





Benutzername:

Passwort:  [Neuen Account erstellen](#)

Angemeldet bleiben [Warum registrieren](#)

**Anmelden**

Nachricht  

Lifestyle Nachrichten

**Drei neue "Arche des guten Geschmacks"- Produkte**



© Leo Fegerl

**Das Weiterbe des Essens**

Unter dem Motto: "Wir Essen, was wir retten wollen" werden in der Arche des Geschmacks, einem Projekt der Slow Food Stiftung für Biodiversität, fast vergessene traditionelle und vom Aussterben bedrohte Pflanzenarten und Nutzlirassen sowie nahezu in Vergessenheit geratenes Lebensmittelhandwerk wiederentdeckt und weltweit dokumentiert. Die Arche des Geschmacks wurde vor 20 Jahren ins Leben gerufen und stellt das Weiterbe des Essens dar: Slow Food Wien Chälin Wien Barbara van Melle, „Der Hut brennt leichter! Die Bio-Diversität auf den Feldern und in den Küchen verschwindet dramatisch schnell. Ob Saatgut, alle Nutzlirassen oder Lebensmittelhandwerk - allein in Österreich sperren jedes Jahr 60 Bäcker zu. Slow Food will mit der Arche des Geschmacks dazu beitragen, dass die Vielfalt dieser Erde für die nächsten Generationen geschützt und bewahrt wird.

Einige Arche- Produkte werden besonders gefördert. Sie werden in einer Kooperation von Kleinbäuerlichen Produzenten, handwerklichen Verarbeitungsbetrieben und der Gastronomie und durch Aufbau einer breiten Verarbeitungs- und Wertschöpfungskette einem größeren Publikum zugänglich gemacht. Derzeit gibt es weltweit über 400 Presid, vier davon in Österreich, jetzt würden es mehr.

**Das Waldvierter Blondvieh**

Ist eine alte, extensive und robuste Rinderrasse keltischen Ursprungs mit stark marmoniertem und intensiv-würzigem Fleisch. Bis in die 1960er Jahre war das Waldvierter Blondvieh in Niederösterreich auf allen Weiden zu finden. Als Quantität und schnelles Wachstum in der Rinderzucht immer wichtiger wurden, setzte sich das Fleckvieh zusehends durch. 1982 war das Blondvieh fast ausgestorben: nur noch 23 Kühe und drei Stiere standen in den heimischen Ställen (1954 waren es noch über 170 000). Erst ein intensives Zuchtprogramm sicherte der Rasse das Überleben. Heute werden der hervorragende Geschmack und die Qualität des Fleisches sowie die Bekömmlichkeit der Milch wieder geschätzt. Aktuell gibt es wieder vier Blondvieh-Züchter. Neben Ab Hof Verkauf wird das Blondvieh auch über den Waldvierter Biofleischer Roman Schober veredelt und vertrieben.

**Das Waldstaudekorn**

Ist eine überjährige Roggenorte: das junge Getreidegras wurde im Herbst beweidet oder gemäht und im Folgejahr als Korn beerntet. Heute wird es vorwiegend im Waldvierter angebaut, von der Demeter-Anbaugruppe sorgsam gepflegt und u a für die Herstellung von herzhaftem Waldstaudekornbrot verwendet. Der Geschmack des Waldstaudekorns ist feinvürzig und intensiv. Das Getreide wird zu dunklem, sehr saftigem Brot mit vollem Roggengeschmack, Getreideis und Nudeln verarbeitet. Sehr gut eignet sich das Mehl auch zur Kuchen- und Gebäckherstellung.

**Das Sortenspektrum der Leithaberger Edelkirschen**

umfasst mehr als 15 verschiedene Süßkirschenarten mit großer Sortendiversität. Die extensive Kulturform als Halb- und Hochstamm hat einen positiven Einfluss auf das Aroma. Die Leithaberger Edelkirschen besitzen einen reichhaltigen süßen Geschmack und unvergleichliches, intensives Aroma, sind aber durch die Mechanisierung in den Weingärten zunehmend bedroht, denn als Halb- oder Hochstammobst ist die Ernte arbeitsintensiv und erschwert die Bearbeitung der Weingärten. Einst diente die Kirschenproduktion der Region Leithaberg vorwiegend dem Verkauf auf den Wiener Märkten. Nicht zuletzt weil das pannonische Klima die Kirschen früher als in anderen Gegenden Österreichs reifen ließ, Rosmarie Strohmayr, Leithaberger Edelkirschen-Produzentin: „Wir haben in unserer Region am Leithaberg acht Kirschenorten, die es sonst nirgends in Österreich gibt. Wir, der Verein Leithaberger Edelkirsche, wollen mit der Presidio-Anerkennung den Grundstein für die Erhaltung der alten Kirschaume, die Vermehrung der alten Sorten und die Veredelung der Kirschen legen.

[me]

Link zu: [Das Waldvierter Blondvieh](#)

Link zu: [Waldstaudekorn](#)

Link zu: [Leithaberger Edelkirschen](#)



© Verein Leithaberger Edelkirsche



© Verein lebendige Vielfalt

**Kommentare**  
Nur registrierte Benutzer können Kommentare schreiben!

Powered by [UoomComment 3.26](#)

[Diese Nachricht ausdrucken](#) 