

Slow Food Arche des Geschmacks Pressekonferenz:

Tl: „Essen, was wir retten wollen!“

- Slow Food startet mit der Arche des Geschmacks eine Offensive in Österreich

(Wien, 16.6.16, PUR) Die Sorten- und Artenvielfalt schwindet dramatisch. In den vergangenen 100 Jahren haben wir weltweit etwa 75 Prozent der landwirtschaftlich genutzten Vielfalt verloren. Die Gattung Weizen etwa umfasst 26 Kulturarten und über 290 bekannte Formen. Davon dominieren heute weltweit nur mehr 2 Arten mit weniger als 10 verschiedenen Formen im Anbau. Und auch viele Nutzierrassen sind vom Aussterben bedroht. In den letzten Jahren verschwand jeden Monat eine Rasse für immer von diesem Planeten.

(Quelle: www. Arche-noah.at/sortenerhaltung/wozu-vielfalt)

Zwtl: Der Hut brennt lichterloh

Slow Food engagiert sich für die Erhaltung und Verbreitung der vielfältigen traditionellen Lebensmittel dieser Erde und den Schutz der Biodiversität. Unter dem Motto “Essen, was wir retten wollen!”, werden in der “Arche des Geschmacks”, einem Projekt der Slow Food Stiftung für Biodiversität, fast vergessene traditionelle und vom Aussterben bedrohte Pflanzenarten und Nutzierrassen sowie nahezu in Vergessenheit geratene Lebensmittelhandwerk wiederentdeckt und weltweit dokumentiert. Die Arche des Geschmacks wurde vor 20 Jahren ins Leben gerufen und stellt das Welterbe des Essens dar. Slow Food Wien Chefin Wien Barbara van Melle: „Der Hut brennt lichterloh! Die Bio-Diversität auf den Feldern und in den Küchen verschwindet dramatisch schnell. Ob Saatgut, alte Nutzierrassen oder Lebensmittelhandwerk – allein in Österreich sperren jedes Jahr 60 Bäcker zu. Slow Food will mit der Arche des Geschmacks dazu beitragen, dass die Vielfalt dieser Erde für die nächsten Generationen geschützt und bewahrt wird.“

Zwtl: Kriterien für die Aufnahme in de Arche des Geschmacks (Auswahl):

- Die Produkte müssen eine besondere (organoleptische) Qualität haben, die sich aus lokalen Traditionen und Verwendungsweisen definiert: Sie tragen zur geschmacklichen Vielfalt bei und zeichnen sich durch ihre einzigartige, geschmackliche Qualität aus.
- Die Produkte müssen eine historisch überlieferte Bedeutung haben, sind identitätsstiftend für eine bestimmte Region und stehen in Verbindung mit dem traditionellen Wissen.
- Sie müssen tatsächlich oder potenziell vom Aussterben bedroht sein.
- Sie stammen aus nachhaltiger Produktion und fördern die Biodiversität (biologische Vielfalt) und nachhaltige Entwicklung einer Region.
- Sie stammen aus bäuerlicher Kleinproduktion und/oder aus handwerklicher Verarbeitung.
- Sie respektieren die Würde der Tiere und Pflanzen.
- Sie sind frei von gentechnisch veränderten Organismen.

Zwtl: Presidio – Gefährdete Produkte schützen und fördern

Einige Arche- Produkte werden als sogenannte “Presidi” (ital. für Schutzräume) besonders gefördert. Sie werden in einer Kooperation von kleinbäuerlichen ProduzentInnen, handwerklichen Verarbeitungsbetrieben und der Gastronomie und durch Aufbau einer breiten Verarbeitungs- und Wertschöpfungskette einem größeren Publikum zugänglich gemacht. Derzeit gibt es weltweit über 400 Presidi, vier davon in Österreich, jetzt wurden es mehr:

Zwtl: Das Waldviertler Blondvieh

ist eine alte, extensive und robuste Rinderrasse keltischen Ursprungs mit stark marmoriertem und intensiv-würzigem Fleisch. Bis in die 1960er Jahre war das Waldviertler Blondvieh in Niederösterreich auf allen Weiden zu finden. Als Quantität und schnelles Wachstum in der Rinderzucht immer wichtiger wurden, setzte sich das Fleckvieh zusehends durch. 1982 war das Blondvieh fast ausgestorben: nur noch 23 Kühe und drei Stiere standen in den heimischen Ställen (1954 waren es noch über 170.000!). Erst ein intensives Zuchtprogramm sicherte der Rasse das Überleben. Heute werden der hervorragende Geschmack und die Qualität des Fleisches sowie die Bekömmlichkeit der Milch wieder geschätzt. Aktuell gibt es wieder vier Blondvieh-Züchter. Neben Ab Hof Verkauf wird das Blondvieh auch über den Waldviertler Biofleischer Roman Schober veredelt und vertrieben (u.a. bei Merkur am Hohen Markt).

<http://www.slowfoodwaldviertel.at/jos/waldviertler-blondvieh>

Zwtl: Das Waldstaudekorn (auch Johannisroggen genannt)

ist eine überjährige Roggensorte: das junge Getreidegras wurde im Herbst beweidet oder gemäht und im Folgejahr als Korn beerntet. Heute wird es vorwiegend im Waldviertel angebaut, von der Demeter-Anbaugruppe sorgsam gepflegt und u.a. für die Herstellung von herzhaftem Waldstaudekornbrot verwendet. Der Geschmack des Waldstaudekorns ist feinwürzig und intensiv.

Das Getreide wird zu dunklem, sehr saftigem Brot mit vollem Roggengeschmack, Getreidereis und Nudeln verarbeitet. Sehr gut eignet sich das Mehl auch zur Kuchen- und Gebäckherstellung.

www.lebendigevielfalt.at

Zwtl: Das Sortenspektrum der Leithaberger Edelkirschen

umfasst mehr als 15 verschiedene Süßkirschenarten mit großer Sortendiversität. Die extensive Kulturform als Halb- und Hochstamm hat einen positiven Einfluss auf das Aroma. Die Leithaberger Edelkirschen besitzen einen reichhaltigen süßen Geschmack und unvergleichliches, intensives Aroma, sind aber durch die Mechanisierung in den Weingärten zunehmend bedroht, denn als Halb- oder Hochstammbaum ist die Ernte arbeitsintensiv und erschwert die Bearbeitung der Weingärten. Einst diente die Kirschenproduktion der Region Leithaberg vorwiegend dem Verkauf auf den Wiener Märkten. Nicht zuletzt weil das pannonische Klima die Kirschen früher als in anderen Gegenden Österreichs reifen ließ. Rosemarie Strohmayer, Leithaberger Edelkirschen-Produzentin: „Wir haben in unserer Region am Leithaberg acht Kirschenarten, die es sonst nirgends in Österreich gibt. Wir, der Verein Leithaberger Edelkirsche, wollen mit der Presidio-Anerkennung den Grundstein für die Erhaltung der alten Kirschbäume, die Vermehrung der alten Sorten und die Veredelung der Kirschen legen. Aber auch bei den Produzenten selbst wollen wir die Wertschätzung für ihr Produkt fördern.“

www.edelkirsche.at

Zwtl: Brauerei Stiegl mit im Boot

Für seine Aktivitäten zum Schutz dieser kulinarischen Schätze hat Slow Food Wien nun Rückenwind von der Brauerei Stiegl erhalten, die als neuer Sponsor und Kooperationspartner auftritt und bereits Arche-Getreide vermälzt und erste Biere damit braut. Stiegl hat sich mit dem „1. Biergut Österreichs“, das in der Nähe von Salzburg liegt, der nachhaltigen Landwirtschaft und dem Erhalt der Vielfalt verschrieben. Auf Gut Wildshut werden alte, vom Aussterben bedrohte Tier- rassen gehalten und in Vergessenheit geratene Urgetreidesorten kultiviert. Gutsverwalter Franz Zehentner erklärt:

„Mit unserem Gut Wildshut haben wir einen Ort, an dem wir probieren wie es anders gehen kann. Konkret bedeutet das, dass wir uns intensiv um den Humusaufbau kümmern und so die Fruchtbarkeit unseres Bodens erhöhen. Besonders freut uns, dass Emmer und Alpine Pfauengerste, mit denen wir bereits Biere brauen, bereits in die Arche aufgenommen wurden.“

Alte Sorten sorgen nicht nur für neue Geschmackserlebnisse, sondern sind – weil sie so genannte ‚Tiefwurzler‘ sind – resistenter bei extremem Wetter und haben ernährungsphysiologische Vorzüge.“ Und Stiegl-Chefbraumeister Christian Pöpperl ergänzt: „Auf unserem Biergut vermälzen und rösten wir vor Ort als einzige Brauerei in Österreich selbst, um daraus dann in der ersten Vollholzbrauerei besondere Biere zu brauen.“ Die Stiegl-Spende für die „Arche des Geschmacks“ wurde von Liesi Löcker von Slow Food Lungau entgegengenommen, sie wird v.a. dem Presidio Tauernroggen zugute kommen.

www.biergut.at

Zwtf: Über Slow Food:

Slow Food wurde 1989 in Italien gegründet und umfasst heute ein weltweites Netzwerk von über einer Million Menschen, die sich mit Überzeugung für gutes, sauberes und faires Essen einsetzen: Bauern, Bäuerinnen, LebensmittelproduzentInnen, KöchInnen, AktivistInnen und WissenschaftlerInnen in mehr als 160 Ländern. Die Internationale Non Profit Organisation zählt zudem rund 100.000 Mitglieder in 1.500 Convivien (lokale Gruppen) und setzt sich für gefährdete Lebensmittel, Kulturpflanzensorten und Nutztierassen ein, die durch die fortschreitende Globalisierung des Handels und der Industrialisierung der Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion gefährdet sind.

Weiterführende Links:

Die Arche des Geschmacks in Österreich: www.archedesgeschmacks.at

Slow Food in Österreich: www.slowfoodaustria.at

Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt: www.fondazioneSlowFood.com/en/

Presse-Fotos: www.archedesgeschmacks.at →Material →Presse

Presse-Rückfragen: PURKARTHOFER PR, Mag. Jakob Purkarthofer, +43-664-4121491, info@purkarthofer-pr.at,

Am Podium:

Barbara van Melle, Slow Food Wien

Leo Fegerl, Züchter Waldviertler Blondvieh

Martin Allram, Waldstaudekorn-Pionier

Rosemarie Strohmayer, Leithaberger Edelkirschen-Produzentin

Christian Pöpperl / Braumeister Stiegl

Moderation: Jürgen Schmücking

16. Juni 2016, 10:00 Uhr, Casino Austria (Kärntner Str. 41, 1010 Wien)