

Besuch des Fischereihofs in 87775 Salgen

Samstag, 19. Januar 2008



Zusammen mit dem Convivium Allgäu trafen wir uns in dem bei Pfaffenhausen liegenden und seit 1991 dem Bezirk Schwaben gehörenden Fischereihof Salgen. Er ist die zentrale Anlaufstelle für alle an der Fischerei Interessierten und nimmt die Fachberatung für Fischerei wahr.

Zu seinen Hauptaufgaben zählen der Arten- und Gewässerschutz, sowie die Fischzucht. In einem Vortrag war zu erfahren, daß hier in diesem Lehr- und Beispielbetrieb eine tierschutzgerechte und ökologisch angepasste Zucht von bedrohten, heimischen Fischarten betrieben wird. Verschiedene bedrohte Fischarten werden gehalten, vermehrt und dann an schwäbische Fischzüchter abgegeben. Und sie werden auch wieder in die entsprechenden Flüsse zurückgeführt, wo sie einmal gelebt haben.

Die Notwendigkeit einer solchen Einrichtung wird klar, wenn man erfährt, dass über 80% der Flussfische, wie z. B. der Huchen, in Bayern auf der roten Liste stehen. Keine andere Tierart ist so stark bedroht wie diese! Dazu gehören auch eine gezielte Information und Öffentlichkeitsarbeit, sowie Veranstaltungen zu aktuellen Themen.

Im Jahr 2007 waren über 2000 Besucher in der Anlage. Und auch auf die vielen Fragen, die von der SlowFood-Gruppe gestellt wurden, bekam man kompetente Auskunft.

Nach soviel theoretischer Information war anschließend Gelegenheit, den Zuchtbetrieb zu besichtigen und im Detail zu sehen, wie dies alles in der Praxis umgesetzt wird.

Allerdings kann hier Fisch weder gekauft noch gegessen werden und so fand der unbedingt dazugehörige kulinarische Teil im nahegelegenen Landgasthof Lenderstuben in Balzhausen statt. Verschiedene Forellen- und Zandergerichte, aber auch einige typisch schwäbische Spezialitäten, wie zum Beispiel Krautkräpfen, wurden hier angeboten und sehr gut zubereitet.

Unser 100. Mitglied - Mitgliederversammlung des Conviviums Augsburg

Café Schenk (Slow-Food-Mitglied), Augsburg, Hessenbachstraße 1

27. Februar 2008

Im Rahmen der Mitgliederversammlung konnte als 100. Mitglied das Ehepaar Däubler begrüßt werden.



Mia erhält Blumen



Jürgen bekommt den Wein



Heftiges Nachdenken vor der Wahl!

Kellerführung in der Brauerei Riegele (Slow-Food-Förderer)

Augsburg, Fröhlichstr. 26 (vor der Pferseer Bahnunterführung)

Freitag, 28. März 2008

Wir versammelten uns zuerst im Bräustüble zur 'Einstimmung' mit feinem Kellerbier. Herr Priller vermittelte uns einen Eindruck vom Betriebsklima bei Riegele. Ein Film zeigte uns die Mitarbeiter der Brauerei, die in verschiedenen Sprachen und mit einem selbst getexteten und gesungenen Lied sich vorstellten. Tatsächlich gibt es hier noch jemanden, der sein 50. Betriebsjubiläum feiern kann. "Man denkt in Generationen".

Danach erklimmen wir die Geschichte des Bieres: 100 Stufen nach oben bis zum Malzboden. Ein roter Faden zu unserer Rechten war immer mal wieder unterbrochen von Hinweisen zur Geschichte des Bierbrauens und allgemeinesgeschichtlichen Ereignissen. Ein toller Blick über Augsburg war Lohn für unsere Mühen.

Gemächlich stiegen wir dann entlang des Brauvorgangs durch verschiedene Räume wieder hinab. Der warme Raum, in dem die Maische liegt, der kühle, in dem die Hefe zugeführt wird, begleitet von bunten Lichtinstallationen bis hinunter in den Lagerkeller. Dort empfing uns Dunkelheit und Beethovens 9. Nur von kleinen Kerzen erleuchtet, stiegen wir über dicke Schläuche und eine Wendeltreppe hinab. Dort erwartete uns ein frisch gezapftes Bier aus dem Lagerfass.

Außerdem beeindruckend, aber für ein Slow Food Mitglied ja selbstverständlich, war die regionale Beschaffung der Rohstoffe. Man kennt seine Produzenten und hat daher auch nicht die Rohstoffknappheit, die gerade im Kommen ist, zu sehr zu fürchten.

Zum Abschluss erfuhren wir das Geheimnis der gesunden Mozartquelle und begaben uns dann, getreu nach dem Motte der Brauerei Riegele „gutes Leben hier“ wieder in das Bräustüble, wo wir zu einer Vesper eingeladen wurden. Wir probierten nicht nur das Kellerbier, das Dunkle, das Weizen und den Speziator, sondern auch den Chabeso, welcher bei Slow Food zu einem Archeprodukt werden soll.



Gasthaus Goldener Stern

Dorfstraße 1, 86316 Rohrbach bei Friedberg

12. April 2008



Das Genussführer-Team beim Testessen



Spargel – miteinander kochen und essen

Küche der Ulrichsschule, Maximilianstr. 22, 86150 Augsburg

23. April 2008

Spargel ist ein Saisongemüse. Und so hätte uns der kühle April fast ein Problem gebracht: Unser Spargelbauer konnte noch nicht liefern und wir mussten daher auf Folienspargel ausweichen. Aber Dank der excellenten Zubereitung der weißen und grünen Stangen durch unser Kochteam, angeleitet durch Philomena Schwaiger-Sittner und durch Georg Schmid, wurde dieses kleine Manko mehr als ausgeglichen. Die Spargel-Variationen im Einzelnen: Spargel-Käse-Creme, Spargel mit Vinaigrette, gebratener Spargel grün und weiß und zum Schluss: Tiramisu (ganz ohne Spargel). Vielen Dank auch an Frau Jaser, die in der Schule für die Küche verantwortlich ist und uns diesen Abend erst ermöglicht hat.



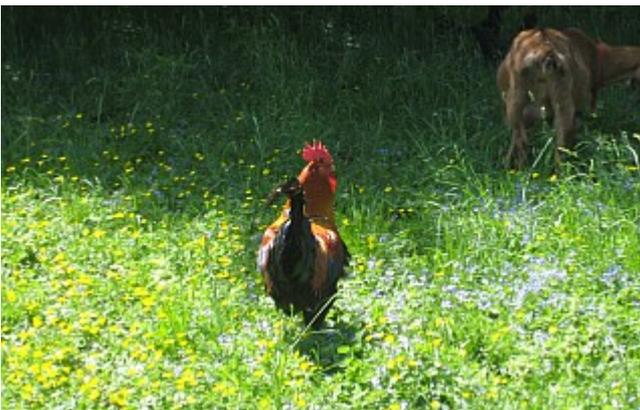
 **Slow Food[®]**
Deutschland e.V.
- CONVIVIVM AUGSBURG -

Besuch des Holler-Hofs der Familie Zimmermann

Wellenburger Str. 102, 86199 Augsburg

Samstag, 24. Mai 2008

Auf dem Holler-Hof gibt's Hasen und Göckel, Schwäbisch-hällische Schweine und Angusrinder und noch manches Andere. Im Hofladen auch Käse, Obst und Gemüse. Herr Zimmermann führte uns durch den Hof und anschließend war noch Zeit für eine Brotzeit.



Fahrt nach Wertheim in Franken

13./14. September 2008

Treffpunkt und Auftakt dieser SlowFood-Expedition war das Distelhäuser Brauhaus der zu den freien Brauern gehörenden Brauerei und SlowFood Förderer gleichen Namens in Distelhausen bei Tauberbischofsheim. Die Begriffe saisonal und regional werden hier wirklich gelebt. Auf der ansprechenden Speisekarte finden sich wunderbar zubereitet ein Sauerbraten vom heimischen Wildschwein mit Blaukraut, Grünkertrambele und eingelegte Winterbock-Essig-Zwetschgen, gebratene Medaillons von der Taubertaler Lachsforelle mit Kartoffel-Lauchgemüse und Rotweinbutter oder auch Grünkernteigtaschen mit Salbei-Kürbissoße. Favorit bei den Getränken war dabei eindeutig das kernige Distelhäuser Landbier.

Danach ging es weiter nach Wertheim zum Hotel Schwan, in dem für die Teilnehmer Zimmer reserviert waren. Es folgte dann eine Stadtführung durch die mittelalterlichen Gassen mit ihren bedeutenden Baudenkmalern, den schönen nach oben vorspringenden Fachwerkhäusern und anderen interessanten Details, wie zum Beispiel die Markierungen, die die Hochwasserstände der an der Mündung der Tauber in den Main liegenden Stadt mit Jahresangabe anzeigen. Über all dem ragt die beherrschend liegende Burg Wertheim, das Wahrzeichen der Stadt.



Nächste Anlaufstelle der Reise war dann das Weingut der Familie Schlör in Reicholzheim/Taubertal, das zu Wertheim gehört. Auf fünf Hektar kultiviert die Winzerfamilie die Rebsorten Müller-Thurgau, Kerner, Silvaner, Riesling und Weißburgunder, sowie die 2007 mit dem deutschen Rotweinpreis ausgezeichneten Schwarzriesling und Spätburgunder, die wir nach einer gelungenen und engagierten Exkursion mit Konrad Schlör durch seinen Weinberg der Lage „Reicholzheimer Forst“ natürlich auch im Rahmen einer Weinprobe verkosteten, in der wir noch mehr über die Philosophie des Winzers erfuhren.





Eine dazu passende deftige Vesper ließ das ganze dann in einen wirklich schönen Abend münden. Zu diesem gemütlichen Beisammensein gesellte sich später auch noch der in der Nähe wohnende Vorsitzende von SlowFood Deutschland Otto Geisel.

Am nächsten Morgen nach Frühstück und Auschecken hieß der nächste Programmpunkt Quittenlehrpfad in Volkach/Astheim, ein 1998/99 ins Leben gerufenes, unterfränkisches Rekultivierungsprojekt alter Quittensorten, das dem fortschreitenden Verlust von alters abhängigen Quittenbäumen entgegenwirken soll. Und wenn das auch im noch Moment relativ unspektakulär



klang, so sollte es sich doch zu einem weiteren Highlight dieser Reise entwickeln. Marius Wittur, Initiator und Führer durch den ca. 4 km langen Weg begrüßte uns zu diesem wirklich spannenden Thema, beginnend mit der historischen Flur der sog. Rangenteile, was soviel wie Hangteile heißt, der Geschichte der Quitte, der Philosophie dieses Projektes, über Pflanzenkundliches und Spektrum der Quittenverarbeitung einschl. Rezepten bis hin zur Quitte als Heilfrucht und deren Mythologie & Symbolik und schließlich der Astheimer Perlquitte. Zu dieser muß erwähnt werden, dass diese Sorte zu den sogenannten Ureinwohnern Bayerns (Bereich Unterfranken) zählt und zudem als Arche-passagier von SlowFood nominiert ist. Und aus einer anderen Quittensorte, einer speziellen Mostsorte namens Mustea wurde und wird jetzt wieder ein wunderbar aromatischer Quittenwein und Secco mit gleichem Namen hergestellt. Was dann auch direkt vor Ort probiert wurde und absolut weiter empfohlen werden kann.

Genauso wie diese Führung durch den Quittenlehrpfad.





Den kulinarischer Schlußpunkt der Reise bildete dann noch das Weinfest in nahe liegenden Nordheim, auf dem die örtlichen Winzer die Harmonie ihrer Weine zu fränkischen Spezialitäten, wie Blaue Zipfel, gebratenes Saiblingsfilet, Winzersteak und andere Köstlichkeiten unter Beweis stellten.

 **Slow Food**[®]
Deutschland e.V.
- CONVIVIVUM AUGSBURG -

Zum Adler

Dossenbergerstr. 9, 86459 Wollishausen

21. September 2008



 **Slow Food**[®]
Deutschland e.V.
- CONVIVIAM AUGSBURG -

Feinschmeckermesse Culinaria & Vinum

auf dem Messegelände in Augsburg

3. bis 5. Oktober 2008, jeweils von 10.00 bis 18.00 Uhr

Unser Convivium war bei der Messe Culinaria & Vinum als ideeller Partner mit einem Stand vertreten. Wir haben uns gut vorbereitet und waren mit zahlreichen Helfern vor Ort.

Für unser Conviviums-Gebiet hatten wir eine „Landkarte des Genusses“ entwickelt, ein Faltblatt, in das Empfehlungen unserer Mitglieder zu Erzeugern, Vermarktern und Gasthäusern aufgenommen worden sind. Danke an alle, die uns mit Informationen versorgt haben und an die, die beim Sichten und Reißen dabei waren, besonders jedoch an Josef Schmaus, der alles gestaltet und in eine druckgeeignete Form gebracht hat.

Für die Gestaltung des Standes fanden sich wieder Helfer und so konnten wir uns nach der Messeeröffnung dem Publikum und auch gegenüber Landwirtschaftsminister Miller gut präsentieren. Viele interessante Gespräche konnten geführt werden; es wurde uns nicht langweilig. Einige kulinarische Leckerbissen, vorbereitet von Philomena Schwaiger-Sittner und Marianne Wager, haben wir zur Verkostung angeboten. Dass es allen am Stand gefallen hat schließen wir daraus, dass niemand auf die Uhr gesehen hat und , obwohl nicht vorgesehen, viele an mehreren Tagen gekommen sind.



Fisch lecker zubereitet

**Kochen mit Küchenmeister Armin Frei
im Emelka, Augsburg, Am Backofenwall 3
Samstag, 15. November 2008**

