

Rechenschaftsbericht der Convivienleitung

9. Mitgliederversammlung Slow Food Essen

Essen, den 14.10.2019

Seit November 2018 besteht das Leitungsteam aus den folgenden Personen:
Georg Arnold, Ingrid Lotz- Ahrens, Mirjam Seeger und Hanne Wortberg.

Aktuell zählt das Convivium 157 Mitglieder und 11 und liegt damit in einer ähnlichen Größenordnung wie im letzten Jahr. Darüber hinaus wird mit der monatlichen Schneckenpost neben den Mitgliedern auch eine große Anzahl von Slow Food Freunden erreicht.

Ende des letzten Jahres wurde die Website auf das neue CMS umgestellt.

Veranstaltungen

Im Sinne des Mottos von Slow Food „gut, sauber, fair“ haben wir vielfältige Veranstaltungen organisiert.

- 23.11.2018 Jahresessen 2018 in der Mausefalle
- 27.11.2018 Presseveranstaltung zur Präsentation des neuen Genussführers
- 20.1.2019 Neujahrsempfang in der Alten Lohnhalle
- 11.2.2019 1. Offener Stammtisch im Mezzo-Mezzo
- 06.3.2019 Fischkochen an Aschermittwoch
- 5.-7.4.2019 Weinreise in den Rheingau
- 9.4.2019 Alles rund um Kaffee
- 29.4.2019 Vorstellung von Slow Food-Essen in der VHS
- 9.5.2019 Spargelessen in der Rotisserie du Sommelier
- 13.5.2019 Alles Wissenswerte rund um Messer
- 18.5.2019 Workshops „Gute Lebensmittel im Revier“ – Wege zum Mitmachen (VHS)
- 15.6.2019
- 17.6.2019 Schneckentisch: Scharf wie Chili
- 12.7.2019 Sommerfest im Grugapark
- 17.8.2019 2. Offener Stammtisch
- 7.9.2019 Markttag „Tag der guten Lebensmittel“
- 9.9.2019 Schneckentisch: Feine Bio-Öle

Bericht zu den Finanzen Bericht Hanne Wortberg

Weitere Themen:

→ **Susanne Giepen, Ernährungsrat Essen**

Frau Giepen vom Essener Ernährungsrat war erfreulicherweise bei uns zu Gast und berichtete von der Entstehung und den Planungen. Es wurde verabredet, Kontakt zu halten und die Arbeit des Ernährungsrates im Rahmen unserer Möglichkeiten zu unterstützen. Informationen über Termine und Veranstaltungen finden Sie auf den Seiten Transition Town/Ernährungsrat.

→ **Weinaktivitäten**

Am 13.11.2018 fand der Weinkreis Emma2 zum Thema „Sangiovese – DIE rote Traube der Toskana“. Der Weinkreis in der Emma2 wird auf Grund der gesunkenen Teilnehmerzahlen eingestellt.

Die Weingruppe im Cafe Machwatt findet weiterhin statt. Der Mitgliederkreis ist fest, aber Interessenten können sich gern unter essen@slowfood.de melden, da sicherlich immer mal ein Platz frei wird.

→ **Kochgruppe „Stammtisch. Kochen mit Genuss“**

Die **Kochgruppe „Stammtisch. Kochen mit Genuss“** traf sich im Februar unter dem Motto „Frisch mit Fisch“ sowie im Juli zum Thema „Gemüse der Saison“.

Die Kochgruppe hat einen festen Mitgliederkreis – Interessenten können sich jedoch immer bei Manfred Weniger oder unter essen@slowfood.de melden, da sicherlich immer mal ein Teilnehmer absagen muss und ein Platz frei werden kann.

→ **Genussführer-Testgruppe – im Auftrag von Herrn Löbbert und Frau Nigbur**

Die Genussführer-Testgruppe besteht aktuell aus 11 Mitgliedern, die aktiv dabei sind, Lokale zu testen. Bei positiver Einschätzung werden diese auch ein zweites Mal getestet. Der neue Genussführer wird in 2020 erscheinen und wird die Lokale enthalten, die den Slow Food-Kriterien entsprechen. Die Kriterien können im Genussführer nachgelesen werden.

→ Die Zusammenarbeit mit dem **Bio-Metzger Burchardt** wurde fortgesetzt. Die Termine zu den Wurstworkshops wurden auf der Slow Food-Webseite kommuniziert.

Ausblick 2020:

22.11.2019 Jahresabschluss-Essen in der Rotisserie du Sommelier
Das Menü befindet sich noch in der Abstimmung, folgt aber zeitnah.

25.01.2020 - Neujahrsempfang um die Mittagszeit bei Patrick Jabs in der Kochschule
„leckerwerden“

26.02.2019 Aschermittwochskochen – Kochschule Schellenberg

27.-29.03.2019 – Weinreise nach Franken

Details folgen

Weitere konkrete Termine sind noch in der Planung:

- Regelmäßiges Treffen: Einmal im Monat bei Patrick Jabs zum Mittagessen einzukehren. Gutes Essen bei einem gemütlichen Plausch in ungezwungener Atmosphäre.
- Haltbarmachung von Lebensmittel – hier: Fermentierung
- Tee
- Sommerfest – 10 Jahre Slow Food Essen
- Smoothies
- Vortrag von Bernd Burchhardt über die Herkunft und Verarbeitung von Fleisch
- Ausflug zum Wasserbüffelhof Kragemann in Bottrop.
- u. v. a.

Wünsche aus den Reihen der Mitglieder:

- Veranstaltungsreihe Grundnahrungsmittel aufnehmen (zuletzt Reis), z. B. mit Mais, Hülsenfrüchten etc.
- Kontakt zu / gemeinsame Aktivitäten mit anderen Slow Food-Convivien
- Es wurde einvernehmlich festgestellt, dass ein gemeinsames Wirken mit Slow Food Youth aktiviert werden sollte, um auch neue, junge Mitglieder zu werben.

Weitere Informationen folgen wie gewohnt mit der regelmäßigen Schneckenpost und auf unserer Webseite.

Darüber hinaus gab **Martin Grützmacher**, Mitglied im Netzwerk „Gute Lebensmittel im Revier“, Spezialist für Biokäse und Inhaber des **Biolieferservices „Dein Bioshop“**, uns einen Einblick in die Kunst und Vielfalt des Käsemachens und vor allem: es gab ein Dutzend wunderbarer Käsesorten zu kosten – mit fachkundiger Erläuterung zu den Erzeugern und regionalen Besonderheiten. Alle waren begeistert und dankten sehr herzlich für die Informationen und die mitgebrachten Käsesorten.

<https://www.deinbioshop.de/>

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