

Slow Food Osnabrück

Newsletter Dezember 2025



Liebe Mitglieder des Conviviums, Unterstützer und Interessierte,

wir wünschen Ihnen eine besinnliche Weihnachtszeit und ein Frohes Neues Jahr!

- (1) Termine
 - (2) Saisontipp Gemüse & Obst, Fleisch & Fisch
 - (3) Glühweinzeit
 - (4) Glühwein und Bratapfelpunsch - Rezept
-

(1) Termine

Save the Date 2026

10.01.2026 **Neujahrsempfang in der Kunsthalle Osnabrück.** Wir laden Sie herzlich zu einer Führung durch die Kunsthalle Osnabrück mit anschließendem Empfang (regionaler Käsesnack, Apfelschaumwein) ein. Kostenbeitrag incl. Führung 14 € (Nichtmitglieder 16 €).
14.30 Uhr Einlass, 15.00 Uhr Beginn Führungen, Ende gegen 17:30
Ort: Kunsthalle Osnabrück, Hasemauer 1, 49074 Osnabrück.
Anmeldung unter osnabueck@slowfood.de oder über die Webseite.

06.02.2026 **Pickertessen im Schafstall Bad Essen.** Genießen Sie einen entspannten Abend bei Kastenpickert mit regionalen Beilagen wie Konfitüre, Preiselbeeren, Rübenkraut, Apfelmus, Kräuterfrischkäse und Leberwurst. Kostenbeitrag incl. Wasser 12,--€ für Mitglieder, 15,--€ für Nichtmitglieder
Beginn der Veranstaltung: 18.00 Uhr, begrenzte Teilnehmerzahl.
Ort: Schafstall Bad Essen, Bergstr. 31, Bad Essen
Anmeldung unter osnabueck@slowfood.de oder unter Tel.: 05429-2959533

13.03.2026 **Besichtigung der Biobäckerei Knuf in Voltlage.** Informationen folgen.

09.04. – „**Markt des guten Geschmacks**“ Die Slow Food Messe in Stuttgart
12.04.2026

03.05.2026 **Hagener Kirschblütenmarkt** von 11.00 – 18.00 Uhr in der Ortsmitte.

19.06.2026 **Slow Food Dinner Tecklenburger Land** in „Die Werkstatt“ in Mettingen in Zusammenarbeit mit Slow Food Münster.
Weitere Informationen unter:
<https://shop.e-guma.ch/diewerkstatt-mettingen/de/events/open-table-slow-food-dinner-2-0-4170955>

13.09.2026 **Cittaslow Land-Markt Bad Essen** von 11.00 – 18.00 Uhr auf dem historischen Kirchplatz.

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

(2) **Saisonale(s)t besser - das gibt es im Dezember:**

Gemüse: Chinakohl, Chicorée, Feldsalat, Fenchel, Grünkohl, Kartoffeln, Kohlrabi, Kürbis, Lauch / Porree, Möhren, Pastinaken, Petersilienwurzel, Rauke, Rettich, Rote Bete / Gelbe Bete, Postelein, Rosenkohl, Rotkohl, Rübchen, Schwarzwurzel, Sellerie, Spinat, Spitzkohl, Steckrübe, Süßkartoffel, Topinambur, Weißkohl, Wirsing, Zwiebeln plus die Vielzahl an Hülsenfrüchten.

Obst: Äpfel, Birnen (Lagerware)

Pilze: Champignons, Austernseitlinge

Nüsse: Esskastanie (Maroni), Haselnüsse, Mandeln, Walnüsse (Lagerware)

Fleisch & Fisch: Rind, Kalb, Schwein, Geflügel (Gans, Ente), Lamm, Wild in vielen Variationen, Fisch und Meeresfrüchte (Forelle, Karpfen, Flussbarsch, Hecht, Hering, Steinbutt, Muscheln)

(3) **Glühweinzeit**

Die festliche Jahreszeit ist in vollem Gange, und mit ihr kommen die gemütlichen Weihnachtsmärkte und Winterabende zu Hause; der Glühwein oder auch Punsch ist bei vielen eine beliebte Wintertradition. Glühwein ist ein aromatisiertes weinhaltiges Getränk, das ausschließlich aus Rot- oder Weißwein gewonnen wird, hauptsächlich mit Zimt und/oder Gewürznelken gewürzt ist und einen Alkoholgehalt von mindestens 7% vol und weniger als 14,5% aufweist. Bei Fruchtweinen muss die Ergänzung der Fruchtart z.B. „Kirschglühwein“, genannt werden. Alkoholfreie Varianten dürfen nicht als Glühwein bezeichnet werden. In Deutschland, dem Glühwein-Land Nr. 1, wird das heiße Getränk meistens aus Rotwein hergestellt. In Teilen Österreichs und in Norditalien setzt man wiederum auf Glühwein aus Weißwein, und in Hessen sowie Teilen Frankens wird auch Apfelwein als Basis genommen. Die Feuerzangenbowle, Punsch, Grogg und Glögg sind weitere Varianten an winterlichen Heißgetränken. Wer schon einmal einfachen Glühwein vom Supermarkt und einen hochwertigen Winzerglühwein miteinander verglichen hat, weiß: Je besser der Wein, desto besser der Glühwein!

(4) **Klassischer Glühwein**

Rezept für 4 Personen:

0,75 l guter und trockener Rotwein
250 ml Wasser
3 Gewürznelken
2 Sternanis
1 Bio-Zitrone
1 Bio-Orange
ca. 3 El Zucker

Wein, Wasser und die Gewürze in einen Topf geben und langsam erhitzen (nicht kochen, ideal 70 – 80 °C). Zitrone und Orange in Scheiben schneiden und ebenfalls in den Topf geben. Diesen etwa eine Stunde leicht auf dem Herd ziehen lassen.

Bratapfelpunsch (alkoholfrei)

Rezept für 4 Personen:

1 l naturtrüber regionaler Apfelsaft
1 Tl Vanillezucker
1 Zimtstange
2 Sternanis
2 Nelken

10 Rosinen
2 - 4 TL Rohrzucker

½ Packung Mandelblättchen
200 ml Sahne

Den Apfelsaft mit den Gewürzen in einen Topf geben und langsam erhitzen, mindestens 30 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett etwas anrösten, die Sahne schlagen.

In etwas höhere Gläser den Bratapfelpunsch einfüllen, einen guten Klecks Sahne darauf geben und mit den gerösteten Mandelplättchen garnieren.

Für die Erwachsenen kann man noch einen Schuss Calvados mit hineingeben.

Impressum:
Slow Food Osnabrück
Maria Grüne-Stremmel
email: mgs@mail.de

„Gut, sauber, fair im
Osnabrücker Land

Tourismusgesellschaft

