

Die Arche des Geschmacks®

Das internationale Slow Food Projekt zur Erhaltung der Biodiversität, von der Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt 1996 gegründet, schützt weltweit fast 1.000 regional wertvolle Lebensmittel, Nutztierarten und Kulturpflanzen vor dem Vergessen, indem sie in die Arche des Geschmacks aufgenommen werden.



Hinterwälder Rind, Südschwarzwald

Passagiere der Arche erfüllen folgende Kriterien:

- Sind in ihrer Existenz bedroht
- Einzigartige geschmackliche Qualität
- Historische Bedeutung
- Identitätsstiftenden Charakter für eine Region
- Unterstützen nachhaltige Entwicklung einer Region
- Tiere stammen aus artgerechter Haltung
- Frei von gentechnischer Veränderung
- Produkte sind käuflich erwerbbar



Ostheimer Leberkäs, Bayrische Rhön



Frühburgunder, Alz

Mit dem Wissen, dass biologische Vielfalt regionale Wurzeln besitzt, bewahrt die Arche des Geschmacks das kulinarische Erbe der Regionen. In Deutschland sind es aktuell rund 30 Passagiere.

Schwerpunkt der Arbeit ist das aktive Sammeln, Beschreiben und Katalogisieren der Passagiere. Die Arche des Geschmacks ist ein eingetragenes Warenzeichen von Slow Food International.

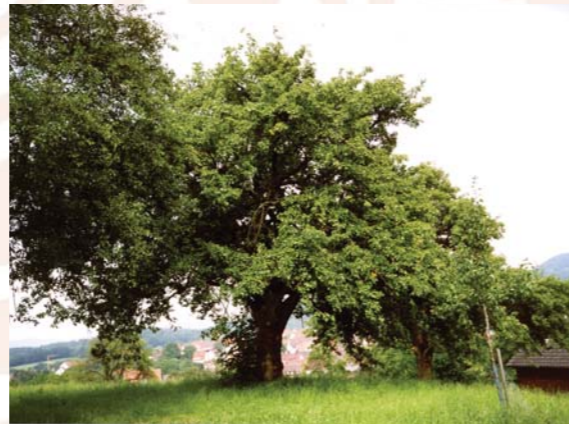
Presidi: Förderkreise für Archepassagiere

Das Presidi-Projekt wurde von der Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt im Jahr 2000 ins Leben gerufen, weil ein aktiver Schutz der jeweiligen Archepassagiere über die Sammlung und Beschreibung hinaus notwendig geworden war.

Das Presidio (ital. für Schutzraum) ist ein Netzwerk geknüpft von aktiven Produzenten und engagierten Slow Food Mitgliedern, Lebensmittelhändlern, Experten sowie interessierten Gastronomen, Köchen, Förderern und Touristikern. Sie erarbeiten gemeinsame Aktivitäten anhand folgender Kriterien:

- Einführen verbindlicher ökologischer Produktionsstandards für handwerklich erzeugte Produkte
- Öffnen von Absatzmärkten für traditionelle Lebensmittel der Presidi
- Erhalten lokaler Ökosysteme und regionaler Traditionen

Im Dreiklang von gut, sauber und fair schützt dieses internationale Slow Food Projekt in weltweit rund 300 Presidi die Qualität unverfälschter regionaler Lebensmittel und die gerechte Entlohnung der Produzenten. Presidi als Netzwerke des Geschmacks sichern kulturelles Wissen, erhalten die biologische Vielfalt der Produkte und fördern regionale Wertschöpfung. In Deutschland gibt es nunmehr drei Presidi: Schaumwein von der Champagner-Bratbirne (2007), Kartoffelsorte Bamberger Hörnla, Weideochse vom Limpurger Rind, beide seit 2009.



Birnbäume der Champagner-Bratbirne, Schwäbische Alb

Geschmack hat eine Lobby: Slow Food

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, mit gut 100.000 Menschen in rund 100 Staaten. Insgesamt rund 1.000 Convivien (lat. für Tafelrunde) – die regionalen Gruppen von Slow Food – organisieren viele Veranstaltungen und Zusammenkünfte mit dem Ziel, regionalen Geschmack kennen zu lernen und und das Wissen um die Geschmacksvielfalt sowie deren Bedeutung zu fördern.

In Deutschland ist Slow Food seit 1992 aktiv und hat inzwischen mehr als 10.000 Mitglieder in über 75 Convivien. Slow Food Deutschland e. V. engagiert sich u.a. im Verbraucherzentrale Bundesverband e.V. für die Interessen der Verbraucher und der qualitativ arbeitenden Lebensmittelerzeuger und Gastronomen. Gefördert wird die nachhaltige Landwirtschaft und Fischerei, artgerechte Viehzucht und das traditionelle Lebensmittel-Handwerk sowie die regionale Geschmacksvielfalt. Slow Food schult die Geschmacks-sensibilität der Verbraucher und setzt sich für die Erhaltung der biologischen Vielfalt ein. Slow Food ist die Verbindung zwischen Ethik und Genuss und gibt dem Essen seine kulturelle Würde zurück.



Slow Food® Deutschland e. V.
Wilhelmstraße 22
71638 Ludwigsburg
Tel.: 07141-9920 972
Fax: 07141-9920 974
E-Mail: info@slowfood.de
www.slowfood.de



Slow Food®
Deutschland e.V.

Nordhessische Ahle Wurst



Arche des Geschmacks®

Nordhessische Ahle Wurst



Stracke Ahle Würstche im Reiferaum

Ahle Wurst - tief verwurzelt in der nordhessischen Hausschlachtungstradition

Die nordhessische Landschaft besteht im Wesentlichen aus einer 250 m ü. N.N. gelegenen Hochfläche. Eingerahmt wird sie von vielen Berggrücken deren Bergkuppen Höhen bis 750 m erreichen. Zahlreiche Wälder und Bachläufe sorgen für eine ausgeglichene hohe Luftfeuchtigkeit. Gemeinsam mit den feuchtigkeitspuffernden Lehmwänden der traditionellen Fachwerkhäuser bieten sie optimale Bedingungen für eine langsame Würstreifung. Im Knotenpunkt ihrer Wanderrouten in Hessen und Thüringen verbreitete sich im Mittelalter dieses Wissen bei den Handwerksgesellen. Kassel wurde als der Ort empfohlen, wo man das Würstmachen lernen kann. Der hohe Stellenwert der „roden Wurst“ ist bereits in Haushaltsplänen der Kasseler Landgrafen im 16. Jahrhundert dokumentiert.

Wurst für den Eigenbedarf wird in Nordhessen traditionell in Hausschlachtung hergestellt, während Metzger in erster Linie für die Versorgung mit Frischfleisch zuständig sind. Da die Wurst für das ganze Jahr hergestellt wurde,



Hausschlachtung in Nausis um 1940

ist die Verarbeitung aller geeigneten Fleischanteile sowie die Pflege sehr sorgfältig betrieben worden.

Eigenschaften

„Ahle Wurst“, je nach Dialekt auch „Ahle Worscht“ oder „Ahle Worscht“, ist eine nordhessische Wurstspezialität. „Ahle“ bedeutet „alte“ und bringt zum Ausdruck, dass es sich um eine lang gereifte Wurst handelt.

Ahle Wurst ist eine Rohwurst aus gewolfem Schweinefleisch und Schweinespeck. Gewürzt wird ausschließlich mit Salz, Pfeffer und Salpeter, regional unterschiedlich kommt noch Muskat, Nelkenpfeffer, Zucker, Knoblauch, Rum oder Weinbrand und Kümmel hinzu. Bei der traditionellen Herstellung werden nur schwere Schweine schlachtwarm oder schlachtfresh verarbeitet und auch die hochwertigen Fleischteile verwurstet. Die langsame Reifung bei relativ hoher Luftfeuchtigkeit sorgt für einen mürben Biss als besonderes Kennzeichen der Wurst. Die Ahle Wurst kann geräuchert werden, häufig reift sie aber luftgetrocknet ohne weitere Behandlung.

Die nordhessische Spezialität wird in verschiedene Därme abgefüllt: Im Schweinedarm oder Rinderkranzdarm ist sie als „Dürre Runde“ nach etwa zwei Monaten ausgereift. Im Rindermitteldarm nach sechs Monaten ist sie als „Stracke“ knüppelhart und für viele Nordhessen geschmacklich der Höhepunkt des Genusses. In der Kälberblase („Feldkieker“) oder in der zusammengenähten Schmalzhaut („Schmerhaut“) ist sie mindestens ein Jahr lang haltbar.



Ahle Wurst im Fettdarm

Grund der Gefährdung

Aufgrund des Mangels an Bodenschätzen und beschiffbarer Flüsse haben die Modernisierungsschübe der ersten und zweiten industriellen Revolution Nordhessen nur teilweise erreicht. Insbesondere die Selbstversorgung mit Lebensmitteln blieb auch in städtischen Beamtenhaushalten lange erhalten. Erst seit 1970 ist ein massiver Rückgang an Hausschlachtungen zu verzeichnen. Mit der Verbreitung der Zentralheizung sind die meisten Wohngebäude für die Würstreifung untauglich geworden, die beim Schlachten unentbehrlichen Waschkessel

sind verschwunden, Schlachthelfer nicht mehr so leicht zu finden. Hygieneverordnungen machen kleinen Direktvermarktern das Leben schwer. Die Landwirtschaft spezialisiert und orientiert sich an der Nachfrage von Großkunden. Im Zuge dieser Entwicklung verschwinden auch die mindestens einjährigen schweren Würstschweine. 2004 war dies der Anlass für das Slow Food Convivium Nordhessen aktiv zu werden und für eine Aufnahme der „Ahlen Wurst“ in die Arche des Geschmacks zu werben sowie einen „Förderverein Nordhessische Ahle Wurst e. V.“ zu gründen. Zentrale Idee des Fördervereins ist, dass die Ahle Wurst nur eine Zukunft hat, wenn die Herstellung in der traditionellen Qualität professionalisiert und durch Qualitätzertifizierung geschützt wird. Das Etablieren von Partnerschaften zwischen Bauern und Metzgern ist unerlässlich, um langfristig schwere Würstschweine zu verarbeiten, die mit regional erzeugtem Futter ohne Gentechnik ernährt wurden.



„Dürre Runde“ Ahle Wurst

Die Region der Produzenten



Die Region Nordhessen umfasst die Landkreise Hersfeld-Rotenburg, Waldeck-Frankenberg, Schwalm-Eder, Werra-Meißner sowie Kassel-Land und die Stadt Kassel.



Ahle Wurst als Feldkieker im Anschnitt

Geschmackliche Charakteristik

Die hohe Qualität des verarbeiteten Schweinefleisches, die schnelle Verarbeitung nach der Schlachtung und der Verzicht auf Gewürzmischungen, Reifebeschleuniger und Geschmacksverstärker sorgt für einen fleischigen Geschmack und den mürben Biss der Ahlen Wurst auch nach langen Reifezeiten. Faszinierend ist, dass die Wurst von jedem Hersteller anders schmeckt. Dies liegt nicht nur an den Würzvorlieben der Metzger, sondern vor allem auch daran, dass die besonderen Reifebedingungen der Würstkammern genügend Zeit haben, sich im Geschmacksbild der Ahlen Wurst niederzuschlagen. Jedes Jahr gibt es ein immer neues Wechselspiel von pfeffrigen, süßen, sauren, fleischigen und rauchigen Geschmacksnoten zu entdecken.

Die Produzenten



2004 haben Hersteller zusammen mit Engagierten aus dem Slow Food Convivium Nordhessen den Förderverein Nordhessische Ahle Wurst e.V. gegründet.

Förderverein Nordhessische Ahle Wurst e. V.
Tel. 0160-97709615
Fax 05651-951525
www.nordhessische-ahle-wurst.de

Die Förderer



Slow Food® Deutschland e.V.
Slow Food® Nordhessen