

# von verbotenem wein und wiener austern

GENUSSGRÜBELEIEN VON JÜRGEN SCHMÜCKING



oder *crocus austriacus*, wie wir ihn in der botanischen Literatur finden, dar. Safran?? „Ist es ein Tier oder ist es eine Pflanze, groß wie ein Baum oder klein wie eine Wanze? Das muss doch jemand wissen, bitte wer kann mir das sagen? Der ganze blöde Safran, Mensch, der liegt mir schwer im Ma-

## Alte Genussprodukte der Slow Food Arche erobern die gehobene Küche aufs Neue.

gen.“ Der Musiker Klaus Trubitsch bringt es in seiner Interpretation von „Backe Backe Kuchen“ auf den Punkt. Jedes Kind kennt den Safran als eine der 7 Sachen, die man haben muss, um einen Kuchen zu backen. Kaum ein Erwachsener kann allerdings erklären was Safran eigentlich ist. Schade, denn die roten Stempelfäden der Krokusart sind von einer Delikatesse, die einzigartig ist. Biodynamisch produziert und als demeter-Produkt vermarktet, ist der Wachauer Safran ein echter Gewinn für die kulinarische Vielfalt Niederösterreichs.

Nicht viel anders sieht es bei der Wiener Weinbergsschnecke aus. Früher fester Bestandteil der Wiener Küche und günstiger Eiweißlieferant, ist die *helix aspersa* aufgrund veränderter Konsumgewohnheiten aus der kulinarischen Tradition verschwunden.

Das sind nur 3 Beispiele für Lebensmittel oder Genussprodukte, die zu

fördern sich lohnt. Der Uhdler etwa ist aus der lukullischen Landschaft des südlichen Burgenlands nicht mehr wegzudenken. Seine intensive fruchtige Note nach Waldhimbeeren, der rustikal-charmante Fox-Ton, der an feuchtes Moos und nasses Fuchsfell erinnert und die zupackende Säure machen ihn zu einem idealen Sommerwein. Der Wachauer Safran ist in hochfeinen verarbeiteten Produkten wie Safran-Honig, Safran-Bier und Safran-Essig erhältlich. Und natürlich in seiner reinen Form, den Fäden.

Die Wiener Schnecke – damals bekannt als „Wiener Auster“ – erobert die gehobene Küche aufs Neue. Nachdem wir in den 80er Jahren mit einem einzigen Schneckengericht (*à la Bourgogne* – sprich in Knoblauchbutter ersäuft) aufgewachsen sind, finden wir nun eine breite Vielfalt an Gerichten, von der sautierten Schneckenleber über karamellisierte (ergo süße) Schnecken, hin zum Schneckengulyas.

Alle 3 Produkte sind aufgrund ihrer kulinarischen Geschichte und ihrem Gefährdungspotential als Passagiere in die Slow Food Arche des Geschmacks aufgenommen worden. Eine Kommission, bestehend aus Slow Food-Mitarbeitern, Vertretern von Arche Austria und Bio Austria entscheidet im Dialog über die einlangenden Anträge. Kosten können Sie diese und andere Arche-Produkte auf der Terra Madre vom 13. bis 15. Oktober 2011 in Wien. 🍷

Bezugsquelle: [www.vielfalt.com](http://www.vielfalt.com)

Wutausbrüche bei Männern, Hysterie bei Frauen, geistige und körperliche Degenerationserscheinungen bei Kindern. Einfach hatte es der Uhdler nie. Solcherart verunglimpft, bekam der Wein die volle Härte der Bürokratie und ihrer Gesetze zu spüren: Kennzeichnungspflicht, Auspflanz- und Verschnittverbot Mitte der 30er Jahre, Verkehrsverbot Anfang der 60er Jahre und schließlich die – teilweise – Rehabilitation 1992. Seit 2005 hängt allerdings das Damoklesschwert des EU-Weinrechts über dem Uhdler.

Ein Revitalisierungsprojekt der besonderen Art stellt der Wachauer Safran