

S

Schaufenster
Die Presse



Reiner Wein

Produzenten der Slow-Food-Bewegung
im Zusammenspiel mit Gastronomen.

Grünspecht

Ein Werber, ein
Journalist und ihr neuer
Gastronomie-Hotspot.

Buntglas

Über ein Kulturgut mit
viel Fassungsvermögen:
Die Form der Flasche.



Nur mit der Ruhe

**Artenerhalt, Regionalität, Vielfalt: Slow-Food-Produzenten und -Gastronomen
versuchen, in Österreich gemeinsam Gehör zu finden.**

Text: Sissy Rabl | Fotos: Carolina Frank





RAUE WOLLE. Die Familie Angelmayer im niederösterreichischen Horn betreibt einen Demeter-Hof, der sich auch für den Erhalt des Waldschafs einsetzt, einer alten Rasse, die bereits vom Aussterben bedroht war. Über Slow Food wollen sie Bewusstsein schaffen.



RUNDE SACHE. Christina Nasr ist Köchin, ihr gehört die Alma Gastrothèque in Wien Wieden. In ihrem Restaurant denkt sie in Kreisläufen und versucht, möglichst keine Lebensmittel zu verschwenden. Für Slow Food kocht sie im Oktober mit der Waldstaude.



Fritz und Birgit Salomon stehen zwischen den Reben in ihrem Weingarten in Kirchberg am Wagram und naschen von den Früchten ihres Roten Veltliners. Die kleinen Trauben hängen dicht gedrängt an den Stöcken. Gerade diese Dichte macht sie zu einer schwierigen Sorte. Die Trauben verdrängen sich gegenseitig, müssen während des Wachstums händisch abgeschnitten werden, um Platz für weitere Trauben freizumachen. Diese Eigenart gepaart mit ihrer Anfälligkeit für so manche Krankheit und ihre Ansprüche an den Boden ist einer der Gründe, warum die alte Sorte lang vom Markt verdrängt zu werden schien. Ertragreichere Sorten waren für viele Weinbauern attraktiver. Bis sich im Wald- und Weinviertel einige Landwirte zusammenschlossen, um diese lokale Urrebsorte zu erhalten. Darunter auch Birgit und Fritz Salomon vom Gut Oberstockstall. Nun soll die Sorte von der internationalen Slow-Food-Stiftung für biologische Vielfalt als Presidio-Projekt anerkannt werden, man will die Bauern also dabei unterstützen, eine vom Aussterben bedrohte Sorte zu erhalten. „Slow‘ ist doch ein schönes Wort. Es steht für bedächtig“, sagt Birgit Salomon. „Im Endeffekt geht es nur darum, sich zusammenzutun, um sich gegenseitig und den guten Geschmack zu fördern“, beschreibt sie die Motivation, sich für Slow Food einzusetzen. Die ursprüngliche Bewegung dahinter entstand schon 1986 in Italien und hat sich mittlerweile in über 160 Ländern in verästelten, teilweise etwas unübersichtlichen Strukturen von Vereinen verfestigt.

In Kreisläufen denken. Auch in Österreich ist die Gemeinschaft schon seit Jahrzehnten in

lokalen Gruppierungen aktiv, organisiert Slow-Food-Dörfer in Kärnten, Märkte der Erde in Parndorf, Lutzmannsdorf und Horn und Reiseangebote. Damit diese Arbeit sichtbarer wird, bemüht sich nun eine jüngere Generation an Mitgliedern darum, mit Slow Food Österreich eine Dachorganisation für all die regionalen Projekte zu schaffen. Darunter auch Christina Kottinig: „Es geht uns nicht darum, möglichst viele Mitglieder zu generieren. Wir wollen Produzenten fördern, die gute, saubere und faire Lebensmittel herstellen.“ Neben ihrem Vollzeitjob steckt sie beinahe ihre gesamte Freizeit in dieses Projekt, fährt mit anderen Vorstandsmitgliedern von Produzent zu Produzent, organisiert Fotoshootings, kümmert sich um die neue Website und die Social-Media-Plattformen des Vereins und organisiert Veranstaltungen rund um ihre geplanten Slow-Food-Schwerpunktmonate. Ab Oktober werden jeden Monat andere Bereiche der Bewegung mit Veranstaltungen, Märkten, Führungen und der Zusammenarbeit mit Köchen ins Zentrum gerückt werden. Den Anfang machen ebenjene Presidio-Produkte, die als besonders schützenswert erachtet werden, wie der Rote Veltliner oder auch das Waldviertler Waldschaf.

„Es geht darum, sich zusammenzutun und einander zu fördern.“

Aufstocken. Am Demeter-Hof der Familie Angelmayer in Horn war Miraculix als Erster da. Er ist der einzige Bock unter fünf Schafen. Insgesamt gab es vor 20 Jahren wohl weniger als 100 Stück von ihrer Art. Heute hat sich der Bestand etwas erholt, wegen Bauern wie der Familie Angelmayer. Sie liefern wenig Milch, wachsen langsam, und ihre Wolle ist kaum zu gebrauchen, Wirtschaftlich sind sie also nicht. Früher waren sie vom Waldviertel über das Mühlviertel, den Böhmerwald bis zum bayerischen Wald verbreitet (daher auch der →



SELBST ANPACKEN. Martin Allram ist Urkornbauer im Waldviertel. Nachdem ihn die Qualität in den Supermärkten nicht überzeugte, ging er selbst in die Landwirtschaft. Heute bemüht er sich vor allem um alte Sorten wie die Waldstaude, Urkorn oder Emmer.



→ Name). Besonders ist ihr Geschmack: Dem Fleisch fehlt der Beigeschmack, das Schöffeln oder Bäckeln, der Lammfleisch oft begleitet. Fritz Angelmayer hat seine Herde wieder reduziert, verkauft seine rund 25 Tiere jährlich privat als halbes oder ganzes Lamm. „Die Haltung der Tiere ist ein Nullsummenspiel und entstand mehr aus Liebhaberei. Irgendwann, wenn die hochgezüchteten Tiere aus der Massenproduktion krank werden, braucht es wieder gesunde, alte Rassen, um sie einkreuzen zu können“, sagt Angelmayer. In seinem Betrieb will er „Lebens-“ und keine „Nahrungsmittel“ produzieren, also nichts, das nur den Magen füllt.

Den Gedankengang teilt er mit dem Waldviertler Getreidebauern Martin Allram. „Angefangen mit der Landwirtschaft habe ich eigentlich, weil ich mich nicht mehr ärgern wollte über das, was im Supermarkt so angeboten wird“, sagt Allram. Dabei gehe es ihm vor allem um die Qualität seines Bodens. Der Waldviertler hat sich auf Urgetreidesorten spezialisiert: Emmer, Einkorn, Dinkel und die Waldviertler Waldstaude, die auch zu den Presidio-Produkten der Slow-Food-Organisation zählt. Die Waldstaude wächst besonders gut auf den sauren Granitböden der Böhmisches Masse. Alte Sorten wie diese wachsen höher und unregelmäßiger als konventionelle Sorten, werfen dafür mehr Schatten, was den Boden schützt. Außerdem dauert es fast zwei Jahre, bis man sie ernten kann. Im ersten Jahr werden sie nur geschnitten und versorgen so die Mikroorganismen des Bodens mit Nährstoffen. Die lange Dauer bis zur Ernte machen die Sorten für große Produzenten unattraktiv.

Eine Gruppe von Waldviertler Bauern, unter ihnen Allram, hat sich ihrer vor Jahren angenommen und sie allmählich wieder in den

Markt eingeführt. Allram liefert etwa an Öfferl oder die Kruste & Krume-Mehlgreißlerei in Wien. Er stellt sich aber auch gern selbst auf den Markt, um Bewusstsein zu schaffen und seine Kunden auch über die Unterschiede zur konventionellen Produktion aufzuklären. „Wenn ich die Verantwortung nicht übernehme, wer tut es dann?“, kommentiert er seinen selbst auferlegten Bildungsauftrag.

Gesamtheitlich. Im Rahmen der Slow-Food-Schwerpunktmonate wird etwa Köchin Christina Nasr von der Alma Gastrothèque in Wien bis Mitte Oktober ein Gericht rund um die Waldstaude in ihrem Menü führen. Sie selbst teilt den

Slow-Food-Gedanken in ihrem Betrieb in vielerlei Hinsicht. Besonders will sie in Kreisläufen denken, Lebensmittelabfall vermeiden und ausschließlich gute, regionale Produkte verarbeiten. In ihrem Restaurant lässt sie beinahe täglich Joghurt über einem Sieb über Nacht abtropfen. Daraus entsteht Labneh, ein frischkäseähnliches Rahmjoghurt. Die übrig gebliebene Joghurtmolke kocht sie mit Milch auf und macht daraus Ricotta. Da bleibt jedoch abermals Molke übrig. Auch diese findet ihre Verwendung, indem sie darin Polenta oder Kartoffeln aufkocht. „Die bekommen dadurch einen herrlich karamelligen Geschmack“, beschreibt Nasr. So geschieht's auch mit dem Waldstaudekorn. Mit Molke und Weißwein wird es aufgekocht, reduziert, mit geräuchertem Speckbirnenkäse, Birnensirup und Zitronenzeste sowie mit einer Melanzani Bella Rossa di Rotonda und Salatblättern von Evelyn Bach serviert. „Slow Food ist für mich ein Qualitätskriterium. Da kann man sich sicher sein, dass sich jemand darum kümmert, dass es fair zugeht und der gesamtheitliche Zugang stimmt“, sagt Nasr. ✘



GUTSHERREN. Fritz und Birgit Salomon besitzen das Gut Oberstockstall in Niederösterreich. In ihrer gesamten Landwirtschaft von Weinanbau über die Haltung von Waldviertler Blondvieh achten sie auf biologische und biodynamische Maßstäbe.