

„10 Jahre Slow Food Convivium Essen/Mülheim/Oberhausen“

14. August 2020

Das zehnjährige Jubiläum des Slow Food Conviviums Essen/Mülheim/Oberhausen wäre mehr als Anlass genug gewesen, eine große Feier zu begehen, doch in diesem Jahr ist unter Covid-19 alles anders. Dennoch ließen wir es uns nicht nehmen, diesen Anlaß zu „feiern“ und – unter Einhaltung aller geforderten Hygiene-Schutzmaßnahmen – ein schönes Sommerfest zu gestalten.



Sitzend: Manfred und Karla Weniger
Stehend: Hanne Wortberg / Georg Arnold

Hanne Wortberg und **Georg Arnold** leiteten den Abend mit einem kurzen Rückblick ein und übergaben dann das Wort an **Manfred Weniger**, denn er hat vor 10 Jahren, exakt am 26. August 2010 – gemeinsam mit **seiner Frau Karla** – das Convivium in Essen gegründet.

Vor 10 Jahren war bei Slow Food noch vieles anders und die Convivien waren längst nicht so gut organisiert wie heute. Zuerst schlossen sich die beiden dem Convivium in Herne an (heute Convivium Bochum), jedoch wuchs der Wunsch immer stärker, auch in Essen ein solches Convivium zu gründen. Gesagt getan! Relativ rasch wuchs die Zahl der Mitglieder, was das große Interesse an der Thematik deutlich machte.

In den vergangenen zehn Jahren wurde bereits eine Menge bewegt, viele Veranstaltungen und Initiativen wurden durchgeführt und verfolgt. Veranstaltungen wie das Sommerfest, welches seit 2011 stattfindet, die Neujahrsempfänge, das Aschermittwochsessen, Öl- und Weinveranstaltungen sind seit vielen Jahren fester Bestandteil des hiesigen Conviviums.

Slow Food ist jedoch weit mehr als Genuss, denn es geht um gesellschaftspolitische Themen, die immer mehr an Bedeutung gewinnen. Bereits 2010 erklärte Andreas Eichler, Slow Food Vorsitzender:

„Wir bei Slow Food wollen politischer werden, wir sind mehr als ein Club der Genießer. Der bewusste Genuss muss mit politischen und gesellschaftlichen Initiativen gekoppelt sein. Slow Food ist einzigartig, weil dort Mitglieder von Erzeugern über Handwerker bis zum Verbraucher organisiert sind.“ (2010).

Aus diesen Themen hat sich auch das von Slow Food Essen gestartete „Netzwerk der guten Lebensmittel im Revier“ etabliert, welches mit aktuell über 60 „Genusshandwerkern“ stetig wächst.

Auch der Ort unseres Grillfests hat für uns eine besondere Bedeutung: Über die Mutter von **Sonja Beselin** wurde Manfred Weniger auf die Gastronomie „kochBar essBar“ (damals noch auf dem Gelände der Zeche Zollverein) aufmerksam gemacht. Frau Beselin hat daraus die „**Kochschule im Schellenberger Schloss**“ entwickelt. Seit dieser Zeit begleitet und unterstützt die Kochschule Slow Food und uns bei unseren Veranstaltungen. Herzlichen Dank an dieser Stelle für die langjährige Unterstützung und Begleitung!



Gedekte Tische im wunderschönen Schlosshof und mit unseren selbstgemachten Salaten, wunderbaren Würsten und Grillfleisch von **Bio-Fleischer Bernd Burchardt** war es ein feiner Schmaus. Getoppt wurde alles noch durch eine Spende unseres Unterstützers der Catering-Firma „**Hüftgold**“, **Herrn Stefan Böhme**. Er hatte eigens für uns wunderbare Eissorten hergestellt und mitgebracht. Das kam bei allen sehr gut an und auch hier 1000 Dank für dieses Dolce!

Als Gast durften wir erneut Herrn **Stefan Blank** (auch bekannt als „Der Gratwandler“) mit seiner Frau bei uns begrüßen. Er zeigte das Handwerk des Messerschleifens mit Hilfe des Nass-Schleifens an einem japanischen Schleifstein. Auch dafür besten Dank!

Gerne blicken wir auf diesen geselligen und interessanten Abend mit vielen langjährigen aber auch „jungen“ Mitgliedern zurück. Es wurde bereits viel erreicht, aber es gibt noch eine Menge zu tun!



Stefan Blank schleift Messer an japanischem Schleifstein