



Slow Food®
Osnabrück

Slow Food Osnabrück Newsletter August 2022

Liebe Mitglieder des Convivium, Unterstützer und Interessierte,
hier der neue Newsletter mit vielen neuen Terminen.

- (1) Termine
 - (2) Saisontipp Gemüse & Obst, Fleisch & Fisch
 - (3) Senf
 - (4) Rezept des Monats
 - (5) Buchempfehlung
-

(1) Termine

Save the Date 2022

- 04.08.2022 **Stammtisch- Frühstücksbuffet** im Cafè Lohmann, Kosten incl. Getränke 16,-- €, Beginn 10.00 Uhr
Ort: Cafè Lohmann, In der Dodesheide 65, 49088 Osnabrück
Anmeldung bis zum 01.08.22 unter osnabrueck@slowfood.de oder 05401-3390081 (AB)
- 16.08.2022 Führung bei **ANTL**- Arbeitsgemeinschaft für Naturschutz Tecklenburger Land e.V.. Geführter Rundgang zu den Streuobstwiesen und Bentheimer Landschaft mit anschließendem Grillen von Lambratwürsten. Es besteht auch die Möglichkeit, im Hofladen Produkte zu erwerben.
Ort: ANTL, Bahnhofstr. 73b, 49545 Tecklenburg von 17.00- ca. 20.00 Uhr
Kostenbeitrag: 10,-- € für Mitglieder, 13,-- € für Nichtmitglieder
Anmeldung bis zum 12.08.22 unter osnabrueck@slowfood.de oder 05401-3390081 (AB).
- 08.09.2022 **Ausstellung „Future Food- Essen für die Welt von morgen“**.
Führung um 14.00 Uhr mit anschließender Gelegenheit zum Kaffeetrinken.
Ort: MIK Museum für Industriekultur, Treffpunkt Magazingebäude am Süberweg 50a, 49080 Osnabrück
Kostenbeitrag: 8,-- €
Anmeldung bis zum 04.09.22 unter osnasbrueck@slowfood.de.
- 25.09.2022 **Cittaslow- Markt Bad Essen** und **30 Jahre Slow Food Deutschland**
Es erwarten sie regionale Produzenten, Street Food, Kirchplatzgastronomie, Genüsse aus kleinen Manufakturen, eine lange Genießertafel auf dem Kirchplatz, Köche bei der Arbeit, Slow Food vor Ort und ganz speziell in 2022: Wie baue ich ein Hochbeet?
Ort: Kirchplatz
- 13.10.2022 Kurs **„Fermentieren-Essen natürlich haltbar machen“**
Ort: Juttas Kochbar, Lindenstr. 33, 49152 Bad Essen

oder auch https://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/osnabrueck/termine

(2) **Das gibt es im August:**

Gemüse: Blattsalate, Blumenkohl, Brokkoli, Dicke Bohnen, grüne Bohnen, Champignons, Erbsen, Fenchel, Frühlingszwiebeln, Gurken, Kartoffeln, Kohlrabi, Kürbis, Lauch/ Porree, Mangold, Möhren, Paprika, Pastinaken, Radieschen, Rote Bete, Rotkohl, Rettich, Sellerie, Stangensellerie, Tomaten, Weißkohl, Wirsing, Zucchini, Zuckerschoten, Zwiebeln

Obst: Äpfel, Aprikose, Birnen, Blaubeeren, Brombeeren, Erdbeeren, Himbeeren, Mirabellen, Pflaumen, Sauerkirschen, Wassermelonen, Zwetschgen

Fleisch & Fisch: Rind, Kalb, Schwein, Geflügel- Junghuhn, Jungans, Ente, Wildschwein, Fisch

(3) **Senf**

Ob süß oder scharf, körnig oder fein, zur Bratwurst oder in der Sauce: die Deutschen essen rund 800g davon im Jahr. Grob unterscheiden lassen sich die Sorten danach, ob sie aus weißen, braunen oder schwarzen Senfkörnern hergestellt werden. Die Körner von braunem und schwarzem Senf sind relativ scharf, die von weißem/ gelben Senf eher milder im Geschmack. Aus ihnen lassen sich milde bis mittelscharfe Senfsorten wie etwa der Tafelsenf herstellen. Der typisch bayrisch süße Senf wird aus einer Mischung von braunen und gelben Senfkörnern hergestellt. Seine Süße verdankt er je nach Produkt der Zugabe von Zucker, Süßstoff, Honig oder Apfelmus. Unter dem Namen ABB ist der echte Düsseldorfer Mostert bekannt- ein Muss für alle Altstadtfans. Der bekannte Dijon-Senf wird aus schwarzen Senfkörnern produziert. Er ist nach der gleichnamigen Stadt benannt, die bereits im Mittelalter ein Zentrum der Senfherstellung war. Zur Zeit herrscht in Frankreich und auch in Deutschland eine Senf- Notlage, hervorgerufen durch Hitzewellen in Kanada, dem Handelsembargo für Russland und Lieferprobleme in der Ukraine. Frankreich bemüht sich zur Zeit die Eigenproduktion von derzeit 20- 30 % zu erhöhen.(mgs)

(4) **Whiskey- Senf**

Zutaten für 3- 4 Gläser:

150g Senfkörner (alternativ Senfpulver)
100g Senfpulver
100ml milder Wein- Essig (>5% Säure)
250ml Wasser
60g Zucker
1 El Honig
½ TL Kurkuma
2- 3 El Whiskey (alternativ Kräuter)

Die Senfkörner in einer Mühle oder Mörser gut zerreiben (nicht heiß werden lassen). Das Wasser aufkochen, Essig zugeben und lauwarm abkühlen lassen. Alle Zutaten in einer Schüssel mischen und mit dem Handrührgerät langsam verrühren, dabei ab und zu eine Pause machen. In sterilisierte Gläser füllen und im Kühlschrank einige Tage ziehen lassen.

(5) **Gib deinen Senf dazu!**

Das Senf Kochbuch

Hans Albert Schroll, 2021, 6,95 €

Impressum:
Slow Food Osnabrück
Maria Gröne-Stremmel
Dissener Str. 66
49326 Melle
email: mgs@mail.de

„Gut, sauber, fair im
Osnabrücker Land

