

Rechenschaftsbericht der Convivienleitung zur 12. Mitgliederversammlung Slow Food CV Essen- Mülheim-Oberhausen
Essen, den 26.09.2022

Vorbemerkungen

Mirjam Seeger musste leider aus zeitlichen Gründen ihre Mitarbeit im Vorstand zum 31.3.21 beenden. Sie betreut aber weiterhin exzellent unseren Web-Auftritt.

In der letzten MV am 20. August 2021 wurde **Stefanie Maas** neu in den Vorstand gewählt, so dass der Vorstand seitdem wieder aus 4 Mitgliedern besteht.

Georg Arnold, Ingrid Lotz- Ahrens, Stefanie Maas und Hanne Wortberg

(Nach der MV 2021 konnten wir bei bestem Wetter, den wunderbaren Würsten der Biofleischerei Burchhardt und leckeren Salaten noch ein schönes Sommerfest im Schlosshof feiern.)

Aktuell zählt das Convivium 153 (163) **Mitglieder** und 11 (11) Unterstützer (in Klammern die Zahlen aus 2021). Darüber hinaus wird mit der monatlichen Schneckenpost neben den Mitgliedern auch eine große Anzahl von Slow Food Freund*innen erreicht, ca. 137 (130) Mail-Accounts.

Alle wurden mit den monatlichen **Rundbriefen** (Schneckenpost) aktuell informiert. Der **Internetauftritt** des CV ist stets aktuell: Veranstaltungshinweise mit Anmeldefunktion stehen ebenso bereit wie viele lebendige Berichte von unseren Aktivitäten. Seit fast 2 Jahren ist unser CV auch in den **Social Media aktiv mit einem Facebook-Account**– Mirjam Seeger und Ralph Bergmann haben dies eingerichtet. Leider bleibt nicht genug Zeit für einen wirklich lebendigen Auftritt. Hierzu werden noch Aktive gesucht. Auch das **Netzwerk** „Gute Lebensmittel“ ist bei **Facebook** aktiv.

1. Schneckentische/Veranstaltungen Sommer 2021- September 2022

Der Vorstand konnte nach längerer Coronapause erstmals im Juli 21 zu einer gemeinsamen Veranstaltung einladen: ein **Waldspaziergang** im Schellenberger Wald mit einer anschließenden, schmackhaften Brotzeit in der Kochschule im Schellenberger Schloss. Von Aug. 21 bis Aug. 22 wurden folgende Schneckentische/Veranstaltungen im Sinne des Mottos von Slow Food „gut, sauber, fair“ organisiert.

Infolge der **Corona –Pandemie** gab es auch 2021 gegenüber den ursprünglichen Planungen noch Einschränkungen, ein Schneckentisch in der Kochschule musste noch ganz rasch auf eine ZOOM-Veranstaltung umgestellt werden, weil der Referent (Herr von Vacano) kurzfristig wegen einer Corona-Infektion die Teilnahme vor Ort absagen musste.

13.09.2021 Weiterentwicklung der Weideschwein-Initiative
(**Bio-Fleischer Bernd Burchhardt**).

26.11.2021 **Jahresessen** 2021 in der Mausefalle in Mülheim zu einem feinen Essen.

- 29.01.2022 **Neujahrsempfang** in der Kochschule „Lecker Werden“ mit einem guten Gläschen und leckeren Happen.
- 21.02.2022 **Wein und Schokolade** (Referat und Kostproben, Herr von Vacano von „Original Beans und Weine von Höfflin (Bötzingen am Kaiserstuhl). Beide Referenten waren per ZOOM zugeschaltet.
- 03.03.2022 Fischkochen an **Aschermittwoch in der Kochschule**
- 25.04.2022 Herr Grützmacher vom Bioversand „**Dein Biokäse**“ stellte mit viel Information angereichert eine tolle Käsevielfalt mit Kostproben vor, dazu korrespondierende Säfte und Sekte von Jörg Geiger.
20. – 22.5.2022 Die Weingruppe organisierte eine wunderbare Reise nach Mainfranken, an der viele Mitglieder **teilnahmen**.
- 10.06.2022 **Feines Spargelmenü „Spargel Westfälisch“** in der Rotisserie du Sommelier.
- 22.07.2022 **Wildkräuter** auf der Halde Rhein-Elbe finden und bestimmen mit Frau Dipl-Biol. Stratmann
- 20.08.2022 Infostand beim „Gutes Klima Festival“ auf der Zeche Carl
- 27.08.2020 Infostand beim Familienfest der Biofleischerei Burchhardt auf dem Klosterberghof

2. Finanzen des CV:

Hanne Wortberg stellt den Finanzbericht in der MV.

3. Themen/Planungen/Veranstaltungen aus unseren Arbeitsgruppen

Die CV-Leitung dankt allen Mitgliedern und den Verantwortlichen für ihr Engagement!

„Gute Lebensmittel im Revier“

Das **Netzwerk** für 2020 und 2021 den Markttag leider coronabedingt leider absagen. Auch 2022 liess sich der Markt nicht durchführen. Die Weiterführung des Netzwerkes steht nun in der Diskussion.

Leitung: Manfred Weniger.

Die **Kochgruppe, Stammtisch-Kochen mit Genuss** plante mehrere weitere Kochabende, die leider coronabedingt abgesagt werden mussten.

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.

Leitung: Manfred Weniger.

Weingruppe

Die Weingruppe traf sich 2021/22 zu mehreren Treffen im Machwatt des Beginenhofes zu den Themen:

- Weine aus Griechenland
- Weine aus pilzwiderständigen Sorten (Piwi)
- Weine aus der Steiermark

Auch in der Weingruppe gibt es hin und wieder freie Plätze, bei Interesse bitte Mail an essen@slowfood.de
(Leitung: Hans-Georg Greif)

Genussführergruppe

Die Gruppe hat sich zum einen mit der bundesweit formulierten Konkretisierung der Kriterien beschäftigt, die für einen Eintrag in den „Genussführer“ gesetzt sind.

Zum anderen wurden verschiedene Restaurants besucht (Testessen). Erfreulicherweise konnte einvernehmlich ein neuer Eintrag in den Genussführer beschlossen werden: **Bio-Landhaus Wegermann im Wodantal**.

Erscheinungstermin der neuen Auflage nun endlich im Sept.2022.
(Leitung Reinhard Löbbert/Silke Wernicke)

Ernährungsrat

Gemeinsam für Stadt Wandel – Zusammenschluss Essener Initiativen:

Ernährungsrat Essen. Steffi Maas und Vera Schwarzer haben zugesagt, so weit wie es ihnen terminlich möglich ist, beim Ernährungsrat mitzuarbeiten nach Kräften unterstützen.

Ernährungsrat und das Netzwerk „Gute Lebensmittel planen für den Sa, den 29.10.2022 eine Veranstaltung zum Thema „Alte Kartoffelsorten entdecken und retten“.

4. Ausblick für 2022/23

- 30 Jahre Slow Food Deutschland
Großes Fest am Fr, den 21.10.2022 im Bio-Landgasthaus Wegermann, gemeinsam mit dem CV Bochum
- Im November 2022: Samstag-Treff zum Mittagessen im „Lecker Werden“ oder Schneckentisch in der Kochschule mit Stollen und Plätzchen
- Im Januar 2023 Neujahrsbegrüßung im „Lecker werden“
- Besichtigung des Wünnerhofes /Gut Marienhof (Demeterhöfe in Hattingen)
- Besuch in der Ruhrmühle mit Präsentation der Ölherstellung
- Besuch des Büffelhofes Kragemann im Sommer 2023
- Weitere Samstagsverabredungen bei Patrick Jabs zum Mittagessen?
- Spargelesen
- Ev. Besuch der Brennerei Sasse im Münsterland
- Nachhaltige Kosmetik von Miss Planty
- Kontakt zur neuen Solawi in Mülheim Dümpten/Stadtgrenze Essen (Eumannshof)

