

Die Arche des Geschmacks®

Das internationale Slow Food Projekt zur Erhaltung der Biodiversität, von der Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt 1996 gegründet, schützt weltweit fast 1.000 regional wertvolle Lebensmittel, Nutzfierarten und Kulturpflanzen vor dem Vergessen, indem sie in die Arche des Geschmacks aufgenommen werden.



Angler Sattelschweine, Region Angeln

Passagiere der Arche erfüllen folgende Kriterien:

- Sind in ihrer Existenz bedroht
- Einzigartige geschmackliche Qualität
- Historische Bedeutung
- Identitätsstiftenden Charakter für eine Region
- Unterstützen nachhaltige Entwicklung einer Region
- Tiere stammen aus artgerechter Haltung
- Frei von gentechnischer Veränderung
- Produkte sind käuflich erwerbbar



Ostheimer Leberkäs, Bayerische Rhön



Frühburgunder, Ahr

Mit dem Wissen, dass biologische Vielfalt regionale Wurzeln besitzt, bewahrt die Arche des Geschmacks das kulinarische Erbe der Regionen. In Deutschland sind es aktuell rund 30 Passagiere. Schwerpunkt der Arbeit ist das aktive Sammeln, Beschreiben und Katalogisieren der Passagiere. Die Arche des Geschmacks ist ein eingetragenes Warenzeichen von Slow Food International.

Presidi: Förderkreise für Archepassagiere

Das Presidi-Projekt wurde von der Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt im Jahr 2000 ins Leben gerufen, weil ein aktiver Schutz der jeweiligen Archepassagiere über die Sammlung und Beschreibung hinaus notwendig geworden war. Das Presidio (ital. für Schutzraum) ist ein Netzwerk geknüpft von aktiven Produzenten und engagierten Slow Food Mitgliedern, Lebensmittelhändlern, Experten sowie interessierten Gastronomen, Köchen, Förderern und Touristikern. Sie erarbeiten gemeinsame Aktivitäten anhand folgender Kriterien:



Birnbäume der Champagner-Bratbirne, Schwäbische Alb

- Einführen verbindlicher ökologischer Produktionsstandards für handwerklich erzeugte Produkte
- Öffnen von Absatzmärkten für traditionelle Lebensmittel der Presidi
- Erhalten lokaler Ökosysteme und regionaler Traditionen

Im Dreiklang von gut, sauber und fair schützt dieses internationale Slow Food Projekt in weltweit rund 300 Presidi die Qualität unverfälschter regionaler Lebensmittel und die gerechte Entlohnung der Produzenten. Presidi als Netzwerke des Geschmacks sichern kulturelles Wissen, erhalten die biologische Vielfalt der Produkte und fördern regionale Wertschöpfung. Als erstes Presidio in Deutschland wurde 2007 der Archepassagier Schaumwein von der Obstsorte Champagner-Bratbirne anerkannt.

Geschmack hat eine Lobby: Slow Food



Höri Bülle, Bodensee

Slow Food ist ein internationaler Non-Profit-Verein, der 1986 in Italien als Antwort auf die rasante Ausbreitung des Fastfood und des damit einhergehenden Verlustes der Esskultur und Geschmacksvielfalt gegründet wurde. Heute ist Slow Food eine weltweite Bewegung, mit gut 80.000 Menschen in rund 100 Staaten. Insgesamt rund 750 Convivien (lat. für Tafelrunde) – die regionalen Gruppen von Slow Food – organisieren viele Veranstaltungen und Zusammenkünfte mit dem Ziel, regionalen Geschmack kennen zu lernen und das Wissen um die Geschmacksvielfalt sowie deren Bedeutung zu fördern.

In Deutschland ist Slow Food seit 1992 aktiv und hat inzwischen mehr als 10.000 Mitglieder in über 75 Convivien. Slow Food Deutschland e. V. engagiert sich u. a. im Verbraucherzentrale Bundesverband e. V. für die Interessen der Verbraucher und der qualitativ arbeitenden Lebensmittelerzeuger und Gastronomen. Gefördert wird die nachhaltige Landwirtschaft und Fischerei, artgerechte Viehzucht und das traditionelle Lebensmittel-Handwerk sowie die regionale Geschmacksvielfalt. Slow Food schult die Geschmackssensibilität der Verbraucher und setzt sich für die Erhaltung der biologischen Vielfalt ein. Slow Food ist die Verbindung zwischen Ethik und Genuss und gibt dem Essen seine kulturelle Würde zurück.



Slow Food® Deutschland e. V.
Luisenstraße 45
10117 Berlin
info@slowfood.de
www.slowfood.de

Das Murnau-Werdenfeller Rind



Foto © Stefan Abtmeier, www.fishhheaven.de

Jürgen Lochbihler besucht seine Murnau-Werdenfeller Lungtiere bei Wangau.

Auf der Alm wie im Moor zu Hause

Die Heimat des Murnau-Werdenfeller Rindes ist das Werdenfeller Land, das Alpen- und Voralpengebiet um Garmisch-Partenkirchen, Mittenwald, Oberammergau und Murnau. Almwiesen verschiedener Höhenlagen und nasse, sumpfige Talgründe bis hin zu Mooren bilden die Weideflächen. In Anpassung an diese sehr unterschiedlichen landschaftlichen Bedingungen entwickelte sich das Murnau-Werdenfeller Rind zur einzigen deutschen Rasse, die in Moor und Sumpf gut zurecht kommt.

Eigenschaften: Ein geländegängiges Kulturgut

Raues Bergklima mit hohen Niederschlagsmengen und die wechselweise Beweidung steiler Berghänge im Sommer

und sumpfiger Niederungen im Frühjahr und Herbst prägte eine Rinderrasse von hoher Vitalität. Besonderes Merkmal sind die exzellenten Klauen, die selbst bei extremen Untergründen Geländegängigkeit gewährleisten.



Bei der 110. Jahrfest des Rinderzuchtverbandes Weilheim am 3.-4.2011: Siegerkühe 101 Anita von Züchter Martin Jais, Eschenlohe und 103 Britta von Meinrad Mangold, Uffing am Staffelsee.

Als klassisches Dreinutzungsrind war es für die kleinbäuerliche Landwirtschaft früher unentbehrlich. Die Kühe gaben vorzügliche Milch, die Ochsen erbrachten die Zugleistung. Das Fleisch ist hervorragend, spielte im bäuerlichen Haushalt aber eine untergeordnete Rolle. Geschlachtet wurden die Rinder früher nur, wenn sie als Milchkuh oder Zuchtstier nicht mehr dienen konnten. Das Fleisch verkaufte die Kleinbauern an die wohlhabenden Schichten der Bevölkerung, was ihr Einkommen sicherte.

Grund der Gefährdung und Zukunftssicherung

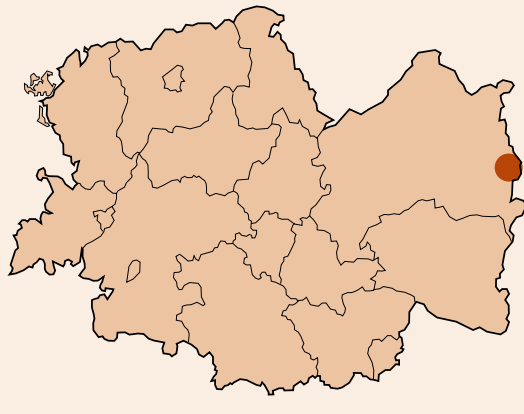
Bevor die Milchwirtschaft im Alpenraum ab Mitte des 19. Jahrhunderts vorherrschend wurde, gab es kaum Rinder anderer Rassen in der Heimat der Murnau-Werdenfeller, da sie mit den Vorzügen der heimischen Rasse nicht konkurrieren konnten. Das Traditionsrind verlor seine zentrale Stellung, weil seine Milchleistung nicht im erwünschten Umfang zu steigern war. Es wurden zahlreiche andere Rinderrassen eingekreuzt, und schließlich Tiere reiner Milchrasen ins Land geholt. Der Bestand der Murnau-Werdenfeller ging von 62.000 im Jahre 1870 auf 23.000 im Jahre 1936 zurück. Zum Zeitpunkt der Arche-Dokumentation 2004 gab es

130 Zuchttiere, die Gesamtpopulation betrug 350 Tiere. Die Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen e.V. (GEH) führt das Murnau-Werdenfeller Rind in der Kategorie I „extrem gefährdete Rassen“ und hat es im Jahre 2007 zur „Nutztierasse des Jahres“ erklärt.

Am 11. Juni 2007 wurde in München der Förderverein zur Erhaltung des Murnau-Werdenfeller Rindes gegründet. Er setzt an der Vermarktung des Fleisches an und hat in kurzer Zeit beachtliche Erfolge errungen. Die Schlachttiere kommen von wenigen kleinen Herden in Oberbayern außerhalb des engeren Ursprungsgebietes. Die Aussicht auf guten Verdienst durch den Fleischverkauf gibt aber auch den kleinen Viehhaltern im Ursprungsgebiet selbst einen neuen Anreiz, ihr Traditionsrind nicht aufzugeben, an dem sie als Nebenerwerbs- und Hobbylandwirte zäh festgehalten haben. Sie können meist nur um die 5 bis 10 Tiere halten, weil der Stall für den Winter nicht mehr Raum bietet.

Heute dient das Rind im Kerngebiet seiner Herkunftsregion um Garmisch-Partenkirchen zur Landschaftspflege auf den Almen und im Moor. Auch in anderen Moorlandschaften Oberbayerns wie den Renaturierungsflächen des Donaumooses wird es eingesetzt.

Die Region des Arche-Passagiers



Das Werdenfeller Land um Garmisch-Partenkirchen und die engere Nachbarschaft um Mittenwald, Oberammergau und Murnau. Darüber hinaus einzelne Herden an wenigen Standorten im südlichen Bayern.