

Ausgabe 6 - 2017

Redaktionsschluss 15.04.2017
Redaktion: Hans-Werner Bunz,
Tel: 09721-7594443,
bunz@slowfood-htm.de,
Drosselstr. 18, 97422 Schweinfurt

Autoren

(-hwb) Hans-Werner Bunz
(GS) Gerd Sych

Vertrieb

eMail-Versand: H.-W. Bunz
Postversand: Gerd Sych

Herausgeber

Slow Food Hohenlohe-Tauber-
Main-Franken
1. Sprecher: Gerd Sych
Stellvertreter: Andreas Berns



Liebe Leserin, lieber Leser,

mögen Sie Zucker? Wahrscheinlich mögen Sie Zucker. Warum also diese Frage? Erstens gibt es Leute, die mögen nichts Süßes. Zweitens gibt es Leute, die mögen zwar Süßes, aber mögen es nicht untergeschoben bekommen, verborgen in eigentlich zuckerunverdächtigen Lebensmitteln. Ja, solche Produkte gibt es, sogar jede Menge. Gucken Sie mal, falls Sie Verpacktes im Supermarkt einkaufen, auf die Nährwert-Tabelle. Unter Kohlehydrate finden Sie den Anteil Zucker. Seit kurzem müssen sogar Direktvermarkter ihren in Gläsern, Dosen, Kunststoffen verpackten Waren eine Nährwertanalyse beifügen. Erstaunt war ich nun doch, als ich – außer Wein, Bier, Butter, Joghurt, Sahne, Milch, Weichkäse, fangfrischer Seefisch esse ich so gut wie nie ein verpacktes Lebensmittel – dieser Zeilen wegen zwei Supermärkte aufsuchte und feststellte: unübersehbar viele verpackte, zuckerunverdächtige Produkte enthielten Zucker: von jeder Art Brot bis zu Diätprodukten, von Fertiggerichten bis zu Wurstwaren, von Sauergemüse bis zu Tomatenpüree und so weiter.

Als erfahrener Hobbykoch weiß ich: manchmal rundet eine Winzigkeit Zucker die Speise ab, aber bei reifem Gemüse und Obst ist's nicht nötig. Völlig unverständlich scheint Zucker in Brot oder Diätprodukten, in Fisch-, Käse- und Wurstprodukten, ist Fleisch doch von Haus aus mild, vom Schwein sogar süßlich, Tomaten sowieso. Ich spende Zucker nur den Süßspeisen, Essige mildere ich mit Verjus, dem grünen Saft unreifer Weintrauben, Öl und Würzzutaten. Zuckert die Industrie? Das ist nicht auszuschließen, mindern industrielle Produktionsprozesse doch den Geschmack und fordern ein Aufhübschen. Doch der ausgewiesene Zuckeranteil in den jetzt verpflichtend beigefügten Nährwerttabellen ist nicht zwingend ein zugefügter, sondern kann auch ein natürlich enthaltener sein.

Ihr **Hans-Werner Bunz**

GANZ AKTUELL

Große Beteiligung bei Wettbewerb Hohenloher Rauchfleisch

Schwäbisch Hall-Wackershofen. Es war der fünfte Wettbewerb zum Thema „Fränkische Wurst- und Schinken“, fokussiert auf Hohenlohe, den unsere Regionalgruppe zur Förderung von gu-

Die Jury des Rauchfleisch-Wettbewerbs: von links Bernhard Gahm, Lothar Eiermann, Theo Hagedorn, Sven Liefen, Hanna Wohnsiedler, Foto: HW Bunz



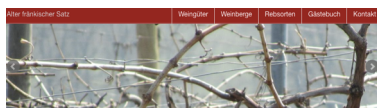
ten, sauberen und fairen Wurst- und Schinkenprodukten organisierte. Die Idee dazu hatte und auch die Organisation aller Wettbewerbe übernahm unser Regionsbetreuer **Bernulf Schlauch**. Bei allen Wettbewerben war die traditionelle, handwerkliche Herstellung des Produktes gefordert – und in den Zutaten das „sauber“ im strengsten Slow Food Sinne. Beim Hohenloher

Rauchfleisch, dem jüngsten Wettbewerb Ende März im Museumsgasthof „Roter Ochse“ in Schwäbisch Hall-Wackershofen, nahmen heuer 14 Hohenloher Hausmetzger, Metzgereien und Direktvermarkter teil, so viele wie bei keinem der vier vorherigen Wettbewerbe: Hohenloher Blutwurst im Jahr 2010, Leberwurst (2012 im Frühjahr), Bratwurst (2012 im November) und Weißer Schwartenmagen (2015) - jeder an einem anderen Ort in Hohenlohe mit vorzüglichem, meist mit Slow Food verbundenem Gasthaus.

Bernulf Schlauch gewann für alle diese Wettbewerbe auch die benötigten Sponsoren. Bei allen fünf war die VR-Bank Schwäbisch Hall-Crailsheim e.G. der Hauptsponsor. Unser Dank gilt besonders dem Vorstandsvorsitzenden Eberhard Spies für dieses außergewöhnliche Engagement, ohne das die Wettbewerbe nicht in dieser Form hätten verwirklicht werden können. Den jüngsten Wettbewerb förderte auch die Touristikgemeinschaft Hohenlohe e.V. wofür wir unser Mitglied, Geschäftsführer **Andreas Dürr**, herzlich danken.

Die Wettbewerbe und ihre Ergebnisse im Einzelnen sind schnell via www.slowfood-htm.de zu finden: Auf der Startseite in der rechten Hauptspalte bei **Unsere Initiativen** den Link **Sinne schulen** anklicken. Auf der Seite finden Sie in der rechten Spalte unter „Prämierungen“ alle Wettbewerbe, Orte, Anforderungen und die Sieger. Insgesamt gab es sechs Prämierungen, denn bei der Blutwurst wurde getrennt bewertet nach gerauchter und frischer. Unter den 20 Siegern waren auch diese Mitglieder: **Robert Philipp**, Metzgermeister, damals auch Wirt des „Löwen“ in Braunsbach (heute ist Tochter Heike verantwortlich), zweimal Zweiter bei der Blutwurst, einmal Vierter bei der groben Bratwurst; Metzgermeister **Friedrich Hack**, Pfedelsbach-Lindelberg, zweimal Zweiter (grobe Bratwurst und Rauchfleisch), einmal Dritter (Leberwurst), Metzgermeister **Siegfried Hespelt**, Schwäbisch Hall, einmal **Erster** (Leberwurst). **Erste Sieger** waren auch die Metzger Dieter Mayer (BESH Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall); Helmut Wolz, Langenburg; Klaus Herterich, Belsenberg; Alfred Albig, Oberwinden bei Rot am See. Allen 20 Platzierten gratulieren wir ganz herzlich. Sie, wie alle Teilnehmer an den Wettbewerben, haben sich um das Metzgerhandwerk verdient gemacht, aber auch fürs Bewahren der traditionellen Qualität. (-hwb)

Alter fränkischer Satz mit eigener Webseite



INFORMATIONEN ÜBER DEN „ALTEN SATZ“

Im deutschen Weinbau wurde bis weit ins 16. Jahrhundert kein Wein auf der Unterscheidung der einzelnen Rebsorten gegist, sondern die Reben im gemischten Satz gepflanzt. Der „Alte Fränkische Satz“ besteht aus mehreren historischen fränkischen und bairischen Rebsorten. Mit der Sortenreife im „Alten Fränkischen Satz“ hat man früher versucht, die Witterungsunterschiede auszugleichen. Damit war es möglich, an einem gegebenen Standort aus Roten- und Blauschwarz- und Graublaureben Reben bei unterschiedlichen Reifegraden der einzelnen Reben einen insgesamt trock- und haltbaren Wein zu keltern.

Bis 1900 war es normal, einen gemischten Satz zu pflanzen. Erst nach 1900 kam der Weinbau dazu, Wein im reinen Satz an- und auszubauen. Den größten Anteil an den alten Sorten bilden der Welke Elbling und die Stimmannväter Griesler, Gelber, Blauer und Blauer Griesler. Zu weiteren alten Rebsorten gehören der Graublaureben, Gelber, Rotweiser, Heister, Weißer- und Roter Gaisel, Gelber Muskateller, Weißer Burgunder und Spätburgunder. Zu den historischen Rebsorten gehören Adina und

Es ist wohl ziemlich selten in Deutschland, wenn nicht gar einmalig, dass ein Arche-passagier über eine eigene Webseite verfügt. **Gerd Sych**, die Nr. 1 unserer Regionalgruppe und leidenschaftlicher Förderer dieser Weine und ihrer Erzeuger, hat sie eingerichtet und auch gleich mit schönen Fotos und angemessenen Texten versehen. Die Adresse: www.alter-fraenkischer-satz.de. Sie können ihn in Sachen dieses Archepassagiers auch direkt erreichen unter der dort auch zu findenden Adresse [info\(at\)alter-fraenkischer-satz.de](mailto:info(at)alter-fraenkischer-satz.de). Neben einer allgemeinen Information zur Geschichte dieses Weines auf der Startseite (Foto), enthalten die Kapitel „Weingüter“ die Adressen der Erzeuger, „Weinberge“ Karten und oft auch Fotos der Lagen, „Rebsorten“ Texte und Fotos von sieben historischen Sorten plus Foto einer achten. Auch ein E-Mail-Formular ist zu finden. Diese Webseite mit den fränkischen Erzeugern dieser Weine ist zugleich die erste öffentliche Zusammenfassung der Mitglieder eines – so hoffen wir – weiteren Presidio, dessen Ziel heißt fördern der hier so bunten Vielfalt.

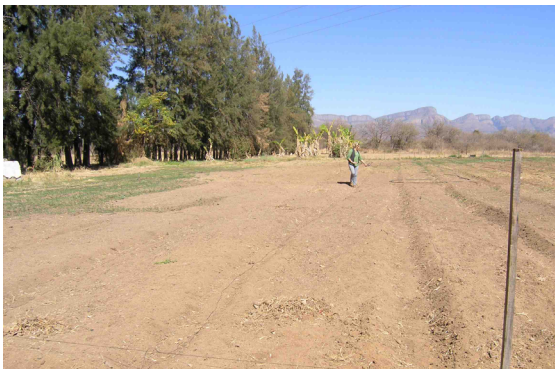
Neue Ausgabe unserer Zeitschrift

Im 15. Jahrgang erscheinend, bietet diese Ausgabe, die Nr. 2-2017, allerlei Themen aus der Welt der Ernährung, des kulinarischen Genusses, zu und über Slow Food, aber auch zur Kultur der Lebensmittelerzeugung. Sie liegt inzwischen an über 220 Stellen in unserem Gebiet aus (siehe Startseite www.slowfood-htm.de, rechte Hauptspalte Ordner „Nahrung für Gedanken“, Kapitel „Aktuelle Convivium-Zeitschrift“). In der Rubrik **Slow Food Welt** wird unter anderem über unsere beiden neuen Arche-Passagiere berichtet. Die Rubrik **Slow Food bewegt** zeigt in Teil 2 der dreiteiligen Serie Slow Foods Entwicklung zur europäischen Bewegung. In den **Slow Food Themen** belegt **Marius Wittur** mit seinem Artikel *„Die Genuss-Macher-Messe“*, vergangenen November in Würzburg erstmals mit großem Erfolg verwirklicht, dass neue Locations und neue Ideen auch junge Leute für gute, saubere und faire Lebensmittel gewinnen können. **Gerd Sych** berichtet über eine Zusammenarbeit mit dem Projekt *„Ich kann kochen!“* der berühmten Sarah Wiener. Als nunmehr sogar geprüfter „Genussbotschafter“ will er das Erlernen in Schulen und Kindergärten anwenden und weitertragen.



Die Rubrik [Slow Food Wissen](#) bietet zwei sehr verschiedenen Themen: In "Streetfood – Imbisslust am Straßenrand" erzählt **Hans-Werner Bunz** über diese uralte Art des Essens, wobei er ermuntert, statt Allerwelts-Food, mehr Lokal- oder Regionstypisches zu kreieren oder aus der Vergangenheit aufzugreifen, stärke dies doch die Attraktivität eines Ortes, einer Stadt und wäre ein essbarer Kultureindruck mit großer Nachhaltigkeit. Als 5. *Slow Produkt* zeigt sich ein biologisch, traditionell erzeugter *Chicorée*, dessen Anbauer, unser Mitglied **Alfred Vogt**, auch Besuchern - als Gruppen - das Werden dieser Kellerfrucht zeigt und man dabei lernt, was nachhaltige Kreislaufwirtschaft heißt. Bei Interesse: [Biohof Vogt](#), Heufelwinden 14, 74572 Blaufelden-Gammesfeld, Tel: 07958-738. Der Wermutstropfen: Die Chicorées sind nur im Hofladen zu kaufen und bei vielen Marktgärtnern in der Region bis Schwäbisch Hall. Übrigens: Alles über dieses Produkt finden Sie auch auf www.slowfood-htm.de: Startseite rechte Hauptspalte bei *Unsere Initiativen* anklicken *Aktion Slow Produkt* – schon sind Sie beim Chicorée.

Gärten für Afrika: Noch fehlen €uros für unsere Nr. 4



Das links wird ein Garten in Afrika, erste Arbeiten sind gemacht, aber die Pflanzen fehlen noch. Wasser natürlich auch. Beides kann eine Spende ermöglichen. Gerade jetzt sind die Schul- und Gemeinschaftsgärten eine wichtige Quelle gegen den Hunger. Das Slow Food Gartenprojekt für Afrika ist sicher eines der erfolgreichsten. Auch deshalb, weil darin vor Ort nur Afrikaner eingeschaltet sind: von Absolventen der Slow Food Universität, über von ihnen ausgebildete Einheimische bis zu Mitgliedern einheimischer Slow Food Regionalgruppen. In regionalen Ausbildungszentren leisten fachlich Geschulte Hilfe dort, wo sie benötigt wird. Auch die Schüler und Schülerinnen geben ihre Erfahrungen weiter an die Mütter, die meist fürs Essen verantwortlich sind, ebenso wie bei den meisten Gemeinschaftsgärten. Das gespendete Geld via Slow Food Stiftung nach Afrika

fließend, wird für Werkzeuge, Landkauf, Saatgut, Pumpen und ähnliches genutzt. Das Zurückgeben ist der Kern dieses Slow Food Projekts. Denn wir können nicht leugnen, was Europa und damit auch wir Deutschen mit hoch subventionierten Exporten in Afrika zerstörte: ganze Branchen und vieles andere. Diese Gärten, von Schülern und Schülerinnen und vor allem von Frauen bewirtschaftet, sichern für sie, ihre Familien und für viele andere eine gesunde Ernährung mit heimischen Pflanzen. Und bewahrt die auch dort bedrohte Vielfalt. Unser Spendenkonto: **Slow Food Deutschland gemeinnützige UG**, IBAN: **DE86 4306 0967 1115 7505 00**, BIC: **GENODEM1GLS** – Überweisungszweck: **Garten für Afrika SF HTM** (steht für Hohenlohe-Tauber-Mainfranken). Die gemeinnützige UG (Unternehmergesellschaft) ist berechtigt, Spendenquittungen auszustellen. (-hwb) Foto: Michael Geier

World Disco Soup Day am 29. April

Bra/Italien. Das in Deutschland erfundene Format der Schnippeldisco ist inzwischen weltweit ein Erfolgsmodell. Das Slow Food Youth Netzwerk veranstaltet deshalb am 29. April ein globales Event als Demonstration gegen die skandalöse Lebensmittelverschwendung, während weltweit hunderte Millionen Menschen hungern. Zur Schnippeldisco kommen Leute zusammen, um durchaus brauchbare frische Lebensmittel von Märkten und Supermärkten, die andernfalls in die Tonne wandern würden, bei Disco-Klängen in eine wohlschmeckende Suppe zu verwandeln - fröhlich-konstruktiv wird so auf diesen Verschwendungsskandal aufmerksam gemacht – vergnüglich, locker und jeder kann mitmachen:

Step 1: Finde einen leicht zugänglichen Ort mit Elektroanschluss, wo Leute sitzen und tanzen können. **Step 2:** Finde nicht handelsfähige Lebensmittel bei Bauern, Märkten, Supermärkten, Bäckereien, die sie kostenfrei abgeben, weil sie sonst im Abfall landen. **Step 3:** Finde Freunde, die mitmachen! Eine Gruppe Begeisterter, die beim Einsammeln dieser Lebensmittel helfen, die Gemüse kochfertig schnippeln und gerne tanzen. **Step 4:** Lade öffentlich ein, bitte, eigene Teller, Näpfe und Besteck mitzubringen. Publiziere in sozialen Medien, teile zuvor inspirierende Fotos oder Videos und verlinke mit <http://www.slowfoodyouthnetwork.org>, inszeniere ein Gerücht! **Step 5:** Füge deinen Disco Soup-song der [World Disco Soup Day 2017 playlist](#) bei. Übrigens: Es gibt eine globale "spotify playlist" zum Aufspielen deiner Disco Soup Musik, damit alle danach tanzen können – weltweit! **Step 6:** Serviere Suppe und tanze!

VON MITGLIEDERN & UNTERSTÜTZERN

Begrüßung

Herzlich und mit Freude begrüßen wir diese neuen Mitglieder bei Slow Food Hohenlohe-Tauber-Main-Franken *Sylvia und Michael Holzhäuser, Theodor Laugsch, Gabriele Wagner-Hobbese, Irene und Karl Leitner* sowie als Unterstützer *Schusters Spezialitäten*

Aktuelles bei Mitglieder- und Unterstützerbetrieben

Kurz, knapp und den Leser anregend zum Nachfragen bei den Betrieben unserer Mitglieder und Unterstützer (U) wird hier über deren Angebote und Ereignisse berichtet. Wir geben dazu entweder die Telefonnummer an oder die Webseitenadresse.

Fränkisches Weinland: ♥ Erneut wurde ein Mustea®-Produkt von Mitglied *Marius Wittur*, Untereisenheim, Hadergasse 19, www.mustea.de ausgezeichnet: der Quitten-Roséwein wurde mit der höchsten Auszeichnung für Obstweine geadelt: mit dem „Pomme d’Or 2017“. Wir gratulieren herzlich. ♥ Das Weingut Reiss (U), Würzburg, Unterdürrbacher Str. 82, www.weingut-reiss.com, stellt auf der Slow Food Messe in Stuttgart, Messegelände am Flughafen, wieder aus. Das Hoffest findet am 23.-25.06. statt. ♥ Rebgut – die Weinherberge (U), Lauda-Königshofen, Rebgutstr. 80, www.rebgut.de, veranstaltet im April eine Wein-Challenge (28.4.) und ein kulinarisches Highlight (19.05., 19 Uhr), bei dem zwei Christians kochen (Hedderich, Küchenchef des Hauses) und Brieske (Küchenchef „Luma“, Nürnberg). Christian drei (Brieske, Sommelier des Hauses) stellt die guten Tropfen dazu bei. Kosten: 110 €/Person alles inklusive. ♥ Zwei der sechs Präsidiumsmitglieder des Fränkischen Weinbauverbandes sind mit Slow Food verbunden: Geschäftsführer *Hermann Schmitt* und Wendelin Grass, Divino Nordheim (U).

Hohenlohe: ♥ Mitglied *Andreas Dürr*, Geschäftsführer der Touristikgemeinschaft Hohenlohe e.V., www.hohenlohe.de, hat eine Slow Food Idee aufgegriffen: Slow Tours. Im aktuellen Prospekt gibt es 11 davon. Besucht werden dabei auch gastronomische und Handwerksbetriebe, die Slow Food in der Praxis vorbildlich vertreten. ♥ Eine ganze Reihe von Unterstützer- und Mitgliederbetrieben beteiligen sich beim 4. Niederstettener Genießermarkt (29.-30.04., jeweils 11:45 – 18 Uhr): *Friedemann Schwarz* (Bio-Biss Hohenloher Flammkuchen), *Sabine Hennek* (Genießeranufaktur, Würzburg, mit Bio-Pasten u.a.), *Hans-Jörg Wilhelm*, Unterregenbach (Hohenloher Schaumweine u.a.), Weingut Hofmann (U), Röttingen. Außerdem agieren auf der Schauküche *Markus Reinauer*, Küchenchef „Jagstmühle“, Mulfingen-Heimhausen, und beim Genießermenü *Matthias Mack*, Patron und Küchenchef „Landhaus Hohenlohe“, Rot am See, und vom Weingut Stahl (U), Auernhofen, Christian Stahl, Winzer und Küchenchef im Weingut.

SLOW FOOD BILDUNG

Kochen & Backen

Anmeldungen sind auch via www.slowfood-htm.de bei „Veranstaltungen“ möglich.

Im Mail ist bislang ein Slow Food Kochklub aktiv. **Coburg:** Unser einziger aktiver Kinderkochklub *Lukikoku* am Dienstag, **09.05., 14 Uhr**, in der Luthervolksschule, Albertsplatz 1. Die Leitung hat Mitglied *Kerstin Haas*. Nur für Kinder der Schule, die man übers Sekretariat anmelden kann.

SLOW FOOD VERANSTALTUNGEN

Alle Veranstaltungen finden Sie auch auf unserer Webseite www.slowfood-htm.de im Ordner „Veranstaltungen von und mit uns“. Wenn Anmeldungen erforderlich sind, gibt es auch eine Anmeldefunktion. (U) kennzeichnet Slow Food Unterstützer.

April

Der Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe

Donnerstag, 20.04., 14 – 22 Uhr, Freitag - Sonntag, 21. – 23.04., 10 – 18 Uhr: Die Messe feiert heuer ihr Zehnjähriges: Die **Slow Food Messe in Stuttgart, Messegelände am Flughafen**. Rund 550 Aussteller werden erwartet aus Europa, vorwiegend jedoch aus deutschen Regionen. Die ausgestellten handwerklich erzeugten Produkte haben die strengen Qualitätskriterien erfüllt.

2 Rotgelegte treffen 3 Alte-fränkische-Sätze und 1 Alte-Reben-M/T

Freitag, 21.04., 18:30 Uhr: Erstklassige Erzeuger aus der Schweinfurter und angrenzenden Regionen - Winzer, Metzger und Bäcker - geben mit ihren Produkten ein Stelldichein und fordern unsere Sinne. Doch zuvor - Treffpunkt Weinstube „Zum Grünen Baum“ -, sofern das Wetter es zulässt, erklimmen wir in **97537 Wipfeld** den **Kirchberg** aus dreierlei Gründen: um die Kirche ihrer Innenausstattung wegen sehr sehenswerte Baudenkmal zu besichtigen, dann den wundervollen Blick ins Maintal stromauf-, stromabwärts zu genießen, und schließlich den historischen Weinberg mit Altem fränkischen Satz kennen zu lernen und seinen Winzer, Herbert Schneider, dessen Wein wir später auch genießen werden.

Um **19:30 Uhr** treffen wir uns dann im **Kellergewölbe** des Winzers in der **Nikolaus-Müller-Str. 1**, direkt neben der Weinstube „Zum grünen Baum“. In dieser animierenden Umgebung verkosten wir drei verschiedene Weine vom Alten fränkischen Satz, zwei aus den historischen Anlagen der Winzer Herbert Schneider und des Bio-Weinguts Wallrapp in Theilheim ob. Randersacker, und einen aus der im Jahr 2010 angelegten der Winzer Sommerach; der vierte Wein, jeweils 0,1 Liter, ist ein Müller-Thurgau alte Reben des Weinguts Brügel (U) aus Castell-Greuth. Herbert Schneider und der Sommeracher Kellermeister Stefan Gerhard kommentieren die Weine. Selbstverständlich gibt's Mineralwasser zum Neutralisieren zwischendurch.

Dazu genießen und verkosten wir zwei dicke Scheiben Rotgelegter (eine besondere Art von Rotwurst mit großen Fleischstücken, typisch für diesen Teil Unterfrankens) zweier vorzüglicher Metzgereien: die unseres Mitglieds **Ralf Winter** in Schweinfurt und die von Bernd Unger in Wetzhausen, 1. Preisträger im Rotgelegten-Wettbewerb des 8. Rhöner Wurstmarkts vorigen Oktobers. Zur Wurst gehört auch Brot, was der einstige Bäcker Walter, jetziger Pächter des "Grünen Baum", und MainBäcker Heinrich (U & Mitglieder) beistellen. **Nicht vergessen: Papier und Bleistift** zum Notizen machen. **Eine Anmeldung ist erforderlich.**

Geschmackserlebnis „Blauer Silvaner“

Freitag, 28.04., 19 Uhr: Die erste Veranstaltung der Würzburger Aktiven findet in den Barocksälen der **Greisinghäuser** statt, **Neubaustr. 10-14, Würzburg**, und ist der raren Sorte Blauer Silvaner gewidmet, einem Weißwein. Diese Mutation des Silvaners kam einst nur in alten Weinanlagen im gemischten Satz vor und wird heute von der Rebschule Steinmann (Inhaber ist unser Mitglied *Petra Steinmann-Gronau*) wieder vermehrt. Die Sorte wird in allen deutschen Weinbaugebieten angebaut, überwiegend in Franken: von Alzenau bis Zeil am Main entstehen ganz unterschiedliche Weine, die wir gemeinsam kennenlernen und verkosten werden.

An diesem Abend werden neun der Winzer persönlich anwesend sein und über ihrem Wein informieren. 11 Kabinett- bzw. Spätlese-Weine der Jahrgänge 2015 und 2016, sehr unterschiedlich ausgebaut, fordern Ihre Sinne und bieten Genuss. Die Rebsorte ist ein Kandidat für die Arche des Geschmacks. Bringen Sie bitte Schreibmaterial und Notizblatt mit zum Notieren der Geschmackseindrücke. Damit Sie auch später wissen, welcher Wein und warum er Ihr Favorit war. Eine herzhaft Brotzeit ist die gute Unterlage. (*HSt*) **Eine Anmeldung ist erforderlich.**

Diese Weingüter nehmen teil, mit * gekennzeichnete stellen ihren Wein persönlich vor:
 * Weingut Arnold (Randersacker), Weingut Stefan Bauer (Thüngersheim), *Weingut Geißendörfer (Buchbrunn), *Weingut Huller (Homburg/Main), *Weingut König (Randersacker), Weingut Krämer (Obereisenheim), *Weingut Horst Sauer (Escherndorf), *Weingut Schloss Saaleck (Hammelburg), *Weingut Schloss Sommerhausen (Sommerhausen), *Weingut Stühler (Untereisenheim), *Weingut Wenzel (Alzenau-Wasserlos)

Mai

2. Streuobst-Wiesenfest

Sommerach, 13.05., 17:30 Uhr: Vier Jahre ist es nun her, dass diese Streuobstwiese mit 84 Hochstammbäumchen 84 alter Obstsorten – Äpfel, Aprikosen, Birnen, Kirschen (süße und saure), Mirabellen, Pfirsiche, Pflaumen, Reneclauden, Zwetschken, passend zum Klima der Volkacher Mainschleife – hier gedeiht, finanziert durch Patenschaften und Eigenmittel. Die Paten sind weitestgehend Slow Food Mitglieder, viele aus unserer Region, andere aus weiter entfernten Landschaften. Die Bewirtschaftung - mähen der Gassen, evtl. gießen und das Be-

Dieses Schild an der Straße markiert die Streuobstwiese



schneiden der Bäume - hat die Mustea-Baumschule unseres Mitglieds Marius Wittur übernommen, ebenso vertritt er als Pächter unsere Regionalgruppe. Das Fest in der **Streuobstwiese, Sommerach, Nordheimer Straße** (kurz hinter dem Ortsausgang links), erstmals im vorigen Jahr veranstaltet, ist eine Art Picknick im Grünen **für alle**, die sich dafür interessieren, gern auf Bänken und an Tischen sitzen, leckere Brotzeit und Getränke genießen und sich gemeinsam gut unterhalten. Die Lebensmittel stellt das Convivium, eine Spende der Teilnehmer wird nicht verschmäht. Am Abend **ab 19 Uhr** feiern wir dann im nahen **Divino-Zehnthof, Hauptstr. 2, Nordheim a.M.**, weiter. Wegen der Beschaffung der Tische, Stühle, Getränke und Speisen im Streuobstgarten und der abendlichen Tafelrunde im Divino-Zehnthof in Nordheim ist jeweils **eine Anmeldung erforderlich**.

4. Weinbergsfest: Wir feiern 25 Jahre Slow Food Deutschland e.V.

Ickelheim, 20.05., 17 Uhr: Slow Food Deutschland e.V. wurde 1992 in München vom Verleger und Weinhändler Eberhard Spangenberg gegründet. Es war der erste außeritalienische nationale Verband, dem dann danach viele rund um den Erdball folgten. In diesen 25 Jahren wuchs die deutsche Organisation auf rund 14.000 Mitglieder und ist damit nach Italien und USA der drittstärkste Verband. Wir feiern diesen 25. Geburtstag als eine der bundesweit 25 Festivitäten von 25 der 85 Regionalgruppen mit unserem **4. Weinbergsfest**. Wir zeigen damit, dass wir nicht nur genießen, sondern uns auch tätig einsetzen für die Erhaltung fast vergessener Kulturgüter: in diesem speziellen Falle eines historischen Weinbergs mit historischen Rebsorten in historischer Pfahlerziehung. Und dem historischen Wein daraus, der ein Passagier der Slow Food Arche des Geschmacks ist: der **Alte fränkische Satz**.

Wir treffen uns im Ickelheimer Schlossberg (siehe nachstehendes Foto: © Ulrich Bürks) bei Ickelheim nahe Bad Windsheim und informieren uns über den aktuellen Stand der Dinge im Weinberg. Anschließend werden wir wieder einen wunderschönen Abend im Weingarten der Familie Bürks in Weimersheim Nr. 2 mit lokalen Spezialitäten genießen. Eingeladen sind nicht nur die Paten, sondern auch alle, die sich über die Rettung des größten Pfahlweingartens Deutschlands und über den damit verbundenen Archepassagier "Alter fränkischer Satz" informieren wollen. **Das Finanzielle regeln wir vor Ort.**

BIODIVERSITÄT SCHÜTZEN

Aktivitäten im historischen Weinberg

So sieht er aus, wenn das Grün erscheint. Was für ein Unterschied zum Anfang! Dafür haben aber nicht wenige Rebstockpaten geschuftet, die zum Teil weite Anfahrtswege auf sich nehmen, um hier zu arbeiten. Leiter der freiwilligen Truppe ist Gerd Sych, der über die Arbeiten alle Rebstockpaten regelmäßig informiert. Jüngste Arbeiten (Anfang März) waren das Entfernen der Brennesseln im unteren Teil der Anlage, Anfang April wurde noch einmal das untere Stück umgegraben, wo in Kürze einige Stöcke des historischen Adelfränkisch gesetzt werden sollen. Außerdem hackte man die Queranlage komplett durch und versah sie mit Kompost. Die Reben stünden gut da, berichtet Sych. Eine zweite Gruppe füllte 300 Flaschen mit der neuen Abfüllmaschine. Und natürlich wurde der neue Wein verkostet: leicht, aber doch sehr aromatisch und mit einem deutlich längeren

Abgang! Schon bisher wurde biologisch gearbeitet beim Boden und auch bei einem Teil der Spritzungen. Nun will man es aber wagen, innerhalb der nächsten drei Jahre ganz auf biologischen Weinbau umzusteigen.

Unsere Streuobstwiese mit 84 alten Sorten

Sie hat den Winter gut überlebt. Mitglied **Marius Wittur** mit seinem Mustea-Team pflegt die Anlage. Noch einmal vier Jungbäume müssen ersetzt werden, sie sind Opfer des Weidenbohrers (*Cossus cossus*), einem ca. 6,5 – 8 cm großen, grauen Nachtfalter mit teilweise bräunlich gefärbten Flügeln, dessen ca. 10 cm lange Raupen sehr gefräßig sind und nicht nur Weiden lieben, sondern auch Birn- und Apfelbäume. Diese vier Bäume werden ersetzt. Zu hoffen ist, dass dies die letzte Attacke ist, denn letztes Jahr war der Ausfall das Sechsfache! Mit anderen Worten: fast 30 der 84 Jungbäume sind dann ersetzt worden.

Ickelheimer Schlossberg, historische Pfahlerziehung
Foto: Ulrich Bürks



Auch heuer hat Wittur die Jungbäume wieder fachmännisch kurz geschnitten, damit das Wachstum nicht in die Äste, sondern in die Wurzeln wandert. Denn je tiefer diese greifen, desto unempfindlicher sind sie gegen die Hitze und die Trockenheit unserer Sommer, die ja eher zu- denn abnimmt.

ANMELDE-COUPON FÜR VERANSTALTUNGEN

Kostenbeitrag bis zum
Anmeldeschluss, spätestens
aber bis 5 Tage vor der
Veranstaltung an unseren
Finanzwart Thomas Raab,
Sparkasse Bamberg, mit
diesen SEPA-Daten:
DE85 7705 0000 0300 7540 25

Per eMail: anmeldung@slowfood-htm.de; per Webseite www.slowfood-htm.de im Ordner „Veranstaltungen von und mit uns“, per Postbrief an Thomas Raab, Kunigundendamm 54, 96050 Bamberg, mit den nachstehenden Angaben:

3 Rotgelegte treffen 3 Alte fränkische Sätze & 1 alte Reben M/T, Freitag, 21.04.2017, 18:30 Uhr, Treffpunkt Weinstube „Zum grünen Baum“, Wipfeld, Getränke und Speisen wie beschrieben

_____ Mitglieder € 18,50, _____ Nichtmitglieder € 19,50, Anmeldeschluss 15.04.2017

Geschmackserlebnis „Blauer Silvaner“, Freitag, 28.04.2017, 19 Uhr, Barocksaal in den Greisinghäusern, Neubastr. 10-14, Würzburg, Weine, Verkostung und Zutaten wie beschrieben

_____ Teilnehmer € 29,00, Anmeldeschluss: 21.04.2017

2. Streuobst-Wiesenfest, Dienstag, 13.05.2017, 17:30 Uhr, Treffpunkt Streuobstwiese, Sommerach-Ortsausgang Nordheimer Straße, Speisen, Getränke wie beschrieben (eine Spende wird dankend angenommen)

_____ Teilnehmer, Anmeldeschluss 08.05.2017

Abendveranstaltung im Divino Zehnthof, Nordheim, Hauptstr. 2, 19:30 Uhr, à la Carte, Selbstzahler

_____ Teilnehmer, Anmeldeschluss 08.05.2017

4. Weinbergfest Wir feiern 25 Jahre Slow Food Deutschland e.V., Samstag, 20.05.2017, 17 Uhr, Ickelheim (nahe Bad Windsheim), Weinlage Schlossberg, anschließend geselliger Abend im Weingut Bürks, Ipsheim-Weimersheim, Hof 2 (eine Spende wird dankend angenommen)

_____ Teilnehmer, Anmeldeschluss: 15.05.2017