



Sabine Herre
Flußkrebse, Rübchen und Moorschnucken
Deutschlands regionale Spezialitäten neu entdeckt
erschienen März 2006
267 Seiten, Mit Abb., Gebunden
Klett Cotta Verlag | ISBN: 3608937587

NEU

19.00 EUR



IN DEN WARENKORB

KLAPPENTEXT | [öffnen](#)

EINE REISE ZU DEN REGIONALEN SPEZIALITÄTEN DEUTSCHLANDS Die Diepholzer Gans • Ahle Wurscht Das Bunte Bentheimer Schwein Alte Apfel- und Kartoffelsorten • Käse von der Waldziege • Teltower Rübchen Biobrauereien • Krebse aus dem Klosterteich Das Schwäbisch-Hällische Schwein Alpenkräuter • Die Donaulachse kehren wieder • und vieles andere mehr WWW.KLETT-COTTA.DE • ISBN 3-608-93758-7 [[weiter lesen](#)]

<http://www.deutschesfachbuch.de/info/detail.php?isbn=3608937587>



INHALTSVERZEICHNIS | [öffnen](#)

Inhalt

Rettet die Moorschnucke! Esst sie! Eine Einleitung. 9

Im Alpenvorland

Biertreberbrot, Doppelbock und Kräutergeist: Die ältesten deutschen Spezialitäten kom...

Freie Bahn für den Huchen: Nach dem Rückbau von Staustufen kehrt der beste der Lachs...

Käse von geleasteten Kühen oder: Wie die Allgäuer Bergbauern heute arbeiten. 26

Kochen mit Heu oder: Warum Alpenkräuter nicht allein den Kühen überlassen werden soll...

Zwischen Schwarzwald und Schwäbischer Alb

Umweltschutz mit Messer und Gabel: Wie das Hinterwälder Rind gerettet wurde. 41

Die Knolle der Eingeborenen oder: Mit Topinambur genussreich abnehmen. 45

Rückkehr mit 3,5 Metern pro Stunde: Auf der Schwäbischen Alb gibt es wieder Weinbergs...

Champagner aus einer Bratbirne? Oder: Warum ein Obstbauer aus Göppingen erfinderisch

...

Von Hohenlohe nach Franken

Auf dem Distelhäuser Genießermarkt oder: Die hartnäckigen Bauern aus Hohenlohe-Franke...

Weißer Speck vom Schwäbisch-Hällischen Schwein oder: Wie eine bäuerliche

Genossenscha...

Rauch-, Kräusen-, Dinkelbier: Oberfranken ist Deutschlands Bierregion Nummer eins. 76
Den Rhein entlang

Weißer Heunisch und Blauer Elbling: Pfälzer Wissenschaftler finden bei Heidelberg vom...

Sauer macht gesund: Essige vom Doktorenhof in der Pfalz. 91

Schwarze Krim, Weiße Schönheit, Grünes Zebra: Wie Sie alte Tomatensorten ganz einfach...

Auf der Suche nach einem deutschen Bresse-Huhn oder: Warum der Bergische Kräher besse...

Im Tal der Mosel

Die Terroiristen kommen oder: Die Renaissance des Riesling begann in den USA. 111

Mit Slow Food in der Eifel oder: Krebse aus dem Kloster der Zisterzienser. 117

Rosa Blüten oder: Die schwierige Rückkehr des Weinbergpfirsichs an die Mosel. 122

In und um Westfalen herum

Süßes Brot, in Wasserdampf gegart: Wie echter Pumpernickel entsteht. 131

Reif nicht nur fürs Museum: Das Bunte Bentheimer Schwein und seine Schinken 136

Zurück zum alten Altbier: Was Pinkus Müller, erste Biobierbrauerei der Welt, für die ...

Zwischen Rhön und Thüringer Wald

Luftgetrocknet, alt und voller Schimmel: Die Ahle Wurst ist ein Wahrzeichen von Nor...

Vom Wettkampf mit einem amerikanischen Turbofisch oder: Kehrt die Bachforelle in die

...

Für die "grobe Speiß im Magen": Senf aus der Mühle von Kleinhettstedt. 162

Gegen die Inzucht in Thüringen oder: Bockwurst und Frischkäse von der Waldziege. 168

Rund um Berlin

Alles Bio - oder was? Vom Boom regionaler Produkte in Brandenburg. 175

Speisen wie zu Goethes Zeiten oder: Teltower Rübchen wachsen nur in Teltow. 181

Ein Brand aus der Sächsischen Quitte: Wie man alte Streuobstwiesen erhalten kann. 185

An die Ostsee

Wo Landschaften essbar werden: Zitronenkatzenminze und Sauerampfer aus Vorpommern. 19...

Kaviar aus der Aquakulturanlage: Wie man einen fast ausgestorbenen Fisch zu neuem Leb...

Nicht nur Linda muss gerettet werden oder: Wie Saatgutkonzerne alte Kartoffelsorten v...

Vom Moor nach Ostfriesland

Landschaftspflege mit Biss: Wie die Diepholzer Moorschnucke sich selbst und das Moor ...

Ein Braten für den modernen Haushalt: Die Diepholzer Gans ist fettarm und zart. 221

Finkenwerder Herbstprinz, Uelzener Kalvill, Ruhm von Kirchwerder: Für jedes

Kirchspie...

Welche Zukunft haben regionale Produkte? Ein Forschungsprojekt aus Ostfriesland. 232

Rezepte. 239

Adressen. 257

Reiseroute. 266

Sabine Herre ist als Redakteurin bei der "taz" für die Berichterstattung über Politik und Reform der Europäischen Union zuständig.

Flusskrebse, Rübchen und Moorschnucken

Deutschlands regionale Spezialitäten neu entdeckt



Klett-Cotta Verlag, Stuttgart 2006

ISBN-10 3608937587

ISBN-13 9783608937589

Gebunden, 267 Seiten, 19,00 EUR

Klappentext

Das Bunte Bentheimer Schwein, die Grüne Zebratomate und der Holsteiner Lederkäse: uralte deutsche Spezialitäten, die lange von unseren Speisekarten verschwunden waren, weil für sie in der industrialisierten Landwirtschaft kein Platz mehr ist. Doch sind mit den in diesem Buch geschilderten Naturprodukten auch die Vielfalt geschwunden und das Abenteuer aufregender, intensiver kulinarischer Erlebnisse. Man kann die Region, in der man lebt, kaum noch - schmecken. Eine Entwicklung, die immer mehr Produzenten dazu bringt, sich mit dem Erhalt alter Tierrassen und Pflanzensorten zu beschäftigen. Auf der Suche nach diesem neu zu entdeckenden Reichtum ist Sabine Herre durch ganz Deutschland gereist. Sie hat Obstbauern und Bierbrauer, Käser und Metzger, Schnapsbrenner und Essigmacher besucht, die noch immer (und immer mehr) traditionelle regionale Spezialitäten herstellen: Backsteinkäse auf einer Alpe im Allgäu, Schneckenplantagen im Schwäbischen und "Eßbare Landschaften" in Vorpommern - zum Versand von Blüten und Wildkräutern in alle Welt.

Rezensionsnotiz zu Frankfurter Allgemeine Zeitung, [26.05.2006](#)

Die Idee des Buches ist gut, scheint Jürgen Dollase zu denken. Nur an der Umsetzung könnte seiner Meinung nach noch gefeilt werden. Gut recherchiert findet er die kulinarischen Details und die Rezepte, und auch das angehängte Adressverzeichnis hält er für sinnig. Trotzdem wird er das Gefühl nicht los, es bei diesem Thema mit einem Geist zu tun zu haben: Ein kulinarisches Deutschland, das gibt's doch längst nicht mehr! Erschrocken schaut der Rezensent auf die von Sabine Herre zusammengetragenen Daten, auf kontraproduktive EG-Normen und wenig delikate Konsumgewohnheiten und kommt mit der Autorin zu dem Schluss, dass das Problem in den Köpfen liegt. Den Anstoß zu einer entsprechenden Diskussion, die in der Lage wäre, etablierte Standardprodukte in Frage zu stellen und regionale Spezialitäten stark zu machen, den sucht der Rezensent in diesem Buch jedoch vergeblich.

<http://www.perlentaucher.de/buch/24353.html>

20.06.2006



Lebensmittel aus der Massenproduktion: Radieschen (Bild: AP Archiv)

Unbekannte Köstlichkeiten

Sabine Herre: "Flusskrebse, Rübchen und Moorschnucken"

Rezensiert von Susanne Nessler

Jedes Land hat seine Spezialitäten. Doch nicht jedes Land pflegt seine kulinarischen Schätze. In Deutschland sollen Flusskrebse, Rübchen und Moorschnucken regionale Spezialitäten sein. Nur weiß das hierzulande kaum jemand. Die Journalistin Sabine Herr hat jetzt ein Buch über die unbekanntesten Köstlichkeiten aus deutschen Landen geschrieben, das diese vergessenen Lebensmittel wieder in das Bewusstsein der Verbraucher bringen will.

Im Supermarkt wird man sie nicht finden - die Lebensmittel, um die es in diesem Buch geht: Moorschnucken aus Niedersachsen, Flusskrebse aus der Eifel oder Mohrenköpfe, Schwäbisch-Haller Urschweine leben zwar in unserer direkten Umgebung, den Weg in den Lebensmittelhandel und damit auf den Esstisch des Verbrauchers schaffen sie aber kaum.

Regionale Produkte - früher die Basis der Ernährung - sind heute nur noch bei ausgemachten Feinschmeckern zu finden. Welche Gründe hinter dieser Entwicklung stehen, zeigt die Autorin Sabine Herre. Die Normierung der Agrarlandschaften durch gesetzliche Vorschriften ist ein entscheidender Faktor für das Verschwinden regionaler Produkte. Ein zweiter nicht minder wichtiger, das Verhalten der Verbraucher.

Die Autorin ist Journalistin und so liegt der Schwerpunkt ihres Buches nicht nur im Wiederentdecken kulinarischer Traditionen, sondern vor allem in der Erklärung der Zusammenhänge, die für das Verschwinden dieser verantwortlich sind.

Das Buch ist eine Mischung aus Sach- und Kochbuch, das wie ein Band Kurgeschichten erzählt ist. Anregend, informativ und durchaus köstlich. Die kurzen Kapitel widmen sich nach Regionen geordnet immer einem Nahrungsmittel. Erklärt werden Herstellung, Historie und Aspekte aus der Ernährungswissenschaft.

Es sind liebevoll geschriebene Geschichten mit einem Schuss Humor und vielen kleinen Details aus der Heide, von der Alm und der See und den Menschen, die sich auch heute noch mit der Herstellung regionaler Produkte beschäftigen. Das Buch gibt einen umfassenden Blick, vom Bayerischen Klosterbier bis zum Teltower Rübchen.

Eine kulinarische Entdeckungsreise durch Deutschland, spannend erzählt, auf der der Leser immer wieder auch auf Kurioses trifft. Ach, das kann man essen, wundert man sich zuweilen, zum Beispiel, wenn es um die Würze von Heu geht. Dabei geht es nicht nur um Bioprodukte und ökologischen Anbau, sondern auch um die Frage: Was zeichnet eine nachhaltige

Ernährungskultur aus?

Der Küchentisch der Deutschen ist zu mehr 80 Prozent mit Nahrungsmitteln aus Massenzucht und Massenanbau gedeckt. Regionales erreicht heute kaum ein fünftel der Bevölkerung. Globalisierung, Preiskämpfe und Bürokratie verhindern, dass das, was vor der Haustür wächst, von mehr als nur ein paar Liebhabern wahrgenommen wird. Der Großzahl der Konsumenten fehlt hier das Problembewusstsein, klagt die Autorin. Dieses zu schärfen, ist ihr Anliegen.

Doch am Ende der Lektüre dürften nicht nur Kenner der guten Küche, das Buch mit schlechten Gewissen zuschlagen. Viele der regionalen Nahrungsmittel bekommt man auf dem Markt nicht zu sehen, wie sie schmecken bleibt ein Geheimnis. Die kulinarischen Kurzgeschichten, serviert wie Appetithäppchen, genießt man deshalb am besten, in dem man die Realität ausblendet. Oder aber sich auf den Weg direkt zum Hersteller macht. Ein ausführliches Adressverzeichnis und zahlreiche Rezepte finden sich dazu im Anhang.

Sabine Herre: Flusskrebse, Rübchen und Moorschnucken
Deutschland regionale Spezialitäten neu entdeckt
Klett Cotta
Seiten 267, 19 Euro

<http://www.dradio.de/dkultur/sendungen/kritik/511924/>