HOHENLOHE-TAUBER-MAIN-FRANKEN

SLOW FOOD

2018-4

diesmal

85 würzige Genüsse in Gläschen

Mühle – Müller - Mehl

Kulinarisches Erbe in unserer Region

Slow Food®
Hohenlohe-Tauber-Main-Franken

WELT

Terra Madre Salone del Gusto 2018: Erstmals dt. Ausstellerbereich

TURIN/ITALIEN. (-hwb) Eine echte Neuheit: Slow Food Deutschland e.V. organisierte erstmals eine gemeinsame Präsenz mit deutschen Ausstellern auf dieser einzigartigen internationalen Slow Food Messe Terra Madre Salone del Gusto im Ausstellungsgelände Lingotto von Turin (20. – 24.09.2018). Gemeinsam mit Slow Food Deutschland e.V. stellten fünf deutsche Betriebe aus, darunter auch zwei von Mitgliedern unserer Regionalgruppe: Die von Mitglied Rudolf Bühler gegründete und als Vorstand geführte Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH), Wolperthausen, sowie unser Mitglied und Regionsbetreuer Hohenlohe Bernulf Schlauch, Langenburg-Bächlingen, mit seinen Blütenschaumweinen. Auch unser Nachbar-Convivium Oberfranken stellte einen erstklassigen Aussteller: Das Backhaus Fickenscher GmbH, Münchberg. Andreas Fickenscher ist zudem stellv. Conviviumleiter. Die anderen drei Betriebe waren die Andechser Molkerei Scheitz GmbH, Andechs, die Brauerei Clemens Härle KG, Leutkirch, und die Deutsche Knoblauch Räucherei, Henningsdorf. Außerdem organisierte Slow Food Deutschland e.V. für Terra Madre eine Delegation: 82 Teilnehmer aus 11 der deutschen Bundesländer. Auch ein junges Mitglied unserer Regionalgruppe war dabei: Sebastian Geißler aus Assamstadt; gelernter Winzer; er absolvierte als einer der ersten den Kurs der Slow Food Youth Akademie.

DEUTSCHLAND

Slow Food warb fürs Gemüse konservieren

BERLIN. (-hwb) Am 25. und 26.08.2018, den Tagen der offenen Tür des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), beteiligte sich Slow Food Deutschland mit einem Mitmach- und Informationsstand. Besucher konnten allerlei fermentierte Gemüse probieren und sich über das Fermentieren, also Haltbarmachen informieren. Auch die Chefin des Ministeriums, Julia Klöckner, interessierte sich dafür. Probiert werden konnten fermentierte Gurke mit Chili, Spitzkohl mit Ingwer, verschiedene Kürbissorten mit Thymian und gelbe Bete mit Meerrettich. Fermentieren ist ein Gärungsprozess, eine uralte, ressourcensparende Methode der Konservierung von Gemüse. Unser Sauerkraut ist so eines. Dazu braucht es nicht mehr als das in Streifen geschnittene Kraut, Wasser, Salz und eventuell Gewürze sowie natürlich das Gefäß fürs Fermentieren, in dem es auch bis zum Verzehr aufbewahrt wird. Slow Food Deutschland e.V. hat eine hübsche und sehr informative Broschüre entwickelt, die man sich sogar aus dem Internet herunterladen kann bei www.slowfood.de: Im Ordner „Publikationen" das Kapitel „Broschüren" anklicken und dann die Broschüre „Fermentieren" herunterladen. Außerdem kann man einen kurzen Film anklicken, der zeigt, wie man's macht.

UNSERE REGION

Auch heuer wieder: Region kocht SLOW

BAMBERG/WÜRZBURG. Für diese Aktion wählten wir den November, weil dieser Monat aus Gastronomensicht wenig Anlässe bietet. Gestartet einst im Jahr 2014 in Bamberg mit sieben mitwirkenden Gasthäusern, kamen in den folgenden Jahren auch weitere Orte anderer Regionen unseres Betreuungsgebietes hinzu. Auch heuer organisieren wir wieder diese Aktion zugunsten von Passagieren der Arche des Geschmacks der jeweiligen Region (wobei selbstverständlich der Zugriff auch auf Archepassagiere der anderen Regionen zulässig ist). Die teilnehmenden Gastronomien finden Sie ab Anfang November auf unserer Webseite www.slowfood-htm.de aufgeführt mit ihrem Angebot. Lassen Sie sich anregen und verschaffen Sie sich einen Eindruck von diesen außergewöhnlichen Besonderheiten: Denn nicht nur Seltenheit ist das Kriterium für die Aufnahme, sondern u.a. auch Typizität für die Region und - sehr wichtig! - sehr guter Geschmack. Die Aktion er-

streckt sich über den ganzen Monat November 2017! Zu dieser Jahreszeit sind diese seltenen Passagiere der Arche des Geschmacks verfügbar im

- **Raum Bamberg:**
Bamberger Rauchbier, Bamberger Spitzwirsing, Bamberger Knoblauch, Kartoffelsorte Bamberger Hörnla g.g.A., evtl. auch Fleisch vom Coburger Fuchsschaf.

- **Raum Rhön-Grabfeld:**
Kartoffelsorte Bamberger Hörnla g.g.A., Fleisch vom Coburger Fuchsschaf, Rhönschaf, Fränkischen Gelbvieh, Roten Höhenvieh, Terrine Ostheimer Leberkäs.

- **Raum Churfranken-Spessart:**
Fleisch vom Fränkischen Gelbvieh.

- **Raum Fränkisches Weinland:**
Kartoffelsorte Bamberger Hörnla g.g.A., Fatschenbrunner Birnenhutzeln, Wein vom Alten fränkischen Satz, Fleisch vom Fränkischen Gelbvieh.

- **Raum Tauberfranken:**
Fränkischer Grünkern g.U., Alblinsen (Alba-Leisa-Anbau bei Wachbach), Wein von der Tauberschwarz-Rebe, Fleisch vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein g.g.A., Weideochsen vom Limpurger Rind g.U.

- **Raum Hohenlohe:**
Fränkischer Grünkern g.U., Fleisch vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein g.g.A., Weideochsen vom Limpurger Rind g.U..

Patenschaft-Hochstamm-Obstanlage hat's gepackt

SOMMERACH. (-hwb) Eine Anfang September vorgenommene Besichtigung der größtenteils durch Paten finanzierten Hochstamm-Streuobstanlage am Ortsausgang von Sommerach links an der Straße nach Nordheim auf der Weininsel zeigte: Fast alle Bäumchen stehen gut da. Leider gibt es aber auch wieder einige Ausfälle – ob durch den Weidenspinner oder die lange Trockenheit in diesem Jahr ist dem Berichterstatter unbekannt. Offizieller Pächter, da nur landwirtschaftliche Betriebe landwirtschaftliche Flächen pachten können, ist die Mustea©-Bio-Quittenbaumschule von Mitglied Marius Wittur in Untereisenheim. Diese Baumschule sorgt für die Pflege der Fläche wie der Bäumchen. „Der nochmals sehr scharf ausgeführte Winterschnitt hat zum gewünschten Erfolg geführt: Die Gehölze haben mit einer Vielzahl an Neutrieben reagiert und sich in Länge und Dicke positiv entwickelt. Auch die Hitze und Trockenheit im April hat die Bäume heuer im Frühjahr nicht ausgebremst. Trotz geringer Wasserspeicherfähigkeit der Sommeracher Sandböden konnten sich die Bäume erstmals aus eigener Kraft mit Feuchtigkeit versorgen, weil ihre Wurzeln sich durch die oberste Sandschicht wohl durchgeschoben zu haben scheinen. Heute (18.06.2018) konnte ich zum ersten Mal sagen, das Baumfeld hat sich geerdet und fängt nun an, aus sich selbst heraus zu gedeihen. Nicht die Lücken, die hier und da auffallen mögen, sind bemerkenswert, sondern mit welcher Vitalität sich nun die Gehölze entwickeln", so Marius Wittur. Jene auch heuer zu ersetzenden Jungbäumchen – es sind wenige - erfordern Paten. Ein Spenderaufruf ist geplant.

85 würzige Genüsse in Gläschen

Die Genießermanufactur gibt Speisen Charakter

Von Hans-Werner Bunz

WÜRZBURG. Manchmal ist ein Unglück auch ein Glück. So wie bei Sabine Hennek und Thomas Luciow. Der ehemalige Einzelhandelskaufmann und die vormalige Technische Zeichnerin mussten aus gesundheitlichen Gründen, verursacht durch äußerliche Einflüsse, vor gut 20 Jahren ihren Beruf wechseln. Und wer über die dauerhafte Verbesserung seiner Gesundheit nachdenkt, tut gut daran, weniger an einen Arzt, vielmehr an seine Ernährung zu denken: Wird doch, was wir zu uns nehmen, auch ein Teil von uns. Es war diese Erkenntnis, die beide über ihr Essen intensiver nachzudenken veranlasste. Was und wie können wir Gutes für unseren Körper tun? Das war die Frage. Und ihre Antwort: Es müssen wirklich gesunde Lebensmittel sein. Und gesunde Lebensmittel sind solche, die auf ökologische Art ohne Pestizide und künstliche Zusätze erzeugt werden. Und natürlich müssen sie gut schmecken.Thomas Luciow kocht schon seit seiner Jugend gerne. Und was gewöhnliche Hausköche und –köchinnen erschreckt, wie beispielsweise ein Sechs-Gänge-Menü, war für ihn Freude. Wenn man kocht und zudem auch über einen gewissen Ehrgeiz verfügt, liebt man das Experimentieren. Nichts lag also näher als dass Thomas sich auch für ferne Küchen interessierte. Und, um es kurz zu machen: Die asiatische Küche mit ihren vielen Gewürzen reizte ihn, sich näher damit zu beschäftigen. Und so landeten die beiden seiner Zeit in einem Asia-Laden und studierten was es da gab. Doch, oh Schreck, was war das für ein Zeug: Jede Menge Zusatzstoffe drin in den Thaipasten und natürlich auch Glutamat als Geschmacksverstärker.

Glutamate, entdeckt in Japan schon vor über 100 Jahren, sind in vielen Lebensmitteln natürlicher Bestandteil, z.B. im Parmesan. Umami genannt, ist es im Mund wie süß, sauer, salzig und bitter zu schmecken als fünfter Geschmack. Als künstlich hergestelltes Pulver gilt es als schädlich. Und verfälscht: Guter Geschmack wird vorgetäuscht, wo keiner ist. Damit angereicherte Produkte bekämpft Slow Food.

Ernüchtert gingen beide nach Hause und dachten, das können wir besser, echter, gesünder – und in Bio-Qualität! Und damit begann eine Erfolgsgeschichte. Keine stürmische, doch langsam aber sicher. Nicht alles gelang auf Anhieb, aber mit der Zeit wurde

Thomas Luciow immer sicherer in den Kompositionen. Inzwischen ist man bekannt für viele, exquisite Besonderheiten, wie beispielsweise Schwarze Nüsse. Oder diese Würzpasten, wahre Aromakunstwerke und – wie alles von der Genießermanufactur – Bio, EU-zertifiziert, und handwerklich hergestellt.

Wahrhaft handwerklich

Was sich so leicht liest, ist in Wirklichkeit ein zeit-, geld- und geduldforderndes Tun. Es mussten Erzeuger für die einzelnen Rohstoffe gefunden werden, möglichst im Nahbereich ihrer Manufactur, in der, wie der Name es sagt, tatsächlich alles von Hand gemacht wird (manus, lat. Hand, facere, lat. machen). Dieses kleine „c" dokumentiert einen wesentlichen Unterschied zu so vielen, die sich Manufaktur nennen. Man arbeitet mit ganz gewöhnlichen Haushaltsgeräten, die angelieferten relativ kleinen Mengen der Rohstoffe werden sofort verarbeitet, kommt etwas dazwischen, werden sie traditionell zwischenkonserviert. Das Produkt-Programm der Genießermanufactur ist inzwischen sehr breit geworden und umfasst rund 85 Standard-Produkte. Sie sind vegetarisch, bis auf drei sogar vegan – freilich ohne jeglichen künstlichen Zusatz, reine Natur also. Und geordnet in 13 Genusskategorien: von den Pasten über Soßen & Chutneys, Brotaufstriche und Butterschmalz (Ghee) bis zu Fruchtbalsame und Kandiertem. Jedes dieser Produkte ist eine eigenständige Rezeptur und deshalb auch einzigartig. Und auch das ist besonders: Viele Rohstoffe, natürlich bis auf die orientalischen und überseeischen Bio-Gewürze, sind in Franken gewachsen – ökologisch korrekt und Bio-zertifiziert. Als handwerkliches Produkt aus hochwertigen Rohstoffen, fachlichem Können und mit feinen Geschmackssinnen komponiert, bedarf es auch keiner deklarierungsfreien Produktionshilfsmittel. Wer die kleinen Gläschen sieht und denkt, ach, wie wenig, wird sich wundern: Wenn das Etikett nicht Brotaufstrich verkündet, ist ihr Inhalt bestimmt, Speisen zu verfeinern. Es genügen schon kleinste Mengen dieser Pasten und Soßen, um ein alltägliches Gericht in eine ungewöhnliche Delikatesse zu zaubern. Nicht genug damit: Sie verlocken geradezu dazu, Raffinesse zu basteln und – beispielsweise – einem Zucchini-Gemüse Einzigartigkeit zu geben, wenn's sein soll, jeden Tag eine neue. Das Sortiment setzt kaum Grenzen.

Service für Feinschmecker

Die Genießermanufactur ist klein, doch ihr Engagement, möglichst viele Genießer täglich etwas Gutes genießen lassen, ist groß. Das beginnt damit, dass Sabine Hennek und Thomas Luciow eine sehr aussagefähige Webseite schufen (www.die-genießermanufactur.de), über die man direkt einkaufen kann im Shop: Lieferung per Post. Würzburger finden die beiden auf dem monatlichen Samstags-Bauernmarkt im Bürgerbräu. Oder man fährt einfach nach Westen in den Ortsteil Dürrbachau, Rudolf-Clausius-Str. 4: Donnerstag und Freitag von 14 – 18 Uhr ist das Haus für den Verkauf geöffnet. Fünf Handelspartner in der Stadt führen ein breites Spektrum der Produkte. Ebenso die Öko-Kiste Schwarzach, aber auch 13 mit Kulinaria handelnde Betriebe im Umland vom bayerischen Untermain über Tauberbischofsheim und Willanzheim bis nach Fürth, ja sogar in Halle/Saale und Berlin sind Die-Genießermanufactur-Produkte vorgedrungen (siehe Webseite). Persönlich trifft man dieses Genießerteam auch auf ausgewählten Märkten und Messen.Service ist aber auch das wahrhaft umfangreiche Kochbuch über den Einsatz ihrer Produkte, geschrieben von Thomas Luciow für alle: Für Fisch- wie Fleischliebhaber, für Gemüsefans wie für Süßmäuler. Nicht genug damit: In ihrem Blog informieren Sabine und Thomas kompetent über Küchentechnisches wie Kulinarisches. Und nur der Vollständigkeit halber sei erwähnt, dass alles vom Bild über die Gestaltung bis zu den Texten die beiden alleine und gewissermaßen nebenbei erschufen und erschaffen, wobei Sabine Hennek die Fotos und die Gestaltung verantwortet. Die Genießermanufactur ist ein schönes Beispiel für Optimisten wie für Skeptiker: Diese Lebensmittel haben Zukunft: Sie sind im Slow Food Sinne gut – also köstlich, sauber – also zusatzstofffrei und natur- und klimaschonend erzeugt, und fair – also jeder Beteiligte gerecht entlohnt.

TRADITIONELLE GASTRONOMIE

Heimische Speisen: Fränkisches Weinland

31 Spezialitäten und Speisen mit Tradition - kulinarische Manifestation regionaler Kultur

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

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

Diese Ausgabe widmet sich unserem Gebiet Fränkisches Weinland, also im Wesentlichen das Maindreieck, Steigerwaldtrauf und südlicher Steigerwald bis fast nach Bad Windsheim. 31 traditionelle Speisen, darunter auch 7 traditionelle **lokale** Spezialität.

- **Abbern, Leberworscht un Kümmerle-Tsalot** – Pellkartoffeln, gebratene Leberwurst mit Gurkensalat in Rahmsoße (ein bäuerliches traditionelles Mittagessen).
- **Aufbrennte** – Zwiebelsuppe mit Silvaner, Roggenmischbrot-Krusteln.
- **Blaue Zipfel** – Bratwürste aus grobem Bratwurstbrät im Wein- oder Wein-Essig-Sud mit Zwiebeln und Möhrenscheiben und Gewürzen; dazu wird Natursauerteigbrot gereicht.
- **Bohnekern mit Gerächertem und Mehlklöß** – ein deftiges Gericht mit geräuchertem Schweinebauch.
- **Bratwurstklümpfe** – Bratwurststücke ohne Haut im Spätzleteig, gegart in siedender Fleischbrühe.
- **Brotsuppe** – fällt je nach Region immer wieder anders aus, auch deshalb, weil das Brot in fränkischen Landen genauso variantenreich ist, wie die Bratwurst. Es gibt Versionen, in denen das Brot die Suppe andickt, während andere Suppen aus - manchmal gerösteten - Brotwürfeln bestehen, die unmittelbar vor dem Servieren in die Suppe kommen oder gar erst, wenn die Suppe auf dem Tisch steht.
- **Fränkische Kartoffelsuppe** – Basis ist eine Fleischbrühe mit kleingeschnittenem Suppengrün. Die weichgekochten Kartoffeln in der Brühe zerdrücken, würzen mit Majoran, Muskat, Salz und Pfeffer. Alternativen: Klassisch fränkisch - Kartoffelsuppe (wie zuvor) mit Einbrenne aus Mehl, Schmalz und einer Prise Zucker. Mancherorts garniert man mit in Schmalz gebratenen Zwiebelringen. > mit Schweinebauch ist sehr beliebt. Der mitgekochte Schweinebauch wird nach der Suppe mit Meerrettich und Brot verspeist. > mit Zwetschkenkuchen {traditionelle, lokale Spezialität} ist im fränkischen Weinland um Würzburg (und um Coburg - dort auch

mit Apfelkuchen) ein traditionsreiches Gericht. Die Kartoffelsuppe darf Rauchspeckwürfelchen enthalten.

- **Gebackener Kalbskopf mit Spargelsalat.**
- **Grumberasupp mit Kaasblootz** – Kartoffelsuppe mit Quark-Blechkuchen.
- **Grumbeeresupp mit Zwetchgeblootz** – Kartoffelsuppe mit Zwetschgen-Blechkuchen.
- **Hefepfannkuchen mit Hiffesoß (Hagenbuttenmark).**
- **Hochzeitsessen mit Siedfleisch, Meerrettich und Nudeln.**
- **Kalbshals mit Kartoffel-Gurkensalat.**
- **Karpfen blau im Wurzelsud mit Zitrone, Petersilie, Meerrettichsahne, Kartoffeln und Salat** – der Sud wird mit Möhren, Lauch, Zwiebel, Knoblauchzehe, Lorbeer, Wacholderbeeren, Senfkörnern Muskat, Rosmarin, Majoran, etc., Essig und Weißwein, Salz und Zucker gewürzt.
- **Kartoffeldätscher** – gebackene Kartoffelspeise, die man gerne ungesüßt zum Wein isst, aus Hefe-Kartoffelteig, dem gut Butter oder Schweineschmalz beigefügt ist. Vom Teig werden Handteller große oder Blechkuchen große Fladen ausgerollt und entweder mit Schmand oder echtem Sauerrahm und Kümmel belegt.
- **Kartoffelgemüs mit weißer Soße** – ein klassisches Gericht, einfach, billig und gesund, aus gekochten, geschälten und in Scheiben geschnittenen Pellkartoffeln.
- **Mählklöß, Ä un Tsalot** – gekochte Mehlklöße gebraten, geschlagenes Ei darüber, mit Blattsalat.
- **Meefischli {traditionelle, lokale Spezialität}** – kleine Weißfische aus dem Main mit Zitrone mariniert und mit Mehl, das mit Zimt gewürzt ist, bestäubt in Fett schwimmend ausgebacken. Dazu nur trockener Weißwein.
- **Saure Lunge** – in Essig oder Essig-Wein-Marinade gekochte, fein geschnittene Schweins- oder Rinderlunge in einer mit Wein und Rahm verfeinerten, gebundenen Soße von der Marinade.
- **Schnickerli** – gekochte, in dünne Streifen geschnittene Kutteln in einer gebundenen Soße aus trockenem Weißwein butterweich gekocht und mit Gewürzen, Zitrone und Weinessig aromatisiert.
- **Schweinfurter Schlachtschüssel {traditionelle, lokale Spezialität}** – gekochtes Schweinefleisch von Bauch über Kotelett bis Nieren mit Sauerkraut, Salz, Pfeffer, Meerrettichsahne und Brot in sechs Gängen direkt vom Brett; von November bis März auf Bestellung in verschiedenen Gaststätten Schweinfurts und Umgebung. Mindestteilnehmerzahl 25.
- **Silvaner-Suppe**
- **Spargel mit Bratwurst** – traditionelle, lokale Spezialität des Spargelgebiets im Maindreieck
- **Stielgmüs vom autochthonen Sennfelder Stiel (Mangoldsorte),** – {traditionelle, lokale Spezialität}
- **Sommeracher Stallhasenpfeffer {traditionelle, lokale Spezialität} - Fleisch des Kopfes und der Vorderläufe, der Leber, Lunge und Herz, gekocht im Wurzelsud, klein geschnitten in einer mit Essig gewürzten Soße vom Sud mit Salzkartoffeln und Sauerkraut serviert.**
- **Weckzamete** – Gericht aus altbackenen Wecken, Milch, Eiern, Zwiebeln, Petersilie, im Sommer mit grünem Salat, im Winter mit legierter Apfelmostsuppe mit Zimtkrusteln oder Birnenkompott.
- **Weincreme** – schaumige Creme aus viel Weißwein, Eiern, Sahne, Zitronensaft, Zucker, die mit Gelatine etwas gefestigt ist.
- **Weinsuppe mit Suppenhuhn** – mit Suppengrün knapp weichgekochtes Huhn, das abgekühlt ohne Haut kleingeschnitten in der mit Mehlschwitze gebundenen und mit Rosmarin, Salz, Pfeffer und trockenem Weißwein verfeinerten Soße einen Tag durchzieht. Erhitzt mit Petersilie und Schnittlauch garniert essen.
- **Würzburger Kärrnerbraten {traditionelle, lokale Spezialität}** – gefüllter Rinderbrustbraten (mit Bratwurstbrät und/oder nur mit Semmelfüllung) mit halbseidenen Klößen.

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 rhönerisch: Der Berggasthof Sennhütte

Ein Gasthof auf 750 Meter Höhe mit herrlichen Aussichten

Von Hans-Werner Bunz

Ganz einsam liegt der Berggasthof über Fladungen und dem Fränkischen Freilandmuseum an der nördlichen Grenze Bayerns, ganz nah dort, wo Bayern, Hessen und Thüringen aufeinanderstoßen. Nicht nur herrliche Aussichten bietet das Haus, sondern ist auch nahe dem einzigartigen Naturschutzgebiet des Schwarzen Moors. Hausherrin und Küchenchefin Birgit Klingenberg favorisiert handwerklich gut gemachte, saisonal fränkische Küche nach Rhöner Art. Ihre Produkte liefern weitestgehend Erzeuger aus Rhön und Grabfeld, vieles gedeiht sogar in nächster Umgebung. Hier steht kein Gast hungrig auf, denn die sehr schmackhaften Portionen befrieden auch großen Hunger, wobei die appetitanregende Freude des Auges bewusst bedient wird durch die Präsentation auf dem Teller. Selbstverständlich wird alles frisch gekocht. Und gewissermaßen einzigartig ist das geschmackvolle Trinkwasser aus der hauseigenen Basaltgesteinsquelle. Ein Geschmackserlebnis ist die Heusuppe von der Sennhüttenwiese, ebenso die Lammbratwürstchen auf Rahmwirsing und Rosmarinkartoffeln. Hausgemacht sind auch die Linguine mit Steinpilzen im Kräuterrahm. Und etwas ganz Besonderes ist die hier heimische Bachforelle nach Müllerin Art. Und zum Abschluss sollte man den Apfel-Zimt-Blooz nicht auslassen, ebensowenig die Hollerküchlich mit Holunderblütensorbet. Für Café-Gäste wird täglich frischer Kuchen gebacken. Biere und Destillate liefern Erzeuger der Rhön, die Weine von Winzern im Maintal.Der Berggasthof Hotel Sennhütte ist in allen bisherigen Ausgaben des Slow Food Genussführer Deutschland zu finden, nun auch in der vierten, der Ausgabe 2019/20.

Berggasthof Hotel Sennhütte
Sennhütte 1, 97650 Fladungen
Tel: 09778-91010
www.sennhuette-rhoen.de

WEINGUT
SCHMITT's KINDER

Spitzenweine · Toplagen · naturnaher Anbau

TRIAS

VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER

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 Knusperspezialität 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!

MainBäcker
HEINRICH

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

BIB GOURMAND

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

ERZEUGER

Müller – Mühle – Mehl

Man kommt vielleicht nicht allzu häufig mit ihnen in Berührung, aber ohne die Müller wäre unser beliebtestes Lebensmittel nicht denkbar: Brot

Von Raimund Zwirlein

Mehl ist ein elementarer Bestandteil der täglichen Ernährung. Umso wichtiger ist das Wissen, wo das Grundnahrungsmittel herkommt und wer es herstellt. Trotz des Trends zu größeren Betriebseinheiten ist die Branche unverändert klein- und mittelständisch geprägt. Viele Unternehmen befinden sich in Familienbesitz und das oft seit Jahrhunderten. Ein breites Sortiment an Mehlen bester Qualität wird von ca. 200 bayerischen Mühlen-Betrieben erzeugt. Neben den gängigen Sorten wie Weizen- und Roggenmehl gibt es auch Spezialprodukte wie Reismehl oder Chia-Samen-Mehl. Modernste Technik hat in diesem traditionsreichen Handwerk Einzug gehalten, dies ändert jedoch nichts am Prinzip: In bis zu 18 Mahlgängen (bei Roggen) werden die wertvollsten Bestandteile des Korns von der Spreu getrennt und Schritt für Schritt in einen immer feineren Grundstoff verwandelt.Die Schaubmühle, am Ortsrand von Volkach gelegen, ist eine familiengeführte Handwerksmühle mit einer über 1000-jährigen Geschichte (www.schaubmuehle.de). Hier wird noch die klassische Mühlenproduktion gepflegt, von der Getreideannahme über Lagerung, Reinigung und Vermahlung bis zur Vermarktung kommt alles aus einer Hand. Regionales Getreide in Bioqualität wird beispielhaft aus Lindach (Familie Keller), Kürnach (Familie Bieber) oder aber Martinsheim (Familie Stadelmann) geliefert. Aktuell liegt der Anteil an Bioprodukten bei knapp 15 %, die Tendenz ist steigend. Im angegliederten Hofladen verkauft Müllermeister Ludwig Lippert zunehmend seine eigenen Weizen-, Roggen- und Dinkelmehle in verschiedenen

Ausmahlungen als (Vollkorn-)Mehl, Dunst, Gries oder Schrot. Im Trend liegen Angebote der eiweiß- und mineralstoffreichen Urgetreideart Emmer. Das Sortiment wurde in den letzten Jahren um Nudeln, Müsli, Backzutaten, Honig und diverse Futtermittel erweitert. Seine Erzeugnisse verkauft Müllermeister Lippert zur einen Hälfte an Bäckereien (u. a. Klosterbäckerei Münsterschwarzach oder aber Biobäckerei Thyen, Versbach), die andere Hälfte verteilt sich auf Einzelhandel, Gastronomie und den Hofladen. Die Herkunft der Lebensmittel wird für seine Kundschaft immer bedeutungsvoller, so wünscht sich Ludwig Lippert, „das diese Einstellung weiter zunimmt". Biomehle in reicher Auswahl bietet auch die Knechtmühle im Obernburger Ortsteil Eisenbach am Untermain (www.knecht-muehle.de). Ein Alleinstellungsmerkmal kennzeichnet Müllermeister Siegfried Ebert und seine Schlottermühle in Weißenbrunn (Lkr. Kronach): Er betreibt die einzige 100 %ige Biogetreide-Mühle in Nordbayern (keine Internet-Seite). Übrigens: Die bayerischen Müllerei Fachtage finden immer am letzten Oktober-Wochenende in Volkach statt, Gäste sind willkommen.

Mehr Infos: www.muehlen.org, www.muellerbund.de, www.mein-mehl.de, www.mueller-in.de, www.gmf-info.de

Anmerkung der Redaktion: *Das kleine Flüsschen Volkach, entstehend aus dem Zusammentreffen dreier Bäche bei Michelau im Steigerwald, kaum 30 Kilometer lang bis zur Einmündung in den Main bei Volkach, lieferte mit seinem Wasser einst die Energie für 21 Mühlen, darunter 17 Getreidemühlen. Die nachweislich erste Mühle, die Stettenmühle, entstand Anfang des 13. Jahrhunderts in Obervolkach, andere auch schon Anfang des 14. Jahrhunderts. Die Schaubmühle bei Volkach (erstmals 1375 als Obere Mühle erwähnt) und die Gründleinsmühle (erstmals im 16. Jahrhundert erwähnt) in Obervolkach sind die einzigen noch in Betrieb. So manche der stillgelegten Mühlen verschwand, steht leer, wurde zum Wohnhaus oder zum Anfang eines Ortsteils. (Quelle: https://de.wikipedia.org/wiki/Liste_der_Mühlen_an_der_Volkach)*

GENUSSKULTUR

Kulinarisches Erbe Deutschlands in unserer Region

Von Hans-Werner Bunz

Googelt man „kulinarische Erbe Deutschland“ ist das Buch „Deutschlands kulinarisches Erbe“ an 1. Stelle, das der ars vivendi verlag, Cadolzburg, publizierte vor 20 Jahren. Das Vorwort zur Ausgabe von 2004 verfasste das Denk-Kreis-Mitglied Dr. Frank Thiedig. Alphabetisch geordnet werden ausführlich 290 kulinarische Spezialitäten beschrieben (Speisen, verarbeitete Lebensmittel und einige bei uns als Archepassagiere und –kandidaten geführte). Diese 33 sind in unserer Conviviumsregion heimisch, entweder auch oder ausschließlich: Ausgezogene (oder Knienudeln), Bamberger Birnenförmige Zwiebel (Archekandidat), Blaue Zipfel (mit Weinsud, als Saure Zipfel mit Essigsud), Bamberger Hörnla (Archepassagier, festkochende Kartoffel), Bamberger Kren (mild schmeckend, heute nur noch um Erlangen), Bamberger Rauchbier (Archepassagier), Blöcher (süßes, zylindrisch-hohles Schmalzgebäck des Frankenwalds), Bubenschenkel (Gebildbrot, Spessart), Coburger Bratwurst, Coburger Schmätzchen (Jahresendgebäck), Crailsheimer Horaffen (lokales Symbolgebäck), Dettelbacher Muskazinen (Honigfeingebäck mit Muskat), Fränkische Küchle (Kirchweihgebäck), Fränkische Obstbrannt-weine, Kletzenbrot (Hutzelbrot, Früchtebrot, Birnbrot), Kochkäse (auch in Unterfranken), Kutteln (als Speisen), Langenburger Wiebele (Hohenlohe, sehr kleine, leicht hellbraune Vanillebiskuits), Meefischli (Mainfranken, kleine, in Fett gebratene Weißfische), Obatzda (in Unterfranken Gerupfter – Käsezubereitung mit Camembert, Butter, Zwiebel, Paprika, Kümmel, Wein oder Bier), Odenwälder Frühstückskäse (rindenloser, pikanter Weichkäse mit Rotschmiere), Rhöner Fruchtwein, Rhönschaf (Archepassagier), Schneeballen (Tauberfranken, kugelförmiges Schmalzgebäck aus verschlungenen Teigstreifen), Schupfnudeln (Kartoffelnudeln, in der Hand gerollt), Schwäbische Maultaschen (Hohenlohe), Schwäbisch-Hällisches Schwein (Hohenlohe, Archepassagier), Spätzle (Hohenlohe, Eiermehlspeise, handgeschabt), Spargel (Bamberger Umland, Fränkisches Maindreieck), Süßholz (Bamberg, Obermain), Ungespundetes Kellerbier (Bamberg, Oberfranken), Weißer Preßsack (Weißgelegter in Unterfranken), Weizenbier (Bayern, Baden-Württemberg). Sieht man die Liste der aktuell 71 deutschen Archepassagiere durch, überrascht nicht, dass auch das Buch nicht wenige davon beschreibt. Verwunderlich freilich ist, dass die Ausgabe 2004 – dem Vorwort-Autor Dr. Frank Thiedig war Slow Food und das Slow Food Projekt Arche des Geschmacks gut bekannt – nicht wenige kulinarische Erbstücke verschweigt, die eigentlich auch zu dieser Zeit bekannt waren und die deutsche Arche des Geschmacks längst bevölkern: So der Fränkische Grünkern, das Coburger Fuchsschaf – schon damals bei uns ein Kandidat, ebenso das Fränkische Gelbvieh, dessen Misere bekannt war oder die existenten Weinberge mit Altem fränkischen Satz (Wein), um nur einiges aus unserer Region zu nennen. Sollte es einmal eine optimierte Neuauflage dieses Buchs geben, könnte Slow Food behilflich sein.

WEINGUT H. Deppisch

demeter

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

Fonds ohne Zusatzstoffe

Hermann Schömig

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

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.

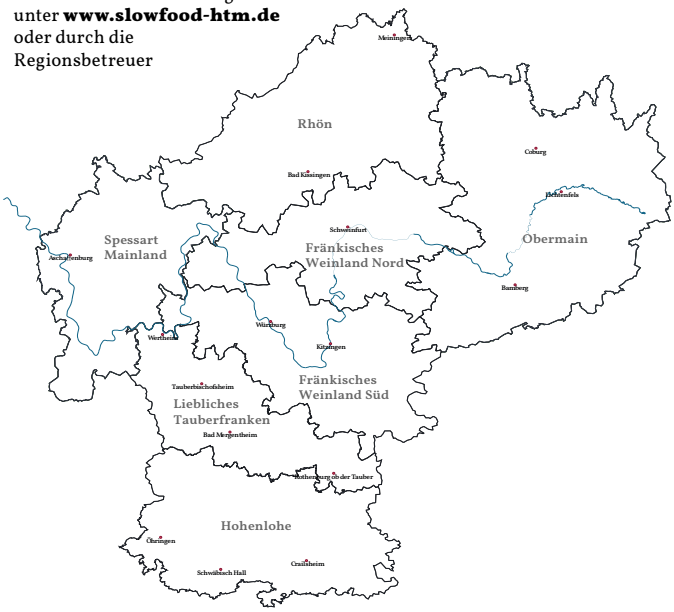
Sprechen Sie mit uns - nutzen & vertrauen Sie auf unsere langjährige Erfahrung! Persönlich immer für Sie da unter Tel. 0171 334 8045

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

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



FRÄNK. WEINLAND SÜD:	Gerd Sych, 0931-783411
FRÄNK. WEINLAND NORD:	Raimund Zwirlein , 09721-801957
HOHENLOHE:	Bernulf Schlauch, 07905-477
BAMBERGER LAND:	Andreas Schneider, 0951-2091854
RHÖN:	Michael Geier, 09774-91020
SPESSART-MAINLAND:	– aktuell nicht besetzt –
TAUBERFRANKEN:	– bei Interesse bitte melden –

Veranstaltungsrückblick

Das 3. Quartal bot wegen der Ferienzeit nur wenige Veranstaltungen: BAMBERG, 01.07.: Unser Stand beim Tag der offenen Tür der Bayerischen LA Wein- und Gartenbau war sehr gut besucht. SCHWARZACH, 20.07.: Tomatenvielfalt, Ökokiste und Menü war ausgebucht, die Informationen sehr interessant, das Menü begeisterte. IPHOFEN, 08.09.: Die Wanderung zum Alten fränkischen Satz mit Verkostung und anschließender Brotzeit im Weingut Emmerich bei dessen feinen Weinen war sehr gut besucht. BAD MERGENTHEIM, 12.09.: Verantwortungsbewusster Umgang mit Lebensmitteln - diese Diskussionsveranstaltung war gut besucht. Alle Akteure auf der Bühne sind Mitglieder des Conviviums: Otto Geisel, Rudolf Bühler, Johannes Ulrich, Markus Reinauer, Dietmar Hofmann, Hans-Werner Bunz. WÜRZBURG, 24.09.: Gut besucht war auch die Schneckentafel Würzburg in der Cafeteria des Exerzitienhaus Himmelspforten.

Veranstaltungen im 3. Quartal

Bei Redaktionsschluss standen nur diese Veranstaltungen fest:

SCHONUNGEN-ABERSFELD, 13.10.: Schweinfurter Schlachtschüssel – Essen vom Brett.

OSTHEIM V.D. RHÖN, 13./14.10.: Messestand mit Wurst-Wettbewerb beim 9. Rhöner Wurstmarkt.

BAMBERG, 20.10.: Pilzwanderung mit Pilzkundler.

BAMBERG, 29.10.: Schneckentafel Bamberg.

WÜRZBURG, 09.11.: Traditionelles Gansessen.

BAMBERG, 10.11.: Besuch des Bioland-Hof & Brennerei Schmidt in Mittelehrenhausen.

IPHOFEN, 16.11.: Gereifte Weine im Weingut Wirsching.

EBERN-JESSERNDORF, 17.11.: Wildessen. Und natürlich im November wieder „Die Region kocht SLOW“ – Restaurant kochen regionale Passagiere der Arche des Geschmacks..

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.

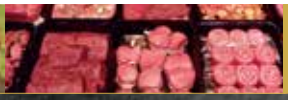
Familie Harald und Elisabeth Spath · 97762 Morlesau an der Fränkischen Saale
Telefon 09357-479 · Fax 09357-1357 · spath@hotel-noeth.de · www.hotel-noeth.de

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 Elektrosmog. Genießen Sie die abendliche Ruhe, morgens werden Sie mit Vogelgezwitscher 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

BRAUHAUS
BIER- UND BROTZEIT



...hier keinen Wunsch geniessen

Biergenuss direkt an der Quelle

Distelhäuser Brauhaus und Bauer´s Brotzeit

In dem modernen Wirtshaus mit Biergarten direkt in der Distelhäuser Brauerei dreht sich alles rund ums frische Bier. Dazu verwöhnt Sie das Team aus der Brauhausküche mit leckeren Schmankerl für den kleinen und den großen Hunger. Die Speisekarte bietet bierige und bodenständige Leckereien, die allesamt aus besten regionalen Zutaten bereitet werden. Die Köche legen sich so richtig ins Zeug für ihre Gäste. Sie durchforsten die Region nach ihren Spezialitäten und suchen Lieferanten, die mit Herzblut bei der Sache sind. Sie nehmen Altbewährtes und geben ihm einen frischen Pfiff. Mit viel Liebe zum einfach guten Geschmack wird hier der Gaumen der Gäste verwöhnt. Im Sommer lädt der schöne Biergarten dazu ein, die frischen Bierpezialitäten im Freien zu genießen und dabei den Brauereibetrieb unmittelbar zu erleben.

Bei Bauer´s Brotzeit, der Metzgerei der Brauereifamilie Bauer, wird die Qualtitäts- und Regionalphilosophie weitergelebt und das Wissen um die Herkunft der Zutaten mit dem handwerklichen Können der Mitarbeiter verbunden. Das Sortiment von Bauer´s Brotzeit ist so vielfältig wie der Jahresverlauf. Immer frisch, immer wieder anders. Dazu zählen Wild aus heimischen Wäldern, Schweine, die auf Stroh aufgewachsen sind und Rinder, die auf der Weide reichlich Bewegung hatten. Und vor allem der persönliche Draht zu den Lieferanten sind der Familie Bauer auch hier wichtig.

Ein frisches Glas Bier und eine deftige Brotzeit gehören eben untrennbar zusammen.

DISTELHÄUSER
Brauhandwerk seit 1811

www.alte-fuellerei.de
Distelhäuser Brauhaus Grünsfelder Straße 3 97941 TBB-Distelhausen Tel. 0 93 41 / 805-820

www.bauersbrotzeit.de
S. Bauer GmbH & Co.KG Bundesstraße 49 97941 TBB-Distelhausen Tel. 0 93 41 / 805-936

Impressum
Ausgabe 2018-4, Oktober mit Dezember, 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, S.4 Genießermanufactur
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**