



Gerhard Dirkwinkel und Sylke Pilk: Sie leiten das neue Convivium „Südlicher Teutoburger Wald“.

FOTOS: NW

Genuss geht vor

Neue Tafelrunde des Vereins Slow Food verkürzt die Wege zu Veranstaltungen

VON MARION
POKORRA-BROCKSCHMIDT

■ Rheda-Wiedenbrück. Sie essen gerne und gut. Dabei legen die Mitglieder von Slow Food allergrößten Wert auf die Herkunft der Lebensmittel. Sie sollen gut, sauber und fair gehandelt sein – so die Devise der Genießer. Mit solchen Zutaten für ein festliches Menü wurde nun die Gründung des 80. Conviviums „Südlicher Teutoburger Wald“ gefeiert.

Bislang gehörten die rund 30 Mitglieder dieser Tafelrunde zur Gruppe Bielefeld/Ostwestfalen-Lippe. Da die Region von Minden bis Büren, von Höxter bis Harsewinkel aber sehr weitläufig ist, wurde das Convivium geteilt. Das Neue umfasst die Kreise Höxter und Paderborn, den Altkreis Lippstadt sowie die Kreise Gütersloh und Lippe.

„Diese Entscheidung fand sehr großen Zuspruch, weil die Wege zu den Veranstaltungen kürzer werden“, so der Vorsitzende Gerhard Dirkwinkel. Das schließt jedoch nicht aus, dass die Slow Fooder auch an Aktionen anderer Gruppen teilnehmen. „Wir sind schließlich ein Verein mit einer Idee“, so der Vorsitzende.

Zu der gehört auch, dass die Tafelrunde „Südlicher Teutoburger Wald“ den Kontakt zu Restaurants, Produzenten und Mitgliedern pflegt und intensiviert. Die Gastronomen, mit denen Slow Food zusammenarbeitet, verzichten beispielsweise auf Geschmacksverstärker und verpflichten sich, regional und saisonal zu kochen. Ein Förderer



Wollen lecker kochen: Heinrich und Gaby Teigeler, Iris Externest, Ralf Lütkemöller, Klaas Dirkwinkel (8 Jahre), Henrik Grothen, Carlos Arbeletche und Elisabeth Corona (v. l.) stoßen auf das neue Convivium an.

des Vereins in Rheda-Wiedenbrück sei das „Hotel & Restaurant Reuter“, „Sind unsere Mitglieder unterwegs, dann suchen sie die mit der roten Schnecke gekennzeichneten Hotels und Restaurants bevorzugt auf“, sagt Dirkwinkel.

Die Mitglieder von Slow Food haben eins gemeinsam: Sie wollen Qualität essen. Es seien Ärztinnen und Hausmänner, Hand-

werker und Managerinnen, die eine gesteigerte Wahrnehmung hätten, was die Nahrung angeht. „Bei Lebensmittel-Skandalen rennen wir offene Türen ein“, so Dirkwinkel.

Zusammen mit seinen Stellvertretern Udo Dageroth und Sylke Pilk schaut er, wo es etwas Interessantes und Unterstützenswertes für die neue Tafelrunde gibt, um jeden Monat

eine Veranstaltung bieten zu können. Fündig wurden sie beispielsweise bei einer Ölmühle in Büren, die nur mit „Pflanzen aus dem Umland, die nicht gentechnisch verändert wurden“ arbeitet, schwärmt der Vorsitzende auch vom besonders nussigen Geschmack. Die Ölmühle soll demnächst besichtigt werden.

Geplant ist auch der Besuch eines Spargelbetriebes. „Wir sind sehr neugierig und wollen wissen, was in den Topf kommt“, so Dirkwinkel – oder aufs Brot. Darum wird auch die Käseerei auf dem Biohof Frenser in Lintel besichtigt, wo Ziegenmilch verarbeitet wird. Um das Pressen von Apfelsaft geht es im Oktober auf dem Hof Venker-Metarp in Langenberg. „Da bekomme ich die Früchte meiner Obstwiese in die Flasche“, spricht Dirkwinkel aus Erfahrung und betont, dass zu allen Veranstaltungen auch Nicht-Mitglieder eingeladen sind – auch zu Koch-Events.

Ein besonderes war die Zubereitung des Menüs zur Feier des neuen Conviviums „Südlicher Teutoburger Wald“. Als Hauptgang gab es zu Kreationen von Feldsalat von einem Bio-Hof in Varesell einen Schweinebraten vom Angler Sattlerschwein, einer alte Haustierrasse, aus Dirkwinkels eigenem Stall. Als Vorspeise gab es eine Meerrettich-Schaum-Suppe und eine Rote-Beete-Suppe mit Wels aus Halle. „Dort sitzt, was kaum jemand weiß, der größte Wels-Züchter Norddeutschlands“, so Dirkwinkel. Er möchte gerne noch mehr Interessenten bei Slow Food begrüßen, um ihr Wissen über die guten Lebensmittel aus der Region zu erweitern.

Kartoffeltestessen

■ Das Convivium „Südlicher Teutoburger Wald“ lädt am Freitag, 9. März, zum Kartoffeltestessen ein. In Zusammenarbeit mit dem Bio-Hof Vollmer aus Batenhorst und der Landwirtschaftskammer NRW werden bis zu 24 verschiedene Kartoffelsorten aus den Landessortenversuchen für den biologischen Anbau verkostet und bewertet. Getestet werden die Kartoffeln – ohne Salz oder But-

ter, um dem Landwirt ein fachkundiges Feedback geben zu können – ab 18 Uhr im Haus des Bauern, Bielefelder Straße 47. Im Anschluss gibt es „als Belohnung für die sensorische Arbeit“ eine Rinderwurst. Ansprechpartner für Interessenten an dem Kartoffeltestessen ist Gerhard Dirkwinkel, Tel. 0 29 44/59 80 59, der auch über weitere Veranstaltungen informiert. www.slowfood.de