

Hamburg

Rettet den "Herbstprinzen"

von Ulrich Rosenbaum

Bedrohte Tierarten gibt es, bedrohte Pflanzen auch. Doch bedrohten Geschmack? Und ob! Die weltweite "Slow Food"-Bewegung, die 1986 in Italien aus Protest gegen das erste Fast-Food-Lokal von McDonalds in der Altstadt von Rom entstand, kämpft auch in und um Hamburg dafür, den typischen Geschmack von Obst, Gemüse und Gerichten zu erhalten. Auf der Mitgliederversammlung von Slow Food Deutschland wurden jetzt drei neue "Passagiere" in die "Arche des Geschmacks" aufgenommen.

- "Birnen, Bohnen und Speck" wie Großmutter sie machte: mit "Türkischen Erbsen", die in Wirklichkeit Bohnen sind. Weil sie nicht besonders ertragreich sind, werden sie kaum noch angebaut.

- Bratkartoffeln von "Angeliter Tannenzapfen". Die Hörnchenkartoffeln aus dem Land Angeln in Schleswig-Holstein, die man früher auf jedem Wochenmarkt in Hamburg fand, sind ebenfalls vom Aussterben bedroht.

- Der "Finkenwerder Herbstprinz". Diese schmackhafte Apfelsorte ist leider nicht mal mehr in den Landwirtschafts-Statistiken vorgesehen.

Es ist nicht das erste Mal, dass Slow Food mit solchen Aktionen erfolgreich ist. So wird der fast ausgestorbene "Rote Weinbergpfirsich" an der Mosel wieder angebaut. Für den "Herbstprinzen" hat Obstbauer Eckart Brandt aus Großenwörden begonnen, Mitstreiter zu finden. Beim "Angeliter Tannenzapfen" und den "Türkischen Erbsen" hilft der Kiekeberg beim Saatgut. Das Freilichtmuseum ist auch Partner von Slow Food, wenn am 20. Mai regionaler "Käse des Nordens" präsentiert werden.

Der Rechtsanwalt Burchard Bösche, Vorsitzender von Slow Food Hamburg, hat bereits eine neue Idee für die "Arche": Die Rettung der "Vorzugsmilch", also der nicht pasteurisierten Rohmilch. "Es wäre eine Schande, unseren Kindern das Erlebnis dieses einmalig natürlichen Geschmacks, der meilenweit von H-Milch entfernt ist, vorzuenthalten."