

Förderkreis »Ahle Wurscht« erzeugt Aufbruchstimmung



Der von Slow Food-Nordhessen im Oktober 2004 initiierte Förderverein »Nordhessische Ahle Wurscht« macht ordent-

lich Dampf. Den hat das kulinarische Nationalheiligtum

dringend nötig, denn zuletzt wurden als »Ahle Wurscht« immer häufiger zweifelhafte Produkte mit flachem Geschmack angeboten – schnell gereift mit entsprechenden Mittelchen und unter Verwendung minderwertiger Teilstücke. 9 der 13 Mitglieder des Fördervereins sind mittlerweile Slow Food Mitglied bzw. Förderer. Es herrscht Aufbruchstimmung, die



Das Objekt der Begierde bei der lang dauernden Reifung Foto: SF

Ziele sind klar formuliert. In Sachen Qualitätssicherung werden die festgelegten Standards zur Zeit auditiert. Bei der Absatzförderung wurde mit der »Regionalmanagement Nordhessen GmbH« eine Kooperation vereinbart sowie Fördermittel für den PR-Start der Organisation akquiriert und: Die Ahle Wurscht wird offizielle Botschafterin Nordhessens. Dies wird den Bekanntheitsgrad überregional steigern und die ökonomische Grundlage schaffen, um die traditionelle Herstellung zu erhalten. Der Förderverein steht auch mit der Uni Kassel in Kontakt. Ziel: eine geschmackliche Beschreibung zu definieren, um einen Leitfaden zur sensorischen Qualität zu erhalten. Click: www.nordhessische-ahle-wurst.de