



**Slow Food** ist eine weltweite Bewegung, die sich für eine lebendige und nachhaltige Kultur des Essens und Trinkens einsetzt. Der Verein tritt für die biologische Vielfalt ein, fördert eine nachhaltige, umweltfreundliche Lebensmittelproduktion, betreibt Geschmacksbildung und bringt Erzeuger von handwerklich hergestellten Lebensmitteln auf Veranstaltungen und durch Initiativen mit Ko-Produzenten (Verbrauchern) zusammen.

**Ganze Tiere essen** – und nicht nur die sog. „Premiumstücke“, das ist ein Slogan, den Slow Food sich auf die Fahnen geschrieben hat aus Achtung vor dem geschlachteten Tier und um der weltweiten Lebensmittel-verschwendung entgegenzuwirken.

Den **10. Dezember** hat Slow Food weltweit zum „**Terra Madre Tag**“ zu Ehren der lokalen bäuerlichen Lebensmittelerzeuger und handwerklichen Lebensmittel-verarbeiter erklärt.

## *Jenseits von Filet und Steak*

### *Slowfood-Menü*

*10. Dezember 2016*

#### *Lieferanten und Produzenten:*

*Bammentaler Freilandgans - Geflügelhof Ziegler*

*Fisch: Wildfang vom Rheinfischer Kuhn*

*Fischzucht Zordel - Eyachtal*

*Heckengäu-Linsen - Sessler Mühle, Renningen*

*Wurzelgemüse, Wirsing, Kartoffeln, Zwiebeln: Biolandhof*

*Petrik - Pfinztal*

*Käse und Brot: Baumbachhof Kleinwillars*

*Bio-Traubenkernöl: Biohof Rummel, Nussdorf*

*Hinterwälder Rind: Haslachhof, Familie Wiggert-*

*Löfflingen*

*Kornelkirschen: Selbstgesammeltes aus Bulach*

*Birnen: Obsthof Wenz, Pfinztal*

*Walnüsse: Selbstgesammelt aus dem Kraichgau*

*Eier: Bioland-Geflügelhof Rothäusle, Aulendorf*



*Guten Appetit !*



# Menü

*Gruß aus der Küche*

---

*Variationen von fangfrischen Fischen:  
Sülze von der Forelle · gebratene  
Forellenbällchen · Weißfisch sauer eingelegt*

-----

*Tartar vom Hinterwälder Rind ·  
Käsehippen · Roastbeef ·  
Meerrettich -Mayonaise*

-----

*Wirsing-Schäufele-Praline · Siedfleisch-  
Kartoffelröllchen · Kraftbrühe*

-----

*Geschmortes vom Hinterwälder Rind ·  
Wurzeln und Knollen*

-----

*Birnen - Ofenschlupfer · Sabayon von  
Champagner-Bratbirnen-Sekt ·  
Kornelkirschensorbet*

# Weinbegleitung

*Weingut Hafner · Ubstadt-Weiher  
Auxerrois Kabinett feinherb 2014  
Zeuterner Himmelreich*

-----

*Weingut Hafner · Ubstadt-Weiher  
Chardonnay trocken 2014  
Qualitätswein Stettfelder Himmelreich*

-----

*Wein- und Sektgut Corbet · Diedesfeld  
Silvaner trocken 2015 > Gutswein <  
Deutscher Qualitätswein*

-----

*Weingut Kassner-Simon · Freinsheim  
Merlot trocken 2012 > Schwarzes Kreuz <  
Deutscher Qualitätswein*

-----

*Manufaktur Jörg Geiger · Schlat b. Göppingen  
Birnenschaumwein aus der  
Champagnerbratbirne brut*

-----

*Wasser, Espresso*