

Über den Tellerrand

... Trends ins Gedächtnis gerufen ... Theorie + Praxis der Regionalen Küche ... Trends ins



Was bedeutet eigentlich der Foodtrend „Nose to Tail“

«Nose to Tail» (von Kopf bis Schwanz) nennt sich der Food-Trend der Nachhaltigkeit auch für leidenschaftliche Fleischesser ermöglicht. Es geht darum ein Tier von der Schnauze bis zum Schwanz inklusive der Innereien vollständig zu verwerten.

Was für viele Menschen im globalen Süden und Osten selbstverständlich ist, gilt hier als spannend und exotisch.

«Das Zubereiten von zweitklassigen Stücken ist schwieriger. Das spornt mich an und ich kann dabei zeigen, dass ich auch das Garen, Schmoren und Backen im Griff habe», erklärt Jann Hoffmann, Küchenchef im Zürcher Café Boy, gegenüber dem Branchenmagazin Schweizerfleisch.

Na dann, ihr lieben Pommern, seid stolz auf die pommersche Küche. Dort wird das seit Jahrhunderten schon so gemacht.

«Es ist höflich dem Tier gegenüber, dass man alles von ihm benutzt»
Fergus Henderson,
Architekt und Restaurantbesitzer
«nose to tail» (1999)

www.schweizerfleisch.ch

Eine Lanze für 'Slow Food' ...

Slow Food (engl. slow ‚langsam‘ und food, Essen) wurde von der gleichnamigen Organisation als Begriff geprägt für genussvolles, bewusstes und regionales Essen und bezeichnet eine Gegenbewegung zum uniformen und globalisierten Fastfood.

Die ursprünglich aus Italien stammende Bewegung bemüht sich um die Erhaltung der regionalen Küche mit heimischen pflanzlichen und tierischen Produkten und deren lokale Produktion.

Der Gründer und internationale Vorsitzende Carlo Petrini definierte 2006 die Grundbegriffe der „Neuen Gastronomie“ als Maßstab: Buono, pulito e giusto – gut, sauber und fair. Wenn ein Element fehle, sei das laut Petrini nicht Slow Food.

„Slow Food“ ist einer von 18 Trends, die das Leben von morgen auf dem Gebiet der Ernährung beeinflussen werden. Lebensmittel, die nach Slow-Food-Kriterien angebaut, produziert, verkauft oder verzehrt werden, sollen regionale Wirtschaftskreisläufe stärken und Menschen wieder mit Auge, Ohr, Mund und Händen an ihre Region binden. Mittlerweile ist Slowfood eine internationale Vereinigung mit knapp 80.000 Mitgliedern in 150 Ländern.
www.slowfood.com

NEWSLETTER 5/2019

Sonderausgabe Küste Schatz August

Inhalt

- pommernArche Preisverleihung
- EINIGE NÄCHSTE TERMINE
- Über den Tellerrand ...

EINIGE NÄCHSTE TERMINE:

21. 8. 19 Uhr

**Werkstattgespräch:
Thema: Bedarf Regionale
Schlachtung + andere
Produktionsstätten**

am 21.08.19 um 19 Uhr
Ökohof Greenland
Zarrendorfer Weg 7, Stralsund

**7.9.2019 Präsentation der
pommernArche bei der AGRO-
Pomerania in Barzkowice**

(bedeutende Landwirtschafts-
messe in Polen) Anlaß: 1-täg.
Exkursion der Pomerania + LEADER-
region Vorpommersche Küste

18.9.2019 Polnisch-Crashkurs

17:00 - 19:00 Uhr Greifswald,
Teilnahme ist begrenzt+kostenlos
Anmeldung umgehend !über das
Projektbüro



Pommern auf dem Weg zur Nachhaltigkeitsregion Grenzübergreifende Strategie für nachhaltige und faire Land-Wirtschaft, Artenerehalt, sowie Schutz und Förderung der Land-Kultur.

IMPRESSUM: **pommernArche – arkaPomorza – pomeranianArk e.V.** 18439 Stralsund,
An der Fahrbrücke 1a, 03831–28710,
www.pommernarche.com,
pommernarche@aol.com



Preisträger 2019

DEUTSCH-POLNISCHES
RAUMORDNUNGSPORTAL
POLSKO-NIEMIECKI
PORTAL GOSPODARKI
PRZESTRZENNEJ

**Flagship-Projekt
pommernArche**



Preisträger 2019



Sonderausgabe Küste Schatz Aug. 2019
anlässlich der Verleihung des Preises
am 11.8.2019 beim Fest der Biologischen Vielfalt
im Freilichtmuseum Klockenhagen

NEWSLETTER 5/2019



... Pommernschätze

... Netze knüpfen

... Pommern ist aktiv

pommernArche: Das Ziel
Nachhaltigkeitsregion Pommern sein ...

Preisverleihung!

Der Verein pommernArche ist am Sonntag 11. August 2019 beim Fest der biologischen Vielfalt als „Ort der biologischen Vielfalt“ ausgezeichnet worden. Im Freilichtmuseum in Klockenhagen nahmen die Vertreter der Pommernarche den Preis entgegen.

Begründung:

„Die Pommernarche vereint bzw. vernetzt viele Orte in der Region Pommern. Die Pommernarche sucht und fördert Leuchttürme der Region und ist dabei selbst ein Leuchtturm“ sagte Renée Moreaux von der Succow-Stiftung, die gemeinsam mit der Universität Greifswald und dem Museumsverein Klockenhagen das Fest der biologischen Vielfalt veranstaltete.

„Sie sind Vorreiter, ein Vorzeigeprojekt“ sagte Marie-Luise Waldenspuhl aus dem Landwirtschafts- und Umweltministerium Mecklenburg-Vorpommerns in Vertretung von Umweltminister Till Backhaus.

pommernArche in Klockenhagen

Mehrere pommernArche-Mitglieder und Partner waren zur Preisverleihung gekommen und repräsentierten gutgelaunt und selbstbewußt

einen attraktiven Querschnitt aus Pommerischem Engagement für Nachhaltigkeit, grüne Ressourcen + grüne Bildung.

Wir alle stehen für „**Urtypisch Pommern – auf dem Weg zur Leuchtturmregion für Nachhaltigkeit.**“



Dr. Susanne Maacks-Mitusch und Dr. Rolf Mitusch züchten Archetiere im Brombeerhaus/Üselitz



Frank Götz-Schlingmann (Vorpommersche Dorfstraße) präsentiert E-mobilität in der Peeneregion ...



Dr. Angelika Westphal zeigt, wie man aus Wildfrüchten aus der Region leckerste Spezialitäten bereitet ...



... Andrea Gollan steht für Ihren Ferienhof Buschenhagen in Günz (direkt neben dem Kranorama) ...



... auf Claudia Resthöfts Altem Pfarrhof/Elmenhorst wird nachhaltig gezüchtet + vielfältig produziert



... „verflochtenes“ aus Wolgast mit Anja Müller steht auch für den Deutsch-Polnischen Verflechtungsraum,



Angelika Görtz züchtet auf den Ökohof GREENLAND/Stralsund, Pommernschafe, Rinder, Pferde + Co.



Reinhard Martin, Schäfer + Urproduzent auf Rügen, meldet den Bedarf an Verarbeitungsstätten an



Friz Fischer hält die UN-Ziele Nachhaltige Entwickl. hoch als wichtige Basis f. die pommernArche Arbeit

Unten von links: Bei der Preisverleihung:

Renée Moreaux (Succow-Stiftung), Marie-Luise Waldenspuhl (LaWiMi-MV), Georg Nikelski (Ostseestiftung), Anke Braumann (Hof Salomon, Rügen, Letztjahresgewinnerin), Moderatorin Victoria Herrmann (MDR), Friz Fischer, Frank Götz-Schlingmann, Reinhard Martin, Dr. Susanne Maacks-Mitusch, Andrea Gollan, Dr. Angelika Westphal, Angelika Görtz, Anja Müller, Claudia Resthöft, Dr. Rolf Mitusch (alle pommernArche), Dr. Sabine Grube (Ostseestiftung)

