

Geschmack hat eine Lobby

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, die rund 80.000 Menschen in rund 100 Staaten zusammenbringt. Insgesamt rund 750 Convivien (lat. für Tafelrunde) – so nennen wir die regionalen Gruppen von Slow Food – bieten viele Veranstaltungen 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 5.000 Mitglieder in rund 50 Convivien. Slow Food Deutschland e.V. engagiert sich u.a. im Verbraucherzentrale-Bundesverband für die Interessen der Verbraucher und der qualitativ arbeitenden Lebensmittelerzeuger und Gastronomen. Wir fördern die nachhaltige Landwirtschaft und Fischerei, artgerechte Viehzucht und das traditionelle Lebensmittel-Handwerk sowie die regionale Geschmacksvielfalt. Wir fördern aber auch die Geschmackssensibilität der Verbraucher und kämpfen für die Erhaltung der biologischen Vielfalt. Slow Food ist so die Verbindung zwischen Ethik und Genuss und gibt dem Essen seine kulturelle Würde zurück.



Slow Food® Deutschland e.V.
Hasseler Weg 3, 27232 Sulingen
Tel: 01805-5560705 (12 Cent/Minute),
Fax: 01805-5560706
E-Mail: info@slowfood.de
www.slowfood.de



Die Region der Produktion

Der Naturraum „Schwäbische Alb“ mit Randbereichen bildet die Gebietskulisse des traditionellen Linsenanbaus.

Die Produzenten

In der Erzeugergemeinschaft Alb-Leisa befinden sich derzeit 6 Kleinerzeuger. Die Linsen werden über den Bioland-Hof Fam. Mammel, Am Hochberg 27, 89584 Lauterach, www.alb-leisa.de und über den speziellen Fachhandel vertrieben.

Die Förderer



Slow Food® Deutschland e.V.
Slow Food Stuttgart
Slow Food Tübingen



Manufacture Brot & Butter GmbH
45729 Waltrop
Tel.: 02309/939 070 Fax: 02309/939 870
www.brot-und-butter.de



Erzeugergemeinschaft
Alb-Leisa



REGIONEN AKTIV e.V. des
Landkreises Reutlingen



Slow Food®
Deutschland e.V.

Die Alblinse

www.alb-leisa.de



Arche des Geschmacks

Alb-Leisa - Linsen von der Schwäbischen Alb

Leisa – schwäbisch für Linsen – wurden auf der Schwäbischen Alb bis zur Mitte des 20. Jahrh. angebaut. Die niedrigen Erträge und der große Arbeitsaufwand bei Ernte und Reinigung waren Ursachen für das völlige Verschwinden dieser uralten Nahrungspflanze in ganz Deutschland. Zwei noch in den fünfziger Jahren aufgeführte Alblinsen Sorten sind dabei verschollen.

Seit 1985 baut nun – zuerst nur der Bioland Hof Mammel - eine Erzeugergemeinschaft auf der Grundlage der Du Puy Linse, Sorte Anica, wieder Alb-Leisa an. Die besonderen Standortsbedingungen auf der Schwäbischen Alb sowie die traditionelle, biologische Bewirtschaftung machen es wahrscheinlich, wieder an die alten Sorten und deren spezifischen Gerichte anknüpfen zu können und sind bereits heute ein Genuss und eine Bereicherung unserer geschwundenen Anbauvielfalt. In der Ernährung spielen Linsen – wie alle Hülsenfrüchte – eine wichtige Rolle als Eiweißlieferanten.



Aber nur durch den gemeinsamen Verzehr mit Getreidespeisen ergänzen sich die verschiedenen Eiweißbausteine so, dass eine vollwertige Eiweißversorgung zustande kommt. Diese moderne wissenschaftliche Erkenntnis steckt schon in vielen traditionellen Gerichten, wie z. B. dem schwäbischen Nationalgericht „Linsen und Spätzle“. Für die fleischarme oder vegetarische Ernährung ist dies von Bedeutung.

Neben der relativ hohen Ertragsunsicherheit ist der Reinigungsaufwand bei der in Mischkultur mit z. B. Gerste angebauten Linse ein Grund für die schwierige „Wiederbelebung“. Mittels eines speziellen Gerätes, dem sogenannten Trieur, werden Getreide- und auch Unkrautsamen sowie ggf. Steine von der Linse getrennt.

Der Förderkreis

Der Förderkreis ist ein Zusammenschluss von Menschen und Institutionen zur Förderung und Überlebenssicherung eines bestimmten Arche-Passagiers. Für den Arche-Passagier Alblinse existiert seit einigen Jahren der Erzeugerzusammenschluß Alb-Leisa.

Unterstützt werden Sie von der Archegruppe der Convivien Stuttgart und Tübingen. Ihre Aufgaben sind neben dem Fördern und Unterstützen der vorhandenen Produktion das Entwickeln der Kommunikation, aber auch das Erweitern der Zahl der Erzeuger, ihre Versorgung mit professionellen Daten, die Einbindung in einen ökologisch sanften Tourismus sowie die Förderung der Wahrnehmung und Bevorzugung von Lebensmittel-Spitzenqualität durch den Verbraucher.



Die Arche des Geschmacks

Die Arche des Geschmacks ist ein internationales Projekt von Slow Food. Ziel dieses Projektes ist es, lokale und regionale Lebensmittel, Nutztier- und Nutzpflanzenarten sowie Gerichte, die mangels Angebot auszusterben drohen, vor dem Vergessen zu retten. Passagiere der Arche des Geschmacks müssen eine strenge Aufnahmeprüfung bestehen. Sie besteht aus einer sorgfältigen Dokumentation, die von zwei unabhängigen Gutachtern bestätigt sein muss. Dabei muss nachgewiesen werden, dass die geschmackliche Qualität erstklassig ist, das Produkt eine lange Historie hat, es für die Region einen identitätsstiftenden Charakter und nachhaltiges Potential aufweist. Außerdem muss es tatsächlich existenziell gefährdet sein. Und nicht zuletzt: gentechnisch Manipuliertes und nicht artgerechte Tierhaltung verhindern die Aufnahme in Arche des Geschmacks. „Arche des Geschmacks®“ ist ein eingetragenes Warenzeichen von Slow Food International.