

Kronen-Event am 06. Jul. 2017

Großer Genuss, voller Erfolg: Das „Alte Sorten Menü“ mit „ProSpecieRara“ im historischen Gasthaus „Krone“ in Ehrenkirchen war informativ und lecker zugleich.

Ehrenkirchen, 08. Jul. 2017

Es ging nicht nur ums leckere Essen, als am 06. Juli in der „Krone“ in Ehrenkirchen das „Alte Sorten Menü“ aufgetischt wurde: Geschäftsführerin Iris Förster von der Stiftung „ProSpecieRara Deutschland e.V.“, Bio-Getreidebauer Reinhard Schneider von der Dachswanger Mühle in Umkirch und Birgit Kaiser und Gottfried Faller von der Geschäftsführung von „Kaisers Gute Backstube“ in Ehrenkirchen gaben den Gästen des Menüs auch einen Einblick in die Welt der bedrohten Nutzpflanzen und Nutztierassen, für deren Erhalt sich alle gemeinsam einsetzen.

Alte Sorten hegen, pflegen und vor dem Verschwinden zu bewahren ist dabei keine Spielerei, wie Iris Förster überzeugend deutlich machte: Die meisten alten Kulturpflanzen der Welt sind heute längst verschwunden, und das Gros der Obst- und Getreidesamen, die in unserer Zeit zum Einsatz kommen, stammt mittlerweile aus den Händen von nur drei weltweit agierenden Großkonzernen, die nicht nur die Saatgüter sondern auch gleich noch die passenden Pestizide im Angebot haben und so unsere Ernährung mehr und mehr beherrschen. Nicht nur aus Gründen des guten Geschmacks lohnt es sich also, beim Einkauf - aber auch im Garten daheim und in der Landwirtschaft – auf alte (Bio-) Sorten zu achten und deren Erhalt zu sichern: Das Thema hat auch eine bedeutende ernährungspolitische Dimension.

Das Konzept der Nachhaltigkeit schmeckt nicht nur, wie das „Alte Sorten Menü“ in der Krone am 06. Juli 2017 eindrucksvoll unter Beweis stellte, es hat auch viel mit Bekömmlichkeit zu tun, wie Gottfried Faller und Birgit Kaiser von „Kaisers Gute Backstube“ anhand der Verwendung von alten Getreidesorten wie Emmer in der Backstube unterstrichen: Die Arbeit mit diesen Sorten sei zwar vergleichsweise diffizil, so Faller: Der Teig braucht für sein Gelingen mehr Aufmerksamkeit. Dafür aber sei dieser Weg der Produktion auch lohnend, da die Nachfrage nach Produkten mit Urkornsorten stetig steige, so Birgit Kaiser.

Auch Reinhard Schneider konnte über solche Erfahrungen berichten, die ihn letztlich schon früh zum Anbau von Bio-Getreide bewegten: „Mir hat damals in den Achtzigern nicht gefallen, wie viel ohne auch nur einmal darüber nachzudenken auf den Feldern mit Gift gearbeitet wurde. Ich wurde selbst krank davon.“ Mit der Umstellung auf Bio-Getreide sei dies aber kein Thema mehr gewesen.

Die Menüfolge in der „Krone“ umfasste unter anderem ein Carpaccio von der Gelben Bete, eine Suppe von der Ur-

PRESSEINFORMATION

08. Jun. 2017 – Seite 2 von 2



Tomate, Rücken vom Mangalica Wollschwein und eine Buttermilchmousse an Kirschkompott. Weine aus Ecovin-Anbau und am Ende ein Brotbrand aus „Kaisers Gute Backstube“ rundeten den nachhaltigen Genuss ab. Das nächste kulinarische Event in der „Krone“ findet bereits am 20. Juli ab 18:00 Uhr statt: Dann geht es unter anderem um Zigarren und Whisky aus heimischer Produktion...

Über „ProSpecieRara“

Die Schweizer Stiftung „ProSpecieRara“ wurde 1982 in St. Gallen gegründet und hat heute ihren Sitz in Basel. Seit 2001 ist die Stiftung auch in Deutschland vertreten. Sie setzt sich ein für den Erhalt und das Wissen um alte, oft vom Aussterben bedrohte Getreide- und Gemüsesorten und seltene, alte Nutzierrassen. Zu ihren Arbeitsschwerpunkten gehören die Unterstützung und Förderung der Züchtung und des Anbaus solcher Sorten und Rassen und die Information und politische Lobby-Arbeit. Außerdem unterstützt die Stiftung Landwirte und Lebensmittelbetriebe bei der Vermarktung ihrer Produkte unter anderem mit einem „ProSpecieRara-Gütesiegel“. Auf Schloss Wildegg in Möriken-Wildegg/Aargau betreibt die Stiftung zudem einen Schaugarten.

Über „Kaisers Gute Backstube“

Die „Kaisers Gute Backstube“ GmbH ist seit dem Jahr 1948 in Familienbesitz und versteht sich als in der Region verwurzelte Qualitätsbäckerei. Geführt wird das Unternehmen von Waltraud und Wolfgang Kaiser, die im Jahr 1979 den Bäckereibetrieb von ihren Eltern übernommen und die Expansion angestoßen haben. Seit 2007 gehören auch Tochter Birgit Kaiser sowie Gottfried Faller als Geschäftsführer für die Produktion zur Firmenleitung.

Die handwerkliche Backtradition hat das Qualitätsbewusstsein im Unternehmen seit jeher intensiv geprägt. Das fängt schon bei der Wahl der Rohstoffe an. Zudem wird das Biogetreide für die Vollkornprodukte täglich frisch in den eigenen Getreidemühlen gemahlen. Der Verzicht auf Fertigmischungen, künstliche Emulgatoren oder Teigsäuerungsmittel im gesamten Brot- und Brötchensortiment ist bei Kaiser Ehrensache – und sorgt für eine hohe Bekömmlichkeit der Produkte. Mit 41 Filialen und über 450 Mitarbeitern gehört „Kaisers Gute Backstube“ zu den führenden Bäckereien in Südbaden. Seit dem Sommer 2016 gehört auch das historische ‚Gasthaus Krone‘ in Ehrenkirchen zum Familienbetrieb der Kaisers.

Mehr Informationen zu „Kaisers Gute Backstube“ gibt es bei Geschäftsführerin Birgit Kaiser, telefonisch unter 07633-93339-0, per E-Mail: info@kaisers-backstube.de oder auf der Seite www.kaisers-backstube.de im Internet.