

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 der 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 qualitätvoll arbeitenden Lebensmittelhersteller 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 der traditionellen Schneckenmast. Zentrum ist das Große Lautertal.

Die Produzenten

In der Interessengemeinschaft Albschneck befinden sich derzeit 6 Kleinerzeuger, die bis zum Herbst 2005 erste Albschneck-Deckelschnecken produzieren, verarbeiten und vermarkten (siehe www.albschneck.de).

Die Förderer



brot&butter
MANUFACTUM

Slow Food® Deutschland e.V.

Slow Food Stuttgart

Slow Food Tübingen

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



REGIONEN AKTIV
des Landkreises Reutlingen

Interessengemeinschaft
Albschneck

REGIONEN AKTIV e.V. des
Landkreises Reutlingen



Geopark Schwäbische Alb



Fachhochschule Nürtingen

www.leo-werbung.com - 1. Auflage 2005 [Stand: April 2005]

leo-werbung


Slow Food®
Deutschland e.V.

Die Albschnecke

www.albschneck.de



Arche des Geschmacks

Die Albschnecke

Die gewöhnliche Weinbergschnecke „*Helix pomatia*“ ist in Mitteleuropa weit verbreitet. Sie ist sehr eiweiß- und mineralstoffreich und gleichzeitig cholesterolfrei. Als Fastenspeise war sie vor allem in katholischen Regionen bekannt. Dabei wurde sie als so genannte Deckelschnecke geerntet, die in Süddeutschland auch „schwäbische Auster“ genannt wurde. Deckelschnecken sind Schnecken in Winterruhe, die ihre Hausöffnung mit einem Kalkdeckel verschließen, um so geschützt zu überwintern.



Zur Vorbereitung dieser Lebensphase werden Magen- und Darmtrakt entleert und etwas Fettgewebe angelegt, das für den herrlich nussigen Geschmack verantwortlich ist. Dies zeichnet die Weinbergschnecken im kalkhaltigen Mittelgebirge der Schwäbischen Alb mit seinem speziellen Klima und seinen besonderen Nahrungspflanzen aus und charakterisiert sie als Albschnecke. Weiler im Großen Lautertal war im 18. und 19. Jhd. eine echte Hochburg für Schneckengeschäfte. In Indelhausen wirbt noch ein letzter Gastwirt mit „eigenen“ Schnecken.

Wann ist eine Albschnecke ein Albschneck?

Albschneck® ist ein eingetragenes Markenzeichen zur Wiederbelebung der traditionellen Schneckenproduktion auf der Schwäbischen Alb. *Helix pomatia*, die „gewöhnliche“ und auch auf der Alb heimische Weinbergschnecke muss dazu mindestens ein Jahr lang in extensiver Haltung aufgezogen und überwiegend mit Wildpflanzen gefüttert werden. Ihre Herkunft muss ebenfalls aus dem Naturraum der Schwäbischen Alb stammen. Nur Deckelschnecken kommen infrage. Sie können lebend, in Dosen konserviert, tiefgefroren und mit heimischer Kräuterbutter im Häuschen angeboten werden. Die IG Albschneck garantiert und überwacht diese Richtlinien. Klassische regionale Gerichte sind u. a. die Vorspeise in Kräuterbutter, Schneckensülle, Schneckensalat, oder Bandnudeln mit Schneckensoße.

Der Förderkreis

Für den Arche-Passagier Albschnecke existiert seit März 2004 die Interessengemeinschaft (IG) Albschneck, die sich aus angehenden Erzeugern, einem Verarbeiter, Gastronomen und Touristikern etc. zusammensetzen. 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 manipulierte und nicht artgerechte Tierhaltung verhindern die Aufnahme in Arche des Geschmacks. „Arche des Geschmacks®“ ist ein eingetragenes Warenzeichen von Slow Food International.