

Schneckenpost November 2018

Liebe Slow Food - Mitglieder, Slow Food Unterstützer und Slow Food Interessierte,
ich wünsche allen noch einmal ein gutes, gesundes und genussreiches Jahr 2019.

Unsere Internetseite wird gerade umgebaut und sieht noch sehr gewöhnungsbedürftig aus. Um die Anmeldung zu Veranstaltungen zu erleichtern, schreibe ich zu unseren Veranstaltungen den entsprechenden Link dazu. Die Bestätigung kommt dann wie gewohnt per Email.

Mitte Januar trifft sich das Orgateam, um neue Ideen für Workshops, Produzentenbesuche und Veranstaltungen zu entwickeln..

Unsere Veranstaltungen im Januar 2019

Dienstag 08. Januar 2019 19:00h - 21:30h

Slow Food im Numa

In den ungeraden Monaten sind wir am 2. Dienstag bei unserem Unterstützer Numa in Bielefeld.

Neue und bekannte Gesichter sind herzlich willkommen!

Veranstaltungsort:

Numa
Obernstraße 26
33602 Bielefeld
0521 9687478
<http://www.numa.de/>

Kosten: Verzehr nach der Karte

Bitte anmelden unter
https://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/bielefeld_owl/aktuell/folder_alle_termine/slow_food_im_numa_08_01_2019#registration-form

Freitag 11. Januar 2019 17:30h - 21:30h

Kochwerkstatt: Arme - Leute - Küche aus dem Hunsrück

Wir haben eine Gastköchin, die uns die Küche ihrer Heimat nahe bringt. Eier, Speck, Kartoffeln bilden die Grundlage der Rezepte - also nichts für Vegetarier und Magenempfindliche....

Ort:

Schule Am Niedermühlenhof
Am Niedermühlenhof 1
33604 Bielefeld

Kosten: ab 15,00 € pro Teilnehmer, Betrag wird am Abend bekannt gegeben.
Getränke bitte selbst mitbringen.

Die Kochwerkstatt findet an jedem ersten Freitag im Monat in der Schule am Niedermühlenhof, Bielefeld, statt, allerdings nicht in den Schulferien.

Bitte bringen Sie Getränke Ihrer Wahl, ein Lieblingsmesser, eine Schürze und 2 Geschirrhandtücher mit. Bitte melden Sie sich auf https://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/bielefeld_owl/ verbindlich an, sobald die Termine veröffentlicht sind. Eine Absage ist bis 3 Tage vor dem Kochtermin kostenfrei möglich. Danach müssen wir auf einer Erstattung unserer Auslagen bestehen. Wir bedanken uns für Ihr/ euer Verständnis.

Bitte hier anmelden:

https://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/bielefeld_owl/aktuell/folder_alle_termine/kochwerkstatt_januar_12_01_2018#registration-form

Ansprechpartnern: Dagmar Heckmann über owl@slowfood.de

Veranstaltungen in der Region

Sonntag 06. Januar 2019 13:00h - 15:00 und 17:00h - 20:00h

Das größte Pickert Buffet der Welt im Seekrug/ Bielefeld

Die Lokalität am Obersee ist in der Tat recht rustikal, gleichwohl stellt der westfälische Pickert eine der besonderen Spezialitäten der Region dar.

Lappenpickert, Hefepickert mit und ohne Rosinen, Pickert-Pizza, Pickert-Auflauf süß und pikant, Pickert Sandwich, Gefüllte Lappenpickert frisch aus der Pfanne, mit Leberwurst, Rübenkraut, Oliven Dip, Getrocknete- Tomaten Dip, Apfelmus von geklauten Äpfeln, Räucherlachs, Spiegeleier, Speck, versch. Käse und was den Köchen sonst noch so einfallen wird...kann hier an einem Fleck probiert werden.

Preis pro Person: 19,90 €

Ort:
Seekrug
Loheide 22a
33609 Bielefeld
Tel. 0521 / 810 81
www.seekrug.com

Montag 14. Januar 2019 18:00h

Sitzung des Ernährungsrates

Der Bielefelder Ernährungsrat konnte am 26. November 2018 erfolgreich gegründet werden.

Ein aktiver Kreis von Bielefelderinnen und Bielefeldern, Initiativen und Verbänden wird sich mit dem Themenfeld „Stärkung einer gesunden und regionalen Ernährung“ beschäftigen.

Bei der Sitzung am 14. Januar werden im Plenum die Ergebnisse der Gründungsveranstaltung am 26.11.18, mögliche Arbeitsstrukturen und Unterstützungen sowie das Budget diskutiert, in drei Gruppen soll anschließend zu den Themen "Stärkung der Region, Bildung sowie Öffentlichkeitsarbeit/Veranstaltungen" gearbeitet werden.

Der Abschluss im Plenum wird die Gruppenergebnisse zusammenfassen.

Ort:
Umweltamt der Stadt Bielefeld
Raum 023
August-Bebel-Straße 75-77
33602 Bielefeld.

Zur besseren Planbarkeit ist eine Anmeldung zur Veranstaltung – gern per Mail – erforderlich an: marita.kleiner@bielefeld.de oder unter 0521 51-3451

Samstag 19. Januar 2019 ab 12:00h

Wir haben es satt! - Der Agrarindustrie den Hahn abdrehen

Demonstration in Berlin für gutes Essen, eine klimagerechte Landwirtschaft und der Erhalt der Höfe - das steht gerade auf dem Spiel! 2019 entscheidet die Bundesregierung bei der EU-Agrarreform (GAP) maßgeblich mit, welche Landwirtschaft die EU Jahr für Jahr mit 60 Milliarden Euro unterstützt. Aktuell gilt: Wer viel Land besitzt, bekommt viel Geld. Schluss mit den Steuermilliarden an die

Agrarindustrie! Der Umbau zu einer bäuerlichen und ökologischeren Landwirtschaft kann nicht mehr warten.

Bei den Verhandlungen in Brüssel muss sich die Bundesregierung an die Seite der Bäuerinnen und Bauern stellen, die Tiere artgerecht halten, insektenfreundliche Landschaften schaffen und gutes Essen herstellen. Deswegen schlägt die bunte, vielfältige und lautstarke Bewegung am 19. Januar mit ihren Töpfen Alarm für die Agrarwende!

Treffpunkt: Brandenburger Tor zur Auftaktveranstaltung
anschließend Demonstrationzug.

mehr lesen: <https://www.wir-haben-es-satt.de/>

Mehr Wissenswertes

Delikat war´s - der kulinarische Jahresrückblick mit Helmut Gote

Egal, was man sonst noch über 2018 sagen kann: Kulinarisch war es ein aufregendes Jahr. Helmut Gote und Elif Senel blicken bei "Alles in Butter" , dem Magazin für Genießer auf WDR 5 zurück - und verraten ihre persönlichen Highlights. Am 29. Dezember 2018 hat der WDR das Audio bzw. den Podcast zur Sendung veröffentlicht, sie kann in der Mediathek heruntergeladen werden.

<https://www1.wdr.de/mediathek/audio/wdr5/wdr5-alles-in-butter/alles-in-butter106.html>

Messeprüferinnen und -prüfer für 2019 gesucht

SlowFood Deutschland sucht für 2019 die Qualitätserkennerrinnen und -erkenner in den Convivien, die vor Ort die Produkte ausgewählter Aussteller auf dem Markt des guten Geschmacks – Die Slow Food Messe (25. bis 28. April 2019) prüfen. Die zentrale Aufgabe ist es, zu prüfen, ob die ausgestellten Produkte mit denen der Zulassung identisch sind. In den vergangenen drei Jahren war das nicht immer ein leichtes aber trotzdem vergnügliches Unterfangen. Es wird nicht nur gezählt und verglichen, sondern einzelne Aussteller nutzen die Gelegenheit auch, um sich mit den Vor-Ort-Prüferinnen und -Prüfern ausführlich über ihre Produkte und die Slow-Food- Kriterien auszutauschen.

Sie werden Teil der wachsenden Gruppe von Menschen, die wirklich wissen, was 'gut, sauber und fair' ist. Die Prüferinnen und Prüfer können mit diesem Wissen ihr Convivium bei der Ausrichtung von lokalen Märkten und Messen oder fortlaufenden Weiterbildungen unterstützen. Wir sind bemüht, ihnen auch über die Messe hinaus durch weitere Treffen und Schulungen, Möglichkeiten der inhaltlichen

Weiterbildung anzubieten. Dadurch wächst unser Team von Expertinnen und Experten zum Thema Qualität bei SFD kontinuierlich.

Als Vorbereitung gibt es für das 20-köpfige Tester Team eine Schulung. Die Interessenten wenden sich bitte bis zum 11.01.2019 direkt an Sandra Binke

aus der Geschäftsstelle unter s.binke@slowfood.de

Obst - Haltestelle beim Obst - Arboretum in Olderdissen

Der Hofladen ist ab Freitag, den 04. Januar 2019 geöffnet !

Aufgrund der guten Ernte 2018 kann im Moment, was geschmacklich hervorragende Apfelsorten und Vielfalt angeht, aus dem Vollen geschöpft werden: Goldparmäne, Berlepsch, Boskoop, Glockenapfel, Karmijn de Sonnaville, Auralia, Allington Pepping, Böhmer Cox, Melrose u.a.m. sind im Angebot.

Für alle, die an den Freitagen keine Zeit haben, ist seit etwa 3 Wochen unsere Obst-Haltestelle (mit einem kleineren Angebot an Äpfeln u. Säften) durchgehend geöffnet!

Obst-Arboretum Olderdissen
Hans-J. Bannier / Simon Jauernig
Dornberger Str. 197
33619 Bielefeld
Tel.0521-121635
Hofladen: Freitags 12-19 Uhr

Orangen- und Zitronenaktion wird im Februar wiederholt

Die Stiftung Bielefelder Förderschulen bedankt sich für die großzügigen Spenden anlässlich der Orangenaktion im Dezember 2018. Hoffentlich haben alle Freude an den Früchten aus Sizilien..

Im Februar werden noch einmal Orangen und Zitronen bestellt. Die Lieferung wird am 13. Februar erwartet, so dass sie ab dem 14. Februar zur Abholung in der Förderschule zur Verfügung steht.

Kontakt:
Kay Klöpping
Stiftung Bielefelder Förderschulen
Am Kämpchen 12
33605 Bielefeld
Telefon 0521 2399314 Telefax 0521 2399316 Mobil 0172 6767036

Email: kay.kloeping@stiftung-bielefelder-foerderschulen.de

Leckere Bacon-Zwiebel-Cookies mit Chili-Chips

Nach dem vielen Süß Kram nach den Feiertagen etwas Herzhaftes zum Knabbern:

Aus 250 g Mehl, 180 g weicher Butter, 1 gehackten Zwiebel, 2 Eiern, 1 TL Salz, 100 g geriebenem Parmesan, 1 TL Backpulver, 1 EL Zucker, 5 Scheiben gebratenem und kleingeschnittenem Bacon und Chili-Chips nach Geschmack einen Teig rühren und 30 Minuten kalt stellen.

Kleine Kugeln formen und bei 200 Grad 10 - 12 Minuten backen.

Guten Appetit!

Die nächste Schneckenpost kommt im Februar 2019

Jutta Deitermann
Convivium Slow Food Bielefeld/OWL - Orgateam

PS: Wer den Newsletter nicht mehr erhalten möchte, schickt uns bitte eine Nachricht.

Convivium Slow Food Bielefeld/OWL
Leitung: Dr. Fritz Feger
Stellvertreterin: Birgit Hohls

owl@slowfood.de
https://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/bielefeld_owl/

Geschmack hat eine Lobby: Slow Food
www.slowfood.de
www.slowfood.de/service/datenschutz