

# Arche des Geschmacks



Die fränkischen Passagiere



Slow Food®

Hohenlohe-Tauber-Main-Franken



# Arche des Geschmacks

- Quellen:** Die Anträge des Conviviums zur Aufnahme der Passagiere in das internationale Biodiversitäts-Projekt „Slow Food Arche des Geschmacks“ und deren Internetseiten.
- Autoren:** Hans-Werner Bunz für „Ostheimer Leberkäs“, „Rhönschaf“, „Schwäbisch-Hällisches Schwein“, „Weideochse vom Limpurger Rind“;  
Textbearbeitung Hans-Werner Bunz, Georg Lang, Andreas Schneider und Gerd Sych für „Bamberger Hörnla“, „Bamberger Knoblauch“, „Bamberger Rettich“, „Bamberger Spitzwirsing“, „Bamberger Birnförmige Zwiebel“ und „Schwarz-Blaue Frankenwälder“;  
Andreas Schneider für „Bamberger Rauchbier“, „Fränkische Braugasthäuser“ und „Genusskultur rund um die Domtürme“;  
Gerd Sych für „Alter fränkischer Satz“, „Tauberschwarz“, „Fränkisches Gelbvieh“, „Fatschenbrunner Hutzeln“ und die Zusammenstellung des Arche-Menüs und der „Genussreise“.
- Herausgeber:** Slow Food – Convivium Hohenlohe-Tauber-Mainfranken  
Gerd Sych  
Arndtstr. 22, 97072 Würzburg  
Kontakt: mainfranken-hohenlohe@slowfood.de.
- Redaktion:** Andreas Schneider, Gerd Sych, Michael Geier
- Fotos:** Stefan Abtmeyer, Friedrich Barfs, Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, Brauerei Spezial, Jürgen Holzhausen, Dieter Kraft, Georg Lang, Petra Loibl, Susanne Meding, Harald Reuter, Andreas Schneider, Gerhard Schneider-Rose, Gerd Sych (Titel), Katharina Thümer, Hans-Werner Bunz.
- Layout:** Stefan Gareis – srgmedia – Bamberg – [www.srgmedia.de](http://www.srgmedia.de)
- Auflage:** 1000 Exemplare – Klimaneutral gedruckt auf 100 % Recyclingpapier

© im Herbst 2020 by [www.slowfood.de](http://www.slowfood.de)

# Die Arche des Geschmacks und ihre fränkischen Passagiere

Die Slow Food Arche des Geschmacks .....	2
Bamberger Hörnla .....	10
Bamberger Knoblauch .....	12
Bamberger Rettich .....	14
Bamberger Spitzwirsing .....	16
Bamberger Birnförmige Zwiebel .....	18
Fatschenbrunner Hutzeln .....	20
Fränkischer Grünkern vom Bauländer Spelz .....	22
Mangold Sennfelder Stiel .....	24
Schwarzblaue Frankenwälder Kartoffel .....	26
Ansbach-Triesdorfer Rind .....	28
Coburger Fuchsschaf .....	30
Fränkisches Gelbvieh .....	32
Rhönschaf .....	34
Schwäbisch-Hällisches Schwein .....	36
Weideochse vom Limpurger Rind .....	38
Bamberger Rauchbier .....	40
Ostheimer Leberkäs .....	42
Alter fränkischer Satz .....	44
Tauberschwarz .....	46
Arche-Kandidat: Blauer Silvaner .....	48
Ein Archemenü .....	50
Einladung zur Genussreise .....	60
Slow Food Hohenlohe-Tauber-Main-Franken .....	66
Empfehlungen zur Arche .....	68

# Die Slow Food Arche des Geschmacks

*Genießen, was man erhalten will*

**D**ie Arche des Geschmacks ist ein internationales Slow Food Projekt. In ihr sind Produkte, die vom Aussterben bedroht und Teil der Kultur und der Traditionen der ganzen Welt sind, aufgenommen. An Bord der Arche gehen Tier- und Pflanzenarten, ihre Rassen und Sorten, aber auch verarbeitete Produkte.

Die Arche des Geschmacks wurde ins Leben gerufen, um auf die Existenz dieser speziellen Produkte hinzuweisen. Slow Food will damit auf die Gefahr ihres Aussterbens aufmerksam machen. Wir alle sind dazu aufgefordert, etwas zum Schutz der Archepassagiere zu tun: Einfach dadurch, dass man sie aufspürt, sie kauft und isst, indem man ihre Geschichte erzählt, ihre Erzeuger unterstützt und somit zu ihrem Erhalt beiträgt.

Über 5000 Passagiere bevölkern das Rettungsschiff weltweit. In Deutschland segeln zum Jahresende 2020 knapp 80 Passagiere unter der Arche. Wichtiger Zuträger der Arche des Geschmacks ist das Convivium Hohenlohe-Mainfranken, das einen der ersten Archepassagiere im Jahr 2004 an Bord brachte: den Ostheimer Leberkäs, eine Terrine aus grob gewolftem Schweinefleisch und lokale Spezialität aus der bayerischen Rhön. 🌀

*Welche Kriterien gelten  
für einen Archepassagier?*

**Zunächst muss ein Archepassagier qualitativ hochwertig sein und aus einer der folgenden Gruppen stammen: heimische Pflanzen und Kultursorten, Tierrassen, wilde Arten, wenn mit ihnen eine spezielle Technik der Verarbeitung verbunden ist, sowie verarbeitete Produkte.**

**Die Produkte müssen zudem eine besondere sensorische Qualität aufweisen, die sich aus lokalen Traditionen und Verwendungsweisen definiert.**

**Die Produkte müssen mit ihrer Region, ihrer Identität und den traditionellen Fertigkeiten vor Ort verbunden sein.**

**Archeprodukte sind keine Produkte für den Massenmarkt, sie werden in begrenzten Mengen hergestellt und sind nicht überall und zu jederzeit verfügbar.**

**Die Produkte sollen vom Aussterben bedroht sein.**





# Die fränkischen Passagiere





  
**Slow Food®**  
Hohenlohe-Tauber-Main-Franken

# Die fränkischen Arche-Passagiere

**W**ie bereits erwähnt, war der Ostheimer Leberkäs, eine lokale Fleischterrine aus der Rhön, der erste Passagier, den der damalige Leiter unseres Conviviums, Hans-Werner Bunz, in die Arche brachte. Einen reichen Fundus lieferte die Stadt Bamberg mit ihren traditionellen Gärtnereien, die eine Vielzahl an lokalen Gemüsesorten aufweist. Am bekanntesten ist hier sicherlich das Bamberger Hörnla, eine speckige Kartoffelspezialität, wie gemacht für den fränkischen Kartoffelsalat. Aber auch Bamberger Rettich, Spitzwirsing, Knoblauch und Zwiebel sind kulinarische Schätze, die es zu erhalten gilt.

Dass ein großes Gebiet wie Hohenlohe-Mainfranken weitere kulinarische Schätze birgt, ist offensichtlich. Limpurger Weideochse, fränkische Gelbvieh, das Rhönschaf, Coburger Fuchsschaf, das Schwäbisch-Hällische Landschwein und das Ansbach-Triesdorfer Rind sind inzwischen in die Arche aufgenommen. Bei den Gemüsen stehen der fränkische Grünkern, der Sennfelder Stiel (eine lokale Mangoldsorte) und die Schwarz-Blaue Kartoffel aus dem Frankenwald auf der Liste. Bei den verarbeiteten Produkten sind der Alte fränkische Satz, der Tauberschwarz, das Bamberger Rauchbier und die Fatschenbrunner Hutzel zu nennen.

Drei der Passagiere – Bamberger Hörnla, fränkischer Grünkern und Limpurger Weideochse – genießen als Presidio („Schutzgemeinschaft“) einen besonderen Status innerhalb der Slow Food Arche. Hier hat sich eine Erzeugergemeinschaft gegründet, die sich intensiv um Erhaltung und Vermarktung kümmert. Auch für den Alten fränkischen Satz existiert eine Interessensgemeinschaft, die mit regelmäßigen Veranstaltungen auf diesen besonderen Weintyp aufmerksam macht.



## Was können wir tun für die Erhaltung und die biologische Vielfalt?

Sie schätzen gute Lebensmittel? Dann können Sie mithelfen, die Archepassagiere zu schützen und zu fördern. Das geht ganz einfach nach dem Motto:

*Genießen, was man erhalten will.*

Auf der Slow Food Seite [www.slowfood.de/was-wir-tun/arche\\_des\\_geschmacks](http://www.slowfood.de/was-wir-tun/arche_des_geschmacks) finden Sie alle aktuellen Informationen über die Arche des Geschmacks und ihre Passagiere und die Adressen von Erzeugern bzw. Verarbeitern. Auch viele Gastronomen unterstützen das Archeprojekt, indem sie Archepassagiere auf ihren Speisekarten anbieten. Weitere Informationen zu diesem globalen Projekt sowie eine Übersicht aller Passagiere weltweit finden sich auf der Seite der internationalen Slow Food Stiftung für Biodiversität unter: [www.fondazioneSlowFood.com/en/](http://www.fondazioneSlowFood.com/en/)

Wir bitten Sie allerdings zu beachten, dass Arche- und Presidi-Produkte nicht beliebig verfügbar bzw. Saison abhängig sind. Kontaktieren Sie deshalb rechtzeitig die produzierenden Betriebe. 🌀





# „Bamberger Hörnla“

## *Die traditionsreiche fränkische Kartoffel*

**D**as Bamberger Hörnchen – im Dialekt seiner Heimat auch Hörnla oder Hörnle genannt – führt ein erstaunliches Doppelleben. Diesen Namen trägt sowohl ein dem Croissant ähnliches Gebäck als auch eine der ältesten deutschen Kartoffelsorten, die zu den wenigen erhalten gebliebenen Lokalsorten aus der traditionsreichen Bamberger Erwerbsgärtnerei gehört. Andere, einst hier kultivierte Erdäpfel, wie die „Bamberger Weissgute“ oder „Bamberger Lerchen“ sind hingegen längst verschwunden. Die ursprüngliche, schier unglaubliche Sortenvielfalt der Kartoffeln schmolz in der zweiten Hälfte des 20sten Jahrhunderts auf wenige hochleistungsfähige Zuchtsorten zusammen. Ursächlich dafür sind der wirtschaftliche Druck auf die Erzeuger durch die zunehmende internationale Konkurrenz, die übermächtige Tendenz zur Konzentration in der Lebensmittelherstellung und im Lebensmittelhandel und die damit verbundene Änderung der Verbrauchergewohnheiten hin zum vorrangigen Erwerb von Halbfertig- und Fertigprodukten.

Durch eine einmalige Rettungsaktion für das „Bamberger Hörnla“ in Zusammenarbeit mit Slow Food konnte aus letzten Beständen, die u. a. Adalbert Eichelsdörfer in seiner Gärtnerei in Dörfleins (Stadt Hallstadt) erhalten hatte, in einer Kooperation mit der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft in Freising eine konsequente Erhaltungszüchtung aufgebaut werden. Im Jahr 2005 wurde das Hörnla in die Arche des Geschmacks aufgenommen, 2008 dann zur Kartoffel des Jahres gekürt. Auf Initiative von Slow Food Mitgliedern wurde 2009 der „Förderverein Bamberger Hörnla in Franken e.V.“ gegründet, der als Presidio der Sorte fungiert. 2013 hat das bei Gourmets seit jeher berühmte, nun auch für breite Liebhaberkreise wieder entdeckte Hörnchen mit der „geschützten geographische Angabe“ (g. g. A.) den europaweiten Schutz-Status für seine Herkunft erhalten. So nimmt das Bamberger Hörnla unter den alten Landsorten eine einzigartige Sonderstellung ein.

Die Entstehung der Sorte ist in Bamberg nicht nachgewiesen. Bis ins späte 19. Jahrhundert reicht die Erinnerung an diese Kultur zurück, doch dürfte sie um einiges älter sein. 1854 wird sie erstmals im Jahrbuch der „Naturforschenden Gesellschaft von Bamberg“ erwähnt. Die Sorte ist hervorragend an die sandigen Boden- und die Klimaverhältnisse des Bamberger Beckens angepasst. Die kleinwüchsige Pflanze blüht weiß, dünn und zart ist ihr Kraut. So ist sie bei Schädlingen beliebt und für den Einsatz von Erntemaschinen aufgrund ihrer Kleinheit und ihrer dünnen, langgezogenen Form ungeeignet. Ihre Schale ist hauchdünn und hell-ockerfarben, ihr Fleisch leuchtet satt gelb.

Sein Überleben verdankt das Bamberger Hörnla wahrscheinlich dem Umstand, dass es als unverzichtbare Spezialität der Regionalküche galt. Für den Kartoffelsalat an Festtagen war es unersetzlich. Denn nur diese alte Sorte bringt den feinen, leicht kernig, aber dennoch zartweich nussigen Geschmack in den Salat, ohne dass die Scheiben dabei kleben oder bröseln. Dabei lässt es sich gekocht leicht und schnell häuten, was man bei seinem Aussehen nicht vermuten würde. Diese „speckige“ Konsistenz, im Zusammenspiel mit den satten und intensiv-fülligen Aromen, macht das Bamberger Hörnla letztlich einzigartig und über die Region hinaus begehrenswert.

Inzwischen wird es von vielen Bamberger Gartenbaubetrieben wieder angebaut. Das übrige Verbreitungsgebiet erstreckt sich auf die fränkischen Regierungsbezirke in Bayern, insbesondere in den Landkreisen Bamberg, Kitzingen, Rhön-Grabfeld, Nürnberger Land, Schweinfurt und Würzburg.



Mehr dazu – sowie Kontaktadressen zu den Erzeugern – finden sich auf der Homepage des Fördervereins unter: [www.bambergerhornchen.de](http://www.bambergerhornchen.de) Traditionelle Erzeugerbetriebe in Bamberg und weitere Informationen unter [www.gaertnerstadt-bamberg.de/index.php/lokalsorten](http://www.gaertnerstadt-bamberg.de/index.php/lokalsorten) .



# Bamberger Knoblauch

*unvergleichlich gut*

**D**er Bamberger Knoblauch ist ein Sammelbegriff für die verschiedenen Knoblauch-Haussorten Bamberger und Hallstadter Erwerbsgärtner. Durch Auslese wurde diese Sorte in den einzelnen Familienbetrieben jahrhundertlang teils für den Eigenverbrauch, teils für den Handel vermehrt. Von ihrer Genealogie sind die Haussorten jedoch eng miteinander verwandt. Der Bamberger Knoblauch ist eine einmalige, eigenständige Varietät eines Lokaltyps, und so wie der Spitzkopf-Wirsing, die Bamberger Hörnla, die birnförmigen Zwiebeln und der Bamberger Rettich ein echtes Bamberger Kulturgut, entstanden auf den sandigen Böden und im milden Klima des Bamberger Beckens.



Die Eigenständigkeit der Sorte bestätigte 2011 das Leibnitz-Institut für Pflanzengenetik und Kulturpflanzenforschung in Gatersleben. Entfernt verwandt ist er mit den hochwertigen und schmackhaften Linien im französisch-italienischen Mittelmeerraum, nicht verwandt mit den südosteuropäischen Linien. Untersucht wurde dies anhand zweier eng verwandter Haussorten der Bio-Gärtnerei-Betriebe Niedermaier und Mussärol.

Erste schriftliche Zeugnisse von 1866 und 1874 verweisen auf umfangreichen Anbau von Bamberger Knoblauch und schon auf das feine Aroma und infolge dessen auf eine starke Nachfrage trotz hoher Preise. Carl Koch schreibt in seinem Artikel „Der Bamberger Gemüsebau“, der Anbau von Knoblauch sei in Bamberg sehr bedeutend, da er wegen seines Aromas und seiner Größe sehr gesucht und teuer bezahlt sei.

In den letzten Jahrzehnten verschwand der Bamberger Knoblauch jedoch fast, da auch hier eher handelsüblich günstiger zu habendes Pflanzgut verwendet wurde. Selbst aus den besten der gängigen Marktsorten ragt der Bamberger Knoblauch durch seine milde Schärfe und sein exzellentes Aroma heraus. Aktuell gibt es noch vier Bamberger Gärtnerfamilien, die ihn für ihren Hofladen und Eigenbedarf anbauen, weil er so unvergleichlich gut schmeckt.

Am besten ist der Bamberger Knoblauch, so lange er noch frisch ist, also einige Wochen lang nach der Ernte. Getrocknet bietet er bei nachlassender Schärfe ein sanfteres Aroma und ist teils lange haltbar. Viel haltbarer als die schnell austrocknende, rasch schlaff werdende oder dann auskeimende Handelsware, die sonst verkauft wird.

Die letzten vier Betriebe, die den Bamberger Knoblauch noch anbauen sind: Die Gärtnerei Emmerling in der Hallstadter Straße, die Kräutergärtnerei Mussärol, die Bioland-Gärtnerei Niedermaier (die diesen an die Spitzengastronomie, zum Beispiel an Sterne-Koch Alexander Herrmann vertreibt) und die Gärtnerei Neubauer in der Heiliggrabstraße. Weitere Informationen unter [www.gaertnerstadt-bamberg.de/index.php/lokalsorten](http://www.gaertnerstadt-bamberg.de/index.php/lokalsorten) .



# Bamberger Rettich

## *die scharf-aromatische Delikatesse*

**A**ls Lokalsorte ist die Bezeichnung „Bamberger Rettich“ ebenso wie „Bamberger Knoblauch“ ein Sammelbegriff für die Haussorten von Gartenbaubetrieben der traditionsreichen Bamberger Erwerbsgärtnerei. Sieben dieser Haussorten existieren gegenwärtig noch, vier dieser einmaligen Rettich-Individualisten sind noch in den Hoffläden der Gärtner oder auf dem Bamberger Markt zu erwerben. Unter den vielfarbigen und vielgestaltigen Mitgliedern der Rettichfamilie gehört der Bamberger Rettich zu den weißen, langen, spitzkegeligen Sorten.

Um die Mitte des 20. Jahrhunderts wird das rübenartige Kreuzblütlergewächs in einer Sortenempfehlung als „Bamberger weißer Frührettich“ benannt. Schon lange vorher und bis zum Anfang der 1990er Jahre war dieser Sommerrettich ein sehr wichtiges Produkt für die Bamberger Erwerbsgärtner. Inzwischen sank die Nachfrage so, dass er die Rote Liste der gefährdeten einheimischen Nutzpflanzen in Deutschland bevölkert. Über die Eigenheiten und Unterschiede der Haussorten sind die Erzeuger recht verschiedener Meinung, doch war und ist jeder der Bamberger Gärtner auf seinen Bestand stolz und zieht seine Samen durch Auslese aus den schönsten Rettich-Pflanzen bis heute noch selbst.

Der Hauptgrund, dass die Lokalsorte überlebt hat, ist ihre Toleranz gegen Kälte im frühen Wachstumsstadium. Die Rettiche können früher im Jahr (und auch in unbeheizten Treibhäusern) gesät werden und erscheinen auf dem lokalen Markt rund zwei Wochen früher als andere Sorten. In dieser „konkurrenzlosen“ Zeit erzielen sie gute Preise, ein Vorteil, den sie danach verlieren. Beim Kauf muss der Kunde allerdings dem Anbieter vertrauen, dass es sich tatsächlich um eine der Haussorten der Gärtnerfamilien handelt, denn von ihren äußeren Merkmalen her ist sie für Laien nicht zu identifizieren.

Der eigentliche Vorzug des Bamberger Rettichs ist jedoch nicht seine frühe Verfügbarkeit, sondern sein herausragend guter, intensiv aromatischer Geschmack. Durch die feine, nicht unangenehm hervorstechende Schärfe ist er modernen Zuchtsorten von der Geschmackskomposition her weit überlegen, deren Aroma durch Massenproduktion manchmal stechend, meist aber wenig markant und wässrig geworden ist. 2012 bestätigte dies eine von Slow Food organisierte Vergleichsverkostung eindrucksvoll. Interessant bei der Veranstaltung war, dass zwischen den einzelnen Bamberger Haussorten trotz ähnlicher Schärfe deutliche Unterschiede in den Aromen zutage traten.

Bei kaum einem anderen Gemüse gilt die Regel, dass es frisch geerntet am besten schmeckt, mehr als beim Rettich. Je frischer, desto besser bewahrt er sein feines, wohlschmeckendes Aroma. Für die Verwendung in der Küche empfehlen die Gärtner, dass er dünn geschnitten und leicht gesalzen wird, damit er etwas Wasser zieht und die Spitze seiner Schärfe verliert. „Der Rettich muss weinen“, heißt es und zergeht dann köstlich butterweich auf der Zunge. So passt er ideal zum Bamberger Bier, vor allem aufs Butterbrot oder als Beilage zur Brotzeit.

Erhältlich ist der Bamberger Rettich saisonal etwa von Mitte Mai bis Anfang Juli bei der Bioland-Gärtnerei Niedermaier sowie bei den Gärtner-Betrieben Burgis, Neubauer und Eichfelder. Weitere Informationen und Rezepte unter [www.gaertnerstadt-bamberg.de/index.php/lokalsorten](http://www.gaertnerstadt-bamberg.de/index.php/lokalsorten) .





# Bamberger Spitzwirsing

*zart und lecker*

**A**ufgrund seiner Zartheit und Größe spielt der Bamberger Spitzwirsing eine besondere Rolle im Sortiment der Lokalsorten der traditionsreichen Bamberger Erwerbsgärtnerei. Frühe Quellen über den Bamberger Gemüsebau am Anfang des 19. Jahrhunderts berichten bereits von dem großen Erstaunen, das diese um Bamberg und Hallstadt gepflegte Sonderform des Wirsings bei Zeitgenossen einst hervorgerufen hat. Da die einzelnen Gärtnerfamilien ihr vorzügliches Saatgut stets selbst und nur für ihren Betrieb erzeugt haben, blieben Anbau und Verbreitung des Spitzwirsings bis heute auf sein Ursprungsgebiet begrenzt.

Die Sorte ist kein einheitlicher Typ. So bestehen verschiedene Haussorten mit unterschiedlichen Ausprägungen der leicht spitz zulaufenden Kopfform, entstanden durch stete Nachzucht aus dem Eigenbau. Beim Wirsing wird dazu ein ausgereifter Kopf mit Wurzel, der im Keller überwintert, neu ins Freiland gepflanzt. Anschließend treibt aus dem Strunk ein bis zu 2,5 Meter hoher, üppig-gelb blühender Schaft mit Samenschoten, die ab Juli erntereif sind. Weil die Nachzucht im Kleinbetrieb aufwändiger ist als der Kauf von Saatgut im Handel, geriet die Lokalsorte gegenüber den sonst verbreiteten Zuchtsorten mit dem kugelförmigen, kompakten und robusten Kopf ins Hintertreffen. Der Handel trug zum Niedergang entscheidend bei, als er den zarten Bamberger Spitzkopf mit seiner lockeren Blattstruktur nicht mehr vertreiben wollte. Er ist nämlich nicht lange lagerfähig und wegen seines großen Volumens bei relativ niedrigem Gewicht unwirtschaftlich im Transport.

Dennoch blieben etliche Gärtnerfamilien ihrem Eigengewächs treu. Denn der Bamberger Spitzwirsing ist als Gemüsebeilage für den traditionellen Bamberger Mittagstisch nicht zu ersetzen. Zur feinen Bratenküche, zu Kalbs-, Schweine-, Gänse- und Entenbraten gehört neben dem obligatorischen Kartoffelkloß das für Bamberg typische Wirsingpüree: Blanchierte Wirsingblätter, durch den





Fleischwolf gedreht (früher wurden sie nur „gequirlt“) und durch eine Buttermehlschwitze, in der Zwiebelwürfel mitgedünstet werden, gebunden. Die Verwendung anderer Wirsingsorten ergibt dabei ein völlig anderes, nicht so würziges und in Kombination mit der kräftigen Bratensauce wenig schmackhaftes Aroma. Die kulinarisch traditionsbewussten Familien und Gaststätten im Bamberger Raum haben daher die Nachfrage stets so hoch gehalten, dass die Sorte immer noch angebaut wird. Ihr feines, elegantes und zart-würzige Aroma lässt sich kulinarisch auch außerhalb der Fränkischen Traditionsküche vielfach nutzen, zum Beispiel für gefüllte Wirsingröllchen, als Auflauf oder Quiche, in der asiatischen Wok-Küche, als herzhafte Zutat in Eintopf-Gerichten wie Minestrone oder anstelle von Basilikum für Pesto.

Der Bamberger Spitzwirsing wird während der gesamten Vegetationsperiode gepflanzt. Ab Juni sind erste Exemplare erhältlich. Für die volle Reife des Aromas braucht der Spitzwirsing jedoch die kühle Jahreszeit. Seinen delikatsten, würzigen Geschmack entfaltet er nach den ersten kühlen Nächten im Herbst und behält ihn, richtig gelagert, bis in den Januar hinein. Bis dahin ist er in der Regel auch ausverkauft.

Rund 15 Betriebe aus dem urbanen Gartenbau in Bamberg und Hallstadt bauen ihren original Bamberger Spitzwirsing noch an. Eine Übersicht über die Bamberger Erzeuger und weitere Informationen finden sich auf der Homepage der Interessengemeinschaft Bamberger Gärtner unter [www.gartnerstadt-bamberg.de/index.php/lokalsorten](http://www.gartnerstadt-bamberg.de/index.php/lokalsorten) . Die Erzeuger aus Hallstadt finden sich unter [www.hallstadt.de/wirtschaft/direktvermarkter](http://www.hallstadt.de/wirtschaft/direktvermarkter) (allerdings ist dort selten angegeben, bei welchen Betrieben der Arche-Passagier erhältlich ist).



# Bamberger Birnförmige Zwiebel

*mild und süßscharf*

**S**o eng wie die Zwiebel ist kein anderes Gemüse der Bamberger Gärtner mit der Identität der Bewohnerinnen und Bewohner der Stadt Bamberg verbunden. Denn lange Zeit waren Zwiebelsamen und küchenfertige Zwiebeln das Haupthandelsgut im traditionsreichen Bamberger Erwerbsgartenbau. Der heute noch geläufige Spitzname „Bamberger Zwiebeltreter“ spielt darauf an, dass die Gärtnerfamilien im Sommer auf die Felder ausschwärmten, um mit Holzbrettern unter den Schuhen die Schloten umzutreten. Die Pflanzen sollten so dazu gebracht werden, keine Blütenstengel zu treiben, sondern die Knollen möglichst groß zu entwickeln.

Bis vor wenigen Jahren wurde die „Bamberger Birnförmige Zwiebel“ meist als „Längliche“ oder „Lange“ oder einfach als „Bamberger“ Zwiebel bezeichnet. Erst die Nachforschungen über deutsche regionale Spezialitäten führten kurz vor dem Jahr 2000 die Bezeichnung „Bamberger Birnförmige Zwiebel“ ein. Das vom Welterbezentrum Bamberg koordinierte Projekt „Urbaner Gartenbau Bamberg“ in den Jahren 2009 bis 2013 machte sie dann in der Bamberger Region bekannt. Inzwischen ist der Begriff allgemein üblich und findet sich auch in den Angebotslisten des Saatguthandels.

Die Ursprünge dieser Lokalsorte dürfte in vielen, in Form, Farbe und Geschmack wohl unterschiedlichen Haussorten der Bamberger und Hallstadter Gärtner zu finden sein. Dem Engagement des Forchheimer Samenzüchters Hans Hoffmann ist es zu verdanken, dass seit 1937 durch seine Auslesezüchtung aus den alten Haussorten eine halbwegs einheitliche birnförmige Zwiebel als originaler und legitimer Abkömmling entstand. Sie behielt dabei ihre spezifischen Qualitäten, die feine und enge Aderung, das weiße bis schwach grünlich weiche Fleisch und den

milden, ungewöhnlich exquisiten Geschmack. Das Spektrum ihres Aromas reicht, je nach individueller Ausprägung, von sehr mild, fast süßlich bis hin zu mäßig, aber angenehm scharf. Allen damit zubereiteten Speisen, ob roh oder gegart, verleiht diese Zwiebel eine kraftvolle Feinheit und sanft wärmende Leichtigkeit, die einfacher zu schmecken als zu beschreiben ist.

In der traditionellen Regionalküche hat die Birnförmige einen unangefochtenen Ehrenplatz. Mit rohen Zwiebelringen dieser Sorte wird das nur noch selten zubereitete „Zwiebelbrot“ belegt, eine dick mit Butter bestrichene Scheibe vom „Frankenlaib“, dem großen runden Sauerteigbrot. Die Birnförmige gehört auch auf den originalen Fränkischen Zwiebelkuchen: In Schweineschmalz gedünstete Zwiebelringe mit etwas saurer Sahne und wenig Räucherspeckwürfeln auf dünnem Brotteig des Frankenlaibs knusprig gebacken, idealerweise in der Nachhitze des Holzbackofens, nachdem die Brotlaibe herausgenommen sind. Schließlich sorgt eine große Menge Zwiebelringe der Birnförmigen für den richtigen Geschmack des Wein- oder Essigsuds, in dem Fränkische Bratwürste sich in „Blaue Zipfl“ verwandeln.

Für das Tellergericht „Bamberger Zwiebel“ jedoch, das in Bamberger Gaststätten – traditionell im Schlenkerla – auf der Karte zu finden ist, ist unser Archepassagier zu klein und bleibt wegen seiner länglichen Form schlecht stehen. Daher wird bei dem Rezept, das in den sechziger Jahren aus einem Kochwettbewerb hervorging, die spezielle Lokalsorte der Bamberger Zwiebel nicht verwendet. Für das mit Hackfleisch und Speck gefüllte und in Rauchbiersauce und mit Kartoffelbrei servierte, beliebte und inzwischen auch überregional bekannte Gericht, ist die große runde Gemüsezwiebel geeigneter.

Die Birnförmige Zwiebel ist in den meisten Hofläden und auf den Marktständen Bamberger und Hallstadter Gärtner zu kaufen. Weitere Informationen und Rezepte unter [www.gaertnerstadt-bamberg.de/index.php/lokal-sorten](http://www.gaertnerstadt-bamberg.de/index.php/lokal-sorten) .





# Fatschenbrunner Hutzeln

*aromatisch-fruchtsüß mit würziger Karamellnote*

**H**utzeln sind Dörrbirnen, die mit Stumpf und Stiel in holzbeheizten Darren nach traditionellen Verfahren getrocknet werden. Die Birnen für die Hutzeln aus Fatschenbrunn stammen aus extensiv bewirtschafteten Baumfeldern und Streuobstbeständen, die sich aus über 30 verschiedenen Sorten von bis zu 180 Jahre alten Hochstamm-Birnbäumen zusammensetzen. Die bis heute teilweise noch erhaltenen Baumfelder auf schmalen und zum Teil terrassierten Flurstücken sind eine einzigartige Kulturlandschaft.



Auf den Baumfeldern wird die sogenannte Etagenwirtschaft betrieben: Das zur Verfügung stehende Land wird auf zwei Ebenen genutzt. Ackerbau und Anpflanzung sowie Instandhaltung und Ernte von Bäumen werden miteinander kombiniert. Klassischerweise wurde unter den Obstbäumen Getreide im Wechsel mit Kartoffeln und Rüben angebaut. Die hoch aufragenden Obstbäume ermöglichten eine weitgehend störungsfreie Bewirtschaftung des Ackerbodens. Die Beschattung des Oberbodens wirkte sich positiv auf das Kleinklima aus. Das Wurzelwerk hielt den Boden fest und schützte vor Erosion.

Die Ernte des Obstes erfolgt von Anfang September bis Ende Oktober. Sobald der Großteil der Früchte reif ist, werden die Birnen mit langen Schüttelstangen von bis zu neun Meter Länge von den Bäumen geschüttelt. Bis in die 1980er Jahre hinein waren die Hutzeln als Dörrobst sehr beliebt. Agrarhändler kauften sie in großen Mengen und vertrieben sie an Lebkuchenhersteller und Großbäckereien. In der Folgezeit jedoch verzeichnete das Gewerbe stetig Verluste und die Nachfrage schwand. Der Markt verlangte zunehmend nach standardisierten Trockenfrüchten, die in vollautomatischen elektrischen Trocknungsanlagen deutlich wirtschaftlicher hergestellt werden können.

Somit wurde aus ihrer traditionellen Produktion ein Nischenmarkt für Kenner, der in Fatschenbrunn überlebt hat. Kulinarisch hat die Hutzeln großes Potenzial, enthält sie doch konzentriert alles, was die Birne wertvoll macht: intensive Aromen sowie Vitamine und Nährstoffe. Im Rahmen der Kirchweih gehören der Hutzelnbraten bzw. mit Hutzeln gefüllte Gänse zum klassischen Festtagsessen. Das Hutzelnbrot ist als traditionelles Lebensmittel allseits beliebt.

Auf dem Hutzelnhof in Fatschenbrunn pflegt und fördert die Familie Hümmer das Erbe der Steigerwälder Hutzelnkultur. Dort ist der Passagier auch zu erwerben. Darüber hinaus organisiert der Hutzelnhof Dorffeste, Führungen am Hof und ist für Rundgänge z.B. auf dem Hutzeln-Kulturweg anfragbar. Weitere Informationen über die Hutzeln-Kultur sowie Kontakt siehe: [www.hutzeln.net](http://www.hutzeln.net)



# Fränkischer Grünkern vom Bauländer Spelz

*eine fränkische Erfindung*

**D**er Ursprung des Grünkerns ist den findigen Köpfen der Bauern im sogenannten „Bauland“, einer Gäulandschaft zwischen Odenwald und Taubergrund zu danken. Das Ausreifen des Dinkels, des früher in Süddeutschland wichtigsten Brotgetreides, in diesem von Natur aus kargen Landstrich, der aufgrund der klimatischen Verhältnisse auch „Badisch Sibirien“ genannt wird, war in vielen Jahren riskant. Statt zu warten, erntete man den Dinkel unreif und trocknete ihn über dem Herdfeuer, im Backofen, später auch auf eigens dafür gebauten Darren. Der fränkische Grünkern war geboren, wohl lange bevor er in einer Rechnung des Klosters Amorbach im Odenwald aus dem Jahre 1660 seine erste urkundliche Erwähnung fand. Während der „Grünkernzeit“ brannten zehn bis vierzehn Tage die Darrfeuer in den Darrhäusern der Bauländer Dörfer. Der frisch gedarrte Grünkern war bis in die letzten Winkel zu riechen. Von den rund 90 Grünkerndörfern der Blütezeit um 1870 sind aktuell etwa 15 geblieben.

Mitte des 19. Jahrhunderts war der Bauländer Spelz selbst in seiner Heimat als Brotgetreide nicht mehr konkurrenzfähig und wurde nur noch für die Grünkernerzeugung angebaut. Ursprünglich nur für die Selbstversorgung hergestellt, entdeckte ihn 1867 die Firma Knorr aus dem nahe gelegenen Heilbronn als würzige Basis für ihre Fertigsuppen. Er entwickelte sich zu einem wichtigen Exportartikel der Region, ohne seine Bedeutung für die tägliche Nahrung in der Bauländer Küche zu verlieren. Dennoch setzte sich der kontinuierliche Rückgang nach dem zweiten Weltkrieg fort. Die Anbaufläche mit ihrem Höchststand von 2500 ha im Jahr 1930 schrumpfte auf 230 ha 1980. Eine Steigerung brachte die Naturkost- und Umweltbewegung der frühen 1980er Jahre. Wenige treue Anhänger machen es den Bauländer Bauern heute etwas leichter, ihr traditionelles kulinarisches Kulturgut zu bewahren.



Fränkischer Grünkern wird ausschließlich aus der alten lokalen Dinkelsorte „Bauländer Spelz“ hergestellt. Das Korn ist fest und klein, hat eine schmale und kompakte Form und zeichnet sich durch sog. „harte Kleber“ (Klebereiweiß) aus. Geerntet in der „Teigreife“ mit ca. 50 % Wassergehalt wird das Korn beim traditionellen Darren über Buchenholzfeuer auf ca. 13 % getrocknet. Nur so entstehen der typische, rauchige Geschmack und das glasige, bissfeste, grünbraune Korn. Eigenschaften und Verarbeitung erzeugen ein besonders würziges Aroma sowie eine gute Verdaulichkeit.

Gelagert wird der Grünkern im Spelz, was das Raucharoma besser erhält und schließlich in einem eigenen Mahlgang von den Spelzen befreit („gegerbt“). Angeboten wird er als ganzes Korn, als Schrot, Gries oder Mehl. Brot lässt sich daraus nicht mehr backen. Die traditionelle Verwendung kennt den Grünkern nur als Suppeneinlage und Bratling, die moderne Küche nutzt ihn auf vielfältige Art u. a. in Klößen, Eintöpfen, Salaten, Kuchen und Gebäck. Besonders delikate sind Gerichte aus dem ganzen Korn wie Grünkern-Gemüsepfannen oder Grünkern-Risotto.

Das Anbaugebiet erstreckt sich auf das Bauland zwischen Hardheim (N), Mosbach (S), Buchen (W) und Boxberg (O). Weitere Informationen und Hinweise zum Erwerb des Passagiers finden sich am Ende dieser Broschüre.



# Mangold Sennfelder Stiel

*fein, mild & hauchzart süß*

**D**iese lokale Varietät des Stielmangolds (*Beta vulgaris* subsp. *vulgaris* convar. *flavescens*) aus dem unterfränkischen Gärtnerdorf Sennfeld bei Schweinfurt ist ca. 100 Jahre alt. Sie wurde gegen Ende des 19. und zu Anfang des 20. Jahrhunderts von der Sennfelder Gemüsebauerin Maria Bandorf durch traditionelle Auslese vorhandener Mangoldpflanzen, die breitere Stiele bildeten, selektioniert.





Der Sennfelder Stiel zeichnet sich durch einen fünf bis sieben Zentimeter breiten, weißen, kräftigen, aber flachen Stängel und ein relativ dünnes, hellgrünes Blatt aus. Ein Blattstiel kann bis zu 50 Zentimeter lang werden. Die Ernte erfolgt durch das Abtrennen der äußeren Stiele, verkauft wird der Stiel mit seinem Blatt. Neue Stiele wachsen aus der Wurzel in der Mitte der Pflanze wieder nach. Die Erntezeit des im Freiland gezogenen Mangolds reicht von Mitte, Ende Juni bis weit in den Oktober hinein, manchmal sogar bis Anfang November, falls kein Frost einfällt. Der Geschmack von Stiel und grünem Blatt ist mild, fein und leicht süß. Während die dünnen Blätter der geernteten Stiele in der Sommerhitze schnell welk werden, bleiben die dicken Stiele selbst deutlich länger frisch.

Die Sennfelder Bauern lieferten vor dem zweiten Weltkrieg nicht nur nach Schweinfurt, sondern bis ins Thüringische hinein Gemüse. Der Sennfelder Stiel war ein typisches Produkt für die Sennfelder Gemüsebauern. Er wurde gerne gekauft, weil er sehr gut schmeckte und den Speisezettel bereicherte. Mit dem Rückgang der regionalen Vermarktung ist auch die Anzahl der Gärtnereien in Sennfeld gesunken. Von den einst etwa 20 Sennfelder Gartenbaubetrieben existieren noch fünf.

Der Geschmack unterscheidet sich erheblich von dem handelsüblicher Sorten mit ihrer kräftigen Herbe und dem etwas dumpfen Geruch. Der Mangold Sennfelder Stiel zeichnet sich nicht nur durch seinen breiten weißen Stiel und sein hellgrünes Blatt aus, sondern vor allem durch den feinen, milden Geschmack mit einer hauchzarten süßlichen Note sowohl des Stiels als auch des hellgrünen Blattes, weshalb diese Sorte auch Kinder gerne essen. Zudem ist das Blatt sehr zart in der Struktur, der Stiel hingegen ist fest und knackig. So lässt er sich gut stifteln oder auch in andere Formen schneiden.

Traditionell werden in Sennfeld die Stiele des Mangolds in Stücke geschnitten, blanchiert und in einer mit Schweineschmalz zubereiteten Mehlschwitze angerichtet. Abgeschmeckt wird mit Sahne, Sauerrahm oder Essig. Dazu serviert man Mehlklöße und gekochten geräucherten Schweinebauch.

Anbaubiet: Sennfeld, nahe der Stadt Schweinfurt. Erhältlich ist diese spezielle Mangoldsorte während zur Saison (Juni-Oktober) bei den Erzeugern in Sennfeld und auf dem Schweinfurter Wochenmarkt.



# Schwarzblaue Frankenwälder Kartoffel

*mehlig & ursprünglich*

**S**ammler von Kartoffelraritäten entdeckten sie vor 30 Jahren im nördlichen Frankenwald und benannten sie nach Aussehen und Fundort. Als eine der wenigen Regionalsorten des einst bedeutenden vogtländischen Kartoffelanbaus überlebte sie aus kulinarischem Grund: sie ist eine „Grundfeste“ der traditionellen Küche – hier erfand man die Kartoffelklöße. Der wahre Retter freilich ist Fritz Gebelein, Land- und Gastwirt in Bad Steben-Carlsgrün. Schon 1970 entzückte ihn die Kartoffel: sie ist so schön mehlig und köstlich. Ihr heutiger Anbau im nordöstlichen Frankenwald stützt sich auf einen kleinen Kreis von Liebhabern unter Produzenten und Konsumenten, der sich nicht zuletzt durch die Aktivitäten von Slow Food in den letzten Jahren erweitert hat.

Das weiße Fleisch der rundlichen, oft kugeligen Knolle mit schwarzblauer Haut und weißem Fleisch ist gekocht mehlig mit mittelkörniger Struktur. Einzigartig ist der Geschmack: kräftig und würzig, erdig und urtümlich. Ein wenig wie die Landschaft, aus der sie kommt. Liebhaber dieses Geschmacks essen dazu Frankenwälder Brotzeiten wie Kräuterquark mit Zwiebeln, Quärkla (traditioneller, regionaler Sauermilchkäse), lokaler Presssack, Brathering, Bismarckhering in Sahne und – besonders delikater – marinierte Heringe. Auch als Pell-, Brat- und frittierte Kartoffel ist sie ein Geschmackserlebnis. Und ein optisches dazu: In der Schale aufgetischt, kontrastiert ihre kastanienbraune Innenseite mit dem hauchdünnen Taubenblau auf dem weißen Fleisch.





# Ansbach-Triesdorfer Rind

## *der fränkische Tiger*

**D**as Ansbach-Triesdorfer Rind geht auf den Ansbacher Markgrafen Carl Wilhelm Friedrich zurück, der 1740 sieben Kühe des Niederungsrides aus dem heutigen Holland in seine Hofhaltung nach Triesdorf bringen ließ. Durch Einkreuzung mit den fränkischen, rotbunten Landschlägen wollte er die Milchleistung der einheimischen Rinder verbessern. Aber erst seinem Sohn Carl Alexander gelang durch die Einkreuzung schwarz-weißer Höhenrinder eine deutliche Steigerung der Milch-, Fleisch- und Arbeitsleistung.

Eine der Hauptursachen für den Niedergang der Triesdorfer Tiger war das 1888 verabschiedete Bayerische Köggesetz. Das Ansbach-Triesdorfer Rind war immer ein Kreuzungs- und Landrind gewesen. Durch die nun geforderte Reinzucht mussten die Fränkischen Züchter ihre Kreuzungszucht weitgehend aufgeben.

Im Rückblick erscheint eine weitere Ursache für den Niedergang der Rasse zu sein, dass man es lange Zeit versäumt hatte, sie von einem Dreinutzungs- auf ein Zweinutzungs- und schließlich auf ein Milch- und Fleischrind um zu züchten, nachdem die große Stärke der „fränkischen Tiger“, ihre Arbeitsleistung, mit der Elektrifizierung und Industrialisierung der Landwirtschaft nicht mehr gefragt war.

Dennoch hielten einige wenige Idealisten an der Rasse fest. Durch gezielte Maßnahmen verschiedener Züchter konnten die Ansbach-Triesdorfer Rinder von ca. 30 Tieren in ca. 10 Betrieben im Jahr 1992 auf derzeit 138 anerkannte Kühe und fünf Bullen (Stand 2018) ausgebaut werden. Aber auch damit ist die Rasse weiterhin extrem gefährdet, zumal die meisten Tiere in kleineren Milchviehbetrieben stehen.





# Coburger Fuchsschaf

*Das Schaf mit dem goldenen Vlies*

**D**as Coburger Fuchsschaf, auch bekannt als fränkisches Schaf, ist ein schlichtwolliges deutsches Landschaf. Meist hört man von ihm im Plural: „Coburger Füchse“ ist der gängige Begriff für diese Herdentiere. Sie sind mittelgroß bei einer Widerristhöhe von 60 bis 70 cm. Die Muttertiere wiegen 50 bis 65 kg, die Böcke 80 bis 90 kg. Die Tiere haben zierliche Beine und schmale Köpfe – jeweils unbewollt, aber rotbraun behaart. Die leicht nach außen gewölbte Nasenpartie (Ramsnase), etwas abstehende Ohren sowie Hornlosigkeit sind charakteristisch für ihre Köpfe.



Das bei Schafen Vlies (von lateinisch vellere: rupfen) genannte Fell schimmert leicht rötlich („goldenes Vlies“) und bedeckt den Rumpf rundum mit einfacher Wolle („schlichtwollig“). Lämmer werden kastanien- bis rotbraun geboren. Ab dem 5. Monat färbt sich ihr Vlies heller – bis zum „goldenen“ der ausgewachsenen Tiere. Böcke kennzeichnet oft eine – von der Herdbuchzucht zugelassene – rote Haarmähne über Nacken und Brust. In Bayern jedoch ist diese ursprüngliche Ausprägung unbeliebt und wird deshalb kaum auf Auktionen angeboten.

Muttertiere gebären pro Wurf unkompliziert ein bis zwei Lämmer und zeichnen sich durch gute Muttereigenschaften aus. Coburger Fuchse verfügen außerdem über eine gute Marschfähigkeit. Sie sind anpassungsfähig, robust und genügsam. Sie verwerten auch Wildgräser auf mageren Böden bei positiv bleibender Gewichtszunahme. Die Rasse ist sehr geeignet für Landschaftspflege, Wanderschafherden und Koppelhaltung. Coburger Fuchsschafe sind traditionell verbreitet in allen fränkischen Regionen Bayerns, also in Ober-, Mittel- und Unterfranken, zudem auch in der gesamten Rhön und im Württembergischen.

Beheimatet war das Coburger Fuchsschaf in den Mittelgebirgslandschaften um Coburg, im Thüringer- und im Frankenwald, im Bamberger Raum, in der Fränkischen Schweiz, im Steigerwald und den Haßbergen. In diesen Landschaften sind sie nach wie vor die heimische Schafrasse, obwohl sie viele Liebhaber in anderen deutschen Regionen haben.

Die Rasse eignet sich sehr gut zur Weidehaltung mit mobilen Weidezäunen. So können die Coburger Fuchse auch zur Beweidung für ökologisch betriebene Weingärten oder Streuobstwiesen, Brachen und Grünland genutzt werden. Sie ersparen damit eine maschinelle Bearbeitung.

Das Fleisch der Coburger Fuchse ist delikates, feinfaserig und dadurch zart. Auch das Fleisch von älteren Tieren und Lämmern wird als wohlschmeckend gerühmt. Wenn die Schafe kein oder nur wenig Kraftfutter erhalten, erinnert ihr Fleisch im Genuss an Wildbret.

Weitere Informationen und Hinweise zum Erwerb des Passagiers finden sich am Ende dieser Broschüre.



# Fränkisches Gelbvieh

## *Frankens gelbe Kuh*

**W**ie der Name Gelbvieh schon nahelegt, handelt es sich um ein einfarbig gelbes Rind mit meist hellem, fleischfarbenem Flotzmaul – der Verschmelzung von Nasenlöchern und Oberlippe. Es ist mittel- bis großrahmig mit kräftigem und gut bemuskelttem Knochenbau und sehr widerstandsfähigen Klauen. Bis in das 21. Jahrhundert war jedes Tier der Rasse Gelbvieh genetisch mit der Bildung von Hörnern ausgestattet, die dunkle Spitzen aufweisen. Inzwischen erfolgt die Zucht des Gelbviehs auch auf Hornlosigkeit.

Anfang der 1870er Jahre herrschte in Franken noch eine große Rassenvielfalt, wobei gelbbraune Rinder überwogen. Sie basierten auf Einkreuzungen mit rotbraunem Berner Vieh und Heilbronner Vieh in das rote Landvieh Süddeutschlands. Dieses geht zurück auf einen germanischen Landschlag, den die Kelten nach Süddeutschland eingeführt hatten. Wirkliche Erfolge stellten sich nicht ein, weil die wüchsigeren Tiere nicht entsprechend ihren Bedürfnissen bzw. ihrem Potenzial gefüttert wurden. Erst 1872 wurde ein Zuchtziel definiert und in der Folge weiter eingekreuzt, z. B. mit Simmentaler Rindern, so dass das „Fränkische Gelbvieh“ mit verschiedenen Schlägen als Dreinutzungsrind (Zugtier, Fleisch- und Milchlieferant) entstand. Besonders die zugkräftigen Ochsen waren ein Exportschlager.

Zu seiner Blütezeit Ende der fünfziger Jahre des 20. Jahrhunderts gab es in Deutschland über 800.000 Rinder der Rasse Gelbvieh. Damit betrug deren Anteil am Gesamtrinderbestand der BRD über 7 %. Wie bei allen Mehrnutzungsrassen führte die zunehmende Mechanisierung der Landwirtschaft zunächst zu einem Rückgang der benötigten Ochsen als Arbeitstiere, dann verdrängten Hochleistungsmilchkühe das Gelbvieh auch in der Milchproduktion.



So hat der Bestand des Gelbviehs in den letzten 40 Jahren in Deutschland deutlich abgenommen, während es seit 1970 in vielen Ländern zur Rindfleischproduktion eingesetzt wird. Aufgrund seiner Anpassungsfähigkeit an unterschiedliche Klima- und Haltungsbedingungen, seines ruhigen Temperaments sowie der guten Muttereigenschaften ist es für Kreuzungen gut geeignet. Wurden im Herdbuch 1997 noch gut 9.000 Tiere geführt, waren es 2016 nur noch 1.600 reinrassige Tiere (davon 250 Fleischrinder).

Dennoch, heute wird das Gelbvieh zur Milcherzeugung genutzt, aber nicht zur Hochleistung, sondern mit viel Gras in der Fütterung, vorrangig in „Low-Input-Betrieben“, z. B. in Bio-Betrieben. In Teilen Frankens, vor allem im Spessart, in der Rhön, in Altmühlfranken und entlang des Aischtals wird das Gelbvieh auch in Mutterkuhhaltung auf der Weide gehalten.

Das Gelbvieh verfügt über ein feinfaseriges, gut marmoriertes Fleisch. Für die Ochsenmast werden die männlichen Kälber bis zum Alter von fünf Monaten kastriert. Dadurch wachsen die Tiere langsamer und kommen mit Futter von der Weide aus. Das langsamere Wachstum führt zu einem Schlachtalter von etwa zweieinhalb Jahren und dadurch zu einem sehr gut marmorierten Fleisch mit hervorragendem Geschmack. Nach unabhängigen Untersuchungen rangiert die Qualität des Fleisches vom Gelbvieh gleich hinter dem Pinzgauer Rind.





# Rhönschaf

## *aromatisch & delikat*

**D**as Rhönschaf ist eine der ältesten deutschen Schafrassen. Mindestens seit dem 16. Jahrhundert ist sie im Mittelgebirge der Rhön verbreitet und den dortigen, rauen Bedingungen angepasst. Berühmt wurde sie, als Napoleon ihr wohlschmeckendes Fleisch bei seinem Rückzug 1813 entdeckte. Er war davon so begeistert, dass er den Import von Schlachttieren durch Wanderherden von der Rhön bis nach Paris veranlasste. Das geschätzte Tier wurde in Frankreich „mouton de la reine“ – Schaf der Königin genannt.

Charakteristisch für dieses eher mittelgroße Schaf ist ein schlanker, hornloser, unbewollter schwarzer Kopf. Das Vlies aus grober, wenig gekräuselter Wolle beginnt hinter den Ohren. Die langen, weißen unbewollten Beine enden in kleinen, harten Klauen – perfekt für das raue und oft feuchte Terrain. In der Vergangenheit war es ein Zweinutzungsschaf (Fleisch und Wolle), heute wird vor allem sein zartes, würziges Fleisch nachgefragt. Heute setzt man die Rasse auch in der Landschaftspflege ein, um die offene, oft heideähnliche Landschaft der Rhön – ein Ergebnis jahrhundertelanger Mahd und Beweidung – zu erhalten. Im Gegensatz zu Fleisch-Schafrassen, deren Lämmer bereits mit 3 bis 5 Monaten schlachtreif sind, haben Rhönschaf-Lämmer erst mit etwa 8 bis 11 Monaten das richtige Schlachtgewicht wegen ihrer extensiven Fütterung auf den nährstoffarmen Magerwiesen der Hochlagen.



Trotz der großen Beliebtheit im 19. Jahrhundert, als jährlich bis zu 80.000 Rhönschafe allein nach Frankreich getrieben wurden, nahm die Zahl der Tiere nach dem Zweiten Weltkrieg kontinuierlich ab, bis die Rasse vom Aussterben bedroht war. Man ersetzte sie mit Schafrassen, die profitabler bei der intensiven Haltung waren. Auf Initiative des Bund Naturschutz wurde im Jahre 1984 zusammen mit dem Landwirt Josef Kolb aus Ginolfs begonnen, die Rasse für die Rhön zu erhalten. Inzwischen bieten einige lokale Metzger und Gastronomen die traditionellen Lammespezialitäten vom Rhönschaf wieder an.

Das Fleisch von Lamm und Schaf ist relativ kurzfasrig und daher zart. Durch das reiche Kräuterangebot der kargen Wiesen erhält es zusätzlich einen leichten Wildgeschmack, der beim Lamm fein und zart, beim Schaf und Hammel ausgeprägter und würziger zur Geltung kommt. Regionale Spezialitäten vom Lammfleisch sind vor allem geräucherte Schinken und Salami sowie Leberwurst, weißer Pressack und Rotwurst.

Weitere Informationen und Hinweise zum Erwerb des Passagiers finden sich am Ende dieser Broschüre.



# Schwäbisch-Hällisches Schwein

*kernig & geschmackig*

**D**as Schwäbisch-Hällische Landschwein wurde Anfang des 19. Jahrhunderts in Württemberg, in der Region Hohenlohe um Schwäbisch Hall, aus dem chinesischen Jinhua-Schwein und dem seinerzeitigen Landschwein gezüchtet. Bereits 1844 schrieb man über die Gegend im Landwirtschaftlichen Correspondenzblatt: „nirgends versteht man sich so gut wie im Hällischen auf Schweinemast und Schweinezucht“, und erwähnte auch die lokale Rasse: „nirgends trifft man die eigentümliche und vorzügliche Race von Schweinen an, welche der Hällische Bauer hat“.



Durch diese Einkreuzung hat das genügsame schwarz-weiße Landschwein, das im Körperbau einem Wildschwein ähnelte, die guten Eigenschaften des Jinhua-Schweines erhalten: hohe Fruchtbarkeit, Umgänglichkeit und hervorragende Fleischqualität.

In den 1950er Jahren, in der Blütezeit der Zucht vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein, betrug der Marktanteil der Rasse in Nord-Württemberg rund 90 Prozent, im Landkreis Schwäbisch Hall sogar über 99 Prozent. Eine steigende Nachfrage nach Magerfleisch begann diese als zu fett geltende Rasse bereits in den 1960er Jahren aus der Produktion zu verdrängen. Anfang der 1980er Jahre hielt man sie für ausgestorben. Das veranlasste einige Bauern, ihre Schweine aus den Restbeständen der Rasse einer Körkommission vorzustellen, um möglichst reinrassige Tiere zum Aufbau einer neuen Zucht auszuwählen.

Das Hauptzuchtgebiet dieser Rasse war das Hohenloher Land um Schwäbisch Hall, einer Stadt im nördlichen Baden-Württemberg. Von dort aus verbreitete es sich über ganz Deutschland, bis es wegen des hohen Fettanteils fast verschwunden war. Ein Neustart erfolgte in den 1980er Jahren, als es Landwirten um Rudolf Bühler mit großem Engagement gelang, die Rasse wieder zu beleben. Nach wie vor sind die reinrassigen Tiere in der Minderzahl, werden aber inzwischen über Hohenlohe hinaus auch von weiteren Züchtern in der Republik gezogen. Die von der g. g. A. „Schwäbisch – Hällisches Qualitätsfleisch“ erfassten Vermarkter des Schwäbisch Hällischen Qualitätsfleisches vermarkten neben reinrassigen Schweinen auch Tiere, die mit Pietrain Schweinen gekreuzt sind und nicht der Qualität des Archepassagiers entsprechen.

Das Fleisch des Schwäbisch-Hällischen Landschweins ist dunkelrot und gut marmoriert. Es zeichnet sich durch eine kernige und feste Struktur aus. Die Rasse ist reinerbig stressstabil, darin liegt der Grund für ihre gute Fleischqualität: das Fleisch der reinrassigen Tiere schrumpft kaum in der Pfanne und wird nicht wässrig. Zudem eignen sich die reinrassigen Tiere gut zu Weidemast und Hutehaltung mit Eichelmast, welche dem Fleisch eine besonders nussige Note verleiht. Da die Schwäbisch-Hällischen Schweine zu den Fettschweinen zählen, bilden ältere Tiere einen dicken und aromatischen Rückenspeck aus, der sich hervorragend zur Herstellung von „Lardo“, einem gereiften fetten Speck, eignet.

Das Produktionsgebiet: Landkreise Main-Tauber, Hohenlohe, Schwäbisch Hall, Ostalb, Rems-Murr, Ansbach (80 %), aber auch in anderen Regionen Deutschlands (20 %). Weitere Informationen und Hinweise zum Erwerb des Passagiers finden sich am Ende dieser Broschüre.



# Weideochse vom Limpurger Rind

*saftig & kraftvoll-würzig*

**D**as „Limpurger Rind“, auch als „Leintäler Rind“ bekannt, ist die älteste Rinderrasse Württembergs. Entstanden nach dem 30-jährigen Krieg aus Kreuzungen des Roten Landviehs mit Allgäuer Vieh hielt sich das das Limpurger Rind bis heute rein. Ihren Namen hat sie von der Grafschaft Limpurg, deren von tief eingegrabenen Flusstälern durchschnittenes Hügelland mit Höhen bis über 500 Meter die Rasse ebenso prägten wie die Haltungsbedingungen und die kleinbäuerlichen Wirtschaftsverhältnisse der Region. Im angrenzenden Hohenlohe wurden – des Fleisches wegen – vor allem die Ochsen gemästet; ein seinerzeit hochprofitables Geschäft, was im 19. Jhdt. für heute noch sichtbaren Wohlstand sorgte.

Die einfarbigen Rinder in Tönungen von hellgelb bis rotgelb sind mittelgroß; die Weideochsen hingegen werden ungewöhnlich groß und schwer. Die Rasse zeichnet sich aus durch gute Bemuskelung, kräftige, tiefe Brust und regelmäßig gestellte Gliedmaßen mit harten Klauen, feinen Knochenbau; bei den Kühen zudem durch günstige Mutterkuheigenschaften, während bei den Weideochsen Härte und Mastfähigkeit hervorstechen.

1897 zählte man noch 56.000 Limpurger Rinder, 1963 nur noch einen Bullen und 17 Kühe im Herdbuch. In den 1980er Jahren war die Rasse fast ganz ausgestorben. Ende des Jahres 2016 waren im Herdbuch des Zuchtverbandes knapp 600 Kühe mit entsprechender Nachzucht in 92 Herdbuchbetrieben verzeichnet. Wegen der geringen Population werden keine Kälber geschlachtet, sondern frühestens Färsen, soweit sie nicht zur Zucht nötig sind. Nicht als Vererber gekörte Bullenkälber leben als Weideochsen.





# Bamberger Rauchbier traditioneller Herstellung

*kraftvoll und süffig*

**D**as weltberühmte Bamberger Rauchbier wird nur von zwei Brauereien der alten Domstadt in traditioneller Art, das heißt aus dem „Rauchmalz“ der eigenen Mälzerei, gebraut. Das ist ein Überbleibsel aus einer Zeit, in der faktisch alle Brauerzeugnisse „Rauchbier“ waren. Dieser historische Sachverhalt mag für viele überraschend sein. Aber erst mit der Industrialisierung wurde in England ein neues Patent entwickelt, das die traditionelle Kaminfeuer-Darre für das feuchte und angekeimte Grünmalz so verändert hat, dass der Durchzug heißer Luft, die noch Rauch enthält, durch das Malz im Kamin verhindert wurde und so eine aromaneutrale Methode der Trocknung ermöglichte. Von da an konnte eine Malz-Darre brennstoffunabhängig betrieben werden, so dass auch später Kohle, Gas, Öl oder Strom in den Anlagen eingesetzt werden konnte.

Diese Umstellung veränderte die Braukultur. Einerseits entwickelten sich durch das geschmacksneutrale Malz neue Bierstile – wie das helle Lagerbier –, andererseits kam es so zur bis heute andauernden Spezialisierung im Brau-Handwerk. Großmälzer entwickelten sich, die den Rohstoff nun in großen Mengen verfügbar hatten, so dass die bis dahin aufwändige Handarbeit der eigenen Malzerzeugung in vielen Braustätten aufgegeben wurde.

Obwohl Bamberg ein Zentrum dieser Entwicklung war, gab es Anfang des 20. Jahrhunderts noch vier Braustätten, die dem Rauchmalz treu blieben. Neben dem „Polarbär“ waren dies das „Greifenklau“, das „Spezial“ und die Heller-Bräu (mit dem Schlenkerla-Brauereiausschank). Während Polarbär seinen Betrieb in den dreißiger Jahren aufgab, stellte Greifenklau die eigene Rauchdarre in den siebziger Jahren ein. Nur Schlenkerla und Spezial führen diese Tradition, als die weltweit letzten, noch ununterbrochen bis heute fort. Und befeuern ihre hauseigene



Darre mit ausgesuchten Buchenholzscheiten, so dass ein edles und feinwürziges Raucharoma den vollmundigen Malzgeschmack begleitet, so wie man das von edlem Malt-Whisky kennt, ohne dass es eben brenzlich, kratzig und abstoßend dumpf schmeckt, wie das bei Craft-Bieren oder neu am Markt erscheinenden Rauchbier-Varianten zumeist der Fall ist (bei denen bereits getrocknetes Malz ohne Darre nachträglich über Holz oder Sägespänen bequalmt wird).

Vom Fass wird im Spezialbräu traditionell ein Lager-Vollbier ausgeschenkt, während im Schlenkerla das etwas stärker eingebraute Märzen-Bier der Standard ist. Saisonspezialitäten, wie süffiger „Bock“ (zur Advents- und Weihnachtszeit) Schlenkerla-Kräusen (im Sommer) oder Schlenkerla-Eiche (ab Dezember, über Eichenholz gedarrt), das traditionell alkoholarme Gärtner- und Arbeiterbier „Hansla“ und ein Rauch-Weizen ergänzen die Norm.

Warum zuletzt nur noch Bamberg und genau diese beiden Brauer an der alten Methode festgehalten haben, ist bis heute nicht geklärt. Es lässt sich höchstens spekulieren, ob dies mit der traditionsbezogenen Mentalität des Bamberger Milieus zu tun hat, die man den Bambergern oft nachsagt? Die auch zum Erhalt der urbanen Gartenbaukultur mit den nicht marktkonformen Lokalsorten beigetragen hat? Und die mit der Liebe zum Handwerk und zu dem Produkt, das man verarbeitet, zu tun hat? Vielleicht lässt sich das eines Tages noch enträtseln!

Auf den Internet-Seiten der beide Brauerei-Betriebe finden sich weitergehende Informationen zur Rauchbier-Historie, der Herstellung von Rauchmalz mit der Feuerdarre (Filmbericht), zu den Biersorten und zum Engagement der Inhaber für dieses einmalige und inzwischen weltberühmte Getränk,

das seit 2017 Passagier der Slow Food-Arche des Geschmacks ist:

Siehe: [www.brauerei-spezial.de](http://www.brauerei-spezial.de) und [www.schlenkerla.de](http://www.schlenkerla.de)

Beide Inhaberkfamilien sind Slow Food durch Mitgliedschaft (Spezial) oder als Unterstützer (Schlenkerla) seit Jahren eng verbunden und engagieren sich für die Projekte der lokalen Gruppe.





# Ostheimer Leberkäs

*würzig, kernig und herzhaft*

**D**er Ostheimer Leberkäs ist eine lokale Spezialität aus Ostheim vor der Rhön, das zum Regierungsbezirk Unterfranken gehört. Einzigartig wird sie dadurch, dass sie entgegen ihrem Namen kein Mitglied der in Süddeutschland bekannten und beliebten Leber- und Fleischkäse ist, sondern zu den Terrinen gehört, die eigentlich in Deutschland keine Tradition haben. Ein Metzger aus der Stadt Ostheim vor der Rhön brachte die Idee aus Frankreich nach dem deutsch-französischen Krieg 1870 - 71 mit, wo er diese Art der Herstellung schätzen lernte. Er entwickelte ein Rezept, das im Wesentlichen bis heute unverändert ist. Eingeweiht in die Herstellung sind bis heute nur Ostheimer Metzger.



Der Ostheimer Leberkäs ist eine gebackene Fleischterrinen. Das Brät wird in Warmfleischverarbeitung hergestellt und besteht aus 90 Prozent durchwachsendem Muskel- und Bauchfleisch, Schweinebacken sowie zehn Prozent Schweineleber. Das Fleisch wird mittelgrob gewolft. In der Gewürzmischung tritt Muskat leicht hervor. Das fertige Brät wird umhüllt von einem Schweinenetz gebacken, was eine Kruste erzeugt, die von Röstaromen durchzogen ist. Außer Pökelsalz sind keine weiteren Zusatzstoffe erlaubt. Der Ostheimer Leberkäs wird in verschiedenen Größen und Formen hergestellt. Entweder als Stollen in mehreren Gewichtsklassen oder als kleiner, runder Laib mit Gewichten unter 500 Gramm. Es gibt ihn auch in Dosen. Dieser kann aber der offen gebackenen Variante geschmacklich nicht das Wasser reichen.

Der Geschmack des Ostheimer Leberkäses ist kräftig, aber nicht derb, mit einer feinen und delikaten Lebernote. Am besten schmeckt er, wenn er nicht zu kalt serviert wird. Man genießt ihn als Bestandteil einer Rhöner Hausmacher-Brotzeit, für sich allein mit einer Scheibe kräftigen Bauernbrots oder Bratkartoffeln. Auf keinen Fall sollte er angebraten werden.

Der Ostheimer Leberkäse darf nur von Metzgereien in Ostheim v. d. Rhön hergestellt werden. Weitere Informationen und Hinweise zum Erwerb des Passagiers finden sich am Ende dieser Broschüre.



# Alter fränkischer Satz

*faszinierend & vielfältig*

In Franken setzte man Jahrhunderte lang verschiedene Rebsorten durcheinander im gemischten Satz: historisch-fränkische wie beispielsweise Adel- und Vogelfränkisch, Heunisch, Hartblau, Süßrot, und klassische wie Weißer Elbling, die Silvanervarietäten, Riesling, Gewürztraminer oder Gelber Muskateller. Mit dieser Mischung unterschiedlich reifender Rebsorten trotzte der Winzer den Unbilden des Wetters und sicherte sich am Lesetag einen trink- und haltbaren Wein. Die Zusammenstellung der Sorten ergab entweder den einfachen vinum hunicum, genannt Huntsch, oder den feineren Frensch (vinum francium). Der Huntsch bestand aus den einfachen Sorten, war weitgehend abgabefrei und wurde vom Winzer direkt vermarktet. Mit dem Zehnt besteuert wurde der feine, aus klassischen Sorten gekelterte und sogar an den französischen Hof gelieferte Frensch.

Klassisch für den Alten fränkischen Satz ist die Kopperziehung der Reben: Der Kopf des Rebstocks sitzt im Boden (im Winter durch Laub und Erde geschützt), seine Reben wurden an drei Stickle gebunden. Anfang des 19. Jahrhunderts begann der reinsortig angebaute Riesling den Frensch zu verdrängen. In Franken reagierte man darauf, in den guten Lagen Riesling und Silvaner reinsortig an- und auszubauen und zu vermarkten. Anfang des 20. Jahrhunderts hatte diese Entwicklung den „Alten fränkischen Satz“ verdrängt. Übrig blieben wenige Lagen in landwirtschaftlichen Nischen, die keiner Flurbereinigung würdig waren.

Heute wird er in Franken noch auf 7,5 Hektar angebaut mit den alten Rebsorten – und seit neuestem auch in einigen Neuanlagen mit den klassischen und historischen Rebsorten auf reblausresistenter Unterlage. Doch bleibt dieser Wein gefährdet. Die alten Lagen sind nur in Handarbeit zu bewirtschaften und eher eine Liebhaberei des Winzers.

Der Wein vom „Alten fränkischen Satz“ ist ein Weintyp, aber keine Sorte. Der gemischte Anbau verschiedener Rebsorten in einem Weinberg begünstigt den Austausch zwischen den Reben über die Wurzeln und Bodenpilze. Auch deshalb ist er farblich und geschmacklich unterschiedlich, so unterschiedlich wie die Weinberge mit ihrem unterschiedlichen Rebsortenspiegeln und dem lokalen Mikroklima, das die Beeren der verschiedenen Rebsorten unterschiedlich beeinflusst. Die Weine vom „Alten fränkischen Satz“ sind untereinander und Jahr für Jahr verschieden in Farbe und Geschmack. Es sind individuelle, authentische, Terroir typische Weine, vielschichtig, facettenreich, körperreich und mineralisch.

Der Alte Fränkische Satz findet sich im gesamten Weinbaugebiet Franken, er ist allerdings aufgrund seiner geringen Anbaufläche ein Nischenprodukt. Weitere Informationen und Adressen für den Erwerb des Passagiers finden sich am Ende der Broschüre.





# Tauberschwarz

*frühreif & einzigartig*

**D**iese rote, autochthone Rebsorte des Tauber- und Vorbachtals wurde hier seit dem 16. Jahrhundert als Teil des Hunsch angebaut, urkundlich erwähnt jedoch erstmals 1726 in einem Dekret des Hochstifts Würzburg als „Tauberschwarzen Weinbergfexern (Schnittlinge)“. Mitte des letzten Jahrhunderts standen nur noch Rebflächen mit Tauberschwarz in den Weinlagen von Laudenschbach (Vorbachtal) und Weikersheim (Taubertal). Bei Rebflurumlegungen rodete man diese 250 Jahre alten Rebstöcke in Anlagen mit Mischsatz. Örtliche Genossenschaften störte zudem diese frühreife rote Sorte bei der Ernte und Verarbeitung der weißen Trauben. Anfang der 1960er Jahre galt die Rebsorte als verschwunden.

Dr. Götz, ehemaliger Leiter der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt Weinsberg, hatte jedoch die Sorte in einem Weinlehrpfad gepflanzt. Als 1978 und 1980 starke Fröste fast alle anderen Rebsorten vernichteten, wurde man wieder auf den Tauberschwarz aufmerksam. Auch fand man in einem abgeschiedenen Weinberg bei Ebertsbronn im Vorbachtal noch einige Rebstöcke. Durch züchterische Auslese gelang der Außenstelle Lauda der Staatlichen Versuchs- und Lehranstalt Weinsberg die Wiederbelebung der Rebsorte, die dann 1994 in die Liste der empfohlenen Rebsorten aufgenommen wurde. Heute sind wieder rund 12 Hektar bestockt mit dieser dem lokalen Terroir angepassten Rebsorte, deren Namen sie trägt. Ein Terroir, das geprägt ist – wo die Flurbereinigung nicht aktiv war – von den Steinriegeln, lange Steinhäufen, welche die Parzellen seitlich abgrenzen und dabei als Windschutz und Wärmespeicher dienen.



Die sehr fruchtbare Rebsorte eignet sich gut für nährstoffarme Böden. Die vielen Geiztriebe und die dünnhäutigen, zum Aufplatzen neigenden Beeren erfordern vom Winzer allerdings allerlei Arbeit im Weinberg. Aus dem heutzutage sortenrein gekelterten Tauberschwarz entsteht ein leichter, heller, fruchtiger Rotwein mit einzigartigen Zartbitter- und Weichseltönen. Konsequente Ertragsbegrenzung und lange Lagerung im Holzfass macht ihn zu einem dunkelroten Wein mit einzigartigem, im Rachen leicht rauchigem Zartbittergeschmack. Im Holzfass und Barrique gewinnt er an Harmonie und Eleganz, wobei die Zartbittertöne zurücktreten und das Wildkirscharoma hervor.

Der Tauberschwarz wird im Taubertal mit seinen Seitentälern zwischen dem bayerischen Röttingen und dem baden-württembergischen Lauda-Königshofen angebaut und von den Winzern vermarktet. Weitere Informationen und Hinweise zum Erwerb des Passagiers finden sich am Ende dieser Broschüre.



# Arche-Kandidat: Blauer Silvaner

## *Spielart oder Urrebe?*

**D**er Silvaner ist die typische fränkische Weißwein-Rebsorte. Sie wurde erstmalig 1659 urkundlich erwähnt. Bis ins 20. Jahrhundert war der Silvaner wie damals üblich als gemischter Satz verbreitet, zu dem auch der Blaue Silvaner gehörte. Dieser ist zusammen mit dem Grünen, Gelben und Rotem Silvaner Ergebnis der Einteilung der Silvanerrebe nach der Farbe der Beeren.

Die Trauben des Blauen Silvaners sind mittelgroß und dichtbeerig. Die Traubenbeeren haben eine rundliche, mittelgroße Form. Eine Besonderheit ist die Färbung der Beeren: In der Reifezeit nehmen diese eine dunkelrote bzw. violette oder blaue Farbe an. Daher auch der Name „Blauer Silvaner“. Ampelografisch lassen sich Blauer und Grüner Silvaner bis zur Reifezeit fast nicht voneinander unterscheiden. Im Durchschnitt erreicht der Blaue Silvaner mindestens einen genauso hohen Öchslegrad wie der Grüne Silvaner.

Mit einer gewissen Maischestandzeit je nach Ausbaurichtung kann der Wein des Blauen Silvaner kupfergolden bis lachsrot werden. Um eine Rotweinsorte handelt es sich aber nicht, weil der Wein bei der Maischegärung nicht viel Farbe abgibt. Anthocyane oder auch Pflanzenfarbstoffe, die für eine rote, violette, blaue oder blauschwarze Färbung sorgen, sind im Fruchtfleisch der Beeren des Blauen Silvaner sehr gering enthalten oder fehlen ganz.

Es ist heute noch unklar, ob der Blaue Silvaner die Ursprungsrebe des Grünen Silvaner oder eine Mutation desselben ist. Erwähnt bzw. beschrieben wird der Blaue Silvaner im „Handbuch über die Obstbaumzucht und Obstlehre“ bereits um 1804 und in „Der Rheinische Weinbau“ um 1827. Diese Rebsorte war also schon bekannt, aber neben dem Grünen, Gelben und Roten Silvaner als Bestandteil des gemischten fränkischen Satzes. Auf die einzelnen Silvanervarianten wurde dabei bis ins 20. Jahrhundert nicht so viel Wert gelegt.



Erst 1964 fand der Sommerhäuser Winzer und Rebzüchter Kaspar Steinmann in einer 1,3 ha großen Anlage mit Grünem Silvaner einen (!) Stock von der blauen Variante. Die visuelle Bonitur zeigte deutliche positive Merkmale im Vergleich zu den benachbarten Rebstöcken des Grünen Silvaner.

Bis heute hat der Blaue Silvaner immer noch eine vergleichsweise geringe Anbaufläche: 2018 betrug nach den Erhebungen des Statistischen Bundesamtes die bestockte Rebfläche in Deutschland 29 ha. An der gesamten Silvaner-Anbaufläche hatte der Blaue Silvaner somit nicht mal einen Anteil von einem Prozent.

Durch den höheren Gerbstoffgehalt in der Beerenschale des Blauen Silvaner ist die Aromazusammensetzung etwas anders als beim Grünen Silvaner: Töne von milder Birne, Quitte, Honig sind reduziert. Apfel, Stachelbeere und Gras lassen sich in ähnlicher Ausprägung wie beim Grünen Silvaner feststellen. Beim Blauen Silvaner kommt allerdings eine Mischung aus mineralischen, sehr feinen Bitterstoffen hinzu.



# Ein Archemenü

Carpaccio vom Bamberger Rettich

Bamberger Rettichsuppe

Grünkern-Risotto

Bäckle vom Limpurger  
Weideochsen mit Selleriepüree  
und handgeschabte Spätzle

Gefüllte Lammrolle vom Rhönschaf

Kartoffelsalat vom Bamberger Hörnla

Gefüllte Mangoldblätter mit Tomatensoße

Fatschenbrunner Hutzelbrot



## Vorspeisen

### Carpaccio vom Bamberger Rettich

Rezept von Georg Lang nach einer Anregung von Richard Lentz, dem Senior-Chef der Gaststätte Harmonie in 95192 Lichtenberg, Oberfranken. Aufgeschrieben im Oktober 2012 für die Förderinitiative „Alte Bamberger Gemüsesorten“.

#### **Zutaten:**

1 gartenfrischer  
„Bamberger Rettich“  
Pfeffer, Salz  
4-6 EL Sherry-Essig  
(ersatzweise möglichst  
milder Weißweinessig)  
4-6 EL Rapsöl,  
4 EL Petersilie  
oder Kerbel oder  
Fenchelkraut oder eine  
Mischung daraus.

#### *Zubereiten:*

Rettich in möglichst feine runde Scheiben schneiden und auf vier Tellern in konzentrischen Kreisen schuppenartig mit nur geringer Überdeckung auflegen. Leicht salzen, mit dem Essig und dann mit dem Öl beträufeln und mit Kräutern bestreuen.

#### *Servieren:*

Sofort servieren. Das kräftig gelbe Rapsöl läuft schnell unter die Rettichscheiben und verliert seine dekorative Wirkung. Butterbrot dazu reichen.

#### **Variante I:**

Auf das Carpaccio in der Mitte des Tellers ein kleines Häufchen von mit „Bamberger Knoblauch“ gewürzten Bratkartoffeln vom „Bamberger Hörnla“ setzen; das Butterbrot kann dann entfallen.

#### **Variante II:**

Anstelle von Essig, Öl und Kräutern ein Petersilien-Pesto auf den Rettichscheiben verteilen und Streifchen von Räucherlachs dazu geben.

## Bamberger Rettichsuppe

Rettich einmal anders. Mit freundlicher Genehmigung nach einem Rezept der Interessengemeinschaft der Bamberger Gärtner (Quelle: Website „Gutes aus der Gärtnerstadt“).

### Zutaten:

für 4 Personen:

300 g Bamberger Rettich  
600 g Kartoffeln  
(Bamberger Hörnla)  
1 Bamberger Zwiebel  
1 Zehe Bamberger Knoblauch  
800 ml Gemüsebrühe  
1 Glas trockener  
Weißwein oder Noilly Prat  
200 ml Sahne  
1 El Rapsöl  
Salz, Pfeffer, Zucker  
Geröstete Weißbrotwürfel

Kartoffeln schälen und klein würfeln.

Die Knoblauchzehe klein schneiden, Salz darüber streuen und mit einer Gabel zu Mus zerquetschen.

Die Zwiebel klein schneiden.

Das Öl in einen Topf geben und erhitzen. Die Kartoffeln und die Zwiebel hineingeben und dünsten. Zum Schluss den Knoblauch zugeben. Achtung: der Knoblauch darf dabei nicht braun werden, sonst wird er bitter.

Mit Weißwein ablöschen und weiter kochen, bis der Wein verkocht ist. Gemüsebrühe dazu gießen und das Ganze köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind. In der Zwischenzeit den Rettich schälen und in dünne Scheiben schneiden. In den Topf geben und kurz mitkochen lassen. Sahne dazugeben und mit dem Mixstab fein mixen.

Mit frisch gemahlenem Pfeffer, Salz und einer Prise Zucker abschmecken und in die Teller geben. Mit gerösteten Weißbrotwürfeln und Petersilie garnieren.

## Zwischengerichte

### Grünkern-Risotto

#### Zutaten:

120 g Gemüsebrunoise  
(Gemüsewürfel Karotte,  
Sellerie, Lauch –  
sehr fein gewürfelt)  
85 g Butter  
220 g Grünkern  
200 g Stein- und  
Wiesenchampions  
500 ml Gemüsebrühe  
1 Lorbeerblatt, Salz,  
Pfeffer, Knoblauch,  
Blattpetersilie

#### Zubereitung:

Gemüsebrunoise in Butter anschwitzeln. Grünkern und Lorbeerblatt dazugeben, kurz „anrösten“, mit der Gemüsebrühe auffüllen. Alles ca. 1 Stunde kochen lassen. Die gewaschenen und geputzten Pilze in Butter anbraten. Grünkern-Risotto mit Pfeffer, und Salz abschmecken, mit einem Klecks Butter binden. Einen guten Löffel Grünkern-Risotto in einen tiefen Teller geben, die gebratenen Pilze darauf anrichten und mit der feingehackten Petersilie bestreuen. Mit einem Schuss guten Sonnenblumenöls abrunden.



## Hauptspeisen

### Bäckle vom Limpurger Weideochsen mit Selleriepüree und handgeschabte Spätzle

Rezept von Markus Reinauer, Restaurant Jagstmühle

#### Zutaten:

für 4 Personen:

Zwei Ochsenbäckle  
(600 - 800 g),  
Rapsöl zum Braten  
Salz, Pfeffer  
350 g Wurzelgemüse  
(Karotten, Sellerie, Lauch,  
Zwiebeln, Knoblauch)  
2 EL Tomatenmark  
2 Liter Rinderbrühe  
1 mittelgroße Kartoffel  
zum Abbinden der Sauce  
1 Flasche Lemberger trocken  
Gewürze und Kräuter:  
4 Lorbeerblätter,  
je 1 TL schwarzer Pfeffer  
und Piment, 1 EL Wacholder,  
1 großer Zweig Thymian,  
1 Zweig Rosmarin

#### Die Ochsenbäckle

##### Zubereitung:

Backofen auf 160 Grad vorheizen. Ochsenbäckle mit Salz und Pfeffer würzen und in Rapsöl scharf anbraten. Aus dem Topf nehmen und beiseitestellen. Das Wurzelgemüse zugeben und richtig rösten lassen, so dass es am Boden ansetzt. Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten. Mit etwas Rotwein ablöschen und ein reduzieren lassen. Diesen Vorgang solange wiederholen, bis der Ansatz die gewünschte Farbe erreicht hat.

Jetzt mit dem restlichen Rotwein und der Rinderbrühe auffüllen. Einmal aufkochen und den Schaum, der sich oben bildet, abnehmen. Ochsenbacken in den Fond einlegen. Gewürze und Kräuter zugeben und die Kartoffel mit einer feinen Reibe in die Sauce reiben. Den Deckel auf den Topf geben und zwei bis drei Stunden im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad weich schmoren. Die Bäckle entnehmen, die Sauce durch ein Sieb passieren und auf die gewünschte Konsistenz einreduzieren lassen.



# Gefüllte Lammrolle vom Rhönschaf

Claus Vorndran, Gasthof Dickas, Bischofsheim

## Zutaten:

1 Bauch vom Rhönschaf  
(vom Metzger ausgelöst)  
1 kg Hackfleisch  
vom Rhönschaf  
2 mittlere Zwiebeln  
3 Knoblauchzehen  
100 g frische Kräuter  
(Thymian, Rosmarin, Oregano,  
Salbei, Estragon)  
1 Messerspitze  
gemahlene Kümmel  
Salz, Pfeffer  
2 Eier  
2 Brötchen  
100 ml Frischmilch

## Zutaten:

500 g Rhönschafknochen  
(vom Metzger  
kleinhacken lassen)  
2 mittlere Zwiebeln  
150 g Sellerie  
Stängel von den frischen  
Kräutern für die Füllung  
100 g Tomatenmark  
0,25 Liter fränkischer Rotwein  
2 Liter Knochenbrühe

## Zubereitung:

Die zwei Brötchen würfeln und mit der Milch und den Eiern einweichen. Das Hackfleisch mit den Zwiebeln, Salz und Pfeffer, dem gedrückten Knoblauch und den eingeweichten Brötchen gut vermengen und auf den gewürzten Bauch streichen. Rechts und links wird der Bauch etwas eingeschlagen und dann stramm gerollt. Die Rolle muss gut gebunden werden und wird auf der Außenseite nur leicht gewürzt. Die Rolle kurz anbraten, mit dem vorbereiteten Soßenfond auffüllen und in der Röhre bei 180° C schmoren lassen.

Den gefüllten Rhönschafbauch herausnehmen und bei 140 ° C in der Röhre warmstellen.

Die Soße abschmecken, den Faden von der Rolle entfernen, in dünne Scheiben schneiden und servieren.

## Soßenfond

### Zubereitung:

Die Knochen werden mit wenig Öl bei 220° C in der Röhre geröstet, bis sie schön braun sind. Dann gibt man das kleingewürfelte Gemüse hinzu und lässt es kurz mitschmoren. Das Tomatenmark hinzugeben und bei 150 °C 20 Minuten rösten. Die Knochen werden mit dem Rotwein abgelöscht und man lässt die Flüssigkeit reduzieren. Erst jetzt füllt man mit der Knochenbrühe auf und kocht die Knochen bei leichter Hitze ca. 30 Minuten mit den Stängeln von den frischen Kräutern. Die Knochen entfernen und den Fond passieren. Wir empfehlen je nach Saison Wirsing- oder Bohnengemüse, Kopfsalat, Serviettenknödel oder Kartoffelgemüse.





# Gefüllte Mangoldblätter mit Tomatensoße

## Zutaten:

8 große Blätter vom  
Sennfelder Stiel  
500 g Hackfleisch  
1 Zwiebel, fein gewürfelt  
1 Knoblauchzehe, fein  
gewürfelt  
1 Ei  
Semmelbrösel  
für die Bindung  
1 TL scharfer Senf  
1-2 Zweige mediterrane  
Kräuter (Thymian, Rosmarin)  
Salz, Pfeffer

Für die Tomatensoße:  
4-5 frische Tomaten,  
Haut abgezogen und grob  
gehackt (alternativ Tomaten  
aus der Büchse)  
1 Zwiebel, fein gewürfelt  
2-3 Zweige Basilikum  
Pfeffer, Salz  
Olivenöl

## Zubereitung:

Das Hackfleisch mit dem Ei, den Semmelbröseln, dem Senf und den gehackten Kräutern vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Mangoldblätter vom Stiel entfernen und je nach Größe auf ein Viertel oder ein halbes Blatt teilen. Dabei die dicken Rippen aus den Blättern entfernen. Die Stiele in 2 cm große Stücke schneiden und für die Tomatensoße aufbewahren. Anschließend die Mangoldblätter blanchieren, abschrecken, abtropfen lassen und ausbreiten.

Für die Tomatensoße die Zwiebel in Olivenöl anschwitzen, erst die Stiele vom Mangold, dann die Tomaten zugeben, eventuell mit etwas Wasser oder Wein ablöschen. Pfeffern und salzen. Nach Geschmack die Säure der Tomaten mit etwas Honig ausgleichen. Gehacktes Basilikum zugeben und sämig einkochen lassen.

Aus der Hackfleischmasse Bällchen formen und in ein halbiertes bzw. gevierteltes Blatt einwickeln. Dann alles in eine Auflaufform schichten, mit Tomatensoße übergießen und nochmals mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss die Form in den vorgeheizten Backofen und bei 200 Grad (Ober / Unterhitze) circa 45 Minuten lang backen.

## Süßspeisen

### Fatschenbrunner Hutzelbrot

#### Zutaten:

1,5 kg Brotteig  
500 g Hutzeln  
250 g Pflaumen  
250 g Feigen  
100 g ganze Haselnüsse  
100 g Rosinen  
100 g Zitronat  
2 Vanillezucker  
1 TL Zimt  
evtl. etwas Nelken

#### Zubereiten:

Zuerst müssen die Hutzeln über Nacht eingeweicht werden. Am nächsten Tag Pflaumen und Feigen dazugeben und kurz aufkochen lassen. Abgießen, etwas Sud aufheben und erkalten lassen. Dann alles klein schneiden. Stiele sollten vorher abgetrennt werden. Zutaten in den Brotteig einneten. Vier kleine Stollen formen und etwas gehen lassen. Mit Sud bestreichen. Ofen auf 175 °C vorwärmen und die Laibe ca. 50 - 60 Minuten backen.



# Einladung zur Genussreise

## Fränkische Braugasthäuser

**S**peziell in und um Bamberg hat sich eine einmalige Braukultur und Biervielfalt erhalten. Kleine Familienbetriebe betreiben kleine Braugasthäuser und schenken ihre nach eigenem Rezept gebraute Haussorte zu Brotzeit und zum Mittagstisch direkt aus dem Fass. Mancherorts ist es ein dunkles, malz- oder hopfenbetontes Vollbier, andernorts eher ein Helles oder gar ein bernsteinfarbenes, herbes oder schwach filtriertes, kohlen säurearmes Lager. Ergänzt werden diese Hausbiere je nach Jahreszeit – dank Craft-Beer-Trend derzeit häufiger – durch Saisonspezialitäten. Traditionell zur Advents- und Weihnachtszeit zum Beispiel ein kräftiger Bock.

Während manch Sudergebnis nur im eigenen Dorf prominent geworden ist, wurde eine Spezialität weltbekannt: Bamberger Rauchbier, dessen Malz über offenem Buchenholzfeuer gedarrt wird – ein Passagier, der Seltenheit wegen, für die Slow Food Arche des Geschmacks.

Eine Reise nach Bierfranken ist ein Ausflug in den Feinkostladen von Hopfen und Malz. Mehr als 200 Kleinbetriebe gibt es hier noch – Weltrekord! Nach Jahren des Sterbens vieler kleiner Dorfbrauereien ist derzeit wieder ein Trend zu Neugründungen da. Etliche neue Braustätten entstehen.

Zum hausegebrauten Bier servieren die Wirtsfamilien meist typisch regionale Kost: Brotzeitteller mit fränkischem Roggen-Weizen-Mischbrot – leider nur noch selten aus dem Holzbackofen und immer seltener selbst gebacken oder mit Wurst aus eigener Schlachtung – sowie Bratenküche mit Kloß und Kraut und Fisch aus Bach und Teich.

Braugasthof und Bevölkerung sind hier eng verwoben. Die Mikrobrauer sind lokale Institutionen. Dort treffen sich Stammtische, Kartenspielrunden und Vereine. Mit besonderem Gebäck und Festtagsgerichten wird jährlich Kirchweih gefeiert. Kultereignis ist der Bockbieranstich im Winter. In der warmen Jahreszeit betreiben einige Braustätten am Dorf- oder Stadtrand ihren Schankbetrieb auf Bierkellern. Unter schattigen Bäumen holt man sich dann frisches Kellerbier aus dem ehemaligen Lagerstollen der Brauerei. Vielerorts ist es hier Brauch, Brotzeitkörbchen „auf die Keller“ mitzubringen. Und so genießt man in „Bierfranken“ selig das Dasein, die Geselligkeit, die Aussicht oder Einsicht, die der Stoff ermöglicht und die – hoffentlich – von Veränderungen verschonte Wirtshauskultur mit dem nie versiegenden Hopfentrunck. ☺



## Genusskultur rund um die Domtürme

*Ein kulinarischer Spaziergang durch Bamberg*

**B**amberg ist ein gut sortierter, kleiner alter Feinkostladen. Eine essbare Stadt und mit seiner Vielzahl an Arche-Passagieren auch kulinarisch Welterbe. Ein Rundgang durch die Stadt führt an zahlreiche Genussorte des alten Bischofssitzes, dessen Domtürme mit dem gleichen Kupfer verblecht sind, aus dem die Sudkessel der Brauereien bestehen.

Bamberg ist eine Talstadt, die auf fruchtbaren Schwemm- und Flugsandböden ein paar Hügel der Regnitzterrasse hinaufgeklettert ist. In der Fuge einer abgelegenen und herb anmutenden Mittelgebirgslandschaft. Zwischen Steigerwald, Hassbergen und Fränkischer Schweiz.

Mit dem in Sichtweite liegende Maintal trifft hier Wein- auf Bierfranken. Frankens östlichste Weinbauzone begegnet seinem bierseligen Zentrum: Dem Gebiet mit der höchsten Brauereidichte der Welt. Klerus und Bürger förderten einst beides. Und so gab es Wein bauende Häcker am Hügel neben Gemüse bauenden Gärtnern im Tal, die gern ein Bier zur Arbeit und an Festtagen zur Bratwurst getrunken haben. Von Bambergs Weinbau-Tradition künden neben dem Weinberg am Michaelsberg noch einige versteckt liegende Weinstuben. Allerdings haben die Bierliebhaber eine nicht zu übersehende Anzahl an Schankstellen hervorgebracht. Und diese erleben derzeit eine Renaissance. So kommt es nach Jahrzehnten des Rückgangs kleiner Braubetriebe aktuell zu einer Trendwende. Denn nicht nur das Interesse am Thema Bier ist neu erwacht. Auch die wachsende Anzahl der Besucherströme in der Welterbe-Stadt führt zu neuen Brau-Start-Ups, die die Szene beleben und die hohe Brauereidichte aufrechterhalten.

So entstehen neue Sorten und Sud-Experimente, alte Marken werden wieder belebt und das vielfältige Koordinatensystem der Lager- und Kellerbiere wird weiter bereichert. Für die unangefochtenen Stars der Szene aber – das kohlenensäurearme Ungespundete und das traditionelle Rauchbier – ist das jedoch nur eine illustre Ergänzung und keine echte Konkurrenz.

Weltweit einmalig ist zudem Bambergs Anzahl an Arche-Passagieren: Neben dem traditionellen Rauchbier bringt der urbane Gartenbau gleich fünf historische Lokalsorten traditioneller Feldfrüchte in das Slow-Food-Projekt ein, die – je nach Saison – lohnende Fixpunkte auf einem Bamberg-Einkaufszettel sind. Rund 20 Gärtnereibetriebe gibt es noch, die in und um Bamberg und Hallstadt gewerblich aktiv sind, Jungpflanzen ziehen, Blumen und Kräuter hegen, Gemüsebau betreiben und selbst vermarkten.

Im Lauf der Jahrhunderte hat sich um diesen innerstädtischen Erwerbsgartenbau ein ganz eigener Kosmos mit Dialektsprache, Traditionen, Bruderschaften, Volksreligiosität, Tracht und Vereinsbrauchtum entwickelt. Seit 2016 zählt dies zusätzlich noch zum immateriellen Kulturerbe in Deutschland. Der Begriff „Erbe“ macht dabei aber deutlich: In den letzten Jahrzehnten ist der Zahl der aktiven Betriebe dramatisch geschrumpft.

Denn abseits aller Trends gehen die Gärtner in Bamberg ihren eigenen Weg. Und selbst wenn inzwischen neue Projekte einen zarten Hauch frischen Wind in dieses Refugium bringen (Selbsternte-, Sortengarten und Solidarische Landwirtschaft),

bleiben dies zähe und singuläre Unternehmungen. Trotz der großen Nähe zwischen den urbanen Erzeugern und Verbrauchern. Denn in Bamberg gilt der Grundsatz: Nur wer sich nicht ändert, bleibt sich treu. Und genau deswegen haben sich das berühmte Rauchbier und manch pittoreske Prozession erhalten. Und so wurde die Bamberger „Gaertnerey“, neben dem Kaiserdom und der Barockstadt (für die Betroffenen verblüffend) zum Weltkulturerbe der Menschheit. 🌀

Tipps zu Genuss-Adressen in Bamberg, empfehlenswerte Lokale, Infos zu den Direktvermarktern, spannende Schankstellen und Läden sowie lohnenswerte Adressen und Anregungen für einen Stadtbummel finden sich in einer ausführlichen Fassung dieses Beitrags auf unserer Homepage unter der Rubrik „Empfehlungen“.



## Ickelheimer Schlossberg

*Eine Erfolgsgeschichte mit langem Atem!*

**A**ls wir uns im Frühjahr 2014 daran gemacht haben, den ältesten und größten Pfahlweinberg Deutschlands im Ickelheimer Schlossberg in der Nähe von Bad Windsheim am Rande des Naturparks Frankenhöhe vor dem Verfall zu retten, wussten wir nicht so richtig, was auf uns an Arbeit zu kommen würde. Mit viel Enthusiasmus haben wir an einem sonnigen Märzsamstag mit vereinten Kräften die alten und maroden Stickle aus dem Weinberg entfernt und eine schöne Brotzeit unter dem noch kahlen Nussbaum genossen. Dies war allerdings erst der Anfang einer schweißtreibenden Geschichte, auf die wir nach sieben Jahren mit ein wenig Stolz zurückblicken können!

Galt es doch erst einmal, den Weinberg mit neuen Stickeln zu bestücken, die Reben vom Moos zu befreien und das zarte Grün in eine gewisse Form zu bringen. Dass in dem Wort Qualität auch das Wort „Qual“ steckt, mussten wir schon beim Stickel reinschlagen feststellen – betonharter Gipskeuper machte jeden Schlag zu einer besonderen Herausforderung, das Putzen der Reben war nicht minder aufwändig. Allerdings konnten wir im Juni 2014 zufrieden auf einen Weinberg blicken, in dem die Reben wieder halbwegs grün an den Stickeln sprossen. Auch die ersten Gescheine hatten sich entwickelt, des „Winzers“ Stolz machte sich breit. Aber es war noch ein langer Weg bis zur ersten Ernte im Oktober 2014. Nachschneiden, Binden, Spritzen, halt alles, was im Weinberg anfällt. Obwohl ein sehr regenreicher August einen Teil der Trauben hatte faulen lassen, konnten wir Anfang Oktober bei strahlendem Sonnenschein unsere erste Ernte einbringen – ca. 700 Liter Most wurden gepresst, aus dem im darauffolgenden Frühjahr knapp 600 Flaschen Wein abgefüllt wurden! Authentisch, mineralisch und facettenreich war das Erstlingswerk aus 18 verschiedenen Rebsorten, etwas blass, mit 10,5 % Alkohol einer leichter, schön trockener Essensbegleiter!

Ab dem Jahr 2015 stellte sich eine gewisse Beständigkeit in unserer Arbeit ein. Da die Stickel standen, konnten wir uns den „normalen“ Weinbergstätigkeiten widmen und den Reben diesmal eine gewisse Form verpassen. Die Brotzeit unter dem Nussbaum wurde zur Gewohnheit, der Gluthitze des Jahres trotzten wir ebenso wie die Reben, die sich aufgrund ihres Alters tiefgründig mit Wasser versorgen konnten. Pilzbefall war in diesem Jahr kein Thema, allein die andauernde Trockenheit ließ die Beeren kleiner werden. Dies wirkte sich auch auf unsere zweite Ernte im Oktober aus – nur gut 300 Liter Most konnten gekeltert werden, gut 280 Flaschen Wein gefüllt werden. Dennoch – die Qualität konnten wir in Jahr 2015 erheblich steigern! Wir hatten einen goldfarbenen Wein, sehr aromatisch, dennoch mit guter Mineralität und 0,2 % Restzucker, auf den wir schon ein bisschen stolz waren.

Wäre da nicht die Warnung von Josef Engelhart, Fachberater der Landesanstalt für Wein- und Gartenbau, gewesen, dass der Weinberg unbedingt Dünger, sprich Kompost braucht, um sich weiter erholen zu können. Gesagt, getan! So schleppen wir seit dem Herbst 2015 knapp zwei Tonnen Kompost in den Weinberg, verpassen den Reben organischen Bio-Dünger und probieren im oberen Teil des Weinbergs die Wirkung von effektiven Mikroorganismen zur Pflanzenstärkung aus.



Die Wirkung ließ auch nicht lange auf sich warten – Düngung und Regen taten ihre Wirkung, so dass der Weinberg nicht nur über eine gesunde Humusschicht und einen wesentlich lockeren Boden verfügt, sondern auch überall eine Vielzahl von Beikräutern und Blumen sprießen, die wiederum eine Vielzahl von Insekten anziehen. Auch Eidechsen, Blindschleichen und andere Tiere können wir im Weinberg beobachten.

Im Jahre 2016 haben wir auf Anregung von Ulrich Bürks die Umstellung auf biologischen Anbau durchgeführt. Das hieß zusätzlich der Verzicht auf chemische Spritzmittel, auch wenn wir diese bis dahin nur eingesetzt hatten, wenn wirklich Bedarf war. Wir finden, dass der Wein an Kraft und Geschmack gewonnen hat, auch wenn die Erträge mit ca. 250 - 300 Litern immer noch sehr gering sind. Als Premiere haben wir im Jahr einen Trester brennen lassen. Über drei Jahre sammelte Familie Horak, Slow Food Mitglieder in Castell, den Trester für die Rauhbrände, im Jahre 2019 war die gesammelte Menge groß genug, einen Feinbrand herzustellen. Heruntergesetzt auf 40 Volumenprozent ein absolut gelungenes Destillat, fein, mit vielen Aromen, die die Geschmacksvielfalt des Alten Fränkischen Satzes widerspiegeln! 🍷

### **Hinweis:**

Im Ickelheimer Schlossberg hat sich im Weinberg der Familie Heinlein ein Alter fränkischer Satz (Passagier der Arche des guten Geschmacks) mit 18 verschiedenen Rebsorten (Grüner Silvaner, Gelber Silvaner, Blauer Silvaner, Weißer Elbling, Gelber Muskateller, Roter Muskateller, Weißer Riesling, Roter Traminer, Adelfränkisch, Weißer Lagler, Weißer Heunisch, Kleinberger, Tauberschwarz, Rotholziger Trollinger, Blauer Portugieser, Süßschwarz, Möhrchen, Hartblau) erhalten.

Seit 2014 kümmert sich unser Convivium mit 30 Rebstockpaten zusammen mit Winzer Ulrich Bürks aus Weimersheim um den ältesten und größten Pfahlweinberg Deutschlands.





# Slow Food®

## Hohenlohe-Tauber-Main-Franken

**D**as Convivium wurde 1997 von Hans-Werner Bunz gegründet. Ein breites Aktivitätenspektrum ist sein Charakter. Aktive Geburtshilfe leisteten Mitglieder bei der Gründung der regionalen Erzeuger-Messen „Fränkische Feinschmeckermesse“, Iphofen (2000), und dem „Rhöner Wurstmarkt“, Ostheim vor der Rhön (2002). Aktuell fünf Kochklubs und -werkstätten und eine Kochschule für Kinder fördern das Verständnis für Lebensmittel und deren Verarbeitung. Ein geförderter und betreuter Schulgarten in Schweinfurt lässt Stadtkinder Natur und Mühen von Gärtnern erleben. 16 der aktuell 72 deutschen Arche-Passagiere brachte dieses Convivium an Bord. Zwei der fünf deutschen Presidi werden von uns betreut. Mit vielen Veranstaltungen überall in der Region, z. B. Geschmackserlebnissen (von Wasser bis Wein, von Weck bis Wurst), Erzeugerbesuchen, Produkt-Wettbewerben, Vorträgen, Diskussionsveranstaltungen, den eigenen Kochwerkstätten und der Beteiligung an öffentlichen Kochshows versuchen wir, die kulinarische Vielfalt der Region wieder zu spiegeln.

In einem Großprojekt konnte der größte und wohl auch älteste Pfahlweiberg Deutschlands mit „Altem fränkischen Satz“ in Ickelheim bei Bad Windsheim gerettet werden. Dies war möglich mit finanzieller Hilfe von Rebstockpaten, fachlicher Betreuung durch den Winzer Ulrich Bürks und aktiver Mitarbeit der Rebstockpaten im Weinberg.



Das Slow Food Weltprojekt „10.000 Gärten für Afrika“ (weit über 3.120 Gärten aktuell) förderten Mitglieder und Convivium mit bislang sieben Gärten, weitere 16 spendete ein einzelnes Mitglied. Mit diesem Engagement ragt das Convivium in Deutschland weit heraus.

Den Tierschutz fördert das Convivium u. a. durch die Unterstützung von Betrieben mit Weidehaltung von Schweinen und Rindern alter Rassen. Gastronomische Betriebe und Lebensmittel-Erzeuger werden mit verschiedenen Publikationen gefördert: mit dem „Netzwerk des guten Geschmacks“ auf unserer Webseite und dem deutschen Slow Food Genussführer, dessen aktuelle 4. Ausgabe 2019/20 wieder über 40 – exakt 43 – Gasthäuser ausführlich beschreibt. Auf [www.slowfood.de/slowfood\\_vor\\_ort/mainfranken\\_hohenlohe](http://www.slowfood.de/slowfood_vor_ort/mainfranken_hohenlohe) bewahrt das Register traditioneller Speisen und Spezialitäten (aktuell 262) diese zur Identität einer Region gehörenden Kulturleistungen vor dem Vergessen. Aber auch viele andere Informationen finden sich dort versammelt und geordnet – auch die aktuellen Veranstaltungen. 🌀



# Empfehlungen zur Arche



**W**ir bitten zu beachten, dass Arche-Passagiere saisonale Lebensmittel und nicht immer und überall in unbegrenzter Menge verfügbar sind. Bitte informieren Sie sich vorab über die Webseite des Erzeugers über Öffnungszeiten und aktuelle Verfügbarkeiten.

Adressen in Druckerzeugnissen verlieren schnell an Aktualität, deswegen verzichten wir in dieser Ausgabe weitgehend auf die Nennung einzelner Erzeuger. Wir nennen an dieser Stelle nur die Webseiten der Organisationen, die weiterführende Informationen, u. a. auch Bezugsquellen für Archepassagiere, bieten. 🌀

## **Anbieter, Erzeuger und Adressen unserer Arche-Passagiere Regionale Tipps**

**Arche des Geschmacks von Slow Food Deutschland**  
[www.slowfood.de/was-wir-tun/arche\\_des\\_geschmacks](http://www.slowfood.de/was-wir-tun/arche_des_geschmacks)

**Genussregion Oberfranken**  
[www.genussregion-oberfranken.de](http://www.genussregion-oberfranken.de)

**Spezialitätenland Bayern**  
Beschreibung und aktuelle Informationen und Erzeuger zu nahezu allen Passagieren unter:  
[www.spezialitaetenland-bayern.de](http://www.spezialitaetenland-bayern.de)

## **Weitere Informationen zu den Lokalsorten aus dem urbanen Gartenbau in Bamberg**

Gutes aus der Bamberger Gärtnerstadt

[www.gaertnerstadt-bamberg.de](http://www.gaertnerstadt-bamberg.de)

Bamberger Sortengarten

[www.bamberger-sortengarten.de](http://www.bamberger-sortengarten.de)

Bamberger Gärtner- und Häckermuseum

[www.gaertner-und-haecker-museum.byseum.de](http://www.gaertner-und-haecker-museum.byseum.de)

## **Bamberger Hörnla**

Förderkreis Bamberger Hörnla,

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

## **Fatschenbrunner Hutzelbirne**

Franz Hümmer, Margetsgrüner Weg 3, 97514 Fatschenbrunn

[www.hutzeln.net](http://www.hutzeln.net)

## **Fränkischer Grünkern**

Demeterhof Steffen & Dietmar Hofmann, Zehntweg 13,

97944 Boxberg Schwabhausen

[www.fraenkischer-gruenkern.de](http://www.fraenkischer-gruenkern.de)

## **Coburger Fuchssschaf**

Naturland-Hof Lehner, Obere Dorfstr. 11, 97258 Hemmersheim/ Gülchsheim

Mustea, Marius Wittur, Kirchgasse 5, 97247 Untereisenheim

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

## **Fränkisches Gelbvieh**

Verbreitungsgebiet in vielen Teilen Frankens, vor allem im Spessart, an Altmühl, Aisch und in der Rhön. Angesichts der Vielzahl der Anbieter zwei Tipps:

[www.rzv-franken.de/gv/GV/index.htm](http://www.rzv-franken.de/gv/GV/index.htm)

[www.biosphaerenreservat-rhoen.de/natur/landwirtschaft-und-fischerei/  
alte-haustierrassen/gelbvieh/](http://www.biosphaerenreservat-rhoen.de/natur/landwirtschaft-und-fischerei/alte-haustierrassen/gelbvieh/)

### **Rhönschaf**

Rhönschafäden mit Schäferei Kolb, Friedhofsweg 4, Oberelsbach-Ginolfs  
Webseite des UNESCO-Biosphärenreservats Rhön  
[www.biosphaerenreservat-rhoen.de/natur/landwirtschaft-und-fischerei/alte-haustierrassen/rhoenschaf/](http://www.biosphaerenreservat-rhoen.de/natur/landwirtschaft-und-fischerei/alte-haustierrassen/rhoenschaf/)

### **Schwäbisch-Hällisches Landschwein**

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch-Hall  
[www.besh.de](http://www.besh.de)

### **Weideochse vom Limpurger Rind**

[www.limpurger-rind.de](http://www.limpurger-rind.de)

### **Bier in Bamberg und in Bierfranken**

Viel Information kompakt mit einer guten Linkliste zum Phänomen Bier in und um Bamberg  
[www.bierstadt.de](http://www.bierstadt.de)

### **Ostheimer Leberkäse**

Erzeuger: Metzgerei Ortlepp, Marktstraße 16, 97645 Ostheim v.d.Rhön,  
Telefon: 09777 573, E-Mail: fleischerei.ortlepp@web.de

### **Alter fränkischer Satz**

[www.alter-fraenkischer-satz.de](http://www.alter-fraenkischer-satz.de)

### **Tauberschwarz**

Die Slow Food Mitglieder und Unterstützer Weingüter Benz (Beckstein), Engelhart und Hofmann (Röttingen). Empfehlenswert sind die Abfüllungen der Slow Food Mitglieder.



# Gut, sauber und fair.

## Werden Sie Mitglied!

### Unsere Ziele:

- Wir wollen wissen, woher das, was wir auf unserem Teller haben, kommt.
- Wir wollen, dass den Erzeugern ein fairer Preis für ihre Arbeit bezahlt wird und Nahrung nicht durch ruinösen Preiskampf in ihrer Qualität verschlechtert wird.
- Wir sprechen uns im Sinne der Nachhaltigkeit für eine möglichst naturnahe und ökologische Lebensmittelerzeugung aus.
- Wir treten ein für eine nachhaltige und umweltfreundliche Landwirtschaft, Fischerei und Lebensmittelproduktion.
- Slow Food trägt zur Bewahrung lokaler und regionaler Lebensmittel bei.

### Ihre Vorteile als Mitglied:

Sie erhalten zum Beispiel das Slow Food Magazin im Abonnement gratis nach Hause geliefert und noch vieles mehr ...

Mitglied werden ist ganz einfach unter

[www.slowfood.de/mitgliedwerden](http://www.slowfood.de/mitgliedwerden)

oder wenden Sie sich an unsere Geschäftsstelle:

**Slow Food Deutschland e. V.**,  
Luisenstraße 45, 10117 Berlin,  
Tel 030. 24 62 59-39, Fax -41,  
info@slowfood.de



„ Ich möchte die Geschichte einer Speise kennen.  
Ich möchte wissen, woher die Nahrung kommt,  
ich stelle mir gerne die Hände derer vor,  
die diese Speise angebaut, transportiert, verarbeitet  
und gekocht haben, bevor sie mir serviert wurde.“

*Carlo Petrini, Slow Food Gründer und Präsident*



**Slow Food**<sup>®</sup>  
Hohenlohe-Tauber-Main-Franken