

Slow Food



Nürnberg

Schneckenpost Dezember 2010

Liebe Schnecken und Schneckenfreunde,

während nun bald für Tier (und Mensch?) die Zeit der Winterstarre und des Winterschlafs beginnt, erwacht die Schneckenpost. Es sind tatsächlich einige Monate vergangen, seit Ihnen das letzte Exemplar zugesandt wurde – aber ich habe den früheren monatlichen Rhythmus auf Dauer einfach nicht mehr durchhalten können und eine Auszeit benötigt. Es lag übrigens nicht an meinem erschöpften Gedichte-Fundus. Da ist nämlich noch genügend auf Lager und auch heute werde ich traditionell die Schneckenpost wieder damit beenden...

Ich freue mich, Ihnen diesen Monat in gewohnter Art und Weise einige Informationen rund um Slow Food Nürnberg übermitteln zu können. Verknüpfen möchte ich das gleich mit dem Hinweis, dass auch zukünftig keine monatlichen Schreiben (zumindest in größerem Umfang) möglich sind – aber vier bis fünf Ausgaben pro Jahr werden wohl noch „drin sein“ (oder es finden sich „Mitschreiber“, die ebenfalls gerne einmal eine Schneckenpost gestalten möchten, dann können wir die Schlagzahl wieder erhöhen! Bei Interesse einfach bei uns ▶ [melden](#)).

Es ist natürlich einiges passiert in den letzten Monaten und unter anderem hat sich die Schneckenfamilie erneut vergrößert.

Wir begrüßen offiziell und ganz herzlich:

- ◆ **J. Boldt**
- ◆ **Th. Jordan**
- ◆ **A. und S. Eitel**
- ◆ **S. und M. Kahl**
- ◆ **A. Ulmer**
- ◆ **P. Seitz**
- ◆ **I. Enders**
- ◆ **M. Buchner**
- ◆ **M. Wegner**
- ◆ **R. und R. Kölbl**

Als neue Fördermitglieder begrüßen wir

- **Katja und Josef Sammüller** vom ▶ [Berggasthof Sammüller](#) in Neumarkt
- **Hans-Peter Hörlein** von ▶ [Hörlein Feinkost International GmbH](#) aus Adelsdorf
- **Erhard Kunkel** von Restaurant und Hotel ▶ [Zirbelstube](#) in Nürnberg
- **Sabine Trinklein-Reibrich u. Jürgen Reibrich**, ▶ [Suppenlöffel VitalFood GmbH](#) in Nürnberg

Sie sind noch keine Schnecke und möchten zu selbiger gemacht werden?
Dann kriechen Sie bitte hier ...▶▶...entlang

Bitte beachten Sie unsere alten und neuen **Fördermitglieder**....▶.....am besten nicht nur virtuell im Internet, sondern auch persönlich vor Ort! Dort finden Sie sicher immer schöne Ideen, Anregungen und Veranstaltungen!

Einblicke, Internes und Tipps

Das Slow Food-Jahr 2010 neigt sich allmählich dem Ende zu und so möchten wir schon heute auf einige anstehende Termine im kommenden Jahr aufmerksam machen:

BioFach in Nürnberg vom 16. - 19. Februar 2011

Slow Food Deutschland möchte nun doch wieder mit einem Messestand vertreten sein. Der Messestand wird angemietet, deshalb sind am Vortag nur der Stand einzurichten und die MitarbeiterInnen einzuweisen.

Dazu und an den Messetagen suchen wir (teils fremdsprachkundige) Helferinnen und Helfer, die SFI und SFD auf der Messe vertreten. Die bisherigen Teilnehmer der vergangenen Jahre waren begeistert bei der größten Biofachmesse der Welt beteiligt. Interessenten melden sich bitte bei der

▶ [Convivienleitung](#).

Markt des guten Geschmacks vom 14.04. - 17.04.2011 in Stuttgart

Aufruf an alle Mitglieder und insbesondere die Förderer:

Das Convivium beabsichtigt, auf der Messe einen Gemeinschafts-Messestand unter der Flagge des Conviviums zu organisieren. Ein Stand kann bis zu 10 Aussteller aufnehmen, dadurch ergeben sich auch geringere Standkosten.

Bitte bei Interesse in Kürze die ▶ [Convivienleitung](#) informieren oder weitere Informationen zu den Kosten und den Zulassungsbedingungen anfordern.

Mitgliederversammlung 2011

Voraussichtlich für den 1. März 2011 ist unsere Mitgliederversammlung geplant. Neuwahlen, Berichte und Aussprachen werden Teil der Tagesordnung sein – aber auch weitergehende Planungen für die Zukunft. Alle Mitglieder dürfen sich bis zu diesem Zeitpunkt gerne überlegen, ob und wie sie sich eventuell aktiv in die Conviviumsarbeit einbringen können und für welche Posten sie vielleicht zur Verfügung stehen. Aufgaben wären sicher genügend vorhanden und nur aktive Mitarbeit hält das Convivium am Leben!

Die genauen Tagesordnungspunkte und nähere Informationen werden zum gegebenen Zeitpunkt gesondert mitgeteilt.

Neues vom Genussführer

Eine Neuaufnahme ist in unserem Genussführer zu verzeichnen. Der ▶ [„Gasthof Zum Ritter“](#) aus Birgland-Eckeltshof erfüllt nach Meinung der Testesser die Slow Food Kriterien. Herzlichen Glückwunsch!

Arbeitskreis Kinder und Jugendliche

Unser Mitglied H. Balletta hat ihr Interesse am neuen „Arbeitskreis Kinder und Jugendliche“ erklärt und auch bereits die Slow Food Veranstaltung: Weiterbildung der Fachkommission „Kinder und Jugendliche“ am 30. und 31. Oktober 2010 in Buchart/Weimar besucht (Veranstalter: Slow Food Deutschland e.V., Fachkommission „Kinder und Jugendliche“)

Weitere Mitwirkende sind erwünscht, um diesem wichtigen Arbeitskreis auch vor Ort Leben einzuhauchen. Weitere Informationen über die ▶ [Convivienleitung](#).

So und jetzt habe ich noch **zwei interessante Links** für Sie:

Das **Thema Milch** ist zum Teil sehr verwirrend. Was ist heutzutage eigentlich noch richtige Frischmilch? Wie werden die Milchbauern entlohnt? Wie steht es mit der Gentechnik und vor allem auch der Regionalität?

Informationen dazu bekommen Sie beim **Marktcheck der Verbraucherzentrale Bayern** zum (bayerischen) Milchangebot. Und dorthin gelangen Sie hier: ▶ [„Milch mit Mehrwert gesucht“](#)

Von Bayern nach Japan ist ein weiter Weg. Doch der bekannte Journalist und Experte für Lebensmittellügen, Udo Pollmer, hat bei Deutschlandradio eine interessante Erkenntnis veröffentlicht: **Nicht gutes Essen macht die Japaner so alt, sondern das Meldesystem!**

Diesen amüsant formulierten Artikel finden sie hier: ▶ [„Radiofeuilleton - Mahlzeit“](#)

Rückblicke

...gibt es eine ganze Menge, da ja nur die Schneckenpost, nicht aber die Veranstaltungen eingeschlafen sind....

Es gab beispielsweise ausgesprochen interessante Weine aus der Schweiz bei der ▶ [Wallis-](#)Veranstaltung zu probieren (begleitet von hervorragendem Essen), wir trafen Walther von der Vogelweide während einer ▶ [Schneckenwanderung zum Stollberg](#) im Handthal, amüsierten uns köstlich beim ▶ [Bratwurstspaziergang](#) mit Herrn Dr. Frommer, besuchten eine ▶ [Hofkäserei](#) und schwelgten dabei im Käsehimmel, um dann noch im gleichen Monat den legendären Schweigelberg zu besuchen, da eine gewisse ▶ [Gänseliesel](#) gar köstliches Federvieh für uns zubereitet hatte. Und die Weihnachtssaison wurde vor kurzem beim Besuch einer historischen ▶ [Lebküchnelei](#) eingeläutet.

Sie sehen, es war wieder einiges geboten! Wen es insgesamt interessiert, was wir in der Vergangenheit schon alles gemacht haben (und das ist wahrlich nicht wenig), der ist auf unserer ▶ [„Nachbetrachtungsseite“](#) genau richtig und kann nach Herzenslust darin stöbern.

Ausblicke

Hinweis: Bei einigen unserer Veranstaltungen sind **Kinder bis 12 Jahre in der Regel frei**. Bitte beachten Sie dazu stets die Anmerkungen auf der Internetseite. (Bei der **Anmeldung** sollten die **Kinder** trotzdem mit der entsprechenden **Zahl und einem „K“** dahinter angegeben werden!)

Veranstaltungskalender

Das Jahr ist schon ziemlich geschrumpft und damit auch der Veranstaltungskalender. Trotzdem, ein paar Termine haben wir noch und auch schon einige Ausblicke.

Di. 07. Dezember **Tafelrunde 19:00 Uhr**

Die letzte Tafelrunde des Jahres findet bei unserem Fördermitglied „La Vineria“ statt. Rechtzeitig vor der anstehenden Völlerei haben wir uns jemanden vom Verband der Oecotrophologen eingeladen, um etwas zum Thema: „Moderne Ernährung – Ein Spagat zwischen Wissenschaft und Erfahrung“ zu hören. Anschließend stellt sich noch unser „Arbeitskreis Erzeuger“ vor!

Alle weiteren Informationen hier....>>

- Di. 01.02.2011** **Tafelrunde 19:00 Uhr**
Ort und Thema sind noch in Planung und werden zum gegebenen Zeitpunkt veröffentlicht!
- Di. 01.03.2011** Für diesen Tag haben wir unsere **Mitgliederversammlung** geplant. Die einzelnen Tagesordnungspunkte und der Veranstaltungsort werden rechtzeitig mit der offiziellen Einladung bekannt gegeben. Wir informieren auch über unsere Schneckenpost und aktualisieren die Internetseite zum entsprechenden Zeitpunkt.
- Fr. 25.03.2011** Eine **geistige Veranstaltung** gibt es an diesem Abend. Spirituell und spirituos widmen wir uns den geistlichen und gebrannten Zeugnissen der Edeldestillation Haas. Mit dem Spitzendestillateur und Slow Food Mitglied Johannes Haas veranstalten wir bei Frau Hussenether in ihren Räumen der Mobilen Kochkunst ein Seminar über die Kunst der Veredelung von Obst . Zu allen weiteren Informationen und zur Anmeldung gelangen Sie hier...>>
- Di. 05.04.2011** **Tafelrunde 19:00 Uhr**
Ort und Thema sind noch in Planung und werden zum gegebenen Zeitpunkt veröffentlicht!
- Di. 07.06.2011** **Tafelrunde 19:00 Uhr**
Ort und Thema sind noch in Planung und werden zum gegebenen Zeitpunkt veröffentlicht!

Die **Tafelrunde** ist unser Schnecken-Stammtisch - normalerweise jeden 1. Dienstag in den geraden Monaten an wechselnden Orten und meistens mit Kurzreferaten zu interessanten Themen.

WUNSCH DER FINANZSCHNECKE

Bitte stets an die rechtzeitige Überweisung des Veranstaltungsbeitrags denken !!!
(das spart mir viel Arbeit)

...und verinnerlichen, dass die Teilnahme an den Veranstaltungen nur bei rechtzeitiger Bezahlung verbindlich und gesichert ist! Wir versenden keine Bestätigung über den Eingang des Geldes aber informieren Sie, wenn die Teilnahme nicht (mehr) möglich ist! Siehe dazu ▶ [Anmeldemodalitäten](#)

Alle Anmeldemöglichkeiten, Veranstaltungen und Termine finden Sie stets aktuell unter:
www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/nuernberg/

TIPP:

Nutzen Sie, so weit möglich, für die Anreise zu den Veranstaltungen die öffentlichen Verkehrsmittel.
Eine Verbindungsmöglichkeit können Sie sich bei der ▶ [VGN-Auskunft](#) geben lassen

Seitenblicke

Die Rubrik für unsere Förderer, Mitglieder und Freunde

Hier besteht die Möglichkeit für unsere Förderer oder Mitglieder, **ab und zu** mit **wenigen Sätzen** auf Veranstaltungen o.ä. hinzuweisen. Zusätzlich bieten wir an, auf die jeweilige Internetseite (falls vorhanden) zu verlinken. Wir werden aber jeweils im Einzelfall entscheiden, ob eine Aufnahme in der Schneckenpost möglich ist. Es besteht kein Anrecht auf regelmäßige Veröffentlichungen und wir gehen keine Verpflichtungen damit ein! Bei Interesse bitten wir, rechtzeitig (!) für die gewünschte Schneckenpostausgabe eine entsprechende Mitteilung an die ▶ [Convivialleitung](#) zu schicken. Bitte nennen Sie dazu Art und Zeitpunkt der Veranstaltung, in sehr kurzer Form den Inhalt und eventuell die Internetseite, der weitere Einzelheiten entnommen werden können.

Von unserer ▶ [Bücherschnecke Torsten Härtelt](#) wurde mir nachfolgende Buchrezension übermittelt.
Das Buch ▶ „[Food Change – 7 Leitideen für eine neue Esskultur](#)“ von Hanni Rützler und Wolfgang Reiter scheint mir eine Erwähnung wert. Vielleicht wäre das ja ein Weihnachtsgeschenk?

„Unsere Welt ist im Wandel. Und damit auch die Welt des Essens. Wir können den Wandel schicksalhaft hinnehmen und über den Niedergang unserer Esskultur klagen. Oder ihn bewusst zu unserem Vorteil mitbestimmen. Die Titel der sieben Leitideen verraten schon ganz gut, in welche Richtung es geht: Besser statt mehr – Vorwärts zum Ursprung – Gemeinsam genießen – Natürlich gesund – Global wird normal - Einfach besser – Immer schöner. Anschaulich geschrieben und mit zahlreichen Untersuchungen und Statistiken ergänzt bietet das Buch einen keineswegs langweiligen Blick auf das was war, die Gegenwart und das was sein wird. Und es zeigt, wie sich der Wandel vollzieht. Die Globalisierung fand ihren Anfang vor einigen hundert Jahren, dies sollte man sich stets vor Augen halten. Die Frage ist, wie die Globalisierung zukünftig gestaltet und gesteuert wird. Auch Slow Food findet Erwähnung, dies braucht wohl nicht eigens erwähnt zu werden. Jedes Kapitel endet mit einem Zukunftsmenü, in dem die vorher beschriebenen Ideen und Tatsachen zu den Menüpunkten Konsumenten, Produzenten, Gastronomen und Handelsunternehmen zusammengefasst sind. Allerdings ist das Buch so interessant, dass man sich auf keinen Fall nur die Zusammenfassungen durchlesen sollte...“

Reim-blicke

Ein Gedicht für alle Lebenslagen findet sich eigentlich stets bei ▶ [Eugen Roth](#), der die Menschen und deren Eigenheiten stets subtil und doch humorvoll betrachtet und seine Gedanken dazu in Verse fasst. Ich möchte - auch wenn die kommenden Tage das eigentlich erwarten lassen – **kein** Weihnachtsgedicht und heute auch kein Essensgedicht vorstellen.

Aber vielleicht sitzt der eine oder andere von uns bald in einem Weihnachts- oder Neujahrskonzert und erinnert sich dann an folgende Zeilen (ein bisschen Bescheidenheit - auf allen Ebenen - würde uns sicher gut tun – und das ist mit diesem Gedicht doch letztendlich doch noch eine Art Weihnachtsbotschaft...)

DER KENNER

Ein Mensch sitzt stolz, programmbewehrt,
In einem besseren Konzert.
Fühlt sich als Kenner überlegen –
Die anderen sind nichts dagegen.
Musik in den Gehörgang rinnt,
Der Mensch lauscht kühn verklärt und sinnt.
Kaum daß den ersten Satz sie enden,
Rauscht er schon rasend mit den Händen
Und spricht vernehmliche und kluge
Gedanken über eine Fuge
Und seufzt dann, vor Begeisterung schwach:
„Nein, wirklich himmlisch, dieser Bach!“
Sein Nachbar aber grinst abscheulich:
„Sie haben das Programm von neulich!“
Und sieh, woran er gar nicht dachte:
Man spielt heut abend Bruckners Achte.
Und jäh, wie Simson seine Kraft,
Verliert der Mensch die Kennerschaft.

Mit den besten Wünschen und Grüßen für die kommende Zeit

Peter Schubert

und Grüße ebenfalls von *Gerhard Tremel*

Wenn Sie die Schneckenpost zukünftig nicht mehr erhalten möchten, teilen Sie uns dies bitte kurz per [e-Mail](#) mit. Wir nehmen Sie dann aus dem Verteiler.

—
*Trotz sorgfältiger inhaltlicher Kontrolle übernehmen wir keine Haftung
für die Inhalte externer Links. Für den Inhalt der verlinkten Seiten
sind ausschließlich deren Betreiber verantwortlich.*

—
Slow Food Nürnberg
Leitung

Gerhard Tremel
Slow Food Deutschland e. V.
Convivium Nürnberg Metropolregion
Knogäckerweg 13
90475 Nürnberg

Fon 0911-8325188 oder 0911-95166-0
Fax 0911/8325131
nuernberg@slowfood.de

—
Kontoverbindung

P. Schubert, Slow Food Nürnberg
Commerzbank Nürnberg, BLZ 760 800 40
Kto.Nr.: 1 844 684 00

Slow Food - Geschmack hat eine Lobby
www.slowfood.de

