

EDITORIAL



Foto: Max Schwarzlose

Sie ist schon viele Jahre her, meine erste Begegnung mit einer alten, regionalen Obstsorte. Eine, die mich damals auf der ersten »Slow Food Messe – Markt des guten Geschmacks« in 2007 regelrecht umgehauen hat: die Kostprobe des Birnenschaumweins von der Champagner Bratbirne. Aufwendig hergestellt nach der Methode der traditionellen Flaschengärung, leicht, delikater und nach reifen Birnen duftend kann eine Frucht, die sich zum Rohessen so gar nicht eignet, kaum besser schmecken.

Nicht nur Passagier der Arche des Geschmacks von Slow Food ist diese alte Obstsorte von den Streuobstwiesen am Albtrauf der Schwäbischen Alb, auch ein Presidio gehört zur Champagner Bratbirne. Dabei handelt es sich um ein aktives Netzwerk, das sich um die Förderung und den Schutz der alten Birnensorte – in diesem Fall auch um die Pflege der Streuobstwiesen in dieser Region – kümmert.

Alte Obstsorten und Streuobstwiesen, beide hängen eng zusammen und sind Thema unseres aktuellen Dossiers, das Sie ab Seite 46 lesen können. Denn es geht ja nicht nur darum, dass Äpfel, Birnen, Kirschen und andere Früchte von Streuobstwiesen vielfach von besonderer Qualität sind, eine Verbundenheit mit der Region und eine lange Geschichte haben – sie tragen auch zur Artenvielfalt bei. Traurig genug, dass der Staat für die Abholzung der als nutzlos betrachteten Streuobstwiesen noch bis in die 1970er-Jahre Rodungsprämien zahlte. Schön, dass in den letzten Jahrzehnten der Wert von diesen Biotopen wiedererkannt wurde. Denn das sind sie auch: Schutzräume für Vögel, Insekten und mehr, die bewahrt werden müssen.

Auch für dieses, mit 84 Seiten noch einmal schmalere Heft, haben wir auf eine Genussreise verzichtet. Aus den bekannten Corona-Gründen waren Recherchen dafür im Frühjahr nicht möglich. Dafür haben wir mit Hilfe der Slow Food Convivien jede Menge schöne Ausflugstipps für Sie zusammengestellt. Denn Restaurants, Biergärten und Produzenten sowieso sind wieder für Sie da – dankbar für jeden Besuch und damit Ihre Unterstützung in diesen vor allem für Gastronomen schwierigen Zeiten.

Obwohl sich in den letzten Wochen viel getan hat in Bezug auf die Lockerungsmaßnahmen, ist noch längst kein Ende zum Thema Corona in Sicht. Doch so schlimm die Pandemie selbst und ihre Auswirkungen sind – durch das Bekanntwerden der überaus vielen Corona-Fälle in Schlachthöfen Nordrhein-Westfalens rückten endlich mal die katastrophalen Arbeitsbedingungen der Leiharbeiter dort ins Bewusstsein der Politiker und Verbraucher. Lesen Sie dazu den Kommentar von Ursula Hudson auf Seite 18.

Einen angenehmen Sommer wünscht

Ihre Martina Tschirner

NATURATA
› mehr als bio



DEMETER-QUALITÄT

› MEHR ALS ESSIG & ÖL

Mit unserem hochwertigen Demeter-Essig aus Modena und dem fruchtigen nativen Olivenöl aus dem Süden Italiens wird aus jedem einfachen Salat ein Genussmoment!

www.naturata.de

