

## 30 Jahre Slow Food Deutschland in Wegermanns Bio-Landhaus – 21. Oktober 2022

Gemeinsam mit dem Convivium Bochum hatten wir die Feier vorbereitet und es war ein voller Erfolg. Der Inhaber und Küchenchef, Herr Wegermann, bereitete ein wunderbares, jahreszeitliches Menü aus den Produkten des benachbarten Wünnerhofes/Marienhof zu. Hier werden Gemüse und Kräuter schon seit Jahren nach Demeter-Kriterien angebaut. Das Fleisch und alle weiteren Erzeugnisse bezieht das Bio-Landhaus aus biozertifizierten Höfen und dem biozertifizierten Fachhandel.



(alle Fotos Steffi Maas)

Wichtig war für uns in der Vorbereitung, dass entsprechend unserem Slow Food Verständnis nicht nur der reflektierte Genuss im Mittelpunkt steht, sondern auch die Produzenten und Verarbeiter der Lebensmittel. So berichtete die Verantwortliche des Wünnerhofes, Frau Wamsler, über die Arbeit und auch die Herausforderungen, gerade unter den Bedingungen der Zertifizierung. Klimaveränderungen und zunehmende Trockenheit stellen den Anbau vor ganz neue Fragen.

Zum Menü gab es optional eine Weinbegleitung. Herr Höfflin, ein hervorragender Winzer aus Bötzingen am Kaiserstuhl war selbst anwesend und stellte seine die Gänge begleitenden Weine vor. Als Winzer eines Betriebes, der nun schon in der dritten Generation Wein im Bioanbau herstellt, konnte er auf unterhaltsame Weise seine profunden Kenntnisse an diesem Abend einbringen. Viele Fragen, gerade auch zur Arbeit im Keller konnten aus Zeitgründen nicht mehr vertieft werden, so dass er nun angeboten hat, dass man diese Themen in einer weiteren Verkostung – in einer ZOOM-Schaltung – vertiefen könnte. Wir stimmen einen Termin ab.

Nach dem wunderbaren Essen, das Herr Wegermann in der Küche alleine!!! gezaubert hatte, konnte er uns berichten, wie es dazu kam, dass er ein Restaurant betreibt, das biozertifiziert ist. Also, alle verwendeten Produkte bis auf ganz wenige Ausnahmen, ebenfalls aus biozertifizierten Betrieben kommen (müssen!). Eine ganz unglaubliche Herausforderung, die er mit seiner Partnerin, Frau Sodtke, bewältigt. In ganz Deutschland gibt es nur eine kleine Zahl von Betrieben, die in dieser Weise zertifiziert sind.

Chapeau an alle drei Vortragenden und Frau Sodtke, die gemeinsam mit der Tochter des Hauses den Service perfekt gestaltete.



Von links nach rechts:

Frau Wamsler vom Wünnerrhof, Herr Wegemann, der kaiserstühler Winzer, Herr Höfflin (alle Fotos Blog Genussbereit)

Noch sehr viel mehr Information und wunderschöne Fotos bietet der Blog „Genussbereit“, den das langjährige Bochumer Slow Food Mitglied, Peter Krauskopf, betreibt:

<https://genussbereit.blogspot.com/2022/10/30-jahre-slow-food-deutschland-das.html>

Dank an Herrn Krauskopf für diesen ausführlichen Bericht im Blog. Der Blog ist immer wieder eine Superquelle für die gastronomische Vielfalt des Reviers.