



Slow Food[®]

Braunschweiger Land

Protokoll der SF-Arbeitsgruppe vom 25.05. 2010

Anwesend: Gisela, Uwe, Astrid, Heiner, Christian, Eberhard, Hans Helmut

1. Dowesee:

Bisher wenig Interesse, 8 Aussteller fest. Telefonischer Kontakt zu potentiellen Ausstellern muss unbedingt erfolgen. Vorbereitungsgruppe wird weiteres Vorgehen diskutieren (Gisela hat dazu eingeladen), AG wird dann entscheiden.

2. Tag der Landschaft:

Mobile Küche ist geklärt, Köche haben mehr oder weniger zugesagt (Autostadt, Regina, Naske, Reinicke und Ullrich). Der Stand wird vor dem Zeughaus sein, in engem Kontakt mit Carsten Richter, Altstadtbäckerei. Kontakt zu Sabine Röder erfolgt diese Woche. Es läuft.

3. Manufaktur des guten Geschmacks:

Kontakt zum Markt am Dowesee. s.1.

4. MV am 19. Juni in Kassel. Wer fährt hin (ich jetzt doch nicht mehr)?

SF will politischer werden: wurde begrüßt, ist aber konkret noch nicht zu fassen.

Ich werde mit Ursula Hudson sprechen über Gentechnik, Codes Alimentarius, Streuobstwiesen (Handelsklassenverordnung).

5. Altstadtbäckerei:

Carsten Richter hat am Sonntag, dem 1. August die Türen seiner Bäckerei weit geöffnet.

SF wird auch zugegen sein. Gespräch dazu wird diese Woche erfolgen.

Heiner gab zu bedenken, dass wir uns am Samstag, dem 31.7. im Ökogarten der IGS-Peine in Vöhrum zu Besuch sind, also: ein schönes SF-Wochenende!

6. Genussführer-Kommission:

Heiner, Mick und ich haben jetzt 2 Betriebe (Wild-ess-Kraut und Freilandhof Wobeck) besucht und beide positiv getestet für den Genussführer. Festgelegt haben wir, dass mindestens 2 Tester für weitere Prüfungen anwesend sein müssen, einer davon erfahren. Für Bauer Meyer in Watenbüttel haben sich schon Christian und Eberhard gemeldet, für Käse Klemmer Gisela. Wer hat Lust für weitere Testungen? Bitte bei mir melden!

Es macht Spaß und schmeckt gut!

7. Di Pellegrin, unser Eisproduzent in der Wendenstraße ist Förderer von Slow Food geworden. Nichts wie hin!

Probiert mal Vanilleeis ohne Vanillin, nur mit echter Vanille oder Amarena-eis ohne Farbstoffe!



Slow Food[®]
Braunschweiger Land

8. Die Autostadt ist 10 Jahre alt geworden. In einer Anzeige von den Autostadt-Restaurants wurde Slow Food als Partner an zweiter Stelle genannt. Herzlichen Dank, Thorsten!

Thorsten und ich haben über Braunkohl-Quenbirne gesprochen. Vorstellbar wäre ein Essen in der Lagune über 2 – 4 Tage mit Informationen von zu dem traditionalem Gericht von uns.

9. Himmelfahrtstour im Harzvorland:

Die Probleme mit dem Hotel werden unsererseits gütig gelöst, weil es uns gut gefallen hat und weil die Idee und das Engagement der Betreiber durchaus zu unterstützen sind.
Wohin geht es 2011?

10. Permakultur:

Ist Permakultur von Sepp Holzer ein Thema für uns? Dazu mehr beim nächsten Mal.
Gisela möchte mehr Informationen zu den Ökolabels. Auch nächstes Mal.

11. Casa culina veranstaltet am 26. und 27. Juni und am 11. Juli Besichtigungen und Vorführungen, jeweils um 10.30, 14.30 und 17.00, ein gemeinsames Essen wäre auch möglich.
Wer organisiert das?

12. Stammtisch-Fragebogen:

Uwe wird das nächste Mal über die Aktion berichten.

13. Huth:

Kaffee Huth in Celle hat uns angeboten, uns an einem Samstag im Geschäft zu präsentieren. Lust dazu haben alle sieben Anwesende. Termin vielleicht im Oktober. Ich werde ihn abklären.

Es gibt viel Schönes und Interessantes zu tun und Gutes zu essen!

Hans Helmut, 07.06.2010

Hier nochmals meine neuen Daten:
Museumstr. 4, 38100 Braunschweig
0531 – 12 33 790
0531 – 12 33 791 Fax
0170 – 185 36 94
braunschweigerland@slowfood.de
rhhoeftmann@web.de