



Slow Food® Freiburg

Newsletter Q2 2009

LIEBE MITGLIEDER, FREUNDE UND INTERESSENTEN, SEHR GEEHRTE DAMEN UND HERREN,

Das Convivium Freiburg/Südbaden ist überaus lebendig und vital ins neue Jahr 2009 gestartet. Darüber wollen wir Ihnen berichten - mit einer Premiere. Der ersten und erstmaligen Ausgabe eines Newsletters in Freiburg überhaupt.

Er soll vierteljährlich erscheinen und **Aus dem Convivium - Für das Convivium** berichten und darüber hinaus den für die Ideen von Slow Food Aufgeschlossenen Einblick in unsere Unternehmungen gewähren. Und im Idealfall Grundlage und Anstoß für die erste Kontaktaufnahme Ihrerseits sein (s. rechte Spalte)!

Mit genußfreundlichen Grüßen Ihre
Redaktion Convivium Freiburg

Wir beginnen natürlich mit unserer neuen Conviviumsleitung!

Am 12. Januar 2009 wurde also unsere neue Conviviumsleitung nahezu einmütig gewählt. Seitdem wirkt sie mit viel Spaß und Freude, wie die zahlreichen Aktivitäten á la Slow Food ausweisen. Kein Zufall übrigens, dass unsere sämtlichen drei "Vorständler" schon vor Jahren "via Italia" - dem Mutterland der Entschleunigungsbewegung - zu Slow Food gefunden haben.

DAS GESICHT DES CONVIVIUMS FREIBURG/SÜDBADEN



Von links: Mats Johansson, Gudrun Lopez und Michael Großekemper

Bild: Joachim Paschen

Mats Johansson

Unser neuer CL ist Schwede, lebt und arbeitet seit über 25 Jahren in Deutschland, die letzten fünf Jahre in Freiburg. Er ist Physiker und leitet einen Informationsbereich in einem Beratungsunternehmen.

Gudrun Lopez

Lebt in Freiburg und verbindet dort Rente und Teilzeitarbeit. Sie war vorher Projektmanagerin in einem großen Schweizer Lebensmittelkonzern.

Michael Großekemper

Lebt seit seiner Pensionierung im Schuldienst wieder in Freiburg, wo er früher auch schon studiert hatte.

Slow Food Freiburg lebt - und wie, schauen Sie bitte mal:

Das Convivium Freiburg/Südbaden wurde 1997 gegründet und erfreut sich seit dieser Zeit einer stetigen Entwicklung mit ständig steigenden Mitgliederzahlen. Das Einzugsgebiet umfasst neben der Stadt Freiburg den Kaiserstuhl und das Markgräfler Land, den Breisgau und den südlichen Schwarzwald. Ein kleines Paradies eben...

Ständige Treffpunkte für unsere Begegnungen sind: jeden vierten Donnerstag im Monat unser "Schneckenisch" - also gemeinsame Tafelrunden in regionaltypischen Restaurants, Weinstuben oder Straußenwirtschaften; unsere bis zu sechs mal im Jahr veranstalteten gemeinsamen "kochenden Abende" (Kochstammtische);

Kontakte im Convivium

Leitung:

Mats Johansson
Sieben Jauchert 9
79117 Freiburg
Tel.: 0761 4562072
freiburg@slowfood.de

Stellvertreter:

Gudrun Lopez
Weiherhofstr.12a
79104 Freiburg
Tel.: 0761 32553

Stellvertreter/Finanzen:

Michael Großekemper
Kybfelsenstr. 46
79100 Freiburg
Tel.: 0761 29099073

Fachbeiräte:

Lebensmittelqualität/ Kochen
Dirk Esser

Tel. 0172 453 89 44

Schneckenisch/Genussführer

Anne Loyal

Tel. 0761 704 97 68

Wein/Presse

Reinhard Schmidt-Küntzel

Tel. 0761 592 49 51

Messen/Fördermitglieder

Joachim Paschen

Tel. 07666 602110

Internet/Mitglieder/Interessenten

Klaus Flesch

Klaus@Flesch.biz

Newsletter Redaktion:

Reinhard Schmidt-Küntzel

Tel. 0761 592 49 51

Newsletter/Layout:

Angelika Flesch

Angelika@Flesch.biz

Terminliste:

02.-05.04.2009

Slow Food Messe Stuttgart

23.04.2009 Schneckenisch
Wollbach-Kandern, Pfaffenkeller

28.04.2009 Planungsabend
FR-Günterstal, Gasthaus Kybfelsen

29.04.2009 Käse und Wein,
Ihringen, Blankenhornsberg

07.05.2009 Olivenöl-Verkostung,
Freiburg, Katholische Akademie

09.05.2009 Fahrt ins Drei-Seen-
land/Bieler See, Biel (CH)

28.05.2009 Schneckenisch
Elzach, Gasthof Rössle

04.06.2009 Teeprobe
Staufen, TeeArie Frau Federer

13.06.2009 Kochstammtisch
Freiburg, Familienpflegeschule

25.06.2009 Schneckenisch
Münstertal, Bergwerkstüble

16.07.2009 Planungsabend

unsere Wein- und -Philosophierunden mit heimischen Winzern; unser beliebtes selbst gekochtes Weihnachtsmenü; unsere Schlachtfeste auf abgelegenen Schwarzwaldhöfen; unser traditionelles Sommerfest zusammen mit dem Convivium Tübingen/Neckar-Alb; unsere Kontakte mit den Convivien in Basel oder Straßbourg...und...und...und. (Unsere Homepage www.Slowfood.de/Freiburg zeigt noch viel mehr, und das immer aktuell - Infos zu unseren **regionalen Fördermitgliedern** mit weiteren interessanten Hinweisen finden Sie dort ebenfalls!)

Seit 2006 führen wir zusammen mit der **VHS Freiburg** "Veranstaltungen des Guten Geschmacks" durch. Und nicht zu vergessen: auf regelmäßigen sog. Planungsabenden gestaltet jedes Mitglied nach Lust und Laune das Programm mit.... Getreu dem Motto "Jeder hat das Recht auf seinen Genuss", freuen wir uns immer wieder, wenn möglichst viele Menschen von diesem Recht auch Gebrauch machen. Nur Mut, Sie werden viele Gleichgesinnte in unserem Convivium antreffen. **WIR FREUEN UNS AUF SIE!!!**

VOR - FREUDE:

* Zum Beispiel auf die deutschlandweite **Slow Food-Messe Stuttgart vom 2.-5.4. 2009** mit einer Fülle von **gut, sauber und fair** hergestellten Lebensmitteln, Begegnungen mit noch traditionell arbeitenden Herstellern, Geschmacksproben und Verkostungen usw. usf. SF Freiburg ist zum ersten mal gemeinsam mit südbadischen Qualitätserzeugern mit eigenem Stand auf dieser Messe vertreten!

* Zum Beispiel auf den **Schneckentisch im Pfaffenkeller in Wollbach-Kandern am 23.04. 2009**. (SF-Förderer) Wir essen und trinken im Pfarr- und Domänenhaus von 1618. Kachelofen und altes Mobiliar stellen uns vor die Frage: Bauernhof mit Restaurant oder Restaurant mit Bauernhof...? Auf jeden Fall mit Hofladen, der neben Traditionellem über 60 Sorten Senf, Essige, Konfitüren etc. anbietet, hausgemacht natürlich! Wir sind gespannt!



Bild: Joachim Paschen

* Zum Beispiel auf die **Busfahrt ins 3-Seenland rund um den Bieler See (CH) am 9. Mai 2009**. Dabei wird u.a. die größte Schweizer Bio-Gemüsezentrale "visitiert", eine Weinbergbegehung beim BIO-Winzer zunftgemäß mit einer Degustation abgerundet und das ganze schließlich mit einem Restaurantbesuch mit Berner SF-Freunden würdig abgeschlossen. Das wird eine erlebnis- (Seeblick vom Weinberg!) und aufschlußreiche Fahrt werden....!!!

Was leider schon vorbei ist...

Am 21.02.09 haben wir in der Metzgerei Grether in Hügelheim gekocht. (SF-Förderer) Das war unser Menü: Schinken vom Wollschwein

Rindfleischbrühe mit Flädle

Lammragout mit Rahmwirsing und selbstgemachten Nudeln

Crêpe a l'orange



Bild: Stefan Hundt

Die Zutaten für die Brühe, das Lammfleisch und der Wollschweinschinken mussten diesmal nicht vorher eingekauft werden, da das alles direkt aus der Metzgerei kam.

Mit großem Eifer wurden Nudeln und Flädle selber gemacht und Crêpes gebacken. Auf riesigen Gasbrennern schmor-te das Ragout und die Knochen wurden zusätzlich zu einem Fond verarbeitet.

Schlachtfest auf dem Gutmannhof, Biederbach vom 28.2.09 (SF-Mitglied)

Ein abgelegenes Schwarzwälder Seitental, ein Bauernhof (Demeter) inmitten von Weiden und Wäldern mit Brunnen und Badeteich, prachtvolle Hinterwälder und Schottische Weiderinder, herumwuselnde gefleckte schwäbisch-hällische Landschweine und vor allem die reizende Gastgeberfamilie Wisser und Landwehr: Das ergab ein genußvolles Schlachtfest extra für Slow Food Freiburg - und alles, alles hausgemacht und von vorzüglicher Güte und Geschmack! Wir kommen wieder- wie auch die Gäste, die zum ersten Mal bei Slow Food dabei waren!

Besuch beim Staatsweingut Ihringen-Blankenhornsberg & Freiburg am 2. 3. 09 (SF-Förderer)

"Ein Weingut dem Himmel so nah" - der Blick geht weit - von Rebhängen allerorten umfasst - hinab ins Rheintal, über Ländergrenzen zu Vogesen- und Schwarzwaldsilhouetten... Ein trefflicher Rahmen also für ein erstes "Arbeitsgespräch" zwischen der neuen CV-Leitung und dem Leiter des Guts, Bernhard Huber. SF-Freiburg möchte nämlich z.B. vertieft in das Wissen um die Wein-'Produktion' einsteigen - und hat, ein erstes positives Ergebnis, schon einen Partner gefunden. Bei dem Weitblick...

Weinprobe Neuer Jahrgang beim Weingut Zähringer Heitersheim am 8.3. 2009 (SF-Förderer und Ecovin)

Weißer Gutedel, Chardonnay, Weißer und Grauer Burgunder, Frühburgunder Roter, Spätburgunder Rosé... - ein vielversprechender Jahrgang 2008! Teils schon auf Flaschen gezogen, teils noch als Faßprobe: die Jahrgangsweine ließen schon ihre Aromen spielen oder, wiewohl noch sehr frisch, Ihr Potential erahnen... . Zugleich kompetent und liebenswert von Paulin Köpfer und Kellermeister Klee präsentiert. 2007er Spätburgunder Rotweine und die besondere "Edition Zähringer Löwe" krönten diesen Sonntag noch...

Fördermitglieder:

Vincent Becker, Ebringen
www.vincent-becker.de
 Staatsweingut Freiburg & Blankenhornsberg
 Weingut Andreas Dilger, Freiburg
www.weingut-andreas-dilger.de
 Wursterei & Metzgerei Peter Dirr, Endingen, www.metzgerei-dirr.de
 Metzgerei Grether, Müllheim-Hügelheim
www.dermetzger.eu
 Brennerei & Imkerei Herb, Bonndorf-Holzschlag, www.honig-schnaps.de
 Franz Keller Schwarzer Adler, Oberbergen
www.franz-keller.de
 Gasthaus Zum Kreuz, St. Peter
www.gasthof-zumkreuz.de
 Pfaffenkeller Restaurant & Biomanufaktur, Kandern-Wollbach, www.pfaffenkeller.de
 Rinklin Naturkost, Eichstetten
www.rinklin-naturkost.de
 Marktladen Rieselfeld, Freiburg
www.marktladen-rieselfeld.de
 Gasthaus Rössle, Elzach
www.roessleelzach.de
 Gasthaus Schwanen, Stühlingen-Schwaningen
www.gasthaus-schwanen.de
 Hotel Restaurant Haus Sommerberg, Feldberg-Altglashütten, www.sommerberg.com
 Taberna, www.taberna-muellheim.de
 Weingut Wilhelm Zähringer, Heitersheim
www.weingut-zaehringer.de

Auch für Südbaden gilt: Geschmack hat eine Lobby - Slow Food in Freiburg! www.slowfood.de/Freiburg

Dieser Newsletter erscheint vierteljährlich und informiert Sie über die Arbeit des Conviviums. Bitte unterstützen Sie uns bei der Sammlung von email Adressen von Mitgliedern, damit wir alle Freiburger Slow Food Mitglieder kostengünstig, schnell und unkompliziert über aktuelle Entwicklungen informieren können. Neue oder geänderte email Adressen bitte an freiburg@slowfood.de weiterleiten. Vielen Dank für Ihre Mitarbeit! Besuchen Sie auch unsere **Homepage**, dort erhalten Sie immer den aktuellsten Überblick zu den Veranstaltungen, Programmänderungen und Link-Tipps. Es ist ausdrücklich erwünscht, den email Newsletter von Slow Food Freiburg unter Angabe der Quelle weiter zu verteilen. Für Anregungen und Wünsche sind wir jederzeit dankbar. Wenn Sie diesen Newsletter in Zukunft nicht mehr erhalten wollen, teilen Sie uns die bitte mit. Wir entfernen dann umgehend Ihre email Adresse.