

Mehr als einfach nur essen

Slow Food-Mitglied Bernd Socher tischte auf:

Rosensirup, Fenchelsalami und Käse



Von Christian Mühlhausen

GÖTTINGEN. Was haben schwäbische Alblinsen, Birnenschaumwein aus der Champagnerbratbirne und nordhessische Ahle Wurst gemeinsam? Sie alle sind als Passagiere auf der "Arche des Geschmacks" von Slow Food Deutschland aufgenommen worden. Das Göttinger Leinelamm, das Groner Salinensalz sowie das Deutsche Höhenvieh aus dem Solling stehen auf der Warteliste.

Slow Food hat sich die Erhaltung der Nahrungsmittel-Vielfalt auf die Fahne geschrieben. Mit dem Projekt "Arche des Geschmacks" will der Verein auf die Bedrohung von regionalen Spezialitäten hinweisen. Auch in Göttingen und in Nordhessen gibt es Convivien, wie sich die regionalen Gruppen nennen.

Salinensalz und Leinelamm

Zweimal pro Jahr tischt der Gründer der Göttinger Kochschule, Bernd Socher, auf. Der Agraringenieur und Berufspädagoge begleitet die Slow-Food-Bewegung seit Jahren. Zu seiner Leidenschaft gehören Verköstigungsseminare mit ausgesuchten Arche-Produkten.

So auch am Samstag. "Arche-Produkte müssen geschmacklich erstklassig und identitätsstiftend für die Region sein, eine lange Historie haben und existenziell gefährdet sein", erklärt Socher seinen Gästen, die sich um die große Buchenholztafel in der Kochschule versammelt haben.

Und dann lässt er 15 dieser Leckereien auftischen: Rosensirup aus Genua, verschiedene Sorten Ahle Wurst, Fenchelsalami aus der Toscana und Cheddar-Käse aus Somerset in England. Zu jedem Produkt erzählt Socher eine kleine Geschichte, berichtet bei Wein und Bio-Dunkelbier unterhaltsam von toskanischen Sattelschweinen und findigen schwäbischen Winzern. Der Ostheimer Leberkäse kommt ebenso auf den Tisch wie der legendäre Allgäuer Weisslack - ein Käse, dessen Geruch einen umhaut und der mit Spätzle und Alblinsen serviert wird.

Wie die Herstellung dieser Produkte braucht auch die Verköstigung vor allem eines: Zeit. Nach vier Stunden schließlich sind die Gäste gesättigt. Und um die Erkenntnis reicher, dass Lebensmittel viel intensiver schmecken können als bisher gewohnt.