

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

Kartoffelgenuss - Verschiedene Kartoffelsorten im Vergleich

Kartoffelbauer Müller erzählt uns etwas zu seinen unterschiedlichen Sorten

Mittwoch, 19. Januar 2011

in der Küche der Ulrichsschule

Maximilianstr. 22, 86150 Augsburg

Mit dem Besuch von Christian Müller in unserem Convivium war ein Erlebnis verbunden. Der Nebenerwerbs-Landwirt hatte von seinen 120 Kartoffelsorten rund 50 in die Küche der Ulrichsschule mitgebracht. Vorerst waren sie zum Anschauen, aber einige davon hatte er zum Kochen und Verkosten ausgewählt. So konnten wir an diesem Abend nicht nur Geschmack und Konsistenz von speckigen und mehligem, weiß-, gelb- und blaufleischigen Knollen erfahren, sondern auch viele Geschichten und Informationen über Namen, Herkunft und Verwendung der verschiedenen Sorten.



Slow Food[®] Deutschland e.V. - CONVIVIUM AUGSBURG -

Stammtisch im Emelka

(unser letzter dort)

Mittwoch, 26. Januar 2011



Bei unserem letzten Stammtisch im Emelka hatten sich über 30 Gäste an der langen Tafel versammelt. Dass Herr Frei, Herr Gerngroß und Herr De Sciullo und ihre Mitarbeiter uns ein wunderbares Menü aufgetischt hatten, machte uns den Abschied nicht leichter.



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

Mittwoch, 8. Juni 2011

Felderfahrt mit Franz Donderer, Pfarrer-Bobinger-Straße 6a, 86479 Aichen (Kreis Günzburg)



Weizen, Roggen, Erbsen, Kornblumen, Kamille und einiges andere an vielleicht nicht so ganz üblichen Futterpflanzen wachsen auf den Feldern des Bioland-Bauern Franz Donderer, den wir bei unserem letzten Ausflug besucht haben. Neben uns Slowfoodlern nahmen auch einige Berufskollegen des Biobauern an der Felderführung teil. Überzeugt von seiner Arbeit - und auch mit Stolz - erklärte uns Franz Donderer, wie gesund und

zufrieden seine Kühe mit dem von ihm angebauten Futter sind und dass sie viele Jahre ihre Milchleistung bringen, zuletzt als Ammen für die Kälber. Aus der Milch wird dann in der Molkerei Scheitz in Andechs Biokäse hergestellt. Die Überzeugung von Franz Donderer zeigte sich in dem Satz: „Bio heißt nicht, zurück zu den Großvätern – Bio ist die modernste Form der Landwirtschaft“.



Augsburger Huhn – ein Geschmackserlebnis

Kochabend im Haus der Familie Goethestr. 12, 86391 Stadtbergen

Dienstag, den 13. September 2011

Für das Augsburger Huhn, eine in Haunstetten gezüchtete Hühnerrasse, hatte das Convivium Augsburg einen Antrag zur Aufnahme in die Arche des Geschmacks gestellt. In den 50er Jahren hatte das Huhn durchaus wirtschaftliche Bedeutung als Eier- und Fleischlieferant. Als sehr freiheitsliebendes Tier konnte man es in der Käfig- und Intensivhaltung nicht mehr gebrauchen. Und vielleicht hätte es nicht überlebt, wenn es nicht auch ein sehr schönes Tier wäre, mit schwarzem blau oder grün schimmerndem Gefieder und einem stolzen Kronenkamm. Unser Mitglied Simon Reitmeier hat sich sehr darum gekümmert, dass das Augsburger Huhn in die Arche des Geschmacks aufgenommen wurde und unter seiner Obhut wächst zur Zeit wieder eine Hühnerschar heran. Getreu der Aussage: „Wir essen, was wir erhalten wollen“ widmeten wir einen Kochabend diesem ersten Augsburger Archeprodukt.



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

Fahrt ins Burgenland vom 30.09. – 03.10.2011



Am Freitagabend trafen sich die Teilnehmer nach individueller Anreise im Hotel Kloster am Spitz in Purbach am Neusiedler See. Ein ausgezeichnetes Abendmenü im hauseigenen Restaurant mit gerösteter Kalbsleber, Fischsuppe, Wildentenbrüstchen, geschmortem Schulterscherzel, Neusiedlersee Zander und anderen Köstlichkeiten sowie einer Auswahl an Weinen vom Kloster am Spitz ließen die lange Anfahrt vergessen.



Am Samstag war die erste Anlaufstelle das Weingut Umatham in Frauenkirchen. Herr Umatham führte engagiert durch seinen modernen Betrieb. Er hat die ursprüngliche, pannonische, weiße Rebsorte Lindenblättriger im Burgenland wieder belebt, und es werden auch die seltenen Sorten Gelber Traminer und Pinot Gris angebaut. Mit etwa 85 % der Rebfläche bilden die österreichischen Rotweinsorten Zweigelt, Sankt Laurent und Blaufränkisch den Schwerpunkt der 30 Hektar Reb-

- CONVIVIUM AUGSBURG -

fläche. Das Weingut arbeitet nach biodynamischen Richtlinien von Demeter. An die Führung schloss sich eine Verkostung der Weine an.



Zweite Station war das Paradeiser-Paradies Erich Stekovics, der über 1000 Tomatensorten anbaut. Er besitzt die größte Sammlung Tomaten weltweit. Seine Pflanzen gießt er niemals und bindet sie auch nicht auf. Sofort nach der Ernte werden die Tomaten zu Sugos, Konfitüren oder Chutneys weiterverarbeitet. In seinem Hofladen konnten wir einige seiner Produkte kosten.

Nach Wein und Paradeisern folgte der Besuch bei Josef Göltl, einem Biobetrieb, der Mangalitz- und Turopolje-Schweine in Freilandhaltung züchtet. Das Mangalitz Schwein, oder auch Wollschwein genannt, gehört zu den letzten autochthonen Nutztierassen Mitteleuropas. Das Turopolje Schwein stammt aus Kroatien und ist spätreif (21 Monate). Das Fleisch ist fettarm und gut für Dauerwaren, der Speck fest und kernig. In der Jausenstation Althof konnten wir uns von der Qualität des Schinkens überzeugen.



Den Abend verbrachten wir in der Kellergasse in Purbach.



- CONVIVIUM AUGSBURG -



Der Sonntag war der Kultur gewidmet: Führung durch das berühmte Schloß der Fürsten Esterhazy in Eisenstadt, Besuch der Multimediaausstellung zu Josef Haydn und des Weinmuseums des Schlosses. Anschließend Rückfahrt nach Purbach in die Kellerschenke Strommer in der Kellergasse. Nach Zeit zum Ausruhen und Entspannen folgte das Abendessen im Restaurant Gut Purbach.

Am Montagmorgen nach Frühstück und Auschecken war das letzte Ziel die Freistadt Rust am Neusiedlersee. Frau Feiler führte engagiert durch das alte Weingut Feiler-Artinger. Die Palette an angebauten Sorten auf 30 Hektar Rebfläche ist regionaltypisch sehr vielfältig. Etwa 65% der Weingärten sind mit roten Rebsorten bepflanzt. Wichtigste Sorte ist der Blaufränkisch, gefolgt von Zweigelt, Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon und etwas Pinot Noir sowie Shiraz. Die 35% der Fläche, die mit weißen Trauben bestockt sind, verteilen sich auf insgesamt 8 Sorten. Die drei wichtigsten sind Chardonnay, Weißburgunder und Welschriesling, weiters Traminer, Neuburger, Muskat Ottonel, Sauvignon blanc und Ruländer. Bei einer Weinprobe konnten wir uns von der Qualität überzeugen.



Den kulinarischen Schlusspunkt bildete das Mittagessen im Urbanusgartl vom Gasthof Rusterhof, der durch die Fernsehserie Winzerkönig als Gasthof Stickler bekannt ist. Es gab Wiener Backhendl - im Heu serviert, dazu Erdäpfel-Vogerlsalat oder Zanderfilet in Roter Rübenbutter mit Wildreis.

Voll von Eindrücken und die Autos beladen mit Burgenländer Wein ging es dann auf die Heimfahrt.

Der Bayerische Rundfunk beim Convivium Augsburg

