

VERANSTALTUNGEN

September 2019 – März 2020

Genuss mit Verantwortung



Slow Food[®]

**Braunschweiger Land
Hannover
Harz**

17.10.2019: Vegetarischer Familienkochkurs

23.11.2019: Krokant, Kakao, Milch

27.11.2019: Olivenöl-Menü

18.1.2020: „Wir haben es satt“

24.1.2020: Braunkohlbankett

20.2.2020: Gute Milch - frische Milch

... und viel mehr: Tafelrunden, Kurse,
Märkte, Ausflüge, Informationen

Als Mitglied von Slow Food Deutschland e. V.

- sind Sie Teil einer großen, bunten, internationalen Gemeinschaft, die das Recht jedes Menschen auf gute, saubere und faire Lebensmittel vertritt.
- gehören Sie einem Slow Food Convivium an und können an den Veranstaltungen vor Ort und in ganz Deutschland teilnehmen – und sich aktiv einbringen!
- erhalten Sie die Slow Food Fibel, den Mitgliedsausweis und die Anstecknadel mit der Schnecke.
- erhalten Sie jährlich die sechs Ausgaben des Slow Food Magazins bequem und portofrei nach Hause geliefert (Schülern, Studenten und Auszubildenden mit reduziertem Mitgliedsbeitrag wird nur die digitale Version bereitgestellt).
- erhalten Sie jährlich Zugang zur Online-Ausgabe des Slow Food Almanachs. Das Jahrbuch porträtiert die internationalen Projekte und Aktivitäten der Slow Food Bewegung.
- unterstützen Sie mit Ihrem Mitgliedsbeitrag die Slow Food Stiftung für Biologische Vielfalt und helfen mit, vom Aussterben bedrohte Nutztierassen, Kulturpflanzensorten und traditionelle Lebensmittel zu schützen – in Deutschland und in der ganzen Welt.
- treten Sie ein für eine nachhaltige und umweltfreundliche Landwirtschaft, Fischerei und Lebensmittelproduktion.
- helfen Sie, die Existenz gewissenhafter Landwirte und Lebensmittelhandwerker zu sichern und tragen so zur Bewahrung lokaler und regionaler Lebensmittel bei.
- unterstützen Sie die Slow Food Projekte zur Geschmacksbildung, Vermittlung von Lebensmittelwissen und Kochkenntnissen,
- setzen Sie sich mit uns für eine lebendige und nachhaltige Kultur des Essens und Trinkens ein.

Ihren Mitgliedsantrag können Sie komfortabel online ausfüllen: www.slowfood.de/mitgliedwerden oder schicken Sie einen unterschriebenen Mitgliedsantrag an Slow Food Deutschland e. V., Luisenstraße 45, 10117 Berlin

Unsere Heimat ist die Vielfalt

Es wird viel geredet und geschrieben über Heimat. Ist es ein Land? Ein Gefühl? Eine Überzeugung? Womit verbinden Sie „Heimat“: Mit dem Kirchturm Ihres Geburtsortes oder mit dem Geschmack Ihres Lieblingsessens aus Kindertagen? Weder noch? Sowohl als auch?

Eben! Alles ist möglich. Und das jeweils Lieb- und Wichtiggewordene zu verlieren ist schmerzhaft. So geht es uns auch mit der **geschmacklichen Vielfalt**. Nehmen wir nur einmal die Milch. Ich meine nicht die vielen unterschiedlichen Stufen industrieller Verarbeitung eines inzwischen standardisierten Produktes. Nein – ich meine die vielfältigen Geschmacksrichtungen von Milchen (Achtung: Plural!) verschiedener Rinderrassen in Haltung auf unterschiedlichen Weiden im Lauf der Jahreszeiten.

Womit wir bei der **Arche des Geschmacks** wären. In ihr finden sich vom Aussterben bedrohte Nutztierassen, Obst- und Gemüsesorten sowie handwerkliche Lebensmittel wie beispielsweise Brot- oder Käsesorten. In Deutschland sind es zurzeit 73 Archepassagiere, weltweit etwa 5.000. Aber was wäre so schlimm daran, wenn es die Lippische Palme oder das Harzer Höhenvieh nicht mehr geben würde?

Ich verweise auf den zweiten Absatz dieses Textes: Wenn Liebgewordenes verschwindet, dann tut das weh. Egal, ob der charakteristische Geschmack, die besonderen Zubereitungseigenschaften oder die spezielle Haltungsform uns besonders wichtig waren. Was mit dem Aussterben einer Rasse oder einer Sorte auch unweigerlich verloren geht, das ist genetisches Potenzial für konventionelle Züchtung. Die bringt immer die besten Eigenschaften zur Geltung, sie ist für eine effiziente Landwirtschaft, die ohne Gentechnik auskommen will, unerlässlich.

Regionale Sorten und Rassen, die sich kontinuierlich entwickeln, sind Garanten für die Anpassungsfähigkeit an sich verändernde Klima- und Bodenbedingungen.

Am 10. Dezember – dem weltweiten Terra Madre Tag – rückt Slow Food den Schatz „Vielfalt“ in den Mittelpunkt. Diese **Vielfalt** können wir jeden Tag genießen und unterstützen – z. B. **auf unserem Teller!**

www.slowfood.de/slow_themen/milchvielfalt/projekte_und_aktionen/umweltgerechtigkeit_und_nachhaltigkeit_in_der_milchwirtschaft
www.slowfood.de/was-wir-tun/biokulturelle_vielfalt/arche_des_geschmacks
www.slowfood.com/de/unsere-netzwerk/das-terra-madre-netzwerk/

Frank Buchholz
Ihre Slow Food Convivien

Alle Termine ab Seite 14

Impressum

SLOW FOOD BRAUNSCHWEIGER LAND

Regina Oestmann, Querumer Straße 32, 38104 Braunschweig
Tel. 05 31 1233790, E-Mail: braunschweigerland@slowfood.de

SLOW FOOD HANNOVER

Friedrich Pfeffer, Zum Pageskamp 1, 31515 Wunstorf
Tel. 0172 6739999, E-Mail: hannover@slowfood.de

SLOW FOOD HARZ

Peter Osten, Friedrichstraße 120 A, 38855 Wernigerode
Tel. 03943 5574536, E-Mail: harz@slowfood.de

Fotos: Slow Food, sofern nicht anders angegeben
Layout: Frank Buchholz, www.typo-text-trix.de · Auflage: 16.000
Anzeigenschluss für den Kalender Sommer 2020:
15. Februar 2020

Die Bio-Handwerksbäckerei Backwerk in Hannover hat Zukunft

Die handwerkliche traditionelle Herstellung von Lebensmitteln gilt für Slow Food als eine wesentliche Voraussetzung für Genuss. Das gilt insbesondere auch für die Herstellung von Brot und Brötchen. Die traditionelle Handwerksbäckerei, unter anderem verdrängt durch Billigshops und Massenfertigung, wird zu einer seltenen Gattung. Auch deshalb sind Bäckereibetriebe, die handwerklich gut, sauber und fair arbeiten, besonders zu hegen und zu pflegen – das schließt nach dem Verständnis von Slow Food ein, ohne industrielle Inputs wie Backvormischungen, industriell gefertigte Teiglinge und technische Hilfsstoffe zu arbeiten. Das Backen von Brot erfordert viel Erfahrung, handwerkliches Know-how und Wissen über die gesamte Prozesskette, vom Saatgut über den Mahlvorgang bis zur Berücksichtigung unterschiedlichster Mehlqualität.

Christian Lecht, Bäckermeister, und Ruth Scharwies, Betriebswirtin des Handwerks, mit ihrer „Backwerk Demeter-Bäckerei“ in Hannover gehören zu dieser besonderen „Spezies“. Seit 1999 backen sie und ihre Mitarbeiter in der Südstadt Brot, Brötchen und Feine Backwaren nach den Regeln des Demeter-Verbandes sowie des „Die Freien Bäcker e. V.“ Das verwendete Getreide wird von Landwirten in der Region nach Demeter-Richtlinien angebaut und, was eine gesonderte Geschichte zu werden verspricht, vermahlen. Das Ergebnis kann man schmecken, und wer Wert auf gute Lebensmittel legt, bereichert damit den eigenen Tisch. Die steigende Nachfrage nach diesen handwerklich und „enkeltauglich“ hergestellten Backwaren erfordert nun



den Umzug der Bäckerei in größere Räume. Das ermöglicht auf der einen Seite, mehr Haushalte mit hochwertigen Bio-Backwaren zu versorgen, und erfordert andererseits, in die Zukunft zu investieren. Quasi nebenbei bietet der Umzug der Backstube in neue Räumlichkeiten einen zusätzlichen Nutzen. Die „alte“ Backstube soll zukünftig für die Herstellung glutenfreier Backwaren genutzt werden.

Wie insgesamt mit ihrem Betrieb gehen Ruth und Christian auch mit der Form der Finanzierung der **neuen Backstube** einen **alternativen Weg**. Die Ausgabe von „Genussrechten“ ermöglicht Menschen, die an diesem regional und nachhaltig wirtschaftenden Betrieb teilhaben möchten, ihn zu unterstützen. Wie das gedacht ist und wie es funktioniert, beschreiben sie im Backwerk-blog: www.backwerk.bio/blog/ Weitere Informationen zu Genussrechten auch unter:

www.genussrechte.org.

Friedrich Pfeffer

Fotos: Christian Burkert



Eine neue „SoLaWi“: Solidarische Landwirtschaft

Das Klostergut Heiningen hat zusammen mit dem Lindenhof in Eilum eine Initiative zur Gründung einer SoLaWi gestartet. Wer geht mit uns den Weg einer neuen Gemeinschaft, die Lebensmitteln und Landwirtschaft einen neuen Wert zugesteht?

Als Mitglieder der SoLaWi kennt Ihr Eure Bauern und Gärtner persönlich, Ihr seht, **wo und wie Eure Lebensmittel produziert** werden, Ihr werdet Teil des Hofes, Lebensmittelproduktion und Wirtschaftskreisläufe werden für Euch transparent und nachvollziehbar. Durch die Teilhabe an der SoLaWi gebt Ihr Euren Bauern und Gärtnern die Möglichkeit, **verantwortungsbewusst zu wirtschaften** und dem Druck des „viel und billig“ zu entkommen.

Gemüse, Getreide sowie Milch- und Fleischprodukte werden von den Höfen für die Mitglieder der SoLaWi-Gemeinschaft produziert und angeboten. Mitgründer und Interessierte sind herzlich willkommen und können sich melden bei: solawibauern@gmail.com



Über das natürliche Schwärmen einer Bienenkönigin



Slow Food Youth Harz lud zu einem Impulsvortrag über das Schwärmen ein – das Erleben eines Schwärmens in der Imkerei. Die fünfzehn Teilnehmer kamen auf dem Klostergut Heiningen über Kontakte des Vereins für wesensgemäße Bienenhaltung („De Immen“ Region Braunschweig/Wolfsburg bis Magdeburg) zusammen. Es waren sowohl Anfänger als auch junge erfahrene Imker zu Gast. In lebhafter Runde wurden Schwarmerlebnisse bei Tee und Kaffee, zu Bienenstich und Käsekuchen ausgetauscht. Leider ließ das kühle und nasse Wetter an diesem Mittag, trotz der kalendarischen Hochzeit für Schwärme, keinen Live-Akt eines Schwarmes zu.

Dies war eigentlich als der absolute Höhepunkt der Veranstaltung geplant. Dennoch hatten die Teilnehmer Raum und Gelegenheit, sich über vertiefende Fragen auszutauschen, wie und was eigentlich das natürliche Verhalten von Honigbienen ist und warum Menschen seit Generationen das Schwärmen von Völkern verhindern? Angesprochen wurde der **geistige Impuls des Schwarms**, aus heutiger Sicht eine neue, eigentlich alte – schon fast vergessene Methode, die Bienen gesund und vital zu stärken.

Der Mensch hat durch Zucht auf maximalen Ertrag in die Lebensprozesse des Biens – so nennen Imker den Superorganismus des Bienenvolkes – eingegriffen. Lassen wir doch dem kleinen Organismus ein Leben gemäß seiner Natur: mit seinen stärksten Möglichkeiten zur Abwehr von Gefahren und der Energie ihrer Wesen in der Höchstform von Mutter Natur.

Die Teilnehmer der Veranstaltung waren sich darüber einig, dass ein Nachdenken über diese Zusammenhänge – zum Beispiel beim nächsten Honig-Einkauf – wichtig ist. Die Botschaft nach außen könnte sein: Achte beim Konsum auf die Natur und die Lebensbedingungen für alle Wesen – denn Essen ist immer auch politisch!

Übrigens: Eine Woche später, genau um 11 Uhr, konnten die Hof-Besucher und -Bewohner eine Schwarmstimmung in sommerlicher Atmosphäre genießen. Einen natürlichen Prozess kann man eben nicht unbedingt zum Wunsch-Termin haben.

de-immen.de

Bernd Hebel, Slow Food Youth Harz

Gute Milch bzw. Wie frisch ist die Milch?

Umweltgerechtigkeit und Nachhaltigkeit in der Milchwirtschaft

Mit dem von Mai 2017 bis April 2019 durchgeführten Projekt „Umweltgerechtigkeit und Nachhaltigkeit in der Milchwirtschaft. Gute Praxisbeispiele für sozial-ökologisch innovative Betriebsformen“ untersuchte Slow Food Deutschland, wie trotz der immer wiederkehrenden „Milchkrisen“ auf nachhaltige, ökologische und soziale Weise Milch und Milchprodukte erzeugt und vermarktet werden können.



„Gut, sauber und fair“ sollen unsere Lebensmittel sein. Was das konkret bei Milch und Milchprodukten heißt, das hat Slow Food in seinem Projekt zur zukunftsfähigen Milchwirtschaft erarbeitet. Das vom Umweltbundesamt unterstützte Projekt zeigt gute Praxisbeispiele einer umweltgerechten und nachhaltigen Milchwirtschaft. Die wichtigsten Ergebnisse im Überblick:

Milch ist mehr als nur eine weiße Flüssigkeit, die aus der Tetrapak-Tüte heraus in den Kaffee gegossen werden kann. So umstritten für manche der Konsum von Milch und Milchprodukten auch sein mag, so wenig Bewusstsein haben die meisten von uns über die mannigfaltigen Beziehungen, die wir mit jedem Schluck Milch, jedem Stück Käse und jedem Löffel Joghurt eingehen. Die einen denken an Butterberge, Sojaimporte und Milchpulverexport nach Afrika. Andere wiederum haben die Nöte der Milchbäuerinnen und -bauern vor Augen, ihre Demonstrationen für bessere Preise und den rasanten Wandel hin zu immer größeren Höfen. Und wenn Verbraucherinnen und Verbraucher direkt befragt werden, wünschen sie sich Kühe auf der Weide.

Aber was genau ist „gut, sauber und fair“?

Slow Food Deutschland hat sechs Workshops durchgeführt – am Bodensee, im hohen Norden, im Osten und im Westen – immer auf Milchbetrieben. Eingeladen wurden weitere Milchbäuerinnen und -bauern, Händlerinnen und Händler sowie Verarbeiterinnen und Verarbeiter, und mit ihnen haben wir diskutiert, haben uns belehren lassen, haben genauer nachgefragt und im Kuhstall und in den Käsereien uns angeschaut, wie es aussehen könnte: die Erzeugung und Verarbeitung von guter, sauberer und fairer Milch. Wir haben entdeckt, dass es wenige – aber grundlegende Kriterien gibt und viele mögliche Ziele, die aktuell nur von wenigen Betrieben erreicht werden können und wenn, dann auch nicht alle Ziele gleichzeitig. Und wir haben gelernt, wie wir als Organisation künftig solche Betriebe auf ihrem Weg unterstützen könnten. Das Interesse an unserer Arbeit war groß.

Die Kuh frisst Gras

Die Kuh frisst Gras und verwandelt dies mit Hilfe ihrer Mikroben im Pansen zu Eiweiß, Fett und Milchzucker bzw. zu Milch. Kühe können etwas, das wir Menschen nicht können, und es gibt immer noch viele Kuhrassen, die das besonders gut können. Zu ihnen zählt zum Beispiel der Arche-Passagier Original Braunvieh im Allgäu. Es gehört zu den bedrohten, weil von den Hochleistungsrassen verdrängten Rinderrassen. Verdaut die Kuh Gras, dann tritt sie nicht in eine Nahrungskonkurrenz mit dem Menschen. Gras wächst dort, wo kein Ackerbau zur Ernährung der Menschen möglich ist, wo es zu nass, zu trocken, zu steinig oder zu steil ist. Diese einfache Wahrheit wurde durch Wissenschaft und Beratung beiseitegeschoben, um Kühe mit konzentriertem, aus Ackerland gewonnenem Kraft- und insbesondere Eiweißfutter wie Soja zu höheren Milchleistungen zu bringen. Höhere Milchleistungen, so das Credo, macht die Milch pro Liter günstiger, und neuerdings wird behauptet, das sei auch noch klimafreundlicher. Verwandeln kann die Kuh auch das eiweißreiche Ackerfutter, Lupinen, Klee gras etc., das im ökologischen Landbau zwingend notwendig ist, um die Fruchtfolge aufzulockern und den Boden mit Stickstoff zu versorgen, den die Leguminosen aus der Luft holen und in ihren Wurzelknöllchen binden.

Wir sprechen nicht vorrangig über Herdengrößen und Betriebsgrößen, sondern über eine Grundbedingung, der Anbindung einer Lebensmittelerzeugung an den Boden und den Verzicht, „Boden und Nährstoffe zu importieren“ über den Kraftfuttersack. Respektieren wir diesen Grundsatz, Milch aus dem sogenannten Grundfutter (Wiese, Weide, Ackerfutter) zu erzeugen, dann gibt es auch keine Überschüsse an Milch, keine 10.000 Kilogramm pro Kuh und Jahr – eher 6.000 Kilogramm, dafür jedoch lebt die Kuh länger, und ihre Lebensleistung kann die jährliche Minderleistung etwas kompensieren. Einzelbe-

trieblich kann sich das rechnen. Auf's ganze Milchsystem hin hat es nur Vorteile: Weder werden zu viel (importierte) Nährstoffe über Mist und Gülle wieder auf das Land und auch ins Grundwasser gebracht, noch gibt es dann ein Zuviel an Milch, die auf dem Markt Druck ausübt auf die Erzeugerpreise.

Weidegang der Kühe ist das Beste – für die Kühe, ihr Wohlbefinden, ihre Gesundheit (vor allem auch der Klauen), ihre Fruchtbarkeit und Langlebigkeit und für die erzeugte Milch (Stichwort: Omega-3-Fettsäuren und Geschmack). Nicht alle Milchviehbetriebe haben Weideland in einer für Kühe gut erreichbaren Nähe, oder es gibt keinen guten Zugang zu weiterem Pachtland aufgrund der gestiegenen Preise. Sie haben vielleicht nur einen begrüneten Auslauf. Besser als nichts! Aber Weidehaltung bleibt eines der wichtigsten Ziele, und sie dient – gutes Weidemanagement vorausgesetzt – auch der Biodiversität, wenn auf Hochleistungen verzichtet wird (aber dies haben wir ja gerade schon als eine zentrale Grundbedingung genannt). Jeder Kuhfladen ist ein Insektenparadies, und mit Hilfe angepasster Mahd (nicht so geringe Schnitttiefe, Streifenmahd, Balkenmäher) dankt uns auch die Flora der Wiese und Weide mit Vielfalt und Schönheit.

Eine Art tiergerechtes „Sahnehäubchen“ ist die **mutter- und ammengebundene Kälberaufzucht**. Üblicherweise werden Kälber kurz nach der Geburt von ihren Müttern getrennt und mit Milchpulver aufgezogen. Inzwischen haben einige Betriebe experimentiert und gute Lösungen entwickelt, wie Kälber länger bei ihren Müttern oder bei Ammenkühen bleiben und die Mutterkühe dennoch gemolken werden können. Die Kälber danken das mit robusterer Gesundheit. Sie ahmen die Mütter nach, beginnen schon früh, Grundfutter zu fressen, was wiederum die Pansenentwicklung begünstigt. Die klassischen Kälberkrankheiten wie Durchfall und Atemwegserkrankungen sind selten. Entsprechend gering sind die Tierärztkosten. Ähnlich der



Weidehaltung verlangt eine solche Umstellung einiges vom Betrieb. Daher bleibt es ein „Sahnehäubchen“ als Ziel, aber für Slow Food ein wichtiges und wünschenswertes.

Frische und naturbelassene Milch

Wenigen Verbraucherinnen und Verbrauchern ist bewusst, wie sehr diese „weiße Flüssigkeit im Tetrapak“ sich bereits entfernt hat von dem Stoff, den eine Milchkuh in ihrem Euter entstehen lässt. Es gibt lange Phasen der Kühlung und Lagerung auf den Höfen (da der Tankwagen oft nur noch alle drei Tage kommt), die Thermisierung nach Ankunft in der Molkerei, erneute Lagerung, Separierung von Fett und Magermilch, Reinigung der Milch über Bakteriofugen oder Anlagen der Mikrofiltration, Durchführung der vorgeschriebenen Pasteurisierung (72 Grad für fünf Sekunden) und Rückführung von Fett bis auf den gewünschten Anteil zum Beispiel von 3,5 Prozent. Es erfolgt erneute Lagerung und Transport zum Kühlregal des Einzelhandels. Von dieser Milch erwarten wir Verbraucherinnen und Verbraucher, dass sie „frisch“ ist und zugleich sich lange noch im Kühlschrank hält. Frisch? Höchstens nicht verdorben! Denn diese Milch ist schon Tage alt und, dass sie nicht längst verdorben ist, ist der hohen Hygiene beim Melken und Bearbeiten in der Molkerei sowie den Hitzebehandlungen geschuldet.

In allen Gesprächen haben uns die Milchbäuerinnen und -bauern darauf aufmerksam gemacht: Wenn Verbraucherinnen und Verbraucher wirklich frische Milch möchten, dann können sie direkte Wege zum Hof nehmen, und außerdem gibt es inzwischen zahlreiche von Höfen aufgebaute eigene Milchlieferdienste. Nur diese Milch ist wirklich frisch: abends und morgens gemolken, dann pasteurisiert und ausgeliefert oder in den Milchautomaten gefüllt. Längere Wege gibt es hier nicht. Die Münchner Leiterin der Allergie- und Asthmaforschung, Professor Dr. Dr. Erika von Mutius, sagte uns, dass der gesundheitliche Wert der Milch auch wesentlich von ihrer Frische abhängt.

Naturbelassene Milch hat einen hohen eigenen Wert, und es gibt zahlreiche Studien und Erfahrungsberichte, die von einem positiven Einfluss auf die Gesundheit sprechen. Mit aus diesem Grund wurde einst in Deutschland – als eine Maßnahme gegen die hohe Kindersterblichkeit in den Städten – die Vorzugsmilch entwickelt. Sie ist eine der besten Milchen und eine der am besten tierärztlich über-

wachten Milchen. Jedoch: Milch ist ein wässriges Produkt mit Inhaltsstoffen, die auch von vielen Bakterienarten gemocht werden. Mit Hilfe dieser Bakterien erzeugt der Käser besten Käse und auch Joghurt und Sauermilch. Unkontrollierte Bakterien verderben die Milch und können unter Umständen Krankheitserreger für den Menschen sein. Auch in unseren Workshops führten wir diese Debatte um die Milch, denn unser Anliegen war: Wie können Verbraucherinnen und Verbraucher einen besseren und einfacheren Zugang bekommen zu dieser naturbelassenen Milch, sei sie Vorzugsmilch oder einfach Milch ab Hof? Und wir haben einen Kompromiss gefunden: Wir werden uns dafür einsetzen, dass die beste der Milchen, die Vorzugsmilch, weniger willkürlich durch Betriebssperrungen leiden muss (was dazu geführt hat, dass wir kaum noch Vorzugsmilchbetriebe in Deutschland haben) und das gesamte Kontrollsystem klaren europäischen Risikoauffassungen folgt. Zugleich wäre es gut, wenn, wie bereits in anderen europäischen Ländern praktiziert, die Rohmilch-Abgabe am Hof aufgelockert werden könnte: Milchautomaten dürften dann stärker in Verbrauchernähe gelangen. Im Gegenzug müsste der abgebende Betrieb ein entsprechendes Eigenkontrollsystem vorweisen, das mehr ist als „nur“ die Milchkontrolle der Molkerei. Ähnlich wie für die Vorzugsmilchbetriebe könnten darin regelmäßige Kontrollen auf Krankheitserreger vorgeschrieben sein.

Viele Wege zur guten Milch

Ein weiteres Ergebnis der vielen Gespräche und Hofbesuche war: Es gibt viele Wege, zur guten Milch zu gelangen: Milchautomaten sind nicht der schlechteste Weg, denn die Milch ist frisch. Vorzugsmilch darf nur verpackt abgegeben werden und nicht lose über einen Automaten. Noch – denn dafür könnten wir uns einsetzen! Auf der Suche nach eigenständigen Wegen raus aus der vollständigen Abhängigkeit von den Molkereien, haben viele Betriebe inzwischen eigene Hofmolkereien aufgebaut. Wie einst der Milchmann, liefern sie pasteurisierte Milch und Milchprodukte direkt in die Haushalte oder aber sie beliefern den regionalen Lebensmitteleinzelhandel und den Naturkostfachhandel. Kennengelernt haben wir auch eine Molkerei, die angesichts drohender Schließung von Bäuerinnen und Bauern übernommen und in eine Erzeuger-Verbraucher-finanzierte Genossenschaft überführt wurde. Noch einen Schritt weiter gehen Betriebe, die ihre Milchwirtschaft in der Form solidarischer Landwirtschaft führen und in der Hofmolkerei erzeugte Produkte an ihre Anteilshaberinnen und Anteilshaber abgeben.

Zugleich haben wir gesehen, dass die bisher von Slow Food Deutschland eingenommene Haltung gegenüber dem Milchhandwerk sehr gut beibehalten werden kann: So wird ein Verzicht auf eine Technologie (z. B. Bakteriofugen) und auf Zusatzstoffe (wie Lysozym, Calciumchlorid, Nitrat), die lediglich der Standardisierung des End-



produktes und seiner längeren Haltbarkeit dienen, gefordert. Wir Verbraucherinnen und Verbraucher sind jedoch herausgefordert: Naturprodukte schwanken mit den Jahreszeiten, der Käse hat eine lebendige Rinde, und die Haltbarkeit ist auch schon mal eingeschränkter, verglichen mit dem toten Industrieprodukt.

Und das ist keine Träumerei. Die Hofkäsereien und -käser, die uns ihr Produkt haben kosten lassen, sie beweisen es täglich, dass es geht und dass sie nur so einen Wettbewerbsvorteil gegenüber dem Industriekäse und seinen Absatzwegen erreichen können.

Wir ziehen die Grenze genau hier: Ultrahocherhitze Milch – ESL-Milch (sogenannte: länger haltbare Milch, die bis zu drei Wochen Haltbarkeit erreicht durch (1) Hoherhitze oder (2) Mikrofiltration) – standardisierter Käse vom Industrieband – Milchpulver aller Art. Das ist unsere Grenze nach „unten“, hier sagen wir nein im Sinne von „gut, sauber und fair“ – alle anderen Wege nach oben sind offen.

Wir möchten Betriebe unterstützen, die:

- sich auf den Weg machen zu einer nachhaltigen, weil an den Boden, das Grundfutter und die Weide gebundene Milcherzeugung.
- eine mutter- oder ammengebundene Kälberhaltung umsetzen oder anstreben.
- frische Milch den Verbrauchern, d. h. naturbelassen (Roh-)milch, Vorzugsmilch und pasteurisierte Milch liefern.
- die sich für naturbelassene Milch einsetzen und diese den Menschen wieder zugänglich machen.

Eine der wesentlichen Hilfen wird sein, dass wir Verbraucherinnen und Verbraucher bereit sind, den Preis zu bezahlen, den diese Milch wert ist: Einen Preis, der den arbeitenden Menschen auf den Höfen ein gutes Einkommen aus der Milch erzielen lässt. Das ist fair und gibt nachhaltiger Milchwirtschaft eine Zukunft.

Text von Dr. Andrea Fink-Keßler und Andrea Lenkert-Hörmann

Fotos: © Ingo Hilger

Ab Seite 14 finden Sie zahlreiche Veranstaltungen zum Thema „Milch“

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung, die Sie bitte als verbindlich betrachten. Details erfahren Sie über die jeweiligen Kontaktdaten.

Besuchen Sie uns auf

www.slowfood.de/braunschweiger_land

www.slowfood.de/hannover

www.slowfood.de/harz

www.facebook.com/SlowFoodHannover

www.facebook.com/slowfoodharz, www.esskultur-im-harz.de

Dort finden Sie auch kurzfristig ins Programm aufgenommene Veranstaltungen, die bei Redaktionsschluss noch nicht absehbar waren. Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung, die Sie bitte als verbindlich betrachten sollen. Herzlich willkommen!

SEPTEMBER

BRAUNSCHWEIGER LAND

Sonntag, 8.9.2019, 11 bis 18 Uhr

10. Genussmarkt

Braunschweiger Land

Unser „Jubiläums“-Genussmarkt an einem besonderen Ort: auf dem Gelände des Ritterguts Lucklum (www.rittergut-lucklum.de) abzuhalten. Erzeuger, Verbraucher, Genusshandwerker und Anbieter hochwertiger Lebensmittel kommen in Kontakt, um zu genießen und einen schönen Tag zu erleben. Das Convivium Braunschweiger Land wird seine Arbeit und die Philosophie der internationalen Slow Food-Bewegung vorstellen.

Ort: Rittergut Lucklum, Kommendestr. 13, 38173 Lucklum

Eintritt: 2,50 €, Kinder bis 10 Jahre haben freien Eintritt.

Kostenlose Parkplätze sind auf der ausgewiesenen Fläche in der Kommendestr. vorhanden. Bus 730 ab BS Hbf bis Lucklum Mühlenstraße.



HANNOVER

Sonntag, 8.9.2019, 10 bis 18 Uhr

Schäfer- und Hütetfest im Kloster Amelungsborn

Die Hütetveranstaltung ist nur eine der zahlreichen Attraktionen des alle zwei Jahre stattfindenden Festes am Kloster.

Viele tausend Besucher finden, bei hoffentlich bestem Wetter, den Weg dorthin. Geplant ist u. a. wieder „eine kulinarische Entdeckungsreise durch die Region“. Spezialitäten von Schaf und Höhenvieh und viele andere Leckereien gilt es zu probieren und zu erwerben. Gezeigt wird außerdem Handwerk rund um Schaf und Landwirtschaft. Und natürlich das wichtigste dazu, die Tiere: der Slow Food Arche-Passagier Deutsches Rote Höhenvieh, verschiedene Schafsrassen, Esel und Pony.

Ort: Kloster Amelungsborn, 37643 Negenborn, Landkreis Holzminde

HARZ

Sonnabend, 14.9.2019, 14:30 Uhr

Käseurse in der Käseschule auf dem Klostergut

Hier geht es darum, selbst einen Käse herzustellen. Und da Sie das vermutlich noch nicht gemacht haben, begleitet Sie der Klosterguter Käser dabei.

Aus ca. 5 Litern hofeigener Rohmilch entsteht ein schmackhafter, von Hand gemachter Käse, der nicht mehr reifen muss und den die Teilnehmer sofort mit nach Hause nehmen können.

Die TeilnehmerInnen erfahren Wissenswertes über Herstellung, Geschichte und Unterschiede des Produkts Käse und bekommen Einblick in die Klosterguter Käseerei.

Ort: Gutshof 1, 38312 Heiningen,
www.klostergut-heiningen.info/lebendig/kaeseschule

Bitte anmelden: kaeseschule@klosterguter.de
Teilnehmergebühr: 45 € p. Pers. und Kessel oder 80 € pro Kessel und 2 Pers.

Auch am 21.9. um 14:30 Uhr,
am 12.10., 19.10. und 21.11.2019 um 14 Uhr



HARZ

Sonntag, 15.9.2019, 11 Uhr

Die Hutthaler Widerwaage – „Slow Food goes slow foot“

Nachhaltigkeit im Weltkulturerbe Oberharzer Wasserwirtschaft gestern – heute – morgen. Diplom-Forstwirt Christian Barsch ist u. a. Universitätsdozent für Nachhaltigkeit und ist im Slow Food Harz Leitungsteam.

Die Vorstellung des Weltkulturerbes Oberharzer Wasserwirtschaft dreht sich auf dieser besonderen Führung um die historische Erfindung und Umsetzung von Nachhaltigkeit (im Harz). Dabei beleuchten wir die Bedeutung von „Zeit“ gestern, heute und morgen. Damit leiten wir auch über zum Slow Food-Essen und lassen uns zur Mittagszeit von Beate Engel im Polsterberger Hubhaus kulinarisch verwöhnen.

Geführte Wanderung durch das UNESCO-Welterbe und den Naturpark Harz in einfachem Gelände, kein Gefälle: spannend, interaktiv, unterhaltsam. Vielfältige Spuren des historischen Montanwesens sind im Gelände erkennbar und werden erläutert. Themen: die wichtigsten historischen Wasserwirtschaftsanlagen, Harzer Bergbau, Waldnutzungen im Harz, Arbeits- und Lebensbedingungen der Menschen im „Bergstaat“.

Ca. 7 Kilometer Strecke, Schwierigkeitsgrad leicht, ca. 5 Stunden inkl. Mittagspause von ca. 1 Stunde.

Einkehrmöglichkeit im Slow Food Restaurant Polsterberger Hubhaus
Teilnahmegebühr: 19 € pro Person oder Sie zahlen, was Sie können.

Treffpunkt: 38678 Clausthal-Zellerfeld, Straße „Am Pulverhaus“, dann Parkplatz am Wendehammer Dorotheer Zechenhaus.

Weitere Informationen: www.ohwr.de

Anmeldung erforderlich unter 0551 20192481 (Christian Barsch)

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 17.9.2019, 18 Uhr

Offene Tafelrunde in Meiers „Zum weißen Roß“

Ein traditionsreiches Haus: seit 1807. Wir finden familiäre Atmosphäre, Charme und hohe Gastlichkeit. Hier werden leckere, frische Speisen aus regionalen Produkten und Fleisch aus eigener Schlachtung auf die Teller gezaubert, begleitet von typischen Getränken aus der Region. Es erwarten uns Steaks der Extraklasse und Ochsenkoteletts vom Limousin-Rind.

Ort: Meier's „Zum weißen Roß“, Landstr. 8, 38154 Bornum/Elm

Bitte bei der Anmeldung den Essenswunsch angeben, damit für alle ausreichend Rind da ist.

Anmeldung bis 10.9.2019 bei Regina Oestmann: Regina@Oestmanns.de

HANNOVER

Mittwoch, 18.9.2019, 16 bis 21 Uhr

Die Wurzeln des guten Geschmacks III

**Gemüse fermentieren mit Barbara Stadler, Köchin der Chef Alliance
Slow Food Kochkurs an der VHS-Hannover**

Das Haltbarmachen von Lebensmitteln durch Konservierungsmethoden wie Einmachen, Trocknen, Räuchern und Fermentieren spielt eine zentrale Rolle, wenn es um nachhaltige Ernährungs- und Lebensmittelpraktiken geht. So kann auf genussvolle Weise der Verschwendung von frischem und überschüssigem Obst und Gemüse begegnet werden, indem man haltbar macht, was zu bestimmten Zeiten in Hülle und Fülle auf Feldern und in Obstgärten zu ernten ist und was es zu anderen Zeiten gar nicht gibt. Noch vor ein paar Jahrzehnten war es ganz normal, zu Hause Vorratshaltung zu betreiben, d. h. das Geschlachtete oder Geerntete zu konservieren, so dass man zu allen Jahreszeiten geschmackvolle und vitaminreiche Lebensmittel zur Verfügung hatte.

Barbara Stadler, mit eigener Lehrküche und Köchin in der Slow Food Chef Alliance, zeigt wie es geht. Sie bringt selbstverständlich fermentiertes Gemüse für das Ferment-Menü mit, denn so schnell, dass die eigene Arbeit gleich verzehrt werden kann, geht es nun doch nicht.

Anmeldung bitte ausschließlich über VHS-Hannover:

www.vhs-hannover.de

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt, Preis: 42,50 €

Ort: Volkshochschule, Burgstraße 14, 30159 Hannover

BRAUNSCHWEIGER LAND

Sonnabend, 21.9.2019, 14 bis ca. 17 Uhr

Wir ernten Süßkartoffeln auf Gut Nienrode

Das Gut Nienrode ist ein Landwirtschaftsbetrieb im Familienbesitz mit Direktvermarktung und Hofladen. Obwohl noch(?) ein konventioneller Betrieb, versuchen die Besitzer, die Familie Lüntzel, den Einsatz von Kunstdüngern und Pestiziden möglichst gering zu halten. Neben Süßkartoffeln (Johannes Lüntzel: „Bioqualität“) werden Kartoffeln, Topinambur, Getreide und Zuckerrüben angebaut. Daneben werden Gänse und mehrere Hühnerrassen auf hofeigenen nicht gedüngten Weiden mit Freilauf gehalten, die hauptsächlich mit hofeigenem Futter ernährt werden.

Schon bei der Hofbesichtigung lässt sich – offen und kritisch, aber hoffentlich ideologiefrei – u. a. über Themen wie „konventionelle Landwirtschaft versus Biolandwirtschaft“ diskutieren. In einer „Selbersammelaktion“ kann sich dann jede/r Teilnehmer/in mit Süßkartoffeln oder Kartoffeln zum halben Preis versorgen. Hierfür sollte man passende Beutel oder Körbe mitbringen.

Danach stärken wir uns gemeinsam im historischen Gutsgebäude oder bei schönem Wetter auch draußen mit einem Imbiss rund um die Süßkartoffel und einer Wildschweinbratwurst als Fleischbeilage – lassen wir uns überraschen! Für das Essen werden 10 € in Vorkasse berechnet, die Getränke (Wein, Bier und Wasser) bezahlt jede/r vor Ort.

Bitte anmelden bis zum 15.9.2019 bei Karola Hille: karmarhille@arcor.de.

Mit der Bestätigung der Anmeldung erhält man dann die Kontonummer für die Überweisung der 10 €.

Ort: Gut Nienrode, Nienrode 1, 38259 Salzgitter



BRAUNSCHWEIGER LAND

Donnerstag, 26.9.2019

Arbeitstreffen der Aktiven

... und derjenigen, die es werden wollen. Ort nach Abstimmung.

OKTOBER

BRAUNSCHWEIGER LAND

Freitag, 4.10.2019 bis Sonntag, 6.10.2019

Vom Mehl zum Wein – die Zweite!

Genussreise nach Freyburg / Saale-Unstrut

Diese Genussreise wurde von uns im Oktober 2017 schon einmal durchgeführt. Da sie recht schnell ausgebucht war und die Resonanz auf diese Reise sehr positiv ausfiel, bieten wir sie jetzt zwei Jahre später mit kleinen Änderungen nochmal an. Eine Ausführliche Beschreibung ist im vorigen Veranstaltungskalender. Für mehr Infos bitte googeln: „Vom Mehl zum Wein – die Zweite“. Unsere Genussreise noch einmal in Stichworten: 2 Übernachtungen und Frühstück im Hotel „Rebschule“ in Freyburg (inkl. ein Abendessen mit Weinverkostung), Wanderung zum Schloss Neuenburg (dort Führung), Führung in der Mühle Zeddenbach, Führung durch den Weinkeller der Winzervereinigung Freyburg-Unstrut (inkl. Weinverkostung und kleine Mahlzeit). Die Übernachtungen inkl. der angegebenen Programmpunkte kosten pro Person im Doppelzimmer 168 €, im Einzelzimmer 203,00 €. Momentan (Anfang August) sind wir fast ausgebucht, es gibt aber ein paar Restplätze. Bis zum 18. September können Sie bei Karola Hille nachfragen, ob noch etwas geht: karmarhille@arcor.de

Über diese Mailadresse lassen sich auch weitere benötigte Informationen erfragen. Mit der Bestätigung Ihrer verbindlichen Anmeldung erhalten Sie dann die Kontonummer für die Überweisung.



HANNOVER

Sonntag, 6.10.2019, 11 bis 17 Uhr

10 Jahre Gartenregion Hannover/GartenErnte

Erntefrisch – Aufgetischt! Pünktlich zum Erntedank verwandelt sich der Eingangsbereich am Erlebnis-Zoo Hannover in einen kulinarischen Marktplatz voller Hochgenuss. Inmitten mobiler Gartenbeete präsentieren regionale Betriebe, Unternehmen, Vereine und Initiativen die Ergebnisse ihrer Arbeit.

Slow Food Hannover beteiligt sich auf diesem Jubiläumsfest der Region Hannover mit einem Info-Stand, und wir haben mit Karsten Nordmeyer aus Garbsen-Osterwald einen Züchter vom Roten Höhenvieh, unserem Arche-Passagier, mitgebracht. Karsten Nordmeyer kommt mit einem Kühlwagen und wird vorher bestellte 10 kg Pakete des Roten Höhenviehs für 160,- € ausliefern. Die Anzahl der Pakete ist naturgemäß begrenzt. Eine Bestellung sollte frühzeitig eingehen, damit das Fleisch entsprechend abhängen kann. In den Paketen sind jeweils eingeschweißt enthalten: Rouladen, Braten, Suppenfleisch, Gulasch, Gehacktes und Brühknochen. Am Festtag selbst wird Karsten Nordmeyer mit seinem Team Bratwürste vom Roten Höhenvieh grillen.

Auf der Homepage des Hofes www.hof-nordmeyer.de werden weitere Informationen gegeben.

Ort: Zoo Hannover, Adenauerallee 1, 30175 Hannover



BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 8.10.2019, 19 Uhr

Tafelrunde Im „Überland“

Genuss und Erlebnis über den Dächern Braunschweigs! Alle Welt redet darüber, also gehen wir mal hin und sehen, ob das so stimmt. Urbane Gastronomie voller kulinarischer Inspiration mit persönlichem Service sollen uns erwarten. Zwischen drei Menüs können Sie entscheiden, auf welche Weise Sie Ihre Geschmacksknospen umschmeicheln lassen möchten.

Daniel Kluge ist hier der Küchenchef, den wir bereits aus Chardonnay Wolfsburg kennen und schätzen. Ob dann auch noch Tim Mälzer zu erkennen ist? Lassen Sie sich verführen und verwöhnen im „Gastronomie-Himmel“ über Braunschweig.

Zur einfacheren Organisation erhalten Sie mit der Bestätigung 3 Menüvorschläge zu 49 €, 59 € und 69 €, die Sie bis zum 30.9.2019 bestätigen, damit die Küche sich entsprechend einstellen kann. So wurde es vom Restaurant gewünscht. Damit haben Sie eine verbindliche Zusage getroffen.

Ort: Überland, Willy-Brandt-Platz 18, 38102 Braunschweig,

www.ueberland-bs.de. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

Anmeldeschluss: 30.9.2019 per Mail an regina@oestmanns.de

BRAUNSCHWEIGER LAND

Mittwoch, 9.10.2019, 14 Uhr

Öffentliche Pflanzaktion eines Hochstammes

der Birnensorte Queene im Erweiterungsteil des Botanischen Gartens

Zum traditionellen Braunschweiger Braunkohl Bankett gehört neben dem



Altmärker Braunkohl auch die Queene als Kochbirne. Wir kennen noch einzelne Bäume dieser Sorte, die aber weniger werden. Deshalb wollen wir diese im Braunschweiger Land früher häufig zu findende alte Landsorte im Botanischen Garten von Braunschweig heimisch werden lassen.

Um zum Gelingen beizutragen, wird Slow Food Braunschweiger Land eine Patenschaft für den Baum übernehmen. Anschließend feiern wir diese Pflanzaktion mit Kaffee und Kuchen.

Ort: Botanischer Garten, Humboldtstr. 1, 38116 Braunschweig, Erweiterungsteil, gegenüber vom Haupteingang. Eintritt frei.

Anmeldungen erbeten unter h.schrobsdorff@online.de bis 2.10.2019!

HARZ

Sonntag, 13.10.2019, 11 bis 16 Uhr

Schlittenflohmarkt:

Vom Schlitten bis zur Gabel

An diesem Tag möchten wir mehr als unsere hausgemachten Speisen „Slow“ betreiben und gebrauchten Dingen einen neuen Sinn verleihen.



Sich gegenseitig eine Freude zu machen, steht an diesem Tag an erster Stelle. Unterschiedlichste Utensilien vom Rodelhaus-Dachboden werden Klein und Groß begeistern. Alle sind herzlich eingeladen. Wer lieber entspannen möchte und anderen beim Stöbern zusieht, wird selbstverständlich nicht vergessen. Genießen Sie leckeres Slow Food Finger-Food, Kaffee und Kuchen frisch aus unserem Rodelhaus in Braunlage.

Ort: Das Rodelhaus Braunlage / www.das-rodelhaus.de

HANNOVER

Donnerstag, 17.10.2019, 14 bis 19 Uhr

Vegetarischer Familienkochkurs zur Ausstellung über Lebensmittel

Gemeinsam schnippeln, kochen und essen – es dreht sich alles um das etwas andere Gemüse!

Bei einem gemeinsamen Marktbesuch entdecken wir, was die Region im Herbst an frischem Gemüse zu bieten hat.

In unseren Supermärkten finden wir heutzutage oft nur ein gleichbleibendes Gemüsesortiment durch vorgegebene Handelsnormen und festgelegte Standards. Die Vielfalt, die im Sinne von Slow Food zu schützen und zu erhalten ist, ist oft nur noch schwer zu finden. Auf dem Markt wollen wir gemeinsam erkunden, welche große Vielfalt an saisonalen und regionalen Gemüsen es gibt, und wir werden sicher ein paar weniger bekannte Schätze entdecken. Auch finden wir auf dem Markt das Gemüse, das ansonsten oft in der Tonne landet. Ob klein oder groß, ob dick, dünn oder schief – bei uns kommt alles in den Topf!

Im Anschluss wird in der VHS an mehreren Stationen gemeinsam geschnippelt und gekocht und im Anschluss natürlich auch gegessen!

Der Kurs soll Eltern und Kindern ein gemeinsames Einkaufs- und Kochvergnügen bereiten, mit einem abschließenden genussvollen Essen. Auch unsere Reste sollten nicht in die Tonne wandern, deswegen wäre es von Vorteil, wenn Transportbehälter für eventuelle Reste mitgebracht werden.

Veranstalter: Slow Food Hannover, Dr. Elisabeth Gaebler

Dieses kostenfreie Kursangebot findet im Rahmen der Ausstellung „Über-Lebensmittel“ in der Ada-und-Theodor-Lessing-Volkshochschule Hannover statt. Weitere Informationen: www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/hannover und www.hannover.de/gute-lebensmittel.de oder www.vhs-hannover.de

Anmeldung bitte ausschließlich über VHS-Hannover: Tel. 0511 168-45359 oder -44703, E-Mail: gesundleben.vhs@hannover-stadt.de

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt, Preis: kostenlos

Ort: Volkshochschule, Burgstraße 14, 30159 Hannover

BRAUNSCHWEIGER LAND

Sonntag, 27.10.2019, 15 bis 17 Uhr

„Ei! wie schmeckt der Coffe süsse“ – Exklusive Kaffeeprobe in der Premium-Rösterei Leogold

Motiviert durch das große Interesse an der ersten Kaffeeprobe im Juni, hat sich die Premium-Rösterei Leogold bereiterklärt, einen zweiten Termin anzubieten.

„Kaffee genuss aus Braunschweig und der Welt“ ist das Motto unseres Slow Food Unterstützers Leogold. Walter Frank, Gründer und Inhaber von Leogold, ist Mitglied in der Deutschen Röstergilde. Für ihn zählt das Ergebnis in der Tasse. In seiner kleinen, aber feinen Kaffeebar in der Querumer Straße wird uns Herr Frank erläutern, welche Bohnensorten es gibt und wo sie herkommen. Wir werden lernen, was bei der Röstung zu beachten ist, was es mit den verschiedenen Kaffeemischungen auf sich hat, und wie das Endprodukt individuell optimal zubereitet wird.

Die Teilnehmer erhalten eine Röstvorführung und eine anschließende Kaffee-Verkostung von verschiedenen Kaffeearten und Kaffeespezialitäten, dazu gibt es ein Stück Kuchen. Zudem erhält jeder Teilnehmer eine kleine Röstfibel mit vielen Informationen rund um die Kaffeebohne.



Ort: Querumer Straße 3, 38104 Braunschweig, www.leogold.de
Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Kosten: 20 € pro Person.
Anmeldung bitte bis zum 11.10.2019 per E-Mail an m.zoworka@t-online.de.
Mit der Bestätigung der Anmeldung erhalten Sie die Bankverbindung für die Überweisung der Teilnahmegebühr.

BRAUNSCHWEIGER LAND

Montag 28.10.2019

Arbeitstreffen der Aktiven

... und derjenigen, die es werden wollen. Ort nach Abstimmung.

HARZ

Sonntag, 27.10.2019, 11 bis 15 Uhr

Ausstellung „Harzer Jahreszeiten“

Bilder aus der „fotoweberei“ zeigen die schönsten Seiten des Harzes.

Bekanntlich isst das Auge mit! Deshalb möchten wir Sie an diesem Tag nicht nur mit unseren appetitlichen Speisen, sondern auch mit tollen Bildern von Luca Weber aus Bad Harzburg begeistern. Vor drei Jahren hat der junge Fotograf seine „fotoweberei“, das Label für Harzfotos, gegründet und präsentiert uns die Harzer Jahreszeiten im Rahmen seiner ersten Ausstellung. Genießen Sie die Bilder und lassen Sie sich mit leckerem Slow Food Finger-Food, Kaffee und Kuchen frisch aus dem Rodelhaus Braunlage verwöhnen. Weitere Informationen zur Veranstaltung sowie einen ersten Einblick erhalten Sie auf www.fotoweberei.de

Ort: Das Rodelhaus Braunlage / www.das-rodelhaus.de



BRAUNSCHWEIGER LAND

Montag 28.10.2019 und Sonntag 3.11.2019

Doku am Montag im Universum Filmtheater (Lange Str.): Erde

Mehrere Milliarden Tonnen Erde werden durch Menschen jährlich bewegt – mit Baggern, Bohrern oder Dynamit. Nikolaus Geyrhalter beobachtet in den Minen und Steinbrüchen, an Großbaustellen und Kohleabbaugebieten die Menschen bei ihrem ständigen Bestreben, sich den Planeten untertan zu machen und sich seine Rohstoffe anzueignen: Eine Bestandsaufnahme der Menschheit als wichtigster Einflussfaktor auf die fundamentalen und unwiderruflichen Veränderungen ihres Heimatplaneten. In sieben Kapiteln führt Nikolaus Geyrhalter an Stätten des Tage- und des Tiefbaus in Europa und Nordamerika, die sonst nur schwer zugänglich sind. Am Brenner wird ein Basistunnel durch den Berg getrieben, um die längste unterirdische Ei-

senbahnverbindung der Welt zu ermöglichen. Um die weltweite Nachfrage zu stillen, werden in den Marmorsteinbrüchen im italienischen Carrara heute hundert Mal mehr Blöcke abgetragen als noch vor dreißig Jahren. Im ehemaligen Salzbergwerk im deutschen Wolfenbüttel wiederum ist man darum bemüht, größtmögliche Stabilität zu bewahren, damit – bis ein neues Endlager gefunden wird – der dort gelagerte Atomüll keine weiteren Schäden verursachen kann. Der Film zeigt Baustellen und Tagebaugelände, die durch unermüdliche Umwälzungen von immensem Ausmaß offene Wunden in der Erdkruste zurücklassen: im Braunkohletagebau im ungarischen Gyöngös inmitten eines prähistorischen Sumpfedernwaldes, in den Kupferminen am spanischen Rio Tinto, wo seit dem Römischen Reich Metall abgebaut wird, inmitten der Ölsande im kanadischen Alberta auf dem Gebiet einer First Nation oder auf einer Riesenbaustelle im kalifornischen San Fernando Valley, wo Berge geschliffen werden, um leicht zu bebauende Grundstücke für neue Städte zu schaffen. Zwischen der abstrakten Choreographie der maschinellen Abläufe und des akkuraten Ineinandergreifens der einzelnen Arbeitsprozesse kommen die daran beteiligten ArbeiterInnen und TechnikerInnen zu Wort. Sie erzählen vom leidenschaftlichen „Kampf des Menschen gegen die Erde“, der täglichen Faszination, „Berge zu versetzen“ und einem Astronaut gleich Material zu berühren, „das davor noch niemand berührt hat“. Sie sprechen aber auch voll Demut und Respekt und im Bewusstsein der unwiederbringlichen Veränderungen, die ihr Tun hinterlässt und von den Grenzen, die längst überschritten sind. Anfangszeiten siehe www.universum-filmtheater.de



Anmeldung für den Film unter Weber Ulrike, johanna_web@hotmail.com.
Dadurch wird Slow Food Mitgliedern 1 € Rabatt gewährt.

BRAUNSCHWEIGER LAND

Mittwoch, 30.10.2019, 18 Uhr

Der Edeka Markt Göрге in Mascherode

10 Göрге Märkte gibt es in Braunschweig. Wer kennt sie nicht! Und jeder hat seinen Lieblings-Göрге. Ein Familienunternehmen seit 1993. Regionalität und Saisonalität haben sich Otto Göрге und auch der Mitbegründer – sein Bruder Matthias Göрге – schon lange auf die Fahne geschrieben. Es geht um mehr! Zitat: „Wir sehen auch in unserer Verantwortung eine Stabilisierung der regionalen Wirtschaft und die Erhaltung von kleinen bäuerlichen Familienbetrieben. Aus diesem Grund suchen wir ständig weiter nach regionalen Lieferanten, die uns beliefern können.“ Von seinen regionalen Lieferanten kennt er deren Gesichter. Herr Göрге hat uns in seinen Mascheroder Edeka Markt eingeladen, um uns dort sein Konzept und seine Firmenphilosophie nahe zu bringen. Im Anschluss wird es eine Verkostung aller angebotenen Milchsorten geben. Auch eine Verkostung von Rohmilchkäse im Vergleich zum industriellen Käse. Ganz nach dem Motto: „Wie frisch ist frische Milch, und wie schmecken ihre Erzeugnisse.“

Ort: Edeka Markt Göрге, Am Mascheroder Holz 2, 38126 Braunschweig
Kosten: 10 €. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Bei entsprechender Nachfrage wird ein weiterer Termin in 2020 stattfinden können.
Anmeldeschluss: 21.10.2019 per Mail unter Regina@Oestmanns.de. Mit der Bestätigung erhalten Sie die Zahlungsinformationen.

NOVEMBER



HANNOVER

Donnerstag, 7.11.2019, 17 bis 21 Uhr

„Ich wollt ich wär ein Huhn“

Slow Food Kochkurs mit Wolfgang Schatz

Dieser Kurs findet im Rahmen der Ausstellung „ÜberLebensmittel“ in der Ada-und-Theodor-Lessing-Volkshochschule Hannover statt und nimmt den weltweiten Verzehr von Hühnerfleisch kritisch unter die Lupe.

Weltweit erwarten wir dieses Jahr eine Produktion von ca. 90 Millionen Tonnen Hühnerfleisch, mit ständig zunehmender Tendenz. Grund genug, sich einmal mit dem Huhn und seiner Aufzucht genauer zu befassen, oder auch der Frage nachzugehen, wie sich der Verzehr weltweit darstellt mit über 50 kg pro Kopf Verzehr in Israel zu unter einem Kilo in Indien. Und wir fragen uns, ob es immer nur Brust oder Keule sein muss.

Auf dem Bauernmarkt an der Marktkirche kaufen wir Hühnerfleisch und erfahren dabei einiges über die Haltung. Danach wird es in bester Slow Food-Manier zubereitet. Wir werden versuchen, das Huhn so vollständig wie möglich zu verwenden, lassen Sie sich überraschen.

Weitere Informationen: www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/hannover und unter www.hannover.de/gute-lebensmittel.de oder www.vhs-hannover.de

Anmeldung bitte ausschließlich über VHS-Hannover: Tel. 0511 168-45359 oder -44703, E-Mail: gesundleben.vhs@hannover-stadt.de

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt, Preis: kostenlos

Ort: Volkshochschule, Burgstraße 14, 30159 Hannover

BRAUNSCHWEIGER LAND

Mittwoch, 13.11.2019, 18 Uhr

Weinverkostung mit Schlachteplatte in der Weinstube von Heiner Heimbs

Wir werden bei unserem Slow Food Mitglied Bioweine/Demeter, Bioland, ecovin ... aus Deutschland – Franken, Pfalz, Nahe und Mosel – in seiner Weinstube kennenlernen. Dazu gibt es Wurst, Eier, Käse ... vom Hofladen und Biohof Klostergut Dibbesdorf und Biobrot vom Brotladen.

Ort: Biohof Schapen, Heiner Heimbs, Schapenholz 10, 38104 Braunschweig

Kosten für diese Veranstaltung: 25 €, min. 8, max. 16 Teilnehmer

Bitte für diese Veranstaltung bis zum 4.11.2019 anmelden bei Georg Isermann: isermann.georg@gmail.com

Die Kosten für die Veranstaltung sind vorab mit der Anmeldung zu bezahlen, damit wir Planungssicherheit haben. Die Kontoverbindung teilen wir Ihnen bei Anmeldung mit.

HANNOVER

Mittwoch, 20.11.2019, 18 bis 21 Uhr

Aktiven-Treff

Alle Slow Food Mitglieder des Convivium Hannover sind herzlich eingeladen sich aktiv in die Arbeit einzubringen. Wir freuen uns auf Sie! Bitte anmelden bei Friedrich Pfeffer, Mobil 0172 673 9999. Der Ort wird jeweils vorher bekannt gegeben.

BRAUNSCHWEIGER LAND

Donnerstag, 21.11.2019, 19 Uhr

Offene Tafelrunde in der ‚Lissabon Bar‘ mit Vorstellung der Initiative ‚Niedersachsen entwickeln für Eine Welt‘

Die Lissabon Bar ist eine Bar, Brasserie, ein Salon. Wir werden dort die Wärme und den Stil von Portugal erleben. Portwein, portugiesische Weiß- und Rotweine, authentische, frisch zubereitete Spezialitäten der portugiesischen Küche.

Willkommen im Dschungel – Wie fair und bio sind die Siegel wirklich? Und was hat Kamerun damit zu tun? Die Eine-Welt-Regionalpromotorin Anna-K. Thiel gibt Antworten.

Bio-faire Milch sorgt für einen respektvollen Umgang mit Natur und Tieren und entlohnt Bäuer*innen gerecht. So die Theorie. Doch in der Praxis stehen wir als Konsument*innen in den Supermärkten vor einem Dschungel aus sehr unterschiedlichen Siegeln, Labels und Zertifizierungen, die uns alle Fairness und Nachhaltigkeit versprechen, aber teilweise sehr unterschiedliche Ansätze verfolgen. Anna-K. Thiel hinterfragt die unterschiedlichen Siegel auf Milchprodukten und erklärt, warum die kamerunischen Bäuer*innen, von bio-fairer Milch, die wir in Europa trinken, profitieren.

Das Buffet wird ca. eine Woche vor der Tafelrunde mit dem Chefkoch Ricardo Santos Alves zu den verfügbaren saisonalen Zutaten abgesprochen. Das Buffet wird ca. 18 € p. P. kosten. Die Getränke zahlt jeder selber direkt vor Ort. Teilnehmer max. 20 Personen.

Ort: Lissabon Bar, Breite Straße 25-27, 38100 Braunschweig
www.lissabon-bar.de

Bei dieser Tafelrunde kann jeder teilnehmen. Bitte anmelden bei Georg Isermann bis zum 11.11.2019: isermann.georg@gmail.com

Die Kosten für das Buffet sind mit der Anmeldung vorab zu bezahlen, damit wir Planungssicherheit haben. Die Kontoverbindung teilen wir Ihnen bei Anmeldung mit.

HANNOVER

Freitag, 22.11.2019, 17:15 bis 21 Uhr

Die Wurzeln des guten Geschmacks IV

Slow Food Kochkurs Fisch – Karpfen mit Wolfgang Schatz an der VHS-Hannover

Fisch ist eines der ältesten tierischen Nahrungsmittel der Menschheit, seine geschmackliche Vielfalt und der Artenreichtum sind faszinierend – und genau das hat zu Problemen der Überfischung und nachhaltiger Fischzucht geführt. Eine gute Übersicht dazu bietet der WWF mit seinem Fischratgeber (fischratgeber.wwf.de). Als einer der ganz wenigen sticht dort positiv der Karpfen heraus – und den finden wir vor der Haustür im Hannoverschen Maschsee. Silvester steht vor der Tür, ein traditioneller Termin für ein Karpfenessen! Höchste Zeit also, sich mit der Zubereitung zu beschäftigen und bestehende Vorurteile gegen diesen exzellenten Speisefisch zu zerstreuen. Wir werden zusammen Karpfen auf unterschiedliche Art zubereiten und dabei lernen, in welchem Umfang die unterschiedlichen Kochtechniken den Eigengeschmack stützen, unterstreichen oder verändern. Seien Sie gespannt!

Anmeldung ausschließlich über VHS-Hannover: www.vhs-hannover.de

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt, Preis: 62,50 €

Ort: Volkshochschule, Burgstraße 14, 30159 Hannover

HARZ

Sonnabend, 23.11.2019, 13:30 bis ca. 18 Uhr

Krokant, Kakaobohne und Klosterguter Milch

Das eigene 3 x 5-teilige Pralinen-Sortiment erstellen und verkosten. Mit dem Konditor Bernd Hebel.

Ort: Gutshof 1, 38312 Heiningen. Bitte anmelden: hofladen@klosterguter.de

Teilnehmergebühr: 55 € p. Pers. inkl. Material

Auch am 30.11., 14.12. und 21.12.2019

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 26.11.2019

Arbeitstreffen der Aktiven

... und derjenigen, die es werden wollen. Ort nach Abstimmung.

HANNOVER

Mittwoch, 27.11.2019, 18 Uhr

Olivenöl-Menü und Lesung mit Jürgen Piquardt

Der mit dem Restaurant La Provence und seinem Engagement für eine gesunde biologische Küche bekannte Jürgen Piquardt kommt für einen Abend von seinem französischen Olivenhof zurück nach Hannover.

Er liest aus seinem Buch „Lust auf Pflanzenkost – zukunftsroh und enkeltauglich“ und lädt gemeinsam mit Slow Food zur Diskussion ein. Frisch gepresstes Öl der gerade geernteten grünen Oliven wird er zur Verkostung mitbringen.

Die Lesung ist eingebettet in ein vegetarisches Drei-Gänge-Menü rund um die Olive.

Kostenbeitrag für Menü und Lesung: 25 €

Ort: Essenszeit Restaurant, Zur Schwanenburg 11, 30453 Hannover

Verbindliche Anmeldung: www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/hannover



DEZEMBER

BRAUNSCHWEIGER LAND

Freitag, 6.12.2019, 18:30 Uhr

Nikolausigänseessen im Lindenhof

Ein paar Dithmarscher Gänse werden mit uns den Abend gestalten. Der Koch, Herr Segger, wird ihnen dabei helfen.

Kosten: 35 € p. Pers. Die Kosten werden bei Anmeldung evtl. aktualisiert, da die Gänsepreise hoch volatil sind und häufig schwanken!

Ort: Gaststätte Lindenhof, Neue Straße 33, 38173 Veltheim/Ohe, www.lindenhof-veltheim.de

Anmeldung per Mail an Hans-Georg Baumgarten 42@winet.de

Mit der Bestätigung erhalten Sie die Kontoverbindung für Ihre Zahlung.



BRAUNSCHWEIGER LAND

Montag 9.12.2019 und Sonntag 15.12.2019

Doku am Mo im Universum: Von Bienen und Blumen

Raus aus der übervollen Stadt und endlich auf dem Land sein Glück finden. Unabhängig, frei, ohne Zwänge und Hetze. Ganz bei sich, im Flow



der heilenden Natur und mit Frühstückseiern von eigenen glücklichen Hühnern auf dem Tisch. Endlich das richtige Leben leben, und nicht mehr nur so tun als ob. Aber wie ist es denn nun eigentlich, das

„richtige“ Leben“ – oder sollte man es vielleicht das „postkapitalistische“ Leben nennen? Um sicher zu gehen, vielleicht doch erst nochmal googeln, aber nur kurz. Versprochen.

Anfangszeiten siehe www.universum-filmtheater.de

JANUAR

BRAUNSCHWEIGER LAND

Mittwoch, 15.1.2020

Arbeitstreffen der Aktiven

... und derjenigen, die es werden wollen. Ort nach Abstimmung.

HANNOVER

Mittwoch, den 15.1.2020, 18 bis 21 Uhr

Aktiven-Treff

Alle Slow Food Mitglieder des Convivium Hannover sind herzlich eingeladen sich aktiv in die Arbeit einzubringen. Wir freuen uns auf Sie! Bitte anmelden bei Friedrich Pfeffer, Mobil 0172 673 9999. Der Ort wird jeweils vorher bekannt gegeben.

HANNOVER

Mitte Januar 2020

Tafelrunde in der Region

Bodenständige Gerichte, frisch und handwerklich gut zubereitet, das sind Kriterien die ein Restaurant erfüllen sollte, um von Slow Food beachtet zu werden. Darüber hinaus sollten möglichst saisonale Produkte aus der Umgebung verwendet werden. Wir hoffen auch dieses Mal gemeinsam als Tafelrunde einen geeigneten Betrieb besuchen zu können. Immer eine gute Gelegenheit für Mitglieder und Gäste in lockerer Atmosphäre ins Gespräch zu kommen. Genaueres zu Ort, Zeit und Menü wird rechtzeitig im Internet veröffentlicht: www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/hannover oder über unseren Newsletter. Eine verbindliche Anmeldung ist erforderlich.

ALLE

Sonnabend, 18.1.2020, 11 bis 20 Uhr

„Wir haben es satt“ Demo in Berlin!

Auch im Jahr 2020 ist es leider immer noch dringend nötig, für eine bessere Landwirtschaft und gegen die Agrarindustrie auf die Straße zu gehen! Traditionell schon seit 2011 findet die Demo „Wir haben es satt“ in Berlin am 3. Sonnabend im Januar zum Auftakt der Grünen Woche statt. Ein buntes Netzwerk, bei dem Slow Food Deutschland e. V. von Beginn an mitwirkt, kämpft für gesundes Essen, bäuerliche Betriebe und eine ökologischere Landwirtschaft. Auch Slow Food Hannover möchte erneut Flagge zeigen und mit auf die Straße gehen, denn ohne einen politischen Wandel mit den richtigen gesetzlichen Rahmenbedingungen wird es die dringend nötige Agrar- und Ernährungswende nicht geben!

Aber auch der Genuss sollte bei dieser gemeinsamen Demo nicht auf der

Strecke bleiben, deswegen wird es vor dem Demonstrieren ein gemeinsames Slow Food Frühstück geben!

Am Wochenende der Demo wird es wie jedes Jahr weitere Veranstaltungen geben: Schnippeldisko, Suppen Talk, etc. Eine kleine Reise nach Berlin lohnt sich sicher!

Bitte vergesst nicht, euch warm anzuziehen, leider ist die Grüne Woche immer im Januar, und im Laufe der Demo wird es meist kalt! Topfdeckel, Kochlöffel und alles was Krach macht dürfen natürlich gerne mit auf diese sehr familienfreundliche Demo!

Ort: Berlin

Ab 11 Uhr Treffen mit Slow Food Deutschland e. V. zur Auftaktkundgebung und zum gemeinsamen Demonstrieren.

Bitte meldet euch, um eine gemeinsame **Anfahrt von Hannover** oder ein Treffen vor Ort zu organisieren! Bitte anmelden bis 6.1.2020 über unsere Seite: www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/hannover/termine/ Informationen für **Teilnehmer*innen aus dem Braunschweiger Land** unter www.slowfood.de/braunschweigerland. Bei Interesse an einem Platz im Gemeinschaftsbus bitte eine Mail an info@bund-bs.de schreiben.

BRAUNSCHWEIGER LAND

Freitag, 24.1.2020, 18 Uhr

Das 10. Braunkohlbankett

Ein kleines Jubiläum und ein schöner Erfolg für unsere regionalen Produkte und soziales Engagement.

Wieder wird unser Lindenhofwirt Herr Richter mit uns ein Menu gestalten. Dazu wird es ausgesuchte Weine und Biere geben. Musik und/oder Kleinkunst werden den Abend begleiten. Details folgen. (Aber Sie können gern schon Ihre Plätze reservieren.)

Die Kosten für das Menu werden 45 – 50 € betragen und werden bei Anmeldung bestätigt.

Der freiwillige Spendenanteil geht dieses Jahr an den Kinderschutzbund Wolfenbüttel für alleinerziehende Frauen in Not.

Ort: Landgasthaus & Hotel Lindenhof, Im Winkel 23, 38154 Königslutter am Elm

Anmeldung per Mail an [Hans-Georg Baumgarten 42@winet.de](mailto:Hans-Georg.Baumgarten42@winet.de)

Mit der Bestätigung erhalten Sie die Kontoverbindung für Ihre Zahlung.

HANNOVER

Freitag, 24.1.2020, 17:15 bis 21 Uhr

Die Wurzeln des guten Geschmacks V

Kartoffel – die goldene Knolle mit Dr. Elisabeth Gaebler

Slow Food Kochkurs an der VHS-Hannover

Die Kartoffel ist aus der deutschen Küche nicht wegzudenken, sie ist in zahlreichen Gerichten vertreten. Niedersachsen ist in Deutschland Kartoffelland Nummer eins, und es gibt in der Region um Hannover traditionell vielfältigen Kartoffelanbau. Kartoffeln gibt es in einer großen Sortenvielfalt und in zahlreichen Geschmacksrichtungen; im konventionellen Handel sind meist nur wenige Sorten vertreten.

Monokulturen und Rückgang der Artenvielfalt gehören wie in zahlreichen Bereichen der Landwirtschaft zu den größten Problemen des Kartoffelanbaus. Wir möchten zur Erhaltung und Wiederentdeckung der Artenvielfalt unter dem Motto „Iss, was Du erhalten möchtest!“ beitragen. In diesem Kurs widmen wir uns der klassischen Beilage Kartoffel und stellen sie in den Mittelpunkt!

Wir werden gemeinsam verschiedene Kartoffelsorten zubereiten, verkosten und genießen. Um die ausgewählten Kartoffelsorten zu vergleichen werden wir klassische Pellkartoffel zubereiten, dann dürfen die verschiedenen Kartoffelsorten ihre Stärke bei den unterschiedlichsten Gerichten zeigen. Wir werden die verschiedensten Kartoffelgerichte wie Pommes, Kartoffelsalat, Kartoffelbrei gemeinsam zubereiten, und auch an rohe Kartoffelknödel werden wir uns wagen!

Anmeldung bitte ausschließlich über VHS-Hannover: www.vhs-hannover.de
Die Teilnehmerzahl ist begrenzt, Preis: 42,50 €

Ort: Volkshochschule, Burgstraße 14, 30159 Hannover

FEBRUAR

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 11.2.2020, 19 Uhr

Ordentliche Mitgliederversammlung 2020

Der Leitung des Slow Food Conviviums Braunschweiger Land lädt zur Mitgliederversammlung ins türkische Restaurant TANDURE ein.

Die Tagesordnungspunkte werden Ihnen per Mail zeitig und ordnungsgemäß gesendet.

Wir hoffen auf rege Beteiligung und freuen uns, viele Mitglieder begrüßen zu dürfen.

Ort: Tandure, Frankfurter Str. 4, 38122 Braunschweig

BRAUNSCHWEIGER LAND

Donnerstag, 20.2.2020

Arbeitstreffen der Aktiven

... und derjenigen, die es werden wollen. Ort nach Abstimmung.



BRAUNSCHWEIGER LAND

Donnerstag, 20.2.2020, 18 Uhr

Gute Milch – oder: Wie frisch ist unsere frische Milch?

Ein Abend mit Andrea Lenkert-Hörmann auf dem Klostergut Heiningen. Auf Klostergut Heiningen haben wir eine Veranstaltung ausmachen können auf dem wir gleich zwei Fliegen mit einer Klappe treffen werden.

Die Klostergüter kennen wir mit Ihren Produkten von einigen Wochenmärkten.

ten und Edeka Märkten im Braunschweiger Land. Susanne und Andreas De-gener sind Demeter Vertragspartner seit 1997. Seit über 20 Jahren wird hier eine Demeter-Käserei betrieben.

Natürlich verbunden auch mit einem Hofladen, in dem es Haus- und Hof-geschlachtetes und vieles mehr in bester Bio-Qualität zu erwerben gibt. Frau Andrea Lenkert-Hörrmann wird uns bei dieser Veranstaltung aus der Slow Food Studie „Umweltgerechtigkeit und Nachhaltigkeit in der Milch-wirtschaft“ berichten. Wie steht es um die Definition Rohmilch, Weide-milch, Heumilch, frische Trinkmilch, länger haltbare Frischmilch. Bei guter Milch, Bio- und Demeter-Käse, Brot und Wein wird Frau Lenkert-Hörrmann uns diese Thematik näher bringen. Es ist und bleibt spannend, wie es um das liebe Milchvieh nebst guter Milch und Milcherzeugnissen, steht. Siehe auch Artikel auf Seite 8.

Ort: Kloostergut Heiningen, Gutshof 2, 38312 Heiningen, www.kloostergut-heiningen.info

Kosten für diesen durchaus kooperativen Abend 15 €. Die Kontomodalitäten werden wir Ihnen, bei ausreichender Mindestteilnehmerzahl, mitteilen. Anmeldeschluss: 10.2.2020 unter regina@oestmanns.de

MÄRZ

BRAUNSCHWEIGER LAND

Donnerstag, 12.3.2020, 19 Uhr

Japanisches Restaurant cooperativa Shiki

„Shiki“ bedeutet frei übersetzt zwei Nationen, vier Jahreszeiten. „Cooperativa Shiki“ ist ein Restaurant mit original japanischer Küche. Cooperativa Shiki bietet eine vielfältige Küche mit Köstlichkeiten und Gerichten für alle Geschmäcker und mit frischen kulinarischen Ideen passend zur Saison. **Die vier Jahreszeiten** Frühling, Sommer, Herbst und Winter, Internationalität aus aller Länder, zu den unterschiedlichsten Zeiten zusammengeführt zu einer Speise. Wir werden anregende Speisen aus Japan mit einer feinen und modernen Küche erleben. Im stilvollen Ambiente des Ladenlokals wird sowohl Altbewährtes als auch frische kulinarische Ideen serviert. Wir werden durch traditionelle Speisen und außergewöhnliche Gewürze verzaubert. Die Mitarbeiter freuen sich, uns bewirten zu dürfen. Wir wollen uns verführen lassen in das japanische Reich der Sinne.

Bei Anmeldung erhalten Sie die Speisekarte, damit Sie im Vorfeld Ihre Speisen aussuchen können. Wir werden wiederum Ihre Speisewünsche an die Restaurantleitung senden. Damit haben Sie eine verbindliche Zusage getroffen.

Ort: Japanisches Restaurant cooperativa SHIKI, Wendenstr. 4, 38100 Braunschweig, www.shiki-bs.de

Anmeldeschluss: 2.3.2020 unter Regina@Oestmanns.de

HANNOVER

Freitag, 13.3.2020, 17:15 bis 21 Uhr

Die Wurzeln des guten Geschmacks VI Hülsenfrüchte mit Barbara Stadler, Köchin der Slow Food Chef Alliance Slow Food Kochkurs an der VHS-Hannover

Hülsenfrüchte lecker, gesund, vielseitig und bunt
Aufgrund ihres hohen Eiweißgehaltes und wegen möglicher großer Erträge auf kleinen Flächen sind Früchte und Samen der Hülsenfrüchte weltweit ein wichtiger Bestandteil der menschlichen Ernährung. Insbesondere bei

fleischarmer, vegetarischer und veganer Kost sind sie praktisch unverzichtbar. Barbara Stadler, Küchenmeisterin und Slow Food Chef Alliance Kommissionsmitglied, zeigt Ihnen, wie man sie am besten zubereitet und wie man sie mit Gemüse, Fisch oder Fleisch kombinieren kann. Klassiker wie Linsensalat mit Zander sowie ein erstklassiges Hummus dürfen natürlich nicht fehlen.

Anmeldung bitte ausschließlich über VHS-Hannover: www.vhs-hannover.de
Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

Ort: Volkshochschule, Burgstraße 14, 30159 Hannover

HANNOVER

Mittwoch, 18.3.2020, 18 bis 21 Uhr

Aktiven-Treff

Alle Slow Food Mitglieder des Convivium Hannover sind herzlich eingeladen sich aktiv in die Arbeit einzubringen. Wir freuen uns auf Sie! Bitte anmelden bei Friedrich Pfeffer, Mobil 0172 673 9999. Der Ort wird jeweils vorher bekannt gegeben.

BRAUNSCHWEIGER LAND

Donnerstag, 19.3.2020

Arbeitstreffen der Aktiven

... und derjenigen, die es werden wollen. Ort nach Abstimmung.

HANNOVER

Sonnabend, 21.3.2020, 16 Uhr

Besichtigung der FungiFarm in Celle

Wir treffen uns an der FungiFarm in der Celler Altstadt, Nordwall 58, um die Pilzfarm zu erkunden. Die beiden Inhaber Konstantin Schröder und Leon Mikušić werden uns einiges über die Zucht, die verschiedenen Pilzsorten, Geschmack und Zubereitungsart erzählen.

Anschließend um ca. 18 Uhr treffen wir uns zum gemeinsamen Abendessen in einem Restaurant in der nahen Umgebung, um dort ein schmackhaftes Pilzmenü einzunehmen. Den Ort und das konkrete Menü geben wir zeitnah online sowie mit dem Schneckenpost-Newsletter allen Mitgliedern und Freundinnen bekannt.

Die Bezahlung von Menü und Getränken erfolgt vor Ort.

Bitte melden Sie sich über unsere Seite verbindlich bis zum 14.3.2020 an: www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/hannover



HANNOVER

Freitag, 6.3.2019, 18:30 Uhr

Tafelrunde im „Gasthof Tegtmeyer“

Der historische Gasthof „Zum alten Krug“ Tegtmeyer befindet sich vor den Toren Hannovers in noch immer ländlicher Umgebung, die Gebäude stammen aus dem 16. und 17. Jahrhundert. In der Gaststube wird der Schwerpunkt auf Nordhannoversche Küche gelegt. Besonders hervorzuheben ist, das der heutige Besitzer Heinrich-Christian Tegtmeyer eine eigene Heidschnucken-Herde hat, die unter Bioland-Bedingungen gehalten werden. Wenn Zeit und Wetter es zulassen, besteht vor dem Essen vielleicht die Möglichkeit die Tiere auf der Weide zu besuchen. Natürlich finden sich auf der Speisekarte entsprechend viele Gerichte von der Heidschnucke sowie Wildgerichte aus eigener Jagd. Gern wollen wir uns bei einem typischen 3-Gang Menü von der hier praktizierten regionalen Landküche überzeugen lassen. Das konkrete Menü sowie weitere Details geben wir zeitnah online bekannt.

Bitte melden Sie sich verbindlich über unsere Seite an:
www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/hannover

BRAUNSCHWEIGER LAND

Sonnabend, 28.3.2020, 14 bis 19 Uhr

Käseseminar im lab mit der Eiliter Käseschule

Darf ich vorstellen: Barni Deneke, von Beruf Molkerei-Ingenieur.

Er hat 20 Jahre die Eiliter Bauernkäserei aufgebaut und geleitet.

Er möchte gerne seine Liebe und Leidenschaft für Käse mit Ihnen teilen und Ihnen zeigen, wie Sie mit einfachen Mitteln selber Käse herstellen können. Herr Deneke macht mit Ihnen ... Küchekäse. Es ist gar nicht so schwer: Aus 5 Litern Bio-Milch entsteht in ca. 4 bis 5 Stunden ein schmackhafter, von Hand gemachter Käse.

Zwar kein original Schweizer oder französischer AOC Käse, aber ein frischer Weichkäse, der nicht mehr reifen muss und den die Teilnehmer sofort mit nach Hause nehmen können. Anschließend werden wir die Käselaike in bestimmten Intervallen wenden und zum Schluss einsalzen. In den Pausen, in denen der Käse ein wenig ruhen muss, verkosten wir ausgesuchte Käsespezialitäten bei Baguette und Wein.

Die Teilnehmer erfahren dabei allerlei Wissenswertes über Herstellung, Geschichte und Unterschiede des Produkts Käse, und natürlich auch, woher die Löcher im Käse kommen.

Zum Schluss bekommt jeder zu seinem hergestellten Käse noch einen Käsefahrplan (wer es wissenschaftlich mag: auch Prozessleitplan ge-



nant) und ein paar Tipps, wo die nötigen Utensilien zu bekommen sind, damit die Käseherstellung auch zu Hause gelingt.

Das hört sich doch klasse an und macht Lust, seinen Käse zu produzieren.

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Teilnahmegebühr: 65 €

Ort: lab – langeaktivbleiben, Altewiekering 20 c, 38102 Braunschweig
www.langeaktivbleiben-bs.de

Bitte bis 20.3.2020 anmelden per Mail unter: regina@oestmanns.de
Mit der Bestätigung erhalten Sie die Zahlungsinformationen.

APRIL

BRAUNSCHWEIGER LAND

Sonnabend, 25.4.2020,
11:30 Uhr

Hemme Milch, Wedemark

Wem Qualität am Herzen liegt, der nimmt die Dinge selbst in die Hand. Nicht anders geht es den Menschen von Hemme Milch – seit nun schon über 400 Jahren.

Von der Kälberaufzucht über die Futtergewinnung bis hin zur Veredelung der besten Hemme Milch in der hofeigenen Molkerei sind Herz und Freude an ursprünglichen Lebensmitteln dabei. Im Einklang von Mensch, Tier und Natur – garantiert gentechnikfrei.

So trägt Hemme Milch dem immer stärker werdenden Wunsch der Verbraucher nach hochwertigen Lebensmitteln mit nachvollziehbarer Herkunft Rechnung.

- Eigene Milchkühe mit eigener Aufzucht
- Eigene Futterflächen – so groß wie 300 Fußballfelder
- Absolut gentechnikfreies Futter
- Ausschließlich Frischmilch, auf traditionelle Art pasteurisiert
- Sämtliche Verarbeitungsschritte in der eigenen Hofmolkerei
- Produkte, Verpackungen und Prozesse vielfach ausgezeichnet und zertifiziert

Und das Beste an dieser Hemme-Milch, sie ist nicht homogenisiert. Pasteurisierte Milch, die schmeckt. Gute Milch, aus der gute Milchprodukte hergestellt werden. Lecker.

Wir wollen uns davon überzeugen und bei einer Molkereiführung den Betrieb anschauen.

Im Anschluss erfolgen Milch- und Milchprodukteverkostung, eine dicke Suppe, Kaffee und Käsekuchen.

Ein Tagesausflug für Jung und Alt. Darauf können wir uns freuen.

PS: Einkaufsbeutel nicht vergessen. Der Hofladen ist geöffnet.

Ort: Hemme Milch, Sprockhofer Str. 9, 30900 Wedemark,
www.hemme-milch.de

Dauer mit An- und Abreise ungefähr 4 bis 5 Std.

Anreise im eigenen PKW bzw. es können gern Mitfahrgelegenheiten organisiert werden.

Kosten: 25 €. Die Kontaktdaten werden Ihnen mitgeteilt, wenn genügend Teilnehmer angemeldet sind.

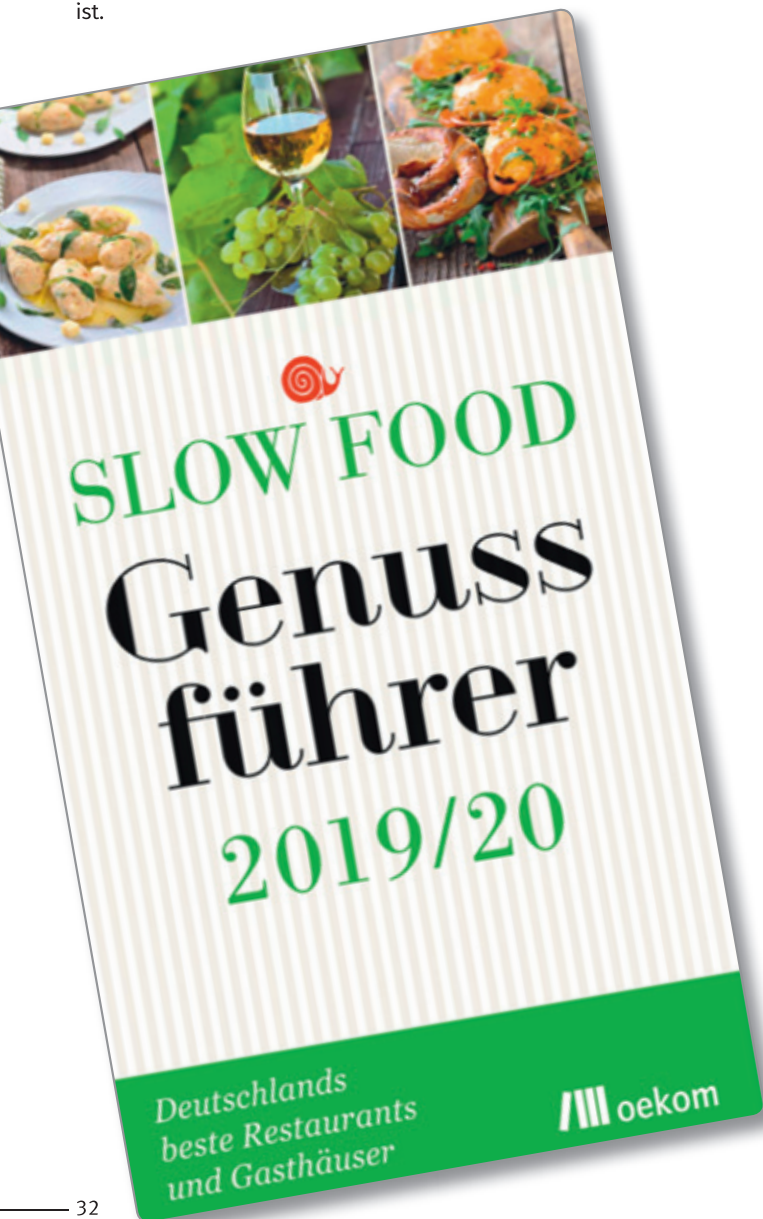
Anmeldeschluss: 6.4.2020 unter regina@oestmanns.de



Für zuhause & unterwegs

Die 4. Ausgabe des Slow Food Genussführers bietet neben einer kleinen Warenkunde, einem ABC regionaler Spezialitäten und einer Beschreibung deutscher Genussregionen viele Empfehlungen.

Regionale Testgruppen haben deutschlandweit mehrere hundert Gasthäuser und Restaurants besucht. Die 550 besten empfehlen wir in diesem Buch, das ein führender kulinarischer Kompass geworden ist.



MARKTSCHWÄRMER

Hannover-Ahlem, Heisterbergallee 12
jeden Donnerstag von 16.30 - 18.30 Uhr
Lebensmittel direkt aus der Hand vom Bauern
transparent - nachhaltig - fair

marktschwaermer.de/de/assemblies/10529

Wir unterstützen Slow Food Deutschland e.V.



Godshorner
Röstkontor

Kaffeespezialitäten aus eigener Röstung

u. a. Kopi Luwak, Nepal, Galapagos

Manufaktur · Probiercafé
Großer Hillen 7 · 30559 Hannover-Kirchrode
Tel. (05 11) 2 28 96 93
www.godshorner-roestkontor.de
info@godshorner-roestkontor.de

Aroma Bekömmlichkeit Frische



**EINBECKER
SENFMÜHLE**
Tradition seit 1743

Gern zeigen wir Ihnen unsere handwerkliche Senfherstellung im Steinmahlverfahren mit Rohstoffen aus der Region in unseren Produktionsräumen mitten in Einbeck. Rufen Sie uns direkt an und vereinbaren Sie Ihren persönlichen Besichtigungs-Termin. Einkaufsmöglichkeit regionaler Sortimente vorhanden.

Besuchen Sie uns!

Knochenhauerstr. 26/28 • 37574 Einbeck
Tel. (0 55 61) 97 16 73 • www.einbeckersenf.de



Hof im Greth
Milchschäferei und Hofkäserei
Lammfleisch & Schafskäse

**Landwirtschaft
der Zukunft**

Wir wollen eine Landwirtschaft, die in der Region wirkt und eine, die unserer Verantwortung als Mensch gegenüber der Natur und den Tieren gerecht wird.

Du bist, was Du isst. Echte Lebensmittel: regional und bio
Hof im Greth GbR · Im Greth 1 · 31185 Söhlde · www.hof-im-greth.de

Lindenhof Bio-Produkte direkt vom Bauernhof

Altstadtmarkt Braunschweig
Mi und Sa 8 - 13 Uhr

Braunschweig Prinzenpark
Do 12 - 18 Uhr

Stadtmarkt in Wolfenbüttel
Mi und Sa 8 - 13 Uhr

Hofladen in Ellum:
Mo+Di, Do+Fr
9 - 13 Uhr und 15 - 18 Uhr
Sa 9 - 13 Uhr



www.ellum.de



Regenbogenforellen
Lachsforellen
Saiblinge
Aale
u. weitere Delikatessen
sowie Frischfisch

Wir
räuchern frisch
vor Ort

donnerstags: auf dem Kohlmarkt in Braunschweig
samstags: auf dem Wochenmarkt in Wolfenbüttel

Leinetaler Räucherforellen-Feinfischräucherei GmbH
Zur Mühle 2 • 37154 Northeim-Edesheim • Telefon 0 55 51 / 5 32 52

Homanns Bauernladen

VERKAUF DIREKT vom ERZEUGER
und aus der Region

Aktuelles der Saison: Grünkohl, Gänse, Puten,
Enten, Wild, Weihnachtsbäume

Hofladen: Wehner Horst 5, 31234 Edemissen-Wehnen

www.homanns-bauernladen.de

Wochenmärkte: Mi., Fr., Sa. Peine | Do. Braunschweig



Lecker und preiswert speisen in Braunschweig

Auguststr. 15-16 (Kennedyplatz) • Mo.-Fr. 11-16 Uhr, Sa. 11-15 Uhr

LINDEN NORD



LINDENBLATT GRILL-GARTEN



Traditionelle Fleisch- und Wurstwaren von selbst ausgewählten Tieren!
Spezialität: Eichelschinken, Eichelmettwurst. Vom Gourmet-Journal
„Der Feinschmecker“ prämiert.

Fleischerei Hebel
Bussilliatweg 12
30419 Hannover-
Herrenhausen
Tel.: 05 11-79 46 67
www.fleischerei-hebel.de

Hebel

100 Jahre

Ihr Lieferservice für Naturkost und Bioprodukte



GEMÜSEKISTE

bio. vielfalt. leben.

HAUPTSTRAßE 72 • 30966 HEMMINGEN • WWW.GEMUESEKISTE.COM
INFO@GEMUESEKISTE.COM • HOTLINE 05101.588360

bio
THEK

Naturkost
& Bistro

täglich
lecker

täglich
frisch

Genießen Sie unseren täglich
wechselnden Mittagstisch!

Mo – Fr ab 11.30 Uhr

Marktstraße 13 / 38855 Wernigerode
Mo bis Fr 9 – 18 Uhr / Sa 9 – 14 Uhr
Tel. 03943 557892 / www.biothek-wr.de



Käsehof Lowes

Ziegenkäse und mehr vom Elm

Hofverkauf
Montag bis Sonntag
7 bis 20 Uhr

Braunschweiger Bauernmarkt
auf dem Kohlmarkt
Donnerstag
8.30 bis 14 Uhr

Altstadtmarkt BS
Samstag
8 bis 13 Uhr

Fam. Lowes • Hauptstr. 31 • 38173 Evessen • Tel.: 05333/380 • Mobil: 0160/90768786

Apex

Immobilien + verwalten GmbH

beraten
vermitteln
vermieten
verwalten
entwickeln
Projektmanagement

Ihr Immobilienberater und Verwalter in Hannover
Tel. 05 11/700 37 160 www.apex-immobilien.net

Alles italienisch

Weine aus allen Regionen, Pasta, Pesto,
Parmesan, Olivenöl und vieles mehr

Weinhaus Harald L. Bremer

Braunschweig Gliesmarode Efeuweg 3
(Navi: Querumer Str. 26) - www.bremerwein.de
Weinproben Mi + Fr. 13 - 18 Uhr und Sa 10 - 13 Uhr



Richter

ALTSTADTBÄCKER



Beim Brot sind wir eigen.

Eigene Rezepturen

Eigener Natursauer

Frische, eigene Brotkeimlinge

Brotgetreide aus der Region

Infos unter: brotversteher.de





Neues Leben in alten Mauern

Entdecken Sie das historische Rittergut Lucklum am Elm Ihr einzigartiges Ausflugsziel in der Region.

Hofcafé und Hofladen mit eigenen regionalen Produkten
Traumhafter Ort für Hochzeiten und Feiern
Hochwertige Märkte und Events
Führungen, Konzerte Kulturveranstaltungen

Mehr Infos unter www.rittergut-lucklum.de
EventGut Lucklum GmbH & Co. KG,
Kommendestraße 13, 38183 Erkerode/Lucklum



Volker Werthmann

Kartoffeln · Gemüse · Küchenkräuter · Blumen

Frische aus eigener Ernte

Direkt und schnell auf dem Wochenmarkt

Direktverkauf Di.-Fr.: Rottenweg 3, 38159 Vechelde-Liedingen
Wochenmärkte Mi., Do., Sa.: Braunschweig | Fr.: Vechelde
Tel.: 05302 3239 | Email: gemuesebau@gmx.de

LEO GOLD®
premium
rösterei

LEOGOLD Rösterei Frank GmbH
Querumer Str. 3 · 38104 Braunschweig
Tel. 0531 1217354
www.leogold.de
Mo-Fr 11-18 Uhr · Sa 10-16 · Mi geschl.

BACKWERK

Genussrechte

Investieren Sie
in Handwerk in
der Region:
100% ökologisch
und mit bis zu
6% Rendite!



Weitere Informationen
unter www.genussrechte.org

demeter

Ihr Bio-Handwerksbäcker
in Hannover



BACKWERK

WWW.BACKWERK.BIO

Di bis Do 7-13 und 15-18 Uhr Fr 7-18 Uhr Sa 7-12 Uhr

Bauern Markt

...frisch vom Hof



Hannover-Kirchrode
Kleiner Hillen
freitags von 8 - 13 Uhr

Hildesheim-Himmelsthür
An der Pauluskirche
freitags von 9 - 12.30 Uhr

Hannover-Bahnhof
Ernst-August-Platz
freitags von 14 - 18 Uhr

Hannover-Bothfeld
Einkaufspark Klein-Buchholz
freitags von 14 - 18 Uhr

Hannover-Döhren
Fiedelerplatz
dienstags von 14 - 18 Uhr

Hannover-Linden
Schmuckplatz
freitags von 14 - 18 Uhr

Laatzten
Vor dem Leine-Center
mittwochs von 14 - 18 Uhr

Hannover-Bult
Rimpaustraße
samstags von 8 - 12.30 Uhr

Hannover-Mitte
An der Marktkirche
donnerstags von 14 - 18 Uhr

Hannover-List
Moltkeplatz
samstags von 8 - 13 Uhr

Hannover-Nordstadt
An der Lutherkirche
donnerstags von 14 - 18 Uhr

Hannover-Zoo
An der Friedenskirche
samstags von 8 - 13 Uhr



Max Matzeik, Eisberger Str. 436, 32457 Porta Westfalica



Galloway vom Weinsberg 

Bio Rindfleisch direkt vom Erzeuger Max Matzeik
Bioland Rinderzucht. Bioland Fleischerei. Direktvermarktung.

Wir geben unseren Tieren die Zeit, die sie von Natur aus brauchen, um herananzuwachsen. Statt Mastfutter gibt es bei uns ausschließlich Grünfutter. Die naturnahe Haltung verleiht unserem Galloway-Bio-Fleisch den besonderen Geschmack. Nach der stressfreien Schlachtung wird das Bio-Fleisch durch sorgfältiges Zerlegen und eine sechswöchige Reifung nach dem Dry-Aging-Verfahren dem hohen Qualitätsanspruch unserer Kunden gerecht. Besuchen Sie uns in Hannover:

Mo. und Fr. von 12-18 Uhr, Bauernmarkt Hannover Hbf, Ernst-August-Platz
Do. von 14-18 Uhr, Bauernmarkt an der Lutherkirche
freitags zusätzlich 7.30-13 Uhr, Obstplantage Hahne, Gleidingen
und 13-18 Uhr, Brabeckstr. 169, Bemerode

www.galloway-biofleisch.de, Telefon 05751 9239275

OBSTPLANTAGE HAHNE

...man schmeckt's

Hildesheimer Str. 574
30880 Laatzten OT Gleidingen

Telefon 05102 2303
www.hahne-obstplantage.de

In der Region und aus der Region!
Selbsterzeugtes Aroma-Obst aus Gleidingen

Unser Angebot:

- Äpfel** ganzjährig, 35 Sorten, altbewährte und neue Sorten
- Birnen** Conference, Condo, Xenia u. v. m.
- Zwetschen** 15 verschiedene Sorten mit Geschmack
- Kirschen** Süß- und Sauerkirschen
- Trauben** würzige Tafeltrauben aus Gleidingen
- Beeren** Erd-, Him-, Johannis-, Stachel- und Brombeeren

Tag der offenen Plantage
28. und 29. 9. 2019
10 - 18 Uhr

Honig in verschiedenen Variationen und frisch gepresster Apfelsaft
Apfelchips, Marmeladen, Obstweine, Essig aus eigener Herstellung

Führungen, Schnittkurse kostenlos, Termine auf Anfrage

Verkaufszeiten im Hofladen: Mo.-Fr. 8.00 bis 18.00 Uhr,
Sa. 8.00 bis 12.00 Uhr

gantzätig, ganzjährig geöffnet – ausreichend Parkplätze vorhanden.
Verkauf ganzjährig auf den Bauernmärkten in der Region Hannover.

RINDFLEISCH VOM HOF. DIREKT ZU IHNEN NACH HAUSE.

Jetzt bestellen.

05139-959739 oder
www.kreuzkamp-genuss.de




KREUZKAMP
Regional - Genuss - Manufaktur

Kreuzkamp Genuss GmbH | Wallstraße 16 | 30938 Burgwedel



Schullandheim Tellkampfschule

Gute Ernährung ist unser Thema

www.landheim-tellkampfschule.de

Fußläufig vom Bahnhof Springe

Fleisch und Wurst aus
artgerechter Haltung und
stressfreier Schlachtung

Landmetzgerei Schlüter
Triftstraße 5
38690 Vienenburg
Tel: 05324-1508
info@landmetzgerei-schlueter.de

BIOLOGISCH

Bio-Lebensmittel für Linden

Stephanusstraße 10 · 30449 Hannover · Telefon 213 55 88
www.biologisch-linden.de
Montag - Freitag 8 - 20 Uhr · Samstag 8 - 16 Uhr

SCHÖNEMANN'S

RESTAURANT

Wir lieben köstliche, einfache Aromen bei erstklassigen, regionalen Zutaten.

Als beliebtes, modernes Restaurant ist SCHÖNEMANN'S der ideale Ort für ein romantisches Abendessen oder ein erfolgreiches Geschäftsessen. Wir bieten Ihnen ausgezeichnete Gerichte zu einem überzeugenden Preis. In der Leidenschaft für köstliche, einfache Aromen achten wir auf die Verwendung erstklassiger, regionaler Produkte und Zutaten. Wir sind der Qualität und dem Produkt treu und bleiben gutem Essen, herzlichem Service und Gastlichkeit verpflichtet.

Bei uns fühlen Sie sich willkommen. Wir sind stolz auf unsere Gäste ... Freunde, die stets wiederkommen, sich gern an uns erinnern und viele neue Freunde bei uns kennengelernt haben. Unser freundliches Ambiente ist wirklich etwas ganz Besonderes.

SCHÖNEMANN'S RESTAURANT
Klaus Schönemann, Küchenmeister
Am Fahrhorstfelde 1 · 30629 Hannover
restaurant@bei-schoenemanns.de
www.bei-schoenemanns.de
0511 58 65 98 45
Mittwoch bis Sonntag ab 18.00 Uhr

Görge
Die Frischemärkte

10x in Braunschweig

 [goerge_frischemaerkte_bs](https://www.instagram.com/goerge_frischemaerkte_bs)

EDEKA Görge Frischemärkte 

www.goerge-markt.de



Olio Extra Vergine della Maremma 100% kultiviert, geerntet, abgefüllt in der Toskana/Latium

DesOlive



DéLo Handelskontor GmbH
Lindenplatz 6, 38312 Bornum
T 05337 9479007
F 05337 9479009
M 0151 50401108

www.desolive.de

EISDIELE
Am Alten Schlachthof 2

Wolfenbütteler Eismanufaktur



*Natur,
die man schmeckt.
& ohne Zusatzstoffe*

Christine & Jörg Borkowski
Am Alten Schlachthof 2
38304 Wolfenbüttel
05331 94 65 10
www.eisdiele-wolfenbuettel.de

Fungi Delikat – Die Extertaler Biopilzzucht



Streng nach Biolandrichtlinien produzieren wir besondere Speisepilze für Gastronomie und Wochenmarkt: Shiitake - Kräuterseitling Limonenseitling - Buchenpilz - Samthaube Pom-Pom Blanc - Kastanienseitling - Trockenpilze sowie Pilze der Saison.

Wir sind in Hannover auf den Wochenmärkten Stephansplatz (Freitag) und Lindener Markt (Sonnabend).
Tel.: 05262 9949920 Mobil: 0151 10713907
E-Mail: info@fungi-delikat.de
www.fungi-delikat.de

BEATES BUNTE TOMATEN

Ich biete Ihnen

alte u. seltene Jungpflanzen u. Früchte:

- verschiedenste **Tomatensorten**
- vergessenes **Gemüse** und bunte **Kartoffeln**
- **Kräuter- und Erdbeervielfalt** • **Streuobst**

Verkauf: Wochenmarkt Wolfenbüttel, Sa. 8-13 Uhr und auf verschiedenen Sondermärkten

Beate Pieper • Alter Weg 55 • 38302 Wolfenbüttel
Tel: 05331-34 08 06 • Mobil: 0176 26277502 • www.buntetomaten.de



**Die Manufaktur im Harzvorland
Casa Culina – Demmel & Cie**

Von der Pflanzung und Pflege des Obstes bis zur Ernte der Frucht, Verlesung und Verarbeitung liegt alles in den Händen der Manufaktur.

Nach ökologischen Richtlinien werden die Produkte im Harzvorland zwischen dem Großen Bruch, Huy, Großem Fallstein und Harz angebaut. Aus den Nüssen von über 600 Walnussbäumen wird Öl und Walnusslikör hergestellt. Aus den anderen Früchten: Fruchtaufstriche, Edelobst- und Kornbrände, sowie Gin und Whisky. Walnussöl und Pflaumenmus erhielten vor kurzem den „Kulinarischen Stern 2017“.

Auf einer Wehranlage mit einem alten Gewölbekeller wurde das Herrenhaus errichtet. Auf dem denkmalgeschützten Vierseitenhof ist unsere Manufaktur, mit Brennerei und Museum, mit dem Anspruch auf Spitzenqualität „Klasse statt Masse“ untergebracht.

April - Dez., jed. 2. Sonntag i. M., 10 - 17 Uhr
Mittwoch 14 - 17 Uhr; Freitag 12 - 14 Uhr
Führungen bitte vorher vereinbaren.

Fon 039422/ 60 86 2 o. 039426/ 86 48 00



Demmel & Cie.
Manufaktur im Harzvorland
Östernstraße 1, 38836 Rohrsheim
info@demmel-cie.de / www.demmel-cie.de





demeter

Klosterguter
Bergkäse aus Heiningen



Rohmilchkäserei
Gutshof, 38312 Heiningen
kaese@klosterguter.de





Erlebnishof BioGut Bauck

Nutztiersafari

Über 60 Nutztierassen hautnah erleben

Bio-Gastronomie & Hofladen

Nachhaltig, gesund & lecker!

Wochenmärkte:
Braunschweig
Gifhorn
Wolfsburg

Events, Feste & Feiern
Genuss- & Freizeiterlebnisse



henning-bauck.de

Bergstraße 30 | 29389 Bad Bodenteich | Tel. 058 24 / 23 46

Tutscheks Doppel-Back...



Braunschweig, Bühnerstraße 23

Wochenmärkte: Mi. bis Sa. www.baekerei-tutschek.de

DA PIERO

Ristorante Italiano

Gute Produkte

+ gehobene italienische Kochkunst
= Gaumenschmaus besonderer Art!

Inhaber Pietro Stanziale ist Mitglied im italienischen Kochverband und wurde von diesem Verband für die Förderung der italienischen Kochkultur ausgezeichnet.

Dienstag bis Sonntag,
12 – 14.30 Uhr und 18 – 24 Uhr,
Küche bis 22 Uhr, Montag Ruhetag

Salzdahlumer Straße 301
38126 Braunschweig
Telefon 0531 43598 oder 2621448
Fax 0531 2621529
E-Mail info@da-piero-bs.de
www.da-piero-bs.de



NEDDY'S Schuhmachermeisterbetrieb

www.neddys-werkstatt.de



Lieblings - Schuh - Reparatur

Versand möglich!

Dorothea Neddermeyer
Hans-Jürgen Strasse 5, 38112 Braunschweig
Tel.: 0531-514691

Geöffnet: Montag - Freitag
9:00 - 12:30 + 15:00 - 18:00
Mi ganz geschlossen

www.la-vigna.de

Neben einem reichhaltigen Angebot an

Weinen erwartet Sie bei uns eine vielseitige,

Gut, Sauber, Fair -

phantasievolle und überraschende bunte
auch bei La Vigna.

Küche in Bistro und Partyservice.



LA VIGNA

Italienische Weine und
Lebensmittel, Bistro, Party-Service

Ziegenmarkt 3 | 38100 Braunschweig | Telefon 0531 · 12 52 13

EspressoBar
Brot
Rösterei

cup to go

Cup to go
Michael Jähne
Gut 43
38239 Salzgitter
01577 1867520
cup.to.go.info

Standort:
Altstadtmarkt
Herzogin Elisabeth-Strasse



www.slowfood.de

Slow Food ist eine internationale Bewegung, die sich dafür einsetzt, dass jeder Mensch Zugang zu Nahrung hat, die sein Wohlergehen sowie das der Produzenten und der Umwelt erhält.

