

Slow Food Osnabrück Newsletter September 2023



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

- (1) Termine
 - (2) Saisontipp Gemüse & Obst, Fleisch & Fisch
 - (3) Tafeltrauben/ Keltertrauben
 - (4) Rezept des Monats
 - (5) Tipp
-

(1) Termine

Save the Date 2023

- 12.09.2023 **Landgenuss mit Beeren**, ein Kochkurs im Blütengenuss Bad Essen.
Wir bereiten aus regionalen Brombeeren, Blaubeeren, Erdbeeren, Himbeeren, Holunder, Johannisbeeren und Stachelbeeren süße und pikante Gerichte zu.
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 „Landmarkt Cittaslow“** auf dem Kirchplatz. Wir freuen uns auf regionale Produzenten, Streetfood, Kirchplatzgastronomie und Genüsse aus kleinen Manufakturen.
Sonntags von 11.00- 18.00 Uhr, Eintritt frei.
- 16.11.2023 **Slow Food Stammtisch mit vegan-vegetarischem Buffet** im Restaurant **goldwerth**, Bad Laer. Kleines Fingerfood, Salatbuffet, warme Gerichte und süße Kleinigkeiten finden sich am Buffet. Preis pro Person: 28,50 € ohne Getränke.
Beginn: 18.00 Uhr
Ort: Restaurant goldwerth, Hotel Melter, Finkenweg 2, 49196 Bad Laer
Anmeldung bei Maria Gröne-Stremmel unter Tel.: 05429-2959533 oder mgs@mail.de
- 03.12.2023 **Slow Food Mittagstisch** von 12.00 bis 16.00 Uhr im Landgasthof Backers, Kirchstr. 25, 49767 Twist, Anmeldungen und Informationen unter <https://www.gasthof-backers.de/restaurant/kulinarischer-kalender>
oder https://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/osnabrueck/termine
-

(2) Saisonal is(s)t besser- das gibt es im September:

Gemüse: Auberginen, Blattsalate, Blumenkohl, Bohnen, Brokkoli, Champignons, Chinakohl, Erbsen, Fenchel, Frühlingszwiebeln, Gurken, Fenchel, Kartoffeln, Kohlrabi, Kürbis, Mangold, Möhren, Paprika, Pastinaken, Pfifferlinge, Porree, Radieschen, Rettich, Rote Bete, Rotkohl, Sellerie, Spinat, Spitzkohl, Stangensellerie, Tomaten, Weißkohl, Wirsing, Zucchini, Zwiebeln

Obst: Aprikose, Äpfel, Birnen, Brombeeren, Himbeeren, Holunderbeeren, Pflaumen, Pfirsich, Preiselbeeren, Quitten, Weintrauben,

Nüsse: Haselnüsse, Mandeln, Walnüsse, Esskastanie

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

(3) Worin unterscheiden sich Tafel- und Keltertrauben



Tafeltrauben und Keltertrauben unterscheiden sich nicht nur in Geschmack und Aussehen, es gibt auch Unterschiede im Anbau und bei der Ernte.

Ein wesentlicher Unterschied liegt in der Fruchtgröße: Die Beeren der Tafeltraube sind in der Regel doppelt so groß und schwer wie die der Keltertraube. Keltertrauben sind meistens rund bis leicht oval, Tafeltrauben haben neben runden Sorten auch länglich-ovale oder spitz-ovale Formen. Damit man die einzelnen Beeren besser abzupfen kann, sind Tafeltraubensorten „lockerbeerig“, das heißt weniger dicht gepackt als die der Keltertrauben. Bei den Tafeltrauben sind überdies kernlose Sorten sehr beliebt. Bei den Keltertrauben gibt es diese nicht.

Auch in Sachen Geschmack gibt es Unterschiede: Die meisten Tafeltraubensorten haben einen niedrigeren Zuckergehalt und weniger Fruchtsäure als Keltertrauben. Keltertrauben besitzen zudem eine dickere Schale, in der Aromastoffe sowie Tannine (Gerbstoffe) enthalten sind.

Tafeltrauben müssen im optimalen Reifegrad geerntet werden, denn unreife Trauben reifen nicht nach. Meist werden sie per Hand geerntet und werden gekühlt gelagert. Seit dem Jahr 2000 (Reform der EU Weinmarktordnung) werden auch in Deutschland Tafeltrauben angebaut. Um den Bedarf von über 417.000 Tonnen (Stand 2022)- das sind pro Kopf etwa 5 kg/ Jahr zu decken, werden daher große Mengen an Tafeltrauben nach Deutschland importiert.

(4) Flammkuchen mit Weintrauben

Ideal für einen Weinabend

10g Hefe
350g Dinkelmehl 630
½ TL Salz
150 ml Wasser
200g Creme fraiche
2 Eigelb
2 EL Thymian
frischer Pfeffer
2- 3 rote Zwiebeln
350g helle Weintrauben
150g Bergkäse

Aus Mehl, Hefe, Salz und Wasser einen Hefeteig herstellen und ca. eine Stunde gehen lassen. In der Zwischenzeit die Zwiebeln putzen und in Ringe schneiden, die Weintrauben halbieren und den Bergkäse raspeln. Den Teig ausrollen und auf ein gefettetes Blech legen. Creme fraiche, das Eigelb, Thymian und Pfeffer vermischen, auf den Teig geben. Zwiebeln, Weintrauben und den Käse darauf verteilen. (mgs)
Tipp: etwas Polenta auf das gefettete Blech streuen, dann kleben die Stücke nicht beim Abheben.

(5) Tipp

01.10.2023 **Erntedankfest in Atter** von 11.00- 17.00 Uhr auf dem Hof Kolkmeier,
Zum Flugplatz 33, 49076 Osnabrück- Atter

29.09.-

01.10.2023 **Enten-Menü-Arrangement im Landhaus Backers** in Twist

Weitere Informationen unter

<https://www.gasthof-backers.de/restaurant/kulinarischer-kalender>

Impressum:

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

„Gut, sauber, fair im
Osnabrücker Land

