

HOHENLOHE-TAUBER-MAIN-FRANKEN

SLOW FOOD

2018-3

diesmal

Slow Reisen in der Region

Kochen mit Kindern

Kellersommer –
eine kulinarische Tradition



Slow Food®

Hohenlohe-Tauber-Main-Franken



WELT

Terra Madre**Salone del Gusto ganz neu**

TURIN/ITALIEN. (-hwb) Die diesjährige Ausgabe (20.–24. September) dieser größten internationalen Slow Food Messe, aus Sicherheitsgründen wieder in Turins Messegelände Lingotto, ist inhaltlich ganz neu. Erstmals sind als Aussteller nur Produzenten zugelassen, wozu auch Affineure, also Käsefeifer, gehören. Und erstmals gelten ganz strenge Regeln für die auszustellenden Produkte: Eine 20-seitige Broschüre im DIN-A-4-Format definiert detailliert die Teilnahmebedingungen: Nicht nur das „sauber“ des Slow Food Dreiklangs von Gut, Sauber, Fair, sondern noch ein gutes Stück weitergehend. So unterliegen auch Verpackungen strengen Bestimmungen: minimal, leicht zerstör- und recycelbar. Bei Verkostungen müssen als Gefäße Produkte aus natürlichen Materialien verwendet werden.

Die einzelnen Produktkategorien unterliegen detaillierten Vorschriften. Beim *Käse* beispielsweise heißt der 1. Satz: Alle müssen aus Rohmilch hergestellt sein. Satz 2: Bevorzugt werden jene von Milch aus Weidehaltung oder Vergleichbarem (also überwiegend Gras-/Heu-Fütterung). Satz 3: Die Tiere leben unter hohen Tierschutzstandards. Satz 5: Betriebe, die nur Milch von lokalen Herden verarbeiten, werden bevorzugt. Satz 7: Nur tierisches und pflanzliches Lab ist erlaubt. Und einige solcher Sätze mehr. Bei *Fleisch* ist das Muss: Die Tiere in einem Landstrich geboren, aufgewachsen und geschlachtet. Schweinefleisch nur von mit Respekt für ihre Gesundheit aufgezogenen Tieren und erst nach dem 12. Monat (in Deutschland üblich vier Monate) geschlachtet. Bevorzugt werden Betriebe, deren Fleischprodukte nitrat-/nitritfrei sind; andere künstliche Konservierungsmittel werden nicht zugelassen, ebenso keine Schönungsmittel sowie Phosphate. Die Liste ist noch erheblich länger. Bei *Früchten und Pflanzlichem* sind nur lokale, einheimische Spezialitäten zugelassen, bevorzugt ökologisch erzeugt. Bei *Verarbeitetem* wird Bio-zertifiziertes bevorzugt, Rohes muss nachhaltig

erzeugt worden, die würzenden Zutaten spezifiziert sein. Minimum der Früchte und Gemüse im Gebinde sind 65%. Dies sind nur einige wenige dieser Zulassungsvorschriften für Produzenten und Produkte. Dies ist umso wagemutiger, da 900 Ausstellern erwartet werden, darunter auch viele aus fernen Ländern.

Details siehe unter www.slowfood-htm.de.

DEUTSCHLAND

Großes Interesse an Umweltthemen

BERLIN. (-hwb) Slow Food Deutschland und das katholische Hilfswerk Misereor arbeiten inzwischen zusammen bei Umwelt-Themen. War es im Vorjahr die auch heuer fortgeführte Aktion *95 Thesen für den Wandel* – gemeint ist der Wandel des aktuellen Lebensmittelsystems – ist Anfang Juni ein neues Projekt hinzugekommen: Anlässlich des Umweltfestivals in Berlin am Sonntag, 03.06.2018. Bei der eintägigen Veranstaltung am Brandenburger Tor hatte man einen gemeinsamen Stand, bei dem es um Bodenvielfalt, Mindesthaltbarkeitsdatum, Saatgut und Klimawandel ging. Alles Slow Food Themen, für die durch Mitmach-Aktionen und Slow Food Bildungsformate Erwachsene wie Kinder und Jugendliche großes Interesse zeigten. Für Stadtmenschen zweifellos faszinierend das Thema Bodenvielfalt, die sie dabei nicht nur kennenlernen, sondern auch buchstäblich mit allen Sinnen erfassen konnten. Das Thema Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) interpretieren viele als Verbrauchsdatum (ist aber in Wirklichkeit nur ein Richtwert), weshalb Gutes oft in der Tonne landet. Spielerisch konnten die Teilnehmer erfahren, welche Lebensmittel noch länger gebraucht werden können, selbst wenn sie weit über das MHD hinaus sind. Das Brettspiel „Kleinbäuerinnen und Kleinbauern ärgert euch nicht!“ von Slow Food Youth thematisierte dagegen Themen wie Saatgut und Klimawandel. Je nach Alter gibt es eine einfachere Ausgabe für Kinder und eine fortgeschrittene Version für Erwachsene.

UNSERE REGION

BN entdeckt Würzburger Radieschen

WÜRZBURG. Es war nur eine kleine Meldung in der Gesamtausgabe der in Würzburg beheimateten „Mainpost“ vom 17.05.2018: Wir haben ein Würzburger Radieschen. Historisch hat es den klangvollen französischen Namen „Rond Ecarlate Géant de Würzburg“. Festfleischig sei es, leuchtend zwischen Rot und Violett, bliebe lange zart und fest. Aktuell ist es auf der Landesgartenschau in Würzburg angebaut und zu sehen. Das Interesse an dieser alten Sorte ist wohl nicht nur für die Gärtner Würzburgs, sondern auch für jene in der Umgebung interessant. Und es könnte ein Archepassagier werden, vorausgesetzt das Radieschen schmeckt auch gut. Es wäre nach dem Sennfelder Mangold „Sennfelder Stiel“ und den vier Bamberger Gemüsen (Bamberger Hörnla, Knoblauch, Rettich, Wirsing) das sechste, das den seiner Entstehungsortschaft im Namen führen würde.

**Genussführer 2019/20:
44 Gasthäuser bei uns**

WÜRZBURG. (-hwb) Am 31. Mai 2018 war Redaktionsschluss für die Texte zur vierten Ausgabe des Slow Food Genussführer Deutschland für die Jahre 2019/20. Wie bisher erscheint er auch heuer wieder im oekom Verlag, München. Als Erscheinungstermin ist, wie bisher auch, Ende September 2018 geplant. Wieder ist unsere Regionalgruppe darin besonders stark vertreten: Mit 44 Gasthäusern in 31 Ortschaften. Einige neue Betriebe kamen hinzu, einige sind nicht mehr dabei aus den verschiedensten Gründen. Beispielsweise, weil der Besitzer wechselte und das neue Konzept noch nicht getestet werden konnte. Oder wenn ein Betrieb noch heuer schließt. Oder, weil uns negative Kritik erreichte von Slow Foodern, bestätigt durch eigene Kontrolltests. Negativ wäre auch das Verwenden von Lebensmitteln, die unserem Anspruch von „sauber“ (gemeint sind bestimmte Zusatzstoffe) nicht gerecht werden. Betroffene Gastronomen mag das nicht gefallen, aber wir sind den

Slow Food Anforderungen verpflichtet und den Gästen, die unserer Empfehlungen wegen das Gasthaus aufsuchen. Freuen Sie sich also auf den neuen Slow Food Genussführer Deutschland 2019/20.

Weinberg und Obsthain gedeihen

ICKELHEIM/SOMMERACH. (-hwb) Der von unserer Regionalgruppe gerettete historische Weinberg in der historischen Weinlage Ickelheimer Schlossberg (seit 1.200 Jahren nachweislich bekannt) und der ebenso von uns angelegte Streuobstgarten bei Sommerach auf der Weininsel der Volkacher Mainerschleife gedeihen. Inzwischen wird der Weinberg, bestockt mit altem fränkischen Satz (18 Rebsorten!) in historischer Stichel-Erziehung – drei Stichel für eine Rebe! – sogar auf biologische Art gepflegt, also ohne Pestizide, und nur mit Natürlichem gedüngt, ja, man lässt auch die Beikräuter in den Gassen wachsen. So gar historische Sorten wurden nachgepflanzt, dort, wo eine Rebe verendete.



Schwarzbrennerei
BRANDIERTE BEIBENENSTÄNDE

Schwarzbrennerei Georg Schwarz
Sudetenstr. 21 · 96132 Schlüsselfeld
Telefon: 0 95 52 / 98 03 86
Telefax: 0 95 52 / 98 03 83
E-mail: info@schwarzbrennerei.com
Internet: www.schwarzbrennerei.com



Slow Reisen in der Region

Warum in die Ferne schweifen, wenn Gutes und Schönes so nah?

Von Hans-Werner Bunz

Die Region unserer Slow Food Regionalgruppe bietet so viele Verschiedenheiten, dass man hier mehrere Jahre verbringen kann fürs Urlauben. Überall finden sich Höhepunkte für vielfältigste Reiseerlebnisse. Einen Berg von fast 1.000 Metern Höhe ersteigen? Wandern durch Landschaften mit großartigen Ausichten? In tiefen Berg-Wäldern mit entzückenden Bachauen sich ein bisschen gruseln? Kanu fahren auf schnellen Flüssen? Einzigartige Weinlandschaften genießen mit Schlössern, Burgen und pittoresken Städtchen? Einsamkeit finden und Schönheit von Natur und Gestaltungswille? Kunst und Krempel genießen? Vielfalt in Wein und Bier im Glas, in Deftigem und Feinem auf dem Teller?

All das und noch viel mehr gibt es hier zu entdecken: In den Residenzstädten Aschaffenburg, Würzburg, Bamberg, Coburg, Rothenburg o.T. und Schwäbisch Hall, in den tiefen Wäldern des Odenwaldes

entlang des Mains, des Spessarts, Steigerwalds, Frankenwalds, der Waldenburger Berge, in den alten Städtchen des Obermainbogens, Weinfrankens, Churfrankens, Tauberfrankens und Hohenlohes. Wo gibt es solche Weitsichtwanderungen wie in der hohen Rhön, wo so idyllische Flusslandschaften entlang des Mains vom Obermain bis Obernburg am bayerischen Untermain, wo so schluchtige wie entlang der Jagst und des Kocher? Wer zählt die Schlösser und Burgen, wer die schönen Kirchen mit ihren Kunstschätzen und die einst reichen, heute oft umgenutzten Klöster, wer die romantisch winkeligen Gassen und uralten steinernen Brücken, wer die herrlichen Fachwerk-Idyllen?

Und dann die Vielfalt der Gastronomie! Nicht nur Sternerrestaurants locken, sondern in einzigartiger Vielfalt jene Gasthäuser und Gasthöfe, die Slow Food gefallen, wie auch der Slow Food Genussführer

Deutschland belegt mit über 40 Empfehlungen, so auch in der kommenden Ausgabe für 2019/20. Darüber hinaus gibt es besondere und seltene Spezialitäten der verschiedenen Landschaften in einer Vielzahl wie nirgendwo sonst: In der Rhön vom Ostheimer Leberkäs, der eine Terrine ist, bis zu Fleisch von Rhön- und Coburger Fuchsschafen, fränkischem Gelbvieh und Rotem Höhenvieh, im Bamberger Raum autochthone, ortsspezifische Gemüse, wobei das Bamberger Hörnla auch anderswo in unserer Region angebaut wird. Das einzigartige echte, auf traditionelle Art gebraute Rauchbier, das nur zwei mit Slow Food verbundene Bamberger Privatbrauereien erzeugen. Seltene Weine wie der Alte fränkische Satz bietet das fränkische Weinland, ganz abgesehen von den anderen hochgelobten fränkischen Sorten, das Taubertal lockt mit dem Tauberschwartz-Wein und dem Fränkische Grünkern g.U.¹, der auch in Hohenlohe geliebt ist wie Fleischspeisen vom berühmten Schwäbisch-Hällischen Landschwein oder vom seltenen Weideochsen vom Limpurger Rind g.U.¹. Der Frankenwald lockt mit der Blauschwarzen Frankenwälder, einer besonderen, geschmacksstarken regionalen Kartoffel-Seltenheit und die Schweinfurter Region mit dem autochthonen Mangold Sennfelder Stiel. Regionale Biervielfalt aus einer Vielzahl kleiner Privatbrauereien und Weinvielfalt von vielerlei Böden, Lagen und Klimata, ja, sogar regionale Mineralwasservielfalt gibt es hier. Ganz zu schweigen von den berühmten fränkischen, oft im Holzofen gebackenen Brotlaiben und den aromatischen Wurstkreationen, die auch die Speisekarten vollenden. Vielfältige Honige und feinste Schokoladen sind hier genauso zuhause, wie so seltene Delikatessen wie die Birnenhutzeln von Jahrhunderte alten Birnenbäumen.

Und immer noch gibt es auch besondere lokale und/oder regionale Genusstadien, die dazu geführt haben, dass in der von uns betreuten bayerischen Region 26 der 100 bayerischen Genussorte verortet und mit diesem Titel ausgezeichnet wurden. Alles zusammengenommen: Wo findet man sonst so viel Neues, Fremdes, Historisches, Vielfältiges, Genusreiches, Schönes, Liebliches, Ursprüngliches,

Geschichtsträchtiges in so kurzen Distanzen? Sogar die Sprache der verschiedenen Regionen ist verschieden ohne zur Fremdsprache zu werden. Denn es ist alles eine Geschichte, eine Kultur: die fränkische.

Wenn Sie nun Feuer gefangen haben und das Eine oder Andere genauer wissen wollen, dann empfehlen wir Ihnen, sich einmal die Webseite unserer Regionalgruppe www.slowfood-htm.de anzusehen. Klicken Sie auf der Startseite in der rechten Hauptspalte im Ordner „Unsere Initiativen“ im Kapitel „Engagements“ den Link „Slow Reisen in der Region“. Und wenn Sie noch Genaueres über einzelne Produkte und ihre Hersteller wissen wollen, hilft der darüberstehende Link „Vorbildliche Produkte“. Über gute Restaurants informieren im darüberstehenden Kapitel „Projekte“ die Links „Netzwerk des guten Geschmacks“, das mit Slow Food verbundene Betriebe mit allen Daten zeigt. Hilfreich für Details ist der Link „Restaurant- & Einkaufsführer“.

1) g.U. = Geschützte Ursprungsbezeichnung



NEU

KONZEPT.
WERBUNG.
INTERNET.

Ledermann
+Zeitgeist

Nutzen Sie jetzt neue Wachstumspotentiale und sparen Sie dank staatlicher Zuschüsse bis zu 50% Kosten bei der Digitalisierung!

Interessiert?
info@ledermann-zeitgeist.de

Ledermann + Zeitgeist GmbH
Agentur für Unternehmenskommunikation
Mainberger Straße 12 · 97422 Schweinfurt
Tel. 09721 75977-0 · www.ledermann-zeitgeist.de



TRADITIONELLE GASTRONOMIE

Heimische Speisen: Tauberfranken

*15 Spezialitäten und Speisen mit Tradition -
kulinarische Manifestation regionaler Kultur*

Die vier vorigen Ausgaben dieser Zeitschrift widmeten sich den bislang von uns gesammelten traditionellen Speisen der Regionen Churfranken-Spessart, Rhön-Grabfeld, Obermain und Hohenlohe.

Diese und alle weiteren finden Sie auch auf www.slowfood-htm.de. Schon auf der Startseite finden Sie der rechten Hauptspalte den direkten Link dazu: Klicken Sie auf **Genuss-Inventar**.

Diese Ausgabe widmet sich unserem Gebiet Tauberfranken, von der Taubermündung bis in die Region um Rothenburg ob der Tauber einschließlich der Frankenhöhe. 15 traditionelle Speisen, darunter auch 1 traditionelle **lokale** Spezialität.

- **Baunzen** – (dicke Schupfnudeln) mit Apfelmus,
- **Grünkernsuppe** – aus fein gemahlenem oder geschroteten Grünkern, aber Grünkern auch als Einlage,
- **Gurkensuppe** – von Feldgurken mit Kartoffeln und Sahne,
- **Quetschiblootz mit dicker Kartoffelsuppe** – Hefeteig mit Hauszwetschgen und Streuseln, fleischlose, nicht pürierte Kartoffelsuppe,
- **Krimberle** – (Grieben) mit Salzkartoffeln,
- **Mehlklöße** – mit Sauerkraut und geräucherten Bratwürsten,

- **Metzelsuppe** – der Wurstsud, traditionell am Schlachttag bei der Herstellung von Hausmacherwurst aus Warmfleisch,
- **Rothenburger Tauberpastetchen** – {traditionelle, lokale Spezialität} gebackenes Blätterteig-Hörnchen, gefüllt mit gewolftem Schweinefleisch, Zwiebeln, Petersilie. Wird mit Salat serviert.
- **Sauerbraten** – die Soße mit Soßenlebkuchen gebunden,
- **Saures Kartoffelgemüse** – mit gebackener Blut- und Leberwurst,
- **Saure Zipfel** – Bratwürste in einem Wein- oder Verjus-Gemüsesud gegart, wird mit kräftigem Bauernbrot gegessen,
- **Schmarrn** – eine meist süße Mehlspeise, ein Mitbringsel im Zuge der einstigen Einvernahme durch das einstige Großherzogtum Baden,
- **Schneeballen** – ein aus eireichen Mürbteigstreifen geformter Ball (es gibt sogar ein spezielles Werkzeug dafür), der anschließend in Fett ausgebacken und kräftig mit Puderzucker bestäubt wird (traditionelle Version). Als Dessert gibt man Weinschaumsoße dazu.
- **Spundfleisch** – im Backofen gegartes, gewürztes, üppig eingesalzenes Schweinefleisch (Nacken) aus dem Steinguttopf mit Gemüse und Kartoffeln,
- **Taubertäler Grünkernstrudel** – mit Sauerkraut, aber auch mit Mischgemüse, Fleisch oder Fisch; mit Pilzen ist es eine delikate Version

HERRMANN

Versichert

SETZEN SIE AUF ERFAHRUNG

Als Versicherungsmakler kann ich neutral und wesentlich umfangreicher Ihre Interessen vertreten.

*Heute kann ich Tarifwerke von mehreren Versicherungsgesellschaften vergleichen und individuell auf Sie abgestimmte Leistungen abrufen. So sind Beitragseinsparungen bis zu **30%** möglich bei vergleichbaren Leistungen.*

*Sprechen Sie mit uns - nutzen & vertrauen Sie auf unsere langjährige Erfahrung! Persönlich immer für Sie da unter Tel. **0171 334 8045***

Versicherungen | **in guter Hand**



KURT HERRMANN
Versicherungsmakler

Johanniterhof 6 · Postfach 1825 · 97968 Bad Mergentheim
Tel. 07931 958 7272 · Mob. 0171 334 8045 · versichert@herrmann-versichert.com



Aus Slow Food Sicht ist die Gastronomie eine der Schlüsselbranchen für die Veränderung des gegenwärtigen Lebensmittelsystems. Gastronomen haben über die Wahl der Produkte Einfluss auf die Erzeuger und die Art der Erzeugung. Und auch ein Grund für Slow Food Organisationen Restaurantführer herauszugeben, wie z.B. „Osterie d’Italia“ in Italien oder Slow Food Deutschlands „Genussführer Deutschland“ (oekom-Verlag, München), inzwischen die Nr. 2 der deutschsprachigen Restaurantführer. Wir stellen künftig auch in dieser Zeitschrift einzelne Gasthöfe, Wirtshäuser, Restaurants aus unseren Regionen vor - auch nicht mit Slow Food verbundene Betriebe.

GASTRONOMIE

Typisch tauberfränkisch: Das Landhaus zum Falken

Ein geschichtsträchtiger Gasthof nahe der Tauber in schöner Landschaft

Von Hans-Werner Bunz

Das pittoreske Dorf Tauberzell, 13 Kilometer von Rothenburg o.T. flussabwärts, ist allein schon einen Besuch wert. Hausherr und Küchenchef des über 400 Jahre alten Gasthofs ist Lars Zwick, einer der drei „Tauberhasen“ und Slow Food Unterstützer. Ebenso die beiden anderen: Sternekoch Jürgen Koch, Hotel Restaurant „Laurentius“ in Weikersheim und Christian Mittermeier, Villa Mittermeier in Rothenburg o.T.. Die Marke „Tauberhase“ steht für aus eigenen Rohstoffen entwickelte feine Produkte von Weinen über Mostrich und Honig bis zum Verjus. Die Küche – im Gegensatz zu der von Koch und Mittermeier – ist bodenständig, aber ebenso konsequent saisonal, lecker und voller Geschmack. Eine besondere Liebe Zwicks sind die Innereien, aus denen er Delikateses macht wie das Beste von Herz, Lunge und Zunge (Beuschel, sagen die Österreicher dazu), das er in

würziger Soße mit Semmelkloß serviert. Oder auch die Kalbskutteln in Rieslingsoße. Berühmt sind seine Bündelbratwürste. Aber auch dem Zwiebelrostbraten mit üppiger Portion geschmelzter Zwiebeln merkt man an, dass dieses Gericht der Koch besonders liebt. Und wer ein wenig Einsamkeit sucht fürs Seele baumeln lassen, für den hat Zwick die Ausheck-Hütte parat mit Tischlein-deck-dich-Service.

Landhaus zum Falken

Nr. 41, 91587 Adelshofen-Tauberzell

Tel: 09865-941940

www.landhaus-zum-falken.de

Der Landgasthof ist auch im Slow Food Genussführer Deutschland zu finden. (-hwb)

WEINGUT SCHMITT'S KINDER



Spitzenweine · Toplagen · naturnaher Anbau



TRIAS
Trossach, Randsacker, Gersbach



Am Sonnenstuhl 45 · 97236 Randersacker am Main
Tel. 09 31-705 91 97 · weingut@schmitts-kinder.de
www.schmitts-kinder.de

Verkostung · Weinverkauf · werktags 8–18 Uhr

Knabber

NATÜRLICH KNUSPERZART.

Das original Butterknabbergebäck...



Regionale Produkte und die traditionelle Herstellung machen unsere Knusperpezialität zu einem ganz besonderen Genuss.

MainBäcker Wipfeld

Follinaplatz 1, 97537 Wipfeld, Tel. 09384 8821877
Mo bis Fr 6 – 18 Uhr, Sa 6 – 12 Uhr

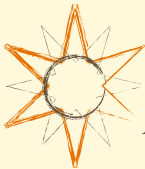
MainBäcker Theilheim

Schloßstr. 1, 97534 Theilheim, Tel. 09384 301
Mo, Mi, Fr 6 – 12 Uhr und 14 – 18 Uhr; Do und Sa 6 – 12 Uhr

*Klein, buttrig und fein -
ideal zu einem Glas guten Wein!*



Über 30 Verkaufsstellen in Unterfranken! www.mainbaecker.com
Versand ab 10 Tüten möglich, melden Sie sich einfach per Mail.



Michels

STERN

einfach GUT – essen und schlafen

Marktbreit | Tel.: 09332/ 13 16
www.michelsstern.de | post@michelsstern.de | Mittwoch Ruhetag | Donnerstags ab 17 Uhr geöffnet



Matthias Heese & Werner Nied RECHTSANWÄLTE

Unsere Kanzlei hat den Schwerpunkt im Erbrecht,
im Vorsorge- und Betreuungsrecht sowie
im Arbeitsrecht und dem Familienrecht.

Wir freuen uns auf Ihr Vertrauen, denn das ist die Basis
für eine erfolgreiche Zusammenarbeit.

Kanzlei Heese & Nied · Julius-Echter-Str. 8 · 97084 Würzburg-Heidingsfeld
Telefon 0931 65802 · Fax 0931 64711 · kanzlei@heese-nied.de

www.heese-nied.de



GENUSSKULTUR

Kellersommer

Eine besondere kulinarische Tradition

Von Andreas Schneider

Vielleicht lockt Sie die Sommerhitze oder ein lauer Abend auf ein rar werdendes Kulturphänomen? Zu Bierfrankens Kellergärten mit hausgemachtem Bier? Kellerkühl frisch gezapft? Wo das Fass im Felsen reift? Frei vom sinnlosen Transport? Frankens Kellerkultur ist ein gewachsenes Phänomen. Eine Eigenheit, die sich im Gebiet des ehemaligen Fürstbistums Bamberg erhalten hat. Dort sind heute noch knapp 200 Kleinbrauer zu finden, die ihre unverwechselbar hopfige Würze meist nur zum Eigenbedarf fertigen und diese dann zur heißen Zeit in einer schattigen Sommerschenke kredenzen, die schlicht „Keller“ heißt. An manchen Orten wird der Ausschank bei Schönwetter vollständig zur Sommerresidenz verlagert: „Heute Kellerbetrieb!“ ist dann knapp an der Tür der Brauerei zu lesen.

Zu finden sind die Keller aber nicht unter der Braustätte, sondern am Dorf- und Stadtrand. Meist neben einem Hohlweg, der „Kellergasse“, im „Kellerwald“ oder auf einer Anhöhe, dem „Kellerberg“, in denen Gewerbe und Familien ihre Lagerkeller, kleine Stollen, als Erdkühlschränke in den Grund gehöhlt hatten, um Vorräte und Selbstgebrautes zu lagern. Isoliert mit einem Holztor und einem oft eigens angelegten Laubbaumbestand als Sonnenschirm. Der vielfach missbrauchte Begriff Biergarten ist das bayerische Synonym dieser Gastrokultur, die Anfang des 19. Jahrhunderts im Isarkreis und um München herum entstand.

Vor dem Erfinden der Kühltechnik durch Carl von Linde Ende des 19. Jahrhunderts waren Brauen und Bierkühlung in den warmen Monaten ein erns-

tes Problem. Die Erd- und Eiskeller überbrückten die schwierige Zeit. So war der Ausschank vor Ort praktisch und ersparte den schweißtreibenden Fasstransport. Im Lauf der Zeit entwickelte sich so eine eigene Biergarten-, im Frankenland Kellerkultur.

Der Keller - eine eigene Welt

Neben einfachen Holzbänken errichteten manche Brauer ein kleines Kellerhaus, das bei größeren Anlagen als Fassaufzug, als Kiosk, zur Zubereitung einfacher Brotzeiten und als Krügelager dient. Ein Mast mit Kellerfahne kündigt von fern den offenen Keller und erspart durstigen Zeitgenossen den Umweg zur gewohnten Schankstatt. Selbstbedienung ist selbstverständlich und das Speisen- und Getränkeangebot beschreiben Tafeln am Kellerhaus. Man wählt aus beim Anstehen. Für Eilige gibt's Brezen. Und für die Bier kühl haltenden Steingutkrüge schafften die Brauer Zinn- oder Holzdeckel an, damit Blattwerk und Getier dem Schaume fernbleiben. Da die Deckel heute nun fehlen, bringt so mancher Gast eigene mit.

Auf dem Keller ist der Mangel ein Gewinn. Als eine Welt für sich folgt das gastronomische Angebot dem Pragmatismus: dem Gebot des Einfachen. Daher gibt's vieles in Form der „Platte“: Leberwurst-, Käse, Salami- oder Schinken. Da werden Dosenfleisch, Presssack oder Göttinger archaisch geschichtet. Das Kellerfood-Styling verdichtet sich auf Gurke mit Butterstück, Zwiebelring und Senfklecks. Wurst und Limburger gibt's solo oder als „Musik“ in Essig und Öl. Das kühle Bier hat Hauptrolle. Warme Küche, außer Bratwurst, ist Statist. Und ein anderes Dessert als aus der Eistruhe ist am Keller fremd. Seltener sind „Zwetschgenbames“, im Idealfall hauchdünn aufgeschnittener, magerer und würziger Rinderschinken aus der Keule, dessen Form, Maserung und Farbe tatsächlich an rotbraune Astscheiben aus Zwetschgenholz erinnern. Ebenso der „Ziebeleskäs“: Ein spezieller Brotzeitquark aus gestockter Sauermilch und mit Rahm verfeinert. Dank Veggie-Trend ist „Grupfter“, ein angemachter Camembert, nun häufiger zu finden. Dagegen wird Rettich rar. Abgelöst von Pizza

und Griechischem Salat. Kreative bieten inzwischen fränkisch Gyros: Bratwurstscheiben auf Ziebeleskäs.

Kulinarische Königsdisziplin ist die Kellerplatte: Sie vereint die Highlights und ist aufwändiger im Styling. Da findet sich das Best-of der Hausmacherware in Kombi mit dem Käse, den man hat: „Weiß“, „grupft“ oder mit Löchern in Scheiben. Wobei der Schwerpunkt fleischlich bleibt und alles aus Milch eher ein Beiwerk, so die Tradition. Sogar eine Tomate wurde auf manchen Platten schon gesichtet. Beliebt sind vier Salzletten, die im Käse stecken oder auf Käse aufgeweichte Mini-Brezeln. Sonderwünsche hängen vom Goodwill des Keller-Herrschers ab, der mal mürrisch, mal jovial, mal unzugänglich-volksnah, familiär oder einsam finster dort regiert.

Und da klingt es schon an: So wie es leider überall auf der Welt Gut und Böse gibt, so gibt 's leider auch gute und weniger gute Keller. Welche mit Holzofenbrot, wo das Brot kernig-würzig-krustig ist und als Butterbrot schon schmeckt. Und die, die im Backshop kaufen. Keller, die frisch zubereiten, Wert auf Qualität legen, Hausschlachtung bieten. Und Keller, die Hüttenkäse oder Speisequark als Ziebeleskäs ausgeben und Obatzter-Bavaria-Delight aus Eimern zusammen mit Matjes und Krautsalat aus dem Gastroservice schöpfen. Das kann man machen. Da muss man dann aber auch nicht hin! Die Qualität eines Kellers spricht sich herum: Bierfranken ist klein. Ausser es lockt manchmal dann doch ein außerordentliches Ambiente und (verdamm!) das gute Bier.

Da ein Feierabend und die Saison mancher Jahre kurz sind, geht der Normalbierfranke Kompromisse ein. Notgedrungen – oder besser gesagt „notgetrunken“. Also dem guten Seidla mancher Brauer geschuldet. Not macht erfinderisch. Man muss dazu ja nicht unbedingt etwas essen. Auf vielen Kellern ist es außerdem gute Tradition, dass Gäste ihre Brotzeit mitbringen dürfen. Auch so eine gute fränkische Lösung. Insider wissen das. So lebe die Kellerkultur! Aber die Echte! Dort, wo man noch selbst braut und dem Ambiente, dem Standort Natur Respekt zollt. Und den Keller nicht schon als Freiland-Eventbunker karikiert und verbaut hat. Zum Wohl!



BILDUNG

Kochen mit Kindern

Ein Slow Food Anliegen: Soul Food statt Fast Food

Von Hans-Werner Bunz

Soul Food – Essen für die Seele, ursprünglich in den USA von den Schwarzen entwickelte Speisen als bewusste Abgrenzung gegenüber denen der Weißen – verstehen wir ebenso als eine Wiederentdeckung, aber als eine der guten und zeitgemäßen Hausmannskost. Einer Kost mit häuslicher Tradition, sehr gut schmeckt und sich über Generationen bewährte auch ihrer Bekömmlichkeit wegen, nun aber zeitgemäßer interpretiert. Diese Art der Ernährung wollen wir den Kindern als Gegensatz zum Fast Food nahebringen: In und mit unseren Kinderkochkursen und Kinderkochklubs. Schon vor vielen Jahren hat Slow Food – auch Slow Food Deutschland - Programme dafür entwickelt, beginnend mit Geschmacksschulungen, aber auch mit Kochkursen. Und bei der Slow Food Messe in Stuttgart war es von Anbeginn ein Projekt, Kinder öffentlich kochen zu lassen. Kochkurse für Kinder gibt es seit dem Jahr 2008 auch in der Region von Slow Food Hohenlohe-Tauber-Main-Franken.

Von 2008 bis 2018:

Unsere Kochinitiativen für Kinder

2008: Unser erster Kinderkochklub entstand als

Slow Food KikoKlub im Herbst 2008 in Schweinfurt. Unter aktiver Mithilfe von Mitglied und Küchenchef Jan Kirchof (Ullrichs Restaurant, Elfershausen) starteten wir dank Mitglied und Mitinhaber Heribert Finger von Plana-Küchenland im Maintal in deren Demonstrationsküche. Viele Jahre, auch nach dem Wechsel in die Küche der Schweinfurter Albert-Schweitzer-Mittelschule, leiteten ihn die Mitglieder Udo Hessler und der Autor, beide engagierte Hobbyköche. Dabei gab es auch öffentliche Auftritte, wie z.B. beim Gartenfest von Schloss Eyrichshof (bei Ebern) oder auch anlässlich von Märkten, wie dem Divino-Genießermarkt in Nordheim a.M. oder auf der Mainfranken-Messe in Würzburg: Hier waren auf der Show-Bühne vier Kinder unter der Leitung von Udo Hessler und Küchenchef Jan Kirchof aktiv und kochten ein Zwei-Gänge-Menü, unterstützt durch einige Mitglieder; die Kinder schlugen Eier auf, putzten, schnippelten, hackten, pellten Gemüse, buken Waffeln. Und die Esser standen Schlange für das Werk! Leider endete diese Kochschule mit Schulende 2015, da sich keine Interessenten mehr fanden.

2012: Der zweite Slow Food Kinderkochklub, der KikoKlub Würzburg, entstand in Schwanfeld im

Möbelhaus Dietmann, unter der Leitung von Mitglied *Gerd Sych*, zugleich auch Conviviumleiter. Nur ein paar Jahre kochten die Kinder hier, doch dann wollte das Möbelhaus dies nicht mehr und damit endete dieser Kikoklub.

Im gleichen Jahr entstand der Slow Food Kikoklub Bad Mergentheim. Das Möbelhaus Hügel von Mitglied *Fridolin Hügel* erlaubte eine zweimalige Nutzung pro Jahr für die Kochkurse. Die Jungköche und -köchinnen waren zwischen 5 und 13 Jahre alt und der Küchenchef auch hier *Gerd Sych*. Diese Kochschule war bis 2015 aktiv.

2012 im Herbst etablierte Mitglied *Kerstin Haas* in Zusammenarbeit mit der Luther-Volksschule in Coburg, den *Lukikoku*, der Luther-Kinder-Koch-Kurs. Dieser ist bis heute aktiv, nach wie vor geleitet von *Kerstin*, mit jeweils einem Kochnachmittag pro Monat während der Schulzeit-Periode. Auch eine Rezeptsammlung gab der *Lukikoku* heraus. Maximal 20 Kinder können teilnehmen, so viel passen in den Werkraum der Schule, der über eine Küchenzeile verfügt. Über Jahre war der Kurs so begehrt, dass mehr als 20 Kinder teilnehmen wollten. Im Jahr 2017/18 freilich gab's nur neun Interessenten, eine Teilnehmerzahl, die *Kerstin Haas* gut alleine bewältigt; bei 20 Kindern war immer eine weitere Frau, meistens die Mutter eines der Kinder zur Unterstützung von *Kerstin* dabei.

Eine etwas andere Initiative organisierte in 2012 unser seinerzeitiger Regionsbetreuer für Tauberfranken, *Andreas Berns*, in Zusammenarbeit mit einer staatlichen Institution: Eine *Kochschule für Familien mit Kleinkindern*. Hier kochten die Mütter, Väter und Großeltern unter der Leitung einer ausgebildeten Expertin zusammen mit ihren bis max. drei Jahre alten Kindern. Unser Beitrag dazu war ein ideeller und ein finanzieller. Diese Initiative endete nach drei Jahren.

2014: Seit dieser Zeit leitet Mitglied *Dr. Kerstin Gehlert* Kochkurse an der Grundschule von Markt Einersheim. Auch ihre beiden Kinder, die dort zur Schule gehen, nahmen an ihren Kochkursen in der Schule teil. *Kerstin* ist zudem auch sehr aktiv in der Wiederbelebung und Pflege des Schulgartens - und

das alles neben ihrem Beruf als Ärztin und Familienhaushalt.

2018: Im April und Mai kochte Mitglied *Hans-Werner Bunz* mit insgesamt 36 Schulkindern, initiiert durch die Schweinfurter Regionalgruppe des *Idealvereins für Sportkommunikation und Bildung e.V.*: An drei Nachmittagen jeweils zwei Schulstunden im Rahmen der Nachmittagsbetreuung des Vereins. Zuerst zweimal in der Grundschule in Schleierieth, dann einmal in der Schweinfurter Gartenstadt-Grundschule (ihr großer Schulgarten wird seit 2008 von unserer Regionalgruppe betreut). Aufgabe der Kinder war das Schnippeln der entsprechend von *Bunz* vorbereiteten Gemüse. Und was gab's? In Schleierieth eine Karottensuppe und Ragout von Bratwurstteig mit gebuttertem Kartoffelstampf, in Schweinfurt eine Sellerie-Schaumsuppe. Nach dem Essen wollten einige der Kinder sogar die Rezepte, die sie auch bekamen. Die Initiative ist auf sechs Kurse begrenzt.



• Weinhaus Ewig Leben •



regionale Küche · frisch · genießen

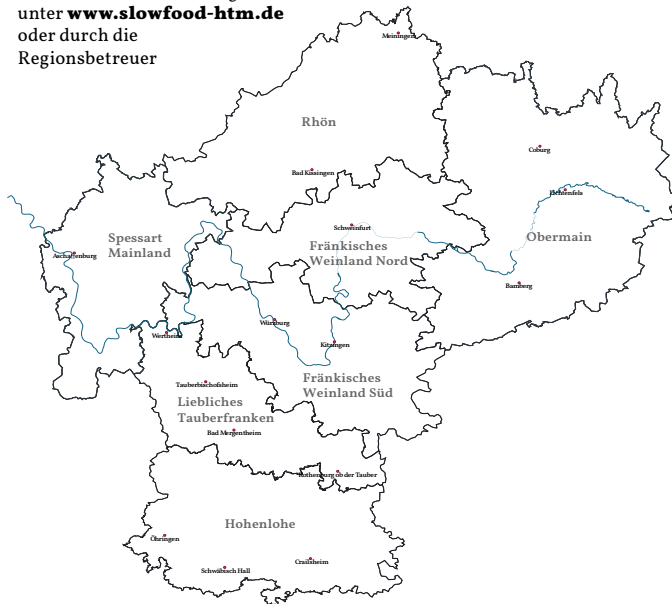
Maingasse 14 a • 97236 Randersacker
Telefon 09 31/46 55 99 33 • www.weinhaus-ewig-leben.de



konsequent · trocken · genießen

Maingasse 14 a • 97236 Randersacker
Telefon 09 31/70 04 90 • www.natureine-weine.de

Detaillierte Veranstaltungs-Infos unter www.slowfood-htm.de oder durch die Regionsbetreuer



FRÄNK. WEINLAND SÜD:
FRÄNK. WEINLAND NORD:
HOHENLOHE:
BAMBERGER LAND:
RHÖN:
SPESSART-MAINLAND:
TAUBERFRANKEN:

Gerd Sych, 0931-783411
Raimund Zwirlein, 09721-801957
Bernulf Schlauch, 07905-477
Andreas Schneider, 0951-2091854
Michael Geier, 09774-91020
– aktuell nicht besetzt –
– bei Interesse bitte melden –

Veranstaltungsrückblick

Das vorige 2. Quartal war hinsichtlich Zuspruch zu den Veranstaltungen – bis auf eine – sehr gut, weil jeweils ausgebucht. OBEREISENHEIM, 28.04.: Die **Wein-Fisch-Genüsse** im Weingut unseres Mitglieds Gerd Krämer in Obereisenheim, einem der 100 Genussorte Bayerns. ICKELHEIM, 19.05.: Das **Rebenschnneiden** im von uns betreuten historischen Weinberg zog viele an, so mancher war dabei ein Anfänger. SCHWEINFURT, 02.06.: Ebenfalls ausgebucht waren die **Genüsse mit Sennfelder Stiel**, einem autochthonen Mangold des Dorfes Sennfeld und Archepassagier, in der Weinstube Hess von Mitglied Ute Hess. Anwesend als Gast von einer der beiden Saatgut-Vermehrern mit Gattin. Hans-Werner Bunz, der dieses Gemüse an Bord der Arche des Geschmacks brachte, erzählte vergnüglich einiges zur Geschichte dieses

seltenen und wohlschmeckenden Mangolds. FLADUNGEN, 10.06.: Ebenfalls ausgebucht war die mit der Bayerischen Verwaltungsstelle Biosphärenreservat Rhön anlässlich des „Tag der alten Rhöner Haustierrassen“ veranstaltete und vom jungen Sterne Koch Sebastian Rösch entwickelte Geschmacks-erlebnis im Dreiseithof Leutershausen des Fränkischen Freilandmuseums Fladungen.

Veranstaltungen im 3. Quartal

Bei Redaktionsschluss standen nur diese beiden Veranstaltungen fest:

BAMBERG, 01.07.: Unser **Stand beim Tag der offenen Tür** der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gemüsebau in ihrem Schau- und Versuchsgelände, Galgenfuhr 21, mit dem Thema Arche des Geschmacks.

SCHWARZACH, 20.07.: **Tomaten-Vielfalt, Ökokiste** und Menü führt ein in die schier unerschöpfliche Tomatenvielfalt der Raritäten-Gärtnerei von Veit Pletz. Nicht minder interessant: Die Organisation der Ökokiste, die praktisch kein ökologisch produziertes Lebensmittel auslässt. Der Abschluss im Landgasthof Schwab: ein feines 4-Gänge-Menü.

Weitere Termine finden unter: www.slowfood-htm.de



Ab Martini – knusprig heiße Rhöner Bauerngänse!

*Die Welt ist groß – Morlesau klein und versteckt
Entdecken Sie uns – an Frankens Saalestück!*

Hier fragt Sie Küchenmeister Harald Spath Lust auf Genuss?
Er verwöhnt Sie mit einer ehrlichen, frischen Küche

Die köstlichen Speisen werden meist aus heimischen Produkten
sorgfältig und ohne Geschmacksverstärker zubereitet.

Umsorgt von ganz persönlichem Service genießen
Sie dazu ein Glas Frankenwein oder fränkisches Bier.

Familie Harald und Elisabeth Spath · 97762 Morlesau an der Fränkischen Saale
Telefon 09357-479 · Fax 09357-1357 · spath@hotel-noeth.de · www.hotel-noeth.de



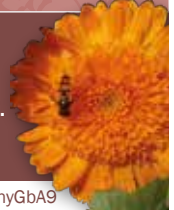
30 JAHRE
Landhaus
Lebert ★★

Restaurant · 3-Sterne-Hotel · Catering · Familienfeste

WWW.LANDHAUS-ROTHENBURG.DE

Schlossstraße 8 · 91635 Windelsbach · Telefon 0 98 67 95 70

„ANKOMMEN, GENIEßEN, WEITERFAHREN“ – 1 Übernachtung
in unseren Landhauszimmern, frei von Elektromog. Genießen Sie die abendliche Ruhe,
morgens werden Sie mit Vogelgezwitzcher geweckt. Die großen Bäder und das
kleine aber feine Verwöhnfrühstück, an Ihrem Tisch serviert, lassen den Tag perfekt beginnen.
Zum feinen, landestypischen 3-Gang-Menü, aus „Manfreds Genuss-Pur-Küche“,
begrüßen wir Sie mit einem Aperitif. **Arrangement pro Person € 84,-**



SLOW FOOD · „MANFREDS GENUSS-PUR-KÜCHE“ · WEITERE ARRANGEMENTS UNTER: goo.gl/nyGbA9

WEINGUT
H. Deppisch



demeter

97288 Theilheim | Türschengraben 3 | Telefon 09303-984860
kontakt@weingut-deppisch.com | www.weingut-deppisch.com



Fonds ohne Zusatzstoffe

Rind, Kalb, Lamm, Wild, Gemüse,
Ente, Gans & Extrakt aus Rinderfond



Die Metzgerei Hermann Schömig GmbH, Franz-Ludwig-Str. 1, 97072 Würzburg
Tel.: 0931-73926, Fax: 0931-886217, E-Mail: hermann@schoemig.eu, www.schoemig.eu

Impressum

Ausgabe 2018-3, Juli mit September, 16. Jahrgang

Herausgeber: Slow Food Hohenlohe-Tauber-Main-Franken

Verlag: CV-HTM Verlag, Würzburg, Arndtstr. 22, E-Mail: cv-htm-verlag@gmx.de

Internet: www.slowfood-htm.de, E-Mail: mainfranken@slowfood.de

Sprecher der Conviviumleitung: Gerd Sych (0931-783411)

Redaktion: Hans-Werner Bunz (V.i.S.d.P.), Drosselstr. 18, 97422 Schweinfurt, Tel: 09721-7594443

Anzeigen: Werner Nied, werner.nied@heese-nied.de

Gestaltung und Produktion: Holger Riegel, Druck: xposeprint® Sano Solutions GmbH, Schweinfurt

Vertrieb: CV-HTM Verlag

Titel, Fotos, Grafik: Holger Riegel

Verbreitete Auflage: Garantiert 4.500 Stück. Wir bitten um die Beachtung der Anzeigen unserer Inserenten

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

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

Mehr Informationen über unsere Ziele, Arbeit und aktuelle Kampagnen sowie Ansprechpartner in Ihrer Region finden Sie unter www.slowfood-htm.de oder www.slowfood.de