

Hobelfleisch und sardisches „Bue Rosso“

KULINARIK Slow Food verbindet international. Jetzt kommt die Regionalpräsidentin von Westsardinien in den Leeren Beutel – mit Schmankerln im Gepäck.

VON CLAUDIA BÖKEN, MZ

REGENSBURG. Was haben „Bue Rosso“ und Hobelfleisch gemeinsam? Beides sind Spezialitäten, die von Vertretern der Slow-Food-Bewegung serviert werden. Für Ersteres ist Gabriella Belloni aus Santu Lussurgiu auf Sardinien zuständig, für Zweiteres Winfried Freisleben vom Restaurant Leerer Beutel in Regensburg. Zu einem Treffen wird es am 22. und 23. Februar kommen.

Gabriella Belloni ist eine interessante Persönlichkeit: Die gebürtige Römerin ist Philosophin, hatte vor einigen Jahren einen Forschungsauftrag für die Universität Wolfenbüttel und spricht deswegen gut Deutsch. Inzwischen hat sie auf Sardinien, wo sie einen kleinen Palazzo von ihren Großeltern geerbt hat, eine Initiative für sanften Tourismus gegründet, ist beim WWF engagiert und kämpft für den Erhalt des „Bue Rosso“, des roten Rinds, einer alten Haustierrasse.

Slow-Food am Hang des Montiferru

Ihr Haus in Santu Lussurgiu, einem kleinen Städtchen am Osthang des Montiferru wurde zum Hotel Antica Dimora del Gruccione. Hier setzt sie die Ideale der Slow-Food-Bewegung um, deren Regionalpräsidentin für Westsardinien sie inzwischen ist. Das Hotel und das Restaurant führt sie gemeinsam mit ihren Töchtern. Schwiegersohn Roberto Flore ist Chefkoch und hat auch das „Bue Rosso“ auf der Speisekarte.

Kennengelernt hat die Familie der Donaustauer Herbert Grabe, der seit 1995 unter dem Namen „Erde und Wind“ Gruppenreisen organisiert – vorrangig in die Abruzzen, aber auch nach Sardinien. Im Mittelpunkt stehen neben Wandern in reizvoller Natur gutes Essen und literarische Lesungen. In unregelmäßigen Abständen organisiert er für die Reisetilnehmer, aber auch für sonstige Interessenten ein Treffen im Leeren Beutel. Ganz nach dem Slow-Food-Gedanken wird alle Stunden ein Gang des viergängigen Genuss-Menüs serviert, dazwischen werden Reisen vorgestellt.

Sardischer kontra Bacher Wein

Beim diesjährigen Treffen am 23. Februar ab 12 Uhr sind Gabriella Belloni und ihre Familie mit von der Partie. Sie stellt ihr gastronomisches Kulturprojekt, ihre Region und ihre Arbeit für Slow Food und für WWF vor. Dazu spielt Hans Wax auf der Flamenco-Gitarre, am Abend sorgen Irmi Haager und Yankee Meier mit handgemachtem Modern Folk für den musikalischen Ausklang. Anmeldungen sind unter www.erdeundwind.de möglich.

Weil der Chef des Leeren Beutels, Winfried Freisleben, sich selbst der Slow-Food-Bewegung verschrieben hat, will er der Kollegin aus Sardinien allerdings schon einen Abend vorher,



Die Regionalpräsidentin von Slow Food Westsardinien, Gabriella Belloni, kommt mit ihren beiden Töchtern und dem Schwiegersohn in den Leeren Beutel zu einem Freundschaftstreffen.

Foto: Veranstalter

DIE SLOW-FOOD-IDEE

► **Slow Food** ist eine weltweite Vereinigung von bewussten Genießern und mündigen Konsumenten, die es sich zur Aufgabe gemacht haben, die Kultur des Essens und Trinkens zu pflegen und lebendig zu halten.

► **Die Vereinigung** fördert verantwortliche Landwirtschaft und Fischerei, artgerechte Viehzucht, das traditionelle Lebensmittelhandwerk und die Bewahrung der regionalen Geschmacksvielfalt.

► **Ziel der beteiligten Restaurants** ist die vorrangige Verwendung regionaler Produkte.

► **Produzenten, Händler** und Verbraucher werden miteinander in Kontakt ge-



Slow Food vereint Herbert Grabe (links) und Winfried Freisleben. bö

bracht, Wissen über die Qualität von Nahrungsmitteln vermittelt, so dass der Ernährungsmarkt transparenter wird.

► **Im Zeichen der Schnecke** haben sich inzwischen auch in Deutschland viele Anhänger zusammengefunden.

► **Die regionalen Gruppen** nennen sich Convivien, abgeleitet vom lateinischen Wort convivium, die Tafelrunde.

► **Das Convivium Regensburg** wird von Karl Heinz Kaiser geleitet.

► **Stammtisch** ist im Restaurant Leerer Beutel, Bertoldstraße 9, jeweils am ersten Montag im Monat ab 19 Uhr.

► **Kontakte** können Interessenten unter regensburg@slowfood.de knüpfen.

am 22. Februar, zeigen, wie er in seinem Restaurant den Gedanken umsetzt. Und schon sind wir beim bayerischen Hobelfleisch, einem Verwandten des Bündner Fleisches – allerdings getreu den Slow-Food-Richtlinien

nicht in der Schweiz, sondern von einem regionalen Metzger hergestellt. „Wenn die Familie Belloni Spezialitäten aus ihrer Heimat mitbringt, beispielsweise sardischen Käse und Wein, dann werden wir unter anderem mit

Hobelfleisch und Bacher Wein zeigen, was unsere Gegend alles zu bieten hat.“ An dem Willkommensabend am Freitag, bei dem ein Wissensaustausch über Slow Food im Mittelpunkt stehen wird, können Gäste teilnehmen.