

Liebe Domschnecken, liebe Gäste!

Es ist Ende Oktober, die Sommerzeit wurde gerade auf Winter zurückgestellt und man merkt plötzlich, wie früh eigentlich nachmittags schon die Dunkelheit einsetzt.

Es ist eine gute Zeit, behaglich neben der Heizung zu sitzen und begleitet von einer Tasse Schokolade sowohl auf den Oktober zurück zu blicken als auch schon an den noch dunkleren November zu denken, der uns kulinarisch und kulturell erfreuen wird.

Das bietet der Newsletter für November:

Rückblick auf den Vormonat

[Programmplanung](#)

[Portugiesischer Wein im „Saudade“](#)

Veranstaltungen im November

[Wir treffen uns zum Gänseessen \(6. 11. 2009\)](#)

[Slow Fisch in Bremen \(6. - 8. 11. 2009\)](#)

[Letzter Stammtisch im Atelier Gruber \(13. 11. 2009\)](#)

[Was ist besser als Lamm? Ziege! \(21. 11. 2009\)](#)

Aktionen unserer Förderer

[Olive e Più im La Cava in Köln-Widdersdorf](#)

Achtung - blau gedruckte Texte sind Hyperlinks, mit denen man direkt zu den Artikeln springen kann. Wer den Newsletter auf einem Schwarz-Weiß-Drucker ausdruckt, sieht die Links nicht, muss aber sowieso mit der Hand blättern ;-)

Rückblick auf den Oktober

Programmplanung

Diese Programmplanung war mal wieder so, wie wir uns das immer vorstellen, außer dass zu unserer Freude Mitschnecken aus Bonn und Aachen anwesend waren, um zu sehen, was wir so treiben und gute Ideen beizutragen. Eine kurzfristige Absage kam leider vom Convivium Düsseldorf, aber wir sind zuversichtlich, dass es das nächste Mal klappt.

Besonders gefreut hat sich Sabine Fuchs über Cathrin Nimmesgern, die sich (noch als Gast) mit ihr um das Thema „Kinder und Slowfood“ kümmern will. Die beiden sind auch schon gemeinsam auf einer Fortbildung des Slow Food Fachbeirates für Kinder und Jugendliche gewesen und mit guten Tipps und Ideen zurückgekommen.

Es fing wie immer mit Kaffee und Kuchen an (selbst gemacht und von uns selbst mitgebracht), wonach wir daran gingen, die Ideen zu sammeln und zusammen mit unseren üblichen Terminen (Kochen, Stammtisch) auf das Halbjahr zu verteilen.

Sogar die Fahrt zum Markt nach Rungis haben wir noch einmal ins Programm genommen!

[Zurück zur Inhaltsangabe](#)

Portugiesischer Wein im „Saudade“

Ohne unsere Domschnecke Markus Kowsky wären wir nicht auf die Idee gekommen, uns im portugiesischen Restaurant zu einer Weinprobe zu versammeln.

Wir waren eine fröhliche Gruppe von Weintrinkern - ein Mitglied sogar aus Italien! - die unterschiedliche Weine vom süßen Aperitif über leichtere und kräftigere weiße und rote Weine bis zum Portwein als Abschluss probieren durften. Eine extra angereiste Portugiesin erklärte uns die Gegebenheiten des portugiesischen Weinbaus und die Eigenheiten der Weine. Dazu gab es kleinere und größere Häppchen, Wasser und Brot - man konnte sich rundum wohl fühlen.

[Zurück zur Inhaltsangabe](#)



Markus Kowsky, der Urheber der Weinprobe, nachher

Veranstaltungen im November

Wir treffen uns zum Gänseessen

Das Kölner Convivium hat mit Gänsebraten eine Menge an Erfahrungen - von „das könnte ich zu Hause besser“ bis zu „die war gut - und solche Beilagen hätten wir zu Hause auch nicht“.

Zeitweise haben wir sie auch selber gemacht; der Höhepunkt war der Vergleich zwischen gefrorener ungarischer und polnischer Gans und einer frischen aus dem Umland. (Interessanterweise war die polnische Gans die leckerste; vielleicht muss man die frische Gans aus der Umgebung ja nach einem anderen Rezept zubereiten.)

Dieses Jahr gehen wir in eine Kölner Traditions-gaststätte, das Haus Unkelbach. Mehrere Convivien-mitglieder schworen Stein und (Gänse-)Bein, da gebe es mit die besten Gänsebraten.

Wie unser Convivium so ist, hieß es natürlich bei der Programmplanung sofort: „Das probieren wir aus!“

Aber **Achtung**: Der Termin ist praktisch ausgebucht; es lohnt sich aber wahrscheinlich, bei Désirée Hohl nachzufragen, ob man sich auf eine Warteliste setzen lassen kann.

Termin: 6. 11. 2009, 19.00 Uhr

Ort: Luxemburger Str. 260 50937 Köln

Anmeldung bei Désirée Hohl,
Tel. 02203/958338, E-Mail desiree.hohl@web.de

Kosten: Mitglieder 25 €/27 € ohne Getränke ;
Bitte überweisen Sie den Betrag bis zum 31. 10. auf das Slow-Food-Konto
Inhaber: Buhren wg. Slowfood
Raiffeisenbank Junkersdorf
BLZ 37069401
Konto 6005267011

und vermerken Sie bitte das Stichwort „Gänseessen“ und Ihren Namen.

[Zurück zur Inhaltsangabe](#)

Slow Fisch in Bremen

Die Slow Fisch ist zwar nicht in Köln, aber für jeden, der sich für Fisch und Meeresfrüchte interessiert, eine Reise nach Bremen wert.

Interessant ist das Konzept der Schneckenbetten - wer zur Slow Fisch kommt, kann sich bei Brigitte Lenzen (Tel. 0221/ 779298 informieren, welche Übernachtungsmöglichkeiten es als Gäste der Bremer Slow-Food-Mitglieder gibt. Heute (Stand: 27. 10) gab es durchaus noch Übernachtungsmöglichkeiten.

Termin: 6. - 8. 11. 2009

Ort: Neue Messe Bremen (hinter dem Hauptbahnhof)

Weitere Informationen: <http://www.slowfisch-bremen.de/>

[Zurück zur Inhaltsangabe](#)



Haus Unkelbach - eine klassische Adresse für eine ebenso klassische Gans!

(Abb. mit freundlicher Genehmigung von Haus Unkelbach)

Letzter Stammtisch im Atelier Gruber

Wie schon mehrfach geschrieben, ist dieses der voraussichtlich letzte Stammtisch im Atelier Gruber.

Zu diesem besonderen Anlass hat sich unsere Convivienleiterin eine Alternative zum selbst mitgebrachten Büffet für das gemeinsame Essen ausgedacht: Eine **Paella der edleren Art**, die uns fast fertig geliefert wird - **fast** fertig, weil sie dann auf Rechauds im Atelier auf den Punkt nachgaren kann.



Da stehen sie, die Domschnecken -
und die reichlich vorhandene Kunst wird kaum beachtet!

Wir, nämlich Brigitte Lenzen, Helga Meyer und Gert Weber, haben die Paella zu dritt vorab probiert - man opfert sich ja für das Convivium auf - und fanden sie hervorragend. Jetzt benötigen wir eigentlich nur noch etwas zum Dessert ...

Als Wein dazu gibt es eine Weinprobe nach dem Motto „JLDF“ - je leerer die Flasche, umso besser der Wein. Es wird (wahrscheinlich) drei Sorten spanischen Weins unterschiedlicher Provenienz geben; er kann aus einer Aktion eines bekannten Discounters mit vier Buchstaben stammen, aus dem Kölner Weinkeller, oder einem Spezialisten für spanischen Wein, aber die Trinker werden die Sorte nicht erkennen, denn die Flaschen werden nur noch eine Nummer pro Sorte tragen. Jede und jeder kann sich nachschenken, so viel sie oder er will. Und was heißt jetzt „JLDF“? Ganz einfach - **Je Leerer Die Flasche, desto besser war der Wein!**

Bemerkung am Rande: Bei dieser Art Test schneiden von Parker hochgelobte Weine oft schlecht ab; sie sind mehr oder weniger für diesen Weintester konzipiert, machen in der kurzen Zeit, die sie für die Probe haben, einen guten Eindruck, sind aber für einen längeren Abend zu schwer.

Für eine Paella, Kölsch und Wasser ist gesorgt, für spanischen Wein ebenfalls. Wer noch eine **gute** Idee für ein Dessert hat, meldet sich bitte bei Gisela Müller.

Termin: Freitag, 13. 11. 2009, 20.00 Uhr

Ort: Atelier Gruber, Florastraße 66 (Hinterhaus), Köln (Nippes)

Anfahrt mit dem PKW ist nicht unbedingt zu empfehlen, da die Parkplätze in der Umgebung der Florastraße ziemlich knapp sind. Die Haltestelle Florastraße der KVB ist aber in der Nähe.

Kosten: Der Paella wegen ausnahmsweise 20 € pro Person, am Abend zu bezahlen.

Anmeldung: Gisela Müller, Tel. 0151 17850510; E-Mail: koeln@slowfood.de

[Zurück zur Inhaltsangabe](#)

Was ist besser als Lamm? Ziege!

Schafe stehen seit langer Zeit in dem Ruf, perfekte Landschaftspfleger zu sein. Die Lüneburger Heide wären ohne Heidschnucken ein niedriger Wald und auch die kurz geschorenen Weiden an der englischen Kanalküste verdanken wir den Schafen, die das Gras kurz halten.

Ziegen hingegen werden dafür verantwortlich gemacht, dass nichts mehr wächst, weil sie alle neuen Triebe abfressen; kleine Inseln mit Ziegen im Pazifik sind oft schnell kahl. (Klassisches Beispiel: die mexikanische Insel Guadeloupe vor der Baja California)

Vielleicht lässt man deshalb auf Neuseeland lieber Schafe weiden, deren Lämmer dann in großem Stil bei uns als Braten vermarktet werden.

Der [Ziegenhof Stumpf](#) setzt seine Nutztiere dagegen zur gezielten Landschaftspflege ein, die verhindern, dass Gehölze auf der ehemaligen Hausmülldeponie Birkerhof hochkommen und mit ihren Wurzeln die Abdeckfolie unter der dicken Mutterbodenschicht zerstören. Jetzt bekommen wir fast ein schlechtes Gewissen, diese nützlichen Tiere zu essen - aber wenn wir sie nicht essen, rentiert sich die Haltung nicht mehr. So kombinieren wir Genuss mit einem guten Werk ...

Wir wissen noch nicht, was sich Ioulia und Heiner Jacobs genau ausgedacht haben, aber es wird sich so weit wie möglich, um Ziege oder Zicklein vom Ziegenhof Stumpf drehen. Wir kennen die beiden als gute Köche und wissen, dass sie auch einen Kochtermin organisieren können.

Freuen wir uns also auf diese leckeren Tiere!

Termin: Samstag, 21. 11. 2009, 18.00 Uhr

Ort: Arnold-von-Siegen-Str. 7, Köln Severinsviertel

Kosten: Wir erwarten Kosten in Höhe von ca. 30€,

Die Umlage für die Küchenmiete, Lebensmittel und Getränke wird am Abend eingesammelt

Anmeldung: Ioulia und Heiner Jacobs,

Tel. (0221) 5502587, E-Mail: nc-jacobshe8@netcologne.de

[Zurück zur Inhaltsangabe](#)



Ziegenherde in der Wahner Heide.

Auf dieser wunderbaren Wiese wird meist nur sonntags gehütet, wenn im Haupt-Hütegelände zu viele Hunde frei herumlaufen. Dann ist es hier ruhiger.

Abb. mit freundlicher Genehmigung von
Ziegenhof Stumpf, Rösrath

Aktionen unserer Förderer

Olive e Più im La Cava in Köln-Widdersdorf

Bettina und Stephan Marzak von unserem Förderer Olive E Più führen am Wochenende des 5. - 6. Dezember wieder einen Adventsmarkt in der mediterran angehauchten Baumschule La Cava in Köln-Widdersdorf durch.

Wir finden, dass das eine gute Gelegenheit ist, als Convivium Köln Flagge zu zeigen. Wer also dieses Wochenende noch nicht verplant hat, fühlte sich bitt angesprochen, unsere Sache dort zu vertreten. Außerdem ist dieser Markt eine stimmungsvolle Veranstaltung, bei der sich der Besuch lohnt. Details folgen im Dezember-Newsletter!

Termin: 5. und 6. 12. 2009

Ort: Baumschule La Cava, Widdersdorfer Landstraße 103, 50859 Köln-Widdersdorf
Möglichkeiten, das Auto zu parken, gab es bisher immer genügend.

[Zurück zur Inhaltsangabe](#)