

 **Slow Food**<sup>®</sup>  
Deutschland e.V.  
**- CONVIVIVUM AUGSBURG -**

---

**Besuch beim Fördermitglied  
Schmankerlstube Wertingen  
04. Juli 2004**



**"Projekt-Besichtigung" einer kleinen Schalander-Brauerei**

(Versuchsaufbau bei der Fa. Scheiblich, Apparatebau)

**Freitag, 30. Juli 2004**

Zur „Projektbesichtigung“ traf sich das Convivium Augsburg in der Schalander-Brauerei der Familie Scheiblich. Ein frisch gezapftes „Lechauer Hell“ stimmte uns ein auf das Referat des Braumeisters, Herrn Heiliger, der ein spezielles Gärverfahren für eine flexible Bierherstellung entwickelt hatte. Über die geschichtliche Entwicklung des Bierbrauens, das Verhalten ober- und untergäriger Hefe kam er auf die Besonderheiten dieses Brauverfahrens zu sprechen und erläuterte uns die einzelnen Herstellungsschritte an der neuen Anlage. Kulinarische Grundlage für ein weiteres „Lechauer Hell“ oder einen „Experimentator“ während des weiteren Abends legte das exzellente Buffet, das Familie Scheiblich vorbereitet hatte.

Zum Begriff:

Schalander: Historische Bezeichnung für die Personalkantine der Brauereiangestellten





## **24. September 2004: Slow Walk & Slow Dine**

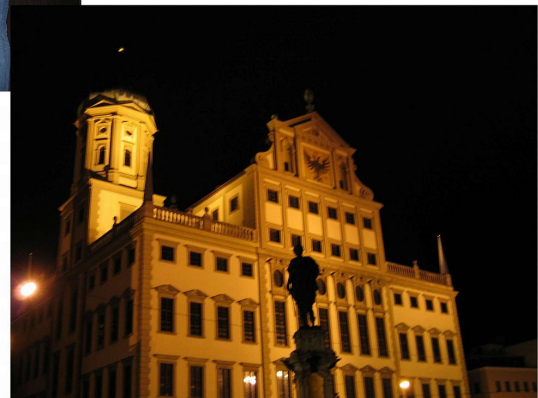
Eine kulinarische Stadtführung von Slow-Food-Mitglied Petra Kraft

- historische „Häppchen“ aus der Geschichte Augsburgs  
mit Aperitif, Vorspeise, Hauptspeise und Nachspeise in unterschiedlichen Lokalen

### **1. Menü-Gang: Aperitif / Weinprobe im Häspegäßchen**

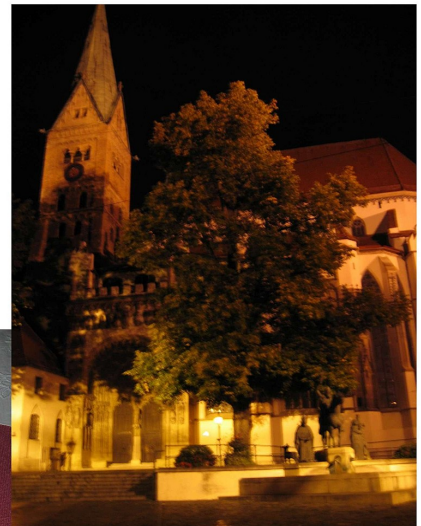


### **2. Menü-Gang: Vorspeise im Restaurant „Zur Feuerwache“**





**3. Menü-Gang: Rund um die „Spätzla“ im Restaurant „Bauerntanz“**



**4. Menü-Gang: Nachspeise in der „Maximilians Klause“**







Slow Food®  
Deutschland e.V.

- CONVIVIVUM AUGSBURG -

02. Oktober 2004  
City-Aktionstag in Augsburg



mit unserem  
Slow-Food-Stand  
auf dem Stadtmarkt





# Slow Food® Deutschland e.V.

## - CONVIVIVM AUGSBURG -





 **Slow Food**<sup>®</sup>  
Deutschland e.V.  
**- CONVIVIAM AUGSBURG -**

---

**Cheese im Allgäu**

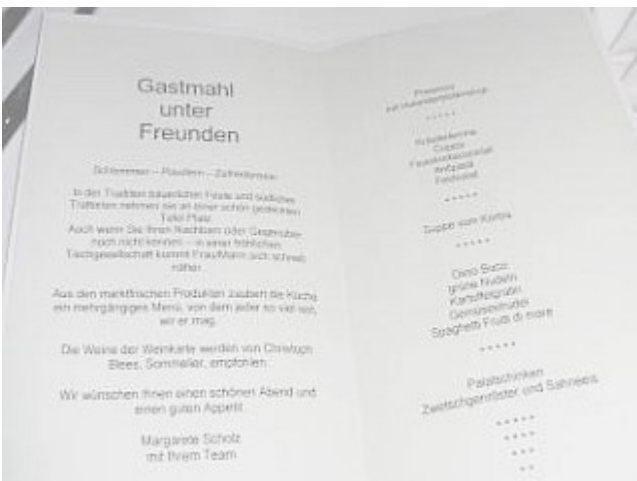
Besuch bei Allgäuer Käsereien - Mit Abendessen und Übernachtung im „Bergstätter Hof“ in Immenstadt-Knottenried

**16./17. Oktober 2004**

Acht Augsburger Slowfood-Mitglieder und drei aus dem Allgäu trafen sich um 13 Uhr in der Käsküche Isny, in der die Milch von 7 Bauernhöfen aus der Umgebung verarbeitet wird. Frau Wild erläuterte die Entstehung und den Betrieb der Sennerei. Ausführlich erklärte sie die Produktion der verschiedenen Rohmilchkäsesorten. Eine Besichtigung des Reifekellers rundete die Führung ab. Von Isny ging es weiter zur Käserei Haggenmüller in Wiggensbach. Unsere Gruppe wurde durch drei weitere Allgäuer Mitglieder verstärkt. Herr Haggenmüller führte uns durch seine Hofkäserei, in der er die Milch seiner Kühe verarbeitet.







Anschließend fuhren wir ins Hotel Bergstätter Hof in Knottenried. Ein Schlemmermahl zusammen mit 12 Allgäuer Slowfood Mitgliedern ließ den Tag mit anregenden Gesprächen ausklingen.



 **Slow Food®**  
Deutschland e.V.  
**- CONVIVIUM AUGSBURG -**

---

Sonntag, 17.10.

Zur Abrundung unserer Eindrücke diente eine Führung durch das Bergbauernmuseum in Diepolz. Nach einer Käsebrozeit in der Museumsalpe mit Traumblick auf die Allgäuer Berge ging es zurück nach Augsburg.





 **Slow Food<sup>®</sup>**  
Deutschland e.V.  
**- CONVIVIUM AUGSBURG -**

---

**Die etwas andere Weinprobe**  
Jakoberwallturm, Vogelmauer  
**26. November 2004**

Unser November-Ereignis war ein voller Erfolg. 20 Mitglieder und Gäste trafen sich zwischen den gemütlichen Mauern des Jakoberwallturmes. Nachdem die Reihenfolge des Ausschanks ausführlich besprochen war, wurden die mitgebrachten Weine Zug um Zug und Schluck für Schluck vorgestellt. Detailliertes Wissen über Weinregionen, Rebsorten und historische Entwicklungen wurden ergänzt durch persönliche Erlebnisse und Erfahrungen in Verbindung zu den ausgeschenkten Weinen. Der Bogen der verkosteten Tropfen erstreckte sich von Sizilien bis zum Kaiserstuhl, von Österreich nach Frankreich und weiter bis nach Chile. Mit Käse, Wurst und Zwiebelkuchen wurde der Gaumen wieder frei gemacht für neue Eindrücke.







Slow Food®  
Deutschland e.V.

- CONVIVIUM AUGSBURG -

Artikel aus der Augsburger Zeitung  
vom 29. November 2004

## Ma(h)l langsam: Slow Food im Kommen

Eine Augsburgerin engagiert sich im Bundesvorstand der Vereinigung für genussvolles Essen

(kru). Wenn Kinder, die mit verbundenen Augen Himbeeren probieren, Zahnpasta herauschmecken, dann kann etwas nicht stimmen. „Du weißt ja gar nicht, was gut ist“, sagen dann Großmütter zu ihren Enkeln. Stimmt. Geschmackstests wie dieser ergaben, dass viele Menschen Fertigprodukte mit Zucker bzw. Geschmacksverstärker Selbstgemachtem vorziehen. Dagegen sollte man etwas tun – das ist der Gedanke der Vereinigung Slow Food. Die Augsburgerin Marianne Wager sitzt im Bundesvorstand.

Slow Food – langsames Essen – im Gegensatz zu Fast Food – Schnellimbiss – kommt aus Italien. Dort hat der italienische Dramatiker Dario Fo, Nobelpreisträger und Meister der Farce, mit einer Aktion gegen die Eröffnung einer McDonald's-Filiale an der Spanischen Treppe protestiert: Er verkaufte gleich daneben selbst gemachte Pasta.

Der Grundgedanke von Slow Food war geboren: Essen muss nicht teuer sein, oder aufwändig zubereitet. „Was wir wollen, ist nicht eine Vereinheitlichung, sondern eine Vielfalt des Geschmacks“, sagen Marianne und Helmut Wager sowie Gallus Wiedemann, alle im Vorstand des Augsburger „Convivium“, wie die regionalen Anlaufstellen der Bewegung in Deutschland heißen.

„Jetzt gibt es Kohl!“

Dazu gehören für sie drei wichtige Aspekte: saisonale Küche, regionale Produkte, ordentliche Produktion. „Jetzt gibt es Kohl, da brauche ich keinen Spargel!“, so Marianne Wager. Den Kohl kauft sie bevorzugt von hiesigen Bauern. Und da weiß sie dann auch, wie er

produziert wurde. So einfach ist das. Und kostet? Nicht so viel, beteuern die Wagers.

„Wir haben uns eine Liste zusammengestellt, wo man gut und zu vernünftigen Preisen einkaufen kann. Und das ist nicht so teuer, wenn man sich auf Saisonales beschränkt.“ Gärtnereien, Wochenmärkte und türkische Geschäfte sind ihre Tipps. Auch der selbst gemachte Obstquark sei günstiger als der „Fruchtzwerg“ im Supermarkt.

Doch Slow Food geht über das häusliche Umfeld hinaus. Daher finden regelmäßige Treffen der 40 Augsburger Mitglieder statt, die aus den verschiedensten Berufen und Altersgruppen stammen, sich aber alle in der Ess-

Sie beweisen Geschmack – und hoffen darauf, dass andere es auch bald tun: Marianne und Helmut Wager und Gallus Wiedemann (rechts) sind Anhänger der Slow-Food-Bewegung.  
AZ-Bild: Wyszengrad

kultur vereint fühlen. „Slow Food vermittelt den Mitgliedern Ernährungs- und Geschmacksbildung“, heißt es in einer Broschüre. In der Praxis sieht das so aus: Restaurants wurden getestet (zu Slow Food gehören in der Region die Lokale „Kuckuck“ in Pfersee, „Stemmer“ in Aichach und „Schmankerlstube“ in Wertingen). Erzeuger werden besucht (Spargel und Getreide waren schon dran, demnächst will man sich den Flusskrebbs widmen). Weinproben werden veranstaltet (jeder bringt einen guten und günstigen Wein mit, den er weiterempfehlen möchte).

Marianne Wager arbeitet seit einigen Monaten außerdem im Bundesvorstand mit. Sie ist

zuständig für Kinder- und Jugendprojekte (siehe Himbeer-Zahnpasta!) und die Entwicklung von Kriterien zur Gaststättenbewertung. Ein Kriterium verrät sie schon einmal: „Wenn eine Speisekarte alles bietet, spricht das dafür, dass die Produkte vorgefertigt sind.“ Zehn Fleischgerichte, drei vegetarische, vielleicht zwei Mehlspeisen – die könne man frisch besorgen und zubereiten.

**info** Kontakt zu Slow Food Augsburg: Marianne und Helmut Wager, Telefon: 08 21/40 74 62, E-Mail: augsburg@slowfood.de, Internet: www.slowfood.de/augsburg.

### DATEN UND FAKTEN

- Der Verein Slow Food wurde 1986 als Antwort auf die Ausbreitung von Fast Food gegründet. Heute hat die Non-Profit-Organisation über 80 000 Mitglieder in 104 Staaten.
- Das Symbol der regionalen „Convivien“ (etwa zu übersetzen mit „Tafelrunde“) ist die Schnecke. Sie steht dafür, dass Qualität Zeit braucht bei der Herstellung, bei der Reife und beim Genuss.
- Die Qualität der Nahrungsmittel ist, so der Slow-Food-Grundgedanke, Voraussetzung für den Genuss. Der Verein setzt sich daher ein für den Erhalt der Vielfalt der Kulturlandschaft, handwerkliches Können in Produktion, Verarbeitung und Handel, respektvollen Umgang mit Nutztieren und somit die Verbindung zwischen Ethik und Genuss.
- Das Convivium Augsburg gründete sich 2002. Es hat 40 Mitglieder. kru

