

Slow Food Osnabrück Newsletter September 2025



Liebe Mitglieder des Conviviums, Unterstützer und Interessierte,

kürzlich stand ich im Edeka-Markt vor dem Kaffeeregal und traute meinen Augen nicht: 500g Mövenpick-Kaffee für 9,29 € im Angebot? Nee, nicht mit mir - für gut 10,00 € habe ich dann eine Packung Bio Fair Kaffee gekauft. Hintergründe sind im folgenden Artikel zu erfahren.

-
- (1) Termine
 - (2) Saisontipp Gemüse & Obst, Fleisch & Fisch
 - (3) Kaffeepreise steigen massiv
 - (4) Affogato al caffè
 - (5) Veranstaltungs-Tipp



Kessies

(1) Termine

Save the Date 2025

09.09.2025 **Genießen bis zuletzt – Soulfood im Hospiz**

Das Slow Food Convivium besucht das Osnabrücker Hospiz am 9. September 2025 von 17.00 – 19.00 Uhr. Es liegt mitten in der Stadt in der Nähe des Marienhospitals, hat eine ausgesprochen wohnliche Atmosphäre, kleine Außenterrassen, schöne Gemeinschafts- und Besuchsräume und ein Konzept, das alle Sinne einbezieht. Was hat Slow Food mit dem Hospiz zu tun? „Gut sauber fair“ ist der Slogan der Slow Food Bewegung – der Genuss guter Lebensmittel ist ein Grundpfeiler der Bewegung. Auch für das Hospiz ein ganz wichtiger Aspekt: Die Einrichtung an der Johannisfreiheit hat eine eigene Küche, in der täglich frisch gekocht wird und die Wünsche und Vorlieben der Gäste über das Speisenangebot entscheiden. Verantwortliche aus Küche und Begleitung laden die Besuchergruppe zu einer kurzen Besichtigung der gemeinschaftlichen Räume ein. Dann treffen wir uns am runden Tisch und Mitarbeiter berichten über das Hospizleben und das Konzept mit besonderem Fokus auf Essen und Trinken im Hospiz – mit allen Sinnen bis zuletzt. Das Slow Food Convivium Osnabrück freut sich auf einen informativen Abend mit gemeinschaftlichem Austausch und Erfahrungen aus einem Bereich, der noch für Viele fremd ist. Die Teilnehmerzahl ist auf 15 Personen begrenzt. Bitte anmelden unter aludzay@posteo.com (Annette Ludzay, Slow Food Osnabrück)

13.-14.09. **„Genuss im Nordwesten“** Nachhaltig – Regional – Fair im Park der Gärten mit rund 70 Ausstellern. Adresse: Elmendorfer Str. 40, 26160 Bad Zwischenahn, Samstag den 13.09.2026 von 14.00 - 20.00 Uhr, Sonntag den 14.09.2026 von 9.30 Uhr - 18.00 Uhr. Tageskarte 15,00 €

14.09.2025 **Cittaslow Land-Markt Bad Essen** von 11.00 - 18.00 Uhr auf dem Marktplatz. Das Slow Food Team ist dabei!

21.09.2025 **Bundesweiter Slow Food Tag**

- 26.09.2025 **„Kessies Küche“** – zu Gast in einer Schul-Mensa in Bad Essen.
Jutta Kessen war über Jahrzehnte eine der Chefinnen in der Kaffeemühle am Kirchplatz in Bad Essen. Für ihre phantasievolle regionale Küche wurde sie von den Gästen geliebt. Im Februar 2024 ging sie neue Wege: Sie übernahm die Schulmensa des Gymnasiums Bad Essen, die bis dahin extern beliefert wurde. Sie brachte im wahrsten Sinne des Wortes frischen Wind in die Mensa: Mit ihrem Team kocht sie täglich frisch, möglichst regional, gerne mit Gemüse aus dem Schulgarten. Im Frühjahr 2025 veranstaltet sie einen ersten offenen „Menüabend“. Welche Erfahrungen Jutta Kessen gemacht hat, ob sie ein festes Konzept hatte oder hat, wo ihre Erwartungen sich erfüllten oder auch nicht, wo die Hindernisse liegen, ob sich der Betrieb einer Mensa rechnet, welche Schritte man zum Erfolg gehen muss, ob man die Geschmacksgewohnheiten der Schüler und Schülerinnen beeinflussen kann... all das erfahren die Gäste beim Besuch der Küche und der Mensa. Dazu gehören Eindrücke mit allen Sinnen: Jutta Kessen kocht ein 3-Gang-Menü für die Teilnehmer, die sich an der langen Tafel austauschen können. Es könnte sein, dass diese Veranstaltung best practice für Schulküchen zeigt!
Ort: Gymnasium Bad Essen, Schulallee 30, 49152 Bad Essen, Beginn 18.30 Uhr, Kosten: 25,--€, Slow Food Mitglieder 20,--€. Weitere Info und Anmeldung unter aludzay@posteo.com oder 0160 98073659.
- 10.10.2025 **Frühstücks-Stammtisch** im COEUR´chen Bad Rothenfelde. Wir genießen ein französisch angehauchtes Frühstück mit kleiner Fischecke, hausgemachten Salaten und Marmeladen sowie frisch gemixten Smoothies. Kosten 23 – 25 € (incl. Kaffee).
Veranstaltungsort: Café und Restaurant COEUR´chen, Bahnhofstr. 15, 49214 Bad Rothenfelde. Uhrzeit: 9.30 Uhr. Anmeldung unter mgs@mail.de oder telefonisch unter 05429-2959533.
- 17.11.2025 Aufgrund der hohen Resonanz und Warteliste wird folgende Veranstaltung wiederholt:
Sprechen wir (über) Brot – mit der Bad Laer Touristik und Slow Food. Thomas Meyer von der Bäckerei Th. Meyer in Bad Laer und Birgit Schepers vom Hotel Große Kettler laden ein zu einem Abend über das Thema Brot. Verschiedene Spezialbrotsorten werden von den Gastgebern und den Teilnehmern bewertet und probiert. Thomas Meyer gibt Hintergrundwissen und beantwortet Fragen. Große Kettler kümmert sich um guten Wein bzw. Bier. Mineralwasser wird kostenlos bereitgestellt. Andere Getränke werden direkt bezahlt. Teilnehmerbeitrag 9,00 €. Uhrzeit: 19.00 – 20.30 Uhr.
Veranstaltungsort: Hotel Große Kettler, Bahnhofstr. 11, 49196 Bad Laer. osnabrueck@slowfood.de oder 05401-3390081 (AB) bis zum 15.11.2025.
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, Buschbohnen, Brokkoli, Dicke Bohnen, Erbsen, Fenchel, Frühlingszwiebeln, Gurken, Kartoffeln, Knoblauch, Kohlrabi, Kürbis, Mangold, Möhren, Paprika, Pastinaken, Porree, Radieschen, Rettich, Rote Bete, Rotkohl, Rucola, Spinat, Spitzkohl, Sellerie, Stangensellerie, Tomaten, Weißkohl, Wirsing, Zucchini, Zwiebeln plus die Vielzahl an Hülsenfrüchten.

Obst: Äpfel, Birnen, Brombeeren, Himbeeren, Holunder, Pflaumen, Pfirsiche, Preiselbeeren, Quitten, Weintrauben, Zwetschgen

Pilze: Hallimasch, Maronen, Pfifferlinge, Steinpilze, Champignons, Kräuterseitlinge, Austernpilze

Nüsse: Esskastanie, Haselnüsse, Mandeln, Walnüsse

Fleisch & Fisch: Rind, Kalb, Schwein, Geflügel, Lamm, Ente, Wildschwein, Rotwild, Fisch und Meeresfrüchte (Lachsforelle, Flussbarsch, Hecht, Karpfen, Makrele, Scholle, Hering, Zander, Austern)

(3) Kaffeepreise steigen massiv

Knapp vier Tassen Kaffee (~ 164 l) trinken wir Deutschen am Tag – damit ist Kaffee hierzulande das beliebteste Getränk. Doch: die Preise steigen massiv. Die Rohkaffeepreise sind 2024 im Vorjahresvergleich um 70 % gestiegen. Kapseln und Pads sind seit 2020 um etwa 25 % teurer geworden, Bohnenkaffee um 20-30 %. Gründe hierfür sind

- . der Klimawandel, denn die extremen Wetterereignisse rund um den „Kaffeegürtel“ um den Äquator setzen den Kaffeeanbaugebieten u.a. in Brasilien, Kolumbien, Vietnam, Indonesien und Äthiopien zu,
- . Transportprobleme – die Schiffe sind teilweise länger und unzuverlässiger unterwegs,
- . steigende Nachfrage in Ländern wie Indien und China, da Kaffee hier zum Lifestyle-Produkt etabliert,
- . Schwankungen und Spekulationen an der Kaffeebörse.

Hoffnung setzt die Kaffeebranche in neue robustere Sorten wie Liberica und Excelsa, die als dürre- und schädlingsresistenter gelten als die derzeitigen Sorten Arabica und Robusta.

Die Verbraucher reagieren auf die gestiegenen Preise, indem sie teilweise weniger Kaffee trinken, in den Niederlanden einkaufen (keine Kaffeesteuer) oder Angebote bunkern. Mein Tipp: Genießen Sie jede Tasse noch bewusster, wertschätzen Sie die Arbeit der Kaffeebauern, indem sie Fairtrade unterstützen und wer koffeinfrei trinkt kann auf regionalen Lupinenkaffee umsteigen.

(4) Affogato al caffè (italienisches Dessert)

Zutaten für eine Portion:

- 1 Kugel Vanilleeis
- 1 TL Haselnusskrokant
- gehackte Pistazien
- Karamellsauce nach Geschmack
- einige Himbeeren
- einige Heidelbeeren
- 1 doppelter Espresso

Für das Dessert die Vanillekugel in ein schönes Glas (250ml) geben. Mit Krokant und Pistazien bestreuen, Karamellsauce nach Bedarf darüber gießen. Mit Himbeeren und Heidelbeeren verzieren. Zum Schluss vorsichtig den noch heißen Espresso am Tisch über alles gießen und sofort genießen.

(5) Veranstaltungstipp

02. – 05.10. **Entenmenü im Landgasthof Backers in Twist.**

Freuen Sie sich auf ein kulinarisches Highlight: 40 Enten haben den Sommer auf einer großen Wiese in Twist verbracht und werden ganz im Sinne des Slow-Food Gedankens verarbeitet. Dabei werden alle Teile der Ente verwendet, um Ihnen ein tolles Geschmackserlebnis zu bieten. Weitere

Informationen und Anmeldung unter:

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

Impressum:

Slow Food Osnabrück

Maria Gröne-Stremmel

email: mgs@mail.de

„Gut, sauber, fair im
Osnabrücker Land

