



Slow Food®

Convivium Nürnberg
Schneckenpost August 2007

Liebe Schnecken und Schneckenfreunde,

wie schnell ein Monat vorüber geht, merke ich immer an der Schneckenpost. Kaum versuche ich, mich mal entspannt zurück zu lehnen, steht plötzlich schon wieder das nächste Rundschreiben an und will zu Papier (bzw. in die Tastatur) gebracht werden. Von wegen „slow“ und so...

Als dann, gehen wir es an – schließlich gibt es ja doch erneut einiges an Mitteilungen und Informationen:

Oberste Priorität genießt natürlich wieder die Begrüßung unserer „Neuschnecken“. In das gemeinsame Schneckenhaus gekrochen sind diesmal:

Frau Claudia Gaspar und Herr Peter Hübschmann

Schön, dass Sie unserer Spur folgen! Schauen Sie bei unseren Veranstaltungen mal vorbei und lernen die anderen „Slows“ persönlich kennen. Kontakte knüpfen geht bei uns ganz schnell!

Aktivitäten der Convivienleitung und Internes

Unser neuer Veranstaltungs- und Informations-Flyer für das 2. Halbjahr 2007 ist mittlerweile gedruckt und liegt an vielen Stellen aus. Falls auch Sie ein oder mehrere Exemplare benötigen und verteilen können, lassen Sie es uns wissen bzw. kommen Sie zu unserer nächsten Tafelrunde.

Ein Dankeschön an dieser Stelle allen unseren Anzeigenkunden – ohne Sie könnten wir die Broschüre nicht realisieren.

Heute möchte unser Convivienleiter Gerhard Tremel zu Beginn gleich selbst ein paar Worte an Sie richten:

An die
Mitglieder des Conviviums Nürnberg

Einladung zum Treffen der Arbeitskreise am 18. Aug. 2007 – 10:00 Uhr
Einladung zur Mitwirkung in den Arbeitskreisen

Liebe Schnecken,

auf der Mitgliederversammlung haben wir neben den Neuwahlen auch einen Aufruf für folgende Arbeitskreise gestartet - mit folgendem Ergebnis:

Arbeitskreise:

Jubiläum	(07 Teilnehmer)
Veranstaltungen	(02 Teilnehmer)
Flyer	(00 Teilnehmer)
Messen	(03 Teilnehmer)
Presse	(02 Teilnehmer)
EDV-Internet	(05 Teilnehmer)
Genussführer	(12 Teilnehmer)

Wir möchten aber auch **die Mitglieder**, die nicht teilnehmen konnten, aufrufen, sich dem einen oder anderen Arbeitskreis noch anzuschließen. Sie können dann aktiv mitwirken und Ihre Ideen, Vorschläge und ihr Wissen einbringen und das Convivium Nürnberg mitgestalten. Wir freuen uns auf Ihr zukünftiges Engagement.

Treffen der Arbeitskreise am Samstag, den **18. August 2007 – 10:00 Uhr**. Bitte **bis 14. August 07** unbedingt **anmelden**. Sie erhalten dann am 15. 08. 07 den Versammlungsort in Nürnberg mitgeteilt.

Mit genussvollen Grüßen

Gerhard Tremel

Rückblicke

Selbstverständlich ist auch unter dieser Rubrik wieder etwas zu berichten:

*Es passiert äußerst selten, doch diesmal ließ es sich einfach nicht vermeiden: Wir mussten tatsächlich eine Veranstaltung absagen. Unser **Treffen mit der Slow City Hersbruck** ist leider den zu geringen Anmeldezahlen zum Opfer gefallen. Offensichtlich haben wir einen schlechten Zeitpunkt erwischt. Das ist sehr schade, denn das Programm war äußerst attraktiv und wir haben diesmal extra versucht, auch eine sehr kindgerechte Veranstaltung zu organisieren. Schade, schade!!*

*Aber wir lassen uns nicht unterkriegen und bleiben hartnäckig. Wer unseren Gerhard Tremel kennt, der weiß, dass er an den Dingen dranbleibt und nicht so schnell aufgibt. Deshalb starten wir einen **weiteren Versuch** und bieten die Veranstaltung am **Samstag, den 22.09.07** nochmals an! Dankenswerterweise hat auch der Bürgermeister der Stadt Hersbruck, Herr Wolfgang Plattmeier, seine Teilnahme nochmals zugesichert.*

Das ausführliche Programm und die Anmeldemöglichkeit findet sich hier:

http://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/nuernberg/termine/cittaslow/

*Also liebe Schnecken, **diesmal sollte es aber doch klappen!!** Fragen Sie vielleicht auch mal in Ihrem Bekanntenkreis und denken Sie insbesondere an Kinder.*

Durchgeführt werden konnte allerdings unsere Fahrt nach Sardinien!na gut, ehrlicherweise muss man sagen: Die Fahrt nach Rückersdorf. Dort erwarteten uns Herr Jürgen Beyer vom „[Roten Ochsen](#)“ und Herr Retsch von „[Il Nuraghe](#)“ und entführten uns kulinarisch

nach Sardinien. Ein Abend fast wie Urlaub. Lesen Sie doch einfach mal die Nachbetrachtung und erfahren dort, welche Duette und Duelle ausgeführt wurden...

http://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/nuernberg/convivium_aktuell_1/sardischer_abend/

Alles andere zur „Vergangenheitsbewältigung“ unter:

http://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/nuernberg/convivium_aktuell_1/

Ausblicke

Kurz vor der Türe steht unsere nächste **Tafelrunde** am **Dienstag, den 7. August**. Das ist unser regelmäßiges, zweimonatiges Treffen für Mitglieder und Freunde. Hier haben Sie die Möglichkeit, sich gegenseitig und die Convivienleitung persönlich kennenzulernen und auszutauschen (lustig geht's auch meist zu).

Gewürzt wird das Ganze ja immer mit einem Kurzvortrag. Diesmal erzählt uns Herr Jürgen Ewald etwas über die „**Abokiste**“ aus **Hemhofen** und das dort ansässige ökologische Landgut Schloss Hemhofen.

Treffpunkt ist ab 19.00 Uhr in der [Lederer Kulturbrauerei](#) (Sielstr. 12 in Nürnberg) und die dafür notwendige Anmeldung kann hier vorgenommen werden:

http://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/nuernberg/termine/tafelrunde_08_07/

Kommen Sie zahlreich!

Noch ein paar Hemmungen scheinen bezüglich unserer „sportiven“ Veranstaltung zu bestehen.

Am **Samstag, den 25.08.07** treffen wir uns in **Burgthann** unter dem Motto „**Boule und Piquenique**“ beim [Pétanque Club Burgthann](#), um uns in die Geheimnisse dieses französischen Nationalsports einweihen zu lassen. Danach belohnen wir uns mit einem „Pique-nique“ an einem schönen romantischen Ort in der näheren Umgebung.

Wollen Sie nicht auch mal „genussvoll“ die Kugeln ihres Gegners wegstoßen und in der Gruppe ein Erfolgserlebnis haben? Keine Angst: Es ist weder ein Hochleistungssport noch eine anstrengende Angelegenheit - und das einzig zulässige **Doping** wäre vielleicht **ein Gläschen Wein...**

Weitere Infos und Anmeldungen:

www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/nuernberg/termine/boule/

Auch mit (manchmal) kugelförmigen - aber diesmal essbaren! - Dingen beschäftigen wir uns am **Samstag, den 08.09.2007**. An diesem Tag geht es ab 15.00 Uhr rund um die Kartoffeln. Dass diese nicht von vornherein in Säcken abgepackt herumliegen, sondern erst aus dem Boden geholt werden müssen, erfahren wir bei unserem Diplom-Biologen **Peter Kunze in Roth (Birkach)**.

Er hat sehr viele alte, vergessene Sorten angebaut und wir werden gemeinsam mal ein wenig in der Erde wühlen und diese Kostbarkeiten ans Tageslicht befördern. Anschließend schüren wir ein Kartoffelfeuer und haben Gelegenheit, die unterschiedlichsten Knollen zu testen und zu vergleichen.

Ganz wichtig für uns: Diese Veranstaltung ist auch wieder sehr sehr gut für Kinder geeignet (und für diese in Begleitung Erwachsener auch kostenlos!). Geben Sie unserem/ihrer Nachwuchs doch mal die Chance, ein Lebensmittel von Grund auf kennenzulernen und mit allen Sinnen zu erleben! Aber auch die Erwachsenen sind herzlich eingeladen, sich in ihre Kindheit zurück versetzen zu lassen.

Infos und Anmeldung hier:

http://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/nuernberg/termine/kartoffel/

Hinweis: Bitte geben Sie bei der Anmeldung die Anzahl der Kinder mit ein (lässt sich in der Zeile zur Personenanzahl mit eingeben!)

Dazu passt auch gleich der frisch hier eingegangene Bericht von Monika Tremel nach dem Kartoffelkauf bei Herrn Kunze:

Kartoffeln, Kartoffeln und nochmals Kartoffeln

Flexibilität ist alles!

Wer es möglich machen konnte, am Samstag, den 28. Juli 2007, nach Allersberg zu fahren, wurde reichlich belohnt.

Dipl. Biologe Peter Kunze hatte verschiedene seltene Kartoffeln aus neuer Ernte zum Selbstabholen direkt vom Acker angeboten.

„Rosa Tannenzapfen“

„Mehlige Mühlviertler“

„Blue Giant“

„Linda“

„Emma“

„Mandelkartoffeln“

wurden mit ihm aus der Scholle gebuddelt, sortiert und in unsere Körbe gepackt.

Es macht Freude, sich mit ihm zu unterhalten und dabei die Möglichkeiten und Grenzen eines „Kartoffelbauern“ bei Abnehmern und Verbrauchern erläutert zu bekommen. Zum Verkosten hatte er noch seltene aber wunderbar geschmackvolle Tomaten mitgebracht.

Natürlich wurden auch Tipps und Rezepte für die Zubereitung von Kartoffeln ausgetauscht:

„Also, wenn man die mehligten Mühlviertler für Kartoffelbrei nimmt, muss man“

Wer nicht an unserer Veranstaltung mit ihm am Samstag, den 8.9.07 – 15:00 Uhr teilnimmt, (Anmeldemöglichkeit siehe oben) soll weiter die eigenen langweiligen Kartoffeln alleine essen.

Anfahrt mit öffentlichen Verkehrsmittel möglich: S – Bahn Nürnberg – Allersberg

Der Acker ist in Sichtweite des Bahnhofs-Parkplatzes (ca. 300 Meter) (m.t)



*Am letzten Sonntag in den Sommerferien (09.09.) feiert unser langjähriges Fördermitglied **Landgut Schloß Hemhofen** (Abo-Kiste) sein traditionelles **Hoffest**. An diesem Tag haben Sie die Möglichkeit, alle Betriebsbereiche des Landgutes in entspannter Atmosphäre kennen zu lernen. Außerdem gibt es immer interessante Stände zum Informieren und zum Verkosten. Für Kinder ist ebenfalls stets etwas*

geboten. **Auch Slow Food Nürnberg wird diesmal mit einem kleinen Info-Stand vertreten sein!**
Alle Mitglieder und Freunde sind hiermit herzlich eingeladen zu kommen.

Besonders hinzuweisen wäre auch auf das Kinoereignis am **Sonntag, den 16. September 07 im Cinecitta**. Hier wird der Kultfilm „[Farmer John](#)“ gezeigt:

Farmer John – Die Filmtour

Mit Mistgabel und Federboa - Farmer John

Zum Filmstart des gleichnamigen Kinofilms kommt im September 2007 der amerikanischen Biobauer John Peterson persönlich nach Deutschland um seine Lebensgeschichte vorzustellen. John Peterson wird im Rahmen einer (Kul)Tour mit Livemusik von Lesley Freeman und Talkrunden in 15 Städten präsentiert.

Der Film "Mit Mistgabel und Federboa - Farmer John" erzählt in wunderbarer Weise die Lebensgeschichte des Farmers John Peterson. Seit den späten Teenager-Jahren Farmer in dritter Generation auf dem Hof der Familie, erfährt er in seinem Leben zahllose Brüche und Katastrophen, die ihn haarscharf am Rande des menschlichen und wirtschaftlichen Totalruins vorbeiführen.

Erst als sich John, mehr intuitiv denn bewusst, entschließt seinen Hof „Angelic Farms“ auf Biologisch-Dynamischen Gemüsebau umzustellen, geht es mit seinem Leben und der Farm bergauf. Der Hof wird inzwischen von über 1.700 Familien als Community-Farm betrieben. Das Time Magazin titelte über ihn: „Farmer John – der Al Gore der Landwirtschaft“

"Ein faszinierender Dokumentarfilm" findet die New York Times, "Eine humorvolle, packende und mit genauem Blick erzählte Geschichte" sagt Al Gore selbst über den Film. Der Film wurde mit zahlreichen Preisen im In- und Ausland ausgezeichnet und gewann unter anderem die renommierte Goldene Schnecke beim Slow Food Filmfestival 2006 in Italien.

Die Kino-(Kul)Tour hat den Demeter Bund und Slow Food als ideale Sponsoren gewinnen können und kommt im September zum Kinostart mit Live -Musik von Lesley Freeman, Filmvorführung und Talkrunde mit prominenten Gästen auch nach Nürnberg

Slow Food **Nürnberg** empfiehlt zu diesem besonderen Anlass einen kulturellen Genuss der besonderen Art.

Farmer John ist nach dem Besuch der regionalen Sponsoren (Lammsbräu Neumarkt – Die Grüne Lust) zu Gast im Cinecitta.

Programm (vorläufig)

Termin: Sonntag, den 16. September 2007
Ort: Cinecitta Nürnberg

Begrüßung: 19:00 von Farmer John Peterson
Filmbeginn: 20:00
Talkrunde: 21:30
Preis: noch nicht bekannt

Die Mitglieder von Slow Food Nürnberg erhalten für die Eintrittskarten eine Ermäßigung.
Weitere Einzelheiten in Kürze.

*PS: Meine Frau und ich konnten den Film bereits in Stuttgart am Vorabend der Slow Food Messe zusammen mit Carlo Petrini anschauen - und wir alle waren begeistert!
Lassen auch Sie sich auf diese Entdeckung und Empfindung ein.*

Wir sehen uns! (G.T.)

<http://www.farmer-john-film.de/index.html>

Am Samstag, den 22. September 2007 gegen 14:00 hat dann Slow Food Nürnberg, wie bereits erwähnt, erneut eine Verabredung mit und in der ersten deutschen [Cittaslow](#)(Hersbruck). Zur Erinnerung hier nochmal der...

Ablauf:

1. Begrüßung durch den Herrn Wolfgang Plattmeier, Bürgermeister von Hersbruck
2. Wir machen den Bürgermeister zur „(Slow Food) Schnecke“
3. Besuch des „[Deutschen Hirtenmuseums Hersbruck](#)“

Programm:

- Museumsführung
- „Vom Korn zum Brot“
- „Von der Kuh zur Butter“

Wir werden Getreide dreschen, Korn mahlen und eigenes Brot unter einer Glocke backen.

Anschließend gibt es eine **Brotsuppe nach altem Rezept**, die der Gasthof „Schwarzer Adler“ (Mitglied bei „Heimat auf'm Teller“) serviert.

Danach werden wir dem Weg „Von der Kuh zur Butter“ folgen. Melken, Butter machen und anschließend unser **frisches Bauernbrot mit Butter und Salz** genießen.

Eine Veranstaltung besonders auch für die **Kinder** unserer Slow Food Mitglieder und Freunde.

Preis:

17,50 € für Mitglieder

22,50 € für Nichtmitglieder

5,00 € für Kinder

Eingeschlossen sind der Eintritt ins Museum, Führung, Brot und Butter, so wie 30 Liter Bier und alkoholfreie Getränke!

Ein **Abendessen gegen 18:00** im „Cafe Bauer“ (Heimat auf'm Teller) ist - **nach Anmeldung** - möglich (nicht im Preis inbegriffen).

Bei Internetanmeldung bitte nach der Teilnehmeranzahl die Buchstaben CB ergänzen – z. B. 2 (CB) = Teilnahme zum Abendessen für 2 Personen !

Die Anmeldemöglichkeit findet sich hier:

http://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/nuernberg/termine/cittaslow/

In Kurzform noch die weiteren Termine:

14.09.-16.09.2007 „[Grüne Lust](#)“ in Anwandern

20.10.07 „[Wilde Zeiten](#)“ im Oktober auf dem [Forsthaus Schweigelberg](#)

24.11.07: [Zehn Jahre Slow Food Nürnberg](#)

14.12.07: [Tu Felix Austria](#) (Themenabend zum Grünen Veltliner – **nur für Mitglieder! Achtung: Nur noch vier Plätze frei!**)

18. und 19.01.2008: [Wein-Sensorik-Seminar](#) in der K&U Weinhalle (Mitglieder/Nichtmitglieder)

Alle **Veranstaltungen** finden Sie aktuell stets unter:

www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/nuernberg/

Einblicke

Heute möchte ich Ihnen an dieser Stelle einmal einen Buchtipps wärmstens ans Herz legen:

Aus mir unerfindlichen Gründen bin ich erst jetzt auf ein herrliches Kochbuch gestoßen, das eigentlich schon seit einem Jahr auf dem Markt ist:

Große Köche kochen für kleine Genießer

Konzept, Photographie und Text:

Achim Käflein

Illustrationen:

Gerhard Glück

Verlag:

edition-kaeflein.de, Freiburg

Es handelt sich dabei um ein wundervoll gestaltetes Buch mit absolut witzigen, liebevollen Illustrationen. Ein Buch zum Arbeiten aber auch zum drin Schmökern.

„Zwölf Spitzenköche geben eine Antwort auf Fastfood, Burger und Pommes frites, erklären das Zubereiten von nachvollziehbaren Gerichten und geben nützliche Tipps für appetitliches Anrichten und Dekorieren der Speisen.

Engagiert, mit viel Freude kochen sie ihre eigenen Lieblingsrezepte und die ihrer Kinder. Rezeptklassiker aus ihrer Kindheit, fein verbessert und zeitlos aktuell. Sie versprechen ein kulinarisches, sinnliches Erlebnis für die ganze Familie.

Entscheidend ist es, bei Erwachsenen und Kindern ein positives Bewusstsein für gesunde Ernährung zu schaffen, ihnen in ansprechender Form zu vermitteln, dass ein gutes Essen Lebensqualität bedeutet, Spaß und Freude bereitet“. (zitiert aus dem Vorwort von Achim Käflein).

Was mir besonders daran gefällt, ist die geniale Verbindung, sowohl Erwachsene als auch Kinder damit anzusprechen. Die Rezepte sind leicht nachzukochen und trotzdem nicht anspruchslos. Man

bekommt sofort Lust, diese zu probieren – und die Illustrationen von Gerhard Glück haben meine Lachmuskeln ziemlich strapaziert!

Dieses Buch sollte in keinem Haushalt fehlen!

Zum Abschluss nun noch ein wertvoller, regionaler „Gesundheitstipp“. Diesen fand ich ebenfalls in einem hochaktuellen „Buch vom Frankenwein“ (erste Auflage 1905! Ich besitze allerdings seit ein paar Tagen nur die Version von 1958, entdeckt beim Stöbern im Buchantiquariat)

***“Frankenweine – Krankenweine
Heißt's im Lande auf und ab;
Weingestählte Frankenbeine
Gehen nicht so früh zu Grab.“***

In diesem Sinne:

Genießen Sie auch ab und zu mal regionale Getränke!

Peter Schubert

Slow Food Nürnberg

http://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/nuernberg/

P.S. Vielleicht finde ich zur nächsten Schneckenpost auch noch was für Biertrinker!

Convivienleitung Nürnberg:

Gerhard Tremel

e-mail: Nuernberg@slowfood.de

Slow Food Deutschland e. V.

Convivium Nürnberg

Knogäckerweg 13

90475 Nürnberg

Fon 0911-8325188 + 0911-95166-0

Fax 0911/8325131

Fax 0911/8325131

Gut! Sauber! Fair! www.slowfood.de
