

**Rund um die Kartoffel**

**Freitag, dem 13. Februar. 2009**

in der Küche der Ulrichsschule, Maximilianstr. 22, 86150 Augsburg

Mittelpunkt des Abends war die Kartoffel. Als „Sättigungsbeilage“ häufig gering geachtet, wissen die Slowfoodler ihre Geschmacksvielfalt zu schätzen. Die Bamberger Hörnla sind in der Arche und um die Erhaltung der Linda kümmert sich Slow Food seit langem.

Damit wir die geschmacklichen Unterschiede kennenlernen konnten, hatte Jürgen Däubler verschiedene Sorten beschafft und ein kartoffellastiges Menü zusammengestellt:

**Vorspeise:** Sieben verschiedene Kartoffelsorten im Vergleich, mit Quark- und Butterdips

**1. Gang:** Klare Kartoffelsuppe mit gebratener Jakobsmuschel

**2. Gang:** Gebratene Rehnüsschen mit Kartoffel-Birnen-Püree

**Dessert:** Süße Kartoffelbaunzen mit Apfelkompott

Dazu gab es passende Weine: Nahe-Riesling „Unplugged“, Weingut Tesch  
Zweigelt, Weingut Paul Achs, Burgenland-Seewinkel  
Beerenauslese, Weingut Alois Kracher, Burgenland



**Slow Food in der Wurstküche**

**Samstag, 25. April 2009**

Metzgerei Köllensperger, Altdorfstr. 1, Rederzhausen, 86316 Friedberg

Die Metzgerei Köllensperger ist ein Familienbetrieb. Die Schlachttiere kommen aus der Region. Die Wurstwaren werden ohne Geschmacksverstärker und Aromen selbst hergestellt. Kulinarische Besonderheiten sind Edelschimmel-Schinken und -Salami.

Bei einer Führung konnten wir die Firmenphilosophie und die Herstellungsverfahren kennen lernen.





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

---

**Kräuterexkursion**

**Samstag, 16. Mai 2009**

Staudengärtnerei Gaissmayer, 89275 Illertissen, Jungviehweide 3

Man sollte sie öfter besuchen, die Staudengärtnerei Gaissmayer in Illertissen! Eine Führung mit viel Engagement und Fachwissen brachte uns einen Überblick zu Pflanzenschutz und Düngung, zu Standortfragen und Arten, zu Stauden und Kräutern. Letztere interessierten uns natürlich besonders und so fanden sich bei der Abfahrt in den Autos einige Steigen mit schmackhaften Küchenkräutern. Nach der Besichtigung der Klosterkirche in Roggenburg war die Landkäserei Herzog unser Ziel. Auch hier wurde am Ende der Führung noch einiges aus der guten Biokäselinie des Betriebs in die Taschen gepackt. Vor der Brotzeit im Brauereigasthof Kolb war noch eine kurze Besichtigung der Kirche in Schießén angesagt.



Maultaschen in der Suppe oder mit Salbeibutter, gefüllt mit Hackfleisch, Fisch, Frischkäse oder Schinken, mit süßem Schokomantel um die Ricottafüllung... Fünfzehn Slowfoodler hatten es sich zur Aufgabe gemacht, diese Köstlichkeiten handwerklich herzustellen und bereiteten sich damit einen genussvollen Abend.





**Fahrt in die Ortenau**

**Samstag/Sonntag, 12./13. September 2009**

Unsere Fahrt führte uns in ein Weinland mit Burgen, Schlössern und Klöstern und einer nahezu tausendjährigen Weinkultur. Unser erster Zielort war Durbach mit unserem ersten kulinarischen Termin auf dem Weingut Schloss Staufenberg mit Sektempfang, Kellerführung mit Weinproben und einem Weinberggrundgang.

Weitere Punkte unseres Wochenendprogramms waren:

Weinprobe und Kellerführung in der Durbacher Winzereigenossenschaft,

(In beiden Betrieben konnte der „Klingenberger 1782“, das neueste Arche-Produkt von Slow Food, verkostet werden.)

Führung durch das Simplicissimus-Haus in Renchen mit Klaus Brodbeck, Convivienleiter Schwarzwald/Baden,

Verkostung von Essig, Honig und Edelbränden bei Theo Künstel in Waldulm.









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

---

**Des Apfels Kern**

**am 22. 10. 2009 im Prinz Karl Palais**

Bei dieser Veranstaltung, hoch über den Dächern Augsburgs, im Prinz-Carl-Palais, stand der Apfel im Mittelpunkt. Er wurde umfassend gewürdigt, er wurde besungen, bedichtet, betrachtet, bestimmt, geschält und geschnippelt, berochen und genossen. Mit Texten von Josef Schmaus, fesselnd vorgetragen von Olaf Ude, mit der quirligen Sopranistin Isabell Münsch, kongenial begleitet von Mark Poppe am Flügel und dem Saxophonisten Daniel Friedrich .

„Des Apfels Kern“ – wir sind ihm an diesem wunderbaren Abend nahe gekommen!



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

---

