

Bericht der Convivienleitung

6. Mitgliederversammlung Slow Food Essen, Mülheim, Oberhausen

Essen, den 10.10.2016

Einleitung

Seit August 2015 führen wir als Vorstandsteam gemeinschaftlich das Convivium. Zum Team gehören Christiane Deppermann, Georg Arnold, Hanne Wortberg, Manfred Weniger, Elsbeth Trzaska.

Für die Periode seit der letzten Mitgliederversammlung am 19.10.2015 möchte ich – Elsbeth Trzaska - über unsere Arbeit berichten.

Wir sind 2010 mit 60 Mitgliedern gestartet, seitdem hat sich die Mitgliederzahl verdreifacht auf 183. Zudem haben wir 9 Unterstützer gewonnen. Es hat im letzten Jahr 18 Austritte und 14 Eintritte gegeben. Ein sehr geschätztes engagiertes Mitglied, Ludger Baalman, ist verstorben.

Wir setzen uns ein für den Erhalt biologischer Vielfalt und die Förderung einer nachhaltigen, umweltfreundlichen Lebensmittelproduktion. Wir betreiben Geschmacksbildung und pflegen den Kontakt zu Erzeugern und Gastronomie.

Vor diesem Hintergrund gestalten wir unsere Veranstaltungen.

Dazu ein Rückblick :

10.11.2015 – Weinkreis Emma 2

In der Weinbar Emma 2 findet 2-3 mal im Jahr eine offene Weinveranstaltung statt, bisher wurden die Themen Weine der Toskana, Weine aus Österreich und Deutsche Weine des Jahrgangs 2015 behandelt.

Daneben hat sich ein geschlossener Weinkreis etabliert, der sich im letzten Jahr vorwiegend dem Thema „gemischter Satz“ gewidmet hat.

27.11.2015 Jahresessen im Maschinenhaus im Bernepark

Ein köstliches Ruhrgebietsmenü wurde in einem ruhrgebietstypischen Ambiente verspeist.

17.01.2016 – Neujahrsempfang bei Schnitzlers

10.02.2016 – Aschermittwoch Fischessen

In Erinnerung an die gemeinschaftliche Koch- und Genußaktion sollen herausragende Eckpunkte des Menüs genannt werden: Ceviche – Variation mit Gelbschwanzmakrele, Rotkohl-Gazpacho, Stör

07.03.2016 – Urban Gardening

Referat des Landschaftsarchitekten Friedhelm Terfrüchte

11.04.2016 – Grüne Hauptstadt

Referat von Frau Treberg unter Beteiligung des Projektleiters der Stadt Essen Ralf Kindel

09.05.2016 – Spargel

Referat von Sascha Hackbarth mit Verkostung

21.05.2016 – Kräutersammeln mit Kochaktion

Sammeln, kochen und genießen unter Anleitung von Nermin Ischebeck in ihrer Gärtnerei in Mettmann

11.07.2016 – Was kostet die Milch?

Referat von Hanne Wortberg zusammen mit Dorothee Lindenkamp (Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft)

20.08.2016 – Sommerfest

Ein wunderbarer Sommernachmittag auf dem „Hof im Sondern“ bei der Familie Grützmacher

12.09.2016 – Erntedank

Persönliches , Geschichtliches und Kulinarisches von Sascha Hackbarth

diverse Termine: Würsten mit Bio-Metzger Burchard

10.10.2016 – Mitgliederversammlung

Griechische Produkte präsentiert von „Taste Greece“

Weitere Aktivitäten haben sich auf Öffentlichkeitsarbeit und politische Themen gerichtet.

TTIP und CETA

Die kleine Arbeitsgemeinschaft zu TTIP und CETA, die am 30.09.2016 erfolgreich eine Veranstaltung in der Villa Rü unter Beteiligung einer Referentin der Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft durchgeführt hat, hat ihre Arbeit eingestellt Nun wird durch Mitglieder des Vorstands regelmäßig in der monatlichen Schneckenpost zu diesem Thema berichtet.

05.05.2016 Fair Flair

Teilnahme an der Messe in Mülheim

Grüne Hauptstadt:

Das Projektbüro der „Grünen Hauptstadt Europas 2017 – Essen“ hat unseren Antrag „Gute Lebensmittel im Revier“ positiv beschieden. Im Projekt geht es um Nachhaltigkeit im täglichen Leben und den Aufbau eines Netzwerkes von Genuss Handwerkern bzw. Produzenten und Händlern. Eine Arbeitsgruppe zur Verwirklichung des Projekts hat sich gegründet und erste Schritte unternommen.

Arbeit am Genussführer 2017/2018

16.11.2015 – Schneckentisch: Diskussion Ruhrgebietsküche“

Zur Schärfung der Kriterien für die Arbeit am neuen Slow-Food Genussführer 2017/2018 diskutierten wir Besonderheiten der Ruhrgebietsküche.

Ein Konzept einer Ruhrgebietsküche wurde erarbeitet als Grundlage für die Arbeit der Genussführer-Testgruppe, der inzwischen 13 feste Mitgliedern und 4-6 sporadisch teilnehmende Mitglieder angehören. Restauranttests wurden durchgeführt und 4 Restaurants für den Genussführer empfohlen. Der neue Genussführer ist am 26.09. 2016 erschienen und wird in einer Presseveranstaltung am 13.10.2016 im Restaurant Mausefalle vorgestellt.

Ausblick

Geplante Veranstaltungen:

14.11.2016 Schokolade Kochschule im Schloß Schellenberg

25.11.2016 Jahresessen 2016 bei Schnitzlers

22.01.2017 Neujahrsempfang Maschinenhaus im Bernepark

Februar Wasser

01.08.2017 Fischessen am Aschermittwoch

Die Mitglieder des Vorstands danken allen Beteiligten für das Engagement und den Einfallsreichtum bei der Gestaltung unserer vielfältigen Aktivitäten.