Maison Kayser“ als ihren persönlichen Lehrmeister und findet an der Braubachstraße im Herzen der Frankfurter Altstadt einen kleinen Laden: Nun ist limoris Patisserie & Café nicht mehr aufzuhalten.

Sie hat wenig Privatleben, limori arbeitet und arbeitet. Irgendwann klappt sie zusammen. Im Krankenhaus nimmt ihr Leben wieder eine Wendung. Sie lernt Michael Damm kennen. Der junge Arzt ist der Einzige, der sich traut, die Sushis zu probieren, die limoris Mitarbeiter zur Genesung ins Hospital geschickt hatten. Der Rest ist Familiengeschichte, allerdings mit geschäftlichen Berührungspunkten. Neben dem limori Restaurant hat Dr. Damm seine Praxis etabliert. Ein Wartezimmer braucht er nicht, seine Patienten warten im Café, bis sie eine Etage höher zur Konsultation gebeten werden.

### IIMORIS GASTLICHES REICH

Im letzten Jahr hat Azko limori dann „endlich“ einen weiteren, lang gehegten Traum wahr gemacht. In der ersten Etage über ihrem Café ist ein Salon, wieder im typischen limori-Stil, entstanden. Hier erleben ihre Gäste „Pariser Salonkultur und eine moderne Interpretation japanischer Küche“: Erstklassiges Sushi, delikate Gerichte mit Gemüse, Fisch und Fleisch aus frischen Biozutaten, mittags als schnelles Lunchmenü. An der offenen Küchenzeile des Salons bittet Azko limori zu Kochkursen: Sushi und japanische Küche für ihre europäischen Eleven, feine Patisserie für die Damen der japanischen Community. Um die Teilnehmer zu „knacken und die Atmosphäre hochzubringen“ entfaltet die Unternehmerin geradezu Entertainer-Qualitäten. Eine „Schwitzarbeit“, die ihr großen Spaß bereitet. Ebenfalls in bester Citylage florieren Kamon-Sushibar und limori Deli mit Gerichten zum Mitnehmen in der Bento-Box, dem japanischen „Henkelmann“: Fleisch und Fisch mit Reis und Nudeln, Suppen, Sushi, Salate. „Es ist Alltagsküche, eben das, was Japaner mittags

gern essen“, erläutert limori-san. Und die Banker in der City auch. Frau limori schätzt die herzhaft-frankfurter Küche, vor allem „Haspel“, das hessische Eisbein, hat es ihr angetan. Herausforderungen meistert sie mit Disziplin, Geduld und einer bewundernswerten inneren Ruhe. An Rückschläge kann – und will – sie sich nicht erinnern. Kraft schöpft sie aus ihrem Glauben. Und wenn sie in ihrer Werkstatt die Nähmaschine rattern lässt. „Meine Mitarbeiter müssen anziehen, was ich nähe“, schmunzelt sie. Zum Thema Abschalten fällt der Vielbeschäftigten ein: „Mein Alltag macht mich zufrieden und ausgeglichen.“

Das Baguette von limori gilt Kennern als bestes der Stadt, ganz sicher ist es auch das teuerste. Qualität hat ihren Preis, da ist die Japanerin konsequent. Denn auch die wirtschaftliche Seite muss stimmen. Da ist limori preußisch. Oder doch japanisch? Qualität ist ein Thema, bei dem die erfolgreiche Japanerin in Frankfurt nicht mit sich spaßen lässt. Oberste Qualitätswächterin ist die Chefin selbst. Ihr entgeht nichts. „Ich bestimme die Rezepte“, sagt sie. Sie analysiert das Baguette und diskutiert mit dem Meister der Backstube, ob es vielleicht trockener oder feuchter zu backen ist, um die Kruste noch knuspriger zu machen.

Ihre Lokale tragen ihren Namen, sie drückt ihnen ihren Stempel auf, höchst individuell, sehr persönlich, immer wieder aufs Neue. Eben der typische limori-Stil.  *limori Patisserie & limori Restaurant Braubachstr. 24, 60311 Frankfurt/M., Tel 069. 97 76 82 47, www.limori.de limori Deli & Kamon Sushi Bar Friedensstr. 3, 60311 Frankfurt/M., Tel 069. 24 00 98-85/-87 Restaurant Takara 14 rue Molière, F-75001 Paris, Tel +33. 01. 42 96 08 38, www.takaraparis.com*

### REZEPT Azko limoris Grüntee-Kekse

Zutaten 120 g Butter (Zimmertemperatur), 80 g Zucker, 1 Eigelb, 10 g Matcha Grüntee-Puder, 200 g Mehl.

Butter und Zucker schaumig rühren, Eigelb dazugeben und gut mischen. Matcha Puder und Mehl durchsieben, dazugeben und alles kneten. Teig im Kühlschrank ruhen lassen, dann in der gewünschten Stärke ausrollen und in rechteckige Stücke schneiden.

Im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad Celsius rund 20 Minuten backen.



Sämige Schokomousse dank  
Sojamilch



Siebte Folge  
„Kochen mit Köpfchen“  
von Thomas Vilgis.

# Kindereller

Klar, mit Schokolade kann man immer kommen. Das bitter-süße Naschwerk mit seinem fantastischen Schmelz ist aus unserem kulinarischen Leben nicht wegzudenken. Jeder Nachttisch auf Schokobasis lässt die Herzen höher schlagen, etwa eine leichte Schokoladencreme oder luftige Schokomousse. Leicht und luftig sind die Zauberworte, denn heute experimentieren wir mit Emulgatoren und Schaumstabilisatoren. Keine Sorge, diese Worte klingen schlimmer als sie sind, und jedes Schokodessert, jeder Schokokuchen benötigt Emulgatoren. Meist stammen diese aus dem rohen Eigelb, das mit Schokolade vermennt wird. Eigelb steuert Lecithin als Emulgator bei, dies ist der Garant für die luftige Cremigkeit. Was aber machen Schokofreaks, die kein Ei mögen? Ganz einfach: Sojamilch liefert jede Menge Lecithin, und hat noch reichlich Sojaprotein im Gepäck. Im Doppelpack bieten die Moleküle die besten Voraussetzungen für ganz neue Kreationen von cremigen Emulsionen und luftigen Schäumen.

Für unser Küchenexperiment hacken wir 200 Gramm dunkle Schokolade in kleine Stücke und geben sie in ein hohes schmales Gefäß. Dann erhitzen wir 200 Milliliter Sojamilch (natur) aus dem Naturkostladen mit 30 Gramm Zucker auf ca. 60 Grad Celsius und gießen sie heiß über die Schokoladentrümmer. Sofort danach werden mit dem Stabmixer Schokolade und Sojamilch gemixt, sprich emulgiert. Sobald die dunkle Creme glatt ist, füllen wir diese in eine Schale und stellen sie nach dem Abkühlen zum „Reifen“ für ein paar Stunden in den Kühlschrank. All dies klingt unspektakulär, dennoch hat diese Creme gute Chancen, das künftige Lieblingsdessert zu werden. Erstaunlich ist aber schon, wie viel Fett – ohne Einbußen an Cremigkeit – von der wässrigen Sojamilch überhaupt aufgenommen werden kann. Genau dazu benötigt man Emulgatoren, z. B. Lecithin, denn dieses Molekül hat ein wasserliebendes Köpfchen und zwei fettliebende (Fettsäure-)Schwänzchen. Lecithin steckt also sein Köpfchen ins Wasser und seine Schwänzchen in das Fett.

Lecithin erlaubt es, diesen hohen Anteil an Fett, hier in Form von schmackhafter Kakaobutter, zu emulgieren. Die Schokolade schmilzt beim

Übergießen mit der heißen Sojamilch, sie wird flüssig. Der Stabmixer verteilt die während des Mixens entstehenden und dabei immer kleiner werdenden Fetttröpfchen, also Kakaobutter, sehr fein in der Sojamilch, es entsteht schnell eine zähe Fett-in-Wasser-Emulsion. Gleichzeitig aber legen sich die Lecithinmoleküle um die Kakaobuttertröpfchen, indem sie ihre Schwänzchen in ein Tröpfchen stecken und ihre Köpfchen in die wässrige Sojamilch ragen. Wegen der Lecithin-Ummantelung können sie nicht mehr so leicht zusammenstoßen und sich zu großen Tropfen vereinigen. Durch das Mixen wird die Emulsion immer dicker, immer sämiger, denn die Tröpfchen werden dabei immer kleiner, dafür aber vergrößert sich deren Anzahl. Auch die Sojaproteine helfen beim Emulgieren kräftig mit. Sie unterstützen dabei die Lecithinmoleküle an den Wasser-Schokolade-Grenzflächen. So werden die Schokotröpfchen beim Abkühlen nicht größer, sie bleiben klein. Ein Wachsen größerer Tröpfchen auf Kosten kleinerer, wie es sich z. B. in Salatsaucen bei Emulsionen aus Essig, Öl und Senf beobachten lässt, findet nicht statt.

Ein weiterer Vorteil des Super-Emulgators Sojamilch wird deutlich. Die Creme kann über die Sojamilch sehr gut „aromatisiert“ werden. Dazu wiederholen wir das Experiment diesmal mit weißer Schokolade und geben vor dem Einrühren der geschmolzenen weißen Schokolade einen bis zwei Esslöffel Rosenwasser dazu. Und wer möchte, kann diese Sojamilch-Schokoladen-Emulsion in einen Sahnesiphon geben, sofern so ein Gerät zur Verfügung steht. Mit einer Gaspatrone beladen wird die Schokomousse noch luftiger und bringt das blumige Aroma des Rosenwassers deutlich zum Ausdruck.

Endlich ist das zweifarbiges Schokodessert fertig: Eine Nocke von der dunklen Creme, eine Wolke von der weißen Mousse, ein paar Bananenscheiben, zwei, drei Orangenfilets: mmmh! 🍷

*Prof. Dr. Thomas Vilgis ist Physiker am Max-Planck-Institut für Polymerforschung in Mainz und begeisterter Hobbykoch. Der Autor mehrerer Bücher zur Molekularküche ist auch Mitherausgeber des „Journal Culinaire“. Die erste deutschsprachige Zeitschrift bietet zweimal jährlich neueste Forschungsergebnisse und Wissen zur Kulinaristik. Die aktuelle Ausgabe No. 13 ist dem Räuchern gewidmet.*





## International | **Wo die wilden Kerle kochen**

Norwegen, das Land der Wikinger und Fjorde, der Trolle und der Mittsommernacht. Endlose Wälder, kristallklares Wasser, atemberaubende Landschaft. Wer das alles im Überfluss vor der Haustüre hat, wird entweder nachlässig im Umgang mit den Schätzen der Natur – oder besonders achtsam.

**Ingeborg Pils** hat sich auf die Reise nach Nordland gemacht.

**Der Blick aus dem Fenster beim Flug von Oslo nach Trondheim trägt nicht: Norwegen ist vor allem Wasser und Wald, gespickt mit kleinen Dörfern und Höfen. Das wundert nicht bei einem Land, das etwas größer ist als das heutige Deutschland, aber nur knapp 4,9 Millionen Einwohner hat. Macht rein statistisch 12,8 Menschen pro Quadratkilometer Fläche (bei uns sind's 229). Rund ein Viertel der Norweger lebt in den drei Großstädten Oslo, Bergen und Trondheim. Alle drei waren oder sind Landeshauptstadt. Trondheim an der Flussmündung des Nidelv wurde im Jahr 997 vom Wikingerkönig Olav Tryggvason gegründet. Im 12. Jahrhundert wurde es als königliche Krönungsstadt abgelöst von Bergen, für viele die schönste Hafenstadt Europas. Groß geworden mit der Hanse, hat sich Bergen bis in unsere Tage seinen einstigen Charme erhalten. Heute ist Oslo der Regierungssitz, hier tagen Parlament und Oberster Gerichtshof. Im eher bescheidenen klassizistischen Schloss lebt die Königsfamilie, in unmittelbarer Nachbarschaft residiert das norwegische Nobel-Komitee, das alljährlich den Friedensnobelpreis verleiht. Trotz seiner nur 600.000 Einwohner gehört Oslo flächenmäßig zu den größten Hauptstädten der Welt. Eingerahmt von dicht bewaldeten Bergrücken und dem Oslofjord ist sie Europas grünste Metropole.**

Genug Geschichte. Wir starten unseren kulinarischen Streifzug durch Nordland, das für sich in Anspruch nimmt,

die schönste Küste der Welt zu besitzen, in der heiter-beschaulichen Universitätsstadt Trondheim, derzeit Norwegens

**Natur pur** Die Region Sør-Trøndelag in Mitternorwegen. Hier liegt Trondheim, 500 Kilometer nördlich des Polarkreises.

Technologie-Hauptstadt. Hier gibt es eine erstaunliche gastronomische Vielfalt: japanische, spanische und italienische Restaurants, Kneipen, Bars, Straßencafés. Unser Ziel ist das Fischlokal „Havfruen“, bekannt für seine traditionelle Fischküche in zeitgemäßer Form. Die junge Kellnerin strahlt uns an. „Ihr seid aus Deutschland? Dann kann ich Euch die Karte und unsere Küchenphilosophie ja auf Deutsch erklären.“ Vor drei Jahren ist sie nach Norwegen gekommen und dort geblieben, der Liebe wegen. Die Sprache hat sie schnell gelernt, „ist ja fast wie Deutsch“. Mein norwegischer Freund nickt zustimmend. Sie wechseln ein paar Sätze in der Landessprache – und ich verstehe kein Wort, nicht einmal andeutungsweise.

Zurück zur Speisekarte. Im „Havfruen“ wird rund ums Jahr frischer Fisch angeboten, jeden Monat gibt es eine besondere saisonale Spezialität. Im Februar ist es Skrei, der Winterkabeljau. Ein Fisch, der, wie es heißt, Norwegen groß gemacht hat. Er wächst im Nordpolarmeer rund um die Inselgruppe der Lofoten auf, rund 400 Kilometer nördlich des Polarkreises. Mindestens fünf Jahre verbringt er in den





Foto © Ingeborg Pils



**Genussstationen** Fischrestaurant Havfruen in Trondheim (oben links) und Hildurds Kräuterparadies (oben rechts). Anglerstolz: selbst gefangener Wildlachs mit frischem Gemüse.

arktisch-kalten Gewässern, bevor er sich in laichreifem Zustand auf die lange Reise an die norwegische Küste macht. Schon im 10. Jahrhundert begannen die norwegischen Wikinger, mit dem Skrei zu handeln, den sie ab dem 12. Jahrhundert auch in getrockneter Form exportierten. Auf den Skrei folgt im März die Königskrabbe, im April der Seelachs, im Mai die Makrele und im Juni der Spargel. Zwar kein Fisch, aber immerhin eine lokale Spezialität. Kulinarischer Höhepunkt (zumindest für Norweger) ist der *Lutefisk*, das ultimative Weihnachtessen: Stockfisch, der tagelang gewässert und ausgepresst wird, bis er endlich aussieht wie eine Qualle mit Gräten – und entsprechend riecht. Serviert wird der Fisch mit dem intensiven

Duft mit gebratenen Speckwürfeln, Erbsenpüree und Kartoffeln.

Weiter geht die Reise auf der Europastraße 6 (E6) Richtung nördlicher Polarkreis. Gleich zu Beginn machen wir einen Umweg, besser gesagt, den „Goldenen Umweg“. Er führt am Borgenfjorden entlang durch eine reizvolle Kulturlandschaft – mit vielen Möglichkeiten, eine kleine Pause einzulegen, um eine Kunstgalerie, einen Skulpturenpark oder einen Bauernhof mit Hofladen zu besuchen. „In 12 Minuten fährt man auf der E6 von Røra nach Vist. Auf dem Goldenen Umweg dauert die Fahrt 8 Minuten länger ... oder einen Tag, eine Woche, einen Sommer, ein ganzes Leben...“. So steht es in dem kleinen Führer, den uns Svein Berfjord in die Hand drückt.

Vor 25 Jahren hat der gelernte Forstwirt mit seiner Frau einen kleinen Hof in Inderøy übernommen. Hier züchtet er Schafe und Schweine, schlachtet sie selbst und verarbeitet das Fleisch in der eigenen Metzgerei und Räucherei. Rund 20 Meter lang ist der letzte Weg eines Lammes von der Weide zum Schlachtraum, ein Weg, auf dem er jedes Tier persönlich begleitet. Svein ist überzeugt: „Die Natur ist gerecht. Wenn wir Tiere anständig aufziehen und töten, erhalten wir dafür eine bessere Fleischqualität.“ Rund 200 Tiere schlachtet er jedes Jahr. Im kleinen Restaurant des Hofes kann man sich an Ort und Stelle vom guten Geschmack seiner Fleisch- und Wurstwaren überzeugen. Dazu gibt es hausgebackenes Knäckebrötchen, das völlig anders schmeckt als die industrielle Pappe, die man in vielen Supermärkten angeboten bekommt.

Nächster Stopp: „Hildurds Urterarium“ (Kräutergarten), Mitglied der Vereinigung „Das arktische Menü“, dem 45 gastronomische Betriebe in Nordland angehören. Sie bieten ihren Gästen traditionelle und moderne Küche mit regionalen Produkten. Daneben veranstalten sie Fortbildungsseminare, um die kulinarischen





Schätze der Natur ins rechte Licht zu stellen. Natürlich legt man auch bei Hildurd, auf dem einzigen Wein- und Kräuterhof Nordnorwegens, großen Wert auf gute Produkte, angefangen bei den frischen Küchenkräutern und dem Lammfleisch vom eigenen Hof bis hin zum Wein aus eigener Herstellung. Die milde Luft, die dank des Golfstroms über die Insel weht, lässt hier nicht nur Obstbäume, sondern auch Weinstöcke gedeihen. Neben eigenen Erzeugnissen werden auch lokale Spezialitäten – „Wild aus dem Wald und Fisch vom Fjord“ – zubereitet. Im Sommer gibt es im Garten kleine Gerichte aus dem Backofen, im Hofladen werden Kräuter, Gewürze und Tee verkauft.

Krönender Abschluss unserer Reise ist ein Besuch auf Vega, dem Archipel mit insgesamt 6.500 Inseln, seit 2004 UNESCO Weltkulturerbe. Das verdankt Vega unter anderem der über 1000-jährigen Tradition der Eiderentenhaltung. Die Enten kommen jedes Jahr zum Brüten auf die Inseln, wo ihnen die Bewohner kleine Häuschen zum Brüten bauen. Sind die Küken flügge, „pflücken“ die Menschen die Daunen aus den verlassenen Nestern. Die flaumig-weichen Federn werden anschließend in mühevoller Handarbeit gereinigt. 40 bis 60 Nester sind nötig, um ein Federbett zu füllen. Das hat seinen Preis: Rund 4.000 Euro kostet eine Bettdecke. Wir kaufen keine, sondern investieren lieber in leibliche



Fotos © Ingeborg Pils

**Nordische Impressionen** Traditionelle Eiderdaunen-Reinigung auf Vega (oben links), Seeforelle mit Apfel (oben rechts) und viel Natur rund um das Havhotell.

Genüsse. Im „Vega Havhotell“ präsentiert Jon Aga jeden Abend ein 5-gängiges Menü mit Köstlichkeiten wie Seeforelle mit Forellenkaviar, Muscheln und Apfelsauce oder Kabeljau auf Linsen mit Petersilienpüree. Das „Vega Havhotell“ ist von „Norwegian Foodprints“ zertifiziert. Das heißt, der Großteil der frischen Zutaten stammt von Produzenten aus der Region Vega, saisonale Produkte sind ein wichtiger Ausgangspunkt der Küche.

Wie so oft in Norwegen steht auch hinter dem „Vega Havhotell“ eine kleine, sehr menschliche Geschichte. Als der Vega-Archipel Weltkulturerbe wurde, beschlossen einige der 1.300 Inselbewohner, ein Hotel zu eröffnen. In 10.000 Stunden Eigenleistung renovierten elf „Veganer“ den alten Gasthof und bauten ihn zu einem Hotel mit Restaurant um. Ein Küchenchef war schnell gefunden: Jon Aga, ein bekannter Koch aus Oslo. Nach Vega hatte ihn die Liebe zu seiner Frau Anna gelockt. 🍷

#### ADRESSEN / LINKS

**Restaurant Havfruen**  
Kjøpmannsgaten 7, 7013 Trondheim,  
Tel 0047. 73 87 40 70, [www.havfruen.no](http://www.havfruen.no)

**Hildurds Urterarium**  
Tilrem, 8900 Brønnøysund, Tel 0047. 75 02 52 12,  
[www.urterariet.com](http://www.urterariet.com)

**Vega Havhotell**  
Viksås, 8980 Vega, Tel 0047 75 03 64 00,  
[www.havhotellene.no](http://www.havhotellene.no)

**Berg Gård**  
Kjelvikvegen 71, 7670 Inderøy, Tel 0047. 74 15 52 07,  
[www.berg-gaard.no](http://www.berg-gaard.no)

[www.visitnorway.com/de](http://www.visitnorway.com/de)

[www.norwegen.no](http://www.norwegen.no)



# Restauranttipps

## Amerang | Die Schmankerlfamilie

Das Chiemgau gilt als eine der schönsten Ecken Deutschlands, mittendrin das Museums-Dorf Amerang.

**Susanna Bingemer** hat dort ein Familienhotel entdeckt, wo es sich nicht nur wunderbar Urlaub machen lässt, sondern auch das Essen und ein Schnaps eine besondere Rolle spielen.

Gebaut wurde er 1399, seit 14 Generationen ist er in Familienbesitz und seit vier Generationen wird er als Hotel geführt: der alte Bauernhof „Zum Steinbauer“ im Chiemgau. Familie Stein ist sozusagen die geborene Gastgeberfamilie. Ihre offene Art – man ist hier per Du – sorgt dafür, dass sich jeder sofort wohlfühlt. Früher war der Steinbauer lauschige Sommerfrische für Urlauber aus der Stadt mit plätscherndem Bach, Biergarten und frisch gebackenem Nachmittagskuchen. Heute ist das Haus ein Familienhotel mit allen Standards von „Famotel“ – Sepp Stein war einer der Gründer dieser Hotelvereinigung. Seine Individualität hat das Hotel dabei bewahrt. Großen Wert legt man auf gute, gesunde Küche.



Dass bei einem fast immer ausgebuchten Hotel mit Vollpen-sion und nicht zu teuren Preisen so gut wie keine Convenience-Produkte beim Kochen verwendet werden, ist heutzutage alles andere als selbstverständlich. Sepps Bruder Christian ist Bäcker und backt Brot und Kuchen frisch. Eines seiner Steckenpferde sind die Württemberger

Seelen, für die er einen Dinkelsauerteig mit 36-stündiger Teigführung ansetzt. Suppen kommen hier selbstverständlich nicht aus der Tüte, sondern sind selbst gekocht, auch Eis wird selbst gemacht. Noch beliebter als das Eis ist vor allem bei den kleinen Gästen nur noch der Grießbrei, der seit 40 Jahren allabendlich auf dem Buffet steht. Ebenso Kult ist der „Odl“, ein naturtrüber Kräutlerlikör, den Sepp Stein von A bis Z in Handarbeit selbst herstellt. Übrigens auch eine Familientradition: Schon Sepps Großvater tischte seinen Sommergästen gern selbst gemachten Likör auf. Sein Enkel musste ein paar Jahre herumexperimentieren, bis er die perfekte Mischung für seine Version gefunden hatte. Melisse, Zitronenschale, Ingwer, Zimt und Pfefferminze, Muskat und Kardamom gehören jetzt zu seinen 21 auserwählten Zutaten. Für die Bioversion des Likörs verwendet Sepp nur Bio-kräuter und selbst zubereitetes, belebtes Grandewasser. Mehrere Wochen lang geben die





Foto © Zum Steinbauer

Kräuter ihre wertvollen Inhaltsstoffe an den hochprozentigen Alkohol ab, in den Sepp sie einlegt. Am Ende wird der Likör grob gefiltert und hat dann einen Alkoholgehalt von 35 Prozent. Die Mixtur sieht aus wie Odl, befand ihr Erfinder und hatte einen Namen gefunden. Für Nicht-Bayern: Odl heißt soviel wie Gölle. Natürlich bezieht sich dieser Name ganz und gar nicht auf den feinen, bitter-süßen Geschmack. Im Gegenteil: Sepp Stein hat für seinen Odl schon eine DLG-Prämierung eingekauft. Für die Likörherstellung ist er größtenteils in Lagerräume auf der anderen Seite des Hofes ausgewichen. Denn in der Küche wird der Platz gebraucht. Hier kochen mehrere Köche nicht nur täglich für die Hotelgäste frisch, sondern machen auch noch ein, was das Zeug hält. Marmeladen, Chutneys, *Boeuf à la Mode* oder Gulasch im Glas. Das alles und natürlich der Odl landet ein paar Straßen weiter in den Verkaufsregalen vom „Poidl“. Und jetzt kommt Sepps Frau Renate ins Spiel. Der Feinkostladen ist ihr Baby. Viele Jahre lang hatte sie das Hotel organisiert, während ihr Mann – ein gelernter Koch – in der Küche am Herd stand.

Doch als Renate Stein 2005 den Lebensmittelladen ihrer Eltern mitten im Dorf übernahm, witterte sie ihre Chance: Die passionierte Slow Food Anhängerin richtete einen Laden ein, in dem in schönem Ambiente bodenständige Feinkost, regionale Produkte, ausgesuchte Weine, aber auch Kochbücher angeboten werden. Ab und zu hält sie hier Kochkurse ab oder Degustationen. Donnerstags gibt's einen Mittagstisch mit einem kleinen, feinen und fleischlosen Drei-Gänge-Menü, das nicht nur bei den Einheimischen beliebt ist: Auch Touristen kommen gerne zum „Poidl“. So wie sie überhaupt gerne nach Amerang kommen. Denn das Dorf im Chiemgau wartet nicht nur mit den netten Steins und ihren Delikatessen auf, sondern noch dazu mit einem Schloss, einem Automobil- und einem Bauernhofmuseum und einer überaus malerischen Moorlandschaft.

Zum Steinbauer

Forellenweg 8, 83123 Amerang,  
Tel 08075. 211, [www.familienurlaub.by](http://www.familienurlaub.by)  
Eine Woche all inclusive p. P. ab  
ca. 390 Euro.

Poidl – Feine Kost am Dorfbach  
Frabertshamer Str. 1, 83123 Amerang,  
Tel 08075. 93 13,  
[www.chiemgauer-schmankerl.de](http://www.chiemgauer-schmankerl.de)



Foto © Florian Funck

## Morschen | Poststation Zum Alten Forstamt

In der Ortsmitte von Altmorschen, gegenüber dem Kloster Haydau in Hessen ist die „Poststation Zum Alten Forstamt“ zu finden. 1765 wurde sie als Forsthaus erbaut, das Gebäude später als Poststation und als Gasthaus für Durchreisende genutzt. 2003 erfuhr es eine sorgfältige Sanierung – mit viel Gespür für die Kombination von Altem und Neuem. Seitdem betreibt Familie Raabe das Hotel-Restaurant mit 70 Plätzen. In der warmen Jahreszeit finden 50 Gäste auf der schönen Terrasse unter alten Bäumen Platz. Der Markt und die Jahreszeit bestimmen die regelmäßig wechselnde Speisekarte. Klein und überschaubar umfasst sie neben Einzelgerichten Themenmenüs wie das Postfeudale Abendmenü, das Forstmeistermenü oder das Heimatmenü. Solch ein Heimatmenü kann z. B. so aussehen: *Millefeuille* von Ahler Wurscht, Kartoffel mit grüner Soße und marinierte Blattsalate als Vorspeise; Melsunger Wildschweinbraten mit Pfifferlingen, hausgemachten Nudeln mit Preiselbeeren in Rahm als Hauptgang;

Hessisches Schmandmousse auf Zwetschenröster und Kartäuser Klöße zum Dessert. Küchenchef Thomas Raabe verarbeitet regionale Spezialitäten kreativ, die einzelnen Gänge der Menüs sind austauschbar. Wild, Ziege, Lamm und Geflügel werden für die Küche der Poststation selbst zerwirkt, auch Innereien und „minderwertige“ Teile sind ab und an auf der Karte zu finden. Fleisch, Gemüse, Obst und Käse kommen – soweit vorhanden – aus der Region. So gibt es Käse sowie Ziegen- und Kalbfleisch vom Kirchhof in Oberellenbach und Geflügel von Familie Hirschle aus Eubach. Prinzipiell wird frisch gekocht, Gerichte mit langer Garzeit ausgenommen. Die Weinkarte ist international, der Service ruhig und freundlich, aber nie aufdringlich.

*Convivium Nordhessen für den Slow Food Genussführer*

Poststation Zum Alten Forstamt  
Nürnberger Landstr. 13,  
34326 Morschen, Tel 05664. 939 30,  
[www.poststation-raabe.de](http://www.poststation-raabe.de)  
Geöffnet 11.30 – 14 Uhr und ab 18 Uhr  
(Küchenannahmeschluss 13 + 20.30 Uhr);  
geschlossen Di, erste zwei Wochen im  
Januar und zwei Wochen im Sommer.  
Hauptgerichte 12 – 23 Euro,  
3 – 4-Gänge-Menüs 29 – 39 Euro.





Foto © Restaurant EigenArt

## Karlsruhe | EigenArt

Im Zentrum von Karlsruhe, in unmittelbarer Nähe von Marktplatz und Rathaus, haben Steven Poppe und Michael Sachs vor zwei Jahren das Restaurant „EigenArt“ eröffnet. Die Einrichtung ist modern, aber nicht unterkühlt. Der Stil der Küche ist ambitioniert, eine Mischung aus regionalen Elementen und international-modern inspirierten Rezepten unter Berücksichtigung der jeweiligen Jahreszeit. Viele Zutaten stammen aus biologischem Anbau, Ziel ist es, vermehrt Kontakte zu regionalen Erzeugern als Direktlieferanten zu knüpfen. Mittags gibt es ein preiswertes dreigängiges Menü oder à la carte, abends auch ein mehrgängiges Menü, wahlweise mit passenden Weinen zu jedem Gang. Alle Zutaten sind frisch zubereitet, schmackhaft, gekonnt gewürzt und schön angerichtet. Die Karte ist nicht sehr umfangreich, sie wechselt aber monatlich. Von den Vorspeisen schmeckten uns besonders der Knusprige Ziegenkäse mit selbst gemachter Paprikamarmelade und Sommersalat, bei den Hauptgerichten war das Kräuterlandhuhn Favorit. Tadelloso

auch die kleine Dessertauswahl, überraschend eine (gebrannte) Orangen-Crème mit Knack. An manchen Sonntagen lassen die Küchenchefs die alte Tradition des Sonntagsbratens aufleben. Die überschaubare Weinkarte bietet mit einigen interessanten Positionen aus Baden, aus der Pfalz und ein paar internationalen Gewächsen ein ausreichend breites Spektrum an, um zu jeder Speise einen passenden Begleiter auszuwählen. Und weil der Begriff „Art“ im Namen des Restaurants nicht nur auf den Stil der Küche, sondern auch für „Kunst“ steht, finden dort wechselnde Kunstausstellungen und Konzerte statt. Diese Veranstaltungen organisiert Alexandra Poppe, die selbst ausgebildete Pianistin ist und sich ansonsten um den sehr aufmerksamen und warmherzigen, aber nicht aufdringlichen Service kümmert. *Convivium Karlsruhe für den Slow Food Genussführer*

*Restaurant EigenArt*  
Hebelstr. 17, 76133 Karlsruhe,  
Tel 0721. 570 34 43,  
[www.eigenart-karlsruhe.de](http://www.eigenart-karlsruhe.de)  
Geöffnet Mo, Sa 17 – 23 Uhr,  
Di bis Fr 11 – 23 Uhr, So auf Anfrage.  
Hauptgerichte unter 20 Euro, ein Viertel offener Wein 3,90 – 7,90 Euro.



Foto © Weinhaus Stachel in Würzburg

## Würzburg | Zum Stachel

Der „Stachel“ ist das älteste Gasthaus in Würzburg, schon im 15. Jahrhundert soll man hier Waller (Wels) gegessen haben. Das Restaurant bietet bürgerlich-nobles Ambiente, der vom Krieg unbeschädigte Nebenraum atmet die lange Geschichte des Hauses aus. Wohl der schönste Ort für viele ist der Hof des Gasthauses: Romantik pur. 2004 haben die Slowfooder Petra und Richard Huth das altherwürdige Gasthaus übernommen und – hinsichtlich des Angebots – fast alles umgekrempelt. Das Motto seitdem heißt regionale Produkte, möglichst biologisch erzeugt, und modernisierte Regionalküche. Der Chef kauft die meisten seiner verwendeten Lebensmittel direkt beim Erzeuger. Die Karte, die in kurzen Abständen nach Lage des saisonalen Angebots aktualisiert wird, ist erfreulich übersichtlich, was die Frische-Küche unterstreicht. Vorzüglich der Weißgelegte vom Eichelschwein mit Salat von Alb-linsen (Arche-Passagier) und Bamberger Hörnla (Presidio), die Suppe von der geräucher-ten Forelle mit Lauchmaul-täschle oder die Kraftbrühe vom

Weiderind mit Leberklößchen und Gemüserauten, die Blauen Zipfel (Bratwürste im Wein-Essig-Sud) vom Spessartwild. Sehr gut auch das Perlhuhn aus Freilandhaltung in Pilzschaum auf Rote-Bete-Rösti und Steckerüben-gratin, das Zweierlei vom Bindlacher Kalb (rosa gebratene Keule und Wadengulasch) mit Gemüse und Musmehlpolenta (Musmehl auch Arche-Passagier), das Rippchen vom Schwäbisch-Hällischen Schwein mit Schnippelbohnen und Speck vom fränkischen Eichelschwein, der Hirschrücken aus dem Spessart in Honig und Langpfeffer gebacken mit gebratenem Spitzkohl und Maronen-spätzle. Weitere Produkte aus der Arche von Slow Food, die verarbeitet werden: die Schweinefleischterrinen Ostheimer Leberkäs, Fleisch vom Rhönschaf sowie vom seltenen Weideochsen vom Limpurger Rind (Slow Food Presidio). Die mittelgroße Weinkarte zeigt erstklassige, fränkische Weine zu gehobenen Preisen.

*Conv. Mainfranken Hohenlohe für den Slow Food Genussführer*  
Zum Stachel, Gressengasse 1,  
97070 Würzburg, Tel 0931. 527 70,  
[www.weinhaus-stachel.de](http://www.weinhaus-stachel.de)  
Di bis Sa 11 – 24 Uhr,  
Hauptgerichte 10 – 22 Euro.

## Bücher

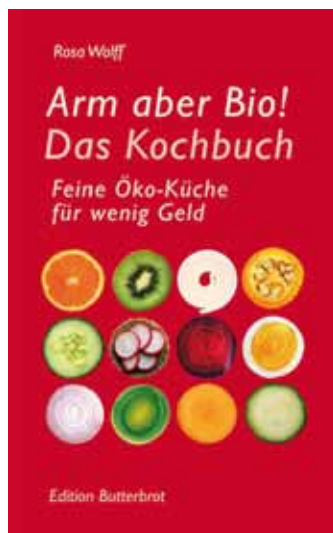


### ALTE GEMÜSESORTEN

Seit Jahren feiern lokale und saisonale Produkte ein Comeback. Auch und gerade alte Gemüsesorten wie Petersilienwurzel, Kürbis, Rote Bete, Steckrüben, Schwarzwurzel oder Kohlrabi. Voller wertvoller Vitamine, Spurenelemente und Ballaststoffe sind diese alten Sorten erstaunlich vielseitig und kreativ verwendbar, wie das vorliegende Buch beweist. Es kommt eben darauf an, was man draus macht! Wir können sie schmoren, reiben, frittieren, kochen oder passieren. So ergeben sich frische und sehr abwechslungsreiche, neue Geschmackserlebnisse. Übrigens: Schwierig zu finden sind diese Genusstäger mit Historie auch nicht mehr. Zumindest dann nicht, wenn man sich lokal umsieht und auf Wochen- und Bauernmärkten einkauft. Mit 100 einfachen und oft sehr originellen Rezepten macht das Buch so richtig Lust auf diese bodenständige, ehrliche Küche, die zum Glück immer mehr Bedeutung bekommt. Alle vorgestellten Gemüsesorten sind nicht nur etwas für Vegetarier. Ein leckerer Kaninchen-Schmortopf mit Mangold, eine Quiche aus Schwarzwurzeln und Speck oder ein Brathähnchen auf Pastinakenbett sind nämlich auch nicht zu verachten. Das zeigen schon die tollen Fotos!

*Joachim Mittelstaedt*

*Keda Black: Alte Gemüsesorten – neu gekocht, AT-Verlag 2011, 192 Seiten, broschiert, 19,90 Euro.*



### ARM ABER BIO! NR. 2

Mit ihrem ersten Buch hat Rosa Wolff über ihren Selbstversuch berichtet, sich auch mit sehr kleinem Portemonnaie ausschließlich von Bioprodukten zu ernähren. Natürlich kann das nur klappen, wenn man seine Mahlzeiten selbst zubereitet und die Zutaten wählt, die gerade Saison haben. In ihrem zweiten, wieder selbst verlegten Buch stellt Rosa nun 118 Rezepte vor. Rezepte für jede Tages- und Jahreszeit, für jeden Anlass, aber immer preiswert. Es wird Brot gebacken, Suppe gekocht, Salat gerührt, für Aufstriche püriert – und auch an Süßes gedacht. Natürlich sind sehr viele vegetarische und auch vegane Rezepte dabei. Allerdings nicht aus Kostengründen, sondern aus Überzeugung, versichert die Autorin. Es gibt aber auch welche mit Fisch oder Fleisch, bio bzw. aus nachhaltigem Fischfang, versteht sich. Dazu bietet das handliche Biokochbuch eine kleine Warenkunde zu nützlichen Vorräten inkl. hochwertigem Öl und weist auf hilfreiche Geräte wie Pürierstab, Flotte Lotte und Mörser ebenso hin wie auf unnötige wie Alufolie. Nur wenige Verbraucher wissen, dass die Herstellung von Aluminium ziemlich giftig ist und riesige Mengen an Energie verbraucht. Wir empfehlen die Bestellung (ohne Portokosten!) über die Website [www.arm-aber-bio.de](http://www.arm-aber-bio.de). Im Buchhandel ist das Buch ebenfalls erhältlich.

*Rosa Wolff: Arm aber Bio! Das Kochbuch.*

*Feine Öko-Küche für wenig Geld,*

*Edition Butterbrot, 226 Seiten, broschiert,*

*11,95 Euro.*



### JÜDISCHE KOCHSCHULE

„Du sollst das Zicklein nicht in der Milch der Mutter kochen“ lautet ein Satz in der Tora. Er steht für die Trennung von milchigen und fleischigen Speisen in der jüdischen Küche, ist aber nur eines der Gebote. Victor Sanovec hat noch viel mehr davon in seinem Buch zusammengetragen. Er beschreibt die jüdischen Feiertage und die dazugehörigen Speisen, vergleicht die heutige jüdische Küche mit der von einst. Er will vermitteln, dass die jüdische Küche ein wichtiger Teil der Kultur des Judentums ist. Dazu hat er mehr als hundert Speisevorschläge ausgewählt, Rezepte für Vorspeisen, Salate und kleine Gerichte, Suppen und Saucen, für Fisch und Fleisch, für Beilagen und Gemüsegerichte, für Nachspeisen und Backwaren. Selbstverständlich dabei sind so berühmte Gerichte wie *Gefilte Fisch* und die Hühnersuppe *Golden Joich*, der Bohneneintopf *Tscholent* sowie *Mazzenknödel*. Manche Speisen sind osteuropäischen Ursprungs, manche stammen aus dem Mittelmeerraum, viele wurden ganz einfach aus anderen Kulturkreisen übernommen. Natürlich erst, wenn sie ihre Tauglichkeitsprüfung für die jüdischen Speisegesetze bestanden hatten. All diese Speisen werden auch heute noch gegessen, jedes Rezept ist mit einem M für milchig, F für fleischig oder P für *parewe* (neutrale Speisen der jüdischen Küche) gekennzeichnet.

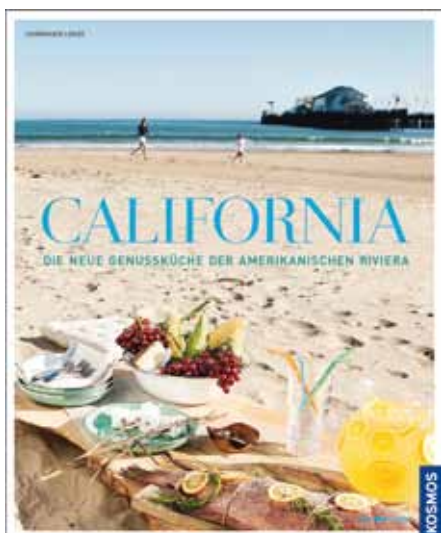
*Victor Sanovec: Jüdische Kochschule. Ratgeber zur*

*Gastfreundschaft zwischen Genuss und Gesetz,*

*Kormayer 2011, 231 Seiten, broschiert,*

*14,95 Euro.*





### KALIFORNISCHE GENUSSKULTUR

Na ja: Eigentlich kommt die Fast-Food-Kultur, gegen die wir Slowfoodies seit Jahren „angenießen“, aus den USA. Aber hier, beispielsweise in Kalifornien, tut sich was in Sachen genussreicher und gesunder Küche mit lokalen Angeboten, „from farm to table“ sozusagen. Ein Trend, der als Gegenbewegung zur industriellen Massenproduktion auch in Nordamerika immer beliebter wird. Auf den Märkten der Farmer dürfen ausschließlich Selbsterzeuger, keine Großhändler, ihre Waren anbieten. Kalifornien hat 300 Sonnentage im Jahr. Tolle Bedingungen für den Anbau von Gemüse, Wein und Früchten sowie eine reiche Auswahl an fangfrischen Fischen und Meeresfrüchten bieten beste Voraussetzungen für kulinarische Genüsse. Die Küche ist von Einwanderern aus Europa, Asien und Südamerika beeinflusst und damit wunderbar multikulturell gemixt. In dem vorliegenden Buch werden über 140 fantasievolle Rezepte vorgestellt, z. B. Fenchelsalat mit Grapefruit, Garnelen-Risotto und Zucchini-Brot, ebenso gibt es leckere Cocktails. Das üppig und schön bebilderte Buch bietet reichlich Einblicke in die kalifornische Esskultur und Lebensart und macht damit Lust, eine große Portion sonnenfrische Leichtigkeit in die eigene Küche zu bringen.

*Joachim Mittelstaedt*

*Annemarie Lenze: California.*

*Die neue Genussküche der amerikanischen Riviera,*

*Kosmos 2011, 224 Seiten, gebunden, 29,95 Euro.*



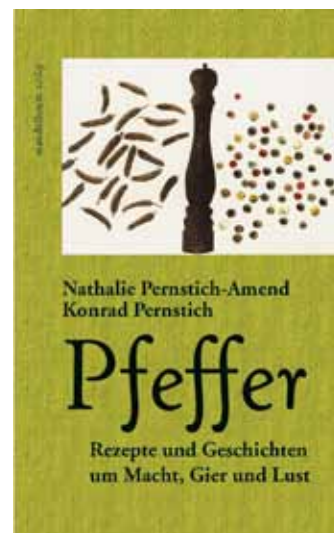
### WEINSPIEL

Zunächst gefällt „Das Weinspiel“ durch eine edle, ja fast imposante Verpackung, auch das Innenleben ist hochwertig, ansprechend und übersichtlich gestaltet. Auf dem Spielbrett bewegt sich per Würfel eine zentrale Spielfigur, die von Aktionsfeld zu Aktionsfeld wandert. Ziel ist es, eine gewisse Anzahl an kleinen Weinfässern und Rebsortenkarten (passend zu einer jedem Spieler eigenen Ländertafel) sowie eine Krone zu sammeln und damit Weinkönig/in zu werden. Doch der Weg dorthin ist steinig, so begegnen den Kandidaten vielfältige Herausforderungen in Form von Fragen, Ereignissen, aber auch Aspekten, die das Thema Wein nur peripher tangieren. Spielerisch erfährt man auch als Nicht-Fachmann allerhand über Wein und Speisen, Aromen, Zubehör und Kunst. Eine gelungene Mischung aus Strategie, Wissen und natürlich Glück und Spannung prägen das Spiel, die Zeit vergeht schnell. Sichtlich überrascht ist der teilnehmende, anfangs so siegessichere Sommelier, der während des Spielverlaufs immer mehr ins Hintertreffen gerät. Denn auch taktische Angriffe auf Mitspieler sind möglich. Die Herausgeber des Spiels, der Weinakademiker Guido Walter und der erfahrene Spieleautor Gerhard Grubbe, haben es geschafft, ein sehr spannendes und unterhaltsames Brettspiel zu realisieren – und es macht einfach Spaß!

*Jörg Fischer & Edeltraud Klöff*

*Guido Walter, Gerhard Grubbe: Das Weinspiel,*

*Grubbe Media 2011, ab 14 Jahren, 49,95 Euro.*



### PFEFFER

Es heißt, die Geschichte des Pfeffers habe in Indien begonnen, dorthin sei er auf Geheiß der Götter gelangt. Auf jeden Fall gibt es Nachweise, dass er dort schon 4000 v. Chr. angebaut wurde. Sie ist also lang, die Geschichte des Pfeffers. Ausführlich erzählt wird sie in dem Buch von Nathalie Pernstich-Amend, Betreiberin von „Babette’s – Spice and Books for Cooks“ in Wien und ihrem Mann. Sowohl in Troja als auch in Ägypten spielte Pfeffer eine Rolle, auf der Suche nach dem kostbaren Gewürz wurde erstmals Afrika umschifft und die gesamte Welt umsegelt. Aber die scharfen Körner lösten auch Kriege aus. Einen großen Teil des Buches nimmt die Warenkunde ein: Hier geht es um schwarzen, roten, weißen und grünen Pfeffer, um kurzen und langen Pfeffer, um Herkunftsländer und Produktionsarten. Aber auch um den Unterschied zwischen echtem und falschem Pfeffer. Den gibt es auch, zum einen von gierigen Händlern mit betrügerischer Absicht gefälscht, zum anderen sind dies Gewürze, die den Begriff im Namen haben wie Cayennepfeffer, aber kein echter Pfeffer sind. Viele Rezepte vom Frühstück über kalte und warme herzhaftere Gerichte bis zu Würzigem aus dem Backofen und gepfefferte Getränke machen das Buch komplett. Vom Deutschen Institut für Koch- und Lebenskunst wurde „Pfeffer“ zum Kochbuch des Monats November 2011 gewählt.

*Nathalie Pernstich-Amend, Konrad Pernstich:*

*Pfeffer. Rezepte und Geschichten um Macht,*

*Gier und Lust, Mandelbaum 2011,*

*248 Seiten, gebunden, 24,90 Euro.*

# Im Zeichen der Schnecke

Slow Food  
International  
Personen · Projekte  
Arche-Passagiere  
Convivien  
Termine



Messe S 84



International S 86

## Messe | Bio & Slow

Zum 23. Mal lädt die BioFach, wichtigste Messe der Welt für Bioprodukte, vom 15. bis 18. Februar das Fachpublikum ins Messezentrum Nürnberg ein. Slow Food Deutschland ist auch wieder dabei, mit dem „Schneckenstand“ und als Veranstalter von zwei Podiumsdiskussionen.

Im letzten Jahr waren es mehr als 2.500 Aussteller, die vor allem Biolebens- und -genussmittel von A bis Z, vom Apfelsaft und Aufstrich über Spirituosen und Wein bis zum Zucker und Zwiebeln, präsentierten. In diesem Jahr werden mindestens ebenso viele erwartet, alte Hasen und Pioniere der Biobranche wie junge. Viele haben ihre neuesten Produkte dabei, um sie dem Fachhandel vorzustellen, am eigenen Stand und noch einmal auf einer Extrafläche. Dort können die (Fach-) Besucher auch ihre Stimme für den besten Newcomer abgeben. Bereits am Mittwoch, dem ersten Messtag, werden die besten Weine mit dem internationalen Bioweinpreis „MUNDUSvini BioFach“ prämiert. Rund 550 eingereichte Weine aus aller Welt gehen dann ins Rennen um den ersten Platz.

Sowohl viele Aussteller als auch Besucher kommen von weiter, 2011 machten gut 70 Prozent der Aussteller den internationalen Anteil aus, die 43 Prozent an internationalen Besuchern kamen aus 128 Ländern. Eine wirklich internationale Messe, die selbstbe-



Foto © NürnbergMesse



wusst wirbt: „Hier trifft sich die Bio-Welt – Weltleitmesse für Bioprodukte“. Schirmherrin der BioFach ist IFOAM, International Federation of Organic Agriculture Movements, nationaler ideeller Träger der Bund ökologische Lebensmittelwirtschaft BÖLW. Land des Jahres 2012 ist Indien, dessen Markt aktuell zu den am schnellsten wachsenden für Biolebensmittel zählt. In Nürnberg will man das Fachpublikum mit dem gesamten Spektrum indischer Bioprodukte und Ökotextilien begeistern. Zudem über aktuelle Entwicklungen in Tierhaltung, Aquakultur und im Textilsektor informieren. Aus dem faszinierenden Land haben sich 40 Aussteller angekündigt: mit landestypischen Spezialitäten und Kulturprogramm auf der Indischen Plaza in Halle 5, mit indischen Modeschauen täglich in Halle 8, mit einem indischen Abend am Freitag, dem 17. Februar.

Auch auf den Besuch einer besonderen Frau aus Indien dürfen sich Kongressteilnehmer der BioFach freuen. Vandana Shiva,





Arche S 87



Begegnung S 88



Kinder S 97



Foto © NürnbergMesse



Foto © NürnbergMesse

Aktivistin, Wissenschaftlerin, Trägerin des Alternativen Nobelpreises und Vizepräsidentin von Slow Food International, wird auf vier der rund 150 Kongressveranstaltungen zu hören sein. Zu einer dieser Veranstaltungen lädt Slow Food Deutschland ein, „Ernährung lokal und bio – für eine nachhaltige Esskultur weltweit“ ist das Thema am 16. Februar von 16 bis 17 Uhr in Raum Shanghai. Denn dass bio nicht per se nachhaltig bedeutet, ist bei so manchem Verbraucher, der seine von weither eingeflogenen Bio-Äpfel im Supermarkt kauft und nicht die aus der Region vom Obsthändler auf dem Markt, noch nicht ins Bewusstsein gelangt. Nachhaltige Ernährung bedeutet – wenn möglich – regionale Ernährung, und zwar weltweit. Weitere Referenten der englisch-deutschen, simultanübersetzten Podiumsdiskussion sind Madieng Seck (Mangeons local) aus Senegal und Bernward Geier (COLABORA) aus Deutschland. Sie wird moderiert von Franz-Theo Gottwald (Schweisfurth-Stiftung).

**Schwerpunkt Indien** Asit Tripathy, Geschäftsführer APEDA, und Bernd A. Diederichs, Geschäftsführer NürnbergMesse.

**Modeschau** Natürlich aus ökologischen Materialien sind die schicken Klamotten auf der BioFach, außerdem fair und nachhaltig produziert.

**Probieren und bestellen** Bioprodukte für Fachbesucher.

Wie sich Fair Trade und Bio gegenseitig stützen können und welche gemeinsamen Ziele und Strategien es gibt, darum geht es im „Fair Forum“. Auch dazu bietet Slow Food Deutschland eine Podiumsdiskussion an, am Freitag, dem 17. Februar. „Fair Food statt Fast Food“ heißt es von 12 bis 13 Uhr in Raum Seoul. Hanns Kniepkamp vom Slow Food Vorstand und Hubert Weiger vom Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland e. V. (BUND) zeigen, dass ökologisches Fair Food bezahlbar ist und wollen Praxisbeispiele für faire Partnerschaften vorstellen.

Wofür Slow Food noch steht, darüber können sich Besucher direkt bei der „Schnecke“, dem Messestand von Slow Food in den Ausstellungshallen, informieren. Dort geben Mitarbeiter unserer Geschäftsstelle z. B. Auskunft über „gut, sauber, fair“ – und laden auch schon auf den „Markt des guten Geschmacks“ ein, die Slow Food Messe, die vom 12. bis 15. April in Stuttgart stattfindet. 🌱

**BioFach 2012** Messezentrum Nürnberg  
90471 Nürnberg, Tel 0911. 86 06 49 09 (Besucherservice), [www.biofach.de](http://www.biofach.de)

**Öffnungszeiten** Mi 15. und Fr 17.02. 9 – 18 Uhr, Do 16.02. 9 – 21 Uhr (lange Nacht), Sa 18.02. 9 – 17 Uhr. Nur für Fachbesucher!

**Eintrittspreise** Tageskarte 32 Euro, Dauerkarte 50 Euro. Im Online-Vorverkauf bis 08.02.12 kostet auch die Dauerkarte inkl. Nutzung der öffentlichen Verkehrsmittel nur 32 Euro. Eintrittskarten berechtigen zum Besuch der BioFach und Vivaness.

## Vorschau | Slow Food Messe 2012

Vom 12. bis 15. April findet zum sechsten Mal die deutsche Slow Food Leitmesse „Der Markt des guten Geschmacks“ in Stuttgart statt. Rund 400 Aussteller präsentieren ihre regionaltypischen, handwerklich und nachhaltig erzeugten Spezialitäten.

Ein besonderer Höhepunkt im großen Schaufenster der regionalen Kulinarik: Zum ersten Mal stellt sich Polen mit der nordöstlichen Provinz Podlachien vor. Der von Landwirtschaft und weitläufigen Naturparks geprägte Landstrich hat sich mit traditionellen Wurstwaren, eingelegtem Gemüse nach heimischen Rezepturen und vielen weiteren Genüssen angekündigt. Insgesamt wird der Anteil der internationalen Aussteller aus den europäischen Nachbarländern auf rund zehn Prozent wachsen.

### SLOW FOOD BRINGT PRODUZENTEN UND VERBRAUCHER ZUSAMMEN

„Wissen, was man isst“, lautet das Motto der Slow Food Bewegung. Der „Markt des guten Geschmacks“ setzt dies in einem besonderen Ausstellerkonzept um: Die Besucher kommen in Stuttgart persönlich mit Erzeugern und Lebensmittelhandwerkern zusammen, die über ihre ausgestellten Produkte informieren. Hersteller, die im gewöhnlichen Konsumentenalltag anonym bleiben, bekommen hier ein Gesicht, ihre Lebensmittel eine Geschichte. Kurz: Verbraucher erfahren, was mit ihrem Essen auf dem Weg vom Feld bis auf den Teller geschieht.

### „GUT, SAUBER, FAIR“ – DIE STRENGEN SLOW FOOD QUALITÄTSKRITERIEN

Zur Messe zugelassen werden ausschließlich Aussteller, die den anspruchsvollen Slow Food Qualitätskriterien entsprechen. Dies bedeutet insbesondere, dass die angebotenen Produkte gemäß dem Grundsatz „gut, sauber, fair“, hohe Ansprüche an den Geschmack erfüllen und in handwerklicher Art, weitgehend frei von Zusatzstoffen sowie umwelt- und ressourcenschonend hergestellt werden. Diese Anforderungen verlangen von den Produzenten viel Erfahrung, handwerkliches Können und tiefes Wissen über Rohstoffe, Zutaten und die Herstellung von Lebensmitteln. Alle Produkte werden einzeln geprüft und genehmigt. „Ein aufwendiges Verfahren, das uns aber von anderen Genuss- und Feinschmeckermessen deutlich unterscheidet“, erläutert die Projektleiterin der Slow Food Messe, Lilo Haug. Zum Probieren der Produkte und regionaltypischen Speisen sitzt es sich auch in diesem Jahr wieder am besten an der 100 Meter langen Tafel zwischen den Convivien-

und Gemeinschaftsständen. In der Nacht der Sinne am Donnerstag sogar bis 22 Uhr. Die stimmungsvoll beleuchteten Hallen laden dann zum Einkaufen, Flanieren und Genießen ein.

### VIelfalt schmecken – Das Besondere Entdecken

Einen eigenen Standbereich widmet die Slow Food Messe in diesem Jahr dem Thema Biodiversität. Artenvielfalt bedeutet Geschmacksvielfalt – in diesem Wissen präsentiert Slow Food in Stuttgart deutsche und internationale Passagiere der „Arche des Geschmacks“ sowie Produkte der Vermarktungsförderkreise, den Slow Food Presidi. Die beiden Projekte der Slow Food Stiftung für Biodiversität schützen weltweit regionale Lebensmittel, Nutztierarten und Kulturpflanzen, sichern kulturelles Wissen und unterstützen die regionale Wertschöpfung. Lebende Arche-Passagiere zum Anfassen sind die besondere Attraktion auf der Messe: Im Messepark zwischen den Hallen lassen sich Prachtexemplare alter Rinderrassen wie Murnau-Werdenfelder, Hinterwälder oder Original Braunvieh aus dem Allgäu bestaunen, streicheln und erleben.

Zum ersten Mal in diesem Jahr bietet die Slow Food Messe Saatgutproduzenten und -initiativen die Möglichkeit, sich auf dem Marktplatz für Saatgut und Sortenvielfalt zu präsentieren, denn Slow Food setzt sich für die biologische Vielfalt, den Erhalt samenfester Sorten, alter Kultursorten und den freien Zugang zum Saatgut ein – auch in lokalen wie globalen Projekten von Terra Madre.

### Das Slow Food Rahmenprogramm

Die Wertschätzung von Lebensmitteln erfahrbar und erlebbar zu machen, ist auch das Ziel des Rahmenprogramms, das parallel zum „Markt des guten Geschmacks“ stattfindet. In prominent besetzten Veranstaltungen vermittelt es Wissen über Lebensmittel vom Ursprung bis zum Teller, beleuchtet den politischen, sozialen und kulturellen Kontext von Essen. Carlo Petrini wird zum 20-jährigen Jubiläum von Slow Food Deutschland bei Podiumsgesprächen dabei sein.

Für Fachbesucher sind am Donnerstag Vorträge und Podiumsdiskussionen zu Fachthemen der Gastronomie, Ernährungsbranche und speziell für Frauen in der Landwirtschaft angekündigt.

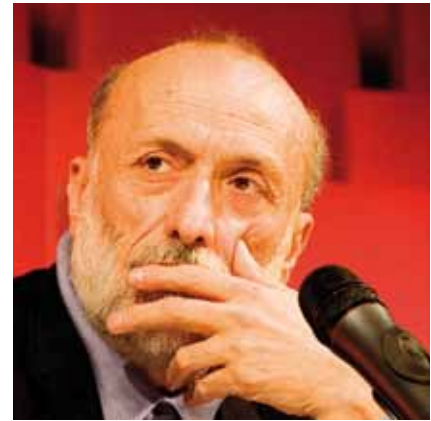






**Probieren** An den Ständen und bei den Geschmackserlebnissen gibt es viel Neues zu entdecken. (ganz linke Spalte)

**Typisch Slow Food** Slow Food Infostand und die lange Tafel. (linke Spalte)



**Anfassen erlaubt** Auf der Slow Food Messe dürfen Kinder viel probieren – z. B. Saftpressen, Brot kosten oder selbst am Herd stehen. (Mitte)

**Anfassen nicht erlaubt** Aber auf Michael Hoffmann (Margaux) und Carlo Petrini (Internationaler Präsident von Slow Food) kann man sich trotzdem schon mal freuen. (rechte Spalte)


Am Freitag, dem Familientag, wartet eine Fülle von Angeboten zum Riechen, Schmecken, Schauen, Hören und Mitmachen. Dazu gehören der Kinder-Kochwettbewerb, Sinnesschulungen, Geschmackserlebnisse und spannende Vorträge, die zum bewussten Umgang mit unserer Ernährung motivieren sollen. Außerdem gibt es zahlreiche Mitmachaktionen wie z. B. ein „Honig-Erfrischungsgetränk selbst herstellen“ oder „Saatgutbomben basteln“ mit dem Youth Food Movement. Weitere spannende Aktionen werden am Stand der Landfrauen angeboten.

Interessant für die Internet-Generation: Food-Blogger aus ganz Deutschland machen die Messe zu ihrem Treffpunkt und berichten über die zu entdeckenden Highlights. Praktisch wird es in der Kochwerkstatt zugehen: Hier wird Basiswissen der Kochkunst vermittelt. Die Teilnehmer sind an individuellen Kochstationen von Gaggenau aktiv dabei. Vom ersten Schritt bis zum fertigen Gericht wird alles selbst zubereitet. Auch besternte Köche haben für die Kochwerkstatt zugesagt: Drei-Sternekokchlegende Dieter Müller (Restaurant „Dieter Müller“ auf der MS Europa), Zwei-Sternekokch Johannes King („Söl'ring Hof Sylt“) und Sternekokch Herbert Hintner (Restaurant „Zur Rose“, Eppan, Südtirol). Aber auch das Youth Food Movement, Köche aus den Convivien, der Vorstand und die „Oma-Generation“ laden zum Mitkochen ein.

Wer nicht selbst kochen, sondern seine Geschmackswahrnehmung schulen will, kann sich eines oder mehrere der vielen interessanten Geschmackserlebnisse aussuchen.

Ein besonderer Höhepunkt für Weinliebhaber ist wie jedes Jahr die Vinothek – eine Hommage an die enorme Vielfalt und Qualität des Deutschen Weins. Einen besonderen Genuss, Spannung und Inspiration versprechen die Weinseminare, nicht nur für Kenner! Und es gibt eine Premiere – Italienische Weine von Weingütern aus dem neu erschienenen Slow Wine Führer Italien sind in der Vinothek zu Gast.

### FÜNF FRÜHJAHRSMESSEN IM VERBUND

Parallel zur Slow Food Messe finden die Frühjahrsessen „FAIR HANDELN“, „GARTEN“, „Haus|Holz|Energie“ sowie die „Internationale Mineralien- und Fossilienbörse“ statt. Die Eintrittskarte ist für alle Messen gültig. Weitere Informationen unter [www.messe-stuttgart.de/slowfood](http://www.messe-stuttgart.de/slowfood) 

**Adresse** Neue Messe Stuttgart (Flughafen), Flughafenrandstr., 70629 Leinfelden-Echterdingen, [www.slowfood-messe.de](http://www.slowfood-messe.de)

**Kontakt** Landesmesse Stuttgart GmbH, Postfach 10 32 52, 70028 Stuttgart, Tel 0711. 185 60-0

**Öffnungszeiten** Do 14 bis 22 Uhr – Nacht der Sinne ab 19 Uhr, Fr bis So 10 bis 18 Uhr.

## Nachlese | Terra Madre Day 2011

**Ob in Deutschland oder Österreich, Italien oder Bosnien und Herzegowina, Ägypten oder Kenia, Malaysia, Australien oder Mexiko – auf der ganzen Welt, in allen Ländern, wo Slow Food zu Hause ist, wurde am 10. Dezember der Terra Madre Day gefeiert: mit großen oder kleinen Essen, aber immer mit lokalen Zutaten.**

### Deutschland | Markt-Talk

In der Markthalle Neun in Berlin-Kreuzberg feierte Slow Food Deutschland den Terra Madre Tag, zusammen mit den Convivien Berlin, Barnim Oderland und Potsdam. Herzstück der Veranstaltung war eine Gesprächsrunde zur Zukunft der Landwirtschaft und die Rolle der jungen Bauern. Pamela Dorsch von Slow Food Berlin und Eva Endres (Foto re) vom Youth Food Movement sprachen mit ihren Gästen über die Themen „Stadt & Essen“, „regionale Lebensmittel“ und eine alternative Agrarpolitik für Europa. Dabei waren u. a. Dr. Rupert Ebner (Foto li) vom Slow Food Vorstand und Jochen Fritz (Foto Mitte) von der Kampagne „Meine Landwirtschaft“. Die Veranstaltung passte sich gut in den Rahmen des Wochenmarktes ein, auch die Marktküche erfreute sich reger Beliebtheit. Wie jeden Samstag gab es kleine und große Gerichte aus regionalen Zutaten. Erst im Herbst ist die Markthalle wieder neu eröffnet worden, jedes Wochenende findet ein Markt mit regionalen, saisonalen und qualitativ hochwertigen Lebensmitteln statt. Hier trifft man und unterhält sich, informiert sich und kauft ein. Ein idealer Ort, um in Berlin lokale Lebensmittel und Traditionen zu feiern.

Anke Klitzing, Slow Food Deutschland

### Bosnien und Herzegowina | Fatimas Geheimnis

Fatima, eine Heldin und wohl die beste Botschafterin Sarajevos traditioneller Küche, weihte uns am Terra Madre Day in ihre Geheimrezepte ein. Sie präsentierte traditionelle bosnische Gerichte wie unser Nationalgericht Pita-Pastete und kochte sie aus lokalen Produkten. Dazu versammelten wir uns im kleinen „Ruža Restaurant“, das von Fatimas Sohn betrieben wird. Es werden dort ausschließlich traditionelle Gerichte aus lokalen Zutaten serviert. Tatsächlich sind die Bosnier sehr traditionell, sie kochen immer noch in der Weise, die wir heute „slow“ nennen würden, nur dass sie den Begriff nicht kennen. Leider gehen immer mehr in den Supermarkt, um ihre Lebensmittel zu kaufen, und ruinieren damit die örtlichen Produzenten. Deshalb zeigten wir unseren Gästen am Terra Madre Day traditionelle Produkte, die sie nicht kannten, wie zum Beispiel den Käse im Sack mit Slow Food Presidio.

Barbara Pribozic Leka, Slow Food Sarajevo



Foto © Archiv Slow Food Deutschland

### Malaysia | Die 1.000 Gesichter der Kokosnuss

In Penang, Malaysia, trafen sich 25 Menschen mit einem Biogärtner, um in einem Workshop die tausend verschiedenen Verwendungen der Kokosnuss zu entdecken. Bei dem lebhaften Treffen gab jeder seine Kokosnuss-Geschichte zum Besten, nebenbei wurden traditionelle Delikatessen aus Kokosnuss verkostet. Dabei war das obligatorische *Nasi Lemak*, ein traditionelles malaysisches Gericht aus Reis, der in Kokosmilch gekocht wurde, begleitet von *Chapati* und Kokoswasser, einem leicht alkoholischen einheimischen Kokosgetränk. „Kokospflanzen sind einfach überall, aber nicht alle Menschen wissen, wie erstaunlich sie sind“, meint Nazlina Hussin, die Organisatorin des Workshops. „Sie können für alles benutzt werden, von Kosmetik bis zur Erbauung von Häusern. Wir benutzen die jungen Blätter für Körbe und die alten für Besen, die Schale kann zu einer Reihe von nützlichen Gegenständen umfunktioniert werden, die Spelze dient als Brennmaterial zum Kochen und Abschrecken von Mücken, und die Matratzen daraus sind viel besser als die aus Gummi! In der Küche wird das Öl zum Backen traditioneller Kuchen genutzt und gibt ein klasse Aroma. Von dieser wundervollen Pflanze bekommen wir auch Milch und Saft.“

### Kenia | Die Wiederbelebung der Tontöpfe

Tontöpfe werden seit Generationen in den kenianischen Familien genutzt: Effizient, wirtschaftlich und nachhaltig verkörpern sie die traditionelle Küche Kenias. Heute sind sie jedoch nur noch selten zu finden, da in vielen Küchen nun die industriell gefertigten Alu-Varianten stehen. „Die Menschen haben vergessen, wie man unsere traditionellen Töpfe benutzt. Sie stehen für Rückschrittlichkeit und Armut“, so Ferdinand Wafula, Conviviumsleiter von Emuhaya. „Aber sie werden nachhaltig produziert, kosten weniger und halten eine Ewigkeit. Einige Leute in der Gemeinschaft stellen solche Töpfe noch her, aber sie werden dabei nicht unterstützt. Wir wollen diese Kultur wiederbeleben.“



# Arche des Geschmacks



## Arche | Alblinse bewirbt sich um die Anerkennung als Presidio

Im Jahr 2000 wurde das Presidi-Projekt von der Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt ins Leben gerufen. Ein aktiver Schutz bestimmter Arche-Passagiere über die Sammlung und Beschreibung einer vom Aussterben oder Vergessen bedrohten Nutzpflanze oder Nutztiers hinaus war notwendig geworden. Die Alblinse hat die Voraussetzungen für ein Presidio. Martina Hasewinkel von der Arche-Kommission erklärt, warum.


**Leisa, der schwäbische Ausdruck für Linsen, wurden auf der Schwäbischen Alb bis Mitte des 20. Jahrhunderts angebaut. Niedrige Erträge und der hohe Aufwand bei der Ernte und Reinigung waren die Ursache für das Verschwinden dieser uralten Nahrungspflanze. 1878 wurden in ganz Deutschland noch auf gut 40.000 Hektar Linsen angebaut. Nach dem Zweiten Weltkrieg war der Linsenanbau fast verschwunden und die Schwaben mussten für ihr Nationalgericht Linsen und Spätzle auf Hülsenfrüchte zurückgreifen, die von weither kamen.**

Woldemar Mammel, Bioland Bauer aus Lauterach, beschloss 1985, den Anbau von Linsen wiederzubeleben. Jedoch waren die ursprünglichen Alblinsen-Sorten verschollen: zwei noch in den 1950er-Jahren in der Literatur aufgeführte Sorten des württembergischen Pflanzenzuchtunternehmens Späth in Haigerloch. Mammel probierte andere Sorten aus Frankreich und Italien, die als „Du Puy Linse“ bekannte kleine, grüne französische Sorte passte ins raue Alb-Klima. Weil die Nachfrage stetig wuchs, gründeten Woldemar Mammel und Sohn Max im Jahr 2001 die Öko-Erzeugergemeinschaft „Alb-Leisa“ und erzeugten Linsen unter dem geschützten Markennamen im ökologischen Anbau. Dann 2006 die spektakuläre Entdeckung: Recherchen des schwäbischen Nutzpflanzensammlers Klaus Lang und Klaus Amler von „Ökonsult“ hatten zu den ursprünglichen alten Sorten Späths Alblinse I und II im Wawilow Institut in St. Petersburg geführt. Ein Jahr später reisten zehn Linsensbauern von der Alb mit drei Repräsentanten von Slow Food Deutschland nach St. Petersburg, wo sie im Rahmen einer feierlichen Zeremonie wenige Späth-Linsen überreicht bekamen. In einem Gemeinschaftsprojekt der Hochschule Nürtingen und der Öko-Erzeugergemeinschaft „Alb-Leisa“ werden die Späthschen Alblinsen seit 2008 vermehrt.



Im letzten Jahr konnte auf 34 Hektar Späths Alblinse II angebaut und erstmalig wieder verkauft werden. Späths Alblinse I wird voraussichtlich dieses Jahr in ausreichender Menge vorhanden sein und auf den Markt kommen. Aktuell wird der Linsenanbau auf der Schwäbischen Alb von 52 Höfen der Erzeugergemeinschaft auf gut 150 Hektar betrieben. Geschützt wird die traditionelle Hülsenfrucht vom Förderverein zum Erhalt alter Kulturpflanzen auf der Schwäbischen Alb und als Arche-Passagier von Slow Food Deutschland. Ein Antrag auf das Herkunftsschutz-Siegel „Geschützte Ursprungsbezeichnung“ (g. U.) der EU ist in Bearbeitung. Alles Entwicklungen, die eine Anerkennung, den Schutz und die Förderung als Presidio in Aussicht stellen.

Das Presidio (italienisch für Schutzraum) ist ein Netzwerk, geknüpft von aktiven Produzenten, engagierten Slow Food Mitgliedern, Lebensmittelhändlern, Experten, Gastronomen, Köchen, Förderern u. a. Zunächst gelten die Voraussetzungen wie für einen Arche-Passagier: einzigartige geschmackliche Qualität eines Produkts, seine kulturhistorische Bedeutung für eine Region sowie die traditionelle und nachhaltige Erzeugung. Für die Gründung eines Presidios sollte es außerdem Produzenten und Förderer geben, die sich für die Vermarktung des Presidio-Kandidaten engagieren. Sind diese Voraussetzungen vorhanden und von der Arche-Kommission geprüft, wird ein „Presidio-Protokoll“ erstellt und bei der Internationalen Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt in Italien eingereicht. Bei einem Besuch der Produzenten in der Region prüft und entscheidet dann die Generalsekretärin der Stiftung, ob die Kriterien für eine Aufnahme in die internationale Presidi-Gemeinschaft erfüllt sind.

Jedes einzelne Presidio, wie das Bamberger Hörnle, der Schaumwein von der Champagner-Bratbirne, der Fränkische Grünkern und der Weideochse vom Limpurger Rind, ist einzigartig, da es an eine bestimmte Region und damit an deren Tradition, Kultur und Landschaft gebunden ist. Lebensmittel, Nutztierarten und Kulturpflanzen, Rezepte sowie Herstellungsverfahren sind von regionalen Rahmenbedingungen geprägt oder aus ihnen hervorgegangen. Diese Einzigartigkeit zu erhalten und zu fördern, ist das Ziel eines Presidios. Als Lebensmittelbündnis sichert ein Presidio auf wirtschaftlicher, ökologischer und sozialer Ebene das kulturelle Erbe des Geschmacks einer Region.  [www.alb-leisa.de](http://www.alb-leisa.de)

## Unterwegs | Istanbul, meine Süße!

Im Herbst machten sich Berliner Slowfoodies auf den Weg zum Bosphorus – um die Küche dort kennenzulernen und um das Convivium Istanbul zu besuchen. Ein Reisebericht von Pamela Dorsch.

**Nach Istanbul reisen wegen des Essens? In Deutschland ist die Türkei nicht gerade als Reiseziel für Gourmets bekannt. Und doch, ausgerüstet mit den Tipps von Freunden und mit dem 2010 erschienenen Guide „Istanbul Eats. Exploring the Culinary Backstreets“ machten wir uns im Oktober auf in die Seitenstraßen der türkischen Metropole, jenseits der ausgetretenen Touristenpfade. Natürlich fanden wir leckeren frischen Fisch, schmackhaftes Lammkebab und viele weitere herzhaft köstlichkeiten. Am meisten beeindruckten und überraschten uns aber die süßen Seiten Istanbuls.**

Bereits am ersten Abend landen wir in einem der bekanntesten Süßspeisen-Paläste der Stadt. Das 1949 eröffnete „Saray“ ist eines der wenigen noch verbliebenen, alteingesessenen *Muhallebici* auf Istanbuls Haupteinkaufsstraße İstiklal Caddesi (großes Foto). Zu bereits fortgeschrittener Stunde ist das mehrstöckige Lokal berstend voll. Männer, Frauen, Alte, Junge sitzen an den Tischen und genießen den süßen Abschluss des Tages. Wie sehr würde ich mir wünschen, dass es auch in Berlin solch ein *Muhallebici* gibt – ein Lokal, in dem türkische Mehl- und Süßspeisen angeboten werden. Ein Ort, an dem es völlig selbstverständlich ist, dass man Süßspeisen als eigenständigen, vollwertigen Teil der Esskultur pflegt. Und das zu (fast) jeder Tages- und Nachtzeit.

Wir entscheiden uns zum Nachtmahl für *Künefe*, hierfür ist das „Saray“ bekannt: ein Dessert aus Engelshaar. Das sind feine Teigfäden aus Weizenschrot, die ein wenig wie Glasnudeln aussehen. Sie werden in kleinen, flachen Metallschälchen gemeinsam mit einer Art türkischem Mozzarella geschichtet, im Ofen gebacken, dezent mit süßem Sirup übergossen und mit frisch gemahlener Pistazie bestreut. Noch warm kommen sie auf den Tisch und duften uns nussig-süß entgegen. Im Mund knuspert das Engelshaar und verbindet sich mit dem weichen, zerlaufenen Käse. Die erste kulinarische Überraschung ist gelungen – wir schweben engelsgleich im siebten Süßspeisenhimmel.

Am nächsten Tag fahren wir auf die asiatische Seite der Stadt, nach Kadıköy – mit dem Fährschiff über den Bosphorus. Mit einer guten herzhaften Grundlage nach dem Besuch im Restaurant „Çiya“ – sein Besitzer ist weithin berühmt, weil er alte Rezepte aus den verschiedenen Regionen des früheren osmanischen Reiches



Fotos © Slow Food Berlin

sammelt und in seinem Restaurant wiederbelebt – führt uns unser Weg in die Patisserie „Baylan“. Durch das schmale Café hindurch erreichen wir eine Art Wintergarten im Innenhof. Zielstrebig bestellen wir *Kup Griye*, die Spezialität des Hauses: ein Pokal mit weicher Karamellcreme, knusprigem Nusskrokant, kühlem Karamelleis und einer krönenden Sahnehaube. Es wird erzählt, dass Harry Lenas, der älteste Sohn des „Baylan“-Gründers, der das Familienhandwerk auf Lehrstationen in zahlreichen österreichischen, schweizerischen und deutschen Konditoreien weiter perfektioniert hat, schon älter ist und das nur ihm bekannte Rezept des *Kup Griye* vermutlich mit von dieser Welt nehmen wird. Wir nutzen also die möglicherweise letzte Chance auf diesen „Traum in Karamell“ und verzichten – schweren Herzens – auf Karamell-Schokoladen-Kuchen, auf Schokoladenmousse, auf...

### AUF DEN BÜFFEL GEKOMMEN

Unsere kulinarischen Erforschungen des nächsten Tages stehen ganz unter dem Motto einer weiteren Besonderheit der türkischen Süßspeisen-Küche: dem *Kaymak* – einem dicken, cremigen Büffelrahm. Als *Bal Kaymak* wird der Büffelrahm gerne gemeinsam mit Honig und warmem Pidebrot als Einstieg in den Tag genossen. Was eignet sich dafür besser als ein „Frühstücksalon“? Der „Van Kahvaltı Evi“ in Istanbuls kreativem und intellektuellem Viertel Cihangir wird von einem Team junger Leute betrieben, die – so unser kulinarischer Reiseführer – „Mitglieder der Slow Food Bewegung zu sein scheinen, ohne es zu wissen“. Die meisten der Zutaten unseres üppigen Frühstücks aus Gurken, Tomaten, Eiern, verschiedenen Käsesorten, Hummus und weiteren Pasten kommen direkt aus den östlichen Provinzen nach Istanbul. Seinen krönenden Abschluss findet unser Frühstück dort mit einem rahmig-süßen *Bal Kaymak*.

Nach ein wenig Bewegung und Kultur ist Platz für die nächste *Kaymak*-Erkundung im Hafenviertel Karaköy, ganz in der Nähe der berühmten Galatabrücke. So unscheinbar, dass wir erst an ihm vorbeilaufen, wartet das „Karaköy Özsüt“ jedoch mit einem Schatz auf: Hier wird *Kaymak* ebenso wie Joghurt und Käse aus der Milch der eigenen Büffelherde hergestellt. Stolz thronen an den Wänden des Lokals, das es schon seit 1915 gibt, die massig-schönen Tiere auf großen Fotos. Mit einer bunten Sprachmischung und wilder



Gestik gelingt es uns, mehr über die Herstellung des *Kaymak* zu erfahren: Die frisch gemolkene Büffelmilch wird auf niedriger Temperatur gekocht, bis sich der Rahm auf der Milch abzusetzen beginnt. Er bildet eine dicke, rahmige Schicht, die dann von der Milch abgeschöpft wird, abtropft, um schließlich – wenn er eine feste Konsistenz erreicht hat – zu faustdicken *Kaymak*-Rouladen aufgerollt zu werden. Erfreut über unser für Touristen eher ungewöhnliches Interesse an ihren Büffelmilchprodukten werden wir eifrig zum Probieren aufgefordert und ziehen beschenkt mit neuem Wissen und Geschmackserfahrungen weiter zu unserer letzten *Kaymak*-Station – auf dem Fischbasar! Ins „Sakarya Tatlıcısı“, einen kleinen Teig- und Süßwarenladen, den es schon seit mehr als 50 Jahren hier gibt, lockt uns *Avya Tatlısı*, ein Quittendessert, das es nur im Herbst gibt. Halbiert und entkernt verbringen die Quitten gemeinsam mit Wasser, Zitronensaft und Zucker so lange Zeit im Ofen, bis sie einem in kräftig roter Farbe entgegenstrahlen. Der Kellner bringt uns vier dieser roten Wunderwerke mit einem großen Klecks strahlend weißem *Kaymak* obenauf und weist noch einmal darauf hin, dass wir hier natürlich den allerbesten Büffelrahm der ganzen Stadt essen. Das weiche, intensiv fruchtige Fleisch der Quitte, der rahmige Geschmack des *Kaymak* – so schmeckt der Herbst. Und man wünscht sich, er möge ewig dauern.

### OSMANISCHE VIELFALT

Was für eine süße Fülle! Hervorgebracht hat sie das osmanische Vielvölkerreich und eine üppige und verfeinerte Palastküche. Die meisten Süßspeisen haben eine regionale Geschichte, spiegeln in ihren Zutaten oder der Art ihrer Zubereitung die kulturellen Besonderheiten der Regionen wider. Nüsse und Trockenfrüchte spielen eine große Rolle, Rosen- und Orangenblütenwasser geben oft ein frisches Aroma. Und nicht nur die Süßspeisen. Überhaupt zeigt sich in der Differenziertheit der türkischen Küche die regionale, kulturelle Vielfalt der Türkei. Es gibt einige junge Köchinnen und Köche, die ihre Ausbildung im Ausland absolviert haben und dann in die Türkei, genauer gesagt: nach Istanbul zurückgekehrt sind und das Potenzial dieser kulinarischen Vielfalt wiederentdeckt und weiterentwickelt haben.

Ein Beispiel hierfür ist Didem Şenol, die in ihrem Restaurant „Lokanta Maya“ die Küche der ägäischen Küste mit besten regionalen Zutaten und modernisierten Rezepten neu interpretiert. Wie der „*Lüfer Koruma Timi*“-Button („Blaufisch-Schutz-Team“) im Fenster des Lokals zeigt, ist sie auch eine der zahlreichen jungen KöchInnen, die in der noch vergleichsweise jungen Slow Food Bewegung Istanbul aktiv sind. Der Button weist auf die aktuelle



**Süßes Istanbul** Engelshaargleiche Süßspeise *Künefe* im „Saray“ (oben), *Kaymak* (Mitte), *Avya Tatlısı* / Quittendessert (unten).

Kampagne hin, mit der sich Slow Food gemeinsam mit weiteren Partnern erfolgreich für den Schutz des für Istanbul typischen, aber von Überfischung bedrohten Blaufischs (*Lüfer*) eingesetzt hat (Slow Food Magazin 06\_11, S. 84). Zum Abschluss unseres Abendessens im „Lokanta Maya“ aus verschiedenen leckeren *Meze* und Fischgerichten genießen wir – natürlich – auch dort ein wunderbares Dessert: süßer Kürbis mit Tahine-Walnuss-Eis.

### ELASTISCHE HÜHNERBRUST

Unser süßes Abenteuer Istanbul endet dort, wo es begonnen hat: im „Saray“. Noch ein Forschungsauftrag ist offen: den gefürchteten Hühnerbrust-Milchpudding (*Tavuk Göğsü*) zu probieren. Der aus osmanischer Zeit stammende Milchpudding, für den neben Reismehl, Milch und Zucker eben Hühnerbrust eine existenzielle Zutat ist – zugegebenermaßen keine Süßspeise für Vegetarier. Aber diese außergewöhnliche Konsistenz – faserig, klebrig, elastisch – ist anders nicht zu erreichen. Die Kunst der Zubereitung besteht darin, dass man beim Essen nicht merkt, dass Hühnerbrust enthalten ist. Der Geschmack erinnert eher an Milchreis. Im „Saray“ sind wir auf Wunsch unserer gewöhnlich nur schwer für Süßspeisen zu begeisternden Mitreisenden. Sie hat sich gewünscht, zum Abschluss unserer Reise noch einmal *Künefe* zu essen. Istanbul, meine Süße – Du hast es geschafft selbst die hartnäckigsten Nicht-Naschkatzen zu verführen! 🍷

### KULINARISCHER REISEFÜHRER

Ansel Mullins/Yigal Schleifer: *Istanbul Eats. Exploring the Culinary Backstreets*, Boyut Publishing & Co. 2010, <http://istanbuleats.com>

### ADRESSEN

**Saray Muhallebicisi Beyoğlu Şubesi**, İstiklal Cad. No: 173, Beyoğlu, İstanbul  
[www.saraymuhallebicisi.com](http://www.saraymuhallebicisi.com)

**Çiya Sofrası, Caferağa Mah. Güneşlibahçe Sk. No: 43, Kadıköy, İstanbul**  
<http://ciya.com.tr>

**Baylan Pastaneleri, Muvakkithane Cad. No: 9/A, Kadıköy, İstanbul**  
[www.baylangida.com](http://www.baylangida.com)

**Van Kahvaltı Evi, Defterdar Yokuşu 52/A, Cihangir – İstanbul**

**Karaköy Özsüt, Yemişçi Hasan Sokak 9/11, Karaköy – İstanbul**

**Sakarya Tatlıcısı, Dudu Odaları Sokak 3, Balık Pazarı, Beyoğlu – İstanbul**

**Lokanta Maya, Kemankeş Cad. 35 A, Karaköy, İstanbul** <http://lokantamaya.com>

**Slow Food in Istanbul** Slow Food, Fikir Sahibi Damaklar, Defne Koryürek  
İstiklal Cad. 115, Garanti Han kat 3, Beyoğlu – İstanbul,  
Tel +90. 212. 291 53 20, mobil +90. 555. 377 16 73, [www.fikirsahibidamaklar.org](http://www.fikirsahibidamaklar.org)

# Convivientermine

Die hier aufgeführten Termine werden von den Convivien organisiert. Andere Termine finden sich nicht in der Zusammenstellung.

## AACHEN

Beate Zaengel, Gaby Kaus

## ALLGÄU

Manfred Dusch,  
Lorenzstr. 16, 87439 Kempten,  
Tel 0831. 575 34 31

## AUGSBURG

Marianne u. Helmut Wager,  
Reichensteinstr. 34, 86156 Augsburg,  
Tel 0821. 40 74 62

03.02. **Mitgliederversammlung**  
19 Uhr, Cafe Schenk, Stadtberger Str. 80,  
86157 Augsburg

04.02. **Apfelbäume veredeln**  
Der Obstbaum-Spezialist Klaus Zenker zeigt uns, wie man Apfelbäume veredelt. Keine Vorkenntnisse erforderlich.

20.02. **Weinabend: Saale-Unstrut**  
19 Uhr, Haus der Familie Kann,  
Goethestr. 12, 86391 Stadtbergen

29.02. **Stammtisch**  
19 Uhr, Kappeneck, Kappeneck 30,  
86150 Augsburg

13.03. **Aktivgruppentreffen**  
19 Uhr, AnnaRestaurant, Im Annahof 4,  
86150 Augsburg

17.03. **Fisch mit Tradition**  
10.30 Uhr, Fischzucht Vollmann-Schipper,  
Fischerweg 4, 89350 Mindelaltheim

28.03. **Stammtisch**  
19 Uhr, Alpenküche,  
Hunoldgraben 34, 86150 Augsburg

## BAD TÖLZ

Lydia Körner, Jahnstr. 4c,  
83646 Bad Tölz, Tel 08041. 794 14 76

## BARNIM-ODERLAND

Sonja Moor und  
Ulrich Rosenbaum (Leitung),  
16356 Hirschfelde (OT von Werneuchen),  
Post: Ulrich Rosenbaum, Brentanostr. 19,  
12163 Berlin, Tel 0172. 931 59 54

26.02. **GVO-freie Futtermittel**  
Saal Alt Lobetal, Alt Lobetal,  
16321 Bernau bei Berlin

## BERGISCHES LAND

Margret Wehning,  
Hauptstr. 27, 53809 Ruppichterath,  
Tel 02247. 75 73 32  
u. Bernward Geier, Alefeld 21,  
53804 Much, Tel 02245. 61 86 52

## BERLIN

Lars Jäger (Leitung), Pamela Dorsch,  
Kontakt: Lars Jäger, Dönhoffstr. 28,  
10318 Berlin, Tel. 030. 50 89 87 17

## BIELEFELD/OSTWESTFALEN

Martina Hasewinkel, Speckfeld 37,  
33824 Werther, Tel 05203. 91 68 71

28.01. **Kochen mit Orangen**  
Dr. Paolo Picciolo zeigt uns die Vielfalt  
sizilianischer Orangen und Zitronen.  
17 Uhr, Küchenstudio Erich Pohl,  
Oberntorwall 16-18, 33602 Bielefeld

14.02. **Schneckenstammtisch  
OWL-Regional**  
Fisch aus der Region, frisch auf den Tisch  
19 Uhr, Büscher's Restaurant,  
Carl-Severing-Str. 36, 33649 Bielefeld

25.02. **Fisch aus der Region**  
Waller aus Steinhagen  
15 Uhr, Fischzucht Ulrich Schulte,  
Im Hagen 9, 33790 Steinhagen,

## BODENSEE

Hubert Hohler, Klinik Buchinger,  
Wilhelm-Beck-Str. 27,  
88662 Überlingen, Tel 07751. 94 86 60

## BONN

Sabina Schlinke, Tel 0228. 620 44 90,  
Anne Gottschalk, Tel 02224. 901 43 90

## BRAUNSCHWEIGER LAND

Hans Helmut Oestmann,  
Museumsstr. 4, 38100 Braunschweig  
Tel 0531. 123 37 90

08.02. **Stammtisch**  
19 Uhr, Restaurant Rokoko, Friedrich-  
Kreiß-Weg 4, 38102 Braunschweig

25.02. **Besuch bei den Schafen**  
Frau Dors zeigt uns Schafe, Lämmer,  
Ziegen und ihre Schafkäserei im Walde.  
11 Uhr, Schafkäserei im Walde,  
Steinbeck 1, 31275 Lehrte-Immensen

28.02. **Arbeitstreffen**  
19 Uhr

13.03. **Stammtisch**  
19 Uhr

25.03. **Besuch auf dem Bauernhof**  
Bauernhof Homann, Wehner Horst 5,  
31234 Edemissen-Wehsen

27.03. **Arbeitstreffen**  
19.15 Uhr

## BREMEN

Gernot Riedl,  
Lenneweg 25, 28205 Bremen,  
Tel 0421. 437 33 93 oder 44 31 07

05.02. **Kohlfahrt**  
Besuch des Biolandhof Butendiek an  
der Küste. Anschließend zünftiges Kohl-  
essen in einer alten Mühle.  
14 Uhr, Treffpunkt: 13 Uhr, Zentraler  
Omnibusbahnhof am Breitenweg,  
28195 Bremen

07.02. **Kinderkochclub KiKo NoMoor**  
(Fortsetzung)  
16 Uhr, Jugendtreff NoMoor,  
Neuer Weg 1, 28816 Stuhr

07.02./28.02. **Kochklub für junge  
Genießer ab 12 Jahre** (Fortsetzung)  
16 Uhr, Werkschule „An der Dudweiler-  
straße“, Dudweilerstr. 2,  
28309 Bremen

18.02. **Produzenten in Bremen und  
um zu**  
15 Uhr, Kaffeemanufaktur Lloyd Caffee,  
Fabrikufer 115, 28217 Bremen

## CHIEMGAU

Dieter Jung, Tel 0179. 929 46 77

27.01. **Stammtisch**  
19.30 Uhr, Kartoffel Stub'n,  
Nelly-Luise-Brandenburg Str. 10,  
83355 Grabenstätt-Winkl

## CUXLAND

## DIEPHOLZ

## DORTMUND

Horst Welkoborsky, Am Rode 26,  
44149 Dortmund, Tel 0231. 176 59 25

## DRESDEN

Georg Schenk, Klotzscher Hauptstr. 24,  
01109 Dresden, Tel 0171. 722 00 70

07.02. **Besuch beim Demeter Bäcker**

29.02. **Wir genießen Riesling**  
Bundesweit werden an diesem Abend  
in vielen Convivien die gleichen sechs  
Weine blind verkostet: Deutsche  
Rieslinge unterschiedlicher Anbaue-  
biete, 2010, QbA bis Spätlese. Jeder  
Teilnehmer und jedes Convivium bildet  
eine eigene Rangfolge, die am gleichen  
Abend noch mit der Gesamtangliste  
verglichen werden kann. Es geht nicht  
um den besten Riesling Deutschlands,  
es geht um den Spaß und die Freude  
beim Vergleichen untereinander.  
19 Uhr

13.03. **Begegnung mit dem Erzeuger-  
netzwerk „Die Lausitz schmeckt“**  
18.30 Uhr, Regioladen,  
Oberlausitzer Str. 14, 02733 Cunewalde  
19.30 Uhr, Menü, Erbgericht Eulowitz,  
Hauptstr. 8, 02692 Eulowitz

## DUISBURG-NIEDERRHEIN

Olaf Plotke, Lohberg 37, 47589 Uedem,  
Tel. 0173. 258 21 36

## DÜSSELDORF

Fabienne Hauck, Am Hagelkreuz 30,  
40470 Monheim, Tel 0172. 709 72 26

## ESSEN

Manfred Weniger, Ute Hinz (stellv.),  
Messeallee 24, 45131 Essen,  
Tel 0201. 455 56 74

22.02. **Fischessen am Aschermittwoch**  
Labskaus – traditionell und modern  
19 Uhr, Frida-Levy-Gesamtschule, Hof-  
terbergstr. 26, 45127 Essen

29.02. **Wir genießen Riesling**  
siehe Convivium Dresden  
19 Uhr, kochBar-essBar, Alfredstr. 99,  
45131 Essen





**13.02.2012 | VANDANA SHIVA IN FREIBURG** „Wem gehört die Welt? Finanz- und Ökokrisen – Wir sind die Lösung“, zu diesem Thema wird Vandana Shiva am Montag, dem 13. Februar im Freiburger Paulussaal einen Vortrag in Englisch mit Übersetzung halten und danach zur Diskussion einladen. Die indische Wissenschaftlerin, Aktivistin, Trägerin des Alternativen Nobelpreises und Vizepräsidentin von Slow Food International ist eine weltweit anerkannte Autorität u. a. in den Bereichen Saatgut, Biologischer Landbau, Agro-Gentechnik, Wasserrechte, Biodiversität und Klimawandel. Auch der Globalisierung steht sie sehr kritisch gegenüber und ist eine der wichtigsten Protagonistinnen dagegen. Der Eintritt zu der Veranstaltung ist frei, auch das Slow Food Convivium Freiburg lädt herzlich ein. Danach reist Vandana Shiva Richtung Nürnberg, um auf mehreren Kongressveranstaltungen auf der BioFach zu sprechen (s. S. 82).

20 Uhr, Paulussaal, Dreisamstr. 3, 79098 Freiburg

#### 10.03. **Wir machen Wurst**

Gemeinsam mit Metzgermeister Bernd Burchhardt stellen wir frisches Brät her. 10 Uhr, Bio-Fleischerei Burchhardt Natur, Rellinghauser Str. 288, 45136 Essen-Bergerhausen

#### 21.03. **Schneckenstich**

19 Uhr, KochBar-essBar, Alfredstr. 99, 45131 Essen

#### FRANKFURT/MAIN

Bettina-Klara Buggle, August-Schanz-Str. 8, 60433 Frankfurt, Tel 069. 587 00 73 64

#### 29.02. **Wir genießen Riesling**

siehe Convivium Dresden  
19.30 Uhr, biotop, Schwarzburgstr. 69, 60318 Frankfurt

#### 01. bis 04.03. **DLG Verbrauchermesse „Land und Genuss“**

Wir sind mit einem Stand vertreten und nehmen am Rahmenprogramm teil.

#### 28.03. **Weinstammtisch**

Mit Tom Bennis vom Weingut Bürklin-Wolf aus Wachenheim  
19.30 Uhr, biotop, Schwarzburgstr. 69, 60318 Frankfurt

#### FREIBURG

Mats Johansson, Sieben Jauchert 9, 79117 Freiburg, Tel 0761. 456 20 72

#### 27.01. **Winterliches Menü**

Hinterwälder Rind und fast vergessene Wintergemüse, modern zubereitet.  
16.30 Uhr, Adolf Blankenhorn Hauptschule, Goethestr. 18 – 22, 79379 Müllheim

#### 13.02. **Vandana Shiva: Wem gehört die Welt?**

siehe oben  
20 Uhr, Paulussaal, Dreisamstr. 3, 79098 Freiburg

#### 23.02. **Schneckenstich**

19 Uhr, Gutsschänke Traubenkeller, Hauptstr. 12, 79288 Gottenheim

#### 25.02. **Kochstammtisch**

18 Uhr, Küchenzentrum Norsingen, Im Hägle 6, 79238 Ehrenkirchen

#### 03.03. **Aus dem Inneren einer Metzgerei**

Wir lernen, wie ein Schwein zerlegt wird.  
16 Uhr, Metzgerei Grether, Höllbergstr. 2, 79379 Hülgelheim

#### 10.03. **Kaffeeprobe**

Mit Überblick über Kaffeeanbau und Verarbeitung, Kaffeequalitäten, Röstung und Zubereitungsarten, Verkosten von sechs Kaffee-Raritäten.  
15.30 Uhr, VHS, Rotteckring 12, 79098 Freiburg

#### 16.03. **Weine von historischen Rebsorten: Räuschling, Gelber Orleans, Gänsfüßer**

Die ehemals große Anzahl historischer Rebsorten ist bis auf einen kümmerlichen Restbestand aus deutschen Anbauflächen verschwunden. Diese Sorten als Kulturgut zu erhalten, haben sich wenige Rebenzüchter zur Aufgabe gemacht. Nach dem Motto: Trinken, was man erhalten will.  
18.30 Uhr, VHS, Rotteckring 12, 79098 Freiburg

#### 29.03. **Schneckenstich**

19 Uhr, Grüner Baum, Hexentalstr. 35, 79249 Merzhausen

#### FULDA

Christof Gensler, Hohensteg 5, 36163 Poppenhausen, Tel 06658. 15 95

#### FÜNFSEENLAND

Anne Webert, Bergmillerstr. 2, 86911 Dießen am Ammersee, Tel 08807. 92 81 62

#### 02.02. **Stammtisch**

19 Uhr, Tutzing-Hof-Platz 7, 82319 Starnberg

#### 18.02. **Schweizer Käsefondue**

19 Uhr, Adler, Im Forchet 1, 86944 Unterdießen



Foto © Stefan Abtmeyer, www.fishinheaven.de

#### 07.03. **Stammtisch**

19 Uhr, Alte Schule, Rathausstr. 3, 82194 Gröbenzell

#### 22.03. **Kartoffelverkostung mit Tartuffli**

03.04. **Stammtisch**  
19 Uhr, Schlossgaststätte Kaltenberg, Schloss Str. 8, 82269 Kaltenberg

#### GÖTTINGEN

Dinah Epperlein, Schlagenweg 8, 37077 Göttingen, Tel 0551. 37 59 24

#### HAMBURG

Barbara Retzlaff, Waldreiterring 57, 22359 Hamburg, Tel 040. 43 39 78

#### 07.02. **Apfelwein und Cidre**

Mit Bernd Gerstäcker und Christiane Walter von Most of Apples.  
19 Uhr, Restaurant Vlet, Am Sandtorkai 23/24, 20457 Hamburg

#### 11.02./03.04. **Teehochgenuss**

16 Uhr, Speicherstadtmuseum, Am Sandtorkai 36, 20457 Hamburg

#### 24.03. **Kochen und Essen 7**

19 Uhr, Pinot Gris Weinhandel, Jacobsenweg 6-8, 22525 Hamburg

#### HANNOVER

Frank Buchholz, Paul-Ehrlich-Str. 12 b, 30952 Ronnenberg, Tel 0511. 46 38 94

#### 27.01. **Der Geschmack des Nordens**

Marzipan und Räucherfisch aus Lübeck, Bier aus Hannover. Mit Gerrit Rinck.  
18 Uhr, Döbbecke, Sutelstr. 73, 30659 Hannover

#### 07.02. **Mitgliederversammlung**

19 Uhr, Lindenkrug, Harenberger Str. 46, 30453 Hannover

#### 17.02. **Weine von historischen Rebsorten: Räuschling, Gelber Orleans, Gänsfüßer**

siehe Freiburg  
19 Uhr, weinundlachbar, Lichtenbergplatz 2a, 30449 Hannover

#### 25.02. **Besuch bei den Schafen**

11 Uhr, Schafkäserei im Walde, Steinbeck 1, 31275 Lehrte-Immensen

#### 23.03. **Küchenmuseum WOK**

Führung durch die Ausstellung. Anschließend kochen wir etwas zum Thema „Niedersächsische Küche“.  
17 Uhr, WOK, Spichernstr. 22, 30161 Hannover

#### HARZ

Dorothee Kemper, An der Trift 19, 38678 Clausthal-Zellerfeld (Buntenbock), Tel 05323. 17 74

#### 30.01. **Schnecken im Schnee**

Kinderkochschule Frikadelli mit Fackelwanderung im Schnee.  
14 Uhr, Landhaus Kemper, An der Trift 19, 38678 Clausthal-Zellerfeld, OT Buntenbock

#### HEILBRONNER LAND

Walter Kress, Tel 07139. 45 24 64

#### INGOLSTADT

Michael Olma c/o Kanzlei Olma & Pieg-sa, Hohe-Schul-Str. 3, 85049 Ingolstadt, Tel 0841. 37 90 55-3

#### 08.03. **Stammtisch**

20 Uhr

#### KARLSRUHE

Jens Herion, Yorckstr. 23, 76185 Karlsruhe, Tel 0721. 85 60 47

#### 14.02./13.03. **Schneckenstich**

19 Uhr

#### 25.02. **Industrialisierte Ernährung**

Führung durch die Ausstellung „Unser täglich Brot“ im Landesmuseum für Technik und Arbeit in Mannheim. Gemeinsam mit den Convivien Pfalz und Rhein-Neckar.  
15 Uhr, Landesmuseum für Technik und Arbeit, Museumsstr. 1, 68165 Mannheim

29.02. **Wir genießen Riesling**  
siehe Convivium Dresden  
19 Uhr, Culinarium, Steigenhohlstr. 1,  
76275 Ettlingen

24.03. **Süßwasserfische neu entdeckt**  
14 Uhr, Prinzip, Kriegsstr. 100,  
76137 Karlsruhe

#### KIEL

Elisabeth Jacobs-Götze, Wehdenweg 73,  
24148 Kiel, Tel 0431. 80 35 44

#### KÖLN

Sabine Fuchs, Clarenbachstr. 154,  
50931 Köln, Tel 0171. 545 30 87

08.02./03.04. **Stammtisch**  
20 Uhr, Ludwig im Museum,  
Heinrich-Böll-Platz, 50667 Köln

07.03. **Verabredung zum Essen**  
19 Uhr, Restaurant Elia,  
Bachemer Str. 236, 50935 Köln

15.03. **Backendl und Topfenstrudel**  
19.30 Uhr, Essers Gasthaus,  
Ottostr. 72, 50825 Köln

31.03. **Besuch bei der Erbse**  
Der Slogan von PICK-A-PEA sagt alles:  
„Pea, die kleine, feine Erbse, steht für  
alles, was uns wichtig ist: für intelli-  
gentes Fastfood, für den knackigen Kern  
in der perfekten Hülle, für bewusste  
Ernährung mit frischen, ausgewähl-  
ten, wertvollen und vitaminreichen  
Produkten.“  
17 Uhr, PICK-A-PEA, Lindenstr. 48,  
50674 Köln

#### LAUSITZ

Arno Glauch, Martin-Hoop-Str. 31,  
02625 Bautzen, Tel 03591. 276 00 56

29.02. **Wir genießen Riesling**  
siehe Convivium Dresden  
19 Uhr, Bio im Bahnhof Görlitz,  
Bahnhofstr. 76, 02826 Görlitz

13.03. **Begegnung mit dem Erzeuger-  
netzwerk „Die Lausitz schmeckt“**  
18.30 Uhr Regioladen,  
Oberlausitzer Str. 14, 02733 Cunewalde  
19.30 Uhr Menü aus „Lausitz schmeckt“  
– Produkten, Erbgericht Eulowitz,  
Hauptstr. 8, 02692 Eulowitz

#### LEIPZIG-HALLE

Peter Wittler, Jacobstr. 16,  
04155 Leipzig, Tel 0160. 712 66 66

09.02. **Regionaler Genuss**  
Topinambur, Bentheimer Landschwein  
und Hopfen  
19 Uhr, Niemanns Tresor,  
Thomaskirchhof 20, 04109 Leipzig

#### LÖRRACH

Gudrun Heute-Bluhm (Leitung),  
Kontakt: Karin Kupka, Bläserstr. 47,  
79576 Weil a. Rhein,  
Tel 07621. 550 60 43  
oder 07621. 940 89 65

27.01. **Besuch der Fischmanufaktur**  
17 Uhr, NOWS Fisch Manufaktur und  
Lachsräucherei, Alte Rheinfelder Str. 2,  
79539 Lörrach

29.03. **Innereien nach regionaler  
Tradition**  
19 Uhr, Gasthaus Rebstock,  
Egringen, Kanderner Str. 21,  
79588 Efringen-Kirchen (Egringen)

#### LÜBECK

Gudrun Schnitzler, Tel 0451. 384 57 09

08.02. **Schneckenstisch**  
19 Uhr, Remise, Wahnstr. 43,  
23552 Lübeck

13.02. **Desserts mit Pfiff**  
18 Uhr, Bio-Konditorei Gaumenfreude,  
Moislinger Allee 69b, 23558 Lübeck

24.02. **Rebenzüchtung und  
Rebenvermehrung**  
Ein 0,5 mm großes Insekt und zwei Pilz-  
krankheiten haben im 19. Jahrhundert  
den europäischen Weinbau in seiner  
Existenz massiv bedroht. Der Weinan-  
bau musste auf neue Grundlagen ge-  
stellt werden. Von Anfang an mit dabei  
war die Forschungsanstalt Geisenheim,  
wir haben Hubert Konrad zu Gast.

19 Uhr, Restaurant Landhaus  
Hamberge, Stormarnstr. 14,  
23619 Hamberge

09.03. **Von Schweinen und Menschen**  
Vortrag und Verkostung  
19 Uhr, Förderverein des Instituts für  
Ökologischen Landbau, Trenthorst e. V.  
(FOELT e. V.), Trenthorst 32,  
23847 Westerau-Trenthorst

11.03. **Pasta e Basta**  
Ein Abend voller Witz und Emotionen.  
Gastspiel der Kammerspiele Hamburg.  
19 Uhr, Kolosseum Lübeck,  
Kronsforder Allee 25, 23560 Lübeck

14.03. **Schneckenstisch**  
19 Uhr, VAI, Huxstr. 42, 23552 Lübeck

29.03. – 01.04. **Reise in den Klützer  
Winkel**

#### LÜNEBURG

Walter Dieckmann,  
Lärchenweg 15, 21409 Embsen,  
Tel 04134. 383

11.02. **Wir machen Bratwurst**  
Besuch in der Landschlachtere  
15.30 Uhr, Landschlachtere  
Drewes,  
Lüneburger Str. 46, 21385 Ameling-  
hausen

08.03. **Der KinderKochKlub Lüneburg  
startet wieder!**  
Kinder im Alter von 7 bis 12 Jahren sind  
herzlich eingeladen.  
16 Uhr, Ev. Familienbildungsstätte  
Lüneburg, Bei der St. Johanniskirche 3,  
21335 Lüneburg

24.03. **Slow Food – Slow Mood**  
Entscheidung im Alltag:  
Wie geht das?  
19 Uhr, Cafe Himmelhoch,  
Horndorfer Weg 4, 21368 Harmstorf

#### MAGDEBURG

Roman Stutzki,  
Freiherr-vom-Stein-Str. 43,  
39108 Magdeburg, Tel 0391. 733 98 63

#### MAINFRANKEN HOHENLOHE

Gerd Sych,  
Arndtstr. 22, 97072 Würzburg,  
Tel 0931. 78 34 11,  
Holger Riegel,  
Bibrastr. 5, 97070 Würzburg,  
Tel 0931. 666 72 90

28.01. **KiKoKlub Würzburg:  
Wir starten!**  
Kinder im Alter von 7 bis 13 Jahren sind  
herzlich willkommen.  
10.30 Uhr, Erlebniswelt Dietmann,  
Am Sommerrain 1-3, 97523 Schwanfeld

31.01. **Tafelei mit Schweinfurter  
Lebensmittelfreuden**  
Wintergemüse und Geschmortes  
19 Uhr, Weinstube Hess, Fischerrain 67,  
97421 Schweinfurt

07.02. **Kochwerkstatt Zeil**  
Das neue Jahr beginnt fleischlos.  
18.30 Uhr, Schreinerei Kann,  
Mittelweg 13 A, 97475 Zeil a. M.

08.02. **Kochwerkstatt „nuova“  
Schweinfurt**  
Wir kochen Kraut – Weißkraut,  
Spitzkohl und Blaukraut.  
17 Uhr, Plana-Küchenland Schweinfurt,  
Amsterdamstr. 2, 97424 Schweinfurt

10.02. **Geschmackserlebnis Fränkische  
Cuvee-Weine**  
19 Uhr, Weingut Gerhard Roth,  
Büttnergasse 11, 97355 Wiesenbronn

25.02. **Ein Terra Madre Tag im Februar**  
„Ich will wissen, wer meine Lebensmit-  
tel erzeugt und wie er das tut.“ Der Satz  
von Slow Food Präsident Carlo Petrini ist  
das Motto für diesen Tag. Wir lernen sie-  
ben Erzeuger und ihre Produkte kennen  
– vom Metzger bis zum Edelbrenner.  
16 Uhr, Romantik Hotel Zur Schwane,  
Hauptstr. 12, 97332 Volkach

28.02. **Kochclub Tauberfranken  
Wildschwein**  
Wir machen Sülze und Bratwürste vom  
wilden Borstentier.  
18.30 Uhr, Lehrküche der Diabetes-  
klinik, Theodor-Klotzbücher-Str. 12,  
97980 Bad Mergentheim

02.03. **Traditionelles Fischessen**  
18.30 Uhr, Wein- und Fischhaus Schiff-  
bäuerin, Katzengasse 7,  
97082 Würzburg

06.03. **KiKoKlub Schweinfurt**  
Wir widmen uns dem frühen Frühling  
und den letzten Resten vom Winter.  
16 Uhr, Albert-Schweitzer-Hauptschule,  
Albert-Schweitzer-Str. 3,  
97424 Schweinfurt

06.03. **Kochclub Würzburg  
Winter- und Frühlingsgemüse**  
18.30 Uhr, EEV Küchenstudio,  
Am Sonnenrain 1, 97241 Bergtheim

08.03. **Kochwerkstatt Bamberg  
Feines zum Fastenbeginn**  
17 Uhr, Gartenanwesen Deuber,  
Südflur 100 (hinter Jaco-Arena),  
96050 Bamberg

10.03. **7. Fränkische Feinschmecker-  
messe**  
Mit vier Geschmackserlebnissen, z. B.  
traditionelles Bamberger Gemüse,  
Kartoffelfreuden und fränkische Wurst.  
10 Uhr, Karl-Knauf-Halle, Schützenstr.,  
97346 Iphofen

20.03. **Kochwerkstatt Zeil**  
Bratwurst auf allerlei Art  
18.30 Uhr, Schreinerei Kann,  
Mittelweg 13 A, 97475 Zeil a. M.

20.03. **Tafelei mit Schweinfurter  
Lebensmittelfreuden**  
Schweinfurt schmeckt – köstlich!  
19 Uhr, Weinrestaurant Hess,  
Fischerrain 67, 97421 Schweinfurt

22.03. **Flussfisch und Frankenwein**  
Eine Kooperationsveranstaltung in Zu-  
sammenarbeit mit „Bamberg schmeckt“.  
19 Uhr, Bar Restaurant Hofbräu,  
Karolinenstr. 7, 96049 Bamberg

24.03. **In Zukunft Sauvignon blanc?**  
Keine Frage, der Klimawandel ist im  
Gange mit Herausforderungen durch  
wärmeres Klima, trockenere Sommer,  
veränderte Blüte- und Reifezeiten.  
Wir vergleichen Kerner, Bacchus, Scheu-  
rebe und Sauvignon blanc und werden  
sachkundig über die Vor- und Nachteile  
der einzelnen Sorten informiert.  
16 Uhr, Weingut A.&J. Hofmann,  
Strütherstr. 7, 97285 Röttingen





**24.03.12 | NEUES BÜRO & KULTURPARTNERSCHAFT** Die neuen Büroräume von Slow Food Pfalz in Neustadt an der Weinstraße werden zwar schon im Februar bezogen, als frisch gebackener Kulturpartner präsentiert sich das Convivium aber erst am 24. März. In diesem Fall zusammen mit der Malerin Christiane Mäther, die dort Werke aus ihrem Gesamtwerk zum Thema „Aura Palatina“ vorstellt. Bisher fand die Conviviumsarbeit ausschließlich in Privaträumen statt. Dank des Slow Food Förderers Utting-Metzger GmbH konnte das Convivium Pfalz in der Weinstraße 157 ein festes Büro mit Nutzung der historischen Präsentationsräume anmieten. Im 1. Stock eines denkmalwürdigen Herrschaftshauses von 1884 nahe der Jakobuskirche bietet es die stimmige Kulisse für vielfältige Slow Food Veranstaltungen. Zusätzlich kam die Chance, als Kulturpartner in Erscheinung zu treten. Und da ein weiterer Förderer, das „d&b Möbelkontor“ in der Weinstraße 159 (ein Gebäude weiter in einem ehemaligen Winzeranwesen) auch vom Slow Food Gedanken begeistert ist, soll dort später ein Verkaufsraum im Zeichen der Schnecke entstehen – mit verschiedenen Produkten von Mitgliedsbetrieben aus ganz Deutschland. Die Neueröffnung am 24. März für Groß und Klein steht unter dem Slogan



Foto © Slow Food Pfalz

„Slow Food Pfalz präsentiert sich...“, angeboten werden Käse- und Wurstspezialitäten sowie Weine regionaler Winzer, Kinder können malen. Es findet eine Filmvorführung statt, „Der Bauer, der das Gras wachsen hört“, mit Vorstandsmitglied Rupert Ebner soll über das Thema „Massentierhaltung“ diskutiert werden.

**Slow Food Pfalz Büro** Weinstr. 157 (1. OG) und 159, 67434 Neustadt-Hambach, ab 16 Uhr, open end

**28.03. Kochclub Schweinfurt**  
**Von Zicklein bis Ziege**  
18 Uhr, Plana-Küchenland,  
Amsterdamerstr. 2, 97424 Schweinfurt

**31.03. Besuch der Ziegenhofkäserei**  
Anschließend Tafelrunde  
16.30 Uhr, Ziegenhof Sauer,  
Werntalstr. 23,  
97450 Arnstein-Müdesheim  
19 Uhr, Gasthaus Hotel Krone-Post,  
Balthasar-Neumann-Str. 1 – 3,  
97440 Werneck

#### MARBURG/MITTELHESSEN

Thomas Schneider,  
Hasselstr. 16, 35037 Marburg,  
Tel 06421. 99 25 40

#### MECKLENBURGISCHE SEENPLATTE

Horst Forytta,  
Schloss Marihn, 17219 Marihn,  
Tel 03962. 22 19 30

#### MITTLERES RUHRGEBIET

Udo Strauch (Leitung),  
Ostermannstr. 3, 45884 Gelsenkirchen,  
Tel 0151. 26 91 37 72,  
Jochen Hoss, Bahnhofstr. 9c,  
44623 Herne, Tel 02323. 100 36

**27.02. Schneckentreff**  
**Besuch eines Gastrofrischemarktes**  
Das Familienunternehmen Niggemann  
besteht bereits seit 1946 und beliefert  
heute das gesamte Ruhrgebiet mit ab-  
soluter Frische.  
16 Uhr, Fa. Niggemann,  
Speicherstr. 6 – 8, 44809 Bochum

**08.03. Schneckentreff Bratheringessen**  
19.30 Uhr, Haus Wenzel, Händelstr. 33,  
44627 Herne-Sodingen

#### MOSEL HUNS RÜCK EIFEL

Ulrike Böcking,  
Schottstr. 12 14, 56841 Traben Trarbach,  
Tel 06541. 93 85

#### MÜNCHEN

Dr. Rupert Ebner,  
Ickstattstr. 30, 80469 München,  
Tel 0172. 816 56 14

01.02./07.03./04.04. **Stammtisch**  
19 Uhr, Der Pschorr, Viktualienmarkt  
15, 80331 München

**18.03. Spielküche Innereien**  
12 Uhr, Kochschule Ess-Art im  
Kustermann, Viktualienmarkt 8,  
80331 München

#### MÜNSTER

Manfred Wöstmann, Geschwister-  
Scholl-Str. 6, 48329 Havixbeck,  
Tel 0172. 287 15 96

#### MÜRITZ

Manfred Achtenhagen,  
Gutshaus Ludorf, 17207 Ludorf (Müritz),  
Tel 039931. 84 00

**22.03. 24. Ma(h)l Regional**  
Restaurant Morizaner des Romantik  
Hotels Gutshaus Ludorf an der Müritz,  
Rondell 7 – 8, 17207 Ludorf/Müritz

#### NIEDERBAYERN

Heike Jäger,  
Seligenthalerstr.13, 84034 Landshut,  
Tel 0871. 67 02 45

#### NORDHESSEN

Dr. Hanns E. Kniepkamp,  
Auf dem Scharfen 6, 34286 Spangen-  
berg-Schnellrode, Tel 05663. 72 55

#### NÜRNBERG

Claus Fesel, Krämerstr. 16, 91207 Lauf,  
Tel 09123. 99 04 13

**11.02. Winterkur in vier Gängen**  
17 Uhr, Altes Kurhaus, Streitberger  
Berg 13, 91346 Wiesenttal

## Investieren in ökologische Landwirtschaft, Lebensmittelherstellung und Vermarktung?

Stehen Sie nicht allein mit Ihrer Entscheidung. Wir beraten bei Hof- und Personalsuche, Bewertung von Immobilien, Betriebsplanung, Investition, Finanzierung und Förderung.

**Redelberger & Zaiser Unternehmensberatung, [www.redelberger.info](http://www.redelberger.info) Telefon 05665/30738 Biofach Messe Stand 9/331**



**SCHINKENWIRT**  
RESTAURANT · WALDHOTEL  
★★★★  
Eisenberg 2 · 59939 Olsberg  
Telefon: +49(0)2962/979-050

Genießen Sie eine ideenreiche  
Küche inmitten der Natur!

[WWW.SCHINKENWIRT.COM](http://WWW.SCHINKENWIRT.COM)



**15. – 23.10.2012 | REISE NACH KAPSTADT** Südafrika bedeutet Genüsse, Gegensätze und Glauben an die Zukunft – Slow Food Frankfurt organisiert im Herbst eine Reise dorthin. Vielfältig und widersprüchlich ist das Land, es bietet optische und kulinarische Genüsse, aber die sozialen Probleme sind unübersehbar. Aber dies hindert die meisten Menschen dort nicht daran, optimistisch in die Zukunft zu sehen. Während einer 8-tägigen Reise nach Kapstadt und in die umliegenden „Winelands“ sollen einige Facetten erkundet werden: wunderschöne Weingüter, handwerklich hergestellte Käse, Wurstwaren und Eingemachtes von Biobauern. Aber auch Besuche in landestypischen Restaurants, touristische Höhepunkte und Treffen mit den Slowfoodies Kapstadts stehen auf dem Programm. Geplant sind je vier Tage in Stellenbosch, dem heutigen Zentrum des Weinanbaus, und in Kapstadt. Mit einem Kleinbus und einem kompetenten lokalen Reiseführer geht es zu den Veranstaltungen. Die Kosten der 8-tägigen Informations- und Genussreise werden bei rund 1.200 Euro liegen, sie beinhalten Übernachtung, Verpflegung, diverse Verkostungen, Eintrittskarten, Transport, zwei Kochkurse und den Reiseführer. Dazu kommen die Flüge (850 bis 1.100 Euro) und eine eventuelle Verlängerung des Aufenthalts.

**Infos und Anmeldung** Convivium Frankfurt (frankfurt@slowfood.de)

**24.02. Alles Bio!**

Heute essen wir in einem Restaurant, das sich konsequent durch 100 % Bio auszeichnet.  
19 Uhr, Wittmanns bio essen + trinken, Beckschlagergasse 8, 90403 Nürnberg

**02.03. Tafelrunde**

19 Uhr, Goldener Hirsch, Hopfenstr. 16, 91207 Lauf-Simonshofen

**23.03. Was ist „slow“ im Wein?**

Die beliebte Reihe von Weinseminaren mit unserem Mitglied Martin Kössler setzen wir nach drei Jahren Pause fort.  
19 Uhr, K & U Weinhalle – Martin Kössler, Nordostpark 78, 90411 Nürnberg

**OBERFRANKEN**

Achim Taubald,  
Pressecker Str. 3, 95233 Helmbrechts,  
Tel 09252. 64 64

**OBERSCHWABEN**

Joachim Rehm,  
Kleintobler Höhe 5, 88276 Berg,  
Tel 0751. 557 94 97

**ODENWALD**

Horst Avemarie,  
Herdweg 72, 64285 Darmstadt,  
Tel 06151. 42 31 33

**24.03. Die faustdicke Erfrischung**

16 Uhr, Brauhaus Faust OHG Miltenberg, Hauptstr. 219, 63879 Miltenberg

**OLDENBURG**

Klaus Ruwisch, Wehdestr. 79 B,  
26123 Oldenburg, Tel 0441. 322 99,  
Scott Haslett, Friedrich-Rüder-Str. 28,  
26135 Oldenburg, Tel 0441. 217 92 46,  
Sabine Ehls, Herrenweg 96,  
29135 Oldenburg, Tel 0441. 209 77 62

**02.02. Stammtisch**

19 Uhr, Phoenix, Ehnernstr. 16,  
26121 Oldenburg

**10.02. Einfach – Gut – Kochen: Kartoffeln**

19 Uhr, Klaus Ruwisch, Wehdestr. 79 B,  
26123 Oldenburg

**15.02. Essen gehen im Ammerland**

19 Uhr, Restaurant Klosterhof,  
Dreiburger Str. 65, 26160 Bad  
Zwischenahn-Dreibergen

**28.02. Die JuHu's kochen:**

Kleine, einfache Gerichte, die toll aussehen, wundervoll schmecken und Deinen Freund, Deine Freundin bestimmt beeindrucken. Für Jugendliche ab 12 Jahren.  
16 Uhr, Klaus Ruwisch, Wehdestr. 79 B,  
26123 Oldenburg

**01.03. Der KiKoKlub kocht Italienisches mit Kindern von 7 bis 12 Jahren**

16 Uhr, Küche im Schulzentrum Am Flöteenteich, Eingang vom Parkplatz Freibad Flöteenteich (Mühlhofsweg),  
26125 Oldenburg

**01.03. Stammtisch**

19 Uhr, Restaurant Athen, Freiherr-vom-Stein-Str. 2, 26129 Oldenburg

**21.03. Essen gehen im Ammerland**

19 Uhr, Restaurant Feingefühl,  
Am Markt 5, 26655 Westerstede

**05.04. Stammtisch**

19 Uhr, Artischocke, Mottenstr. 2,  
26122 Oldenburg

**OSNABRÜCK**

Susanne Riemann, Tel 05404. 710 80,  
Axel H. Kaiser, Tel 05405. 895 80 85

**05.02. Grünkohl mediterran**

18.30 Uhr, Westerwieder Bauernstuben, In den Höfen 3, 49196 Bad Laer

**26.02. Schnecken-Genießerrunde**

19 Uhr, Ristoranta Casa Cavallo,  
Wersener Str. 123, 49090 Osnabrück

**04.03. Olivenöl**

Worin unterscheiden sich Olivenöle untereinander und von anderen Speiseölen? Verkostung und viele Informationen.  
18 Uhr, Restaurant Pellemeier,  
Thieplatz 1, 49536 Lienen

**OSTALB-LIMPURGER LAND**

Roland Gentner, Welfenstr. 14,  
73432 Aalen-Ebnat, Tel 07367. 41 66

**OSTFRIESLAND**

Regina Fette, Im Timp 5,  
26624 Münkeboe, Tel 04942. 45 61

**11.02. Der besondere Stammtisch**

Wir setzen zu unserem alljährlichen Stammtisch nach Langeoog über. Panorama-Restaurant Seekrug, Höhenpromenade 1, 26465 Langeoog

**18.02. Besuch in der Bäckerei**

Vom Stammhaus in Augustfehn liefert Bäcker Ripken täglich seine vielen Brot- und Kuchensorten auf die Wochenmärkte bis nach Wilhelmshaven, Bremen, Bremerhaven und in zahlreiche Fachgeschäfte.

16.30 Uhr, Bäckerei Ripken,  
Tiegelstr. 1, 26689 Augustfehn

**03.03. A Spoonful of life**

Zum zweiten Mal haben sich Slow Food Ostfriesland und Mellow Melange zusammengetan. Unter dem Motto „A Spoonful of life“ wechselt ein ungewöhnliches, der Jahreszeit angepasstes Menü mit Musik und Gesang ab.  
19 Uhr, Glashaus, Oldendorfer Str. 34,  
26629 GroBefehn

**08.03. Stammtisch**

19.30 Uhr, Café im Pelzerhaus,  
Pelzerstr. 12, 26721 Emden

**PFALZ**

Thomas Metzger, Weinstr. 148,  
67434 Neustadt, Tel 06321. 72 20

**14.02. Stammtisch**

19 Uhr, Kallstädter Hof,  
Weinstr. 102, 67169 Kallstadt

**25.02. Industrialisierte Ernährung**

Führung durch die Ausstellung „Unser täglich Brot“. Gemeinsam mit den Convivien Karlsruhe und Rhein-Neckar. Siehe Convivium Karlsruhe  
15 Uhr, Landesmuseum für Technik und Arbeit, Museumsstr. 1, 68165 Mannheim

**29.02. Wir genießen Riesling**

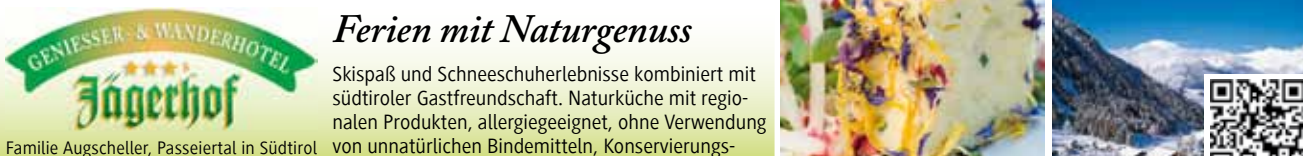

siehe Convivium Dresden  
19.30 Uhr, Büro Convivium Pfalz,  
Weinstr. 157, 67434 Neustadt-Hambach

*Italienische Weine und Spezialitäten*  
aus kleiner handwerklicher Produktion - ausgewählt von Harald L. Bremer  
fordern Sie unseren Katalog an: Tel. 0531 23 73 60 oder [www.bremerwein.de](http://www.bremerwein.de)  
Harald L. Bremer - Haus italienischer Qualitätsweine, Efeuweg 3, 38104 Braunschweig



**GENIESSER- & WANDERHOTEL Jägerhof**  
Familie Augscheller, Passeiertal in Südtirol  
Tel +39 0473 656250, [www.jaegerhof.net](http://www.jaegerhof.net)

**Ferien mit Naturgenuss**  
Skispaß und Schneeschuherlebnisse kombiniert mit südtiroler Gastfreundschaft. Naturküche mit regionalen Produkten, allergiegeeignet, ohne Verwendung von unnatürlichen Bindemitteln, Konservierungs- und Geschmacksstoffen.



## Ehrenamt | Warum engagiere ich mich für Slow Food?

In jeder Ausgabe des Slow Food Magazins stellen wir Ihnen zwei Slow Food Mitglieder vor, die zur Grundsatzkommission unseres Vereins gehören. Von den 14 ehrenamtlich Tätigen konnten Sie bereits den Leiter der Grundsatzkommission, Franz-Theo Gottwald, sowie Barbara Assheuer, Johannes Bucej, Bettina Klara Buggle, Arno Glauch, Birgit Hohls, Dieter Rohde und Lotte Rose kennenlernen. Im ersten Heft in 2012 stellen wir Burkhardt Ahlert und Gudrun Schnitzler vor.

### Burkhardt Ahlert, Convivium Hannover

Warum ich mich für Slow Food engagiere?

- Slow Food bedeutet für mich die Übernahme der Verantwortung für nachfolgende Generationen durch ökologische Landwirtschaft und den Erhalt kultureller und sozialer Werte im Zusammenhang mit Lebensmitteln.
- Die Förderung des handwerklichen Umgangs mit Rohstoffen ermöglicht den Genuss von menschengerechten Lebensmitteln.
- Terra Madre ist Ausdruck einer weltweiten Ernährungsverantwortung.

03.03. **Kochrunde**  
19 Uhr, Speyerer Gewölbekeller,  
Große Gaillergasse 1a, 67346 Speyer

13.03. **Stammtisch**  
19 Uhr, Leopold, Weinstr. 10,  
67146 Deidesheim

24.03. **Slow Food Pfalz präsentiert sich**  
siehe Seite 93 oben  
16 Uhr, Büro Convivium Pfalz,  
Weinstr. 157, 67434 Neustadt Hambach

### PFORZHEIM-ENZKREIS

Carsten Wenz, Heilbronner Str. 17, 75179  
Pforzheim, Tel 07231. 42 90-700

04.02. **Kochklub Wild und Wald**  
16 Uhr, Grund- und Hauptschule, Im  
Speiterling 6, 75210 Dietlingen/Keltern

### POTSDAM – MITTELMARK – WANNSEE

Gabriele Hauptvogel,  
Carl-von-Ossietzky Str. 12,  
14471 Potsdam, Tel 0331. 979 14 75

16.02. **Käse und Wein**  
19 Uhr

15.03. **Tafelrunde**  
19 Uhr

### REGENSBURG OBERPFALZ

Karl Heinz Kaiser, c/o Kaiserküche,  
Wahlenstr. 19, 93047 Regensburg,  
Tel 0941. 46 02 30

08.03. **Jour Fixe**  
19 Uhr, Weinkontor Sinzing,  
Laberstr. 7a, 93161 Sinzing



Foto © privat



Foto © Ralph Schucht

### Gudrun Schnitzler, Conviviumsleitung Lübeck

Warum ich mich für Slow Food engagiere?

- Begeisterung für die Themen: Kochen und Essen, Ernährung, LebensmittelErzeugung und deren politische Dimension (regional – national – international), sowie Kultur, Psychologie und Soziologie des Essens und Trinkens.
- Slow Food bietet einen Ort der Begegnung, der Information und des Austausches mit Gleichgesinnten aus unterschiedlichen Disziplinen.
- In der breiten Öffentlichkeit werden Ernährungsempfehlungen meist auch für Gesunde mit (pseudo-) medizinischen oder ideologischen Argumenten verknüpft. Ich wünsche mir einen natürlicheren Umgang mit dem Thema, eine höhere Wertschätzung guter Ausgangsprodukte und deren Geschmack.

### RHEIN-MOSEL

Martin Fuchs, Antel 104,  
56626 Andernach, Tel 02632. 443 97

28.01. **Historische Rebsorten mit Verkostung**  
18 Uhr, Roter Ochsen, Hochstr. 27,  
56321 Rhens

17.03. **Mitgliederversammlung**

### RHEIN-NECKAR

(Heidelberg & Mannheim)

Cyriacus Schultze, Höhenweg 33,  
69250 Schönau, Tel 06228. 38 33 26

25.02. **Industrialisierte Ernährung**  
siehe Karlsruhe  
15 Uhr, Landesmuseum für Technik und  
Arbeit, Museumsstr. 1,  
68165 Mannheim

29.02. **Wir genießen Riesling**  
siehe Convivium Dresden

19 Uhr, Qube Hotel Heidelberg, Semi-  
narrum 5. Stock, Bergheimer Str. 74,  
69115 Heidelberg

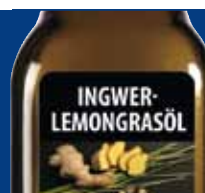
10.03. **Spanferkel deluxe**  
19.30 Uhr, Johanneshof, Seewaldsied-  
lung 5, 68766 Hockenheim

### RHEINGAU

Marion Thomas-Nüssler,  
Heinrich-Pette-Str. 6, 65191 Wiesbaden,  
Tel 0611. 986 18-24

28.01. **Mitgliederversammlung**  
Gaststätte Sängersheim,  
Weihergasse 24,  
65203 Wiesbaden-Biebrich

**Die Welt der Öle**  
ÖLMÜHLE  
SOLLING  
Ölmühle Solling GmbH  
Höxtersche Str. 1  
D-37691 Boffzen  
Tel. 05271 966 66-0  
Fax 05271 966 66-66



**KAFFEE  
KULTUR**  
Der Sauerländer Kaffeeröster

Bei uns wird schonend, leidenschaftlich und immer frisch geröstet •  
Kaffee- und Espressomischungen • Provenienzkaffees • Kaffeepads  
Gastronomieservice Beratung • Baristaschulung  
Kaffeelikör • Kaffee- pralinen • indiv. Präsentpakete



www.kaffeekultur.de



SLOW FOOD  
FÖRDER-  
MITGLIED

## ROSTOCK LAND + MEER

Tillmann Hahn, Beethovenstr. 17,  
18209 Bad Doberan, Tel 0170. 432 77 10

## RÜGEN

Viola Würker, Gademow 6B,  
18528 Parchtitz, Tel 0177. 248 19 19

## SAARLAND

Maria Voss Peter,  
Wilhelm-Röntgen-Viertel 55,  
66740 Saarlouis, Tel 06831. 859 05,  
Holger Gettmann,  
Trierer Str. 36, 66111 Saarbrücken,  
Tel 0681. 480 09

23.02. **Tafelrunde mit italienischen  
Presidi**  
19.30 Uhr, apero, Saargemünder Str. 63,  
66119 Saarbrücken

### 11.03. **Fahrt zum 6. Petit Salon du Chocolat**

Zwölf Chocolatiers aus Deutschland und  
dem benachbarten Elsass präsentieren  
ihre selbst hergestellten Kunstwerke.  
Mit Führung durch die Altstadt.

24.03. **Von der Kuh zum Barbecue**  
Fleischermeister Thomas Petermann  
und Grillweltmeister Thomas Zapp ze-  
igen, welche Teile sich am besten zum  
Grillen eignen und wie sie optimal zube-  
reitet werden.  
10 Uhr, Metzgerei Petermann, Hauptstr. 65,  
66386 St. Ingbert-Oberwürzbach

## SAUERLAND

Ralf Blümer, Lenninghof 26,  
57392 Schmallenberg,  
Tel 0170. 589 15 89

## SCHWARZWALD/BADEN

Tina Schey, Tel 07221. 37 68 34

## STUTENSEE

Harald Schlusche, Lögelbergring 1,  
76287 Rheinstetten, Tel 0721. 120 56 67

17.02. **Stammtisch**  
19.30 Uhr, Restaurant Am letzten  
Brunnen, Württemberger Str. 66,  
76646 Bruchsal

29.02. **Wir genießen Riesling**  
siehe Convivium Dresden  
19.30 Uhr, Haus von Vinga Szabo und  
Gottfried Necker, Steigweg 9a,  
76646 Bruchsal-Untergrombach

16.03. **Stammtisch**  
19.30 Uhr, Stiegeles Restaurant,  
Mathystr. 22-24, 76133 Karlsruhe

## STUTT GART

Roman Lenz, Moltkestr. 16,  
72622 Nürtingen, Tel 07022. 21 26 80

03.02. **Besuch beim Königsbäck**  
05 Uhr, Backstube Königsbäck,  
Gablberger Hauptstr. 70,  
70186 Stuttgart-Gablenberg

09.02. **Wir machen Wurst**  
18 Uhr, Metzgerei Stirner-Sinn,  
Hauptstr. 21, 70839 Gerlingen

11.02. **Kulinarium**  
Kunst und exquisite Speisen.  
19 Uhr, Stadthalle K3N, Panoramasaal,  
Heiligkreuzstr. 4, 72622 Nürtingen

29.02. **Wir genießen Riesling**  
siehe Convivium Dresden  
19.30 Uhr, Jugendhaus Mitte,  
Hohe Str. 9, 70174 Stuttgart

23.03. **20 Jahre Slow Food Stuttgart**  
19.30 Uhr, Alimentari da Loretta,  
Römerstr. 8, 70178 Stuttgart

25.03. **Weinbergführung mit Weinprobe**  
11 Uhr, Winzergenossenschaft  
Rohracker, Treffpunkt Bus 62  
Haltestelle „Rohracker Kelter“,  
70329 Stuttgart-Rohracker

27.03. **Schnecken-tisch**  
20 Uhr, Vinum im Literaturhaus,  
Breitscheidstr. 4, 70174 Stuttgart

## SÜDWEST-SACHSEN

Silke Arnold-Hösel, Unterer Gutsweg 7,  
09212 Limbach-Oberfrohna,  
Tel 0173. 376 62 60

30.01. **Fantasievoll Kochen mit Resten**  
19 Uhr, Hotel und Restaurant Bock,  
Oberer Gutsweg 17c, 09212 Limbach-  
Oberfrohna

10.02. **Mitgliederversammlung mit  
Neuwahl der Conviviumsleitung**  
19 Uhr, Hotel und Restaurant  
Bock,  
Oberer Gutsweg 17c,  
09212 Limbach-  
Oberfrohna

23.03. **Kochkurs**  
Leipziger Allerlei  
und Schinesisches  
Himmelreich  
19 Uhr, Restaurant Lau-  
rus Vital,  
Limbacher Str. 19,  
09232 Hartmannsdorf

## TÜBINGEN/NECKAR-ALB

Stephan Allgöwer, Emil-Adolf-Str. 1,  
72760 Reutlingen, Tel 071 21. 56 78 -0

27.01. **Schnecken-tisch Hot & Spicy**  
19.30 Uhr, Weinbau Hermann &  
Christian Gugel GbR, Kreuzberg 46,  
72070 Tübingen

24.02. **Schnecken-tisch Salziges  
Gebäck**  
19.30 Uhr, Weinbau Hermann &  
Christian Gugel GbR, Kreuzberg 46,  
72070 Tübingen

29.02. **Wir genießen Riesling**  
siehe Convivium Dresden  
18.30 Uhr

24.03. **Kochabend**  
**Mein Lieblingsgericht Teil II**  
17 Uhr, Familien-Bildungsstätte Tübin-  
gen e. V., Hechinger Str. 13 (Eingang  
Eugenstr.), 72072 Tübingen

30.03. **Schnecken-tisch Pastete**  
19.30 Uhr, Weinbau Hermann &  
Christian Gugel GbR, Kreuzberg 46,  
72070 Tübingen

## TUTT LINGEN

Siegrid Bruch, Dammstr. 7,  
78532 Tuttlingen, Tel 07461. 767 44

31.01./28.02./27.03. **Stammtisch**  
19.30 Uhr, Vinothek Gartner,  
In Wöhrden 6, 78532 Tuttlingen

## ULM

Lothar Klatt, Lichtensteinstr. 7,  
89075 Ulm, Tel 0731. 969 99 10 oder  
0731. 362 25

04.02./03.03./07.04. **Stammtisch**  
16 Uhr, Frozen Liquid, Münsterplatz 90,  
89073 Ulm

22.02. **Weißwurst- und Schneckenessen**  
18 Uhr, Künstlerhaus Ulm,  
Grüner Hof 5, 89073 Ulm

## WEILHEIM-PFAFFENWINKEL

Anna Anzile (Leitung),  
Nordendstr. 3, 82362 Weilheim,  
Tel 0881. 27 99  
Vertreter: Dr. Elvira Rutke,  
Christian Schuster

## WEIMAR-THÜRINGEN

Thomas Pohler, Thomas-Mann-Str. 18,  
07743 Jena, Tel 03641. 23 14 63

## ZUGSPITZREGION / GARMISCH- PARTENKIRCHEN

Hannes Krätz, Fritz-Müller-Str. 33,  
82467 Garmisch-Partenkirchen,  
Tel 08821. 75 44 40

Die ausführlichen Beschreibungen der  
Veranstaltungen finden Sie im Internet  
unter den jeweiligen Convivenseiten.  
Bitte melden Sie sich dort auch an.



Foto © Stefan Abtmeier, www.fishinheaven.de

Kaffee-Spezialitäten  
biologisch und fair...

www.vollmer-kaffee.de

genießertypisch.

VOLLMER

PRIVATRÖSTEREI



## Kinder | Erzähl' mehr von den Gewürzkarawanen

Seit gut einem Jahr führt Slow Food Dortmund mit Evelyn Wilke Geschmacksschulungen in Schulen durch. Dass die Kinder das spannend finden, freut die stellvertretende Conviviumsleiterin.

Die kleinen Geschmackstester aus der 5. Klasse bemühen gerade ihre Spürnasen, um die Aromenvielfalt verschiedener Gewürzkomponenten eines Currys wie schwarzen Pfeffer, Koriander und Cumin wahrzunehmen. Es wird eifrig gemörsert, geschnuppert und ganz vorsichtig probiert, um dann Laute des Entsetzens von sich zu geben. Doch das Herstellen einer eigenen Gewürzmischung ist zu spannend, um vorzeitig aufzugeben, denn die vorbereiteten Gemüse-Geflügel-Spieße warten darauf, gebraten, gewürzt und verzehrt zu werden. Und zu hören gibt es auch viel Interessantes. „Erzähl' mehr von den Gewürzkarawanen“, so die Aufforderung einer neugierigen Schülerin. Die Geschmacksschulungen, die das Convivium Dortmund seit dem Herbst vergangenen Jahres für Schüler der Klassen 4 bis 8 verschiedener Schulformen durchführt, kommen gut an.

Als Ökotrophologin und Pädagogin liegen Planung und Durchführung der Schulungen in meiner Hand. Auf der Basis von „Fühlen wie's schmeckt. Sinnesschulung für Kinder und Jugendliche 6 – 14 Jahre“ (food media, 1999) von Professor Angelika Meier-Ploeger habe ich ein projektspezifisches, didaktisches Konzept entwickelt. Damit führen wir die Kinder spielerisch an eine sinnesorientierte Wahrnehmung rund ums Essen und Trinken frischer, unverarbeiteter Nahrungsmittel heran, um ihre Fähigkeit zur Wahrnehmung sensorischer Nuancen und zur Entwicklung von Qualitätsbegriffen zu fördern – ganz im Sinne von Slow Food.

Das Ziel ist, dass die Kinder der Fastfood-Kultur wieder schmecken lernen. Von vielen sind die Geschmacksnerven von den industriell gefertigten Nahrung zugesetzten Aromaverstärkern und überhöhten Zuckermengen derartig konditioniert worden, dass diese Kinder natürliche Lebensmittel häufig ablehnen. Die Industriekost verhindert die Wahrnehmung feiner Unterschiede und lässt nur noch das Geschmacksspektrum süß, salzig, scharf zu. Diese Entwicklung hat nicht nur gesundheitliche Folgen, sondern führt auch zu einem Verlust an Esskultur.

Eine Schulung besteht aus drei Einheiten von je 90 Minuten. Dabei sollte die Gruppengröße nicht über 14 Schülern liegen. Mit kleinen Experimenten, Geruchs- und Geschmackstests erfahren die Kinder das Zusammenwirken aller fünf Sinne bei der Heraus-



Foto © Evelyn Wilke

**Cool, sehr cool** Schülerinnen und Schüler der Hauptschule Scharnhorst in Dortmund beim Mörsern von Gewürzen.

bildung des Geschmacks. Zu jeder Einheit gehört ein kleiner, die Kinder sehr motivierender Praxisteil, der die Zusammenhänge von Nahrung und ihrer Verarbeitung erlebbar macht. Wie z. B. die geschmackliche Veränderung durch den Garprozess. Hierfür eignen sich Blitzrezepte wie Brotpizza, Gemüse-Couscous und verschiedene Spieße, für die vorgegartes Geflügelfleisch und – bei Grundschulern – bereits gewürfeltes Gemüse verarbeitet werden.

Steht keine Küche zur Verfügung, stellen sie kleine kalte Speisen her, möglichst Fingerfood. In der Regel kommt ein angeregtes Gespräch zustande, in dem die Kinder durch gezielte Fragen ihr Interesse am Thema bekunden. Schwierigkeiten bereiten das selektive Essverhalten der Schüler (liih! Erbsen!) und aufkommende Unruhe, besonders in der Nachmittagsbetreuung. Leider ist die Einbindung von Eltern bisher nicht gelungen, hospitierende Lehrer konnten da viel leichter überzeugt – und schnell als Multiplikatoren gewonnen werden.

Etwas mühsam ist es dann doch, Schulen für das Projekt zu interessieren. Finanzielle Gründe können hier nicht die Ursache sein, da Slow Food die Kosten trägt. Die Schulungen wurden bereits an einer Grundschule und in mehreren Klassen einer Förderschule für sozial und psychisch benachteiligte Schüler durchgeführt, hier mit besonders großem Erfolg, da diese emotional gestörten Kinder, die oft über keinerlei sensorisches Wissen verfügen, besondere Lust am Experimentieren mit den fünf Sinnen zeigten. Auch auf die Arbeit mit Hauptschülern der Klassen 6 und 8 gab es große Resonanz. Beim Apfeltest zeigte sich z. B., dass die Kinder von Artenvielfalt noch nie etwas gehört hatten. Die Verkostung alter regionaler Apfelsorten von der Streuobstwiese und deren Vergleich mit den ihnen bekannten Supermarkt-Äpfeln brachten dann aber doch das große Aha-Erlebnis – und vielfältige sensorische und lebhaft geschilderte Eindrücke bei der Mehrheit der jungen Geschmackstester. Auf die Frage, wie es ihnen gefallen habe, kam als größtmögliches Lob: „Das war cool, sehr cool!“ ☺

## Vorschau | 20 Jahre Slow Food Deutschland

In München begann die Geschichte von Slow Food Deutschland. Dort hatte der Weinhändler und Verleger Eberhard Spangenberg eine deutschsprachige Ausgabe des erstmals 1990 erschienenen italienischen Osteria-Führers veröffentlicht. Auf den letzten Seiten gab es den Aufruf, eine Slow Food Vereinigung auch in Deutschland zu gründen. Im Herbst 1992 war es soweit: Mehrere Dutzend Interessierte gründeten einen Verein und wählten Spangenberg zum Vorsitzenden. Wie die Geschichte weiterging, ist in der April / Mai-Ausgabe unseres Magazins zu lesen.

Ebenso, wie sie weitergehen könnte. Nach ihren Visionen und Ideen für Slow Food Deutschland wollen wir nicht nur die Mitglieder des Vorstands fragen, sondern auch Mitglieder, die schon lange oder auch noch nicht so lange dabei sind. Die Redaktion freut sich über Ihre Zuschriften, die Sie uns bitte bis spätestens 20. Februar 2012 zukommen lassen. Weiter stellen wir Convivien vor, das älteste und jüngste, das größte und kleinste, und damit ein wenig von der Arbeit an der Basis von Slow Food Deutschland in den 79 Regionalgruppen, zu der auch die Projekte mit Kindern gehören. Zu Slow Food gehört auch das Youth



Foto © Stefan Abtmeier, www.fishinheaven.de

Food Movement. Diese jungen Menschen engagieren sich für die Idee von „gut, sauber, fair“ anders als die alten Hasen. Sie dürfen gespannt sein. ☺

**20-jähriges Jubiläum** Die internationale Slow Food Bewegung feierte im Dezember 2009 ihre zweite Null mit dem ersten Terra Madre Tag. Und das Slow Food Magazin gratulierte mit einer Römischen 20 aus Blüten. Im Juni dieses Jahres kann Slow Food Deutschland sein 20-jähriges feiern!

### AUSSERDEM

- | **Genussreise.**  
Braunschweiger Land.
- | **Nachlese.**  
Demo „Wir haben es satt!“

Das nächste Heft erscheint Ende März 2012.

### IMPRESSUM

„Slow Food“ Zeitschrift der  
Slow Food Bewegung in Deutschland

#### HERAUSGEBER

Slow Food Deutschland e. V.  
Vereinsregister Münster VR 4429  
Amtierender Vorstand:  
Dr. Ursula Hudson

Verantwortlich im Sinne des  
Pressegesetzes: Dr. Ursula Hudson

**REDAKTION** Martina Tschirner

**LAYOUT** Caroline Gärtner,  
layout@slowfoodmagazin.de

**DRUCK** dito GmbH, Essen  
Printed in Germany

#### GESCHÄFTSSTELLE

Slow Food Deutschland e. V.,  
Luisenstr. 45, 10117 Berlin,  
Tel 030. 24 62 59 39, Fax -41,  
info@slowfood.de

#### ANZEIGEN

Denise Cézanne-Güttich  
Rotdornstr. 2, 41352 Korschenbroich  
Tel 02182. 578 3973 u. 0172. 821 00 95,  
cezanne@slowfoodmagazin.de

Dietrich Engler Medienberatung  
Löwengasse 27 k, 60385 Frankfurt a. M.  
Tel 069. 96 20 17 77 u. 0160. 98 90 24 39  
Fax 069. 94 59 84 21  
engler@slowfoodmagazin.de

Für Anzeigen und Beilagen-Buchungen  
gilt die Preisliste vom 01.01.2012  
<http://www.slowfood.de/>  
slowfoodmagazin/mediadaten/

#### ANSCHRIFT DER REDAKTION

Slow Food Magazin,  
Martina Tschirner  
Ziekowstr. 164, 13509 Berlin  
Tel 030. 49 99 74 49  
Fax 030. 49 99 74 59  
redaktion@slowfoodmagazin.de

#### ABO-VERWALTUNG UND VERTRIEB

Slow Food Deutschland e.V.  
Geschäftsstelle  
Luisenstr. 45, 10117 Berlin,  
Tel 030. 24 62 59 39  
info@slowfood.de

Slow Food erscheint sechsmal jährlich.  
Für Mitglieder ist die Zeitschrift im  
Mitgliedsbeitrag enthalten.

**Druckauflage** 28.000 Exemplare

#### ABONNEMENT

Inland: 29,00 Euro inkl. Versandkosten  
Ausland: 52,00 Euro inkl. Versandkosten

Alle Rechte vorbehalten.  
Nachdruck, Aufnahme in Online-  
dienste und Internet und Vervielfältigung  
auf Datenträger wie CD-Rom,  
DVD-Rom etc. nur nach vorheriger  
schriftlicher Genehmigung des  
Verlages. Der Verlag haftet nicht für  
unverlangt eingesandte Manuskripte  
und Fotos. Slow Food darf  
nur mit Genehmigung des Verlages  
in Lesezirkeln geführt werden.

Die Verwendung der Wort-/Bild-Marke  
„Slow Food“ in Deutschland erfolgt  
mit Genehmigung von Slow Food  
Deutschland e.V.



Für ambitionierte Köche gibt es **keine Grenzen**.

Zumindest nicht auf diesem Kochfeld.



Das neue **Vollflächeninduktions-Kochfeld CX 480**.

Gaggenau präsentiert ein Kochfeld, das die gesamte Fläche zur großen Kochzone macht. 48 Mikro-Induktoren unter der Oberfläche ermöglichen freies Platzieren des Kochgeschirrs. Höchsten Komfort garantiert das intuitiv bedienbare TFT-Touchdisplay. Mit diesem können Einstellungen wie Kochstufe oder Garzeit beim Verschieben des Geschirrs beibehalten werden. So erfüllen wir ambitionierten Köchen den Wunsch nach mehr Freiraum für besondere Kreationen – und unseren eigenen Anspruch: die private Küche mit innovativen Ideen stets neu zu erfinden. **Der Unterschied heißt Gaggenau.**

Informieren Sie sich unter 01801 1122 11 (3,9 Ct./Min. a. d. Festnetz der Telekom, Mobilfunk max. 0,42 €/Min.) oder unter [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com).

**GAGGENAU**

