

GUT, SAUBER, FAIR!

WER WIRD MARKTHELD?

Katrin Knüpfer und **Sebastian Wenzel** sind beide Mitglieder im Team der Slow Food Messeprüfung. Sie kümmern sich um die Einhaltung der Ausstellungsordnung und die Zulassung der Produkte zur Messe »Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe«. Mit ihnen sprach **Johannes Bucej**.

Honig von Gerhard Kaspers Bienen (rechts) und Fruchtiges von »Amorella« – alles Markthelden.



Slow Food Magazin: Anstelle der Messe »Markt des guten Geschmacks« erwarten wir in diesem Jahr ein Verkostungspaket mit Produkten, die die Kriterien von Slow Food »Gut, sauber, fair« nach der erweiterten Ausstellungsordnung erfüllen. Für diese besondere Kategorie wurde ein Begriff geprägt, der etwas erklärungsbedürftig erscheint: **Marktheld**. Wer oder was ist das und warum nennt Ihr das so?

Katrin Knüpfer: Das Entscheidende ist: Der Held ist ja nicht der Produzent, sondern das Produkt. Wir haben bestimmte Qualitätsvorstellungen, was ein gutes Lebensmittel für Slow Food ist. Und die Erzeug-

nisse, bei denen das zutrifft, sind eben die Markthelden. Von denen gibt es aber erfahrungsgemäß eher wenige.

Gibt es noch andere Ausstellungskategorien und was sind die Unterschiede?

KK: Neben den als Markthelden ausgezeichneten Produkten gibt es weitere handwerkliche Qualitätserzeugnisse, die diesen Kriterien (noch) nicht voll entsprechen. Und dann auch noch die Bioprodukte. Der Grund für die Einteilung: So können die verschiedenen Qualitätsebenen auf dem Weg zu einem guten, sauberen und fairen Produkt abgebildet werden.

Wie »locker« sind denn die Kriterien für die »normalen« Produkte?

Sebastian Wenzel: Jedes Produkt, das die »normale« Ausstellungsordnung erfüllt, macht bereits vieles anders als vergleichbare Produkte in Supermärkten, denn bis auf wenige Ausnahmen sind Zusatzstoffe tabu. Also, um ein Beispiel zu nennen: Bei Wurst werden in der Regel Nitritpökelsalz oder auch Citrate und Phosphate verwendet. Das ist bei Markthelden nicht erlaubt, bei anderen handwerklichen Produkten ist das als Ausnahme definiert. Es gibt nicht viele Metzger, die Warmfleischverarbeitung praktizieren können – z.B. weil es keine nahegelegenen Schlachthöfe mehr gibt –, was Voraussetzung ist, um ohne diese Zusatzstoffe auszukommen. Und für die Bioprodukte gelten sowieso zunächst einmal die Anforderungen der EU-Bio-Zertifizierung, die schon über den Anforderungen an »normale« handwerkliche Erzeugnisse liegen.

Wie und von wem wird die Zulassung der Produkte umgesetzt?

KK: Zunächst schauen wir uns vom Team der Slow Food Messeprüfung jedes Produkt bzw. die Unterlagen dazu an, die die Hersteller einsenden, und prüfen,



ob die Dokumentation vollständig ist. Wenn das dann aus Sicht der Prüferinnen und Prüfer okay ist, geben wir das weiter an sogenannte »Gatekeeper«. Und wenn alles stimmt, gibt es die Zulassung. Der Vorgang ist übrigens immer transparent! Die Aussteller erfahren, wer ihr Produkt prüft und an welcher Stelle im Zulassungsprozess sie sich befinden.

Habt Ihr beim Zulassungsprozess freie Hand oder müsst Ihr Euch mit der Messe abstimmen?

SW: Also, über die Produktzulassung entscheidet Slow Food Deutschland. Das steht auch so in der Ausstellungsordnung, der jeder Aussteller mit der Anmeldung zur Messe zustimmt. Es kann schon sein, dass da mal ein Wunsch für Markthelden an uns herangetragen wird – denn die Aussteller müssen sich ja um diese Auszeichnung bewerben. Aber dann kommt es schon darauf an, woher zum Beispiel die Zutaten für das Produkt stammen. Sind die aus der Region? Kennt der Hersteller den Lieferanten persönlich oder kommen die Materialien von irgendwo her? Und manchmal zögern die Betriebe auch, das offenzulegen.

Warum?

KK: Anfangs bestand z.B. die Befürchtung, dass wir Betriebsgeheimnisse ausplaudern, aber darum geht es natürlich nicht, sondern dass wir etwas nachvollziehbar machen wollen. Es weiß auch jeder Aussteller, wie die Zulassung zustande kommt. Inzwischen besteht auch zwischen den Ausstellern und den Messeprüfern ein Vertrauensverhältnis. Wir wollen ja nicht den »Kontrolletti« spielen, sondern eher Hilfestellungen geben und gleiche Bedingungen für alle Aussteller gewährleisten. Was schließlich Marktheld wird, wird gemeinsam in unserem Team und mit Zustimmung des Vorstandes entschieden.

Was bedeutet eigentlich traditionelles Handwerk bei Slow Food Deutschland?

SW: »Tradition« ist ein eher schwieriger Begriff. Entscheidend ist, dass der Herstellungsprozess noch von Menschen gesteuert wird. Damit meine ich nicht »Knöpfchen drücken«, sondern dass es eben keine Standardisierung gibt. Wenn eine Großbäckerei zum Beispiel noch jedes Mal Probestücke backt, dann zeigt das: Sie will noch die Kontrolle über den Ablauf behalten.

Um zu einem anderen wichtigen Projekt von Slow Food Deutschland zu kommen: Sind Markthelden eigentlich prädestiniert für die Aufnahme in den Einkaufsführer?

KK: Die Kriterien für die Markthelden entsprechen im Prinzip denen, die für die Aufnahme in den Einkaufsführer gelten. Zusätzlich sollte ein Vor-Ort-Besuch beim Produzenten, z.B. durch regionale Slow-Food-Aktive stattfinden. Daher kann es auch vorkommen, dass ein Marktheld nicht in den Einkaufsführer aufgenommen wird, wenn sich zum Beispiel herausstellt, dass er den Anforderungen doch nicht genügt. Schließlich erfolgt diese Auszeichnung erst einmal nur anhand von Dokumenten.

Was ist das Ziel von all diesen Projekten?

SW: Auch wenn jetzt viel von Kriterien und Überprüfen die Rede war: Es geht dabei nicht in erster Linie um das reine Beurteilen und Einordnen, sondern letztlich um Kommunikation. Das Ganze ist immer ein Prozess, bei dem das gegenseitige Verstehen von Produzent und Kunden, den wir ja Ko-Produzenten nennen, das Ziel ist.

KK: Wir wollen mit unseren Projekten, sei es Messe, sei es Einkaufsführer, ja niemandem etwas vorschreiben oder beweisen, sondern wir engagieren uns da, wo es darum geht, das Gute, Authentische zu erhalten oder wieder hervorzubringen – und da sehe ich unser Aktionsfeld.

Katrin, Sebastian, vielen Dank für das Gespräch. ●

Katrin Knüpfer ist Leiterin der Einkaufsführer-Kommission von Slow Food Deutschland.

Sebastian Wenzel leitet die Qualitätskommission von Slow Food Deutschland.



Bestellen Sie Ihr
**MARKTHELDEN-
VERKOSTUNGSPAKET**
für 38 Euro
inkl. Versand unter:
[www.slowfood.de/
markthelden](http://www.slowfood.de/markthelden)

Markthelden-Verkostung

GESCHMACKSERLEBNISSE FÜR DAHEIM

Weil in diesem Frühjahr der »Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe« noch immer nicht stattfinden kann, haben wir zusammen mit der Messe Stuttgart ein besonderes Verkostungspaket, ein Marktheldenpaket, für Sie geschnürt – und wollen auf diesem Weg die Messe zu Ihnen nach Hause kommen lassen.

Die Lebensmittel im Paket wurden von Produzenten hergestellt – natürlich handwerklich –, die auf der Slow Food Messe als Aussteller dabei waren und deren Produkte gemäß den besonderen Qualitätsanforderungen zu Markthelden gekürt wurden. Gemeinsam mit den Erzeugern haben wir sieben Köstlichkeiten für Ihre persönlich Verkostung ausgewählt. Je nach saisonaler Verfügbarkeit können sich kleine Änderungen ergeben und Alternativen gleicher Qualität ins Verkostungspaket kommen.

Der Preis für ein Marktheldenpaket: 38 Euro inkl. Versand.

Auch wenn die Verkostungspakete erst im Juni verschickt werden, finden Sie alle Details zur Anmeldung und Bestellung ab April 2021 unter

www.slowfood.de/markthelden

Diejenigen, die das »Geschmacksabo« der Messe Stuttgart abonniert haben, bekommen das Markthelden-Verkostungs-Paket als Juni-Ausgabe innerhalb ihres Abonnements.

www.messe-stuttgart.de/marktdesgutengeschmacks/geschmacksabo/



1. AMORELLA KIRSCH DESSERTWEIN

Nur handverlesene, vollreife Früchte werden von Familie Mossel für diese Spezialität verarbeitet bzw. naturvergoren. Das Ergebnis ist ein samtroter, fruchtig-lieblicher Wein mit vollfruchtigem Kirschgeschmack, guter Balance von Süße und Säure (13,5 Vol.-%, 750 ml). Gekühlt auf 9-11 °C schmeckt er nicht nur nach einem guten Essen, sondern auch als Aperitif. In der kalten Jahreszeit wärmt er als heißer Kirschwein.

Amorella Kirsch Manufaktur
Familie Fritz Mossel,
Chausseehaus,
55127 Mainz-Marienborn,
Tel 06131. 526 90,
www.amorella-kirsch.de



2. BIO-LEINDOTTERÖL

Grün, fein und frisch, ein bisschen nach Gurke oder auch Wiese schmeckt das in den letzten Jahren wiederentdeckte Leindotteröl, das schon bei den Kelten beliebt war. Gesundheitsplus heute ist der hohe Gehalt an Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren. Mit dem kräftig gelben Leinöl hat es nichts zu tun. Das Öl in der 250-Milliliter-Flasche ist kaltgepresst, es passt zu Gemüse, Salat und Kartoffeln oder einfach zu Brot.

Bliesgau Ölmühle
Gut Hartungshof 6,
66271 Bliesransbach,
Tel 0152. 218 691 46,
www.bliesgauoele.de

3. ALB-HARISSA FEURIO

Allerschärfste Birdseye-Chilis, Rosmarin, Paprika, Koriander und Cumin aus organischem Anbau gehören zur Harissa-Mischung von Albfiness. Auf der Schwäbischen Alb werden die Kräuter dafür angebaut. Gemischt mit Olivenöl entsteht eine scharfe Paste, wie sie im Maghreb zum Würzen in der Küche zum Einsatz kommt. Das feurige Bio-gewürz gibt nicht nur Gulasch den scharfen Kick.

Albfiness Genuss Manufaktur
im Biosphärengebiet Schwäbische Alb
Münsinger Str. 9, 72829 Engstingen,
Tel 07385. 96 59 02,
www.albfiness.de



4. #BIERFORFUTURE

Mild, süffig, unfiltriert – und zu 100 Prozent klimaneutral gebraut. Die Zutaten Braugerste und Hopfen für das helle Lagerbier (4,7%, 0,33 l) stammen zu 100 Prozent aus regionalem, biologischem Anbau und werden von über 20 Landwirten direkt bezogen. Pro verkaufte Flasche spendet die Brauerei 5 Cent an »Plant-for-the-Planet« zum Pflanzen von Bäumen gegen den Klimawandel.

Brauerei Clemens Härle

Am Hopfengarten 5,
88299 Leutkirch im Allgäu,
Tel 07561. 982 80,
➔ www.haerle.de



6. ALPENROSENHONIG

Von den 16 verschiedenen Honigsorten, die Gerhard Kasper aus eigener Produktion anbietet, hat der Imker seinen flüssigen Alpenrosenhonig im 125-Gramm-Glas aus Südtirol ausgewählt. Denn mit seinen Bienenvölkern ist er nicht nur in Deutschland unterwegs. Gebirgshonig, ebenfalls in Italien gesammelt, kann als Alternative im Verkostungspaket sein.

Imkerei Gerhard Kasper

Am Heilbrunnen 50,
72766 Reutlingen,
Tel 0179. 529 54 58,
➔ www.imkerei-kasper.de



Manufaktur Jörg Geiger

Eschenbacherstr. 1,
73114 Schlat,
Tel 07161. 999 02 24,
➔ www.manufaktur-joerg-geiger.de

7. CITROVITELLA

Vier verschiedene Zitronenkräuter versprechen ein ganz besonderes Teevergnügen: Zitronenverbene, Zitronenbasilikum, Zitronenbohnenkraut, Lemongras. Dazu kommen Ringelblume und Sonnenblume, die Mischung eignet sich auch für Eistee. Minz- und

Zitronenkräuter harmonisieren in »LemonMint«, dem Alternativtee aus der Kräuterei im Südschwarzwald.

Kräuterei Mutter Erde

Bergstr. 35,
79585 Steinen-Hofen,
Tel 07627. 92 35 63 oder
07627. 621 30 85,
➔ www.ganzblatt.de





VORZUGSMILCH VOM VÖLKLESWALDHOF

Auf dem Demeter-Vorzugsmilchhof im Schwäbisch-Fränkischen Wald kommen auch die Kälbchen in den Genuss der Milch ihrer Mütter. Für uns Menschen wird sie auch in Märkten der Umgebung verkauft, Adressen auf der Website.

Völkleswaldhof

Völkleswaldweg 5, 74420 Oberrot,
Tel 07977. 292,

➔ www.voelkleswaldhof.de

Nicht alle Markt-
helden von Slow
Food haben Platz im
Verkostungspaket –
oder eignen sich zum
Verschicken.

Unser Tipp – machen
Sie einen Ausflug zu
den Produzenten
oder besuchen Sie
ihre Website!

Fotos: von den Herstellern



BINKELBROT

Große Freude im Bäckerhaus Veit im Februar: die Anerkennung des Binkelweizens als Arche-Passagier von Slow Food, somit als schützenswerte, alte Getreidesorte. Der liebevolle Name für das daraus gebackene Brot, »s'kleine B wie Binkel«. Schon länger wird bei Veits ein Markthelden-Brot aus dem Arche-Passagier Schwäbischer Dickkopfwitzen gebacken.

Bäckerhaus Veit

Weidachstr. 8,
72658 Bempflingen,
Tel 07123. 939 90,

➔ www.baeckerhaus-veit.de

SCHREINEREI LÖFFLER

Sehr schöne, zeitlose Schneidebretter, Messerblöcke, Tablets und mehr aus heimischen Edelhölzern – alles handwerklich verarbeitet.

Schreinerei Roland Löffler

Werkstattverkauf:
Wagenbacher Hof 1c,
74906 Bad-Rappenau-Obergimpfern,
Tel 0176. 998 647 24,

➔ www.schreiner-loeffler.de



arteFakt Olivenölkampagne



Unsere Nr. 27 macht's rund!

Die neue
ERNT
ist da!



Rezepte, Olivenölpass und mehr über unsere Nr. 27 auf www.artefakt.eu