

NACHRICHTEN

2. Jahrgang

Ausgabe 14 - 2018

Erscheinungstermin 13.12.2018

Redaktion: Hans-Werner Bunz,

Tel: 09721-7594443,

bunz@slowfood-htm.de,

Drosselstr. 18, 97422 Schweinfurt

Autoren

(-hwb) Hans-Werner Bunz

Vertrieb

eMail-Versand: H.-W. Bunz

Postversand: Gerd Sych

Herausgeber

Slow Food Hohenlohe-Tauber-
Main-Franken

1. Sprecher: Gerd Sych



Fröhliche Weihnachten und

ein gesundes, genussvolles Jahr 2019!

VERANSTALTUNGEN

Aktuell sind keine Veranstaltungen für Dezember und im Januar nur fürs gemeinsame Kochen gemeldet. Unsere Webseite www.slowfood-htm.de wird 2019 komplett neu aussehen wie alle Webseiten von Slow Food Deutschland e.V.. Auch die inhaltliche Struktur unserer Webseite neu sein. Klar ist, dass nicht alle unserer gut 450 Seiten übernommen werden. Erste Aktivitäten zeigen, manches läuft noch nicht rund oder ist uns noch unklar in der Handhabung.

GANZ AKTUELL

Neues Webseitenkonzept für Slow Food Deutschland

Berlin. (-hwb) Fast 20 Jahre alt sind Konzept und Struktur der bisherigen Webseite von Slow Food Deutschland e.V., eine Struktur, der auch alle Convivien unterworfen sind. Das gilt auch für das neue Konzept, das sich seit 07.12.2018 modern präsentiert und viel Ähnlichkeit mit dem von Slow Food International aufweist. Die Vereinheitlichung ist zweifellos vernünftig, sind wir doch ein Verein mit einer einheitlichen, gemeinsamen Botschaft. Freilich ist für die Betreuer der Webseite, die Notwendigkeit gegeben, erheblich umzulernen. Die Webseite unseres Conviviums, seit jeher von **Hans-Werner Bunz** als Webmaster betreut, entwickelt und aufgebaut, ist wohl die umfangreichste neben der von Slow Food Deutschland: geschätzte 450 – 480 Seiten. Die Umstellung ist nun eine gute Gelegenheit, hier deutlich zu kürzen. Denn wer vertieft sich schon so in eine Webseite....

Das neue Konzept – oben ein Teil der neuen Startseite von Slow Food Deutschland e.V. - ist gänzlich anders. Hinzu kommt, dass – im Gegensatz zu bisher – die Conviviumseiten nicht mehr separat aufgerufen werden können, sondern nur noch über die des Slow-Food-



Spenden

Mitglied werden



Hurra, die neue Webseite ist da!
07.12.2018 - Slow Food Deutschland freut sich



Der Nachwuchs engagiert sich für die Zukunft unseres Essens

Deutschland-Auftritts. Unsere Seite wollen wir aufs Wesentliche konzentrieren: **Veranstaltungen, Empfehlungen, Initiativen, Kochen, Über uns** sind unsere Ordner. Jeder hat natürlich informative Unterseiten. Die Umarbeitung und Anpassung wird wohl eine Zeit dauern, zumal wir erst lernen müssen, wie das alles funktioniert.

Unser Bildarchiv ist zwar wohlgefüllt, aber möglicherweise sind nicht immer die geeigneten Bilder für ein Thema vorrätig, zumal dann, wenn das Foto beherrschend groß sein soll. Sollten Sie begeistert und gut fotografieren: Vielleicht reizt es Sie, uns ehrenamtlich, also kostenfrei, mit Fotos zu unterstützen. Selbstverständlich wird der Autor genannt und auch das Copyright bleibt bei Ihnen. Bei Interesse: Bitte kontaktieren Sie bunz@slowfood-htm.de.

Convivium-Zeitschrift vorerst eingestellt

Würzburg. (-hwb) 16 Jahre alt ist sie geworden – unsere kleine Zeitschrift. Erstmals erschienen ist sie im Sommer 2003, seinerzeit im A 5-LangDIN-Format mit acht Seiten einfarbig schwarz gedruckt auf weißem Papier. Finanziert durch Anzeigen der Mitglieder **Herrmann Höhn**, Winzerhof H. Höhn, Nordheim a.M., **Georg Schwarz**, Schwarzbrennerei, Schlüsselfeld, **Willi Memmel**, Optik-Memmel, Schweinfurt, **Gisela** und **Andreas Bieringer**, Porzellanhaus Weitzel und Messer-Hoffritz, beide Schweinfurt, sowie **Heinz A. Böhm**, Illusions- und Auftragsmalerei, Schweinfurt.

Schon im Jahr drauf gab's drei Ausgaben, nun sogar im A-4-LangDIN-Format auf gelbem Papier, nach wie vor einfarbig Schwarz gedruckt, gefördert durch die vorigen Mitglieder (ohne Winzerhof H. Höhn), aber dafür mit **Egon Schöffler**, Weinbau, Escherndorf, **Franz Pozelts** Restaurant Alte Posthalterei, Aufseß (beide nur Ausgabe Januar), **Vino e Camino (U)**, Obertheres, **Katja Meißner**, KLM-Femme, Schweinfurt, Distelhäuser Brauerei (**U**), TBB-Distelhäuser, **Pascal Boesch**, Victoria-Weine, Bad Mergentheim, **Doris** und **Werner Tröppner**, Naturhof Tröppner, Prichsenstadt und Mirella Kaffeerösterei, Würzburg.

Ab 2005 druckten wir vollfarbig, denn hinzugekommen ins Team war Mitglied **Holger Riegel**, der von da ab bis zur Ausgabe 4/2018 die Gestaltung, die Druckvorbereitung und die Produktion verantwortete. Die Ausgabe 1/2005 hatte noch das A-4-LangDIN, doch das Papier war bereits gestrichenes Kunstdruckpapier; nicht nur der redaktionelle Teil glänzte nun durch Vollfarbigkeit, sondern auch die Anzeigen. Der nächste Entwicklungsschritt war dann die Produktion im A-5-Format, grundsätzlich vollfarbig – und blieb es bis zur (vorerst) letzten Ausgabe, der Nr. 4/2018. Auch inhaltlich wurde durch diese Veränderung alles anders: Inhaltsverzeichnis, Impressum auf der Titelseite, Leitartikel, Nachrichten und Informationen, Veranstaltungsankündigungen, Themen-Artikel waren die Inhalte jeder Ausgabe. Dann entfiel die Inhaltsangabe zugunsten einer attraktiveren Titelgestaltung und Jahre später auch die Ankündigungen der Veranstaltungen, letztlich auch, weil der Termindruck den Veranstaltungsorganisatoren zu groß war. Dafür wuchs der thematische Inhalt. Dank der aktiven finanziellen Unterstützung unserer Mitglieder und Unterstützer durch Anzeigen konnten wir so ab 2005 vier Ausgaben pro Jahr produzieren: Alles zusammengerechnet wurden es immerhin 60 Ausgaben seit 2003.

Eine repräsentative Umfrage bei den Auslagestellen ergab, dass unsere Zeitschrift gerne gelesen wird. Auch hörten wir, dass die Anzeigen positive Wirkung beim Publikum zeigten, wohl vor allem bei der Gastronomie. Tatsache ist auch, dass durch diese Zeitschrift in unserer Conviviumsregion Slow Food nachhaltig bekannter geworden ist – und damit wohl auch Veränderungen des Einkaufsverhaltens beförderte. Also wäre es sinnvoll, die Zeitschrift fortzusetzen... Und warum nun (vorerst) keine mehr?

Alle, die in dieses Projekt involviert sind, Autoren, Fotografen, Gestalter, Vorlagenproduzent, Verpacker, Versender und – auch das gibt es – Austräger unserer Zeitschrift, arbeiten ehrenamtlich, also kostenfrei. Lediglich Druck, Porto und Versandverpackung erfordern den Einsatz von Geld. Und hier liegt der „Hase im Pfeffer“: Vor allem die Porti stiegen in den letzten Jahren deutlich an und erzeugten ein nicht unerhebliches Minus. Hinzu kam auch, dass unser Verlag (HTM-Verlag, Würzburg) in den letzten zwei Jahren keine weiteren Projekte publizierte und so die Buchführung und Steuererklärung gänzlich auf der Zeitschrift lasteten, was die Ertragssituation der Zeitschrift zusätzlich belastete.

Weil unstrittig ist, dass unsere Zeitschrift viele interessierte Leser hatte und für die Verbreitung der Slow Food Standpunkte in unserer Region sehr nützlich, arbeiten Verlag und Conviviumleitung daran, möglichst rasch eine Lösung für die Fortsetzung zu finden. Verlag und Conviviumleitung **danken aus ganzem Herzen den vielen und treuen Inserenten** – alles Slow Food Mitglieder und Slow Food Unterstützer – für ihre ungebrochene Treue und ihr kontinuierliches Engagement.

Gesucht: Slow Food Markthelden

Berlin. Für den „Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe 2019“ haben der Vorstand von Slow Food Deutschland e.V. mit dem Messteam der Messe Stuttgart das Marktheld-Konzept entwickelt: Unter den Mitgliedsbetrieben der Convivien sollen diese potenzielle Markthelden ermitteln und vorschlagen für die kommende Slow Food Messe 2019. Eine gemeinsame Kommission von Slow Food Deutschland und Messe unterzieht diese Vorschläge einem dreistufigen Prüfverfahren, differenziert nach a) konventionell, b) BIO (EU-Bio) und c) Slow Food Markthelden. Zweck dabei ist, (Zitat) „verschiedenen Ansätzen Raum geben, Lebensmittel gut, sauber und fair zu erzeugen“. Markthelden können nur Aussteller sein, „die über die Ausstellungsordnung hinaus das Qualitätsverständnis von Slow Food Deutschland umfassend abbilden und leben“. Die detaillierte Prüfung der Bewerber obliegt der deutschen Slow Food Prüfungskommission. Und was haben die Markthelden davon? 😊 1. Nennung im neuen Messe-Einkaufsführer, 😊 2. prominente Kennzeichnung am Messestand, 😊 3. Gutschrift von € 10,- je Quadratmeter Standfläche.

Und was ist zu tun? Geeignete Betriebe von Mitgliedern und Unterstützern ermitteln, sie zur Teilnahme ermutigen und mithelfen, ihre besonderen Produkte einem interessierten Publikum vorzustellen. Und wer soll das machen? Die Mitglieder dieser Conviviumleitung kennen viele der Betriebe unserer Mitglieder und Unterstützer und können so eine gewisse Auswahl treffen. Doch so manches Convivium-Mitglied kennt sicher auch den einen oder anderen geeigneten Betrieb. Deshalb wäre es verdienstvoll, wenn sich auch Mitglieder angesprochen fühlen würden, einen ihrer Meinung nach geeigneten Produzenten vorzuschlagen. Das Procedere ist dann so: **1.** Sie teilen den Namen, Adresse und Produkt bzw. Produkte Ihres ganz im Slow Food Sinne arbeitenden Produzenten der Conviviumleitung mit. **2.** Diese wiederum prüft, ob es sich um ein Mitglied bzw. einen Unterstützer handelt. **3.** Gemeinsam prüfen wir dann, ob das Produkt, bzw. welche Produkte eine Chance haben könnten, die Prüfungskommission zu überzeugen. Bitte richten Sie Ihre Meldung direkt an sych@slowfood-htm.de, unseren Conviviumleiter. Übrigens: Auf der **Seite 5** finden Sie eine Kurzzusammenfassung über das, was Slow Food gerecht ist.

Food Watch: “Smartwater” ist Werbelüge

Berlin. Der Berliner Verein Food Watch e.V., Essensretter bezeichnet er sich, erfand den „Goldenen Windbeutel“ als Auszeichnung für unverschämte Werbelügen. 2018 gewann Coca-Cola ihn für sein Produkt Smartwater: Dieses „dampfdestillierte Mineralwasser“ mit anschließend künstlich zugesetzten, verlorengegangenen Mineralstoffen sei ein ernährungsphysiologisch unnützer Trick, um für den Liter Mineralwasser € 1,65 zu verlangen. Das sei bis zu siebenmal mehr als für natürliches Mineralwasser, so Food Watch. Was für ein auch ökologischer Unsinn: Der Energieeinsatz fürs Verdampfen und für die separat erzeugten drei Mineralsalze „für den Geschmack“, ebenso wie deren dosiertes Zufügen ins Kondenswasser. Die Selbstlobsprache auf der Coca-Cola-Webseite ähnelt dabei sehr der von Donald Trump. Smart daran ist nur, dass Coca-Cola wesentlich mehr Geld mit diesem Wasser verdient, koste es die Umwelt, was es wolle.

VON MITGLIEDERN & UNTERSTÜTZERN

Aktuelles bei Mitglieder- und Unterstützerbetrieben

Kurz, knapp und den Leser anregend zum Nachfragen bei den Betrieben unserer **Mitglieder** und **Unterstützer (U)** wird hier über deren Angebote und Ereignisse berichtet, **sofern wir davon Nachricht bekommen**. Wir geben dazu die Telefonnummer an und die Webseitenadresse.

Fränk. Weinland: ♥Mitglied **Marius Wittur**, 97247 Untereisenheim, Tel: 0176-23637216, www.mustea.de, Chef seiner Bio-Quittenbaumschule, Herr über zahllose alte und junge Quitten- und andere Obstbäume, Produzent köstlicher Produkte aus Quitten – vom Wein bis Quittenbrot – und Züchter des seltenen Archepassagiers Coburger Fuchsschaf, berichtete im Interview mit der Regionalzeitung Mainpost von seiner heurigen sensationellen Quittenernte und dem Erfolg seiner selbst gezüchteten Sorte, die er Lou Reed taufte: trotz der diesjährig stressigen Bedingungen von Frost und Hitze hätte sie „die schönsten Früchte“ erbracht.

♥Das Weingut von Mitglied **Egon Schäffer**, 97332 Escherndorf, Astheimer Str. 17, Tel: 09381-9350, www.weingut-schaeffer.de, hatte heuer dank der Begrünung der Parzellen keine Probleme mit dem Starkregen Anfang August und erntete exzellente, gesunde, fabelhaft schmeckende

Trauben. Deshalb verzichtete man erstmals gänzlich auf Reinzuchthefen und setzte *nur* auf die natürlichen wilden Hefen der Trauben. Gegenwärtig gäre nur noch die Hälfte der Weine, die „sich schon jetzt sehr ausgewogen präsentieren“, so das Weingut.

♥Auch unseres Mitglieds **Helmut Christ** gleichnamiges Demeter-Weingut, 97334 Nordheim, Volkacher Str. 6, Tel: 09381-6640, www.weingut-helmut-christ.de, berichtet von einer Ernte erstklassiger Trauben. Und, wie alle in dieser Region, von einer drei bis vier Wochen früher abgeschlossenen Ernte.

♥Nicht weniger begeistert ist das Weingut Johann Ruck (**Birgit Ruck** ist Mitglied), 97346 Iphofen, Marktplatz 19, Tel: 09323-800880, www.ruckwein.de; der 18er sei ein sehr guter Jahrgang, er würde wohl in die Historie eingehen, so Johann Ruck.

♥Das **Restaurant Himmelstoss (U)**, 97337 Dettelbach, Bamberger Str. 3, Tel: 09324-4776, www.restaurant-himmelstoss.de hat an den Weihnachtsfesttagen geöffnet, ebenso an Sylvester; an Weihnachten erwarten den Genießenden weihnachtliche Klassiker, an Sylvester ein 6-Gänge-Menü. Und bis dahin und auch weiterhin serviert wird an den Sonntagen das Himmelstoss-Sonntagsessen – wie früher bei Muttern, wird versprochen. Sonst übliche Öffnungszeiten: Do – Mo.

♥Das Porzellanhaus Weitzel unseres Mitglieds **Gisela Bieringer**, 97421 Schweinfurt, Markt 24, Tel: 09721-22091, www.porzellan-weitzel.de, bietet aktuell in ihrer Genussabteilung vergünstigt die zwei italienischen Top-Weine 2015 Governo Toscano und 2016 Tenuta Frescobaldi di Castiglini nach dem Motto 5 + 1 an. Außerdem für Liebhaber feiner Brände ein *Benromach* „Organic“ *Special Edition Speyside Single Malt Whisky* um 20 % vergünstigt, ebenso den vielfältig verfeinerten *Winter Spice Gin* der Manufaktur Eggert für weniger als € 18,-!

♥Das Restaurant „Alter Esel“ unserer Mitglieder **Ramona** und **Markus Söder**, 97340 Marktbreit, Marktstr. 10, Tel: 09332-5949477, www.alteresel-marktbreit.de, hat sich ein besonderes Weihnachtsmenü einfallen lassen; das Sylvestermenü ist leider bereits ausgebucht. Weitere Öffnungszeiten: 19 - 23.12. ab 18 Uhr, 25./26.12. Weihnachtsmenü, mittags und abends, 28. – 30.12. ab 18 Uhr, 01. – 09.2019 geschlossen.

♥Das Weingut Reiss von Mitglied **Christian Reiss**, 97080 Würzburg, Unterdürrbacher Str. 182, Tel: 0931-94600, www.weingut-reiss.com, freut sich über die gute Bewertung (3 Sterne) im Weinguide Gault Millau 2019. Außerdem ist das kulinarische Programm – vier Veranstaltungen - fürs 1. Halbjahr bereits abrufbar (Webseite); kulinarisch verantwortet sie Spitzenkoch Artur Reinhard.

Hohenlohe: ♥Einen Wechsel gab es in der Geschäftsführung der **Hofmann Menü-Manufaktur (U)**, Boxberg-Schwaigern, Adalbert-Hofmann-Str. 8, www.die-menue-manufaktur.de, Tel: 0793-601154: Johannes Ulrich, bisher Geschäftsführer, ist nun in den Vorstand aufgerückt, ihn ersetzt jetzt als Geschäftsführer Joachim Reichelt.

♥Mitglied **Hans-Jörg Wilhelm**, bekannt vor allem durch seine www.hohenloher-schaumweine.de, 74595 Langenburg-Unterreggenbach, Mühlgasse 4, Tel: 07905-940600, berichtet ebenfalls wie die Winzer von außerordentlichen Öchslegraden und, so Wilhelm, nie dagewesenen Fruchtzuckerwerten. Nunmehr auch als Mitglied im Netzwerk „Park- und Gartenparadies Hohenlohe“ aufgenommen, freut er sich über zwei 2018 gewonnene renommierte Preise in Gold des Cider World 2018 für seinen Birnenschaumwein „Hohenloher Pyrus 2016“ und den Quittenschaumwein „Campano QUI 2016“.

SLOW FOOD BILDUNG

Kochen & Backen

Januar 2019

In diesem Monat kochen: Am **Dienstag, 14.01.2019, 14:30 – 16 Uhr** die **Lukikoku-Kinderkochschule**, geleitet von Mitglied **Kerstin Haas**, im Werkraum der Coburger Luther Volksschule, Albertsplatz 1. Teilnehmen können nur Kinder der Schule; Anmeldung via Schulsekretariat.

Am **Montag, 28.01.2018** kocht die **Slow Food Kochwerkstatt Königsberg i.B.** in der **VHS-Küche, Alleestr. 1, Königsberg**, ab **18:30 Uhr**, „Fränkische Tapas“ mit fränkischen Produkten in Slow Food Qualität.

THEMA

Der Terra Madre Tag

(-hwb) Am Montag, 10.12., war in der Slow Food Welt der Terra Madre Tag, an dem Slow Food seinen Geburtstag seit 2009 weltweit feiert: Anlass damals war der 20. Geburtstag von Slow Food, den man seitdem nutzt, um mit dem Terra Madre Tag nicht nur Geburtstag zu feiern, sondern zu verdeutlichen, dass das Weltprojekt Terra Madre ein Teil der Slow Food Identität

ist. Mit diesem Tag mache Slow Food deutlich, so seinerzeit Slow Food Präsident Carlo Petrini, dass „...*Slow Food – jedes Convivium, jedes Lebensmittelbündnis, jede Gruppe die Ideale von Terra Madre und Slow Food teilender Menschen - sich dafür einsetzt,....dieses grandiose Projekt umzusetzen. Die globale Revolution (für den Erhalt der Lebensmittelvielfalt) geht von der lokalen Dimension aus...*“. Mit diesen weltweiten praktizierten Veranstaltungen fordert Slow Food überall diese Rechte ein:

1. Zugang zu guten, sauberen und fairen Lebensmitteln. 2. Erhalt der biologischen Vielfalt.
3. Lebensmittelerzeugung in kleinem Maßstab. 4. Ernährungssouveränität der Völker
5. Verteidigung der traditionellen Sprachen, Kulturen und dazugehörigem Wissen.
6. Umweltfreundliche Landwirtschaft. 7. Umweltfreundliche Lebensmittelproduktion.

Unser Convivium engagierte sich von Anfang an. Im Jahr 2009 wurden weltweit 1.028 Veranstaltungen organisiert in 118 Ländern. In Deutschland gab es 31 Veranstaltungen, 24 davon waren unser Beitrag. Der Terra Madre Tag 2010 war weltweit noch erfolgreicher mit rund 1.150 Veranstaltungen in rund 125 Ländern. Wir organisierten dazu 18 Veranstaltungen und druckten sogar ein 10-seitiges Faltblatt (A-5-LangDIN). 2011 waren wir mit fünf Veranstaltungen dabei, weltweit gab's 1.022 Feste mit insgesamt 200.000 Teilnehmern. Doch danach wurde bei uns das Engagement geringer: 2012 gab es eine Veranstaltung in Volkach, 2013 keine, 2014 wieder eine: Der Schweinfurter Kinderkochklub kochte zur Jahreszeit Passendes und ließen dann auch die Eltern mit den Ergebnissen teilhaben. Alle unsere bisherigen Veranstaltungen resultierten kleine Teilnehmerzahlen, 2015 sollte unsere deshalb deutlich größer werden: über 60 Teilnehmer waren es dann, konzipiert als zentrale Veranstaltung von Slow Food Deutschland e.V.. Es wurde ein besinnliches Fest mit 11 unserer heimischen Archepassagiere und deren Erzeuger plus einer Podiumsdiskussion mit kompetenten Experten. Seitdem gab es keine Terra Madre Veranstaltung mehr, doch die nächste ist schon fest fixiert: 2019 feiern wir wieder mit – ganz groß.

Empfehlungen

Das ist Slow Food gerecht

Berlin. 1. Slow Food Gerechtes beginnt mit dem **guten Geschmack** des Produkts. Dabei ist zu bedenken, dass Geschmack mehr ist als nur das, was die Nase riecht, der Mund schmeckt, das Auge sieht. Dazu gehört auch die Konsistenz, das Haptische also, und wie diese sich anfühlt.

2. Mindestens genauso wichtig ist die **Sauberkeit**. Und in diesem Falle ist nicht gewaschen gemeint, sondern inhaltlich sauber plus sauber erzeugt. Inhaltlich dürfen keine unnatürlichen Zusätze enthalten sein. Mit anderen Worten, jede Art von Chemie, Pharmazie oder Ersatz ist verboten. Zucker muss aus Zuckerrohr oder Zuckerrübe hergestellt worden sein, Salz muss reines Steinsalz sein, Farbe ein einfacher Auszug oder Konzentrat aus Pflanze oder Frucht. Zu sauber gehört auch, dass auf dem Acker und im Stall umwelt-, klima-, boden-, tierschonend gehandelt wurde. Ziemlich sicher geht man da bei Bio-zertifizierten Erzeugern, besonders bei Demeter-, Bioland-, Naturland-Betrieben. Aber es gibt natürlich auch hervorragende Erzeuger, meistens sind diese dann eher kleine Betriebe, die so arbeiten, dass sie ohne weiteres ein Demeter-, Bioland- oder Naturlandbetrieb sein könnten, aber aus persönlichen Gründen sich nicht zertifizieren lassen. 3. Rund wird das Ganze erst, wenn **Fairness** zutrifft. Damit ist gemeint, dass jeder und jede, der oder die an der Erzeugung beteiligt war, gerecht entlohnt wurde, fair behandelt und unter korrekten Arbeitsbedingungen arbeiten konnte.

Es ist klar, dass letzteres das am Schwierigsten zu Kontrollierende ist. Aber nachfragen kann man immer und im Gespräch findet man dann schon heraus, inwieweit arbeitnehmerfreundlich der Erzeuger ist.