

## Slow Food: Genuss und Verantwortung

## Auf der Spur des schwarzblauen Goldes

Der Verein Slow Food kämpft für gutes Essen und rettet regionale Spezialitäten vor dem Vergessen. Zum Beispiel eine alte Kartoffelsorte aus dem Frankenwald.

Von Gertrud Pechmann

**Schwarzenbach am Wald/Münchberg/Kulmbach** – „Viele Unarten beim Essen sind der Hektik geschuldet. Es gibt eine To-go-Unkultur, also etwa schlechten Kaffee in Plastikbechern. Oder Currywurst aus der Styroporschale.“ Für Norbert Heimbeck ist das nur schwer zu ertragen. Er leitet seit 2015 die Regionalgruppe von Slow Food Oberfranken. Der Verein setzt sich weltweit für nachhaltig produzierte Lebensmittel und Nutztiere ein, will regionale Spezialitäten vor dem Vergessen bewahren. Das tut er mit der „Arche des Geschmacks“. Dieser Katalog listet traditionelle lokale Produkte auf, erklärt ihre Besonderheit und verzeichnet Hersteller, so es noch welche gibt. Weltweit sind bereits 5000 Lebensmittel, Tiere und Pflanzen eingetragen.

16 Arche-Einträge kommen aus Franken. Unter ihnen finden sich zum Beispiel der Bamberger Rettich, das Coburger Fuchsschaf und die Hutzeln aus Fatschenbrunn. Und eine besondere Kartoffelsorte aus dem Frankenwald, die vom Aussterben bedroht ist. „Die schwarzblaue Frankenwälder Kartoffel hat einen vermeintlichen Nachteil: Sie ist mehlig“, erklärt Heimbeck. Das aber mögen viele Verbraucher heute nicht mehr. „Dabei werden Klöße damit viel besser als mit anderen Kartoffelsorten“, betont der Leiter von Slow Food Oberfranken.

Im Handel ist die Kartoffel mit der schwarzblauen Schale nicht zu finden. Ihre Spur führt tief in den Frankenwald, in die Gegend von Naila und Bad Steben. Dort haben sich sieben Kartoffelbauern zusammengetan und einen Förderverein für das „schwarzblaue Gold“ gegründet. Mithilfe der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft hat der Verein eine Erhaltungszüchtung aufgebaut. Auf etwa einem Hektar Fläche kultivieren die Mit-



Das Heimatbrot von Bäckermeister Andreas Fickenscher mit der Kruste aus der Frankenwälder Kartoffel. Foto: Genussakademie Bayern



Michael Söll baut die schwarzblaue Frankenwälder Kartoffel gerne an. „Die Erpfl sind mein Hobby“, sagt der Bio-Landwirt, dessen Herz für alte Sorten schlägt. Foto: Genussakademie Bayern; Pechmann; privat

glieder die alte Sorte – und verkaufen die „Erpfl“ in ihren Hofläden. Landwirt Michael Söll steht dem Verein vor. „Die Erpfl sind mein Hobby“, sagt der 29-Jährige. Alte Sorten begeistern ihn. „Sie kommen mit wenig Dünger und dem rauen Klima im Frankenwald bestens zurecht“, versichert er. Als Bio-Landwirt, der ohne Kunstdünger arbeitet, ist er auf solche Sorten regelrecht angewiesen. Seine Pflanzkartoffeln gewinnt Söll durch Auslese, wie es früher in der Landwirtschaft üblich war. Sein nächstes Projekt ist die Gewinnung von Samen der schwarzblauen Frankenwälder Kartoffel, um der Virusanfälligkeit der Pflanze entgegenzuwirken. „Den konnte ich leider noch nicht abgewinnen, da die Blüten meiner Kartoffelpflanzen immer abfielen“, erklärt der Vorsitzende des Fördervereins Schwarzblaue Frankenwälder Kartoffel. Nur Experten beschäftigen sich laut Söll mit der Gewinnung von Kartoffelsamen, weil sie aufwendiger ist, als Knollen zu stecken. Doch sie lohne sich, denn so ließen sich Pflanzen mit neuem Genmaterial gewinnen, die immer besser an die Umweltbedingungen angepasst werden könnten.

Seine Kartoffel-Kunden kommen aus der nahen Umgebung, vor allem aus Bad Steben und Geroldsdgrün. „Die kennen diese Kartoffel noch von früher“, sagt Söll. Traditionell wurden die schwarzblauen Frankenwälder als Pellkartoffel gegessen, begleitet von Hering. Sie eignen sich aber auch für die Zubereitung von Klößen, Kartoffelbrei oder Rösti. „Die Leute, die diese Kartoffel kaufen, schätzen den kräftigen Geschmack, der leicht nussig und erdig herauskommt“, weiß Söll. Auch an einen Liebhaber in Berlin hat er die Knollen schon verschickt. Aber außerhalb ihres Kerngebiets sei die alte Sorte kaum bekannt. Von der jüngeren Generation wer-

de sie selten gekauft, bedauert er.

Das will Andreas Fickenscher, Bäckermeister in elfter Generation, ändern. Er gehört zu den Hauptabnehmern der schwarzblauen Frankenwälder Kartoffel. „Wir wollen für die Region, die Rohstoffe und die Landwirtschaft vor Ort etwas bewegen. Alle sollten durch das Projekt gewinnen“, erklärt der Bäcker seine Motivation, während seiner Weiterbildung zum Brot-Sommelier das „Heimatbrot“ zu entwickeln. Dieses Brot sollte vor allem eines sein: typisch Oberfranken. Bei den Zutaten holte sich Fickenscher Tipps von Einheimischen: Er befragte 160 Personen, welche Zutaten sie mit ihrer Heimat identifizierten. „Darunter waren der Fichtenspitzensirup, der Roggen und die schwarzblaue Frankenwälder Kartoffel“, erinnert sich der Bäckermeister. Alle Zutaten finden sich deswegen im Heimatbrot. Es besteht aus 90 Prozent Roggen- und zehn Prozent Weizenmehl, Natursauerteig, Gewürzen. Den letzten Schliff für die Kruste gibt die schwarzblaue Frankenwälder Kartoffel. Gewaschen und geraspelt hüllt sie das Heimatbrot zusammen mit Meersalz und einem Hauch Majoran ein.

„Ich dachte mir während der Entwicklung: Warum nicht regionale Kartoffelspezialitäten im Brotteig einbacken und das Heimatbrot mit Rösti eindecken?“, erinnert sich Fickenscher. Im August 2017 feierte sein „Heimatbrot“ Premiere. Seitdem hat es viele Kunden für sich angenommen: „Das Heimatbrot liegt auf Platz 2 der meistverkauften Brote in unseren Filialen“, sagt Fickenscher zufrieden. Mehr noch: Es ist die Basis für die „Heimatbrotzeit“, die der Bäcker mit Sternekoch Alexander Herrmann aus Wirsberg entwickelt hat. Wer möchte, kann das Brot nun mit drei verschiedenen Aufstrichen genießen. „Viele Zutaten sind Arche-Passagie-

re“, sagt Fickenscher, den das Slow-Food-Konzept seit Langem begeistert.

Für Norbert Heimbeck ist das Projekt Heimatbrot ein Schritt in die richtige Richtung. „Slow Food, das ist kein abgehobenes Toskana-Feeling. Es geht uns um die bodenständige Küche der Region. Da steckt eine echte kulinarische Geschichte drin, die es wert ist, erzählt zu werden“, betont er. Heimbeck hofft, dass die Slow-Food-Mitglieder und Unterstützer immer mehr Menschen mit ihrer Liebe zum guten Essen anstecken. Er will weiter „gute Produkte und Lebensmittelhandwerker in der Region finden und sie bekannt machen“. Als Nächstes soll der traditionelle Quärlkäse in die „Arche des Geschmacks“ aufgenommen werden.

## Die „Arche des Geschmacks“

Die „Arche des Geschmacks“ ist ein internationales Slow-Food-Projekt. Es will traditionelle lokale und regionale Produkte schützen, indem es sie in einen Katalog aufnimmt. Weltweit sind mittlerweile 5000 (Stand April 2019) Lebensmittel, Pflanzen und Tiere verzeichnet. Dazu gehören auch 16 Einträge aus Franken:

1. der alte fränkische Satz (verschiedene Rebsorten),
2. der Tauberschwartz (Rebsorte),
3. das Bamberger Hörnla,
4. der Bamberger Knoblauch,
5. das Bamberger Rauchbier traditioneller Herstellungsart,
6. der Bamberger Rettich,
7. der Bamberger Spitzzwirng,
8. das Coburger Fuchsschaf,
9. der fränkische Grünkern,
10. die schwarzblaue Frankenwälder Kartoffel
11. das fränkische Gelbvieh
12. das Ansbach-Triesdorfer Rind
13. die Hutzeln aus Fatschenbrunn
14. der Ostheimer Leberkäs
15. das Rhönschaf
16. der Mangold Sennfelder Stil



„Slow Food, das ist kein abgehobenes Toskana-Feeling.

Es geht uns um die bodenständige Küche der Region.“

Norbert Heimbeck, Leiter von Slow Food Oberfranken

## Zwei Videos zum Thema

■ Tolle Knolle: Wie die schwarzblaue Kartoffel ins „Heimatbrot“ und auf den Teller kommt, zeigt ein Video auf unserer Homepage. Außerdem: Ein Interview mit Norbert Heimbeck über Slow Food.

[www.frankenpost.de/videos](http://www.frankenpost.de/videos)  
[www.neuepresse.de/videos](http://www.neuepresse.de/videos)



„Ich dachte mir während der Entwicklung des Heimatbrotes:

Warum nicht eine regionale Kartoffelspezialität in den Brotteig einbacken?“

Andreas Fickenscher, Brotsommelier und Bäckermeister

## Slow Food – der Verein

1986 gründet der italienische Journalist und Soziologe Carlo Petrini die Initiative, um gegen den Trend des Fast Food zu protestieren. Slow Food setzt sich dagegen für eine lebendige Kultur des Essens und Trinkens ein. Das Wappentier des Vereins ist die Schnecke. Sie steht als Symbol für bewusstes Genießen. Lebensmittel im Sinn von Slow Food sollen „gut, sauber und fair“ hergestellt werden: Wohl-schmeckend und sozial gerecht, ohne die Umwelt, die Tiere oder den Menschen zu belasten. Slow Food setzt sich auch für faire Preise ein. Mittlerweile ist Slow Food zu einer weltweiten Bewegung geworden. Slow Food Deutschland wurde 1992 gegründet – als erster nationaler Verein außerhalb Italiens.

[www.slowfood.de](http://www.slowfood.de)

## Slow Food in Oberfranken

Die Philosophie von Slow Food setzen Gruppen vor Ort („Convivium“) um. Die Mitglieder eines Conviviums besuchen Erzeuger, schauen Köchen über die Schulter, verkosten gute Lebensmittel und fördern so die lokale Esskultur. Leiter des Conviviums Oberfranken ist Norbert Heimbeck, sein Stellvertreter ist Andreas Fickenscher. Das Convivium Oberfranken hat aktuell 110 Privatpersonen als Mitglieder und sechs Unternehmen als Unterstützer.

Am Dienstag, 23. April, veranstaltet das Convivium Oberfranken ein „Arme-Leute-Essen“ im Gasthaus Braunschweiger Hof in Münchberg. Nichtmitglieder und Gäste sind willkommen. Anmeldung werden per E-Mail an [oberfranken@slowfood.de](mailto:oberfranken@slowfood.de) entgegen- genommen.

## Plenk steht unter Polizeischutz

München – Der ehemalige Fraktionsvorsitzende der AfD im bayerischen Landtag, Markus Plenk, steht nach eigenen Angaben inzwischen unter Polizeischutz. „Ich habe sehr viele Hassmails und Drohungen bekommen“, sagte Plenk am Montag in München. Zuvor hatte die „Süddeutsche Zeitung“ darüber berichtet. „Bis zu Morddrohungen war alles dabei.“ Am Montag sei er nun offiziell aus der Landtagsfraktion und der Partei ausgetreten. „Mit sofortiger Wirkung“, sagte Plenk.

Er habe wegen dieser Entscheidung mit Anfeindungen gerechnet – „aber nicht in dieser Intensität“. Der Hass, der ihm nun entgegen schlage, „zeigt, dass es im Dunstkreis von AfD-Sympathisanten einige Extremisten geben muss“ – mit „sehr vielen Gewaltfantasien“. Diese Reaktionen bestätigten ihn darin, „dass meine Entscheidung richtig war“, betonte Plenk. „Ein Bio-Bauer passt offensichtlich nicht zur AfD.“

Hintergrund seines Rückzugs aus der rechtspopulistischen Partei und deren Fraktion im Landtag ist ein parteiinterner Richtungsstreit. „Bei der CSU wäre ich kein Rechtsaußen, sondern in der Mitte anzusiedeln“, sagte Plenk der „SZ“ zufolge. Darum will er zu den Christsozialen überlaufen. Einen Mitgliedsantrag habe er noch nicht eingereicht. Er wolle es „langsam angehen“. „Man will ja nicht mit der Tür ins Haus fallen.“ Vorerst wolle er als fraktionsloser Abgeordneter im Landtag bleiben. „Ich behalte mein Mandat.“ dpa

## Heimatpreis geht an die Bierwoche

Kulmbach/Nürnberg – Acht Vereine, Bräuche und Feste erhalten in diesem Jahr den Heimatpreis Nordbayern. Damit würden Menschen geehrt, die „unsere Lebensart und Traditionen pflegen und unsere kulturelle Vielfalt bereichern und erhalten“, sagte Finanz- und Heimatminister Albert Füracker (CSU) einer Mitteilung zufolge anlässlich der Verleihung des Heimatpreises am Montag auf der Kaiserburg in Nürnberg. Zu den Ausgezeichneten gehören unter anderem die Kulmbacher Bierwoche, das Bergwaldtheater Weisberg, das Volksfest Bamberger Sandkerwa und der Bürgermeisterchor im Landkreis Ansbach. dpa

## Totschlagsvorwurf nach Angriff in Disco

Bamberg/Haßberge – Nach Angriffen in und vor einer Diskothek in Bamberg sitzt ein 21-Jähriger in U-Haft. Es sei Haftbefehl wegen versuchten Totschlags und gefährlicher Körperverletzung erlassen worden, teilten die Behörden am Montag mit. Der Verdächtige, der aus dem Landkreis Haßberge stammt, soll am frühen Sonntagmorgen in der Innenstadt auf mehrere Menschen losgegangen sein. In der Disco soll er zwei Männer geschlagen haben. Später geriet er den Angaben zufolge vor dem Lokal erneut in Streitigkeiten. Dabei soll er einen 26-Jährigen, der schlichtend eingreifen wollte, mit Fäusten geschlagen und gegen den Kopf getreten haben, so dass dieser erhebliche Kopfverletzungen erlitt. Danach flüchtete er. Polizisten nahmen ihn unweit der Disko fest. dpa

## Drachenflieger stürzt kurz nach Start ab

Greiling – Der Pilot eines Drachenfliegers ist bei einem Absturz lebensgefährlich verletzt worden. Ein Passagier des Tandemflugs erlitt schwere Verletzungen, wie ein Polizeisprecher am Montag sagte. Die Männer waren am Sonntagnachmittag auf einem Flugplatz im Landkreis Bad Tölz-Wolfratshausen mithilfe eines Seilzugs mit ihrem Fluggerät in die Luft gezogen worden. Beim Ausklinken aus der Seilwinde sei das Fluggerät abgestürzt, hieß es. Der 56-jährige Pilot und der 50-jährige Begleiter fielen aus 30 bis 40 Metern Höhe auf ein Gebäude auf dem Flugplatz. dpa



Außen schwarz, innen blau: Die Schale der schwarzblauen Frankenwälder Kartoffel stand Pate für ihren Namen. Foto: Pechmann