Alte Sorten neu belebt

„Die Biodiversität auf den Feldern und in den Küchen verschwindet dramatisch schnell, egal ob Saatgut, alte Nutztierrassen oder Lebensmittelhandwerk“, beklagte sich „Slow Food Wien“-Chefin Barbara van Melle auf einer Pressekonferenz in Wien. Mit der „Arche des Geschmacks“, soll Vielfalt für die nächsten Generationen geschützt und bewahrt werden.

Derzeit gibt es weltweit über 400 sogenannte Presidi (italienisch für Schutzräume, Anm.), vier davon in Österreich. Nun wurde die Liste der Presidi, die besonders gefördert werden, um vier Produkte erweitert. Unter dem „Essen, was wir retten wollen“ wurde etwa das Waldviertler Blondvieh gereiht, eine alte, robuste Rinderrasse keltischen Ursprungs. Das Fleisch galt als

beliebte Spezialität in den Kreisen der höheren Gesellschaft, im Speziellen am Hofe für Kaiser Franz-Josef durfte für den Tafelspitz nur das Fleisch des Waldviertler Blondvieh-Ochsen verwendet werden. Bis in die 1960er-Jahre war das Blondvieh auf Niederösterreichs Weiden zu finden. Danach wurde die Rasse durch schnell wachsende ersetzt. Fast ausgestorben wird die Rasse nun wieder von vier Züchtern erhalten.

Ähnlich sah es mit dem Waldstaudekorn aus, das früher nicht nur als Brotgetreide genutzt wurde. Das Stroh der Halme wurde zum Dachdecken und für die Produktion von Körben verwendet. Da die Mehrnutzung mit der Zeit nicht mehr gefragt war, verschwand auch das Korn bei der Brotverarbeitung, sagte Pionier Martin Allram. Er verarbeitet das Korn, das dann feinwürzig, intensiv und nach Zimt schmeckt, zu Brot, Getreidereis und Nudeln.

Auch Rosemarie Strohmayer, Leithaberger Edelkirschen-Produzentin, hat ihr Spektrum auf acht Kirschensorten erweitert, die es sonst in Österreich nicht gibt. Da die Fruchtsorte aufgrund der Mechanisierung in den Weingärten bedroht war, setzte sich die Burgenländerin für den Erhalt der alten Kirschbäume sowie für die Vermehrung der alten Sorten und die Veredelung des Obstes ein. Heute bietet sie neben Marmeladen, Säften, Strudeln auch eine Leberpastete sowie eine Brotsorte mit Kirschen an.

Auf Gut Wildshut in Salzburg setzt man sich ebenfalls für vom Aussterben bedrohte Tierrassen und in Vergessenheit geratene Urgetreidesorten ein. „Besonders freut uns, dass Emmer und Alpine Pfauengerste, mit denen wir bereits Biere brauen, in die Arche aufgenommen wurde“, sagte Gutsverwalter Franz Zehentner. So konnte die Stiegl Brauerei als Partner gewonnen werden, das mit den alten Getreidesorten bereits braut.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at