

Rechenschaftsbericht der Convivienleitung (CVL) zur 13. Mitgliederversammlung des Slow Food Conviviums (CV) Essen- Mülheim-Oberhausen am 11.8.2023

Vorbemerkungen

In der letzten MV **mit Wahl der CVL** (hier auch Vorstand genannt) am 20. August **2021** wurde **Stefanie Maas** neu in die Leitung gewählt, so dass der Vorstand seitdem wieder bis heute, Aug. 23, aus 4 Mitgliedern besteht.

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

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

Im Vorjahr (am **26.9.22**) führten wir die **letzte MV durch - satzungsgemäß ohne Vorstandswahl**. (Die Satzung von SFD sieht eine jährliche MV vor, aber nur alle 2 Jahre steht turnusmäßig die Wahl des Vorstandes an.)

Aktuell zählt das Convivium 146 (153) **Mitglieder** und 11 (11) Unterstützer (in Klammern die Zahlen aus 2022). Darüber hinaus wird mit der monatlichen Schneckenpost neben den Mitgliedern auch eine große Anzahl von Slow Food Freund*innen erreicht, ca. 151 (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.

Wie bei vielen Vereinen und politisch aktiven Gruppen stellten uns, aber auch Slow Food Deutschland, die Pandemie und ab Febr. 22 die Folgen des Krieges in der Ukraine mit Unsicherheiten und hoher Inflation vor große Herausforderungen. Wie freuen uns, dass es gelungen ist, das Convivium (CV) lebendig zu halten. Aber es konnten auch viele Veranstaltungen in Corona-Zeiten nicht stattfinden oder nur mit erheblichen Erschwernissen.

So musste das **Netzwerk „Gute Lebensmittel im Revier“**, das in den Anfangsjahren gut gewachsen war, im Aug. 22 bilanzieren, dass ein Weiterbetrieb derzeit nicht möglich ist. Den Mitgliedern des Arbeitskreises gebührt unser herzlicher Dank für die geleistete Arbeit und ihren Beitrag zu einer nachhaltigen Ernährung, die dem Slow Food Motto „gut, sauber, fair“ entspricht.

Die ausführliche Stellungnahme des Arbeitskreises finden Sie hier:

<http://www.gute-lebensmittel-im-revier.de/>

Sehr erfreulich war die **große Feier zum 30-jährigen Bestehen von Slow Food Deutschland**, die wir zusammen mit dem SF-CV Bochum gemeinsam vorbereiteten. Am **21.10.22** hatten wir einen wunderbaren Abend im Bio-Landgasthaus Wegermann. Ein sehr schmackhaftes, nachhaltiges Menü, das wir sehr genossen. Aber es gab auch einen informativen Teil des Abends: Herr Wegermann berichtete über seine Motivation ein Bio-Hotel und -Restaurant zu führen und die Herausforderungen, die das im täglichen Alltag für ihn und seine Partnerin mit sich bringt. Frau Wamsler, Verantwortliche für die benachbarten Demeter Höfe Marienhof/Wünnerhof im Felderbachtal beeindruckte uns mit ihrem Vortrag, so dass spontan beschlossen wurde, ihrer Einladung zu einer Hofbesichtigung im Sommer nachzukommen. Und Herr Höfflin, ein Spitzenwinzer aus Bötzingen am Kaiserstuhl war angereist, um uns begleitende Weine zu servieren und aus seiner Arbeit als Bio-Winzer zu berichten. Er gab uns spannende Einblicke in Wingert und Keller.

Zusammenarbeit des CV mit Slow Food Deutschland: Die Mitglieder des Vorstandes /der CV-Leitung stimmten sich in übergreifenden **Fragen mit SFD in Berlin** ab und nahmen an den zentralen Beratungen der CV-Leitertagungen teil. Ein bereichernder Austausch!

1. Schneckentische/Veranstaltungen Sommer 2022- August 2023

- 29.10.2022 **Workshop „Alte Kartoffelsorten entdecken und retten“** mit dem Ernährungsrat Essen im Gemeindezentrum in Rellinghausen. Die Anwesenden erhielten viel Informationen von Experten und Landwirten. In Anwesenheit der Essener Umweltdezernentin, Frau Raskob, wurde die Kartoffelsorte AGRIA (bundesweit) als Kartoffel des Jahres ausgezeichnet. Anschließend wurde es praktisch und es konnten 6 traditionelle Sorten gekostet werden – mit Quark und Ölen der Ruhrmühle. Dank an die Vorbereitungs-AG und die Ölmühle für diese Spende.
- 21.1.2023 Wir **begrüßten das neue Jahr** in den Räumen der „Mausefalle mit einem Glas Sekt und vortrefflichem Fingerfood, das uns der Inhaber, Herr Peek, zubereitete. Erste Planungen für Aktivitäten in 2023 wurden vorgestellt und in Gesprächen vertieft.
- 22.3.2023 **Aschermittwoch – Wir kochen ein Slow Food - Fischmenü**
Eine kleine Vorbereitungs-AG hatte das Menü geplant, alles eingekauft und zum Kochen bereitgestellt. Mit viel Vergnügen ging es wie in den Vorjahren an die Zubereitung und später das gemeinsame Essen.
- 24.- 16.3.23 **Reise in das Weinland Saale/Unstrut.** 24 TN waren begeistert von der hervorragenden Organisation durch Hans-Georg Greif und Michael Susewind (Mitglieder der Weingruppe), die uns zu ausgesuchten guten Winzern führten. Es gab viel Hintergrundinformationen zur Region, zur Entwicklung des Bio-Weinbaus in der Nachwendezeit, Besonderheiten der Rebsorten der Region und des Anbaus. Schönes Hotel, gut ausgesuchtes Essen und auch noch Kultur in Naumburg mit Stadtbesichtigung und natürlich dem Dom mit der weltbekannten Uta.
Fazit. Diese Region muss man noch einmal besuchen!
- 24.4.2023 **Schneckentisch** in der Kochschule. Austausch mit z.B. Bericht von der Messe in Stuttgart und weiteren Themen. Kleiner Imbiss und Plaudern.
- 29.4.2023 Infostand bei der **Nachhaltigkeitsmesse** „Klimaregler“ auf der Freilichtbühne in Mülheim, lebhafte Gespräche mit anderen Initiativen
- 13.5.2023 Besuch der **Ruhrmühle** in Bottrop,
Der Inhaber, Herr Gläßer, stellte uns die Produktion ganz praktisch vor. Wir nahmen neben wunderbaren Ölen, die wir einkaufen, noch sehr viel Wissen mit.
- 16.6.2023 Unser **Spargelessen in der „Rotisserie du Sommelier“**. Der Patron Thomas Friedrich hatte ein feines Menü vorbereitet unter dem Motto „Baden und Elsass“. Aus diesen Regionen kamen die begleitenden Weine und das Menü nahm darauf ebenfalls Bezug (z.B. Spargel mit Kratzete). Die eingesetzten Produkte waren natürlich regional erzeugt.
Betrüblich ist, dass wir nur kurze Zeit später erfahren mussten, dass Thomas Friedrich sich aus dem Restaurant zurückzieht und an seinen Küchenchef, Hans Robert Lange Rodriguez übergeben wird. Wir wünschen viel Erfolg.

- 24.6.2023 Wir besichtigten die **Demeter-Höfe Marienhof und Wünnerrhof** im Felderbachtal. Frau Wamsler stellte uns das Konzept der beiden Höfe vor, führte durch den Bereich Viehwirtschaft und den Feld- bzw. Gemüseanbau. Beeindruckend, wie konsequent hier nach den Demeter-Kriterien gearbeitet wird und zugleich mit Schulen und anderen Heranwachsenden Bildungsarbeit realisiert wird. Im Hofladen gibt es dann noch die herrlich frischen Gemüse zu kaufen!
- 10.7.2023 Schneckenentisch in der Kochschule. Wir hatten Mitglieder der **Solawi** aus Mülheim-Dümpten eingeladen, die über ihr Projekt berichteten. Im Gegenzug stellten wir ihnen die Ziele von Slow Food und unsere Gruppe vor und bei kleinem Imbiss bei Sommerwetter im Schlosshof tauschten wir uns aus.
- 11.8.2023 MV 2023 mit Wahl der Vorstandsmitglieder (CVL)

2. Finanzen des CV:

Hanne Wortberg stellt den Finanzbericht in der MV vor.

3. Themen/Planungen/Veranstaltungen aus unseren Arbeitsgruppen

Weingruppe

Die Weingruppe traf sich 2022/23 mehrfach im Machwatt des Beginenhofes zu den Themen u.a.:

- Müller-Thurgau
- Weine aus dem Languedoc (rot und weiß)
- Perlendes
- Chardonnay aus der Pfalz und Rheinhessen in verschiedenen Ausbaumarten

In der Weingruppe gibt es immer 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).
(Leitung Reinhard Löbber/Silke Wernicke)
Bei Interesse an der Mitarbeit bitte eine Mail an essen@slowfood.de

4. Ausblick für 2023

- 16.10.2023 Wir kochen ein Slow Food-Herbstmenü, Kochschule im Schellenberger Schloss, 18.00 Uhr
- 28.10.2023 „Regionale Apfelvielfalt – Alte Sorten und Obstwiesen wiederentdecken und retten“, kostenloser Workshop in der VHS Essen 10.00 bis 13.30 Uhr.
Kurs Nr. 232.3E062B, Anmeldung über die VHS Website bereits möglich