Slow Food®
Dortmund

Genuss und Verantwortung

Infos und Veranstaltungen

2020

www.slowfood.de/dortmund

Slow Food

Mehr Informationen unter www.slowfood.de

Worum geht‘s bei Slow Food?	4
Slow Food international und in Deutschland	5
Convivium Dortmund	6
Unsere Veranstaltungen	7
Geschmacksschulungen für Kinder	22
Slow Food Youth	24
Liste der Slow Food Unterstützer	26
Anmeldung · Kontakt · Impressum	27

Worum geht‘s bei Slow Food?

Genuss und Verantwortung seit 28 Jahren –
wir sind das Original!

Der Begriff Slow Food wurde erstmals im Jahr 1989 als Gegenbewegung zu Fast Food geprägt. Slow Food steht für authentische Lebensmittel, die auf traditionelle Weise hergestellt werden – ohne Zusatzstoffe, künstliche Aromen und ohne Geschmacksverstärker – sowie für eine artgerechte Tierhaltung und eine faire Entlohnung der Produzenten. Damit sollen – im Gegensatz zur globalen Lebensmittelindustrie und globalem Einheitsgeschmack – regionale Wirtschaftskreisläufe gestärkt werden und Menschen wieder mit allen Sinnen ihr Essen genießen können.

Slow Food ist eine globale basisdemokratische Organisation mit ca. 100.000 Mitgliedern weltweit, die in 1.500 Convivien den kulinarischen Genuss mit dem Engagement gegenüber der Gesellschaft und der Umwelt verbindet.

Die Organisation engagiert sich für die Wahrung der biologischen Vielfalt von Kultur- und Wildpflanzen, fördert regionale Landwirtschaft und die Rückzüchtung alter Obstsorten genauso wie die fast vergessener Nutztierrassen. Mit der Forderung nach guten, sauberen und fairen Lebensmitteln gibt Slow Food eine wichtige Orientierung:

Gut im Geschmack.
Sauber in der Herstellung.
Fair im Handel.

Slow Food international und in Deutschland

Slow Food International ist heute in den meisten Staaten der Welt vertreten. Eine Initiative von Slow Food International ist Terra Madre. Das weltweite Netzwerk fördert in 150 Ländern nachhaltige Landwirtschaft, Viehzucht und Fischerei und engagiert sich für die Vielfalt des Geschmacks sowie lokaler Esstraditionen.

Slow Food Deutschland ist ein Non-profit-Verein mit mehr als 14.000 Mitgliedern, die sich bundesweit in 85 Regionalgruppen, den sogenannten Convivien, zusammengeschlossen haben. Der Verein bringt Produzenten, Händler und Verbraucher miteinander in Kontakt, vermittelt Wissen über die Qualität von Nahrungsmitteln und sorgt für mehr Transparenz und Genuss rund um das Thema Ernährung.

Convivium Dortmund

Seit mehreren Jahrzehnten geht der Trend nun immer mehr zu regionalen und saisonalen Lebensmitteln – eine Entwicklung, zu der auch Slow Food nicht unerheblich beigetragen hat. Alles gut also? Leider nein. Denn auch Massentierhaltung und geschmackloses, gespritztes Gemüse kann aus der Nachbarschaft kommen. Deshalb: Die Qualität aus der Heimat muss stimmen.

Dem Convivium in der Region Dortmund gehören rund 120 Mitglieder und 10 Unterstützer (Stand 02/2020, siehe S. 26) an, die für die Idee der Slow Food Bewegung stehen.

Wir als Konsumenten entscheiden, ob Streuobstwiesen erhalten bleiben, ob die Alblinse wieder angebaut wird, ob der Metzger Wurst nach traditioneller Art herstellt und der Bäcker noch selbst Brot backt. Wir entscheiden, ob Geschmacksverstärker, Aromastoffe, chemische Zusätze oder Fertiggerichte mit globalem Einheitsgeschmack verkauft werden – oder eben nicht.

In diesem Sinne besuchen wir als Convivium Dortmund regionale Produzenten und Händler, denen gute, saubere und faire Produkte am Herzen liegen, um uns vor Ort ein Bild zu machen – oft verbunden mit Genussproben. Auch Nichtmitglieder können gerne daran teilnehmen.

Sie möchten in den Dortmunder E-Mail-Verteiler aufgenommen werden, um immer auf dem neuesten Stand zu sein? Schicken Sie eine E-Mail an:
dortmund@slowfood.de

Unsere
Veranstaltungen

16. Januar Schneckentreffen

Das Schneckentreffen ist eine Art Stammtisch, der alle vier bis sechs Wochen stattfindet. Wir treffen uns in lockerer Runde, um uns bei einem Glas Wein oder einem Imbiss rund um das Thema Genuss und Verantwortung zu unterhalten. Wir tauschen Rezepte aus, geben Erfahrungen und Kenntnisse weiter, reden über die aktuelle nahrungspolitische Situation und pflegen einfach miteinander Geselligkeit.

Wo und wann die Schneckentreffen stattfinden, wird jeweils vorher per E-Mail bekannt gegeben.

3. März

Saisonal, regional, köstlich – Feinkostmanufaktur „im Glas“

2008 wurde die Manufaktur von Katrin Manzke gegründet und liegt in Bochum Dahlhausen.
Als Produktionsort hat sie die Küche einer ausgedienten Gaststätte gewählt. Ihr Sortiment umfasst Pestos, Frucht- und Gemüseaufstriche, Chutneys, Saucen, aber auch Tofugerichte, Rotkohl und vieles mehr. Die Produktion richtet sich nach der Saison, eingekauft wird möglichst regional.

Wir wollen uns über die Details und die Besonderheiten ihrer Produktion informieren. Nach einem Aperitiv gibt es ein Menü mit vielen kleinen Probierportionen.

Beginn: 19.00 Uhr
Kosten: 15 Euro, Getränk extra
Teilnehmer: max. 20 Personen

Wir bitten um Anmeldung.

im Glas. Feinkostmanufaktur, Am Krüzweg 18, 44879 Bochum

24. März

Pasta als Passion – Nudeln mit Liebe gemacht

Der Name „Pasta Passion“ ist in Sabine Preutens Lokal Programm. Denn dort bietet sie in erster Linie unterschiedlichste hausgemachte Pastagerichte und -saucen an; aber auch frisch belegte Panini oder Bruschetta-Brote und italienisches Süßgebäck gehören zu ihrem Sortiment. Die ursprüngliche Hobbyköchin und leidenschaftliche Nudelliebhaberin, die es sich bereits 1997 zum Ziel gesetzt hat, eine Frischnudel herzustellen, die wie in Italien schmeckt, ist mit ihrem Laden im September 2019 in Herdeckes Innenstadt umgezogen. Dort wollen wir ihre Passion einmal auf die Probe stellen, ihr Lokal besichtigen und in dem gemütlichen Gastraum ihre Köstlichkeiten testen.

Beginn: 19.00 Uhr
Kosten: 15 Euro für Ravioli und
1 Glas Wein

Wir bitten um Anmeldung.

Pasta Passion
Hauptstraße 50, 58313 Herdecke

23. April Schneckentreffen

10. Mai

Sonntags-ausflug!

Bauer Hillmanns Gaumenschmaus

Auf dem Biohof unseres neuen Slow Food Unterstützers (Kurzportrait siehe Seite 28) gibt es viel zu entdecken und zu lernen: viele Tiere, Landwirtschaft, ein Hofladen ... Wir schauen uns die Zucht des Bunten Bentheimer Schweins an, erfahren einiges über die besondere Haltung der Bresshühner und vieles mehr. Wer möchte, kann im Hofladen einkaufen.

Beginn: 12.00 Uhr

Kosten: 12 Euro für Führung plus 1 Grillwurst im Brötchen, Mineralwasser und versch. Probierhäppchen

Wir bitten um Anmeldung.

Bauer Hillmanns Gaumenschmaus
Heven 1, 48624 Schöppingen

26. Mai

Erkennen, kochen, genießen – Wildkräuterführung im Park

Claudia Backenecker alias Alessia, gelernte Konditorin und Köchin, hat ihr Kräuterwissen u. a. bei dem Ethnobotaniker und Volkskundler Wolf-Dieter Storl und in ihrer Ausbildung zur Kräuterfachfrau an der Heilpflanzenschule Pytaro erworben.

Ihre Freude an den natürlichen Kräften und dem intensiven Geschmack der Wildkräuter möchte sie auf einem gemeinsamen Streifzug durch den Rombergpark mit uns teilen. Wir werden über die zahlreichen Delikatessen am Wegesrand erstaunt sein.

Beginn: 19.00 Uhr
Kosten: 12 Euro inkl. kleine Verkostung von Wildkräuterspezialitäten und Likören

Wir bitten um Anmeldung.

Rombergpark, 44139 Dortmund. Der Treffpunkt wird rechtzeitig bekanntgegeben.

17. Juni **Schneckentreffen**

16. Juli

Sommer-Picknick mit Kulturmehrwert

In diesem Jahr wollen wir unser Sommer-Picknick, möglichst unter freiem Himmel, in Unna-Kessebühren veranstalten und mit einer Führung durch ein kleines, anschauliches Museum verbinden. Das Gebäude der ehemaligen Dorfschule und heutige Ernst-Oldenburg-Haus mit der Werkstatt im Keller vermittelt noch immer die authentische Atmosphäre der letzten drei Schaffensjahrzehnte des Künstlers Ernst Oldenburg. Auch der dazugehörende Skulpturengarten ist sehenswert. Hier wollen wir uns dann auch gemeinsam an den von jedem mitgebrachten Köstlichkeiten gütlich tun.

Detaillierte Informationen senden wir rechtzeitig per Mail über unseren Verteiler.

Wir bitten um Anmeldung.

Ernst-Oldenburg-Haus, Am Loerweg 1, 59427 Unna

4. August

Kornkammer des Ruhrgebiets

Seit 1987 bewirtschaftet der Hof mit dem heutigen Namen „Kornkammer Haus Holte“ mitten im Ruhrgebiet seine Felder nach den Richtlinien des Bioland Verbandes. Angebaut werden Kartoffeln und Getreide, Blaumohn und Senf.

Neuerdings werden hier aber auch aus regionalem Getreide frische Mehle gemahlen und Flocken hergestellt. Aus den angebauten Senfkörnern entsteht ein köstlicher Senf, den wir neben verschiedenen köstlichen Kartoffelsorten verkosten werden.

Beginn: 19.00 Uhr
Kosten: 12 Euro für Hof- und Feldführung mit Verkostung

Wir bitten um Anmeldung.

Kornkammer Haus Holte Gederfeldweg 37, 58453 Witten

28. – 30. August

Slow Food Dortmund beteiligt sich auch 2020

Wir freuen uns auf die Dortmunder Messe „Fair Friends 2020“ in den Dortmunder Messehallen. Slow Food Dortmund ist hier zum dritten Mal Unterstützer und hat auch selbst einen Stand.

Die Messe steht für nachhaltige Lebensstile, fairen Handel und gesellschaftliche Verantwortung.

Ein buntes Programm bietet anschaulich detailreiche Informationen. 2019 zeigten rund 230 Aussteller aus 18 Ländern in drei Hallen ihre Produkte. Mehr als 8.000 Besucher besuchten die Messe im Vorjahr.

Schauen Sie doch mal vorbei!

Wichtiger Hinweis!
27. August Nur für Fachbesucher
28. – 30. August Publikumstage

16. September Schneckentreffen

Mitgliederversammlung !

6. Oktober

Besuch des Kürbishofs Ligges in Kamen

Jedes Jahr ab September verwandelt sich der Hof Ligges, der sich auf den Anbau von Kürbis spezialisiert hat, in ein orangenes Lichtermeer mit weit über 190 verschiedenen Kürbissorten – einer riesigen Auswahl an Speise-, Zier- und Dekokürbissen.

Nach der Hofführung und Feldbegehung mit anschließender Verköstigung können wir natürlich am Ende Kürbis in den unterschiedlichsten Varianten einkaufen.

Beginn: 18.00 Uhr
Kosten: 19,50 Euro Führung mit Verköstigung

Wir bitten um Anmeldung.

Hof Ligges, Afferder Straße 1, 59174 Kamen

12. November

Gans, ganz lecker ...
Martinsgans-Essen bei Overkamp

Overkamp in Dortmund auf'm Höchsten ist seit über 300 Jahren in Familienbesitz. Die Gänse stammen aus eigener Zucht, wo sie beste Aufwuchsbedingungen vorfinden. Overkamp ist Unterstützer von Slow Food.

Weitere Informationen werden rechtzeitig per E-Mail bekannt gegeben.

Wir bitten um Anmeldung.

Overkamp Gastronomie
Am Ellberg 1, 44265 Dortmund

8. Dezember

Mea's Cucina
Kochkultur am Markt

Weihnachts-Menü –
Kochen und essen in Mea's Cucina

Zum Jahresabschluss kochen wir gemeinsam ein leckeres Menü und genießen es in geselliger Runde.

Beginn: 19.00 Uhr
Teilnehmer: maximal 20 Personen
Weitere Informationen werden rechtzeitig per E-Mail bekannt gegeben.

Wir bitten um Anmeldung.

Mea's Cucina, Am Markt 9
58239 Schwerte
Parkplätze siehe:
www.meascucina.de

Ferienzeiten

Osterferien:	06.04.–18.04.2019
Sommerferien:	29.06.–11.08.2019
Herbstferien:	12.10.–24.10.2019

14. Januar, 19 Uhr
Schneckentreffen

16. Januar

Wer fährt mit nach Berlin?

Demo-Plakat 2020

2020 war Slow Food Deutschland auch wieder Unterstützer der „WIR HABEN ES SATT“- Demo in Berlin anlässlich der Grünen Woche.

2021 wollen wir mit möglichst Vielen des Dortmunder Convivi-ums teilnehmen. Aber natürlich dürfen sich auch gerne Nicht-mitglieder anschließen.

Das ist unser Thema: Gemeinsam für eine bäuerlich-ökologischere Landwirtschaft, gesundes Essen, artgerechte Tierhaltung, globale Bauernrechte und gerechten Welthandel!

Weitere Informationen werden rechtzeitig per E-Mail bekannt gegeben.

Anzeige

Mea's Cucina

Kochkultur am Markt

- Kochschule & Kochevents
- „Gewusst-wie"-Kurse
- Wildkräuter-Seminare
- Ernährungsberatung & -therapie
- Weiterbildung I Konzeptentwicklung

Michaela Wendel
Dipl.-Oecotrophologin /
dipl. Kräuterfachfrau
zertifizierte Ernährungstherapeutin

Tel. 02304 4718905
kontakt@meascucina.de
www.meascucina.de

.... www.meascucina.de ..... www.meascucina.de ....

Kinder sollen wieder schmecken lernen !

Geschmacksschulungen in den Klassen 4 bis 8

Seit nunmehr einigen Jahren führen Evelyn Wilke und Eva Heilemann von Slow Food Dortmund Geschmacksschulungen an Schulen durch. Und die kommen bei den Kindern verschiedener Schulformen richtig gut an.

Die Ökotrophologin und Pädagogin Evelyn Wilke hat auf der Grundlage von „Fühlen wie's schmeckt. Sinnesschulung für Kinder und Jugendliche ...(6 –14 Jahre)" (food media, 1999) von Prof. Angelika Meier-Ploeger ein eigenes didaktisches Konzept zur Durchführung von Geschmacksschulungen entwickelt. Damit werden Kinder auf spielerische Weise an eine sinnesorientierte Wahrnehmung von Essen und Trinken frischer, unverarbeiteter Nahrungsmittel herangeführt. So soll deren Fähigkeit zur Wahrnehmung sensorischer Nuancen und ein Verständnis für die unterschiedliche Qualität von Nahrungsmitteln gefördert werden – ganz im Sinne von Slow Food.

Ziel ist, dass die Kinder der Fastfood-Kultur wieder schmecken lernen. Bei vielen sind die Geschmacksnerven durch Aromaverstärker und überhöhte Zuckermengen in indu-

striell gefertigten Nahrungsmitteln derartig konditioniert worden, dass sie natürliche Lebensmittel häufig ablehnen. Die lndustriekost verhindert die Wahrnehmung feiner Unterschiede und lässt nur noch das Geschmacksspektrum süß, salzig, scharf zu. Diese Entwicklung hat schwere gesundheitliche Folgen und führt zu einem Verlust an Esskultur.

Die Schulungen, deren Kosten von Slow Food getragen werden, bestehen jeweils aus drei Einheiten von je 90 Minuten. In Gruppen von bis zu 14 Schülern erfahren die Kinder mithilfe von kleinen Experimenten, Geruchs-und Geschmackstests das Zusammenwirken aller fünf Sinne bei der Herausbildung des Geschmacks. Zu jeder Einheit gehört ein kleiner, die Kinder sehr motivierender Praxisteil, der die Zusammenhänge von Nahrung und ihrer Verarbeitung erlebbar macht – wie z. B. die geschmackliche Veränderung durch den Garprozess. Steht keine Küche zur Verfügung, werden kleine kalte Speisen hergestellt, möglichst Fingerfood. Dass den Kindern die Geschmacksschulung gefällt, zeigt sich auch an den entstehenden Gesprächen. Und am Ende steht oft das Lob „Das war cool, sehr cool!“

Haben Sie Interesse an einer für Sie kostenfreien Geschmacksschulung in Ihrer Schule? Sprechen Sie uns an!

SLOW FOOD YOUTH Deutschland

Das Slow Food Youth Network, die Jugendbewegung von Slow Food, ist ein weltweites Netzwerk von jungen Leuten, die sich für gute, saubere und faire Lebensmittel einsetzen. Essen ist für uns Genuss und Politik zugleich. Durch Schnippeldiskos, Eat-Ins, Kochaktionen, Workshops und andere Projekte verändern wir das Lebensmittelsystem und unser eigenes Handeln. Bei uns kommen junge Köche, Kommunikatoren, Lebensmittelhandwerker, Künstler, Studenten und Interessierte zusammen, um gemeinsam eine nachhaltige und lebendige Esskultur zu schaffen. **Mach mit!**

Momentan gibt es in Deutschland bereits 8 aktive lokale Gruppen.

Auch in Dortmund ist unter den Freunden des guten Essens eine Slow Food Youth Gruppe gegründet worden.

Wir treffen uns regelmäßig zum gemeinsamen Kochen und möchten in und um Dortmund auf Entdeckungsreise gehen: Woher kommt das Essen in der Stadt? Können wir uns überhaupt nachhaltig ernähren? Und wo kann man in Dortmund frisch, regional und saisonal einkaufen?

Wir sind ein kleines Grüppchen von engagierten Mitt-zwanzigern, die etwas bewegen möchten. Vernetzung ist uns wichtig – wir freuen uns jederzeit über Zuwachs!

Ihr findet uns auf Facebook (Slow Food Youth Dortmund) oder könnt uns unter sfydortmund@outlook.de eine Mail schreiben.

2020
WIR UNTERSTÜTZEN DIE IDEE VON
Slow Food®
Deutschland e.V.

Alle Slow Food Unterstützer Convivium Dortmund

avalon naturtextil, 58093 Hagen,
www.avalon-naturtextil.de

Bauer Hillmanns Gaumenschmaus, 48624 Schöppingen
www.bauer-hillmann.de

Fleisch-Fachgeschäft Flechsig GmbH, 59174 Kamen,
www.flechsig-kamen.de

Habbel‘s Destillerie & Brennerei u. Restaurant Habbel‘s,
45549 Sprockhövel, www.destillerie-brennerei-habbel.de
und www.habbel-restaurant.de

Kaffeekultur e.K., 58511 Lüdenscheid,
www.kaffeekultur.de

Aug. Krämer Kornbrennerei GmbH, 44135 Dortmund,
www.august-kraemer.de

Overkamp GmbH, 44265 Dortmund,
www.overkamp-gastro.de

punkt 4 GmbH, 44139 Dortmund,
www.punkt4.eu

Rebional GmbH, 58313 Herdecke,
www.rebional.de

Vollkornbäckerei Niemand, 58093 Hagen,
www.vollkornbaeckerei-niemand.de

Anmeldung · Kontakt · Impressum

Slow Food Dortmund, Klaus Dietrich
c/o punkt 4, Plauener Straße 21, 44139 Dortmund
Tel. 0231 950 460-0, E-Mail: dortmund@slowfood.de

Fotos©
S. 1 o. © valery121283 I Fotolia.com / S. 1 u. © Popova Olga I Fotolia.com
S. 13 o. © polinaloves I Fotolia.com / S. 15 Bilder 1-3 © Silvia Kriens/
S. 22 © Johan Larson I Fotolia.com / S. 23 © Tatyana Gladskih I Fotolia.com

Bauer Hillmann's Gaumenschmaus

Zwar absolvierte der münsterländische Bauernsohn Johannes Hillmann in jungen Jahren eine konventionelle Landwirtausbildung, Landwirt wollte er aber eigentlich nie werden. Stattdessen ließ er den stattlichen Hof nach dem Tod seines Vaters weitgehend brachliegen und überlegte, wie er die 3,5 Hektar große Landfläche nutzen könnte.

Als er 2007 davon erfuhr, dass es von der alten Rasse Bentheimer Schwein nur noch ganz wenige Tiere gab, wurde seine Leidenschaft geweckt. Er begann zunächst mit 40 Sauen für die Ferkelzucht, setzte gemeinsam mit seiner Frau Sandra ganz auf die Biolandwirtschaft und ging dann zur eigenen Schweinemast über. Als weiterer Schwerpunkt kam später die Freilandhaltung französischer Bresse-Hühner als Bio-Zweinutzungshühner dazu.

Wir freuen uns, dass das Bauernpaar Sandra und Johannes Hillmann seit dem vergangenen Jahr Slow Food Unterstützer ist.

MARKTSCHWÄRMER

1 Regional und nachhaltig

Bei Marktschwärmer bekommst Du gute Lebensmittel aus Deiner Region. Ohne Zwischenhandel. Zu fairen Preisen.

2 Verantwortungsvoller Genuss

Bei Marktschwärmer Dortmund erhältst Du Fleisch und tierische Produkte nur aus besonders artgerechter Tierhaltung.

Facebook: Marktschwärmer Dortmund
Instagram: marktschwaermer_do

Anzeige

ALLES GUTE KOMMT VON HIER!

Der direkte Weg zu guten Lebensmitteln aus der Region

3 Wie, wo, wann, was?

Melde Dich kostenlos und unverbindlich an. Bestelle online Deine Lieblingsprodukte. Ohne Verpflichtungen, ohne Mindestbestellwert. Hole sie Donnerstags umme Ecke ab und lerne Deine Bauern kennen.

Wann und Wo?
Donnerstags an 2 Stellen:

Biercafé West, Lange Str. 42,
44137 Dortmund, 17.00 –18.00 Uhr

Allegro, Harnackstraße 27,
44139 Dortmund, 17.30 –18.30 Uhr

www.marktschwaermer-dortmund.de

Einkaufs-Checkliste

Achten Sie beim Einkauf auf gute, saubere und faire Lebensmittel:

GUT IM GESCHMACK

- ohne Geschmacksverstärker
- ohne Aromazusätze
- ohne gentechnisch veränderte Rohstoffe und Zusatzstoffe
- ohne synthetische Farbstoffe und Verdickungsmittel
- ohne Einsatz von Backmischungen und Enzymen

SAUBER IN DER HERSTELLUNG

- nachhaltige Erzeugung
- artgerechte Tierhaltung
- regionale Rohstoffe
- so weit wie möglich traditionell handwerkliche Produktion

FAIR IM HANDEL

- angemessene Entlohnung aller Beteiligten
- humane Arbeitsbedingungen