

Arche des Geschmacks

- Essen, was man retten will.



Slow Food®

Arche des Geschmacks

Der Marienroggen als Arche-Kandidat: Rolle und Möglichkeiten von SLOW FOOD in der Sortenerhaltung

Die "Arche des Geschmacks" schützt weltweit regional bedeutsame Lebensmittel, Nutztierarten, Kulturpflanzen sowie traditionelle Zubereitungsarten vor dem Vergessen und Verschwinden.

Im derzeitigen Lebensmittelsystem gelten sie aufgrund ihrer vergleichsweise aufwendigen Herstellung oder Aufzucht als unrentabel oder sind "aus der Mode" gekommen.

Der Marienroggen als Arche-Kandidat: Rolle und Möglichkeiten von SLOW FOOD in der Sortenerhaltung

Essen, was man retten will!

- Mit dem Wissen, dass biologische Vielfalt regionale Wurzeln besitzt, bewahrt die "Arche des Geschmacks" das kulinarische Erbe der Regionen.
- Das Motto lautet: Essen, was man retten will! Denn: Was nicht gegessen wird, wird nicht nachgefragt, kann also nicht verkauft werden und wird deshalb nicht hergestellt.
- Mit den Arche-Passagieren erleben Menschen, dass die an regionale Klima- und Bodenverhältnisse angepassten vielfältigen alten Rassen und Sorten nicht nur einzigartig schmecken, sondern Bodenfruchtbarkeit, Kulturlandschaften sowie spezifische landwirtschaftliche Praktiken, Küchen und Traditionen erhalten.

Der Marienroggen als Arche-Kandidat: Rolle und Möglichkeiten von SLOW FOOD in der Sortenerhaltung

Um in die "Arche des Geschmacks" aufgenommen zu werden, müssen Passagiere folgende Kriterien erfüllen:

- Als Arche-Kandidaten können Nutzierrassen, Kulturpflanzen (Sorten, Ökotypen, einheimische Rassen und Bestände), wilde Arten (sofern an Ernte- und Verarbeitungsmethoden und traditionelle Nutzung gebunden) sowie traditionelle Zubereitungsarten von Lebensmitteln vorgeschlagen werden.
- Die Produkte müssen einen charakteristischen Geschmack haben, der einen klaren Bezug zu lokalen Traditionen und Nutzweisen aufweist.
- Die Produkte müssen mit einem bestimmten Gebiet und dessen kulturellem Gedächtnis verbunden sein.
- Die Produkte müssen in vermarktbareren Mengen erzeugt werden.
- Die Produkte müssen in ihrer Existenz bedroht sein.

Der Marienroggen als Arche-Kandidat: Rolle und Möglichkeiten von SLOW FOOD in der Sortenerhaltung

Weltweit über 6000 Passagiere

<https://www.fondazione Slow Food.com/en/ark-of-taste-slow-food/>

Deutschland 90 Passagiere, davon 5 (Brot) Getreidesorten

Schwäbischer Dickkopf – Landweizen

Bauländer Spelz

Laufener Landweizen

Echter Binkelweizen

Westerwälder Fuchsweizen

Der Marienroggen als Arche-Kandidat: Rolle und Möglichkeiten von SLOW FOOD in der Sortenerhaltung

Die Regionalgruppen (Convivien) von Slow Food nominieren Arche Kandidaten und verpflichten sich die Passagiere zu unterstützen:

- ggf. Unterstützung bei der Saatgutvermehrung beim Wiederaanbau einer alten Sorte
- Aufbau einer regionalen Wertschöpfungskette
- regelmäßiger Kontakt zu den Erzeugern und Weiterverarbeitern

Idealerweise führen die gemeinsamen Aktionen zur Gründung eines Presidio: Ein Netzwerk von engagierten Landwirten, handwerklich arbeitenden Lebensmittelproduzenten, Händlern, Köchen und Verbrauchern, welche sich zusammen aktiv für den Erhalt einer Sorte einsetzen.

Der Marienroggen als Arche-Kandidat: Rolle und Möglichkeiten von SLOW FOOD in der Sortenerhaltung

Beispiele für Presidi:

Fränkischer Grünkern – „Bauländer Spelz“

„Waldviertler“ Waldstaude - Roggen, „Tauern“ - Roggen

„Paun Sejel“ aus dem Val Müstair: Brot aus autochtonem Bündner Roggen

„Red Five“ - Weizen, Canada

Der Marienroggen als Arche-Kandidat: Rolle und Möglichkeiten von SLOW FOOD in der Sortenerhaltung

Unterstützung durch Slow Food Deutschland:

Passagier –“Steckbrief“ auf der Internetpräsenz von Slow Food International und Deutschland

Vorstellung des Passagiers im Slow Food Magazin, Information in Broschüren und durch Social Media

Werbematerial – Postkarte, Aufkleber, Roll-ups

Bekanntmachen bei Verkostungen, Messen, Veranstaltungen

„Chef Alliance“ – die Slow Food Köche verwenden in Ihren Betrieben saisonal Arche-Passagiere

Presidio könnte mit der Slow Food Schnecke gekennzeichnet werden

Der Marienroggen als Arche-Kandidat: Rolle und Möglichkeiten von SLOW FOOD in der Sortenerhaltung

Weitere Aspekte:

- Zusammenarbeit mit Partnern z.B. Ökomodell - bzw. Biosphärenregion, VERN, bayr. Schatzbewahrer
- Anmeldung als Erhaltungssorte beim BSA
- Eintragung in „Rote Liste“
- g.g.A. und g.U.
- Listung im Lebensmitteleinzelhandel - regional

Der Marienroggen als Arche-Kandidat: Rolle und Möglichkeiten von SLOW FOOD in der Sortenerhaltung

Ausblick für den Marienroggen:

- Arche - Antrag liegt vor, positive Einschätzung
- Plan für weitere regionale Unterstützung muß noch entwickelt werden