



Slow Food[®] Düsseldorf

Das war unser Slow Food Jahr 2022:

32 Veranstaltungen rund um Düsseldorf, Neuss und Mönchengladbach.

4 Kochabende und 2 Küchenlabore:

Wie viele von Euch wissen, kochen und genießen wir liebend gerne zusammen. Dazu treffen wir uns in der wunderschönen Kochwerkstatt in Lörick – unserer „Heimat“.

An Kochabenden genossen wir Speisen rund um die Themen: Österreich, Bella Italia, Saisonküche April, Vincent Klink.

Die beiden Küchenlabore hatten als Schwerpunkt „Hülsenfrüchte“ und „From nose to tail“. Alle Termine waren meist super schnell ausgebucht. 12 Köch:innen können teilnehmen – mal waren es etwas mehr, mal etwas weniger. Sorry, falls Ihr nicht zum Zug gekommen seid.

11 Stammtische:

Bei den Stammtischen treffen wir uns möglichst immer in unterschiedlichen Restaurants und auch Orten. Wir haben Freude daran, neue Geschmacksrichtungen zu verkosten und uns darüber auszutauschen. So haben wir uns auch an „jüngere“ Restaurants rangerobbt, die z.B. vegane Küche bieten und auch Treffpunkte für kleinere Budgets ausgesucht. Folgende Restaurants haben uns Slow Foodies begrüßt:

In Düsseldorf: 2x Stappen in Oberkassel, EssBar, Sol y Sombra, Antichi Sapori, Pure Note, Ratatouille, Herr Knillmann, FeinStil

In Willich bzw. Mönchengladbach: Restaurant Landwirtschaft, Stopkas

Eine Vielzahl weiterer Veranstaltungen rundeten das Jahresprogramm ab:

- 2 Gewürz- bzw. Pfefferseminare bei Spirit of Spice in Willich
- Treffen und Austausch mit Produzenten bei den Marktschwärmern in Flingern
- Besichtigung bei Kräuter Hermann in Neuss
- Pub Crawl in Köln zusammen mit Slow Foodies aus Köln und Bonn
- Besuch des Gourmet Festivals in Düsseldorf
- Besichtigung des Produzenten BioMüller in Wegberg
- Ausstellung auf dem Ökomarkt in Meerbusch Lank-Latum

In Mönchengladbach gab es ebenfalls ein sehr schönes Programm, darunter DAS Top-Highlight 2023:

- 2 Tafelrunden in der Familienbildungsstätte
- Ein Slow Food-Abend im La Tienda (Organisation mit La Tienda und Vincent's Käse): Wein & Käse – Genuß und Verantwortung
- DAS Highlight des Jahres: die Schnippeldisko auf dem Markt in Rheydt im Juni (mit 350 ausgegebenen Suppen-Portionen!)
- Winterkinder-Kompottkochen im Dezember auf dem Markt in Rheydt zusammen mit dem Ernährungsrat Mönchengladbach
- Eine grandiose Zusammenarbeit mit den Ernährungsräten in Mönchengladbach und Rhein-Kreis Neuss dank des tollen Engagements von Bernd und Robert

Und auch das gibt's zu berichten:

- Am 22. März erfolgte im Rahmen der Mitgliederversammlung die Wahl des neuen Sprecherteams: Gudrun Aydt und Bernd Woltmann wurden als neues Sprecherteam gewählt. Lothar Herstix, unser langjähriger Convivienleiter, bleibt zu unserer großen Freude im Leitungsteam aktiv. Auch alle anderen Leitungsteam-Mitglieder sind erfreulicherweise weiter an Bord.
- Am 23. August hat uns die Rheinische Post zum Interview eingeladen: Gudrun und Lothar hatten einen interessanten Austausch mit der Redakteurin.
- Zu den Slow Food-Messen in Stuttgart im April und zur TerraMadre im September in Turin ist Gudrun privat gefahren. Diese Messen sind einen Besuch wert – freut Euch auf die nächste Messe im April in Stuttgart.

Wir danken allen Teilnehmenden herzlich für den gemeinsamen Austausch und die schönen Momente. Sehr erfreulich war auch, daß wir viele neue Interessent:innen begrüßen durften.