



## Slow Food® Hohenlohe-Tauber-Main-Franken

### Rundbrief 07-2016

Redaktionsschluss: 16.08.2016  
Redaktion, Gestaltung: Hans-Werner  
Bunz, Tel: 09721-7594443,  
Mail: [bunz\(at\)slowfood-htm.de](mailto:bunz(at)slowfood-htm.de)  
Drosselstr. 18, 97422 Schweinfurt

Autoren: Hans-Werner Bunz (-hwb), Andreas  
Schneider (AS), Gerd Sych (GS)

Mailversand: Hans-Werner Bunz  
Postversand: Gerd Sych,  
Mail: [gerd\(at\)wiesinger-sych.de](mailto:gerd(at)wiesinger-sych.de)

### Ganz aktuell

WÜRZBURG/SCHWEINFURT.

#### Neue Rubrik im Rundbrief: Mitglieder

(-hwb) Die Service-Mail informiert seit dem Jahr 2006 Mitglieder und Unterstützer, damals noch Förderer genannt, etwa 10 bis 12 mal im Jahr per E-Mail über aktuelle Aktivitäten der - im weitesten Sinne - gastronomischen Betriebe unserer Mitglieder und Unterstützer. Diesen Service wird offensichtlich gerne von den Mitgliedern wie von den Betrieben genutzt und deshalb auch fortgesetzt.

Mit der neuen Rubrik **Convivium-Mitglieder** im Rundbrief, also hier, wollen wir die große Gemeinschaft dieser fast 780 Menschen aus der Anonymität herausholen. Zugleich wollen wir damit auch das conviviale Leben fördern und die Begegnungen im Convivium bei seinen Veranstaltungen und Projekten erleichtern. Ein weiterer Aspekt ist das Faktum, dass nicht wenige Mitglieder auch aktiv bei vielem mitwirken, was nicht nur für die Projekte, sondern auch für das conviviale Leben wichtig ist (*convivere*, lateinisch für zusammen leben, zusammen essen, viel Zeit in Gesellschaft verbringen). Die neue Rubrik steht künftig als erste nach der Rubrik „Ganz aktuell“ und ist, wie alle das Convivium betreffende Informationen mit dem schwarzen Titelbalken gekennzeichnet

### Conviviumleiters Corner

#### Liebe Leserin, lieber Leser,

in den letzten Jahren haben wir in unserem Convivium zwei Nachhaltigkeitsprojekte angestoßen, die wesentlich mehr Aufwand erfordern, als wir zunächst dachten. Es ist dies zum einen die Hochstamm-Streuobstwiese, die wir mit tatkräftiger Unterstützung der Bio-Quittenbaumschule MUSTEA® unseres Mitglieds Marius Wittur in Sommerach anlegten: schräg gegenüber der Winzergenossenschaft an der Straße Richtung Nordheim. Waren die von uns über Baumpaten finanzierten Bäume anfangs recht gut angewachsen, mussten wir doch feststellen, dass fast ein Viertel der Bäume dem Weidenbohrer zum Opfer fielen, so dass sie im Frühjahr ersetzt werden mussten. Diese sind inzwischen gut angewachsen, allerdings scheint es vier weitere Bäume erwischt zu haben, die wir wieder aus Convivium-Mitteln im Herbst ersetzen werden.

Zum anderen macht uns auch der gemeinsam mit Mitglied und Winzer Ulrich Bürks bewirtschaftete Pflahlweinberg immer noch viel Arbeit. Waren es im er-

sten Jahr die Stickle, die ersetzt werden mussten, war es im zweiten den Reben einen gewissen Schnitt zu verpassen, was allerdings bei diesen „alten“ Individuen nicht ganz einfach war. Nun im dritten Jahr war der Weinberg so gehörig mit Dünger zu versorgen (alles biologisch!), dass die Bekämpfung der Beikräuter (z. B. Disteln und Gräser) mit der Hacke schweißtreibende Arbeit wurde. Josef Engelhart von der Landesanstalt für Wein- und Gartenbau, beruhigte uns: es dauere einfach ein paar Jahre, bis ein solch alter Weinberg wieder zu seiner Form, sprich gesundem Boden und Reben, findet.

Wir werden uns also noch etwas in Geduld üben, bis die von uns angestoßenen Nachhaltigkeitsprojekte wirklich reiche Früchte tragen werden. Wenn Sie sich dennoch schon jetzt ein Bild machen wollen: die Streuobstwiese befindet sich - unübersehbar durch die Infotafel - direkt am Ortsausgang von Sommerach Richtung Nordheim. Die Arbeiten im Ickelheimer Pflahlweinberg werden wir wieder an unserem Patenschaftsfest am 10. September 2016 (siehe bei Veranstaltungen) vorstellen.  
Ihr

**Gerd Sych**

BAMBERG/SCHWEINFURT.

#### Zwei neue Archekandidaten eingereicht



Sennfelder Stiel, Foto: © Hans-Werner Bunz

(-hwb) Die deutsche Archekommission erhielt Mitte Juli die Dokumentation für den autochthonen Mangold „Sennfelder Stiel“, einige Zeit zuvor bereits die Dokumentation für das „Bamberger Rauch-

bier“. Beide Produkte werden heute wie einst produziert: handwerklich und bis ins Kleinste auf traditionelle Weise. Die Aussichten aufgenommen zu werden, stehen für beide Kandidaten gut, wie aus dem Kreis der Archekommission zu hören ist.

Die Verfasser der Dokumentationen sind für das **Bamberger Rauchbier** Slow Food Mitglied Andreas Schneider, Bamberg, mit Georg Lang, als ehemaliges Mitglied eng mit dem Convivium verbundener freier Mitarbeiter aus Oberaurach. Die Dokumentation zum **Mangold „Sennfelder Stiel“** verfasste Slow Food Mitglied Hans-Werner Bunz aus Schweinfurt. Die



## Slow Food® Hohenlohe-Tauber-Main-Franken

### ... Ganz aktuell

beiden lokalen Produkte schmecken nicht nur sehr gut, sondern sind leider existenziell gefährdet: Das *Rauchbier* erzeugen nur zwei relativ kleine Bamberger Brauereien, der Brauereigasthof Spezial und die als Schlenkerla bekannte Brauerei Schlenkerla Hellerbräu Trum KG. Letztere ist als Unterstützer mit Slow Food verbunden

VOLKACH-ASTHEIM.

### 7. Slow Produkt: Bio-Verjus

(-hwb) Die Zahl wahrhaft vorbildlicher Lebensmittel wächst: sieben sind es inzwischen, alle von Conviviummitgliedern! Sie vertreten unsere Gebiete Obermain (1), Hohenlohe (2), Tauberfranken (1) und Fränkisches Weinland (3). Das jüngste Slow Produkt ist ein Bio-Verjus, ein Saft aus grünen, unreifen Tafeltrauben, die nach biodynamischen Grundsätzen angebaut werden, also frei von Kunstdünger und Pestiziden. Der Erzeuger ist der Slow Food Unterstützer **Wolffahrt - Kunst & Genuss** im Volkacher Vorort Astheim, Am Kloster 24, Tel: 09381-803970, Internet: [www.kug-wolffahrt.de](http://www.kug-wolffahrt.de). Dieser Verjus zeichnet sich durch eine milde Säure aus mit einem komplexen Aromabild, komplexer als bei anderen Produktionsverfahren und viel komplexer als das von Essigen. Wolffahrts altgoldener Verjus, in

ebenso wie einer der drei Mangolderzeuger *Sennfelder Stiel*, der Gemüsebau Rainer Ludwig aus Sennfeld. Er wie ein weiterer Sennfelder Gemüsebauer, Werner Bandorf, züchten und vermehren wie einst vor hundert Jahren die buchstäbliche "Mutter" dieser Spezialität, Maria Bandorf (nicht verwandt mit Werner Bandorf) durch Selektion, Geduld und Sorgfalt. Der dritte im Bunde ist Kurt Geyer, er bekommt den Samen oder auch Jungpflanzen von den beiden Kollegen.

der Nase feinweinig, erfrischt den Mund mit milder, ja sanfter Säure und fruchtigen Aromen, im Abgang mit zarter, irgend wie an Kräuter erinnernder Herbe.



© HW Bunz

Wofür nimmt man Verjus? Diesen kann man pur trinken, verdünnt mit Wasser, als Bestandteil von Mixgetränken mit und ohne Alkohol, als Würzmittel für Suppen und Soßen aller Art. Weitere Infos finden Sie auf [www.slowfood-htm.de](http://www.slowfood-htm.de). Schon auf der Startseite bei **Ganz aktuell** ist es der dritte Anreißer.

SENNFELD.

### 3. Produkt mit Seele: Mangold Sennfelder Stiel

(-hwb) Der neue Kandidat für die Arche des Geschmacks ist zugleich ein Produkt mit Seele, Geschichte und lokaler Bindung. Dieses seltene Blattgemüse wird nur noch von zwei Sennfelder Gemüsebauern vermehrt nach alter Art, wie einst alle Haussorten. Die Seele zeigt

sich in der Leidenschaft der einstigen Entwicklerin wie in den Erhaltungsmühen der beiden einzigen heutigen Vermehrer. Das trifft umso mehr zu, wenn man bedenkt, dass seit Mitte der 1970er Jahre es keinen Samen mehr von der einstigen Erzeugerfamilie gibt, sondern nur noch die beiden Gärtner, einer davon Slow Food Unterstützer Rainer Ludwig, seitdem für sich

BISCHOFSCHEIM.

### 1. Rhöner Eat-in ein Erfolg

(-hwb) Den 25. Geburtstag des Biosphärenreservats Rhön feierte die Bayerische Verwaltungsstelle im Juni (wir veröffentlichten die Einladung) mit einem, nicht nur für die Verwaltungsstelle und die Stadt, sondern auch für die Rhön ungewöhnlichen Format: einem Eat-in in Bischofsheim. Unser Mitglied Julia Rösch, Mitarbeiterin der Verwaltungsstelle hatte die Idee, überzeugte den eigenen Chef und den Bürgermeister und organisierte das Ganze. Und es war ein Erfolg! Nicht nur, dass ein halbes Hundert Platz nahm an der langen Tafel am Wasserspielplatz, auch 10 weitere Teilnehmer ließen es sich nicht nehmen, für die Menge zu kochen in der städtischen Hauswirtschaftsschule. Dieses Format, erfunden haben es Berliner Slow Food Youth-Mitglieder, soll in der Conviviumregion nicht das einzige gewesen sein. Ebenso im Fokus ist auch eine Schnippeldisko.



Mangold Sennfelder Stiel (Foto: © HW Bunz)

und noch einen Sennfelder Kollegen vermehren. Die Geschichte können Sie auf [www.slowfood-htm.de](http://www.slowfood-htm.de) lesen im Ordner „Unsere Themen & Initiativen“ im Kapitel **Biodiversität: Unsere Projekte**.

WÜRZBURG.

### Unsere neuen im Genussführer 2017/18

(-hwb) Die neue Ausgabe des deutschen Slow Food Genussführers wird Ende September erscheinen. Das neue Werk ist wiederum



## Slow Food® Hohenlohe-Tauber-Main-Franken

... Ganz aktuell



gewachsen und enthält 156 Empfehlungen mehr als die noch aktuelle Ausgabe: über 500 empfohlene Wirts-, Gasthäuser/-höfe und Restaurants aus allen Regionen unseres Landes sind darin versammelt. Aktualisiert wurden fast alle der vorhandenen Betriebsbeschreibungen. Positiv ist auch, dass es fast kein starkes Süd-Nord-Gefälle mehr gibt. Über die Gasthausbeschreibungen hinaus gibt es weitere Optimierungen, nämlich redaktionelle Artikel über ausgesuchte deutsche Lebensmittel sowie ein ABC der regionalen Köstlichkeiten. Das Buch ist 580 Seiten dick.

**Wieder 41 Empfehlungen von uns** Allerdings gab es da und dort einigen Wechsel. So haben drei Betriebe ihre Aktivitäten eingestellt, bzw. gab es bei einem einen Besitzerwechsel. So hat die Familie Gehr (er ist Mitglied) ihr schönes „Rössle“ in Bretzfeld verlassen für die Übernahme des „Roten Ochsen“ im Hohenloher Freilandmuseum in Schwäbisch-Hall-Wackershofen. Eine ausreichende Bewertung wurde bisher leider noch nicht durchgeführt. In Volkach-Escherndorf hat die Familie Schäfer sich vom Restaurant „Krone“ zurückgezogen für ein anderes Projekt gegenüber. Erst kürzlich wurde die „Krone“ neu eröffnet, Testberichte liegen jedoch noch nicht vor. Das Restau-

rant & Café „Zum Schlosswirt“ in Bad Bocklet-Aschau war eine Zeitlang geschlossen, da der vorige Inhaber aufgegeben hatte. Der neue Patron und Slow Food Unterstützer Klaus Brückner mit seiner Frau Ursula betreibt das nun in „Aschacher Schloßstuben“ umfirmierte Restaurant & Café seit vergangenen Winter. Testergebnisse liegen deshalb bisher noch nicht vor. Gestrichen wurde auch – sogar auf eigenen Wunsch des Patrons – der Landgasthof May in Willanzheim-Hüttenheim. Begründung: Er müsse die Qualität senken, weil die Gäste die höheren Preise nicht bezahlen wollten und deshalb wegblieben.

**Neu hinzu gekommen** sind vier Betriebe: In **Aschaffenburg** das Restaurant „Öchsle“ im Hotel „Zum goldenen Ochsen“, Karlstr. 16. In **Schweinfurt** das Restaurant Weinstube Hess (Inhaberin ist Conviviumsmitglied), Fischerrain 67. Romantisch geradezu ist in der schönen, alten, kleinen Stadt **Detelbach** das Restaurant „Himmelstoß“ des Conviviummitglieds Roman Krüchel (hinter dem ein gutes Weingut steht), Bamberger Str. 3. Neu ist auch der „Gasthof zum Schwarzen Adler“ in **Marknordheim**, Ulsenheim 97.

TURIN/ITALIEN.

### Slow Food Biennale Terra Madre Salone del Gusto



(-hwb) Die Essenskultur der Welt und die Weltpolitik des Essens sind die zentralen Themen dieser Bie-

nale Terra Madre Salone del Gusto (22. - 26. September) in Turin. Erstmals finden die Kongresse, Geschmackserlebnisse Produktausstellungen nicht mehr im Turiner Messegelände statt, sondern in vielen historischen Gebäuden der piemontesischen Metropole. Mehr als 5.000 Delegierte aus 160 Ländern, über 800 Aussteller, 300 Slow Food Presidi und 500 Lebensmittelgemeinschaften des Terra Madre Netzwerks werden erwartet.

Dieses neue Format ist für Slow Food zweifellos ein spannendes Experiment. Für die Besucher freilich ein sehr erfreuliches: Es gibt keine Eintrittskosten (außer bei Geschmackserlebnissen, Konferenzen, Workshops). Der bunte Markt der Aussteller ist eine Freiluftveranstaltung im Parco del Valentino, malerisch direkt am Fluss Po gelegen, sowie auf der darauf zulaufenden Allee Corso-Marconi und auf der Piazza Vittorio Veneto. Konferenzen, Geschmackserlebnisse, Workshops und Netzwerktreffen verteilen sich auf verschiedene nahegelegene Gebäude in der Turiner Altstadt, darunter das berühmte Turiner Ägyptische Museum, das Mole Antonelliana, Wahrzeichen der Stadt, und der königliche Palazzo Reale.

Bei den Terra Madre Netzwerktreffen sind auch Delegierte aus den Regionen des Conviviums vertreten: das Presidio „Weideochse vom Limpurger Rind g.U.“ z.B. repräsentiert der Zuchtleiter der Limpurger Rinder, Dieter Kraft. Zusammen mit einem Mitglied des italienischen Presidio „Oltrepo-Pavese Rinder“ wird er eine Vergleichsverkostung rohen Fleisches beider Rassen (als Carpaccio) kommentieren. Weitere Delegierte aus dem Conviviumgebiet sind bislang der Redaktion nicht bekannt. Weitere Infos zu Terra Madre Salone del Gusto 2016 [www.slowfood.de](http://www.slowfood.de), über die diversen Veranstaltungen [www.salonedelgusto.com/en/events/](http://www.salonedelgusto.com/en/events/). Wer die Möglichkeit hat und nutzt, diese einzigartige Biennale zu besuchen, wird es nie bereuen.



## Slow Food® Hohenlohe-Tauber-Main-Franken

### Convivium-Mitglieder

WÜRZBURG/SCHWEINFURT.

#### Neue Rubrik im Rundbrief

Die bisherige öffentliche Kommunikation war einseitig: von der Conviviumleitung zu den Mitgliedern. Demokratischer ist die Zwei-Wege-Kommunikation: also auch von den Mitgliedern zur Conviviumleitung. Die Redaktion des Rundbriefs ([bunz\(at\)slowfood-htm.de](mailto:bunz(at)slowfood-htm.de)) freut sich auf Ihre Gedanken, Meinungen, Ideen, Beiträge.

WÜRZBURG.

#### Neue Mitglieder

Bisher haben wir neue Mitglieder nicht extra willkommen geheißen, was sicherlich stoffelig ist, zumal wir wissen, dass die Entscheidung, einem Verein beizutreten, heute wohlüberlegt getroffen wird mit einer gewissen Erwartungshaltung. Deshalb soll künftig in dieser Rubrik die Begrüßung an erster Stelle stehen. Bei dieser ersten Begrüßung stellen wir nicht nur jene vor, die jüngst Mitglied wurden, sondern greifen wir zurück bis zum Anfang des Jahres. Als neue Mitglieder begrüßen wir im Convivium **mit Freude und herzlich:**

*Elena Altare, Sebastian Hölzlein, Matthias und Nicole Hübner, Herman Freiherr von Rotenhan, Sarina Hüben, Jürgen Herbert, Anna-Sophie Zeiser, Inge Flury-Botsch und Alfred Botsch, Michael Wünsch-Hoenig, Sebastian Inderwies, Thomas Plackner, Jürgen Herrle, Eva und Victor Trapp, Karin und Dr. Waldemar Nied, Edith Grümpel.*

WÜRZBURG.

#### Eine Bitte: Ihre Mail-Adresse

(GS) Dieser Tage haben wir unsere Mitglieder Daten aktualisiert. Dabei stellten wir fest, dass doch von nicht wenigen Mitgliedern die E-Mail-Adressen fehlen. Wenn Sie

eine E-Mail-Adresse haben, bisher aber durch Briefsendungen informiert werden, lassen Sie uns diese bitte wissen! Ganz wichtig auch das: Wenn Sie Ihre Mailadresse gegen eine neue tauschen, bitte vergessen Sie nicht, uns auch darüber zu informieren: Einfach eine Mail an [sych@slowfood-htm.de](mailto:sych@slowfood-htm.de) schreiben, damit wir sie in die zentrale Adressdatei aufnehmen können – damit Sie immer die aktuellen Informationen aus Ihrem Convivium erhalten.

SCHWEINFURT/MARKTEINERSHEIM.

#### Engagiert im Schulgarten

Der vom Convivium mitaufgebaute Schulgarten der Schweinfurter Gartenstadt-Grundschule wird seit dem Jahr 2008 aktiv betreut von Hans-Werner Bunz. Hinzu gestoßen sind inzwischen die Mitglieder *Sabine und Manfred Zobel*, deren Sohn einst selbst Schüler dieser Schule war. Alle drei helfen dabei mit, die notwendigen Gartenarbeiten durchzuführen und sind auch in den Ferienzeiten bereit fürs Wässern und Hacken der bepflanzten Beete.

Auch in Markteinersheim ist Mitglied *Dr. Kerstin Gehlert* im Schulgarten der Grundschule aktiv, den sie wieder zu neuem Leben erweckte. Außerdem kocht sie auch bei Gelegenheit mit den Kindern.

ICKELHEIM.

#### Engagiert im Weinberg

(-hwb) Der vom Convivium mit großem Engagement gerettete und von Mitglied *Ulrich Bürks* und seiner Frau betreute Weinberg in der Lage Ickelheimer Schlossberg (nahe Bad Windsheim) wäre ohne das engagierte Mitarbeiten zahlreicher Rebstockpaten nicht gerettet worden. Praktisch immer dabei sind Gerd Sych und *Friedrich Barfs*, der auch als Finanzverwalter der Patenschaftsgelder waltet. Da die Helfer vereinbart haben, Namen nicht zu veröffentlichen, um Be-

nachteiligungen zu vermeiden in der laufenden Berichterstattung, die Gerd Sych kontinuierlich veröffentlicht auf der Webseite von Slow Food Deutschland als Bericht im Ordner „Projekte und Aktionen“ im Kapitel „Convivium aktuell“. Insgesamt sind es - mal mehr, mal weniger - Frauen und Männer, alle Mitglieder im Convivium und zu meist wohl auch Rebstockpaten, die im Weinberg immer wieder buchstäblich Hand anlegen und dafür sorgen, dass der Weinberg gedeiht und der Wein gut wird. Sie opfern dafür im Jahr gemeinsam viele hundert Stunden. Dankbar dafür sind die nicht mitarbeitenden Rebstockpaten, aber ebenso die gesamte Conviviumleitung. Und alle, denen der Archepassagier „Alter fränkischer Satz“ am Herzen liegt.

WÜRZBURG.

#### 20 Jahre Mitglied – die Conviviumleitung sagt „Danke für Ihre Treue!“

Das Convivium wird im Herbst 19 Jahre alt. Nicht wenige Mitglieder freilich sind schon länger Slow Food Mitglieder und gehören bis auf das später zugezogene Ehepaar Schmucker zu den Gründern des Conviviums. Bedenkt man zudem, dass Slow Food in Deutschland, wie wir es kennen, zwar 1992 in München gegründet, aber erst 1996 entstand durch die Abspaltung der Mitglieder-Mehrheit wegen grundsätzlicher inhaltlicher Differenzen; der kleinere Rest löste sich Anfang des neuen Jahrtausends auf. Diese Conviviums-Urgesteine haben die bescheidenen Anfänge des Conviviums erlebt, das teilweise stürmische Wachstum – bei Mitgliedern wie räumlich. Sie begleiteten seine Veränderungen von einer Gemeinschaft qualitätsbewusster Genießler zu einer Gemeinschaft verantwortungsvoll, engagiert Handelnder für gute, saubere und faire Lebensmittel. 20 und mehr Jahre unterstützten und förderten Slow Food diese Mitglie-



## Slow Food® Hohenlohe-Tauber-Main-Franken

### ...Convivium-Mitglieder

der und nach der Gründung des Conviviums 1997 auch dieses:

#### Seit 1994:

- Dr. Klaus Dinkar-Mapara, Eibelstadt

#### Seit 1995:

- Helmut Christ, Nordheim/Main

#### ...Seit 1995:

- Michael Geier und Miriam Glanz-Geier, Bad Neustadt-Hohenroth  
- Heidrun und Adrian Schmuker, Schweinfurt  
- Hans-Ulrich Trebst, Erlangen  
- Ulrike und Hermann Höhn, Nordheim/Main

#### Seit 1996:

- Helga und Hans-Werner Bunz, Schweinfurt

### Slow Food Bildung

#### Kochen & Backen im September

KÖNIGSBERG I.B.

#### Slow Food Kochwerkstatt Königsberg i.B. kocht Fische

Jetzt sind die Fische in Fluss und Teich prächtig entwickelt für Topf und Pfanne. Wir kochen am **Montag, 19.09., 18:30 Uhr** in der **VHS-Küche, Königsberg i.B., Allee-str. 1**, frischen Fisch und lernen dabei das Zerlegen und Filetieren.

Es kochen Mitglieder und Nichtmitglieder gemeinsam. Wer Lust hat, ein Rezept zu kochen, nennt dem Kochwerkstattleiter Hans-Werner Bunz [bunz@slowfood-htm.de](mailto:bunz@slowfood-htm.de) sein Gericht, damit die Speisenfolge koordiniert werden kann (und Doppeltes vermieden), bringt auch die Lebensmittel mit, wie die Getränke jeder Teilnehmer. Die Kosten sind reine Umlagekosten für die Küche und die genossenen Lebensmittel. Wer nur mitkochen will, ist genauso herzlich willkommen. Anmeldungen sind bis zum 15.09. möglich an obige eMail-Adresse. ■

### Veranstaltungen

WEIKERSHEIM.

#### Schneckentafel Taubertal: Genüsse mit Artischocke, Waller & Kornelkirsche

Immer gern und gut besucht von Mitgliedern und Nichtmitgliedern: die Schneckentafel Taubertal – nicht zuletzt wegen dem attraktiven Genussangebot und der Kochkunst von Patron Jürgen Koch. Dieser setzt weiter auf besondere Lebensmittel der engeren Region: dieses Mal auf Artischocke, Waller und Kornelkirsche. Daraus erschafft Jürgen Koch ein dreigängiges **Menü mit Aperitif**. Alle drei Produkte sind bei uns heimisch in Garten und Teich, sogar die Artischocke. Jürgen Koch verwandelt

sie als "inspiration Schlossgarten" zur Delikatesse ebenso wie den Hardcore Waller als "Pistole" und die Bad Mergentheimer Kornelkirschen. Jürgen Koch erzählt zudem immer allerlei Interessantes zu den Produkten und den damit geschaffenen Speisen.

Gleichwertig dazu steht im Zentrum auch der Gedankenaustausch zu allerlei Themen rund um Slow Food, die Ernährungswelt und noch viel mehr - Themen, so vielfältig wie die Teilnehmer es wünschen von A wie Aal bis Z wie Zusatzstoffe. Regionsbetreuer Andreas Berns leitet den Abend. **Eine Anmeldung ist erforderlich.**

**Mittwoch, 07.09., 19 Uhr**  
**Weikersheim, Hotel Restaurant „Laurentius“, Marktplatz 5**

\*\*\*\*\*

WÜRZBURG.

#### Slow Food Kochklub Würzburg jetzt fest in der Klara-Oppenheimer-Schule

Derer Würzburger Slow Food Kochklub hat in der Lehrküche der **Klara-Oppenheimer-Schule** in der **Königsberger Straße** seine „Heimat“ gefunden. Gekocht wird an Dienstagen fünf- bis sechsmal im Jahr jeweils ab **18:30 Uhr**. Die Rezepte und die Zutaten werden jeweils organisiert, mitzubringen sind ein scharfes Messer, eine Schürze, vielleicht eine Flasche Wein und Begeisterung, mit anderen gemeinsam ein Vier-Gänge-Menü zu kochen. Beim letzten Mal war das Thema Sommergemüse: Salat Nizza, Tomatensuppe mit gefüllten Zucchini Blüten, Lammkeule mit gegrilltem Gemüse und als Dessert ein Heidelbeereis. Das alles mit Zutaten aus der Region und ohne Zusatzstoffe. Sollten Sie auf den Geschmack gekommen sein, bitte eine E-Mail an [sych@slowfood-htm.de](mailto:sych@slowfood-htm.de). Ich, Gerd Sych, informiere Sie dann über den nächsten Termin.

BAD WINDSHEIM-ICKELHEIM.

#### 2. Weinbergsfest im Ickelheimer Schlossberg

Wir treffen uns im Ickelheimer Schlossberg, um uns über den aktuellen Stand der Dinge im Weinberg zu informieren. Anschließend werden wir wieder einen wunderschönen Abend im Weingarten der Familie Bürks (er ist Winzer und Mitglied und betreut maßgeblich den Weinberg) in Weimersheim 2 mit lokalen Spezialitäten genießen. Eingeladen sind die Rebstock-Paten und alle, die sich über die Rettung des größten Pfahlweins Deutschlands informieren wollen. **Bitte anmelden.**

**Samstag, 10.09., 16 Uhr**  
**Bad Windsheim-Ickelheim,  
Ickelheimer Schloßberg**

\*\*\*\*\*



## Slow Food® Hohenlohe-Tauber-Main-Franken

### ...Veranstaltungen

SCHONUNGEN-ABERSFELD.

#### Fränkisches Bratwurstessen

Bratwurst ist noch lange nicht gleich Bratwurst, erst recht nicht hier bei uns in Franken. Das fängt beim Fleisch an und den ausgewählten Teilen, geht über die Würzung, die oft ein Geheimnis des Wurstmachers ist, zeigt sich in der Körnung des Fleisches, im ausgesuchten zarten Darm, um dann die Vollendung im gekonnten Braten zu finden. Doch das ist noch nicht alles: die begleitenden Zutaten sind nicht minder wichtig! Und auch hier zeigt sich, was richtig verstandene Tradition ist: feines, mildes Sauerkraut, schlozigen Kartoffelsalat und eine bunte Salatvielfalt.

Genau das ist der Inhalt unseres feinen fränkischen Bratwurstessens. Der 80-jährige Seniorchef macht die Würste noch selbst so, wie er es einst gelernt hat: grob in der Textur und trocken. Drei Salate, darunter ein Kartoffelsalat, und feines Sauerkraut begleiten die gebratenen Würste. Und das herzhafteste, von der Tante zuhause gebackene fränkische Bauernbrot. Die Tafel beendet ein ebenso typischer Nachtmisch: Käsekuchen oder, evtl. sogar und Zwetschgenbloom. **Eine Anmeldung ist erforderlich.**

**Samstag, 10.09., 19 Uhr**  
*Schonungen-Abersfeld, Gasthaus „Weißes Ross“, Alte Bucher Str. 2*

\*\*\*\*\*

WÜRZBURG.

#### 1. Würzburger Aktiventreff

(GS) Eine Einladung an alle Mitglieder in und um Würzburg, die sich mit etwas Zeit und/oder Ideen einbringen möchten! Wie soll es weitergehen im Würzburger Bereich unseres Conviviums? Welche Veranstaltungen wollen wir gemeinsam planen, welche Aktivitäten

wollen wir verfolgen? Es wird ein unterhaltsamer Abend sein – natürlich auch mit Genuss à la Carte bei Tisch. Wir blicken auf die Zukunft und beraten, für welche Themen wir uns interessieren sollten.

Eine Anmeldung wäre schön, ist aber nicht erforderlich. Wichtiger ist das Dazukommen und Mitreden. Auf Ihr Kommen freut sich Gerd Sych (Conviviumleiter).

**Montag, 19.09., 19 Uhr**  
*Würzburg, Bürgerspital-Weinstuben, Theaterstr. 19*

\*\*\*\*\*

DETTELBACH-NEUSES AM BERG.

#### Historische Gemüse & gemeinsame Tafel

Nicht nur Bamberg, auch das Maindreieck hat einen historischen Gemüse- und Kräutergarten – die **Kreutermeisterei** in Neuses am Berg, Ortsteil des ca. 3 km südlich gelegenen Dettelbach. Von Norden kommend erreicht man den rechtsmainisch gelegenen Ort ganz einfach über Escherndorf und Köhler. Dr. Christiane Löffler ist die Inhaberin der von ihr gegründeten Raritätengärtnerei mit einer außergewöhnlichen Sammlung weniger bekannter, nützlicher oder einfach nur schöner grüner Geschöpfe. In diesem Betrieb mit besonderem Flair sind historische Gemüsearten & -sorten versammelt wie *Baumspinat*, *Chia* - eine Salbeiart, schon von Azteken genutzt, *Chinesische Blaugurke*, *Etagenzwiebel*, *Haferwurzel*, *Kannibalentomate*. Auch in der europäischen Klostermedizin genutzte Arzneipflanzen kann man hier studieren wie die Vielfalt der Wildstauden unserer fränkischen Flora.

Christiane Löffler führt uns durch ihr Reich und wir lernen das Staunen über eine unbekannte Vielfalt, die ermuntern kann, den eigenen Garten und den eigenen Speiseplan noch vielfältiger zu machen und - im Slow Food Sinne - mitzuhelfen, diese heute gefähr-

dete Vielfalt zu erhalten. Nach dieser Exkursion setzen wir uns im nahen *Escherndorf* im **Gasthaus zur Krone**, *Bockbeutelstr. 1*, zu Tisch. Das Gasthaus wird uns ein Slow Food Menü zubereiten nach gut, sauber und fair:

- *Pastinakencreme mit Croutons*
- *Tranchen vom rosa gebratenen Rinderfilet, junge Gemüse, Apfelselleriepüree*
- *alt. Tagliatelle in Salbeibutter mit Steinpilzen*
- *Schokoküchlein, marinierte Beeren*

**Freitag, 23.09., 18 Uhr**  
*Dettelbach-Neuses a.B., Kreuzgasse 1*

### Genusstage

#### 1. Genusstag Region Bamberg

BUTTENHEIM.

#### Convivium beteiligt mit einem Stand

Die Regionalkampagne von Stadt & Land Bamberg lädt erstmalig zu einem Genusstag ein - nach Buttenheim, ca. 13 km südlich von Bamberg mit eigener Ausfahrt der A 73. Zentrales Genusstag-Thema ist der Passagier der Slow Food Arche des Geschmacks: das "Bamberger Hörnla" (*Foto: Holger Riegel*). Dazu



gibt es ein breites Programm: der Markt selbst, ein Kinderprogramm, Kartoffelfeuer, kulinarische Highlights rund um die Kartoffelsorte; gleichzeitig wird noch die Buttenheimer Kirchweih gefeiert.

Das **Convivium** präsentiert zusammen mit dem Bioland-Hörnla-Bauer Hans-Jürgen Mohl aus Frensdorf in einem Gemeinschaftsstand aktuelle Projekte sowie Gutes aus der "Arche des



## Slow Food® Hohenlohe-Tauber-Main-Franken

### ....1. Genussstag Region Bamberg

Geschmacks" - natürlich neben Bamberger Hörnla auch andere Bamberger Arche-Passagiere.

**Sonntag, 25.09., 11-18 Uhr  
Buttenheim, Ortszentrum**

### Biodiversität

#### Presidi

Es gibt in Deutschland aktuell nur fünf Presidi, wovon sich drei in fränkischen Landen befinden:

- *Alblinse*
- **Bamberger Hörnla g.g.A.**
- *Birnenschaumwein von der Champagner Bratbirne*
- **Fränkischer Grünkern g.U.**
- **Weideochse vom Limpurger Rind g.U.**

Die Kartoffel und der Ochse erlangten durch unser Convivium den Presidio-Status, der Grünkern mit Hilfe des Nachbar-Conviviums Heilbronner Land. Einer der bedeutendsten Bio-Grünkernerzeuger, Dietmar Hofmann, ist Mitglied im Convivium, weshalb wir auch diesem Presidio eine gewisse Aufmerksamkeit widmen.

WEIDEOCHSE VOM LIMPURGER RIND G.U.

### Erfreuliche Entwicklung beim Presidio „Weideochse vom Limpurger Rind g.U.“

(-hwb) Das Presidio, firmierend unter dem Namen "Förderverein Limpurger Rind – Schutzgemeinschaft Weideochse vom Limpurger Rind g.U. e.V.", hat sich gut entwickelt. Die Nachfrage nach dem außergewöhnlich leckeren Ochsenfleisch hat sich nicht nur stabilisiert, sondern es konnten mehr Ochsen eingestallt werden. Heuer rechnet das Presidio mit 60 ver-

markteten Ochsen. Die Kunden kommen nicht nur aus Hohenlohe, sondern auch aus anderen Teilen Württembergs.

Auch die Medien entdeckten in jüngster Zeit vermehrt das Thema Limpurger Rind und da vor allem das kulinarische Spitzenprodukt: den Weideochsen, eines der 12 deutschen Lebensmittel mit der höchsten europäischen Qualitätsauszeichnung „Geschützte Ursprungsbezeichnung g.U.“. So gab es einen ausführlichen Bericht im ZDF (28.05.), mit dem Gastronom Georg Barta, der ein Kotelett vom Weideochsen g.U. mit Bärlauchbutter, Bratkartoffeln und Maultasche zubereitete, sowie Berichte in Tageszeitungen: ein mehrseitiger in der „Heilbronner Stimme“ mit unserem Mitglied Markus Reinauer, Küchenchef des Landgasthofs Jagstmühle in Mulfingen-Heimhausen, und einen 6-Spalter im „Haller Tagblatt“.

Aktuelle Infos zur Verfügbarkeit als Fleisch oder Gericht sind zu finden auf [www.slowfood-htm.de](http://www.slowfood-htm.de) oder auf [www.limpurger-rind.de](http://www.limpurger-rind.de). Das Presidio betreut seit Jahren als Slow Food Koordinator Hans-Werner Bunz.

BAMBERGER HÖRNLA G.G.A.

### Mit Logo und Webseite

(-hwb) Das zweite Presidio des Conviviums hat erfreulicherweise im „Förderverein Bamberger Hörnla in Franken e.V.“ einige Conviviumsmitglieder: neben dem Vorsitzenden und Landwirt Rainer Lesch aus Gaukönigshofen auch den Landwirt Valentin Balling aus Hollstadt und den Gemüsebauer Rainer Ludwig aus Sennfeld. Insgesamt sind es 23 Erzeuger, die sich im Maindreieck und im Bamberger Raum befinden.

Eine der ersten Marketing-Maßnahmen war die Entwicklung eines Logos. Schon seit dem Jahr 2013 gibt es eine schöne Webseite [www.bambergerhornchen.de](http://www.bambergerhornchen.de) (mit ö geschrieben; mit oe führt zu einer Malerin!) mit schönen Fotos



© Förderverein Bamberger Hörnla in Franken e.V.

und Illustrationen. Hier erfährt man, wo und wer anbaut (die Adressliste ist ganz offensichtlich noch aus der Erstveröffentlichung, da unsere erst Ende 2015 publizierte Broschüre über die fränkischen Archepassagiere mehr Erzeuger angibt), auch etwas zur Geschichte dieser Kartoffel, ihrem Geschmack und ihren technischen und kulinarischen Eigenschaften. Eindrucksvoll ist die Darstellung, warum das Hörnla dem Esser gut tut. Ein paar Tipps zum Umgang mit der Knolle ergänzen die lesenswerte Darstellung.

FRÄNKISCHER GRÜNKERN G.U.

### Neue Webseite

(-hwb) Attraktiv ist sie, die neue Webseite, übersichtlich & modern: [www.fraenkischer-gruenkern.de](http://www.fraenkischer-gruenkern.de) - und erst heuer freigeschaltet. Das Presidio ist repräsentiert durch die „Vereinigung fränkischer Grünkernerzeuger Boxberg e.V.“. Ausgestattet mit attraktiven Bildern, erfährt man praktisch alles über die Erzeugung des Grünkerns, seine interessante Historie und die damit verbundenen, speziellen Kulturereignisse. Auch wo man ihn kaufen kann, ist zu lesen und was er gesundheitlich bewirkt, aber auch, was es mit g.U., der geschützten Ursprungsbezeichnung auf sich hat. Eine Vielzahl von informativen Fotos erzählen über das Werden des Grünkerns auf dem Acker, seine Ernte, das Darren und das Verkaufsfertigmachen in der Gerbmühle. Sehr kundenfreundlich ist das Kapitel „Rezepte“ mit genauen Anleitungen zum Kochen des Grünkerns als ganzes Korn, als Schrot und als Grieß.



# Slow Food® Hohenlohe-Tauber-Main-Franken



Bitte überweisen Sie den Kostenbeitrag bis zum jeweiligen Anmeldeschluss, jedoch spätestens bis drei Tage vor der Veranstaltung an den Finanzwart des Conviviums:

**Hiermit melde ich verbindlich an:**

**Thomas Raab, Slow Food, Sparkasse Bamberg** mit diesen SEPA-Daten: **IBAN:** DE85 7705 0000 0300 7540 25 **BIC:** BYLADEM1SKB

**Schneckentafel Taubertal: Genüsse mit Artischocke, Waller & Kornelkirsche**  
Mittwoch, 07..09., 19 Uhr  
Weickersheim, Hotel Restaurant „Laurentius“, Marktplatz 5  
..... Mitglieder € 29,-  
..... Nichtmitglieder € 34,-  
**Enthalten:** Menü mit Aperitif wie beschrieben  
**Anmeldeschluss:** 31.08.2016

**2. Weinbergfest im Ickelheimer Schlossberg**  
Samstag, 10.09., 16 Uhr  
Bad Windsheim-Ickelheim, Ickelheimer Schlossberg  
..... Teilnehmer  
**Enthalten:** Weinbergsbesichtigung, regionale Spezialitäten; Bezahlung vor Ort  
**Anmeldeschluss:** 05.09.2016

**Fränkisches Bratwurstessen**  
Samstag, 10.09., 19 Uhr  
Schonungen-Abersfeld, Gasthaus Weißes Ross, Alte Bucher Str. 2  
..... Mitglieder € 13,-  
..... Nichtmitglieder € 14,-  
**Enthalten:** Speisen wie beschrieben  
**Anmeldeschluss:** 04.09.2016

**1. Würzburger Aktiventreff**  
Montag, 19.09., 19 Uhr  
Würzburg, Bürgerspital-Weinstuben, Theaterstr. 19  
..... Teilnehmer  
**Enthalten:** Gespräche, Information  
**Anmeldeschluss:** keiner

**Historische Gemüse & gemeinsame Tafel**  
Freitag, 23.09., 18 Uhr  
Dettelbach-Neuses a.B., Kreuzgasse 1  
..... Teilnehmer a) Garten € 5,-  
..... Teilnehmer b) Menü 1 € 42,-  
..... Teilnehmer c) Menü 2 € 39,-  
**Enthalten:** a) Gartenführung, Information, b & c) Menü wie beschrieben  
**Anmeldeschluss:** 18.09.2016

\_\_\_\_\_  
Absender

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Tel/Mail

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
PLZ, Ort

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Straße

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Datum/Unterschrift

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Das Kleingedruckte siehe Webseite bei

[www.slowfood-htm.de](http://www.slowfood-htm.de)

bei Veranstaltungen