



Reisen | SlowTour 2010

Nach einem Probelauf in 2007 und zwei erfolgreichen Reisen in diesem Jahr startet SlowTour® mit insgesamt sechs Angeboten in die nächste Saison.

Gleich im Anschluss an die diesjährige Slow Food Messe in Stuttgart mussten die Reisetilnehmer ihre Koffer für die erste SlowTour packen. Ziel: die Mittlere Alb. Tourenleiter: Roman Lenz, Vorstandsmitglied und Leiter des Conviviums Stuttgart. Ein voller Erfolg! Feedback kam z.B. von Sabine Schäfer aus Frankfurt, die sich für die wunderbare Tour bedankte und weiter schrieb: „Ich habe viel gelernt, viel gestaunt, sehr gut gegessen und mich noch dabei erholt, unglaublich! Weiter so!“

Die zweite SlowTour ging nach Leipzig und war von Thekla Twietmeyer (Kulturwege) organisiert worden. Als weit gereiste Slow Food Anhänger waren die zwei Teilnehmer aus München, Anita und Michael Hauck, begeistert über die kulinarische Seite der Stadt, „... soviel Bekenntnis zu Regionalität, Frische, Geradlinigkeit“. Auch die Konzerte an historischen Orten, unter nächtlichem Himmel gefielen gut, dazu die nette kleine Reisegruppe – das nächste Mal wollen sie wieder dabei sein.

Und es wird nächste Male geben, insgesamt sechs Touren von fünf Anbietern in 2010. Nach Quedlinburg und in die Mittlere Alb, in die Lausitz und nach Mecklenburg, ins Eichsfeld in Thüringen und mit dem Rad die Elbe entlang. Diese Reiseangebote wurden von der SlowTour Fachkommission nach strengen Kriterien ausgewählt – schließlich sind nach Ansicht der Kommission diese Touren besonders geeignet, die Slow Food Philosophie zu transportieren und damit für eine authentische Esskultur in den verschiedenen Regionen Deutschlands zu werben. Dabei darf jedermann Tourenangebote aufstellen, ähnlich, wie auch jeder Passagiere für die Arche des Geschmacks von Slow Food vorschlagen darf. Allerdings müssen die Anbieter von Touren bereits haftungs- und versicherungsrechtlich ein Reiseunternehmen haben oder mit einem Unternehmen direkt zusammenarbeiten.

Wichtige Kriterien sind z.B.

- ☞ Vermittlung von Zusammenhängen zwischen Landschaft und Esskultur einer Region
- ☞ Erhalt bzw. Förderung von regionaler Kultur, Gastronomie und Lebensmittelproduktion
- ☞ Förderung der regionalen Wirtschaft
- ☞ Sensibilisierung für die Natur und Lebensmittelqualität
- ☞ Tourismus im Einklang mit den Menschen vor Ort
- ☞ Schonung der natürlichen Ressourcen
- ☞ Reisen in kleiner Gruppe



Foto © Sabine Schäfer



Foto © Sabine Schäfer

Landschaften und ihre Spezialitäten genießen Am Kanal der Großen Lauter (Foto oben) ist es bereits im April schön, wenn die Wiesen bereits ergrünt, aber die Bäume noch licht sind. Überraschungsdessert im „Hirsch“ in Indelhausen: kandierte Weinbergschnecken an Apfelspalten und Mohnnudeln (Foto unten)

Sind diese und noch einige weitere Kriterien erfüllt, darf der Anbieter seine Reise SlowTour® nennen und erhält auch Unterstützung. Ansprechpartner der Fachkommission ist Roman Lenz (roman.lenz@slowfood.de). ☞

SLOWTOUREN 2010

20. BIS 23.03.2010 | QUEDLINBURG Zu Fuß unterwegs zwischen wunderbaren Denkmälern, sammeln, was an Spazierwegen an Essbarem wächst. Historisches zu Bärlauch und zum Denkmal, in dem gekocht und gegessen wird. Besuch eines Ziegenhofs, der die Zutaten für den zweiten Kochabend liefert, und einer kleinen Brauerei sowie Kennenlernen der überaus reichen Kulturschätze in Halberstadt und Quedlinburg.

Anmeldungen Für 8 bis 12 Teilnehmer, ab 890 Euro p.P. im DZ inkl. Leistungen, buchbar bis zum 20.01.2010: buero@kulturwege.com



Foto © Roman Lenz

Handwerkern über die Schulter schauen und über Sauerteig staunen. Der von Bäcker Günther Weber ist seit über 15 Jahren unverändert im Einsatz – also nie komplett neu angesetzt, sondern immer aus sich heraus weiter vermehrt.

und herrschaftliche Burgen sind die Bühne für zahlreiche kulinarische Spezialitäten der Region: Eichsfelder Würste, Biokäse, Kräuter, Brot, Schmandkuchen und deftige regionale Kost. Einladung zum Kochen, Buttern, Backen und Genießen!

Anmeldungen Für 8 bis 14 Teilnehmer, ab 440 Euro p.P. im DZ inkl. Leistungen, buchbar bis zum 20.03.2010: ute_boese@cultourinaria.com

10. BIS 17.07.2010 | DER ELBERADWEG Mal links, mal rechts der Elbe Besuch von Bauernhöfen, Gärtnern, Fischern, Lebensmittel-Handwerkern und kleinen Manufakturen – auch Arche-Passagiere wie das Angler Sattelschwein werden verkostet. Sieben Tagesetappen je ca. 60 Kilometer von Cuxhaven nach Tangermünde. Hamburg mit dem Rad ist einer der Höhepunkte der Tour, die Elbromantik ist immer dabei.

Anmeldungen Für 10 bis 15 Teilnehmer, ab 895 Euro p.P. im DZ inkl. Leistungen, buchbar bis zum 20.04.2010: ute_boese@cultourinaria.com
info@bio-elbe.tour.de

Anreisekosten sind in den Leistungen nicht enthalten.

18. BIS 21.04.2010 | MITTLERE ALB Direkt nach der Slow Food Messe: Genussreise für Besucher und Gäste, umgesetzt mit Erzeugern und Partnern in der Region. Gemeinsam reisen mit dem Bus oder wandern, Besuch von Arche-Passagieren, Brot backen, mit Kräutern kochen, frische Forellen essen u.m. Für die Nacht sind Zimmer im ersten deutschen Biohotel in Ehestetten reserviert.

Anmeldungen Für 8 bis 12 Teilnehmer, ab 495 Euro p.P. im DZ inkl. Leistungen, buchbar bis zum 20.02.2010: roman.lenz@slowfood.de

22. BIS 25.04.2010 | SCHMACKHAFT LAUSITZ Architekturgeschichte von Görlitz; zu Gast bei „Lucie Schulte“, wo die Teilnehmer gemeinsam typische Gerichte zubereiten. Ausflug zu den Fastentüchern nach Zittau, zum Kloster Marienthal, in Lausitzer Kräutergärten und Küchen. Probieren von Leinöl, Essig, Bier, Milch und Käse sowie Besuch bei den polnischen Nachbarn in Zgozelec. Unterkunft im Herzen von Görlitz.

Anmeldungen Für 8 bis 12 Teilnehmer, ab 990 Euro p.P. im DZ inkl. Leistungen, buchbar bis zum 20.02.2010: buero@kulturwege.com


13. BIS 16.05.2010 | LANDPARTIE MECKLENBURG Eine Reise von West nach Ost, mit Hotelstandort in der Wiege des Landes, im Dorf Mecklenburg! Verkostung der Früchte des Feldes; Saft, Sekt, Selters und Bier genießen und den Produzenten regionaler Köstlichkeiten auf die Finger schauen. Mit gut gefülltem Picknickkorb unterwegs sein in Mecklenburg-Vorpommern und dabei genug Zeit und Raum für das Schweriner Schloss, Sonne, Sand und Meer haben!

Anmeldungen Für 6 bis 15 Teilnehmer, Kosten auf Anfrage, buchbar bis zum 20.02.2010: reise-agentur@schatzberg.info


10. BIS 13.06.2010 | DAS EICHSFELD Für Behaglichkeit, Gastlichkeit, Genuss steht die traditionsreiche Kulturlandschaft des Eichsfeldes in Thüringen. Mittelalterliche Städte, Dorfidylle


Gewölbekeller, Weinregale & Tonböden

Weinkeller



Obst- und Gemüselagerung






NEUSCHWANDER


Neuschwander Ziegelwerk

Neipperger Straße 41 · D-74336 Brackenheim · fon: 07135.961090 · fax: 07135. 961093
mail: info@neuschwander.de · Internet: www.neuschwander.de

Käsereifung



Weinregale



erschwinglich bauen mit Ziegelementen