

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 6.000 Mitglieder in rund 60 Convivien. Slow Food Deutschland e.V. engagiert sich u.a. im Verbraucherzentrale-Bundesverband für die Interessen der Verbraucher und der qualitativ arbeitenden Lebensmittelerzeuger 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

Nordhessen mit der Stadt Kassel und den Landkreisen Waldeck-Frankenberg, Kassel, Schwalm-Eder, Hersfeld-Rotenburg und Werra-Meißner.

Die Produzenten

haben sich im Förderverein Nordhessische Ahle Wurst e.V. organisiert.

Die Förderer



Slow Food® Deutschland e.V.
Slow Food® Nordhessen

Regionalmanagement
NordHessen

Regionalmanagement
Nordhessen GmbH

Kontakt



Förderverein
Nordhessische
Ahle Wurst e.V.

Tel. 0160 - 97709615
www.nordhessische-ahle-wurst.de



Slow Food®
Deutschland e.V.

Nordhessische Ahle Wurst

www.nordhessische-ahle-wurst.de



Arche des Geschmacks

Nordhessens kulinarisches Erbe

Traditionell hergestellte Ahle Wurscht zählt zweifellos zu den großen europäischen Rohwurstspezialitäten. Die jahrhundertealte Tradition der Herstellung wurzelt in der bäuerlichen Selbstversorgung. Vor Jahrzehnten hielt noch nahezu jeder Haushalt in Nordhessen ein Schwein, dessen Fleisch die Grundversorgung der Familie sicherte. Geschlachtet wurde nur in den Wintermonaten. Das Fleisch wurde dadurch haltbar gemacht, indem man es zu Würsten verarbeitete. Um das ganze Jahr über eine Wurst mit optimalem Geschmack zu erhalten, wurden die Würste in unterschiedlichen Kalibern hergestellt. In Abhängigkeit vom Durchmesser hielten sich die Würste unterschiedlich lang.

Die Nordhessische Ahle Wurscht ist eine lange gereifte Rohwurst aus Schweinefleisch. Dazu werden schwere „Wurstschweine“ geschlachtet, die aufgrund ihres Alters ein besonders gut geeignetes Fleisch haben. Die Verarbeitung zur Rohwurst erfolgt in warmem Zustand, spätestens jedoch am anderen Tag. Nach der Zerlegung wird die Fleischmasse gewolft, was der Wurstmasse eine mittelgrobe Textur verleiht, und sie auch nach langer Reifung nicht hart werden lässt. An Zusätzen werden traditionell nur Salz und Salpeter sowie frisch gemahlene Gewürze beigegeben, die je nach Hersteller differieren und der Wurst eine individuelle Note gibt. Jegliche Art von chemischen Zusätzen, die die Reife beeinflussen, sind verboten. Je nach Wurstdurchmesser reift Nordhessische Ahle Wurscht zwischen 3 und 9 Monaten. Während dieser Zeit wird sie aufwändig gepflegt und erhält eine weitere geschmackliche Abrundung. Keine Ahle Wurscht schmeckt wie die andere. In Abhängigkeit vom Schweinefleisch, Gewürzzutaten, Klima und Reifung entwickeln sich vielfältige geschmackliche Varietäten.

Der Förderverein



Auf Initiative von Slow Food Nordhessen gründete sich im Oktober 2004 der Förderverein Nordhessische Ahle Wurscht e.V. Gründe waren die Erhaltung der traditionellen Herstellung und die Förderung der geschmacklichen Vielfalt. Der Förderverein besteht aus Herstellern sowie aus weiteren Fördermitgliedern. Der größte Teil ist auch Slow Food Mitglied. Der Förderverein ist als Lobby für Geschmack und Qualität zu verstehen. Die Arbeit der Organisation gliedert sich in vier Teilbereiche, die gleichzeitig verfolgt werden:

Qualitätssicherung

Die in der Satzung festgelegten Qualitätskriterien wie Herkunft der Schweine, Gewicht der Schweine, Zeitpunkt der Wurstherstellung, Gewürze, Reifung und Reifezeit werden durch Audits regelmäßig überprüft.

Absatzförderung

Ziel ist es, den Bekanntheitsgrad dieser Wurstspezialität überregional zu steigern und somit die ökonomische Grundlage zu schaffen, um die traditionelle Herstellung zu erhalten.

Geschmacksbildung

Nordhessische Ahle Wurscht ist geschmacklich einzigartig. Dieser Geschmack soll beschrieben und definiert werden und soll als Leitfaden zur sensorischen Qualität dienen.

Esskultur

Nordhessische Ahle Wurscht ist traditionell tief in der heimischen Bevölkerung verankert und identitätsstiftend für die Region. Sie ist ein Kernbestandteil Nordhessischer (Ess-)Kultur. Dieser kulturelle Reichtum soll aufgeklärt und erlebbar gemacht werden.



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 Manipuliertes und nicht artgerechte Tierhaltung verhindern die Aufnahme in Arche des Geschmacks. „Arche des Geschmacks®“ ist ein eingetragenes Warenzeichen von Slow Food International.