

Liebe Schnecken und Schneckenfreunde,

wie schreibt F. W. Bernstein in seinem Gedicht an den Starkoch und Gastrosophen Vincent Klink:

Gib uns Gästen gut zu essen,
schenk uns auch was Rechtes ein,
und nach menschlichem Ermessen,
werden wir sehr glücklich sein.

Auch wenn ich noch nicht bei Vincent Klink gegessen habe, so kann ich der grundsätzliche Aussage des Vierzeilers nur zustimmen. Gutes Essen und Trinken, am besten in angenehmer Gesellschaft, macht glücklich und zufrieden. Wenn wir dabei auch noch **gute, sauber und fair produzierte Produkte** zu uns nehmen und bewusst genießen, dann werden damit nicht nur wir, sondern auch unsere Lebensmittelhandwerker glücklich. Deshalb immer daran denken: Genuss ist Lebensqualität und eine wichtige Form von Kultur. Lassen Sie sich das von Dauernörglern und Endzeitpropheten nicht vermiesen, treffen Sie sich mit Gleichgesinnten (also mit uns).

Gerne möchte ich heute wieder die neuen „Gleichgesinnten“ begrüßen, doch die ► [Geschäftsstelle](#) von Slow Food Deutschland ist nach Ihrem Umzug wohl noch immer nicht so ganz am Laufen und hat mir die aktuellen Mitgliederdaten bisher nur mit Verzögerung mitgeteilt. Deshalb kann es sein, dass die Liste noch nicht vollständig ist!

Wir begrüßen aber auf alle Fälle schon einmal

H. Mehl, Familie Stiller, G. Höpner und als neues Fördermitglied die „Neumarkter Lammsbräu“

...und natürlich diejenigen, von denen wir vielleicht noch gar nicht wissen, dass Sie neu bei uns sind. Aber kommen Sie doch zu einer unserer nächsten Veranstaltungen, dann wissen wir mehr...

Sie sind noch kein Mitglied und wollen das ändern? Bitte hier ... ►... .

In diesem Zusammenhang möchte ich noch darauf hinweisen, dass die Internetseite mit unseren **Fördermitgliedern** allmählich wieder (neue) Gestalt annimmt. Schauen Sie doch mal rein....►... am besten nicht nur auf die Seite, sondern auch bei unseren Förderern persönlich!

Einblicke und Internes

Anmerkungen zur BioFach 2009:

Obwohl wir dieses Jahr auf der BioFach nicht mit einem Messestand vertreten sind, ist die Präsenz von Slow Food unübersehbar, wie mir Gerhard Tremel berichtete:

Als brillanter Eröffnungsredner zeigte sich unser Mitglied, Herr Oberbürgermeister **Dr. Maly**. Bei den Kongressveranstaltungen und den Diskussionen war Slow Food bestens vertreten durch Frau **Dr. Vandana Shiva**, Vizepräsidentin von Slow Food International, **Bernward Geier**, **Walter**

Kress sowie durch unseren neuen Förderer, Herrn **Dr. Franz Ehrnsperger** von der Neumarkter Lammsbräu

Mehr dazu in der nächsten Schneckenpost.

Die nächste nationale ▶ [Slow Food Messe](#) findet vom **2. - 5. April 2009 in Stuttgart** statt. Wer gerne hinfahren möchte und dabei den Zug bevorzugt, der sei auf ein entsprechendes Angebot, das Slow Food Deutschland mit der Bahn vereinbart hat, hingewiesen. Details finden sich hier...▶▶

Teilnahme am ▶ [Salon der Genüsse](#) vom 27. bis 30. Juni 2009 im Sulzpark in Beilngries

Es handelt sich dabei um ein Gemeinschaftsprojekt des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes und der Bayerischen Staatsregierung, sowie bayerischer Ministerien, Verbände, Organisationen, Köchen und Erzeugern. Ziel ist es, das Bewusstsein in der Bevölkerung für das Vorhandensein von Herkunft und Qualität bayerischer Produkte zu stärken. Es werden bayerische Produkte und Dienstleistungen präsentiert, die ihre Gemeinsamkeit in den Begriffen Regionalität, Spezialität, Originalität, Qualität und Tradition finden. Zur Teilnahme sind alle Convivien Bayerns eingeladen.

Die Teilnehmer der Messe, insbesondere unsere Förderer, sollen dem Niveau und dem Qualitätsstandard der "Stuttgarter Messe" entsprechen. Die Organisation und die Prüfung der Slow Food Teilnehmer erfolgt durch das Convivium Nürnberg.

Für diese Veranstaltung suchen wir noch Schnecken, die uns beim Standdienst unterstützen. Wer Interesse hat, möge sich bitte mit uns in Verbindung setzen!

Bio erleben Nürnberg am 24. und 25. Juli 2009

Am 24. und 25. Juli 2009 findet auf dem Hauptmarkt die Veranstaltung ▶ [Bio erleben Nürnberg](#) (früher Bioerlebnistage) statt. Wie im vergangenen Jahr werden wir erneut mit unserem schmucken Stand dort vertreten sein. Das Interesse an Informationen zu Slow Food war damals sehr groß.

Wer Interesse an der Mitarbeit (**Standdienst**) hat, der möge sich bitte mit uns in Verbindung setzen. Aus eigener Erfahrung können wir sagen, dass diese Arbeit eine Menge Spaß macht, viele interessante Leute kennengelernt werden können und auch das kulinarische Vergnügen nicht zu kurz kommt. Weitere Informationen zu der Veranstaltung sind in den nächsten Wochen auf folgender Seite abrufbar: <http://bioerlebennuernberg.de/>

Also: Schnecken raus aus dem Haus und ran an den Stand!

Unser neuer **Halbjahres-Flyer (1/09)** ist gedruckt – wer Interesse daran hat und diesen auch gerne weitergeben und verteilen möchte, der setze sich bitte mit uns in Verbindung. Ein Ansichtsexemplar kann auch bald auf unserer Internetseite betrachtet werden!

Rückblicke

Immer wieder eine Nachbetrachtung wert sind unsere zuletzt durchgeführten Veranstaltungen:

Claus Fesel berichtet vom **Weinseminar** bei Martin Kössler und fasst nochmals zusammen, was er und die anderen Teilnehmer zum Thema: „Was ist BIO im Wein?“ gehört und genossen haben...»

Petra Roggentin-Haag wiederum rekapituliert unsere sehr gut besuchte erste Tafelrunde des Jahres im „Gutmann am Dutzendteich“ und weiß von einer echt **scharfen Sache** zu berichten...»

Ausblicke

Unser **Veranstaltungskalender** ist weiter gewachsen (und es wird noch immer daran „gebastelt“). Wir hoffen, dass wieder viel Interessantes für Sie dabei ist. Übrigens: Bei unseren auch für jüngere Menschen geeigneten Veranstaltungen sind Kinder bis 12 Jahre in der Regel frei. Bitte beachten Sie dazu stets die Hinweise auf der Internetseite. (Bei der Anmeldung sollten die Kinder trotzdem mit angemeldet werden!)

In eigener Sache zur Tafelrunde am 7. April:

Das hoch interessante Thema scheint bei unseren Mitgliedern noch nicht angekommen zu sein, dafür jedoch bereits außerhalb unserer Region. Es liegen bereits Anmeldungen aus München und Ingolstadt vor. Einen solch kompetenten Referenten mit brisanter Thematik werden wir übrigens nicht so schnell wieder einladen können!

Vorab der Hinweis

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

- 06. März** Um noch nach nach **Sardinien** zu reisen ist es nun zu spät, denn die Veranstaltung ist **ausgebucht**.
- 27. März** Unser Käseseminar bei **Maître Affineur Waltmann** in Erlangen ist fast schon voll (1 Platz noch frei)!.....»
- 07. April** Für interessierte und mündige Verbraucher ist die **April Tafelrunde** ein Muss. Herr Dr. Karl Heinz-Bogner vom **Bayer. Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit in Erlangen**, erzählt uns einiges über seine Aufgaben im Allgemeinen und über Tierseuchen und von Tier zu Mensch (und umgekehrt) übertragbare Infektionskrankheiten (Zoonosen) im Speziellen. Sicher kein genussvolles Thema, aber für sicheren Genuss unabdingbar! Auch hier ist eine Anmeldung notwendig.....»
- 24. April** 350 Jahre gibt es den **Silvaner** in Franken – wir denken, das sollte gefeiert werden. Zusammen mit unseren Mittelfränkischen Spitzenwinzern werden wir der Rebe genussvoll und gebührend bei einer Verkostung und anschließendem Menü huldigen. Noch ist die Planung nicht abgeschlossen, doch der Termin steht....»
- 09. Mai** Königlichen Besuch erhalten wir an diesem Tag, denn die amtierende **Spargelkönigin** wird uns empfangen und gemeinsam mit uns Mittag essen. Vorher erfahren wir aber auf den Feldern von Hans Höfler im Knoblauchsland noch viel Wissenswertes zu diesem königlichen Gemüse. Aber nur wenn Sie sich vorher anmelden, haben Sie Chancen auf eine Audienz....»

- 16. Mai** Eine fachlich geführte **Kräuterwanderung** und anschließendes **gemeinsames Kochen** im herrlichen Umfeld der Oedmühle bei Weigendorf (mit exklusiver Öffnung für uns) wird dieser Tag bieten...»
- 02. Juni** Zeit für eine **Tafelrunde** und „**Eine runde Sache**“. Mehr wird noch nicht verraten, nur der Veranstaltungsort soll schon bekannt gegeben sein...»
- 13. Juni** Unser Fördermitglied **Kloster Plankstetten** bedeutet Slow Food pur. Deshalb wollen wir dort gerne wieder einmal einen Ortstermin durchführen. Wir werden uns diesmal die **Gärten und Felder** unter fachkundiger Führung ansehen und anschließen die Klosterschenke besuchen. Na, ist das nichts?»
- 10. Juli** An diesem Tag müssen Sie wirklich sehr früh aufstehen – aber für andere ist das Normalität! Deshalb besuchen wir diese Mitmenschen an ihrem Arbeitsplatz und lassen uns in die Geheimnisse des **Großmarktes Nürnberg** einweihen. Also, am Vortag rechtzeitig ins Bett um dabei zu sein...»
- 15. August** Lange haben Marga und Paul Linhard gekämpft, dass das wunderbare **Forsthaus Schweigelberg** nicht dem Verfall Preis gegeben wird. Mit moralischer und aktiver Unterstützung vieler Freunde ist es nun geschafft. Das Haus hat ein neues Dach und steht für genussreiche Veranstaltungen wieder zur Verfügung. Eine ganz besondere davon ist das „**Backofenfest**“. Wenn mindestens 30 Personen teilnehmen, wird das gut alte Stück angeschürt und wir dürfen einen unvergleichlichen Tag erleben...»
- 20. September** Terminvorschau: 11:00 Uhr Besuch des Metzger-Schlachthofes in Fürth mit **Schlachthof-Fest**. Näheres folgt noch
- 14. November** Ein Höhepunkt im wahrsten Sinne des Wortes wird diese Veranstaltung, denn ganz hoch hinauf muss man, wenn man die Weinstöcke des **Schweizer Spitzenwinzers J. Chanton** betrachten will. Diese befinden sich im Wallis und Monsieur Chanton bringt einige davon erzeugte Flaschen mit, deren Inhalt wir bei einem gemeinsamen Menü zusammen verkosten werden. Mehr dazu aber hier....»

— — —

Auch im Jahr 2009 gilt

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

Für Empfehlungen von guten Gasthöfen mit Nebenzimmer bis 30 Personen sind wir immer dankbar!

-

WICHTIGER HINWEIS

Bitte daran denken, 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.

-

Alle Anmeldemöglichkeiten, Veranstaltungen und Termine finden Sie stets aktuell unter:

Seitenblicke

Die Rubrik für unsere Förderer, Mitglieder und Freunde

Hier gibt es 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) hinzuweisen. 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 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.

Reim-blicke

Zum Beginn der Schneckenpost stand eine Huldigung des guten Essens und Trinkens – warum sollte sie damit nicht auch enden? Heute die Zeilen eines unbekannten Dichters zum Beginn des 18. Jahrhunderts. Wohl bekomm's:

Poesie-Rezept aus dem Beginn des 18. Jahrhunderts:

«Immer singt ihr nur vom Wein,
Doch die Kochkunst wird vergessen,
Darum preis' ich heut das Essen,
Ihm will ich ein Loblied weihn.
Vivat Kochkunst, vivat Wein!
Stärkend ist der Rebensaft,
Aber stärkender sind Brühen,
Wenn sie von Gewürzen glühen,
Sie nur geben Muskelkraft,
Süss schmeckt Ungarns Traubensaft!

Seht, Pasteten trägt man auf,
Aus des Meeres salz'gen Wellen,
Frischen Hering und Sardellen
Öl und Essig rinnt darauf.
Ha, wie labt Burgunder drauf!
Aber was wird jetzt gereicht?
Süsse Erbsen, zarte Bohnen,
Und der Artischocken Kronen,
Was des Gärtners Fleiss erzeugt.
Moslerwein ist kühl und leicht.»

Unbekannter Dichter

Mit genussvollen Grüßen

Peter Schubert

und Grüße auch 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 - Metropolregion

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

Fon 0911-8325188 + 0911-95166-0

Fax 0911/8325131

nuernberg@slowfood.de

Kontoverbindung

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

Slow Food - Geschmack hat eine Lobby

www.slowfood.de

