

Slow Food Essen – 3. Mitgliederversammlung (14.09.2013)

Bericht der Conviviums-Leitung

Es ist schon erstaunlich – mein Gefühl sagt, es gibt uns, das Slow Food Convivium Essen, bereits lange. Dabei fand unsere Gründung erst vor 3 Jahren statt – am 25. 08. 2010 in **Schnitzlers Restaurant** in Essen-Byfang.

Laut §13 Abs. 4 unserer gültigen Satzung halten die Convivien „*einmal im Jahr eine Versammlung der Mitglieder ab.*“ Auf der Mitgliederversammlung soll die Convivienleitung über die vergangenen 12 Monate berichten und es soll, soweit möglich, auch über Pläne des neuen Jahres gesprochen und geplant werden.

Nur zur Erinnerung:

Nach unserer Gründungsversammlung fand unsere 1. ordentliche Mitgliederversammlung am 22. Oktober 2011 in der Frida-Levy-Gesamtschule in Essen statt und war verbunden mit einer Klausurtagung zum Thema „*Ein Jahr Slow Food in Essen – Rückblick und Ausblick*“ auf der wir wichtige Schritte für unsere konkrete Arbeit vor Ort diskutiert und beschlossen haben.

Unsere 2. ordentliche Mitgliederversammlung haben wir am 22. August 2012 bei **lecker werden** in Essen-Werden durchgeführt. Auf dieser Versammlung wurde u. a. die Convivienleitung neu gewählt.

Die vergangenen 12 Monate waren – und darauf können wir stolz sein – wiederum geprägt durch eine Vielzahl vor allem auch unterschiedlicher Veranstaltungen. Dazu gehören unsere **Schneckentische**.

Unsere Schneckentische sind im letzten Jahr teilweise mit Veranstaltungen belegt worden. Wir sollten wieder dazu kommen, dass unser Schneckentisch der Stammtisch ist, an dem wir uns, Mitglieder und Freunde unseres Conviviums, zum Austausch kulinarischer Ideen, aber auch zur Besprechung und Planung von Veranstaltungen und Aktivitäten, auch Verkostungen, zur zwanglosen Unterhaltung über Dies und Das treffen, und für Gäste, um uns, Slow Food Essen, einfach mal zu schnuppern.

Ein großer Teil sind unsere Veranstaltungen, zu denen kulinarische Geschmackserlebnisse auch mit eigener Beteiligung, Besuche bei Produzenten usw. gehören. Die Teilnehmerzahl an diesen Veranstaltungen – ohne Schneckentische - lag bei knapp 400 Personen. Dabei können wir feststellen, dass diese Veranstaltungen nicht nur Interesse bei unseren Mitgliedern finden, sondern wir dazu auch viele Interessierte als Gäste begrüßen konnten.

Ein kurzer Rückblick auf unsere Veranstaltungen im letzten Jahr:

- Im September 2012 haben wir den **Schepershof** in Velbert besucht und uns über Herstellung ökologischen Käses und über Milch informiert.
- Im Oktober 2012 haben wir unsere „**Zweite Pilzsammlung**“ mit Bernhard Demel vom NaBu im Arbsberger Wald durchgeführt. Da man bei Pilzen nie auslernt, haben wir auf vielfältigen Wunsch eine dritte Sammlung jetzt für das Monatsende geplant. Und wie es heißt, gibt es in diesem Jahr in Vielfalt und Menge ein ausgezeichnetes Pilzjahr. Noch sind ein paar Plätze frei.
- Im November 2012 haben wir unsere Reihe „**Wir wursten ...**“ fortgesetzt und Rohwurst, also Salami und andere Dauerwurst gemeinsam bei unserem Unterstützer, der Biofleischerei Burchhardt, hergestellt. Eine weitere Veranstaltung in dieser Reihe fand im Juni 2013 statt. Hier haben wir Brat- und Grillwürste, darunter auch die **Merguez-Bratwurst**, produziert. Die Merguez-Bratwurst war ein Wunsch und eine Empfehlung unseres Conviviums – die Biofleischerei hatte sie auf Grund dessen bereits im letzten Jahr exklusiv für Slow Food Essen hergestellt.
- Im November 2012 hatten wir unser **Jahresabschlussessen**, dieses Mal wieder in der **Rotisserie du Sommelier** in Rüttenscheid. Das Motto „**Ente gut – alles Gut**“ wurde von Thomas Friedrich mit seiner Mannschaft in einem leckeren Menu genussvoll umgesetzt.
- Mit einer Diskussionsveranstaltung zum **Terra Madre Tag 2012** wurde im Dezember 2012 das Veranstaltungsjahr beendet.
- Ein Höhepunkt unserer Veranstaltungen im letzten Jahr war die „**Kulinarische Landkarte**“ zum 20-jährigen Bestehen von Slow Food Deutschland. Im Aktionszeitraum vom 21. – 30. September haben die teilnehmenden Restaurants ein **dreigängiges Menü mit regionalen und saisonalen Produkten** angeboten. Der Preis des Menüs lag zwischen 20 € und 40 €. Das Menü wurde auf der Speisekarte oder einer Sonderkarte als „**Slow Food-Jubiläumsmenü**“ hervorgehoben. Dabei wurde vor allem auf Regionalität bei Produkten und deren Hersteller geachtet werden.

Uns ist es gelungen, sechs kulinarische Stätten in Essen für die Teilnahme zu gewinnen: das Restaurant **Schnitzlers**, die **Rotisserie du Sommelier** und das **Restoran ponistra** sowie die Kochschule und Bistro **lecker werden**. Weiter teilgenommen haben die **Villa Kunterbunt**, die leider seit Januar 2013 durch Umzug der Wirtsleute nicht mehr existiert sowie das Restaurant **Einmahlig**, seit Anfang 2013 geschlossen.

- Im Januar 2013 hatten wir einen guten Start mit unserem **1. Slow Food Essen Neujahrsempfang** im **Schnitzlers**. Hier konnten wir u. a., die Urkunden für die Essener Lokale überreich, die wir für den **Slow Food Genussführer** empfehlen und die auch aufgenommen wurden. Es sind das Restaurant **Schnitzlers**, die **Rotisserie du Sommelier** sowie die Kochschule und Bistro **lecker werden**.
- Im Januar 2013 konnten wir mit einer ausgiebigen Probe die Säfte der **Obstkelterei van Nahmen** in der **kochBar-essBar** genießen, dazu gab es eine Wurstplatte (von der Biofleischerei Burchhardt), eine regionale Käseplatte mit Käse vom Schepershof und Brot von der Essener Bäckerei Ahlfs.
- Der **Aschermittwoch** am 13.02.2013 stand wieder ganz im Zeichen des gemeinsamen Kochens **Wir kochen Fisch**. Dieses Mal wurden Bacalao und Skrei zum genüsslichen Höhepunkt verarbeitet, dazu gab es eine interessante Nachspeise mit Mascarpone und Galliano.
Der dringende Wunsch, dieses Kochen fortzusetzen, gipfelte in dem, man kann fast sagen, Beschluss, Aschermittwoch 2014 eine **Bouillabaisse**, also eine Fischsuppe herzustellen.
- März 2013 gab es einen Händlerbesuch im **Frischeparadies Essen**.
- Ebenfalls März 2013 gab es unsere erste **Weinexkursion**, hier an den **Mittelrhein**. Wir haben in Bacharach Winzer besucht und kulinarische Köstlichkeiten des Mittelrheins genießen können.
- Im Mai 2013 gab es die **Kräuterwanderung 2013** wiederum mit großer Beteiligung wieder im Angertal und die Empfehlung zum Besuch des **Naturgartentags Haus Ripshorst** in Oberhausen.
- Der Schneckentisch im Mai hatte das Thema „**Wissen, was wir essen!**“ in der **kochBar-essBar** im neuen Domizil hier im **Schloss Schellenberg**. Unser Mitglied **Dr. Reinhard Löbbert**, langjähriger Präsident der **Deutschen Gesellschaft für Warenkunde und Technologie e.V.**, führte uns in die Welt der Lebensmittel, der Zusatzstoffe und der „Nichtzusatzstoffe“ ein. Ein komplexes Thema, das mit viel Leidenschaft diskutiert wurde. Hier sollten wir überlegen, wie wir diese Diskussion fortsetzen und vertiefen können.
- Ein weiterer Höhepunkt im Mai war dann die Veranstaltung zur Buchpräsentation des deutschen Slow Wein Buches „**Die Avantgarde des deutschen Weins**“ mit dem Autor **Professor Ulrich Steger** und dem **Weingut Phillipsmühle**, St. Goar, einem sogenannten „Gipfelstürmer“, im **lecker werden**.
- Im Juni 2013 gab es den ersten Schneckentisch außerhalb Essens – er fand im gemütlich rustikalem Ambiente des **Bauerncafes** von Klaus und Monika Felchner auf dem **Biohof Felchner** in Mülheim statt.
- Für alle Teilnehmer war es ein besonderes Erlebnis und ein kulinarischer Höhepunkt! Im Rahmen des **Archejahres 2013** besuchten wir den **Archepassagier Rhönschaf** auf dem Hof unserer Mitglieder **Bernd und Doris Baßmann**, die uns über das Rhönschaf informierten. Danach konnten wir das Rhönlamm in mehreren Variationen gemeinsam bei einem herrlichen **Rhönlamm-Menü**, zubereitet von **Jeannette Schnitzler** im **Schnitzlers** genießen. **Essen, was man retten will!** - besser kann man dieses nicht darstellen. Bei dieser Veranstaltung hatten wir Freunde vom Convivium Dortmund zu Gast.
- Zum Abschluss vor der Sommerpause gab es noch einen **Produzentenbesuch**, gemeinsam von Slow Food Essen mit der Biofleischerei Burchhardt geplant, des **Bioschlachthofes Wachtendonk** mit anschließendem Besuch des **Biobauernhofes Jentjens** in Uedem.

Alle unsere Veranstaltungen waren gut besucht – wir hätten häufig noch mehr Plätze vergeben können.

An dieser Stelle möchte ich auch unserer Unterstützerin, der **kochBar-essBar** mit unserem Mitglied **Sonja Beselin** danken, das sie immer einen Platz für unsere Schneckentische und für manche Veranstaltungen gefunden hat. Gerne setzen wir das auch in Zukunft fort.

Wir haben aber nicht alles geschafft, was wir uns vorgenommen hatten. So haben wir es nicht geschafft, unser Ziel des gemeinsamen Kochens zu stabilisieren. Die Gründe dafür waren vielfältig und nachvollziehbar. Hier sollten wir auf noch einmal auf einem Schneckenstisch diskutieren, wie wir dieses Thema angehen. Wir sollten dazu Beispiele anderer Convivien betrachten und Maßnahmen, Ideen, Herangehensweisen für uns ableiten.

Unsere Veranstaltungen machen wir für uns – wir wollen uns damit Fortbilden, Neues kennen lernen, Geschmackserlebnisse spüren. Wir machen die Veranstaltungen natürlich auch zur Unterstützung der handwerklich arbeitenden Produzenten, den bewussten und ehrlichen Züchtern – wir wollen damit beitragen zum Erhalt der Artenvielfalt, der Manufakturarbeit ... kurz zu alledem, was wir unter Gut-Sauber-Fair verstehen.

Wenn wir darüber hinaus weitere Menschen ansprechen, die zu uns kommen, die mit uns die Philosophie teilen und diese auch leben wollen, dann freuen wir uns darüber. Noch mehr, wenn sie Mitglied werden.

Mit der heutigen Mitgliederversammlung beenden wir das Veranstaltungsjahr seit der letzten Mitgliederversammlung – oder besser starten wir in ein Neues Jahr.

Es gab natürlich nicht nur diese Veranstaltungen. Wir haben uns auch mit weiteren Themen beschäftigt.

- Wir freuen uns, dass wir mit – wie bereits erwähnt – drei Essener Restaurants im „**Genussführer Deutschland**“, der in wenigen Tagen erscheinen wird, vertreten sind. Hier hatte sich eine **Essener Testgruppe** zusammen gefunden, acht Tester sozusagen, die zwischen November 2012 und April 2013 gemeinsame Restaurantbesuche durchgeführt haben, des weiteren gab es Nachtstungen in kleinen Gruppen. Diese Gruppe wurde von *Elsbeth Trzaska* betreut, die auch den Kontakt zur nationalen Genussführer-Kommission hielt.

Wie es mit dieser „Arbeitsgruppe“ weitergeht, wie wir uns weitere Tests und Nachtstungen vorstellen, wie wir diese Gruppe ausbauen können und weitere interessierte Mitglieder einbeziehen, ist auch, so denke ich, ein Thema für unseren Workshop.

- Wir haben einen **Einkaufsführer** gestartet und Ergebnisse und Empfehlungen auf unserer WEB-Seite veröffentlicht. Es gibt eine Stagnation bei der Weiterentwicklung des Einkaufsführers. Da wir aber immer wieder angesprochen werden, was und wen wir als Slow Food empfehlen können, sollten wir überlegen, wie wir hier einen Schritt weiterkommen in Richtung eines „Netzwerk des guten Geschmacks“ für Essen, Mülheim, Oberhausen und das nähere Umfeld.
- Wir hatten häufig Diskussionen, mit welchem Material wir an die Öffentlichkeit treten können. Wir haben unsere Veranstaltungen, wir geben Pressemitteilungen heraus, aber wir haben bisher kein „lokales Material“ zum Beispiel zum Auslegen und Abgeben. Wir haben jetzt einen Entwurf für eine Flyer für unser Convivium, der in Kürze in Druck geht und wir damit ein eigens Material für unsere Darstellung und vor allem auch für die Mitgliederwerbung haben.

Zur aktuellen Mitgliederentwicklung:

Wie wir bereits berichtet haben, hat sich das Convivium Duisburg-Niederrhein wieder reaktiviert, was wir begrüßen und dem Convivium viel Erfolg wünschen. Einige Mitglieder sind darum wieder in ihr altes Convivium zurückgekehrt.

Unser Convivium hat mit Datum vom 23.08.2013 jetzt 127 Mitglieder. Zur Verteilung: 72 Mitglieder in Essen, 19 in Mülheim, 11 in Oberhausen und noch 12 in Duisburg. Dazu kommen 3 Mitglieder in Bottrop und jeweils 2 Mitglieder in Bochum, Gladbeck und Velbert sowie jeweils 1 Mitglied in Dülmen, Straelen und Ratingen.

Gegenüber dem letzten Jahr mit 120 Mitgliedern gibt es, ohne Rausrechnung der gewechselten Duisburger Mitglieder, einen Zuwachs von knapp 6 %.

Unsere Unterstützerzahl liegt bei 7 Unterstützern, im letzten Jahr hatten wir 6 Unterstützer.

Wenn man die große Zahl an Interessenten sieht, die wir auf unseren Veranstaltungen begrüßen können und die wir im Verteiler unserer Informationsbriefe haben, ist hier sicher in beiden Bereichen noch viel Luft nach oben, wie es immer so schön heißt. Was wir tun können, wie wir es angehen, das ist ein Thema für unseren Workshop.

Natürlich müssen wir uns Gedanken machen, wie wir unser Convivium-Leben weiter entwickeln, wie es uns gelingt, weitere Mitglieder einzubeziehen. Beispiele dafür haben wir mit unseren Kräuter- und

Pilzexkursionen, unserer Weinreise und in den nächsten Monaten mit den Veranstaltungen „*Wein und Käse aus dem Piemont*“ und zum „*Trappistenbier*“. Wir sagen auch hier Danke.

Es ist sicher so, dass man nicht immer „tät“-lich mitwirken kann. Wir freuen uns über vielfältige Anregungen und Vorschläge für unser Convivienleben. Wie wir es dann umsetzen können, da werden wir in der Diskussion sicher Wege finden.

Wir freuen uns, das wir heute durch Wahlen weitere Mitglieder in unsere „Convivien-Leitung“ aufnehmen können, es sind Elsbeth Trzaska, Georg Arnold und Rainer Oberkötter. Elsbeth wird weiter im Bereich „Genussführer“ aktiv sein, Georg und Rainer werden uns helfen im Bereich Organisation und Entwicklung innen und nach außen. Ich würde mich freuen, wenn ihre Wahl positiv verläuft.

Natürlich freuen wir uns, wenn weiterer Mitglieder bereit sind, durch ihre aktive Mitarbeit unser Convivium weiter zu entwickeln. Wir denken dabei an die Pflege unserer WEB-Seite bis hin zur Entwicklung eines eigenen Blogs.

Unser Slow Food-Motto ist *Gut-Sauber-Fair* – d. h. für uns Genuss mit Verantwortung. Dieser Verantwortung müssen wir uns stellen.

Fast täglich hören wir von neuen Skandalen in der Tierzucht, in der Herstellung von Nahrungsmitteln, von mehr und mehr Genprodukten usw..

Auf der anderen Seite werden wir dann aber auch mit einer Vielzahl von Nachrichten und Fernsehsendungen konfrontiert, die diese Skandale aufgreifen, sie manchmal mehr oder auch manchmal weniger Hinterfragen, die uns Ratschläge und Tipps geben. Häufig sind diese nicht nachvollziehbar, teilweise unsinnig und manchmal falsch.

Wir, Slow Food, haben zu diesen Vorkommnissen und aktuellen Ereignissen eine Meinung, wir haben alternative Vorstellungen und konkrete Vorschläge für Veränderungen. Diese sollten wir nicht nur durch Erklärungen auf Bundesebene, sondern durch Veranstaltungen und Aktivitäten vor Ort öffentlich bekannt machen und für entsprechende Veränderungen eintreten!

Diskussionen über CSA – *Community Supported Agriculture* – die seit gut 25 Jahren in den USA geführt und umgesetzt werden, sind auch bei uns angekommen. Mit ihnen müssen wir uns, das ist die Einschätzung von progressiven Lebensmittelexperten und -forschern, in Zukunft als Alternative zur industriellen Massenproduktion beschäftigen. Bei uns finden sich solche Aktivitäten u. a. wieder im **Bundesverband Netzwerk Solidarische Landwirtschaft – sich die Ernte teilen**. In unserer Umgebung gibt es solche Initiativen in Altenberge bei Münster (www.entrup119.de), in Aachen und in Bonn.

Neben theoretischen Diskussionen über das, **Was wir essen**, womit wir im Mai begonnen haben und was wir unbedingt fortsetzen müssen, gehören **praktische Handlungen**.

Wir haben erste Erfahrungen mit einem **gemeinsamen Einkauf von Produkten** – u. a. die Teltower Rübchen, Olivenöl, Kern- und Nussöle – gesammelt. Dazu gehört auch, handwerklich und sauber arbeitende Produzenten beim Absatz ihrer Ware zu unterstützen. Wenn es dann noch Mitglieder oder Unterstützer von Slow Food sind, um so besser. Beispiele hierfür sind die Termine für die Rhönschaf-Schlachtung, der Honig aus Mülheim, das Bentheimer Schwein und spezielle Würste (Merguez) beim Biofleischer. Und natürlich gehören unsere Empfehlungen im Einkaufsführer mit dazu.

Wir sind im Verbund unserer bundesweiten Slow Food Organisation ein „mittelgroßes Unternehmen“. Es gibt Convivien mit erheblich mehr Mitgliedern, die aber auch räumlich nicht so eng wie wir (Essen, Mülheim, Oberhausen) aufgestellt sind.

Wir sind im letzten Jahr im Zusammenfinden, des sich Kennen lernen weiter gekommen. Dieser Prozess ist auch noch nicht abgeschlossen – wenn er denn überhaupt jemals abgeschlossen werden kann.

Mit unserer Mitgliederversammlung heute mit unserer anschließenden Klausurtagung wollen wir die inhaltlichen Weichen und Strecken für das nächste Jahr und vielleicht darüber hinaus diskutieren, definieren und angehen. Dafür wünsche ich uns eine gute Diskussion.

Manfred Weniger

14.09.2013