

Schmallenberg, 18.01.2017

## Neuigkeiten aus dem Convivium Slow Food Sauerland 01/2017

Das Leitungsteam von Slow Food Sauerland hat sich erneut auf eine Genuss-Reise durch die Region begeben, zu deren Begleitung wir die Mitglieder, Unterstützer und Freunde herzlich einladen: Aktivitäten zum Aufsuchen, Verkosten und Bekanntmachen guter, sauber und fair produzierter Lebensmittel, genussvolle Tafelrunden bei Gastronomen, die den Slow Food Gedanken auf den Teller übersetzen sowie öffentlichkeitswirksame Aktionen, um diese Philosophie weiter zu verbreiten, werden im Mittelpunkt stehen.

Am 26. November 2016 waren wir im Rahmen der außerordentlichen Jahresversammlung zu Gast beim Slow Food Unterstützer Monika und Christoph Menge in Arnsberg und haben die wunderbare regional inspirierte Küche genossen.

Zum weltweit gefeierten Terra Madre Tag am 10. Dezember 2016 verwöhnten uns Gabi und Michael Pfannes im Restaurant Schinkenwirt in Olsberg (Unterstützer und Genussführer-Restaurant) mit einem kleinen, delikaten Menü zur Würdigung des Roten Höhenviehs, das durch unsere Initiative im Juli 2015 in die Arche des Geschmacks aufgenommen wurde.

Am Abend des 12. Januar nahm dann das amtierende Leitungsteam im Restaurant Seegarten in Sundern Langscheid (Inhaber Olaf Baumeister) die Arbeit auf. Die Liste der Tagesordnungspunkte war aufgrund vieler Anregungen im Vorfeld sehr lang. Wir haben die aus unserer Perspektive wichtigsten Punkte bis Mitternacht bearbeitet, genussvoll gespeist und den Abend durch einen intensiven Gedankenaustausch mit Olaf Baumeister bei einigen Gläsern Wein und Bier abgerundet.

Unsere Mitglieder sind über die Region sehr verstreut, so dass wir die CV Leitung flankiert haben durch die Möglichkeit der direkten Kommunikation vor Ort (persönliche Vorstellung demnächst auf der Homepage):

Dietmar Dangel Wenholthausen (Tel. 0160/8984516): Bestwig, Eslohe, Meschede;  
Eckhard Kowalewski Lüdenscheid (Tel. 0171/4707404): Märkischer Kreis mit Meinerzhagen, Plettenberg, Werdohl, Neuenrade, Altena, Iserlohn, Hemer, Menden;  
Knut Oeckel Sundern (Tel. 0160)99110777): Sundern, Arnsberg, Neheim, Soest, Lippstadt;  
Ingrid Schlicht-Olbrich Schmallenberg (Tel. 0171/6831928): Bad Berleburg, Winterberg, Olsberg, Marsberg;  
Stefan Volpert Lennestadt (Tel. 0160/93394422): Olpe, Finnentrop, Siegen, Wilnsdorf, Kreuztal Hilchenbach.

Per Mail sind alle über [slowfood@sauerland.de](mailto:slowfood@sauerland.de) erreichbar.

„Die Convivien sind das Herz der Slow Food Philosophie vor Ort“, dort entwickeln sich die Hauptaktivitäten und die Angebote für Mitglieder und Interessenten. Auf diesem Hintergrund haben wir Angebote für unsere zukünftigen Treffen in loser Reihenfolge für das erste Hj. 2017 erarbeitet.

- 15.02. 2017      Tafelrunde im Restaurant Lennemühle Schmallebenberg Oberkirchen;  
im Tischgespräch: der Slow Food Genussführer 2019 und Gründung  
einer Testesser-Gruppe ([www.gasthaus-lennemuehle.de](http://www.gasthaus-lennemuehle.de))  
„Gastgeberin“: Ingrid Schlicht-Olbrich
- 14.03. 2017      Informativer Austausch über die Slow Food Idee und den Verein in  
Lüdenscheid, Weiteres in Kürze;  
„Gastgeber“: Eckhard Kowalewski
- 27.04. 2017      Treffen des Leitungsteams bei Team-Mitglied Dietmar Dangel in  
Wenholthausen, Planung des 2. und 3. Quartals 2017 sowie Aktivitäten für das Rote  
Höhenvieh;  
**Wünsche und Vorschläge sind herzlich Willkommen!**
- .2017              Landpartie zu den neuen Unterstützern Tiggeshof/ Bio-Erlebnisbauernhof und  
Schickermoser Bio-Geflügel  
([www.schickermoser.de](http://www.schickermoser.de)) (angefragt);  
„Gastgeber“ Knut Oeckel
- 25., 26. oder      Besuch bei den Imkern Kreis Olpe (angefragt);  
27.05. 2017      „Gastgeber“ Stefan Volpert
- .2016              Reguläre Jahresversammlung des Conviviums, Wahl des CVL Stellvertreters  
und drei weiterer Team-Mitglieder, anschließend Tafelrunde; Vorschlag Landhotel Voss  
Saalhausen (angefragt);  
„Gastgeber“ Stefan Volpert, Ingrid Schlicht-Olbrich

Zum Thema Verkostungen planen wir zu einem späteren Zeitpunkt einen Besuch der Sauerländer Edelbrennerei in Kallenhardt und der Salzwelten in Bad Sassendorf. Die vorhandene Homepage wird schrittweise aktualisiert und ausgebaut. Verantwortlich zeichnet Knut Oeckel, der auch das Budget betreut. Eckhard Kowalewski übernimmt die Aufgabe des Pressesprechers, während Ingrid Schlicht-Olbrich für die Inhalte verantwortlich ist. Eckhard Kowalewski betreut zudem die zu gründende Testessergruppe und übernimmt federführend die Vorbereitung des nächsten Genussführers.

Eine zentrale Aufgabe sehen wir darin, den Kontakt zu unseren Unterstützern und Produzenten zu intensivieren und das auch auf der Homepage zu dokumentieren.

Slow Food Deutschland feiert in diesem Jahr das 25jährige Jubiläum, Slow Food Sauerland besteht seit November 2007, beides Anlässe, sie festlich zu begehen. Nur gemeinsam können wir die überlebenswichtige Slow Food Idee auch in unserer Region verankern und verbreiten helfen. Dann wird unsere „Genussreise“ erfolgreich sein. Für das Team mit herzlichen Grüßen,

*Ingrid Schlicht - Olbrich*