



Kulinarische Entdeckungen: Andrea Ponschab kocht beim Beckerwirt. Und um die (beste) Wurst ging's beim Test in Metzgereien der Region.



Josef Hierl am Herd beim Stirzer. In der Pfanne kein Fleisch von glücklichen Kühen, sondern Geschnetzeltes vom Lammrücken



## SLOW FOOD IN DER REGION

# Wissen, was man isst

Lebensmittel gehen uns alle an, und das täglich. Die internationale Bewegung von Slow Food setzt auf Genuss, Geschmack. In Ingolstadt treffen sich regelmäßig 150 Mitglieder, und im ersten Gastföhrer sind auch vier Restaurants aus der Region

Von Katrin Fehr und Markus Meßner

**U**we Rühl hat die Gänse gehegt und gepflegt, er hat sie über Monate gefüttert und aufgezogen. Er hat ihnen jeden zweiten Tag frisches Stroh gebracht – doch jetzt naht Weihnachten. Bereits im März, als die Tiere kamen, hat er mit seiner Frau und den elf Jahre alten Zwillingen das Schicksal der Gänse besprochen; dass sie für Weihnachten geschlachtet werden. Rühl hat den Gänsen bewusst keine Namen gegeben. Aber das wird ihm nicht viel helfen. „Ich weiß, dass ich Rotz und Wasser heulen werde“, sagt er. Doch neben der Trauer wächst da mit jedem Tag bis Weihnachten ein anderes Gefühl. Freude wird in ihm hochsteigen, wenn er an die Qualität auf dem Teller denkt. Eine polnische Mastgans als Alternative? Rühl schüttelt den Kopf: „Das geht gar nicht.“

### Tiere in freier Wildbahn

So, wie der Koch privat handelt, agiert er auch im Köschinger Waldhaus, einem etwas abgelegenen Restaurant zwischen Appertshofen und Bettbrunn mitten im Wittelsbacher Forst. Hier ist die Situation einfacher. Von der Gaststube aus kann er in das wenige hundert Meter entfernte Gehege der Wildsauen blicken. Mehrmals im Jahr stehen Jagdtage auf dem Programm – das Fleisch reicht für das ganze Jahr. Wenn er davon erzählt, gerät er ins Schwärmen. Das Wild ist frei lebend, ernährt sich – abgesehen von trockenem Brot, das Besucher ins Gehege werfen – selbst. Die Fleischqualität, die er verarbeiten „darf“, wie er sagt, sei „wunderbar“. Viel zukaufen muss er nicht mehr. So war der Schritt zu Slow Food relativ klein. Slow Food, kurz und bündig erst einmal das Gegenteil zu Fast Food, ist

seit der Gründung 1986 in Italien zu einer internationalen Bewegung geworden. Mitgliederschwind ist hier ein Fremdwort. Im Gegenteil: Es werden immer mehr. Weltweit sind es über 100 000, bundesweit 13 000 Mitglieder, in Bayern sind es etwa 4000. Slow Food steht für Regionalität auf dem Teller, Genuss und Artenvielfalt, bewusster Umgang mit Lebensmitteln, Natur und Tieren. Und das bei Erzeugern, Landwirten oder Winzern, in Restaurants und Kneipen, bei Bäckern und Metzgern, aber auch in den eigenen vier Wänden für den Hausgebrauch. Wer sich für Slow Food interessiert, genießt gerne, kauft seine Lebensmittel lieber in Fachgeschäften statt in Ketten, greift selten oder nie zu Tiefkühlkost oder Konserven, ist ein aufmerksamer Verbraucher und versteht sich als mündiger Konsument. „Gut, sauber, fair“ sollen die Lebensmittel und die Produktionswege sowie die Bedingungen sein, unter denen die Lebensmittel entstehen. Was auch eine angemessene Entlohnung der Produzenten bedeutet. Der Gründer von Slow Food, der Journalist und Soziologe Carlo Petrini, bringt es auf den Punkt: „Ich möchte die Geschichte einer Speise kennen. Ich möchte wissen, woher die Nahrung kommt. Ich stelle mir gerne die Hände derer vor, die das, was ich esse, angebaut, verarbeitet und gekocht haben.“

Michael Olma hat das Bekenntnis des italienischen Pioniers für Genuss, Geschmack und moderatem Tempo formuliert. Olma spricht davon, dass er „Lebensmitteln ein Gesicht“ geben will. Der Ingolstädter ist einer derjenigen, die sich ehrenamtlich für und bei Slow Food engagieren. 2007 hat der Rechtsanwalt das Convivium in der Donaustadt gegründet, dem inzwischen rund 150 Mitstreiter und Genussfreunde angehören. Rund 80 Convivien, lokale Gruppen, abgeleitet vom lateinischen Wort Tafelrunde, gibt

es in Deutschland. Die Gruppe in Ingolstadt ist bunt gemischt. Alle Altersstufen sind vertreten, ebenso viele Berufsgruppen. Es gibt regelmäßige Treffen in verschiedenen Gaststätten, zwanglose gemeinsame Kochaktionen und eine Weingruppe. Nach dem Vorbild von Slow Food Deutschland sollen bald auch die Kinder und Jugendlichen begeistert werden. Olma regt Lebkuchenverkostungen und Weißwursttests an, initiiert Besuche bei Produzenten und Direktvermarktern. Das kann bei Rosis Obstgarten bei Eichstätt, beim Imker in Scheyern oder in den Haselnussplantagen in Rudelzhausen in der Hallertau sein.

### Entschleunigung statt Tempo

Regionalität ist für den Familienvater das Zauberwort. Ob beim Schweinsbraten daheim oder auch mal beim Mehr-Gänge-Menü im Avus im Audi Forum in Ingolstadt. Zweimal schon hat sich der Küchenchef dafür begeistern lassen, ein Menü mit regionalen, saisonalen Produkten und solchen, die den Slow-Food-Kriterien entsprechen, zu kochen. Mit großem Erfolg. Ente und Gemüse kamen von einem Hof aus Gerolfing, der Karpfen aus dem Aischgrund, das Wildschwein aus dem Köschinger Forst. Olma ist Verfechter dieser Themenvielfalt und Möglichkeiten bei Slow Food. „Wir sind kein exklusiver kulinarischer Klub im Hinterzimmer“, sagt er. Im Gegenteil. „Slow Food bringt Menschen zusammen.“ Und es sei auch Ausdruck von Achtsamkeit, Respekt vor der Schöpfung. „Und Slow Food hat in dieser schnelllebigen Zeit der vollen Terminplanner durchaus auch etwas Entschleunigendes.“ Olma ist so etwas wie ein Botschafter des guten Geschmacks. Er betreibt unter [www.extraprimagood.de](http://www.extraprimagood.de) einen Blog und ist unermüdlich auf der Suche. Er schaut in die Kochtöpfe, spürt

## SLOW FOOD Genussführer Deutschland 2014

Gasthäuser, Buch und Blog:

Slow Food Genussführer  
Deutschland 2014, 336 Seiten,  
Oekom, 19,95 Euro.

Der Beckerwirt, Böhmfeld:  
[www.beckerwirt.de](http://www.beckerwirt.de)

Gasthaus Stark, Wolkertshofen:  
[www.gasthaus-stark.de](http://www.gasthaus-stark.de)

Gasthof Stirzer, Dietfurt:  
[www.stirzer.de](http://www.stirzer.de)

Köschinger Waldhaus:  
[www.koeschinger-waldhaus.de](http://www.koeschinger-waldhaus.de)

Slow Food im Netz:  
[www.slow-food.de](http://www.slow-food.de)  
[www.slow.food.de/](http://www.slow.food.de/)  
[slow\\_food\\_vor\\_ort/ingolstadt/](http://slow_food_vor_ort/ingolstadt/)

Der kulinarische Blog  
von Michael Olma:  
[www.extraprimagood.de](http://www.extraprimagood.de)

regionale Produzenten auf, gibt Tipps, ermuntert Gastronomen, sich für die Slow-Food-Bewegung zu engagieren. Vor allem, wenn sie schon auf dem „richtigen Weg“ sind. „Manche beziehen ihre Ware von regionalen Produzenten, schreiben es aber nicht einmal auf ihre Karte.“

Vier Gasthäuser aus der Region haben das längst getan, entsprechen den Slow-Food-Kriterien und haben es somit in den Genussführer, den Slow Food Deutschland erstmals herausgegeben hat, geschafft. Auch der Historische Gasthof Stirzer in Dietfurt ist dabei. Dort hatte Michael Olma einst seine Initialzündung. Die knallgrüne Brennnesselsuppe hat ihn auf den Geschmack gebracht. Aufgefallen war ihm aber auch, dass die Zutaten aus der Region stammten, und Produkte und Lieferanten auf der Karte aufgeführt waren. Ein erster, kleiner Schritt. Denn der war für Josef Hierl vom Stirzer eher groß. Hierl hat zuvor in Ingolstadt gekocht – urbayerisch. Das passt zu dem Mann mit dem gezwirbelten Schnurrbart. Die Karte gab es nur in bayrischer Sprache und das Fleisch kaufte er wie immer im Schlachthof. Wo es herkam, spielte keine Rolle, solange die Qualität stimmte. Dann übernahm er den Stirzer, dessen Haupthaus aus der Zeit kurz nach dem Dreißigjährigen Krieg stammt. Der Eigentümer Xaver Gmelch hatte das in traditioneller Jura-Bauweise errichtete Gebäude mit seinen starken Mauern renovieren lassen und suchte einen Koch. Gmelch machte dem neuen Pächter zur Auflage, dass regionale Speisen auf den Teller kommen müssen. „Ich bin das nicht gewohnt gewesen. Gleich am Anfang war das nicht so einfach“, erzählt Hierl.

Bayerisch kochen ja, aber regional? Was auf den ersten Blick selbstverständlich scheint, also regional und bayerisch, gestaltet sich für Josef Hierl