

Slow Food



Nürnberg

Schneckenpost Dezember 2011

Liebe Mitglieder, Förderer und Freunde von Slow Food Nürnberg,

es hat ja derzeit etwas von (Jahres-)Endzeitstimmung, wenn wir die Nachrichten zum Euro, zum Wetter, zum politischen Weltgeschehen usw. hören oder lesen. Wie froh bin ich da, über gute Dinge berichten zu können: Zum Beispiel die Entwicklungen in unserem Convivium!

Nach der ersten lebhaften und ausgesprochen gut besuchten ▶ [Tafelrunde bei Rottner](#) ging es gleich munter weiter mit einem sehr aktiven ▶ [Aktiventreffen](#) und in diesem Monat einer wiederum regen und geselligen ▶ [Tafelrunde bei unserem Fördermitglied La Vinera](#) (incl. Gastreferenten ▶ [Oliver van Essenberg](#)). Ich habe bei allen drei Veranstaltungen fröhliche und munter miteinander kommunizierende Teilnehmer/innen erlebt und eine regelrechte Aufbruchstimmung verspürt. Wunderbar; so kann und soll es weitergehen!

Unser Convivienleiter Claus Fesel konnte schon innerhalb kurzer Zeit mit Verve und amüsant-schwungvoller Moderation der Veranstaltungen einiges bewegen und motivierenden Schwung vermitteln. Unsere Teamarbeit macht mir viel Freude. Natürlich gibt es noch immer viel zu tun (z.B. die interne Vernetzung der einzelnen Aktiven), doch erste Ergebnisse sind schon sichtbar.

Arbeitskreise haben sich gebildet, Veranstaltungsideen sind gesammelt und werden nach und nach umgesetzt, die Internetseite schrittweise aktualisiert und die neuesten Informationen auf schnellem Weg mittels ▶ [Blog](#) (und anderer medialer Möglichkeiten) kommuniziert.



Slow Food Nürnberg intern

Ergebnisse des Aktiventreffens

Im Protokoll zum Aktiventreffen können Sie sehen, was für 2012 geplant ist und welche Ideen umgesetzt werden sollen. Die Ergebnisse finden Sie ▶ [hier](#).
Definitiv fest stehen bereits folgende Arbeitskreise:

- Genussführer
- Produzenten/Erzeuger
- Kinder/Jugendliche/Bildung
- Kochen

Falls Sie Interesse an der aktiven Mitarbeit in einer dieser Gruppen haben, dann ► [lassen Sie es uns wissen](#) und teilen Sie uns auch mit, welche Ihrer Kontaktdaten wir dann intern innerhalb der Gruppe weitergeben dürfen, damit ein (selbstständiger) Austausch untereinander möglich wird.

Ein interessanter Vorschlag kommt noch von unserem früheren Convivienleiter Gerhard Tremel, nämlich die Gründung eines Aktiven- oder Arbeitskreises „**Jungsenioren/innen und Lebenskünstler**“ (für alle möglichen **Aktivitäten, die auch tagsüber stattfinden**, wie z.B Kochkurs - Arche – Genussführer). Wer sich dieser Gruppe der „Bonvivants“ zugehörig fühlt und mitwirken möchte, ► [bitte melden!](#)

BioFach 2012 – Freiwillige Mitarbeiter gesucht

Vom 15.-18.02. findet in Nürnberg die ► [BioFach](#) statt. Slow Food Deutschland ist dort mit einem eigenen Stand vertreten und hat uns darum gebeten, bei der Standbesetzung behilflich zu sein. **Wir suchen daher Slow Food Mitglieder**, die bereit wären, an einem dieser Tage **Standdienst** zu machen. In der Vergangenheit hat es sich bewährt, wenn 2-3 Personen gleichzeitig am Stand sind. Wer Interesse an dieser sehr interessanten und von vielen spannenden Begegnungen geprägten Tätigkeit hätte (und auch mal über die BioFach zu gehen), der möge sich bitte mit uns ► [in Verbindung setzen](#) (am besten schon mit konkreten Angaben, zu welchen Zeiten Sie zur Verfügung stünden).

Für die Koordination und Organisation der „**Aktion Standdienst BioFach**“ hat sich dankenswerterweise Gerhard Tremel zur Verfügung gestellt, der ja bereits einige Messeerfahrung einbringen kann.

Slow Food bei adidas

In diesem Zusammenhang gleich noch ein Aufruf:

Die nicht gerade kleine Firma „**adidas**“ plant, am Standort Herzogenaurach in regelmäßigen Abständen immer ein **Menü nach Slow Food Kriterien** für ihre Mitarbeiter/innen in der Kantine anzubieten. Auftakt ist hier der **28.02.2012** und es erscheint uns sinnvoll (und war auch der Wunsch des Leiters der Betriebsverpflegung), dass wir an diesem Tag insgesamt vier Ansprechpartner vor Ort haben, um über die Bewegung Slow Food zu informieren und aufzuklären. Claus Fesel ist auf alle Fälle dabei – so fehlen also nur noch drei...

Wer an diesem Tag um die Mittagszeit Lust hat, als Slow Food Repräsentant zur Verfügung zu stehen, nimmt bitte ► [Kontakt](#) mit uns auf!

Artikel „Genussreise Nürnberg“ im Slow Food Magazin - Stellungnahme

Slow Food Mitglieder haben es vermutlich gesehen und gelesen, dass im aktuellen Slow Food Magazin ein Artikel „Genussreise Nürnberg“ abgedruckt ist. Zum Nachlesen (auch für Nichtmitglieder) finden Sie diesen Bericht mit freundlicher Genehmigung der Autorin ► [als pdf-Datei hier](#).

Zu diesem Artikel möchten wir aus gegebenem Anlass gerne etwas ergänzen, da es offensichtlich von einigen Fördermitgliedern zu Beschwerden bei der Autorin, der Chefredaktion aber auch bei uns kam, weil sie in diesem Reisebericht nicht erwähnt wurden:

1. Die Journalistin Judith Weibrecht traf eine **eigene, subjektive Auswahl** und Slow Food Nürnberg stand nur für Rückfragen bezüglich der Mitgliedschaft einzelner Betriebe zur Verfügung und ob sich Empfehlungen der Autorin auch mit Empfehlungen von Slow Food Nürnberg decken.

2. Die Recherchen zur Genussreise fanden bereits im **April 2011** statt und Frau Weibrecht nutzte unter anderem die Slow Food Internetseite, um nach Fördermitglieder zu suchen. Leider war diese Seite aber aus diversen Gründen zu diesem Zeitpunkt nicht vollständig aktualisiert.
3. Für einen Artikel steht immer nur eine bestimmte Seitenanzahl im Heft zur Verfügung und nach aktuellem Stand der Dinge haben wir 42 (!) Fördermitglieder. Es wäre daher schon alleine **aus Platzgründen nicht möglich** gewesen, alle Fördermitglieder zu nennen (und ein Slow Food Magazin, das sich ausschließlich mit Slow Food Nürnberg beschäftigt, lässt sich leider nicht realisieren).

Wir bitten daher im Namen der Autorin um Verständnis bei den nicht genannten Fördermitgliedern und sind sicher, dass es auch andere Gelegenheiten gibt, auf Sie aufmerksam zu machen...

...z.B. indem alle, die es noch nicht getan haben, den von uns verschickten **Fragebogen beantworten** und zurückschicken (oder die extra im Internet für Sie eingerichtete Seite dafür nutzen). So haben wir die Möglichkeit unsere eigene ▶ [Förderermitgliedenseite](#) auf der Homepage zu aktualisieren bzw. zu vervollständigen (und Sie haben die Möglichkeit, sich dort zu präsentieren).

Rezepte auf unserer Internetseite

Bei der Aktualisierung unserer Internetseite haben wir auch mal die Sparte der „Sadd & Dsufriedn-Rezepte“ etwas erweitert und neue Rezepte kommen sicher noch hinzu. Einfach hier ▶ [gucken](#).



Veranstaltungen

Es freut mich ganz besonders, dass auf unserer Internetseite die Spalte „▶ [Termine des Conviviums](#)“ allmählich neu gefüllt wird, denn was gibt es schöneres, als gemeinsam etwas zu erleben!

Werfen Sie daher in Zukunft wieder öfters einen Blick auf die Seite, denn so bald ein Ereignis organisiert ist, wird es erscheinen und Sie können sich in der Regel dann auch schon anmelden. Und falls Sie sich anmelden, würde es mich als Kassenschnecke ganz besonders freuen, wenn der **Teilnehmerbeitrag rechtzeitig bis zur angegebenen Zahlungsfrist eingeht**. Sie ersparen mir damit eine Menge Arbeit.

Ebenso ist es sehr hilfreich, **bei Nicht-Teilnahme rechtzeitig abzusagen** – darüber freuen sich dann nämlich die eventuell auf der Warteliste Stehenden!

Zusammengefasst hier nochmals die ▶ [Anmeldemodalitäten!](#)

Terminkalender

Am **Samstag, den 21.01.2012 um 13:00 Uhr** gibt sich Wolfgang Wehr in seiner **Bäckerei Wehr** „die Ähre“, uns zu begrüßen. Für diese Veranstaltung müssen Sie sich nicht sonderlich aufbrezeln, denn die Brezeln machen wir in Handarbeit vor Ort! Weitere Informationen finden sich ▶ [hier](#):

Am **Dienstag, den 24.01.2012 um 19:00 Uhr** wird die ▶ [Tafelrunde](#) diesmal brisant-theoretisch (aber nicht minder spannend), denn es geht um die neuen, zur Diskussion stehenden **Grundsatzpositionen von Slow Food Deutschland**. Robert Prosiegel, Mitglied unseres Conviviums und Mitglied der Grundsatzkommission, stellt uns den aktuellen Stand des Grundsatzpapiers vor und

sich den Fragen und Diskussionsbeiträgen. Das Grundsatzpapier in der aktuellen Fassung ▶ [finden Sie im Blog](#).

Am **Samstag, den 11.02.2012 um 17:00 Uhr** können Sie sich von allen Anstrengungen des Weihnachtsfestes, seinen Nachwehen und sonstigem Mühsal erholen, denn **wir gehen auf Kur!!!** Unser langjähriges Mitglied Burgl Kaiser führt in Streitberg mit dem " ▶ [Alten Kurhaus](#)" ein wunderschönes altes Haus mit langer Tradition unterhalb der Streitburg. Seit langem kauft und kocht sie nach Slow Food Prinzipien.

Für uns bereitet sie an diesem Abend ein Menü - oder besser eine **Winterkur in 4 Gängen**. Als Gast am Herd hat sie ihre langjährige Freundin und unsere Fördererin Marga Linhard eingeladen.

Und bevor Sie vergeblich danach fragen: Nein, diese Kur wird leider nicht von Ihrer Krankenkasse übernommen! Details zur Veranstaltung und Übernachtungsmöglichkeiten ▶ [finden Sie hier](#)

Prädikat: Absolut empfehlenswert!

Weitere Termine folgen dann so nach und nach...



Tipps und Diverses (Slow Food extern sozusagen)

Filmtipp

Ein paar (amüsante) Gedanken eines Sternekochs zum Thema Weihnachten und Weihnachtsmenü finden Sie in ▶ [folgendem kleinen Film](#) (insbesondere die letzten Sätze zum Einkauf der Produkte entbehren nicht einer gewissen Boshaftigkeit. Aber sehen Sie selbst und nehmen diesen Tipp nicht so ganz ernst... ;-))

Buchtip

Für alle Freunde österreichischer Genüsse habe ich einen ganz aktuellen Buchtipparat. Beim Besuch meiner Winzerfreunde in Schönberg im Kamptal (Niederösterreich) habe ich den neuen ▶ [Gasthausführer von Slow Food Österreich](#) entdeckt und mitgenommen. Die „Ösis“ dachten sich: Was Italien mit seinem Osteria Führer kann, das können wir auch – und es ist ihnen durchaus gelungen. Ob wir das in Deutschland auch mal hinkommen?

(Was mich persönlich natürlich besonders freut: Meine Freunde wurden mit ihrer „Weingärtnerei“ ebenfalls in dem Buch aufgenommen!)

Das Buch kann man auch in Deutschlands Buchhandlungen beziehen (und das muss nicht über einen Internetversand geschehen!). Behilflich ist dabei sicher der/die regionale Buchhändler/in Ihres Vertrauens oder unsere ▶ [Bücherschnecke!](#)

Einkaufstipp

Ein ganz aktueller Einkaufstipp von Petra Gorschlüter aus unserer „Arbeitsgruppe Erzeuger/Produzenten“ bezieht sich auf kurzfristig erhältliches Weide-Zicklein vom ▶ [Reimehof](#) (einer Empfehlung in unserem Genussführer). Alle Einzelheiten dazu im zweiten Anhang dieser Mail.

Weitere Tipps und Empfehlungen

Tipps und Empfehlungen für interessante Veranstaltungen außerhalb des Conviviums (aber im Sinne der Slow Food Philosophie) finden Sie stets in der rechten Spalte unserer ▶ [Homepage](#)

Wenn Sie Hinweise oder Empfehlungen haben, die wir kommunizieren sollen, dann lassen Sie es uns wissen. Wir werden eine Veröffentlichungsmöglichkeit auf unserer Internetseite, im Blog oder der Schneckenpost prüfen und so weit möglich durchführen. Ebenfalls sind wir stets für Kritik oder Verbesserungsvorschläge offen, denn nur mit entsprechenden Rückmeldungen können wir auch etwas verändern



Zu guter Letzt

In der Sparte Lyrik und Poesie nehme ich heute – sozusagen aus gegebenem Anlass - Bezug auf Weihnachten, dem (hoffentlich) „Fest der Liebe und der Freude“ und zwangsweise auch meistens dem Fest des Essens. Je nach Tradition gibt es vielleicht Würstchen mit Kartoffelsalat oder Karpfen oder die „oh du fette Weihnachtsgans“ oder oder oder (was gibt es eigentlich bei Ihnen?).

In meinem Fundus schlummerte ein nettes Gedicht von ▶ [Julie \(Julchen\) Schrader](#) (1881-1939), das eine witzige Symbiose dieses bedeutenden Festes mit seinen ebenso bedeutenden Genüssen beschreibt, sozusagen...

Die Vermählung

Weihnacht ist das Fest der Liebe,
Weihnacht ist das Fest der Freud'!
Weihnacht schafft dir Herzenstriebe,
wie das Jahr sie sonst nicht beut.

Weihnacht ist das Fest des Essens,
Weihnacht ist das Fest, das bläht.
Weihnacht will man rasch vergessen,
Donnerwort' der Pietät.

Weihnacht ist das Fest der Seelen,
Weihnacht ist das Fest der Lust.
Weihnachten tun sich vermählen
Bethlehem und Gänsebrust!

Juli Schrader, 1881-1939

Erholsame Feiertage mit seelischen und kulinarischen Genüssen so wie einen angenehmen Jahresausklang

wünscht

Peter Schubert

und viele Grüße auch von ***Claus Fesel***

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

Claus Fesel

Krämerstraße 16 - 91207 Lauf

Fon: (09123) 990413 oder + 01759378663

Stellvertreter

Peter Schubert

Internetbeauftragter

Florian Hähnel

E-Mail:

slowfood.nbg@googlemail.com

—

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

