

Ausgabe 4 - 2017

Redaktionsschluss 08.03.2017
Redaktion: Hans-Werner Bunz,
Tel: 09721-7594443,
bunz@slowfood-htm.de,
Drosselstr. 18, 97422
Schweinfurt

Autoren

(-hwb) Hans-Werner Bunz
(GS) Gerd Sych

Vertrieb

eMail-Versand: H.-W. Bunz
Postversand: Gerd Sych

Herausgeber

Slow Food Hohenlohe-Tauber-
Main-Franken

1. Sprecher: Gerd Sych

Stellvertreter: Andreas Berns

Liebe Leserin, lieber Leser,

diese Ausgabe unserer Regional-Nachrichten ist einerseits fehlenden, aber versprochenen Informationen zu einigen Veranstaltungen in der Ausgabe 3-2017 geschuldet, andererseits auch aktuellen Veranstaltungsterminen einiger Unternehmen von Mitgliedern und Unterstützern. Hinzu kommen ein weiterer Appell, sich die Genüsse des **Abendmenüs** unserer turnusgemäßen Mitgliederversammlung nicht entgehen zu lassen, und ein aktueller **Kurzbericht** über die Convivienleiterversammlung in Würzburg. Falls Sie unsere Mitgliederversammlung am Nachmittag nicht interessiert, was zwar schade ist, sollte Sie dies aber nicht hindern, die genussreiche abendliche Tafel - weitestgehend aus Produkten der Bamberger Region, sehr vielfältig und außergewöhnlich genussreich gekocht -, zu erleben und zu genießen im Mitgliederkreis: Genießen in Gemeinschaft ist immer schöner als allein. *Mit genussvollen Grüßen Ihr Hans-Werner Bunz*

GANZ AKTUELL

25 Jahre Slow Food Deutschland e.V.: Wir feiern mit

Berlin. Slow Food Deutschland e.V. feiert heuer sein 25-jähriges Bestehen. Knapp 14.000 Mitglieder und fast 1.400 Unterstützer zählt aktuell der Verein. Unsere Regionalgruppe ist darin die zweitstärkste mit rund 765 Mitgliedern und 75 Unterstützern. Von den weiteren 84 beteiligen sich 25 mit einer Veranstaltung zur Feier dieses Jubiläums, darunter auch wir: Mit dem **4. Weinbergsfest** am **20. Mai 2017, ab 17 Uhr**, im von uns geretteten historischen Weinberg in der Lage Ickelheimer Schlossberg bei **Ickelheim** nahe Bad Windsheim. Verschiedene und für Slow



Food typische Zielsetzungen werden in diesem Weinbergfest sichtbar: Wir zeigen, dass wir nicht nur genießen, sondern uns auch tätig einsetzen für die Erhaltung fast vergessener Kulturgüter: in diesem speziellen Falle eines historischen Weinbergs mit historischen Rebsorten in historischer Pfahlerziehung (Foto: Ulrich Bürks). Mit unserem Fest für alle erinnern wir an die lange Geschichte einer Weinkultur, die heute bis auf wenige Flächen fast erloschen ist, zugleich aber auch durch die Aufnahme des klassischen Produktes dieser Kultur, der Alte fränkische Satz, in die Arche des Geschmacks neue Attraktivität gewinnt. (-hwb)

Slow Food Regionalgruppenleiter tagten in Würzburg

Würzburg. Es war die erste Convivienleiter-Versammlung in Würzburg: Am vergangenen Wochenende (4./5. März) tagten sie in den Barocksälen in der Würzburger Innenstadt. Das Vorprogramm am Freitagabend war eine erweiterte fränkische Brotzeit im Restaurant Tilman für alle jene, die eine weite Anreise hatten. Die Sitzung startete am Samstagmorgen, vieler Anreisender wegen, erst nach 10 Uhr, der Saal war mit 80 Teilnehmern aus vielen Regionalgruppen gut gefüllt. Der Vorstand von Slow Food Deutschland e.V. informierte über aktuelle Entwicklungen des Vereins. Ein besonders umfangreicher Tagungsordnungspunkt war die von Klaus Fleisch (stellvertretender Vorsitzender) entwickelte neue IT-Infrastruktur für eine wesentlich verbesserte Kommunikation innerhalb des Vereins: Vorstand, Geschäftsstelle, Convivienleitungen und Arbeitsgruppen verfügen jetzt über ein modernes und leistungsfähiges System.

Den Abend leitete ein Stadtgang ein, geführt von unserem Mitglied und Stadtführerin **Dorothea Eberlein**. Er endete im Exerzitienhaus Himmelspforten (Slow Food Unterstützer), wo ein dreigängiges Menü aus lokalen Produkten, zubereitet durch das Küchenteam des Hauses, die nun Hungrigen erfreute, begleitet von Weinen vom Blauen Silvaner und Tauberschwarz.

Besondere Anerkennung der Teilnehmer fand das von unserem *Andreas Berns* mit der Mulfinger St. Josefspflege durchgeführte Catering im Saal der Greisinghäuser: Gerichte, die Mitglied *Markus Reinauer* (Küchenchef im Landgasthof Jagstmühle in Mulfingen-Heimhausen) zusammen mit Flüchtlingen und Auszubildenden der St. Josefspflege gekocht hatte. (GS)

VON MITGLIEDERN & UNTERSTÜTZERN

Begrüßung

Herzlich und mit Freude begrüßen wir diese neuen Mitglieder bei Slow Food Hohenlohe-Tauber-Main-Franken: *Christine Gropp*,

Aktuelles bei Mitglieder- und Unterstützerbetrieben

Kurz, knapp und den Leser anregend zum Nachfragen bei den Betrieben unserer Mitglieder und Unterstützer (U) wird hier über deren Angebote und Ereignisse berichtet. Wir geben dazu entweder die Telefonnummer an oder die Webseitenadresse.

Fränkisches Weinland: ♥Das Restaurant Weingarten (geöffnet Do-So ab 17 Uhr) in Ebern-Jeserndorf, Dorfplatz 6, unserer Mitglieder **Barbara Zehender** und **Günter Stahlhacke** veranstaltet auch heuer wieder viel Attraktives: unter www.derweingarten.com finden Sie das Jahresprogramm. Barbara Zehender, exzellente Keramikerin, bietet zudem auch drei Töpferkurse: www.toepferei_zehender.de. ♥ArsViniFranken, die Vinothek unserer Mitglieder **Susanne** und **Dieter Neuser** im von ihnen schön renovierten Ackerbürgerhaus in Sommerhausen, Katharinen-gasse 9, bieten nicht nur viele Weine aus vielen Lagen Frankens, sondern auch allerlei Veranstaltungen von Weinproben für 2-16 Teilnehmer im historischen Ambiente bis zu Weinseminaren: www.ars-vini-franken.de ♥Das Restaurant „Alter Esel“ von **Ramona** und **Markus Söder** in Marktbreit, Marktstr. 10, Tel: 09332-5949477, veranstaltet ein Stammgastmenü vom 05. bis 09.04., bei dem die Gäste sagen, was gekocht werden soll. Vorschläge werden freilich nur bis 08.03. entgegengenommen. Aber zum Essen kann man sich noch später anmelden. ♥Das Restaurant „99er Kulinarium“ (U) in Iphofen, Pfarrgasse 18, Tel: 09323-804488, veranstaltet wieder am 08./09.04. wieder die „Weinfreundschaften“: Für den Wein sorgt der Waldhof Iphofen der Familie von Crailsheim, auf dem Teller landet alles vom Iphöfer Bio-Charolais-Rind „from nose to tail“ in allerlei vielfältigen Speisen.

Obermain: ♥Der Brauerei-Gasthof „Zum grünen Baum“ (U) in Rauhenebrach-Theinheim, Schulerbachstr. 15, Tel: 09554-293, bayer-theinheim@t-online.de, veranstaltet am Samstag, 18.03., ab 18 Uhr ein Bierkulinarium: ein 5-Gänge-Menü mit dem jeweils passenden Bier aus der eigenen, nebenan befindlichen Brauerei. Zuvor und danach gibt's ebenfalls Bieriges: als Aperitif und als Digestif. Alles zusammen für € 66,- pro Person.

SLOW FOOD VERANSTALTUNGEN

Alle Veranstaltungen finden Sie auch auf unserer Webseite www.slowfood-htm.de im Ordner „Veranstaltungen von und mit uns“. Wenn Anmeldungen erforderlich sind, gibt es auch eine Anmeldefunktion. (U) kennzeichnet Slow Food Unterstützer. Hier folgen jetzt die versprochenen kulinarischen Informationen:

März

Abendmenü MV Hohenlohe-Tauber-Main-Franken 2017

Samstag, 18.03., 19 Uhr: Vor der Abendveranstaltung treffen wir uns gegen 18 Uhr beim Rauchbier-Brauereigasthaus „Schlenkerla“ am Fuße der Domstadt, Dominikanerstr. 6, auf ein Rauchbier und stoßen auf den neuen Archepassagier an. Dann spazieren oder fahren wir in die Untere Königstraße 28, wo wir bei **Kropf - Bamberger Köstlichkeiten** ein saisonales 3-Gänge-Menü genießen (wer es vegetarisch will, im Anmeldeformular kennzeichnen!). Menü surprise – lassen Sie sich also überraschen, Sie bereuen es nicht. Jeder Gang besteht aus mehreren Köstlichkeiten für „Leib und Seele“. Anmeldungen für Nachmittags- und für die Abendveranstaltung sind erforderlich.

Nachfolgend wie versprochen das noch ausstehende Menü anlässlich des Hohenloher-Rauchfleisch-Wettbewerbs in Schwäbisch Hall-Wackershofen:

Das beste Hohenloher Rauchfleisch – ein Wettbewerb

Freitag, 31.03., 16 Uhr, Museumsgasthof „Roter Ochse“, Dorfstr. 53, Schwäbisch Hall-Wackershofen: Die Wettbewerbsjury arbeitet an der Bewertung, bei 10 Teilnehmern durchaus eine zeitraubende Aufgabe. Die Gewinner stellt Bernulf Schlauch, Regionsbetreuer und Organisator dieser Wettbewerbe, im Rahmen dieses Menüs vor, das im Restaurant um **19 Uhr** beginnt:

- *Selleriesamtsuppe mit Frühlingskräutern* und Schinkenschnitte;
- *Butternusskürbisauflauf mit Schinken und Shiitake aus Goggenbach*;
- *Pochierter Schinken auf Ablinsen mit jungem Lauch und Nudelblatt*;
- *Musmehl*-Flammerie mit Ilsfelder Obst* (* Passagier der Arche des Geschmacks)

BIODIVERSITÄT SCHÜTZEN

Weitere Anträge für fränkische Archepassagiere:

Aktuell arbeitet *Gerd Sych*, Leiter unserer Regionalgruppe, daran, die Dokumentation für das **Fränkische Gelbvieh** oder auch Gelbes Frankenvieh, das inzwischen sehr gefährdet ist, für die Aufnahme in die Arche des Geschmacks fertigzustellen; dazu gehören auch schöne Fotos, die ihm freilich noch fehlen.

Die Mitglieder *Marius Wittur* und *Hans-Werner Bunz* beschäftigen sich mit der Dokumentation für die Aufnahme des **Coburger Fuchsschafs**, eine alte Landrasse mit hellem Fell, braunem Kopf und braunen unbewollten Beinen, in die Arche des Geschmacks. Marius Wittur hat selbst 20 Tiere davon und erwartet bei ihnen jetzt Nachwuchs.

ANMELDECoupon FÜR VERANSTALTUNGEN

Per eMail: anmeldung@slowfood-htm.de; per Webseite www.slowfood-htm.de im Ordner Veranstaltungen von und mit uns, per Postbrief an Thomas Raab, Kunigundendamm 54, 96050 Bamberg, mit den nachstehenden Angaben:

Mitgliederversammlung:

_____ Teilnehmer für die Mitgliederversammlung am Nachmittag

Abendmenü mit Fisch/Fleisch oder vegetarisch: Samstag, 18.03.2017, 19 Uhr, Restaurant Kropf – Bamberger Köstlichkeiten, Bamberg, Untere Königstr. 28, 3-Gänge-Menü „surprise“ mit Extras

_____ Teilnehmer Fisch-/Fleisch-Menü à € 50,-, Anmeldeschluss 13.03.2017

_____ Teilnehmer Vegetarisches Menü à € 50,-, Anmeldeschluss 13.03.2017

Menü: Das beste Hohenloher Rauchfleisch, Freitag, 31.03.2017, 19 Uhr, Museumsgasthof „Roter Ochse“, Dorfstr. 53, Schwäbisch Hall-Wackershofen, 4-Gänge-Menü

_____ Teilnehmer à € 45,-, Anmeldeschluss 24.03.2017

Name: _____ Ort: _____

Tel: _____, eMail: _____

Straße: _____ Unterschrift: _____

Kostenbeitrag bis zum Anmeldeschluss, spätestens aber bis 5 Tage vor der Veranstaltung an unseren Finanzwart Thomas Raab, Sparkasse Bamberg, mit diesen SEPA-Daten überweisen:

DE85 7705 000 0300 7540 25