

Zum April-Stammtisch trafen wir uns im Forum der Autostadt in Wolfsburg. Küchenchef Jörg Wagenknecht begrüßte uns und lud uns in das Familienrestaurant Pizza AMano ein. Herr Wagenknecht stellte uns das ökologische Konzept der Autostadt Restaurants vor. Der Gast soll wissen, wo die Produkte, die er verzehrt, herkommen. Eine enge Verbindung zu den Lieferanten und Produzenten von Fleisch, Gemüse, Milchprodukten, usw. soll das gegenseitige Verständnis fördern. Dabei spielt das Mengenproblem eine große Rolle. Denn nicht nur die Qualität muss stimmen, für die Gastronomiebetriebe der Autostadt muss auch die Quantität gewährleistet sein. Küchendirektor Friedhelm Scharenberg, der sich ebenfalls Zeit für uns nahm, führte aus, dass man durch die Unterstützung der Autostadt Bedingungen hat, die vergleichbare Betriebe nicht haben. Ein Schwerpunkt liegt auf der kontinuierlichen Mitarbeiterschulung. Neben Produzententagen gibt es seit drei Monaten Schulungen mit einer Ernährungsberaterin. Auf jeden Fall war es beeindruckend zu erfahren, welche Anstrengungen unternommen werden, um das Ziel „80% aus ökologischem Anbau“ zu erreichen. Das war die Theorie. In der Praxis wurden wir mit allem, was Küche und Keller zu bieten haben, verwöhnt. Kinder dürfen ihre Pizza selbst belegen; wir wurden mit wagenradgroßen Pizzen überrascht. **Ganz herzlichen Dank an die Herren Scharenberg und Wagenknecht.**

Veranstaltungen und Termine

Nächste Stammtischtermine und -orte. Beginn jeweils 19:15 Uhr

Mai-Stammtisch am 2. Mai 06 im Al Patra, Jordanisches Restaurant, Wilhelmstraße 5 im DGB-Haus.

Juni-Stammtisch am 6. Juni 06 im Restaurant Löwenkrone in der Stadthalle Braunschweig. Christopher Bodirsky, CL des Conviviums Hannover und dann ehemaliges Vorstandsmitglied von SFD hat unsere Einladung angenommen und wird an diesem Abend alle Eure/Ihre Fragen zu Slow Food, Slow Food International, Terra Madre usw. beantworten.

Am 26. April 06 trifft sich der Verein mit Plan und Elan – Unternehmerinnen in Braunschweig – im Lavigna zu einer Informationsveranstaltung über Slow Food. Joachim Casper, Lisa Engler und Hans Helmut Oestmann haben sich als Referenten zur Verfügung gestellt.

Bäckerveranstaltung am 6. Mai 06

Als weitere Helfer haben sich das Ehepaar Amme gemeldet. Die Organisatoren sollen die Helfer zwecks Verteilung der Aufgaben direkt ansprechen (siehe März-Protokoll). Hans Helmut Oestmann will eine Ernährungsberaterin für die Veranstaltung gewinnen.

Slow Food Mitgliederversammlung am 29. April 06 in Augsburg

Lisa Engler wird teilnehmen. Ihre besonderen Anliegen:

- Vorstandswahl nicht als Blockbildung
- Mitgliederbeitragsverwendung nach Abzahlung der Schulden
- Slow Food Magazin muss Mitgliederzeitschrift bleiben und im Mitgliedsbeitrag enthalten sein.

Lesung mit Sabine Herre in der Buchhandlung Graff am 22. Mai 06

Frau Herre wünscht sich, dass Produkte, die im Buch beschrieben sind, zur Verkostung kommen. Regina und Hans Helmut Oestmann werden sich um die Produktauswahl kümmern.

Fahrradtour ins Ammerland vom 24. bis 28. Mai 06

Es sind noch drei Plätze frei (1 Doppel- und 1 Einzelzimmer). Bitte direkt mit Gisela Dietze in Verbindung setzen. Tel. 0531 509614 oder DietzeGisela@aol.com.

Einkaufsempfehlung von Gisela Dietze: **Reinbeck's Wildverkauf**, Wild direkt vom Jäger, Bergfeld 4, 38162 Cremlingen, Telefon 05306 932780. Wochenmarktverkauf: Mi. Altstadtmarkt BS, Do. Magnikirchplatz BS, Fr. Gemeindeverwaltung Lehre, Sa. Marktplatz Stöckheim.

Besuch der Fischteiche in Riddagshausen. Termin 10. Oktober 06. Treffpunkt gegen 18:00 Uhr bei Fischer Lübbe. Anschließend Abendessen im Landhaus Seela.

Korrektur des Protokolls vom 27. März 06. Veranstaltung im Waldforum Riddagshausen. Termin Sonntag, 19. Nov. 06. Das Programm ist noch nicht festgelegt.

Braunschweig, 10. April 06

Irmgard Pfeifle