

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

---

**Landwirt Knoll**  
Singoldstr. 7, Schwabmünchen  
**08. April 2005**

Der Landwirt Karl Knoll in Schwabmünchen züchtet Rinder auf Lebensleistung. Gemeint ist damit, dass er die Tiere nicht in wenigen Jahren bei hoher Milchleistung ausbeutet. Auf seinem Hof gibt es auch sonst noch einiges zu sehen, z.B. Kahlhals-Hühner, eine Landrasse aus der Bretagne.





**Fleisch- und Wurstwaren  
aus eigener Schlachtung**





Nach der Hofführung trafen wir uns dann noch im Gasthof „Grüner Baum“ in Reinhartshofen. Der ländliche Gasthof liegt mitten im Ort, idyllisch auf einer kleinen Erhebung. Für den schönen Biergarten war es noch etwas früh im Jahr, aber auch Gaststube und Nebenzimmer sind sehr gemütlich. Frau Donderer bot uns eine Brotzeitkarte mit einigen saisonalen Schmankerln.





Slow Food®  
Deutschland e.V.

- CONVIVIUM AUGSBURG -

---

**18. März 2005:  
Nepomuk, Königsbrunn**



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

---

**Sommerfest**  
Paradiesgärtchen, Augsburg  
**15. Juli 2005**

Unser Sommerfest im Paradiesgässchen war recht schön. Es waren etwa 30 Personen da, darunter auch Nachbarn.



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

---

**Aus der Krebsperspektive**  
**Sonntag, 18. Sept. 2005**

Seit Menschengedenken gilt das schmackhafte Krebsfleisch als Delikatesse. Der Edelkrebs war lange Zeit in den Bächen und Flüssen Bayerns heimisch. Durch die eingeschleuste Krebspest, durch Verschmutzung und Verbauung der Gewässer brachen die Bestände im 19. Jahrhundert zusammen. Während heute wildlebende Bestände unter strengem Schutz stehen, sind Edelkrebse aus der Teichwirtschaft wieder eine erfreuliche Abwechslung auf der Speisekarte.

1. Besuch in einer Aufzuchtstation für Edelkrebse, Steinere Furth 68, 86167 Augsburg
2. Wie bereitet man Krebse zu? Zuschauen und mitmachen, Mindelheimer Str. 16, Augsburg  
Küchenmeister Peter Michalzyk (Slow-Food-Mitglied) zeigte uns viele Kniffe
3. Ein 3-Gänge-Menü rund um den Speisekrebs wartet auf uns, Mindlheimer Str.16



**Beim Vollwertbäcker Schneider  
Dienstag, 27.09.2005**

Wer für sein tägliches Brot beim Billigbäcker oder Discounter nur 50 Cent bezahlt, dem entgehen Geschmack, Qualität und Angebotsvielfalt einer traditionellen Bäckerei. Die Vollwertbäckerei Schneider in Neusäß ist so ein Handwerksbetrieb in der dritten Generation. 1919 in Augsburg gegründet hat er sich, als zweiter in Bayern, 1970 auf das Backen von Vollwertbrot spezialisiert. Das war lange vor dem „Bioboom“ und entsprechend schwierig waren die Anfänge.

Stauend stehen wir vor großen Silos, die acht bzw. vier Tonnen Weizen, Dinkel und Roggen fassen. Trotz Maschineneinsatzes bleibt viel Handarbeit. Tausende von Vollkornsemmeln werden mit Mohn, Sesam- oder Sonnenblumenkörnern bestreut. Jeder einzelne Semmelrohling wird von Hand zur Kaiser-, Eier- oder Sternsemmel; stüpfeln heißt das, hören wir. 1.200 Minibaguettes sind zu formen, 1000 Brezen werden in der Stunde geschlungen.



Unsere nächste „Brot – Zeit“ werden wir nach all dem, was wir erfahren haben, wohl viel bewusster, langsamer und genußorientierter verspeisen, slow food gemäß eben!



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

---

**Fahrt nach Franken**  
Sulzfeld / Marktbreit  
**08./09. Oktober 2005**

Siebzehn Slowfoodler machten sich am 8. Oktober auf ins Land der Franken um die Weine und sonstige Köstlichkeiten zu probieren. Von Frau Borchard-Wagner wurden wir in Sulzfeld empfangen und durch das mittelalterliche Städtchen zum Weingut Brennfleck geführt. Nach einer kräftigen Brotzeit und den ersten Weinen waren wir zu einer ausgedehnten Wanderung durch die Weinberge bereit. Frau Borchard-Wagners fachkundige Erklärungen wurden durch zu den Reben passende Tropfen gefestigt. Wieder auf dem Weingut angekommen, klang der genussvolle Nachmittag bis in die Abendstunden hinein aus. Herr Brennfleck hat es sich trotz Lesestresses nicht nehmen lassen, unsere Fragen persönlich zu beantworten.

Nach der Nacht im „Löwen“ in Marktbreit stand am Sonntag eine interessante Führung durch das Kirchenburgmuseum in Mönchsondheim an. Auch wenn der Wirt in Castell unsere Reservierung zum Mittagessen vergessen hatte, konnten wir unseren Ausflug zufrieden abschließen: Das Essen im „Ersatz-gasthaus“ in Neuses am Sand war bei freundlichem Service ausgezeichnet!

