



Slow Food Düsseldorf erleben



Wofür wir stehen...



Slow Food steht für eine Ernährungswelt, die fair ist, Vielfalt schützt und allen Menschen ein gutes Leben ermöglicht.

Unsere Philosophie: Für gutes, sauberes und faires Essen für alle

Was uns verbindet, ist die Überzeugung, dass Genuss und Verantwortung zusammengehören – und dass gutes Essen die Welt ein Stück besser machen kann.

-  **Gut**
voller Geschmack · handwerklich hergestellt · saisonal & regional · authentisch · genussvoll
-  **Sauber**
umweltschonend produziert · im Einklang mit der Natur · klimabewusst · respektvoll gegenüber Tieren
frei von unnötigen Zusatzstoffen
-  **Fair**
gerechte Preise · wertschätzender Umgang · transparente Herkunft · gute Arbeitsbedingungen ·
Verantwortung entlang der gesamten Wertschöpfungskette

Von einer Idee zur weltweiten Bewegung

Slow Food weltweit



- **Gegründet 1986** von Carlo Petrini in Bra (Italien)
- Rund **100.000 Mitglieder weltweit**
- Aktiv in **über 100 Ländern**
- Starke Präsenz u. a. in **Italien, Deutschland, USA, Uganda, Kenia, Chile und Japan**

DE Slow Food Deutschland



- **1992 gegründet** – erster nationaler Verein außerhalb Italiens
- Rund **10.000 Mitglieder**
- Geschäftsstelle in **Berlin**
- Über **85 Convivien** (Regionalgruppen)
- Bundesweite Aktivitäten für gutes, sauberes und faires Essen für alle

Slow Food Düsseldorf



- **Gegründet im Herbst 1997** von 10 engagierten Mitgliedern
- Heute rund **200 aktive Mitglieder und Unterstützer**
- Eines der **größeren Convivien in Deutschland**

Unser Gebiet:

Düsseldorf & Region – mit u. a. **Neuss, Ratingen, Korschenbroich, Kaarst, Meerbusch und Mettmann**, bis an die Grenzen des Bergischen Lands

Entdecke Slow Food Düsseldorf – was wir gemeinsam erleben

Wir sind die Slow Foodies aus Düsseldorf – verbunden durch die Liebe zu guten Lebensmitteln, ehrlichem Handwerk und schönen, genussvollen Momenten. Mit **zwei bis drei Veranstaltungen im Monat** gestalten wir ein vielfältiges Programm zum Mitmachen, Entdecken und Genießen.

 Kochabende & Küchenlabor

 Stammtische & Tafelrunden

 Produzenten-Besuche

 Workshops, Kulturelles, Genusswanderungen

 Slow Food on Tour

 **Bei uns ist immer etwas los – und Gäste sind herzlich willkommen!**

Besonders unsere Stammtische und Tafelrunden eignen sich perfekt, um einfach mal reinzuschnuppern.



 Mehr entdecken

Einfach den QR-Code scannen und bei Slow Food Düsseldorf reinschnuppern.

📍 Kochabende

Gemeinsam kochen, ausprobieren und in Themenabenden wie *Shanghai Silvester*, *Knödel-Liebe*, *Rheinküche* oder *From Nose to Tail* neue Geschmackserlebnisse entdecken.





Küchenlabor

Ein Kochabend rund um ein Lebensmittel – mit Neugier entdecken, Hintergründe verstehen und bei Verkostungen von z. B. Walnüssen, Käse, Wein oder Bier den Geschmack neu erleben.





🍷 Stammtische – einmal im Monat gemeinsam genießen

Einmal im Monat treffen wir uns in wechselnden Lokalen in Düsseldorf und der Region – von der urigen Kneipe bis zum besonderen Restaurant, immer mit Raum für gute Gespräche und neue Entdeckungen.

Eine Auswahl unserer Stationen:

Brauhaus Dom (Neuss) · Die Geissel (Bilk) · Amunì Wein- & Käsebar (Altstadt) · Finest Lezzet (Golzheim) · Tengri Tagh Uigur (Innenstadt) · Lima's RestoBar · Serata Italiana bei Terra Mia · Käsekunst & Kulinarik (Flingern)



📷 Tafelrunden – gemeinsam genießen, ganz ohne festen Plan

Bring a Dish. Share a Table. – unsere Tafelrunden leben vom Miteinander: offen, herzlich und voller Genuss, mit bunten, üppigen Tafeln, guten Gesprächen und dem besonderen Gefühl, gemeinsam mehr zu erleben als bei einem klassischen Restaurantbesuch.



Produzentenbesuche – erleben, wo Genuss entsteht

Wir besuchen regionale Erzeuger und Manufakturen, lernen Menschen, Handwerk und Herkunft kennen – authentisch, nah und mit echtem Blick hinter die Kulissen.

Eine Auswahl unserer Stationen:

Lammertzhof · Kräuter Thees · Spirit of Spice · Hercules-Bäckerei



🍷 Workshops · 🎭 Kulturelles · 🌿 Genusswanderungen – entdecken, lernen, erleben

Ob Workshops, kulturelle Abende oder gemeinsame Ausflüge: Wir verbinden Wissen, Genuss und Bewegung – von Museumsbesuchen und kulinarischen Abenden bis hin zu Kräuterwanderungen, Bergischen Kaffeetafeln und besonderen Entdeckungen in der Region.



Slow Food on Tour – unterwegs für guten Genuss

Ob Saatgutbörse, Gourmet-Festival, Hoffest oder kulinarische Stadtführung – wir sind gemeinsam unterwegs, entdecken neue Genusssorte und bringen Slow Food auch nach draußen, mitten ins Leben.

Beispiele unserer Touren:

Saatgutbörse Düsseldorf · Gourmet-Festival (Lettini) · Hoffest Lammertzshof · Kulinarische Schnitzeljagd · Kulinarische Stadtführungen



📷 Food Discovery Tour – Genuss mit Verantwortung

An vier Kochstationen gemeinsam schnippeln, falten, kochen oder einfach entspannt durchprobieren – ein genussvoller Abend voller Austausch, Leichtigkeit und echter Slow-Food-Momente.



🍴 Genussführer – Restaurants mit Haltung entdecken

Der Slow Food Genussführer stellt seit 2013 besondere Gasthäuser und Restaurants vor, die für „gut, sauber, fair“ stehen – mit ehrlicher Küche ohne Convenience, transparenter Herkunft und echter regionaler Kompetenz.

Der Genussführer ist sowohl als Printausgabe als auch als App verfügbar.



Genussführer-App entdecken – einfach QR-Code scannen



Unsere Genussführer-Restaurants in der Region

Gasthaus Stappen	Steinhausen 39, 41352 Korschenbroich-Steinhausen, Nordrhein-Westfalen
Loft Marktrestaurant	Carlsplatz 26, 40213 Düsseldorf, Nordrhein-Westfalen
Restaurant Landwirtschaft	Klosterweg 32, 47877 Willich, Nordrhein-Westfalen
Stappen – Oberkassel	Luegallee 50, 40545 Düsseldorf, Nordrhein-Westfalen



Unsere Unterstützer – starke Partner für guten Genuss

Rund 20 kleine und mittlere Unternehmen aus der Region Düsseldorf und Mönchengladbach unterstützen unsere Arbeit und teilen unsere Werte. Mit ihrer täglichen Praxis, ihrer Expertise und ihrem Engagement für eine nachhaltige Ernährungswende sind sie ein wichtiger Teil unseres Netzwerks.

Andrea Toscano Pastificio Carlsplatz Stand E14, 40231 Düsseldorf,

Auf ins Viertel Stadtführungen Pirmasenser Weg 5, 40229 Düsseldorf,

Bulle Burger Oststraße 113, 40210 Düsseldorf,

Eskaro Kaffee Broicher Str. 13, 41179 Mönchengladbach,

Familienbildungsstätte Mönchengladbach Odenkirchener Straße 3a, Mönchengladbach,

Fleischerei Rösken Kölner Straße 1, 41812 Erkelenz,

Hagen Grote - "Das Beste fürs Kochen und Genießen" Grüner Dyk 36, 47803 Krefeld

Hercules Bäckerei Ulmenstraße 120, 40476 Düsseldorf,

Ihr Bäcker Schüren Mühlenbachweg 9, 40724 Hilden

Kochwerkstatt Düsseldorf Bonifatiusstr. 59, 40547 Düsseldorf

KULT+GENUSS Wilhelm-Strauß-Str. 65, 41236 Mönchengladbach

LA SOUPE Rennbahnstraße 22, 40629 Düsseldorf

Lettinis Jahnstraße 36, 40215 Düsseldorf

Spirit of Spice – Ihre Gewürz- und Feinkost-Manufaktur Drahtzieherweg 3, 47877 Willich

triangle GmbH Friedenstraße 98, 42699 Solingen

Weinquelle Große Riet 4, 41844 Wegberg

Wurstspezialitäten Esser Hauptstr. 31, 41812 Erkelenz-Lövenich



☼ Regionale Tipps – entdecken, einkaufen, genießen

Auf unserer Website findest du unter „Regionale Tipps“ ausgewählte Empfehlungen rund um guten Genuss: vom Einkaufsführer über Restaurants bis hin zu Rezepten und Kochbüchern – alles kuratiert mit unseren persönlichen Favoriten aus der Region.

Restaurant-Tipps – wir waren persönlich dort, haben lecker gegessen und sagen dir auch was das Besondere war!

Beschreibung	Empfehlung
Hier werden die Gerichte frisch zubereitet, es stehen oft nur wenige Gerichte auf der Karte und es gibt hervorragende selbst gemachte Antipasti.	Antipasti Pasta (auf die Karte schauen) Perlhuhnbrust auf Linsen
Gerichte werden frisch zubereitet; die Speisekarte ändert sich öfters.	Oktopus gegrillt/ Mojostampf Spaghettoni Lievito Udon Iberico-Bolognese
Oft einfache und Französische Brasserie-Küche, auch Innereinen findet man hier.	Kalbsnieren in pikanter Dijon-Senfsoße, Spinat und Püree Rotbarsch an Salat und Kartoffelsalat, Sauce Gribiche
Gemütliches Restaurant mit asiatisch angehauchter deutsch-französischer Küche. Im Sommer kleine Terrasse.	Leckeres Thai-Curry vegetarisch oder mit Garnelen. Wechselndes 3-Gang Menü
Kreative europäische Küche; regionale und nachhaltige Zutaten. Selbstgemachte Pasta. Großes Wein- und Spirituosenangebot.	Am Aschermittwoch: Aus den Punkt gegrillte Top-Forelle auf Gemüse-Kartoffel-Bett.
Experimentierfreudiges Küchenteam. Gelungene Verbindung von rheinisch, deftiger und französischer Brasserie Küche. Freundliches und zuvorkommendes Serviceteam.	Weinbergschnecken aus Moers. Froschschenkel. Leckerer Wiener Schnitzel. Hohe Weinpreise (0,15l)

Einkaufs-Tipps – unsere regionalen Einkaufsempfehlungen z. B. für Bäckereien, Fleisch & Wurstwaren, Obst und Gemüse, Meeresfrüchte, Feinkost, Märkte und Hofläden

Empfehlung	Erläuterung
Panhas, frische Reibekuchen und Gänseeier	v
Schöner Hofladen, Bioland, auch Rindfleisch aus der Region mit Hof Café.	v
Frische Milch aus der Zapfstelle, frische Eier von freilaufenden Hühnern.	Die Kühe stehen weitgehend auf Stroh in einem offenen Stall. Die unbehandelte Milch kann in mitgebrachte Flaschen gezapft werden (Müllvermeidung). Es stehen aber auch Glasflaschen zum Verkauf im Automaten. Die Hühner leben mit fahrbarem Stall auf einer großen Wiese. t c

Rezepte - die typisch für unsere Region sind

z.B. Altbiergulasch, Endivien durcheinander, Stielmus oder die am Niederrhein überall beliebte Grillage-Torte, die köstlichste Eistorte überhaupt!



Kochbücher – zur Küche unserer Region, einige Beispiele

- **Spitzenköche am Niederrhein**
- **Deftige Hausmannskost: alte rheinische Rezepte**
- **Düsseldorf - Rezepte und Lebensart, 2011**
- **Heimatküche NRW: Eine kulinarische Reise durch Nordrhein-Westfalen**
- **Heimathäppchen – So kocht NRW**

Werde Teil von Slow Food Düsseldorf

Gemeinsam genießen, entdecken und etwas bewegen – bei uns triffst du Menschen, die gutes Essen lieben und Verantwortung leben.

Warum es sich lohnt, dabei zu sein

-  **Ein buntes Programm** – Kochabende, Tafelrunden, Stammtische, Ausflüge und vieles mehr
 -  **Eine starke Gemeinschaft** – offen, herzlich und voller Genussfreude
 -  **Die besten Tipps der Region** – entdecke, wo es wirklich gute Lebensmittel gibt
 -  **Lernen & erleben** – neue Rezepte, Produkte und Hintergründe kennenlernen
 -  **Genuss mit Haltung** – Teil einer Bewegung sein, die wirklich etwas verändert
 -  **Einfach eine gute Zeit haben** – gemeinsam genießen, lachen und entdecken
-

Dein Beitrag – und was du dafür bekommst

- **95 € pro Jahr** (Einzelmitgliedschaft)
- **125 € pro Jahr** (Familie)

Dafür erhältst du:

-  **6 Ausgaben des Slow Food Magazins** jährlich – mit Rezepten, Geschichten und Inspiration
 -  **Unterstützung einer starken Bewegung** für gutes, sauberes und faires Essen
 -  **Förderung unserer regionalen Arbeit** – ein Teil deines Beitrags bleibt vor Ort
 -  **Mitglieder-Vorteile bei Veranstaltungen** („Members first“)
-

🌿 Neugierig geworden?

👉 Schnupper gerne bei einer unserer Veranstaltungen rein – Gäste sind jederzeit willkommen!

Oder direkt loslegen:



QR-Code scannen und Mitglied werden.

✉ Fragen? Schreib uns gerne an:

dusseldorf@slowfood.de

✦ *Slow Food lebt vom Mitmachen – wir freuen uns auf dich!*





📧 Newsletter – immer auf dem Laufenden bleiben

Mit unserem Newsletter verpasst du keine Veranstaltungen, erhältst spannende Einblicke und bleibst immer nah dran an allem, was Slow Food Düsseldorf bewegt.



QR-Code scannen &
Für unseren Newsletter eintragen

- 📅 Erscheint am 15. jeden Monats
- 📅 Rückblick auf Events
- 📅 Infos & Buchungslinks zu neuen Veranstaltungen
- 📅 Diverse Infos & Tipps

