

Slow Food Osnabrück Newsletter Juli 2023



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

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

(1) Termine

Save the Date 2023

- 01.07.2023 **Mitgliederversammlung Slow Food Deutschland** (online)
- 09.07.2023 **Mitgliederversammlung Slow Food Osnabrück** im Landgasthof Freden um 11.00 Uhr. Im Anschluss an die Mitgliederversammlung serviert Gastgeber Ludwig Eichholz ein 3-Gänge-Menü, Kosten pro Person 30,-- Euro zzgl. Getränke. Anmeldungen bitte an osnabrueck@slowfood.de oder 05401-3390081 (AB). Gasthof zum Freden, Zum Freden 41, 49186 Bad Iburg
- 09.07.2023 **Sommer Slow-Food Mittagstisch in Backers Garten**, Sonntag von 12- 16.00 Uhr. Regionales und saisonales Angebot mit Weinbegleitung. <https://www.gasthof-backers.de/restaurant/kulinarischer-kalender>
- 13.08.2023 **Slow Food Stammtisch**, Informationen folgen.
- 19.08.2023 **Führung auf einem Süßlupinenfeld** mit anschließender Verkostung/ Mittagsimbiss der Produkte (Lupinen- Bolognese, Lupinen- Curry und Lupinen- Käffchen) bei Familie Dettmer.
Beginn: 11.00 Uhr
Kosten: 8,-- €
Ort: Familie Dettmer, Nortruper Str. 2, 49577 Kettenkamp
Anmeldung bei Maria Gröne-Stremmel unter mgs@mail.de oder 05429-2959533
- 12.09.2023 **Landgenuss mit Beeren**, ein Kochkurs im Blütengenuss Bad Essen
Beginn: 18.30 Uhr
Kosten: 48,-- € incl. alkoholfreier Softgetränke
Ort: Blütengenuss, Lindenstr. 33, 49152 Bad Essen
Anmeldung bei Jutta Lange unter info@bluetengenuss.info
16. und
17.09.2023 **Genuss im Nordwesten**- Markt mit regionalen und nachhaltigen Produkten, Samstag von 14.00- 20.00 Uhr, Sonntag von 9.30 – 18.00 Uhr
Ort: Park der Gärten, Elmendorfer Str. 40, 26160 Bad Zwischenahn
<https://www.park-der-gaerten.de/>
- 17.09.2023 **Bad Essener „Citaslow Landmarkt“** auf dem Kirchplatz.

Sonntags von 11.00- 18.00 Uhr, Eintritt frei.

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

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

Gemüse: Auberginen, Blattsalate, Blumenkohl, Bohnen, Brokkoli, Champignons, Erbsen, Fenchel, Frühlingszwiebeln, Gurken, Fenchel, Frühkartoffeln, Kohlrabi, Mangold, Möhren, Paprika, Pfifferlinge, Porree, Radieschen, Rucola, Rettich, Spitzkohl, Stangensellerie, Tomaten, Weißkohl, erste Weintrauben, Wirsing, Zucchini, Zuckerschoten, Zwiebeln

Obst: Aprikose, Äpfel (gelagert), Blaubeeren, Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Kirschen, Mirabellen, erste Pflaumen, Sauerkirschen, Süßkirschen, Stachelbeeren, erste Zwetschgen

Nüsse: Haselnüsse, Mandeln, Walnüsse, Esskastanie (gelagert)

Fleisch & Fisch: Rind, Kalb, Schwein, Geflügel (Junghuhn, Junggans), Lamm, Wildschwein, Fisch

(3) **Wie kommt die Bratwurst zu ihrem Namen**

Die Bratwurst wird gebraten- weit gefehlt! Die Bezeichnung Bratwurst rührt von der Masse her, aus der sie hergestellt wird: Brät. Brät, also gewolfte oder gecutterte Fleisch, das in einen Darm gefüllt wird. Für die Wurstproduktion kommen noch Salz, Gewürze, je nach Herstellung auch Blut, Schwarten oder Innereien und Eis hinzu. Es gibt Hinweise darauf, dass die Bratwurst bereits im alten Rom bekannt war und auch im Mittelalter in Europa verbreitet war. In Deutschland wird sie oft mit der Stadt Nürnberg in Verbindung gebracht, wo die Nürnberger Rostbratwurst bereits im 14. Jahrhundert erwähnt wurde. Deutschland ist ein Land der Bratwürste, jede Region hat ihre eigenen Spezialitäten. Die bekanntesten sind die Rostbratwurst, die Thüringer Rostbratwurst, die Bayrische Rote Bratwurst, die Rheinische Bratwurst, die Currywurst Ruhrpott und die Berliner Currywurst. Unterschieden wird sie auch nach Tierart- beliebt sind Wildschwein- und Lammbratwürste. Bratwürste der Zukunft sind nicht unbedingt mehr an Fleisch gebunden. Vegetarische und vegane Alternativen gibt es aus Soja oder Weizenprotein.

Osnabrück ist definitiv Bratwurstland- ob Schützenfest, Supermarkteinweihung, Märkte, Kindergartenfest, Grillabend- überall treffen wir sie. Ob das so bleibt entscheiden Sie. (mgs)

(4) **Currysauce**

8 rote Paprika
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
½ Tube gutes Tomatenmark
etwas Weißwein
0,5 - 1 l Gemüsebrühe
1 Chilischote
20g Zucker
6 TL mildes Paprikapulver
4 TL scharfes Currypulver
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

3- 5 El Rapsöl

Die Paprika und die Zwiebeln putzen und in Würfel schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, die Zwiebeln und den Knoblauch darin anschwitzen, die gewürfelten Paprika zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Das Tomatenmark, die fein gehackte Chilischote und das Currypulver ebenfalls in den Topf geben, kräftig verrühren und mit Weißwein ablöschen. Paprikapulver und die Gemüsebrühe zugeben, einkochen lassen und pürieren. In saubere kleine Flaschen füllen, wenn möglich 5 Minuten auf den Kopf stellen. Im Kühlschrank lagern.

(5) **Buchtip**

Wurst einfach selber machen

Von Bratwurst bis Salami, Heiko Brath (BLV Kochen), 2022, 24 Euro

Impressum:

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

„Gut, sauber, fair im
Osnabrücker Land

