

## NACHRICHTEN

3. Jahrgang

**Ausgabe 01 - 2019**

Erscheinungstermin 12.01.2019  
Redaktion: Hans-Werner Bunz,  
Tel: 09721-7594443,  
[bunz@slowfood-htm.de](mailto:bunz@slowfood-htm.de),  
Drosselstr. 18, 97422 Schweinfurt

### Autoren

(-hwb) Hans-Werner Bunz  
(GS) Gerd Sych  
(AS) Andreas Schneider

### Vertrieb

eMail-Versand: H.-W. Bunz  
Postversand: Gerd Sych

### Herausgeber

Slow Food Hohenlohe-Tauber-  
Main-Franken  
1. Sprecher: Gerd Sych



## VERANSTALTUNGEN

Convivium suchen

**Mainfranken**  
**Hohenlohe**

Veranstaltungen

Empfehlungen

Über uns

Unsere Initiativen

Wir Kochen

Unsere

NACHRICHTEN



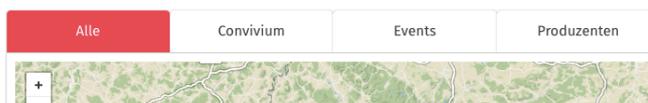
### Slow Food Mainfranken\_Hohenlohe

1. Sprecher Gerd Sych, Arndtstr. 22, 97072 Würzburg, 0931-783411

Stellvertreter: Thomas Raab, Bamberg, Kunigundenamm 54, 0951-2083022

## Mainfranken Hohenlohe

Wofür wir uns engagieren und wie. Wo wir uns engagieren und wer wir sind.



(-hwb) So sieht sie aus – die aktuelle Startseite unserer neuen Webseite. Links die bisherige Gliederung, die noch unvollständig ist – bei „Unsere Initiativen“ und „Unsere NACHRICHTEN“ ist noch nichts so, wie es sein soll. Die gegenwärtige Gliederung ist nur vorläufig, zwar nach dem Vorschlag der Conviviumleitung (Gerd Sych/Thomas Raab), aber inzwischen schon von ihnen infrage gestellt. Klaus Flesch, Stellvertr. Vorsitzender von Slow Food Deutschland, IT-Experte und verantwortlich für das neue Konzept, hatte unsere Web-Seite als eine der informativsten gelobt (initiiert und betreut von Hans-Werner Bunz) – was unseren Vorstand veranlasst, noch einmal neu nachzudenken.

Die neue Webseite kann via [www.slowfood.de](http://www.slowfood.de) aufgerufen werden, aber auch direkt: [https://www.slowfood.de/slow\\_food\\_vor\\_ort/mainfranken\\_hohenlohe](https://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/mainfranken_hohenlohe). Die Umgestaltung ist nicht nur zeitraubend, sondern auch kompliziert, da noch kein Handbuch vorliegt – try and error gewissermaßen. In der Karte – eine Neuheit – sind Links angezeigt: Sie sind noch unbearbeitet. Fürs Aufrufen der Veranstaltungen klicken Sie den links unter **Mainfranken Hohenlohe** stehenden Ordner **Veranstaltungen** an (es dauert ein bisschen!): Diese neue Seite versammelt alle bevorstehenden Veranstaltungen – nicht jedoch die der Kochklubs und Kochwerkstätten, die aktuell unter **Wir kochen** zu finden sind. Klicken Sie nun die gewünschte Veranstaltung – und die Information erscheint mit Ortsvisualisierung und stark strukturiert. Gleiches geschieht auch bei **Wir kochen**. Noch ein Wort zu unserer Startseite: Hier zeigt eine Karte mittels **grünen** Tropfen mit Stern die Orte unserer Veranstaltungen, auch der Kochveranstaltungen. Aktuell zeigen weitere **blaue** Tropfen einige Erzeuger an, darunter auch Nichtmitglieder. Als noch „unbearbeitetes“ Feld fehlen hier noch Entscheidungen. Inhalt bieten inzwischen auch die Ordner **Empfehlungen** und **Über uns**.

Info zu den Veranstaltungsseiten: Ganz oben die Kurzinfo in fetter Schrift, unterhalb der Karte, falls notwendig, den ausführlichen Text in Normalschrift. Termine mit wenig Text nutzen nur die Kurzinfo.

## Februar

### Würzburger Schneckentafel

Würzburg, Exerzitenhaus Himmelspforten, Mainastr. 42, Montag, 04.02.2019, 19 Uhr: (GS) Treffpunkt der Würzburger Slow Food Mitglieder und Interessenten ist wieder das Café im Exerzitenhaus. Es gibt viel zu besprechen: Wie weiter mit unserem Einkaufsführer? Wie können wir zum Erhalt der Würzburger Radieschen beitragen? Und vieles mehr um Kulinarisches.... Eine Anmeldung ist wünschenswert. Organisator: **Gerd Sych**, Kosten: Selbstzahler

### Geschmackserlebnis Handgemachtes: Brötchen & Bratwurst

Kolitzheim-Stammheim, Weingut Dereser, Maintalstr. 6, Samstag, 23.02.2019, 19:00 Uhr: Je vier handwerkliche Bäckereien und Metzger und ein Weingut – eine attraktive Einladung für ein besonderes Geschmackserlebnis. Sie trainieren ihre sensorischen Sinne und verspeisen in der neuen Vinothek des Weinguts Handgemachtes: vier Brötchen und vier grobe Bratwürste. Aber es geht dabei weniger ums Verspeisen, sondern ums Schmecken: Was schmecken Sie, wie schmeckt es, was ist typisch fürs jeweilige Produkt, was irritiert?

Nach den ersten beiden Brötchen-Wurst-Durchgängen ist Pause. Nun können Sie aktuelle Weine des vielfach ausgezeichneten Weinguts probieren. Danach verkosten wir Brötchen Nr. 3 und Bratwurst Nr. 3 gefolgt von „same procedure“ mit den beiden der Nr. 4. Nun ist Zeit für eine Diskussion über die Erkenntnisse. Achtung: Getränke **außerhalb** der Weinprobe sind extra zu bezahlen. Und: **Bier gibt es nicht**. Außerdem: Bringen Sie Papier und Schreibzeug mit, um ihre Eindrücke festzuhalten – wichtig für die Diskussion. Mindestteilnehmerzahl sind 25, maximal 34.

Organisator: **Raimund Zwirlein**, Kosten: Mitglieder € 16,-, Nichtmitglieder € 19,-, Mindestteilnehmer 25.

### Große Weinprobe Alter fränkischer Satz

Würzburg, Barocksäle der Greising-Häuser, Neubastr. 12, Samstag, 23.02.2019, 18:30 Uhr: (GS) Auch in diesem Jahr führt die große Weinprobe durch die verschiedenen Facetten der Weine des Archepassagiers "Alter fränkischer Satz". Wir werden wieder dessen Vielfalt verkosten - Weine vom Untermain, aus dem Steigerwald und aus dem Würzburger Raum. Dabei sein wird auch "unser" Alter fränkischer Satz vom Ickelheimer Schlossberg, den wir zusammen mit Winzer und Mitglied **Ulrich Bürks** seit dem Jahr 2014 pflegen und vor dem Verfall retteten. Führen wird durch die Probe wieder fachkundig Josef Engelhart von der Landesanstalt für Wein- und Gartenbau in Veitshöchheim. Zur zwischenzeitlichen Stärkung gibt es eine Brotzeit mit vielen fränkischen Köstlichkeiten; auch für Mineralwasser ist gesorgt.

Organisator: **Gerd Sych**, Kosten: Mitglieder € 29,-, Nichtmitglieder € 34,-.

## März

### Fatschenbrunner Hutzeln & Wein: Besuch bei zwei Erzeugern

Oberaurach-Fatschenbrunn, Hutzelhof Hümmer, Margretsgüner Weg 3, Samstag, 09.03.2019, 13:30 Uhr: (AS) Seit Jahrhunderten sind die Fatschenbrunner Dörrobst-Experten. Die Flur ist voller Hochstamm-Birnen, ihre Früchte werden im Herbst zu "Hutzeln" gedarrt - auch heute noch. 2018 wurden die Fatschenbrunner Birnenhutzeln in die Slow Food Arche des Geschmacks aufgenommen. Mit einer Winterwanderung plus Einkehr erkunden wir Kultur und Tradition im Hutzeldorf. Treffpunkt ist der Hutzelhof der Familie Hümmer, wo Kaffee, Glühwein, "gschniedena Hosnund", Hutzeln und Zwetschgen uns erwarten. Wir besichtigen die Produktion im Betrieb inklusive Darrofen und traditionellen Gerätschaften. Dann spazieren wir durch die Baumfelderflur. Zurück gibt's ein Glas Hutzelschnaps auf dem Hof, bevor wir ins benachbarte Weingut der Familie Scholtens einkehren. Im historischen Gewölbekeller genießen wir eine Probe der wirklich fränkisch-trockenen Weine verbunden mit einer Brotzeit (Wurst- und Käseplatte).

Im Preis enthalten sind alle Kostproben auf dem Hutzelhof, die kleine Weinprobe bei Scholtens und das Abendessen. Nicht enthalten: Getränke zum Abendessen (nach Karte).

Organisator: **Andreas Schneider**, Kosten: Mitglieder € 35,-, Nichtmitglieder € 40,-.

## GANZ AKTUELL

### Weltweit größte Schnippeldisco gegen Verschwendung

**Berlin.** (-hwb) Am Freitag, 18.01.2019, 18 – 24 Uhr, findet sie statt im Zentrum für Kunst und Urbanistik, Siemensstr. 27; Organisatoren sind Slow Food Youth Deutschland, Kampagne „Meine Landwirtschaft“, Fläming Kitchen, Aktion Agrar, Guerilla Architect, Save our seeds.

Diese größte Schnippeldisco der Welt schnippelt zwischen 1,5 und 2 Tonnen nicht vermarktbares Gemüse bei Musik und guter Laune. Es war Slow Food Youth Deutschland, das 2012 dieses Format entwickelte, um das ungeheure Ausmaß an Lebensmittelverschwendung öffentlich zu machen: die Produkte entsprächen nicht den Anforderungen der Marktnormen. Zu dick, zu dünn, zu kurz, zu lang, zu krumm oder nicht krumm genug – allein Optisches sind die Gründe für millionenfachen Ausschuss. An diesem Abend werden Hunderte – Aktivisten und Besucher – mit Sparschäler, Messer und Kochlöffel zeigen, dass es auch anders geht. Dabei gibt's Live-Musik verschiedener Bands. Doch auch Inhaltliches ist geboten: interaktive Workshops und Vorträge, beispielsweise zur EU-Agrarpolitik, Massentierhaltung, biokulturelle Vielfalt und Erfahrungen mit Rechtsradikalen auf dem Land. Die Veranstaltung ist öffentlich und kostenlos für alle Teilnehmer. „Küchenchef“ ist der bekannte und schon öfter bei Slow Food Schnippeldiscos fürs Kochen der Suppe betraute Wam Kat mit der „Fläming Kitchen“. Das Essen erhalten die Teilnehmer am Abend und am darauffolgenden Tag auch die „Wir haben es satt“-Demonstranten.

### Demo „Wir haben es satt!“ mit Slow Food Deutschland

**Berlin.** (-hwb) Am Samstag, 19.01.2018, startet nun schon seit 2011 zum 9. Mal die große Demo gegen die Agrarindustrie. Slow Food ist seit Jahren dabei, auch der Autor marschierte schon mit. Unbekannt ist, ob jemand und, falls ja, wer alles aus unserem Convivium die Reise nach Berlin unternehmen wird. Immer wieder war unser Mitglied **Rudolf Bühler**, Chef der BESH – Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall – aktiv vor Ort, auch als Redner auf dem Podium. Neben vielen Mitgliedern des Conviviums Berlin nehmen mit Sicherheit auch Delegationen anderer Convivien teil – so war es auch, als der Autor dabei war.

Die Demonstranten kommen aus vielen Berufen, sind Bauern, Lebensmittelhandwerker, Tier-, Umwelt- und Naturschützer, engagierte Jugendliche und andere. Es werden Zehntausende sein. Und diese fordern eine Landwirtschaft, in der Tiere artgerecht gehalten, Umwelt und Klima geschützt, gute Speisen für alle erzeugt werden und die Bauern faire Preise für ihre Produkte erhalten. Die Demo startet um 10:30 Uhr am Brandenburger Tor, Platz des 18. März. Zuvor ab 12 Uhr gibt es hier eine Auftaktkundgebung. Der Protestmarsch führt zum Auswärtigen Amt, Werderscher Markt 1, wo der Agrarministertag tagt (er wird die Protestnote schon am Vormittag gegen 10:30 Uhr erhalten mit einer Traktor-Demo). Ca.14:30 Uhr bilden Reden, Musik und Essen am Brandenburger Tor den Abschluss der Demonstration.



## VON MITGLIEDERN & UNTERSTÜTZERN

### Aktuelles bei Mitglieder- und Unterstützerbetrieben

Kurz, knapp und den Leser anregend zum Nachfragen bei den Betrieben unserer **Mitglieder** und **Unterstützer (U)** wird hier über deren Angebote und Ereignisse berichtet. Wir geben dazu die Telefonnummer an und die Webseitenadresse.

**Fränk. Weinland:** ♥Der „Weingarten“ In Ebern-Jesserndorf, Dorfplatz 6, Tel: 09531-8895, [www.derweingarten.com](http://www.derweingarten.com), unserer Mitglieder **Barbara Zehender** und **Günter Stahlhacke** hat im neuen Jahr neue Öffnungszeiten: Ab Januar ist nur noch an **zwei Tagen geöffnet**: Freitag und Samstag, jeweils ab 17 Uhr. ♥Unser Mitglied Landwirt **Gebhard Büttner** in 97529 Alitzheim, Bahnhofstr. 6, Tel: 09382-1449, ist ein grüner konventioneller Landwirt. Die Mainpost vom 11.01.2019 berichtet, wie er dem Journalisten die Alitzheimer Flur zeigt durch Herumführen und dabei belegt, dass die Flur keineswegs ausgeräumt sei, viele natürliche Stellen habe, in denen Vielfalt von Pflanzen und Tieren herrsche – von Kleinsttieren über Biber bis zum Reh. Er arbeite im übrigen so, dass er für seine sandigen Böden so gut wie nicht düngen müsse, also so, wie sein nachbarlicher Bio-Kollege.

**Hohenlohe:** ♥Das Restaurant Rose von Mitglied und Küchenchef **Jürgen Andruschkewitsch** in Vellberg-Eschenau, Ortsstr. 13, Tel: 07907-2294, [www.eschenau-rose.de](http://www.eschenau-rose.de), ist vom 9. – 25. Januar wegen Urlaub geschlossen. ♥Die Akademie Schloss Kirchberg, eine gemeinnützige Stiftung der von Mitglied **Rudolf Bühler** als Aufsichtsrat-Vorsitzender geleiteten Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) gehörenden Stiftung Haus der Bauern, berichtet ein wichtiges Ereignis der Gerechtigkeit: Die UN Vollversammlung hat die **Declaration of Peasants Rights** verabschiedet. In diesem Zusammenhang steht auch eine interessante Tagung der Akademie am 23./24.01.2019 zu den Auswirkungen der Agrarexporte nach Afrika; Kosten € 30,- für Teilnahme, Getränke, Mittagessen. [www.schloss-kirchberg-jagst.de](http://www.schloss-kirchberg-jagst.de)

## SLOW FOOD BILDUNG

### Kochen & Backen

**Anmeldungen** [https://www.slowfood.de/slow\\_food\\_vor\\_ort/mainfranken\\_hohenlohe](https://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/mainfranken_hohenlohe) ist die Adresse auch hier, wobei Sie auf der Startseite den Ordner „Wir kochen“ aufrufen müssen.

#### Januar

In diesem Monat sind 2 unserer Kochorganisationen aktiv: In **Coburg** unsere von Mitglied **Kerstin Haas** geleitete **Kinderkochschule LuKiKoKu**, Luther-Grundschule, Albertsplatz 1, am **Dienstag, 15.01.2019, 14:30 Uhr**. Teilnehmen können nur Kinder der Schule. Anmeldungen beim Sekretariat der Schule. Am **Montag, 28.01.2019, 18:30 Uhr**, kocht in **Königsberg i.B., VHS-Küche, Alleestr. 1**, die Kochwerkstatt Königsberg unter dem Motto „Fränkische Tapas“; die Leitung hat **Hans-Werner Bunz**.

#### Februar

In diesem Monat sind bislang 2 unserer Kochorganisationen aktiv: In **Coburg** wieder unsere von Mitglied **Kerstin Haas** geleitete **Kinderkochschule LuKiKoKu**, Luther-Grundschule, Albertsplatz 1, am **Dienstag, 12.02.2019, 14:30 Uhr**. Teilnehmen können nur Kinder der Schule, Anmeldungen beim Sekretariat. Am **Dienstag, 19.02.2019, 18 Uhr**, kocht in **Schweinfurt** in der **Küche des Kolping Hotels, Moritz-Fischer-Str. 3** der **Kochklub Schweinfurt** Fettgebackenes; die Leitung hat Mitglied **Christoph Därr**.

## THEMA

### Ab jetzt Mitwelt statt Umwelt

(-hwb) Was für ein Unterschied! In meinem Duden ist **Mitwelt** allein stehend! Bei **Umwelt** hingegen weist mein Duden 6 Stichwörter aus plus 16 ergänzende Wörter mit „umwelt...“ oder „Umwelt...“. Wörter mit „mit“ drücken immer Gemeinschaft aus, Wörter mit „um“ niemals. Umwörter beschreiben etwas: umschreiben, umbiegen, Umgebung usw. Sagen wir Umwelt, beschreiben wir unsere Kulissen, die Welt um uns herum – sind **wir** doch die Hauptakteure, auf uns kommt es an! Wir bestimmen, wie das aussehen soll, was damit gemacht wird, was nützlich ist, was nicht.

Bezeichneten wir unsere Umwelt als Mitwelt, dann begriffen wir uns als ein Teil dieser Welt. Und würden **mitleiden**, wenn wir unsere Mitwelt mit unserem Tun malträtierten. Würden den Frevel uns nicht durchgehen lassen, hätten gar Gesetze mit schmerzenden Strafen, hätten Schuldgefühle, würden Besserung geloben und vermutlich auch so handeln. Dem Baum, dem Wirsing, dem Schwein, dem Wurm, dem Fisch, dem Vogel usw. sind **wir** Mitbewohner unseres gemeinsamen Erdballs. Viele Urvölker – auch heute noch existente – sehen das auch so. Wir freilich sehen alles als Zweck für uns. Diese Einstellung hat gigantisch Tod und Verderben gebracht: an Menschen, an Tieren, an Pflanzen jeglicher Art bis zum buchstäblichen Aussterben, oder – wenn wir Glück haben – letztere nur noch vereinzelt in Samenbanken überleben. Wir verpesten die Luft, wir töten die Böden, die Meere.

Es wird höchste Zeit, unsere Sicht zu ändern und das uns Umgebende als Mitwelt zu sehen, diese zu respektieren und mitzuwirken an einem gedeihlichen Miteinander, nicht irgendwer – ich, du, alle.

## ANMELDE-COUPON FÜR VERANSTALTUNGEN

---

Kostenbeitrag bis zum  
Anmeldeschluss,  
spätestens aber bis 5 Tage  
vor der Veranstaltung an  
unseren Finanzwart Konrad  
Laurer, Sparkasse  
Schweinfurt, mit diesen  
SEPA-Daten:  
DE57 7935 0101 0021 6456 92

---

Per eMail: [laurerkonrad@web.de](mailto:laurerkonrad@web.de); per Webseite

[https://www.slowfood.de/slow\\_food\\_vor\\_ort/mainfranken\\_hohenlohe](https://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/mainfranken_hohenlohe) im Ordner „Veranstaltungen“, per Postbrief an Konrad Laurer, Geiersbergstr. 15, 97422 Schweinfurt, mit den nachstehenden Angaben:

### Würzburger Schneckentafel,

Würzburg, Exerzitenhaus Himmelspforten, Mainastr. 42, Montag, 04.02.2019, 19 Uhr: Wie beschrieben, Selbstzahler vor Ort.

\_\_\_\_\_ Mitglied(er), \_\_\_\_\_ Nichtmitglied(er) bis 01.02.2019

### Geschmackserlebnis Handgemachtes: Brötchen & Bratwurst, Kolitzheim-Stammheim, Weingut Dereser, Maintalstr. 6, Samstag, 23.02.2019, 19:00 Uhr: Wie beschrieben; Getränke außerhalb der Weinprobe sind extra zu bezahlen. bitte Papier und Schreibzeug mitbringen.

\_\_\_\_\_ Mitglied(er) € 16,-, \_\_\_\_\_ Nichtmitglied(er) € 19,-, Anmeldeschluss: 19.02.2019

### Große Weinprobe Alter fränkischer Satz, Barocksäle der Greising-Häuser, Neubastr. 12, Samstag, 23.02.2019, 18:30 Uhr: Wie beschrieben. Bitte Schreibzeug mitbringen.

\_\_\_\_\_ Mitglied(er) € 29,-, \_\_\_\_\_ Nichtmitglied(er) € 34,-, Anmeldeschluss: 19.02.2019

### Fatschenbrunner Hutzeln & Wein: Besuch bei zwei Erzeugern, Oberaurach-Fatschenbrunn, Hutzelhof Hümmer, Margretsgüner Weg 3, Samstag, 09.03.2019, 13:30 Uhr: Veranstaltung wie beschrieben; nicht enthalten sind Getränke zum Abendessen.

\_\_\_\_\_ Mitglied(er) € 35,-, \_\_\_\_\_ Nichtmitglied(er) € 40,-, Anmeldeschluss: 26.02.2019

Name: \_\_\_\_\_ Vorname: \_\_\_\_\_

PLZ/Ort: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_ Telefon: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

Das Kleingedruckte siehe bei „Veranstaltungen“