

VERANSTALTUNGEN

Oktober 2015 – März 2016

# Genuss mit Verantwortung



Wie werden wir alle satt? Mehr auf Seite 4



**Slow Food**<sup>®</sup>

**Braunschweiger Land  
und  
Hannover**

27.10.2015: Cognac & Co.

6.11.2015: 10 Milliarden – 1 Million

27.11.2015: Braunkohl Bankett

12.12.2015: Gänseessen

16.1.2016: Wir haben es satt!, Berlin

18.3.2016 Ostereier-Check

Genussreise nach Württemberg

Weitere Veranstaltungen in Ihrer Nähe

## Als Mitglied von Slow Food Deutschland e.V.

- sind Sie Teil einer großen, bunten, internationalen Gemeinschaft,
- treten Sie für eine nachhaltige Landwirtschaft ein, die Respekt vor der Natur und allem Leben zeigt,
- tragen Sie zur Bewahrung lokaler und regionaler Lebensmittel bei und helfen gleichzeitig, die Existenz gewissenhafter Landwirte und Lebensmittelhandwerker zu sichern,
- fördern Sie mit Ihrem Mitgliedsbeitrag die Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt,
- unterstützen Sie durch Ihren Mitgliedsbeitrag die Slow Food Förderkreise auf der ganzen Welt und helfen mit, vom Aussterben bedrohte Tierrassen, Pflanzensorten und traditionelle Lebensmittel zu schützen,
- gehören Sie dem nächstliegenden Slow Food Convivium an,
- erhalten Sie die Slow Food Fibel, den Mitgliedsausweis und die Anstecknadel mit der Schnecke,
- erhalten Sie jährlich die sechs Ausgaben des Slow Food Magazins bequem und portofrei nach Hause geliefert (Schüler, Studenten und Auszubildende erhalten einen Zugang zur Online-Ausgabe).

Bitte senden Sie den unterschriebenen Mitgliedsantrag per Post an

Slow Food Deutschland e.V.

Luisenstr. 45

10117 Berlin

oder per Fax an 030-246 259 41

Sie können den Mitgliedsantrag auch online ausfüllen  
[www.slowfood.de/mitgliedwerden](http://www.slowfood.de/mitgliedwerden)

Sie finden einen  
Mitgliedsantrag  
auf der genannten  
Internetseite – oder  
wir schicken Ihnen  
gern einen zu.

## Impressum

### SLOW FOOD BRAUNSCHWEIGER LAND

Gisela Dietze, Thomaestraße 14, 38118 Braunschweig  
Tel. 05 31 5096 14, E-Mail: [braunschweigerland@slowfood.de](mailto:braunschweigerland@slowfood.de)

### SLOW FOOD HANNOVER

Frank Buchholz, Paul-Ehrlich-Straße 12 b, 30952 Ronnenberg  
Tel. 05 11 463894, Fax 05 11 41 5270, E-Mail: [hannover@slowfood.de](mailto:hannover@slowfood.de)

Fotos: Slow Food, sofern nicht anders angegeben

Layout: Frank Buchholz, [www.typo-text-trix.de](http://www.typo-text-trix.de) · Auflage: 15.000

Anzeigenschluss für den Kalender Sommer 2016:

15. Februar 2016

## Kein lecker Land?

Was ist eigentlich los in unserem Land? Niedersachsen gilt als Deutschlands Agrarland Nummer 1, und es müsste doch eigentlich eine Selbstverständlichkeit sein, die Erzeugnisse unserer Landwirtschaft – letztlich unsere Lebensmittel – in hohem Maße wertzuschätzen. Stattdessen wird auch hierzulande enorm viel **gutes Essen weggeschmissen**: auf dem Feld, im Handel, zu Hause. Unsere Landespolitiker beschäftigen sich mit der Frage, wie das verhindert werden kann. Auch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung holt sich in dieser Frage Rat ein.

Selbstverständlichkeiten gibt es vielleicht nicht mehr. Darf es sein, dass unter **Weidemilch** Milch zu finden ist, die mit dem ursprünglichen Produkt nicht mehr viel zu tun hat? Milch, die homogenisiert wurde, womöglich „länger haltbar“ gemacht wurde? Von Kühen, die die meiste Zeit des Jahres im Stall stehen?

In all diesen Diskussionsprozessen ist Slow Food eingebunden, inzwischen eine ernst genommene Position! Vielleicht deshalb, weil wir davon überzeugt sind, dass **Genuss und Verantwortung** untrennbar zusammengehören. Das überzeugt letztlich immer mehr Menschen, die bei ihrem Einkauf auf Beschaffenheit und Herkunft der Lebensmittel achten. Wertschätzung wächst, wenn die Zusammenhänge von Geschmack, handwerklicher Verarbeitung, Vielfalt, ökologischer Nachhaltigkeit und sozialer Relevanz erkennbar sind. Je früher man das lernt und je kompetenter man sich ernährt, desto mehr hat man davon. Also gehört **Ernährungsbildung in die Familie, in den Kindergarten, in die Schule!**

Gute Beispiele für gelebte Ernährungssouveränität gibt es reichlich! Am **6. November** (s. Seite 4 und **XX**) präsentiert das Agrarbündnis Niedersachsen solche Beispiele – kurz vor dem Start der weltgrößten Agrartechnikschau.

Ein weiteres Zeichen für eine andere – bessere – Form der Landwirtschaft wird wieder in Berlin zu sehen sein: Am 16. Januar startet die **6. Wir haben es satt**-Demo mit Zehntausenden Teilnehmern. Unterstützt von Hunderten Bäuerinnen und Bauern, die **ohne Agrarfabriken** arbeiten. Selbstverständlich gibt es am Vorabend eine riesige Schnippeldisko: Das gute Essen und der Spaß dürfen nicht zu kurz kommen!

Darüberhinaus gibt es in unserer Region ganz viele Veranstaltungen, um Slow Food kennenzulernen. Bis bald! *Ihre Slow Food Convivien*





## 1 Million fängt an

Im Agrarbündnis Niedersachsen engagieren sich fast 20 Organisationen für eine neue faire Agrarpolitik im Land. Neben den bäuerlichen Verbänden AbL und BDM (s. S. 8 f.) sind u. a. Naturschutzorganisationen, Bürgerinitiativen, attac und eben auch Slow Food dabei.

Über die Ziele einer umfassenden Ernährungssouveränität sind sich alle Bündnispartner einig. Aber wie kann das in der Praxis aussehen? In der Region Hannover leben ca. 1 Million Menschen – und es gibt eine Vielzahl von nachahmenswerten Beispielen, wie gute und saubere Lebensmittel angebaut, verarbeitet und fair gehandelt werden können. All diese Initiativen sind geprägt von einer hohen Wertschätzung der Lebensmittel und vom freudvollen Umgang damit. **Lebensmittelbündnisse**, wie sie als Modell für 10 Milliarden Menschen stehen können.

Das sollte man sich ansehen, bevor Mitte November die weltweit größte Landwirtschaftsmesse Agritechnica in Hannover mit ihrem Dogma „immer größer“ die Wirtschaftsseiten der Zeitungen füllt.

Am **6. November 2015** (s. S. 22) präsentieren sich die Lebensmittelbündnisse auf einem „Feld der Möglichkeiten“. Zuvor wird der Film „10 Milliarden – wie werden wir alle satt?“ von Valentin Thurn gezeigt, der 2010 mit dem Film „Taste the Waste“ für Furore sorgte. In der aktuellen Dokumentation erkundet er die wichtigsten Grundlagen der Lebensmittelproduktion, stellt Statements der unterschiedlichsten Positionen gegenüber und resümiert Handlungsbedarf und -möglichkeiten.

Für die Moderation der Veranstaltung konnte Ricarda Rabe gewonnen werden. Sie ist als Pastorin tätig beim Kirchlichen Dienst auf dem Lande der Evangelisch-Lutherischen Landeskirche Hannovers.

[www.agraruendnis-niedersachsen.de](http://www.agraruendnis-niedersachsen.de)

In Kooperation mit:  **STIFTUNG LEBEN & UMWELT**  
HEINRICH BÖLL STIFTUNG NIEDERSACHSEN



Freitag, 6. November 2015, 17 Uhr  
Kulturzentrum Pavillon  
Lister Meile 4 · 30161 Hannover  
Kostenbeitrag  
6,- Euro für Imbiss (Erm. möglich)

Mit dabei auf dem  
**Feld der Möglichkeiten:**

- Acker-Pella Gemeinschaftsgarten
- Agrarbündnis Niedersachsen
- Bauernmarktverein
- Heuhüpfer Kampfelder Hof
- Internationale Stadtteilgärten
- Neues Haus Hofgemeinschaft
- Kleingärtnerverband
- Selbsterntegarten Devese
- SoLaWi Adolphshof
- SoLaWi Wildwuchs
- SoLaWiH Coppenbrügge
- Stiftung Leben & Umwelt
- Transition Town
- Umweltzentrum

**Valentin Thurn** wird am 6. November im hannoverschen Kulturzentrum Pavillon dabei sein.

2011 machte er Furore mit seinem Film **Taste The Waste**. Mit vielen weiteren Filmprojekten dokumentierte er die Fehlentwicklungen im Agrar- und Lebensmittelbereich. Aktuell beteiligt er sich gemeinsam u. a. mit Slow Food Youth und Aktion Agrar an der Kampagne **Leere Tonne**, die für Supermärkte einen Wegwerfstopp für essbare Lebensmittel fordert.



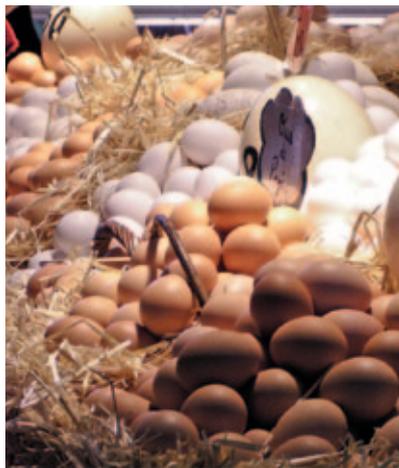
## Regionale und saisonale Ernährung

Am Sonnabend auf dem **Wochenmarkt**: wir schlendern zwischen den Ständen, kaufen frischen Salat, ein Brot vom Bio-Stand und können uns nicht zwischen den vielen verschiedenen Tomatensorten entscheiden. Ein Demeterstand bietet eigenen Käse an, ein Imker aus der Umgebung seine Honigernte.

### Aber ist eigentlich alles aus der Region?

Wenn wir genau hinschauen, finden wir Tomaten aus Italien, Spargel aus Süddeutschland, Paprika aus Spanien und natürlich Orangen und Zitronen. Natürlich wollen wir nicht auf Zitronen verzichten. Aber vorwiegend regionale Lebensmittel zu kaufen, hat viele Vorteile. Wenn das Gemüse am Vorabend des Marktes geerntet wurde, ist es natürlich sehr frisch und enthält viele Vitamine. Die CO<sub>2</sub>-Bilanz eines Apfels aus der Region ist wesentlich besser als der eines Apfels aus Südafrika – sofern der regionale nicht über Monate im Kühlhaus lag. Regionale Produkte sind in der Regel auch saisonal, selbst wenn die Saison durch Treibhäuser, Folien etc. heute ausgedehnt wird. Das bedeutet, dass das Produkt unter den ihm entsprechenden jahreszeitlichen Bedingungen gewachsen ist, artgerecht, könnte man sagen.

Neben dem Wochenmarkt erhalten wir regionale Produkte über **Hofläden**, **Abokisten**, **Kooperative Läden** (wie Kernbeißer in Braunschweig), **Solidarische Landwirtschaft** (Großdahlum z. B.) und natürlich aus dem eigenen Garten oder Gartenanteil.



Dort haben wir die Möglichkeit des direkten Kontaktes zum Produzenten, können ihn fragen, wie er seine Lebensmittel produziert, evtl. auch den Hof besichtigen. Auch konventionelle Höfe wirtschaften teilweise unter Bedingungen, die den Biosiegeln nahekommen.

Auf der anderen Seite bieten auch Naturkostläden nicht nur regionale Waren



an. So kommen die Eier bisweilen aus Süddeutschland oder Österreich. Während konventionelle Supermärkte teilweise regionale und auch Bio-Produkte anbieten.

Insgesamt gilt es, **genau hinzuschauen und nachzufragen**: Warum gibt es Anfang Mai schon deutsche Erdbeeren? Wieso kann ein Boskoop aus dem Vorjahr im Mai noch knackig sein? Welcher Anbieter auf dem Markt hat seine Lebensmittel selbst produziert? Auf dem Bauernmarkt am Donnerstagvormittag auf dem Kohlmarkt in Braunschweig ist dies der Fall!

Wenn wir dann noch auf alte Sorten treffen, sind wir gesundheitlich auf der richtigen Seite, weil die heutigen Sorten, die auf Transportfähigkeit und lange Haltbarkeit gezüchtet sind, in der Regel weniger Vitamine enthalten als die alten Sorten.

Essen dient nicht nur der Gesundheit (oder auch nicht), sondern ist auch eine politische Handlung, denn nur das, was wir kaufen und essen, wird auch produziert – und damit sollten wir im Kleinen anfangen.

*Gisela Dietze,  
Convivium Braunschweiger  
Land*



## Situation auf dem Milchmarkt

Seit dem 1. April 2015 ist die **Milchquote**, die 31 Jahre lang die Milchmenge in Deutschland und Europa begrenzte, Geschichte. Viele Milchbauern, aber vor allem der Bauernverband und die Molkereiwirtschaft, hatten die Chancen des freien Weltmarktes beschworen. Bis Mitte letzten Jahres schien die Rechnung dank des großen Milchdursts z. B. in China auf-

zugehen, in Deutschland wurden relativ hohe Erzeugerpreise um die 40 Cent pro Liter gezahlt. Aber dann kam es bei anhaltend steigender Produktion zu einem Einbruch der Nachfrage, verstärkt durch das Russland-Embargo. Seit Juli 2014 sind die Preise im freien Fall. In Norddeutschland liegen sie flächendeckend bei 27 bis 28 Cent, **die ersten Molkereien unterschreiten die 25-Cent-Marke**, und ein Ende der Abwärtsbewegung ist nicht in Sicht. Die Blütenräume vieler expandierender Kollegen zerplatzen, weil sie zusätzlich zu den zurückgehenden Milchpreisen auch noch mit einer hohen Superabgabe (Strafzahlung für die Überlieferung des letzten Quotenjahres) rechnen müssen. Die Molkereiwirtschaft hat kein Konzept für die Krise, allenfalls wird die Hoffnung auf neue Absatzmärkte beschworen. Alles andere regelt der Markt, spricht: Wenn der Preis tief genug sinkt, müssen Betriebe aufgeben, bis das Angebot wieder der Nachfrage entspricht. Bis es soweit ist, verlieren alle Milchproduzenten viel Geld.

Es zeigt sich jetzt, wie riskant es ist, einen Weltmarkt mit billiger Massenware zu beliefern und einseitig auf Wachstum zu setzen. Für große Molkereikonzerne mögen sich hier Perspektiven ergeben, aber nicht für die Mehrzahl der immer noch bäuerlich ausgerichteten Milchviehbetriebe. Um diese zu retten, müsste jetzt schnell Milchmenge vom Markt genommen werden. Es gibt dafür ein Krisenkonzept des Milchviehhaltersverbandes BDM, das eine Entschädigung von Bauern vorsieht, die freiwillig weniger Milch liefern. Im Moment gibt es dafür aber keine politischen Mehrheiten, denn es wird von der Molkereibranche heftig bekämpft und von der Bundesregierung abgelehnt. Wieder einmal zeigt sich: Außer den betroffenen Milchbauern ist niemand an kostendeckenden Milchpreisen wirklich interessiert.



Neben dem Einsatz für Krisenbekämpfung auf europäischer Ebene ist es jetzt wichtig, für kleine und mittlere Familienbetriebe Wertschöpfungsalternativen aufzuzeigen, die von den Schwankungen des Weltmarktes unabhängig sind. Ein erster Schritt ist in Niedersachsen schon erfolgt, die Förderung von Stallbauten wurde an Tierwohlkriterien gebunden, wie Einrichtung eines Laufhofes und Verpflichtung zu Weidegang. Außerdem hat die Landesregierung ein **Weidemilchprojekt** auf den Weg gebracht, bei dem ein Weidemilch-Label entwickelt werden soll. Beteiligt sind daran die Vertreter der Branche wie Bauern, Molkereien, Genossenschaften usw., aber auch NGOs (Nichtregierungsorganisation/zivilgesellschaftlicher Interessenverband) aus dem Umwelt- und Tierschutzbereich. Befragungen ergeben, dass ein großer Teil der Verbraucher bereit wäre, eine solche Weidemilch zu kaufen und höhere Preise dafür zu zahlen. Deshalb wäre es sehr wünschenswert, als Vertreter dieser mündigen und kritischen Verbraucher auch einen Verband wie Slow Food in das Programm mit einzubinden. (Anm. d. Red.: Slow Food ist inzwischen in das Weidemilchprojekt eingebunden.)

Ein positives Beispiel für eine höhere Wertschöpfung für besondere Qualitäten ist im Moment der Biomilchbereich, der sich vom konventionellen Sektor vollständig abgekoppelt hat und die Abwärtsbewegung der Preise nicht mitmacht. Milcherzeugung in bäuerlichen Betrieben, standortangepassten Größen und mit Kühen auf der Weide, die diese Wirtschaftsweise transparent machen, könnte den Milchbauern dauerhaft die gesellschaftliche Akzeptanz sichern, die viele andere Tierhalter schon weitgehend verloren haben. Wenn die Verbraucher sehen, dass eine solche Milcherzeugung gesellschaftliche Erwartungen wie Naturschutz, Landschaftserhalt, Förderung der Biodiversität und Tierschutz erfüllt, dann und nur dann werden sie sich auch gemeinsam mit den Bäuerinnen und Bauern für den Erhalt ihrer Höfe einsetzen.

*Ottmar Ilchmann, Bund Deutscher Milchviehhalter (BDM)*





## Hi-Land – Gutes für die Region



5.000 km legt unser Frühstück zurück, bis es auf unseren Tisch kommt. Die Entfernung steigt und steigt. Mit erheblichen Schäden für das Klima, für die fossile Energie, für die Luft, die Natur, die Landschaft, die Gebäude und vor allem für unsere Arbeitsplätze, unser Einkommen und unsere Gesundheit.

2004 trafen sich zehn Hildesheimer und überlegten sich, wie sie die aufgezeigten Schäden begrenzen und unsere Gesellschaft umweltfreundlich, sozialverantwortlich, tiergerecht, gesundheits- und einkommensfördernd gestalten können. Dabei kamen sie auf die Idee der Hildesheimer Regionalprodukte und gründeten den gemeinnützigen Verein „Hi-Land“.

Regionalprodukte haben eine Ökobilanz, so das Ergebnis der Technischen Universität München, die weitaus besser ist als die von globalen und industriell hergestellten Produkten. Die Belastungen der Umwelt bei Lebensmitteltransporten – durch schädliche Abgase, durch Verbrauch an Fläche, durch die Erzeugung von Lärm, usw. – lassen sich durch Regionalprodukte im Durchschnitt auf ein gutes Drittel reduzieren.

Regionale Produkte schonen über die kurzen Wege nicht nur die Umwelt. Sie fördern zugleich die Gesundheit. Der Mensch ist, was er isst: Gesund oder krank, das hängt sicher nicht allein vom Essen ab. Dennoch: Was und wie viel wir zu uns nehmen, beeinflusst unsere Gesundheit maßgeblich. Regionale Nahrungsmittel enthalten so gut wie keine gesundheitsschädlichen chemischen Zusatzstoffe. Sie sind naturbelassen, nährstoffreicher, schmecken saftig und gelangen frisch auf den Tisch. Die Hersteller aus der Region achten auf die Qualität ihrer Produkte und wer möchte, kann sich beim Erzeuger und beim Verarbeiter davon überzeugen.

Hi-Land-Nahrungsmittel kommen aus dem Landkreis Hildesheim und der Nachbarregion. Sie werden hier verarbeitet und vermarktet. Die Hi-Land-Tiere leben artgerecht und werden, soweit wie möglich, mit regionalen Futtermitteln gefüttert. Gesundheitsschädigende Gen-Futtermittel und hormonelle Wachstumsbeschleuniger und antibiotische Leistungsförderer sind nicht erlaubt. Hi-Land sorgt sich um seltene Tierarten und versucht, alte Nutztierassen vor dem Aussterben zu bewahren.

**Die gesamte Hi-Land-Nahrungskette ist übersichtlich und nachvollziehbar.** Hi-Land bietet Betriebserkundungen an und informiert die Bevölkerung über die Herkunft ihrer Speisen und über die örtliche Nahrungsmittelerzeugung.

In Kooperation mit dem Schulbiologiezentrum, dem örtlichen Energieversorger EVI und der Sparkasse zeigt Hi-Land über Koch- und Kräuterurse den Teilnehmern den hohen Stellenwert regionaler Nahrungsmittel und der gesunden Ernährung.

Hi-Land beliefert mittlerweile viele Lebensmittelmärkte in der Stadt und im Landkreis Hildesheim. Die Produktvielfalt ist reichlich. Das Sortiment umfasst Kartoffeln, Eier, Backwaren, Käse, Öle, Säfte, Kräutersalze, Senf, Gemüse, Eis, Austernpilze, Obst, Honig, Konfitüre, Gesundheitskissen, Stauden, Strohpellets, Fleisch- und Wurstspezialitäten.

Selbst heimische Gastronomiebetriebe sind von der Idee regionaler Produkte überzeugt und finden mit ihrer regionalen Küche bei ihren Gästen eine große Zustimmung.

Hi-Land-Produkte sind nicht nur **hochwertige und umweltschonende Lebensmittel**. Regionalprodukte sichern auch die Arbeitsplätze und die Einkommen der Region. Hi-Land strebt im Verbund mit regionalen Handwerksbetrieben die Erweiterung des Angebots auf gewerbliche Produkte und Dienstleistungen an. Denn was regional ist, soll auch regional dargestellt und ausgezeichnet werden. Ziel von Hi-Land ist ferner eine 100%ige Umstellung auf regionale erneuerbare Energie. Ein besonderes Anliegen ist die Förderung der Hildesheimer Streuobstwiesen. Hierzu gehören die gezielte Pflege und nachhaltige Nutzung der vorhandenen und neu angelegten Streuobstwiesen, der Aufbau von Schulpatenschaften für nahe gelegene Streuobstbestände, die Bestimmung alter Apfelsorten und deren Erhalt und die Herstellung und Vermarktung von Hildesheimer Streuobstwiesenapfelsaft. Um die Nachhaltigkeit der Hildesheimer Landkreises zu stärken, fördert Hi-Land in Zusammenarbeit mit dem Hildesheimer Fahrradclub (ADFC) den Öko-Regional-Tourismus. Wer die Besonderheiten der Hildesheimer Regionalprodukte kennenlernen möchte, ist eingeladen, per Rad die Hi-Land-Betriebe kennenzulernen.

Hi-Land-Produkte stärken nicht nur die heimischen, sondern ebenfalls die Einkommen in den Entwicklungsländern. Regionale Produkte senken den Export billiger Produkte und schützen dadurch die Kleinproduzenten in den ärmeren Ländern vor der Existenzvernichtung. Hi-Land nennt sich regional und fair, weil der Verein gleichzeitig fairen Handel unterstützt, um auf diesem Wege lokal die globalen Hunger- und Armutsprobleme zu lösen.

Hi-Land-Produkte sind heute sehr gefragt. Mehrere Studien besagen, dass über dreißig Prozent der Hildesheimer Bevölkerung regionale Produkte kaufen möchten.

Seit 2004 ist der Verein von zehn auf 60 Mitglieder angewachsen. Viele Ehrenamtliche unterstützen Hi-Land in den Bereichen Einkommens-, Umwelt-, Natur-, Tier- und Gesundheitsschutz. Machen Sie mit bei Hi-Land und leisten Sie einen wichtigen Beitrag zur eigenen und gesellschaftlichen Nachhaltigkeit.

*Alfred Müller, Vorsitzender des Hi-Land e.V.*

[www.hi-land.de](http://www.hi-land.de)

[www.bauernmarkt-hildesheim.de](http://www.bauernmarkt-hildesheim.de)

[www.bauernmarkt-hannover.de](http://www.bauernmarkt-hannover.de)



## Die Gemeinschaftsgärtnerei Acker Pella e.V.

Im April 2013 haben sich drei junge Frauen der Herausforderung gestellt, eine alte Gärtnerei in Langenhagen bei Hannover vor dem Verfall zu retten. Sie haben ein Nutzungskonzept entwickelt, dass es möglich macht, dem Ort neues Leben einzuhauchen.

Es wurde ein Verein gegründet, und seitdem ist auf dem Gelände der Gemeinschaftsgärtnerei viel passiert. Momentan zählt die Gruppe 10 aktive Mitglieder.

Einerseits versuchen sich die Mitglieder von den Altlasten der Gärtnerei, z. B. viele Eternit-Platten, zu befreien. Es wurden Tonnen von Müll entsorgt, Gewächshäuser zurückgebaut und umstrukturiert. Andererseits wurde sich viel **Wissen rund um das ökologische Gärtnern** angeeignet. Dieses wird nun schon in der dritten Saison angewendet, und die Erfahrungen wachsen stetig.

**Umweltbildungsarbeit** ist den Mitgliedern der Gemeinschaftsgärtnerei wichtig. Sie sind Projektgruppe bei JANUN e. V. und kooperieren mit vielen anderen umweltaktiven Vereinen und Initiativen (z. B. dem NABU Langenhagen und dem BUND).

Darüber hinaus wollen die Aktiven die Natur schützen, ressourcensparend agieren und alternative Lebens- und Wirtschaftskonzepte weiter



entwickeln. Sie finanzieren sich nicht durch den Verkauf von Gemüse, dieses wird an Bedürftige gespendet oder mit befreundeten Projekten und Gruppen getauscht (oft gegen Arbeitskraft), und natürlich von den Vereinsmitgliedern selber gegessen oder eingekocht

und gegen Spende an Interessierte abgegeben.

Die Gemeinschaftsgärtnerei bietet sich als **Exkursionsort** an. Auf Anfrage werden Geländeführungen mit dem entsprechenden Umweltbildungs-Input angeboten. Um dieses Angebot zu erweitern, wird im nächsten Frühjahr 2016 zusätzlich ein Lerngarten integriert, der themenbezogen genutzt werden kann. Geplant sind Obstbäume, -sträucher und Beete (Fledermausbeet, Bienenbeet, etc.). Zusätzlich wird sich zum Beispiel in Seminarform mit Upcycling auseinandergesetzt. Im zu Ende gehenden Sommer wurde z. B. ein Solar-Dörrofen gebaut und ein Tauschmarkt angeboten.

Die Gemeinschaftsgärtnerei Acker Pella e. V. bietet ebenfalls auf Anfragen veganes Catering oder Gemüse an.

Aktuelle Informationen zum Geschehen auf dem Acker sind auf der Website [www.ackerpella.de](http://www.ackerpella.de) zu finden. Anfragen können per Mail an [Acker\\_Pella@web.de](mailto:Acker_Pella@web.de) geschickt werden oder telefonisch unter der Nummer 0511 72760116. Über **Sachspenden** wie z. B. Baumaterialreste zum Renovieren oder Gartenutensilien, Regentonnen, sowie Dinge die man gut upcyclen könnte, freuen sich die Acker Pella Mitglieder jederzeit.

Im Sommer 2016 wird Slow Food einen Besuchstermin anbieten.



## Restauranttester werden: Mitarbeit am Slow Food Genussführer



Seit zwei Jahren ist der Slow Food Genussführer Deutschland in gedruckter Form auf dem Markt. Mit einer verkauften Auflage von über 30.000 Exemplaren hat er sich 2014 an zweiter Stelle hinter dem „Michelin“ etabliert.

Für die Region Hannover beinhaltet er bisher folgende Restaurantempfehlungen: 11A-Küche mit Garten, Altes Jagdhaus, Schlossküche Herrenhausen, Die Suppenstube, Der Zauberlehrling und Gasthaus Lege in Burgwedel. Etwas entfernter liegen die Kaffeewirtschaft Schloss Hehlen an der Weser und das Chardonnay in der Wolfsburger Altstadt.

Dies bedarf aber ständig der Überprüfung und Ergänzung. Wer hat Lust dabei mitzuarbeiten, nach den **Schätzen der deutschen Küche** zu suchen, Restaurants zu besuchen und zu bewerten? Oder auch nur einen Tipp für ein empfehlenswertes Restaurant mitzuteilen? Die dabei entstehende Kosten können leider nicht erstattet werden.

### Neuerungen für den Genussführer 2016

*Nicht nur beim Essen in der Gastronomie, sondern auch gedanklich wird sich die Testgruppe damit beschäftigen, eine stärkere Selbstvergewisserung über die traditionelle Küche ihrer Region anzustoßen und umzusetzen. Es soll konkret angestrebt werden, dass jede Testgruppe in Deutschland eine Definition der jeweiligen regionalen Küche realisiert. Man wird nicht um diese Mühe herumkommen, wenn auf solider Grundlage bestimmt werden soll, was in der Region regional ist und was nicht.*

*Um einem zunehmenden Trend in der regionalen Küche Rechnung zu tragen, der versucht, traditionelle Rezepturen kreativ weiterzuentwickeln, wird auf diesem Gebiet künftig ein weiterer Maßstab als bisher angelegt. Es ist aus-*



- Wichtige Grundvoraussetzungen für eine Restaurantempfehlung sind:
- Schwerpunkt in der Speisekarte auf regionale Gerichte
  - Verwendung von frischen, möglichst regionalen und saisonalen Produkten, kein Convenience-Food
  - Keine Verwendung von Geschmacksverstärkern, Zusatz- und Aromastoffen
  - Die Speisen sollen handwerklich korrekt zubereitet sein und sinnlichen Genuss bereiten

Bei **Interesse an einer Mitarbeit** einfach unverbindlich melden bei:

Region Hannover:

Dieter Rohs, E-Mail: dieter.rohs@gmail.com,

Heidi Fakundiny, E-Mail: heifa57@gmx.de oder

hannover@slowfood.de

*reichend, wenn die Wiedererkennbarkeit des traditionellen Geschmacksbildes in den Gerichten gewährleistet ist. Dies eröffnet Spielräume auch jenseits von traditioneller Braten- und Schnitzelkultur.*

*Und nicht zuletzt wird es künftig keine Restaurantbeschreibung mehr geben, in dem nicht auf die regionalen Bezugsquellen des Wirtes verwiesen wird. Im Idealfall sollten die wichtigsten Zulieferer dort auch namentlich genannt werden. Hiermit wollen wir die von uns angestrebten Netzwerke zwischen Produzenten, Händlern und Gastronomen noch weiter stärken.*

## Tafelrunde – mal anders



## Volkshochschule Hannover zeigt den

# KONSUM KOMPASS

Ab Ende Februar 2016 präsentiert die Volkshochschule (VHS) Hannover im Forum des neuen Hauptgebäudes zwischen Burgstraße und Hohem Ufer die Ausstellung „KonsumKompass“ – ein gemeinsames Projekt der Deutschen Bundesstiftung Umwelt und des Umweltbundesamtes.

In der interaktiven Ausstellung erfahren Besucher, wo so alltägliche Dinge wie ihre Jeans oder ihr Handy herkommen und wer diese aus welchen Rohstoffen und unter welchen Bedingungen hergestellt hat. Sie lernen dabei Labels kennen wie den Blauen Engel und das Fairtrade-Siegel, aber auch Begriffe wie Swappen, Car-Sharing und Upcycling. In acht Themenbereichen erkunden Besucher 16 interaktive Mitmachstationen, um mehr über die Themen **„Nachhaltiger Konsum“** und **„Zukunftsfähige Lebensstile“** zu erfahren.

Für Schulklassen aller Schulformen gibt es ein pädagogisches Begleitprogramm. Sockenmonster oder Expertenteams erkunden die Ausstellung mit unterschiedlichen Perspektiven, es gibt FutureLabs und Planspiele.

Mehr Informationen: [www.konsumkompass.com](http://www.konsumkompass.com)

Erfreulicherweise hat die VHS Hannover die Initiative ergriffen, parallel zum KonsumKompass ein **Bildungs- und Erlebnisangebot zum Themenkreis „Ernährung“** anzubieten. Gemeinsam mit Slow Food Hannover und Slow Food Youth Hannover wird es im März, April und Mai 2016 eine Reihe entsprechender Veranstaltungen geben:

- Bauernmarktführungen mit Verkostungen
- Kochkurse mit Lebensmittelresten
- Ostereier-Check
- Schnippel-Disko/Poetry Slam



Beachten Sie dazu bitte die Hinweise im Terminteil dieses und des nächsten Veranstaltungskalenders sowie die Webseiten der Volkshochschule ([www.vhs-hannover.de](http://www.vhs-hannover.de)) und von Slow Food ([www.slowfood.de/hannover](http://www.slowfood.de/hannover)).



# Veranstaltungen

Melden Sie sich bitte möglichst früh – und wenn nicht anders angegeben – beim veranstaltenden Convivium an. Betrachten Sie Ihre Anmeldung bitte als verbindlich. Gegebenenfalls erfahren Sie Details über die jeweiligen Kontaktdaten. Herzlich willkommen!

## OKTOBER

### BRAUNSCHWEIGER LAND

Montag, 5.10.2015, und dann alle 14 Tage, 19 Uhr

#### Filme im Universum

Das Kino zeigt bis Jahresende eine Filmreihe im Rahmen der bundesweiten Filminitiative KINO GLOBAL, die zur Zukunftstour des Bundesministeriums für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ) gehört. Gemeinsam mit ATTAC Braunschweig ist die Reihe im August 2015 gestartet, und alle 14 Tage werden Filme zu entwicklungspolitischen Themen gezeigt, mit Referenten und Diskussion. Kooperationspartner sind SlowFood Braunschweiger Land und Ingenieure ohne Grenzen e.V.

Infos unter [www.universum-filmtheater.de](http://www.universum-filmtheater.de)

Bei Anmeldung bis 11.30 Uhr desselben Tages unter [Johanna\\_web@hotmail.com](mailto:Johanna_web@hotmail.com) 1 € Ermäßigung auf die Eintrittskarte für die ‚Schnecken‘.

Ort: Universum Filmtheater, Neue Straße 8, 38100 Braunschweig

### HANNOVER

Dienstag, 6.10.2015, 19 Uhr

#### Monatliche Tafelrunde

Klein aber fein präsentiert sich die Esseria im ehemaligen Tante-Emma-Lädchen in Hannover-Waldhausen. Die Chefin persönlich kocht mit einem sicheren Händchen für Stil und Harmonie. Diese charmante Stätte bildet den Rahmen für unsere Tafelrunden des Winterhalbjahres. Genießen, plaudern, informieren und planen mit Mitgliedern und Gästen.

Ort: Frau Hoppe Esseria, Am Landwehrgraben 29, 30519 Hannover

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt, bitte anmelden unter Telefon 0511 463894 oder [hannover@slowfood.de](mailto:hannover@slowfood.de)

### HANNOVER

Donnerstag, 8.10.2015, 16 – 20.30 Uhr

#### VHS „Die Saison hat immer recht“

Gemeinsam kaufen Sie auf dem Bauernmarkt ein, was in der Region erzeugt wurde und das Frühjahr für Sie bereithält. An den Marktständen erfahren Sie viel über Anbau, Lagerung, Verarbeitung und die Betriebe. Anschließend gehen Sie in die Küche des VHS Neubaus in der Burgstraße und bereiten aus den frischen Zutaten eine leckere Mahlzeit zu. Beim Essen haben Sie Gelegenheit, über die Zusammenhänge von Lebensmittelkonsum, Genuss, Ökologie und Weltklima ins Gespräch zu kommen.

Die Idee von Slow Food verbindet Genuss mit Verantwortung. Beim Einkauf, beim Kochen und beim Essen ist die Wertschätzung des Lebensmittels die Motivation.

Treffpunkt: Haupteingang Marktkirche, Am Markte 9, 30159 Hannover  
Kosten: 28 €. Anmeldung erforderlich: [www.vhs-hannover.de](http://www.vhs-hannover.de) oder Tel. 0511 168-44783, Kurs 92303U8.

### HANNOVER

Sonnabend, 10.10.2015, 13 – 18 Uhr

#### Fuhrberger Moorschnuckenmarkt

Alles rund um die Diepholzer Moorschnucke: Fleisch und verschiedene Lammfleischprodukte aus der Landschaftspflegeschäfferei Teerling in Ströhen in Bioland-Qualität. Die Qualität des Fleisches beruht auf den natürlichen Lebensbedingungen der Moorschnucken in der Diepholzer Moorniederung: Das Fleisch ist fettärmer und dunkler als das anderer Schafrassen. Die Aufnahme von Wildpflanzen und die Hütehaltung machen die Tiere robust – eine Alternative zu modernen Hochleistungsrassen sowie die Unterstützung eines Naturschutzprojektes.

Wir laden ein zum Scheunenmarkt und in den Garten der Familie Schmatzler zum Klönen, zu Lammgerichten, Kaffee und Kuchen, Weinen aus der Pfalz und zu Proben von den weiteren Anbietern des Marktes:

Rindfleisch aus dem Solling vom neuen Slow Food Arche-Passagier Rotes Höhenvieh; Brot und Kuchen von der Handwerksbäckerei „Bucks Backparadies“; frisch gerösteter Manufaktur-Kaffee vom „Godshorner Röstkontor“; Olivenöle, Kräuter aus der Provence, Kräutertees, Seifen und Düfte von „Miavida“; Bioland-Obst und -Gemüse von der Gärtnerei Rothenfeld, Kartoffeln und Bioschwein-Dosenwurst vom Biobauernhof Wöhler aus Fuhrberg, Imker-Honig aus der Wedemark; Weine aus der Pfalz vom Weingut Ohler; Lammwürstchen auf dem Grill sowie weitere Spezialitäten frisch zubereitet. Für Moorschnucken-Spezialitäten bitte Vorbestellungen bis zum 3. Okt. bei der Schäfferei Teerling (Telefon 04271 951251, [jan-teerling-sulingen@t-online.de](mailto:jan-teerling-sulingen@t-online.de)), oder bei Familie Schmatzler (Telefon 051 35 12 04 oder [e.schmatzler@t-online.de](mailto:e.schmatzler@t-online.de)) aufgeben.

10 kg Rindfleischpakete vom Roten Höhenvieh können unter Tel. 05536 1313 oder [info@naturpark-solling-vogler.de](mailto:info@naturpark-solling-vogler.de) vorbestellt werden, bitte bis zum 25. September.

Ort: Familie Schmatzler, Lange Str. 4, 30938 Burgwedel-Fuhrberg

### HANNOVER UND DIEPHOLZ

Sonntag, 11.10.2015, 15 Uhr

#### Europ. Fachzentrum Moor und Klima – Moorbesichtigung

Die Diepholzer Moorniederung ist seit einem guten Jahr um eine Attraktion reicher: Das „Europäische Fachzentrum Moor und Klima“ (EFMK), ein einzigartiges Projekt rund um Moor, Klima und Kraniche in Europa. Ein modernes Erlebniszentrum mit wissenschaftlichem Hintergrund, mit dem Kurznamen MOORWELTEN. Es befindet sich im Wagenfelder Ortsteil Ströhen, inmitten der Diepholzer Moorniederung.

Nach einer ca. 1-stündigen Führung durch das EFMK mit Fachinformationen bieten wir eine Exkursion ins nahe Moor an und im Anschluss ein Moorschnucken-Bufferet in der hauseigenen Gastronomie des EFMK. Moorschnucken sind eine regionale Schafrasse, kleinwüchsige Tiere, die über Jahrhunderte an das Leben auf den Moorflächen angepasst sind, fast ausgestorben waren, nun aber wieder in mehreren großen Herden gehalten werden.

Ort: Europäische Fachzentrum Moor u. Klima (EFMK), Ströhen b. Wagenfeld. Anmeldung gern schon jetzt bei: Wolbert Schnieders-Kokenge, [wolberts@yahoo.de](mailto:wolberts@yahoo.de) oder 05441 9756999.

## BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 13.10.2015, 19 Uhr

### Stammtisch

Ort: siehe Internet ([www.slowfood.de](http://www.slowfood.de))

## HANNOVER

Sonnabend, 17.10.2015, 13 – 18 Uhr

### Fuhrberger Moorschnuckenmarkt

Die zweite Gelegenheit Moorschnucken-Lammfleisch und verschiedene Lammfleischprodukte aus dem Bioland-Betrieb Schäferhof Teerling in Ströhen kennen zu lernen. Die Qualität des Fleisches beruht auf den natürlichen Lebensbedingungen der Moorschnucken: Das Fleisch ist fettärmer und dunkler als das anderer Schafrassen. Die Aufnahme von Wildpflanzen und die Hühaltung machen die Tiere robust – eine Alternative zu modernen Hochleistungsrasen.

Neben Lammfleisch erwartet Sie ein Markt mit folgenden Angeboten: Rindfleisch aus dem Solling vom neuen Slow Food Arche-Passagier Rotes Höhenvieh; Brot und Kuchen von der Handwerksbäckerei „Bucks Backparadies“; frisch gerösteter Manufaktur-Kaffee vom „Godshomer Röstkontor“; Olivenöle, Kräuter aus der Provence, Kräutertees, Seifen und Düfte; Bioland-Obst und -Gemüse, Imker-Honig, Bioschwein-Dosenwurst vom Bio-bauernhof Wöhler aus Fuhrberg; Weine aus der Pfalz vom Weingut Giese; Lammwürstchen auf dem Grill sowie weitere Spezialitäten frisch zubereitet. Für Moorschnucken-Spezialitäten bitte Vorbestellungen bis zum 10. Okt. bei der Schäferei Teerling (Telefon 04271 951251, [jan-teerling-sulingen@t-online.de](mailto:jan-teerling-sulingen@t-online.de)), oder bei Familie Schmatzler (Telefon 051 35 12 04 oder [e.schmatzler@t-online.de](mailto:e.schmatzler@t-online.de)) aufgeben.

10 kg Rindfleischpakete vom Roten Höhenvieh können unter Telefon 05536 1313 oder [info@naturpark-solling-vogler.de](mailto:info@naturpark-solling-vogler.de) vorbestellt werden, bitte bis zum 2. Oktober.

Ort: Familie Schmatzler, Lange Str. 4, 30938 Burgwedel-Fuhrberg

## BRAUNSCHWEIGER LAND

Donnerstag, 22.10. - Montag, 26.10.2015

### Manufaktur Jörg Geiger

Eine kleine, feine Genussreise der besonderen Art führt uns in den Landkreis Göppingen,

in die Obstbaugemeinde Schlät, am Fuß der Schwäbischen Alb.

Wir werden in dem Gasthof „Lamm“, geführt von Michaela Geiger, wohnen und von dort aus einige Aktivitäten starten.

Genuss steht an erster Stelle!

In der „Manufaktur“ von Jörg Geiger werden wir die CHAMPAGNER-BRATBIRNE genießen und vieles mehr von seinen Produkten von den Streuobstwiesen probieren.

Wir lassen uns überraschen.

Sein Credo lautet: Perfektion und Leidenschaft.

Ein weiter Weg, der sich lohnt!

Ganze 12 Personen kann der Gasthof unterbringen.

Anmeldungen und Anfragen bitte an [regina@oestmanns.de](mailto:regina@oestmanns.de), Tel. 0531 1233790

Ort: Gasthof „Lamm“, 73114 Schlät/Göppingen, Eschenbacher Str. 1, [www.Lamm-schlat.de](http://www.Lamm-schlat.de), [Manufaktur-Joerg-Geiger.de](http://Manufaktur-Joerg-Geiger.de)

## HANNOVER

Montag, 26.10.2015, 18 Uhr



### Schnippel-Talk: „Ernährung und Religionen“

Wie prägten und prägen Religionen unsere Ernährung? Warum gilt Schweinefleisch im Islam und im Judentum als unrein, wann ist ein Essen koscher und warum gibt es Fastenzeiten? Slow Food Youth und das Haus der Jugend laden zu einer kleinen Reise durch die Welt ein, um die Bedeutung der Lebensmittel und der Speisen in den verschiedenen Religionen kennen zu lernen.

Ort: Haus der Jugend, Maschstraße 22 – 24, 30169 Hannover

Für die Organisation wird um Anmeldung gebeten:

[youthhannover@slowfood.de](mailto:youthhannover@slowfood.de)

## BRAUNSCHWEIGER LAND

Montag, 26.10.2015, 19 Uhr

### Arbeitstreffen

Die Arbeitstreffen werden in Zukunft an wechselnden Wochentagen (Montag bis Donnerstag) stattfinden.

Ort: wird beim Stammtisch bekannt gegeben

## HANNOVER

Dienstag, 27.10.2015, 19 Uhr

### Cognac in Begleitung feiner Wurstwaren und Terrinen

Der begeisterte Cognac- und Calvados-Fan Vietgen konnte den Fleischermeister Scheller erneut von der Idee überzeugen, Geschlachtetes und Destillate zusammenzubringen. Sicherlich werden die Speisen und die Getränke höchste Freude bereiten, denn in der Wurstküche entstehen ganz frisch abgestimmte Leckereien zu den jahrelang gereiften Spirituosen.

Ganz nebenbei erfahren wir viel Interessantes über die Herstellung und Lagerung der besonderen edlen Weinbrände.

Kosten: 45 € pro Person (Nicht-Mitglieder 50 €).

Ort: Gaumenwerk, Nenndorfer Straße 68, 30952 Ronnenberg-Empelde  
Bitte bis 13.10.2015 anmelden unter Tel. 0511 463894 oder [hannover@slowfood.de](mailto:hannover@slowfood.de) und Überweisung des Teilnehmerbeitrags auf Konto: Frank Buchholz, HypoVereinsbank DE47 2003 0000 0007 7139 77.

## NOVEMBER

## HANNOVER

Dienstag, 3.11.2015, 19 Uhr

### Monatliche Tafelrunde

Schmecken soll's – und frisch soll's sein. Das ist die Devise von Frau Hoppe. In ihrer kleinen Esseria treffen sich Mitglieder und Gäste zur Tafelrunde. Genießen, plaudern, informieren, vernetzen.

Ort: Frau Hoppe Esseria, Am Landwehrgraben 29, 30519 Hannover

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt, bitte anmelden unter Telefon 0511 463894 oder [hannover@slowfood.de](mailto:hannover@slowfood.de)

## HANNOVER

Freitag, 6.11.2015, 17 Uhr

### 1 Million fängt an!

#### Lebensmittelbündnisse in der Region Hannover als Modell für 10 Milliarden Menschen

Das Agrarbündnis Niedersachsen zeigt im Vorfeld der weltweit größten Landwirtschaftsmesse Agritechnica, wie Ernährungssouveränität funktionieren kann. Zunächst wird der 90-minütige Film „10 Milliarden – wie werden wir alle satt?“ gezeigt. Anschließend gibt es ein „Feld der Möglichkeiten – 1 Million fängt an“: Projekte, Ansätze und Ideen in der Region Hannover, gesunde und nachhaltig produzierte Lebensmittel zu kaufen, solidarisch zu erwerben oder auch selbst zu produzieren.

Initiativen und Organisationen werden nach einer kurzen Vorstellungsrunde an Stehtischen für Fragen und Gespräche zur Verfügung stehen. Dazu wird etwas zu essen angeboten. Solidarische Landwirtschaft, Bioland- und Demeter-Betriebe, Internationale Stadttealgärten, Bauernmarkt, Bildungsinitiativen u. a. werden dabei sein. In Kooperation mit der Stiftung Leben und Umwelt.

Ort: Kulturzentrum Pavillon, Lister Meile 4, 30161 Hannover

Kosten: 6 € für Imbiss, Erm. möglich

## BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 10.11.2015, 19 Uhr

### Stammtisch

Ort siehe Internet ([www.slowfood.de](http://www.slowfood.de))

## HANNOVER

Freitag, 13.11.2015, 16 – 20.30 Uhr

### VHS „Die Saison hat immer recht“

Gemeinsam kaufen Sie auf dem Bauernmarkt ein, was in der Region erzeugt wurde und das Frühjahr für Sie bereithält. An den Marktständen erfahren Sie viel über Anbau, Lagerung, Verarbeitung und die Betriebe. Anschließend gehen Sie in die Küche des VHS Neubaus in der Burgstraße und bereiten aus den frischen Zutaten eine leckere Mahlzeit zu. Beim Essen haben Sie Gelegenheit, über die Zusammenhänge von Lebensmittelkonsum, Genuss, Ökologie und Weltklima ins Gespräch zu kommen.

Die Idee von Slow Food verbindet Genuss mit Verantwortung. Beim Einkauf, beim Kochen und beim Essen ist die Wertschätzung des Lebensmittels die Motivation.

Treffpunkt: Unterm Schwanz, Ernst-August-Platz, 30159 Hannover

Kosten: 28 €. Anmeldung erforderlich: [www.vhs-hannover.de](http://www.vhs-hannover.de) oder Tel. 0511 168-44783, Kurs 92303U8.

## HANNOVER

Freitag, 20.11.2015, 19 Uhr

### Geburtstagsessen des Conviviums Hannover

Während die Schnecken in Hannover immer jünger werden, wird das Convivium immer älter. Diese wunderbare Entwicklung feiern wir! Cord Kelle und Kurt Kähler werden uns mit einem festlichen Essen demonstrieren, warum sie Slow Food Unterstützer sind. Details zum Menü finden Sie ab Oktober auf [www.slowfood.de/hannover](http://www.slowfood.de/hannover). Gäste sind herzlich willkommen!

Ort: Hotel & Restaurant Jägerhof, Walsroder Str. 251, 30855 Langenhagen  
Kosten: 45 € (Nichtmitglieder 50 €) zzgl. Getränke

Verbindliche Anmeldung bis zum 13.11.2015: [hannover@slowfood.de](mailto:hannover@slowfood.de)  
oder unter Telefon 0511 463894 und Überweisung des Menüpreises auf  
Konto: Frank Buchholz, HypoVereinsbank DE47 2003 0000 0007 7139 77.

## BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 24.11.2015, 19 Uhr

### Arbeitstreffen

Ort: wird beim Stammtisch bekannt gegeben

## BRAUNSCHWEIGER LAND

Freitag, 27.11.2015, 19 Uhr

### 7. Braunschweiger Braunkohl Bankett

Essen verbindet! Ja, es ist Tradition geworden, wenn nicht sogar eine Institution, unser Braunschweiger Braunkohl Bankett!

Wieder die legendären 8 B's!

Wer sie nicht kennt, es sind: Braunkohl (Altmärker, versteht sich), Birne (Queene), Bratkartoffeln, Brägenwurst, Bauchfleisch (mhm!), Braten, Bier, Bierbrand (Prost).

Zusammen werden wir, Slow Food Braunschweiger Land, mit der Bürgerstiftung Braunschweig dieses Traditionessen anbieten und genießen – das Menü aus besten regionalen Zutaten.

Das Menü (Suppe, Braunkohl, Dessert) kostet pro Person 25 €. Um die Satzungszwecke der Bürgerstiftung zu erfüllen, wären wir Ihnen sehr verbunden, wenn Sie die Kosten für das Menü um eine großzügige Spende erhöhen würden. Spendenbescheinigungen werden ab 10 € ausgestellt.

An wen die Spenden gehen, stand bei Redaktionsschluss noch nicht fest. Anmeldung bitte bis zum 13.11.2016 durch Überweisung auf das Konto der Bürgerstiftung Braunschweig, DE97 2505 0000 0002 1087 77; bitte mit den Namen der Teilnehmer! Bei Absage nach dem 21. November wird der Gesamtbetrag als Spende behandelt.

Veranstalter: Bürgerstiftung Braunschweig, Löwenwall 16, 38100 Braunschweig, Tel. 0531 48039839, und Slow Food, Convivium Braunschweiger Land, 38104 Braunschweig, Tel. 0531 12 33 790, Regina Oestmann.

Ort: Öffentliche Versicherung, Betriebsrestaurant, Theodor-Heuss-Str.10, 38122 Braunschweig

## DEZEMBER

## HANNOVER

Dienstag, 1.12.2015, 19 Uhr

### Monatliche Tafelrunde

Vielleicht geht es ja heute schon etwas vorweihnachtlich zu, wenn sich Mitglieder und Gäste zum Genießen, Plaudern, Informieren und Vernetzen treffen. Frau Hoppe wird sicher etwas Passendes in ihrer Küche vorbereiten. Ort: Frau Hoppe Esseria, Am Landwehrgraben 29, 30519 Hannover  
Die Teilnehmerzahl ist begrenzt, bitte anmelden unter Telefon 0511 463894 oder [hannover@slowfood.de](mailto:hannover@slowfood.de)

## BRAUNSCHWEIGER LAND

Sonnabend, 12.12.2015, 17 Uhr (statt Dienstag !!!)

### Stammtisch: Gänseessen

Bereits 2011 und 2014 waren wir bei Kai Duda in Nienhof, in der Nähe von Müden/Aller, um die Wintergans zu essen. Und wir haben sehr gute Erinnerungen daran! Die Gänse stammen von Hörming's Hof in Warmse bei Meinersen, den wir vor einigen Jahren besucht haben. Die Gänse werden artgerecht gehalten und sind von ausgezeichneter Qualität. Kais Kochkünste machen sie zum Mittelpunkt eines Dreigang-Menüs: knusprig gebraten mit kräftigem Bratenjus, Backobst, verschiedenen Gemüsebeilagen und Kartoffelvariationen, eingerahmt von einer Vorspeise und einer Dessertüberschung.

Anmeldung durch Überweisung der Kosten in Höhe von 44,50 € pro Person (ohne Getränke) auf folgendes Konto: Hannelore Seeger, DE 33 4306 0967 4050 7113 00, GLS Bank, Stichwort: Gänseessen, und Nachricht an Uwe Letas, Tel. 0531 509614 oder Email [uwe.letas@bsld.de](mailto:uwe.letas@bsld.de), bitte bis zum 30.11.2014.

Ort: Gasthaus Duda, Dorfstr. 23, 29364 Langlingen, OT Nienhof, Tel. 05082 692, [www.gasthaus-duda.de](http://www.gasthaus-duda.de)

## BRAUNSCHWEIGER LAND

Mittwoch, 23.12.2015, 19 Uhr

Das Arbeitstreffen fällt wohl aus. Wir wünschen frohe Weihnachten und einen guten Rutsch ins neue Jahr!!!

## JANUAR

## HANNOVER

Dienstag, 12.1.2016, 19 Uhr

### Monatliche Tafelrunde

Die Tafelrunde des Monats Januar verschiebt sich ausnahmsweise auf den zweiten Dienstag des Monats. In der charmanten Esseria in Hannover-Waldhausen wird Frau Hoppe wie gewohnt Frisches und Schmackhaftes servieren, wenn sich Mitglieder und Gäste zum Genießen, Plaudern, Informieren und Planen treffen.

Ort: Frau Hoppe Esseria, Am Landwehrgraben 29, 30519 Hannover  
Die Teilnehmerzahl ist begrenzt, bitte anmelden unter Telefon 0511 463894 oder [hannover@slowfood.de](mailto:hannover@slowfood.de)

## BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 12.1.2016, 19 Uhr

### Stammtisch: Currymischungen

Der heutige Stammtisch findet im „Temperos“ statt, wo wir einen Abend zum Thema Curry verbringen. Jörg Günther stellt mit uns eine Curry-Grundmischung her, die vor Ort von jedem noch variiert werden kann. Und es gibt zwei Currygerichte und Dips zur Verkostung.

Die Gewürzmanufaktur „Temperos“ bietet Gewürze und Gewürzmischungen sowie Veranstaltungen zu verschiedenen Gewürzen an.

Teilnehmerzahl: 8 – 16, Preis p.P.: 42 €

Anmeldung durch Überweisung des Betrages auf das Konto: Hannelore Seeger, DE 33 4306 0967 4050 7113 00, GLS-Bank, Betreff: Temperos, und Email an [gisela.dietze@bsld.de](mailto:gisela.dietze@bsld.de)

Ort: „Temperos“, Güldenstr. 2, 38100 Braunschweig

## ALLE

Sonnabend, 16.1.2016, 12 Uhr

### „Wir haben es satt“ - Demo in Berlin

6. Demonstration für nachhaltige, umweltverträgliche und bäuerliche Landwirtschaft und Lebensmittelerzeugung! Am Vorabend wird es wieder eine große Schnippel-Disko von Slow Food Youth geben.

Anreise ist möglich

- mit den Bussen, die der BUND einsetzt, ggf. zeitgerecht dort anmelden.
- Mitfahrbörse (und Empfehlungen zum Übernachten) zeitgerecht auf der Seite des Demo-Organisationsbüros:

[www.wir-haben-es-satt.de](http://www.wir-haben-es-satt.de)  
Dort findet man auch Berichte / Fotos / Videos / Pressestimmen der vorherigen Demos.

- und natürlich individuell.

Ein Bericht über die Demo 2015 von Dr. Antje Brink findet sich im Kalender Sommer 2015.

Für Fragen steht auch zur Verfügung:  
Matthias Ritschel: [ritschelmp@gmx.net](mailto:ritschelmp@gmx.net)  
Ort: Potsdamer Platz, Berlin



## HANNOVER

Freitag, 15.1.2016, 17 Uhr

### Gin aus Hannover

Lange Zeit galt Gin als antikierte Spirituose, die in Bars gerade noch in Verbindung mit Tonic Water durchging. Genießer und Hipster überließen das Getränk dem britischen Königshaus und tranken anderes. Seit einiger Zeit aber erlebt Gin eine bemerkenswerte Renaissance und gilt zurzeit als das Trend-Getränk schlechthin. Das hat auch viele Handwerks-Brennereien in Deutschland dazu bewegt, sich dem Gin zu widmen und mit dem Geschmack zu experimentieren, auch jenseits des Wacholders, den man im Allgemeinen mit dem Getränk verbindet. Seit kurzem gibt es den „Cucumberland Hannover Dry Gin“, für dessen heimatliches Aroma die jungen Brenner insgesamt 27 verschiedene Pflanzen verwenden, die wann immer es geht in der Region gesammelt werden. Das ist Grund genug für uns, die Brennerei in Hannovers Südstadt zu besuchen, um mehr über das Ginbrennen an sich und den Bezug dieses Gins zur Region Hannover zu erfahren und den „Cucumberland“ zu verkosten.

Ort: Mobaja Destillerie, Redenstraße 5b, 30171 Hannover  
Kosten: 20 €, inkl. 1 Fläschchen Gin zum Mitnehmen (Nicht-Mitglieder 23 €)  
Bitte anmelden unter Telefon 0511 463894 oder [hannover@slowfood.de](mailto:hannover@slowfood.de)

## BRAUNSCHWEIGER LAND

Mittwoch, 27.1.2016, 19 Uhr

### Arbeitstreffen

Ort: wird beim Stammtisch bekannt gegeben.

## HANNOVER

Montag, 25.1.2016, 18 Uhr



### Schnippel-Talk

Gute, saubere, faire Lebensmittel sind nur was für alte Leute? Von wegen! Im Haus der Jugend thematisiert Slow Food Youth wieder einmal Fragestellungen rund um die Ernährungssouveränität. Nebenbei wird geschnippelt, was auf dem Markt keine Chance hatte, gekocht und geschlemmt.

Ort: Haus der Jugend, Maschstraße 22 – 24, 30169 Hannover

Für die Organisation wird um Anmeldung gebeten: youthhannover@slow-food.de

## FEBRUAR

## HANNOVER

Dienstag, 2.2.2016, 18.30 Uhr

### Mitgliederversammlung des Conviviums Hannover

Die Tafelrunde bildet heute den Rahmen für die Mitgliederversammlung des Conviviums Hannover. In gewohnt unterhaltsamer Manier werden wir die Aktivitäten des Vorjahres Revue passieren lassen und einen Ausblick auf Bevorstehendes wagen.

Frau Hoppe wird wieder dafür Sorge tragen, dass der kulinarische Genuss nicht zu kurz kommt.

Ort: Frau Hoppe Esseria, Am Landwehrgraben 29, 30519 Hannover

Bitte anmelden unter Telefon 0511 463894 oder hannover@slowfood.de

## BRAUNSCHWEIGER LAND

Freitag, 5.2.2016, 14 – 17 Uhr

### Besichtigung der Brau-Manufaktur Härke in Peine

Nicht weit von hier gibt es das Härke-Bier, das Bier mit dem herben Charakter. Eine informative Führung durch die Brauerei und danach ein leckerer, rustikaler Imbiss, denn eine gewisse Grundlage braucht jeder, um die köstlichen Biere zu verkosten. Prost und wohl bekomm's!

Seit 1890 gab es die private Brauerei Härke, die Brau-Manufaktur Peine seit zwei Jahren.

Die Führung ist von 14 – 17 Uhr. Das heißt für uns, wir können direkt mit dem Zug vorfahren, mit dem Niedersachsenticket Fahrgemeinschaften bilden.

Und, die Führungen sind begehrt und schon lange im Vorfeld ausgebucht.

Kosten: 10 € p. P.; bitte überwiesen auf unser Konto: Hannelore Seeger, GLS-Bank, DE 33 4306 0967 4050 7113 00, Stichwort: Härke-Besichtigung, und bitte anmelden bis Sonntag 17.1.2016 bei Regina@Oestmanns.de

Ort: Treffpunkt Brauerei Tor, Am Werderpark 5, 31224 Peine



## BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 9.2.2016, 19 Uhr

### Stammtisch

Ort: siehe Internet (www.slowfood.de)

## HANNOVER

Montag, 15.2.2016, 19 Uhr

### „Rinder-Wahnsinn“ –

### Rind ist nicht gleich Rind!

Wir bekommen einen Überblick über verschiedene Fleischqualitäten: Australian Aberdeen

Black, regionales Weiderind, 08/15-Sorte aus dem Supermarkt. Küchenchef Peter Kaßner präsentiert uns die Stücke zunächst roh, und wir können uns nach dem Grillen ein umfassendes Urteil über die Qualität machen. Zusätzlich wird es Geschmortes aus dem Holzkohleofen geben, denn auch die weniger edlen Teile des Rindes verdienen Beachtung.

Im Austausch mit dem Küchenchef können wir sicher Einkaufs- und Zubereitungs-Tipps aufschnappen, und die offene Küche ermöglicht neugieriges Topfkucken.

Ort: Restaurant Deins im Congress Hotel am Stadtpark, Clausewitzstr. 6, 30175 Hannover

Kosten: 39 € (Nichtmitglieder 44 €) zzgl. Getränke

Verbindliche Anmeldung bis zum 5.2.2016: hannover@slowfood.de oder unter Telefon 0511 463894 und Überweisung des Menüpreises auf Konto: Frank Buchholz, HypoVereinsbank DE47 2003 0000 0007 7139 77.



## BRAUNSCHWEIGER LAND

Donnerstag, 25.2.2016, 19 Uhr

### Arbeitstreffen

Ort: wird beim Stammtisch bekannt gegeben

## MÄRZ

## HANNOVER

Dienstag, 1.3.2016, 19 Uhr

### Monatliche Tafelrunde

Mitglieder und Freunde von Slow Food treffen sich zum Plaudern und Essen. Heute findet die Tafelrunde zum letzten Mal in der charmanten Esseria in Hannover-Waldhausen statt. Mal sehen, was Frau Hoppe sich einfallen lässt, um uns den Abschied schwer zu machen..

Ort: Frau Hoppe Esseria, Am Landwehrgraben 29, 30519 Hannover

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt, bitte anmelden unter Telefon 0511 463894 oder hannover@slowfood.de

## HANNOVER

Dienstag, 8.3.2016, 18 Uhr



### VHS „Kochen mit Vorräten“

Was kochen, wenn fast nichts mehr im Kühlschrank ist? Zusammen kochen, essen und lernen wir, was man aus den vergessenen Vorräten noch zaubern kann. Die Kursleiterin Arlett Pfeffer kocht viel in ihrer Studentenwohnung. „Aus allem kann man was Tolles machen. Essengehen dient bestenfalls der Inspiration.“

Ort: Volkshochschule Hannover, Burgstraße 14, 30159 Hannover  
Teilnahme ist kostenlos, Anmeldung erforderlich: www.vhs-hannover.de oder Tel. 0511 168-44783.



**BRAUNSCHWEIGER LAND**

Dienstag, 8.3.2016, 19 Uhr

**Stammtisch: Käse und Wein oder Wein und Käse im Kuh Acht**

Mit Jutta Rehmann wird uns diese Frage den Abend über begleiten. Was passt im Mund? Jeder wird sein individuelles Geschmackserlebnis haben. Wir haben Gelegenheit, bei der Verkostung von 8 – 10 Sorten Käse, von mild bis herzhaft, und 3 Weinen, Süßwein, Rot- und Weißwein, uns zu überzeugen. Die Erklärung der verschiedenen Käseherstellungen wird natürlich nicht fehlen.

Wir sollten uns überraschen lassen, wohin uns die Leidenschaft von dem Zusammenspiel des Geschmeckle der Jutta Rehmann führen wird.

Wein, Käse, Wasser und Brot. Was will der Mensch mehr.

Bitte anmelden im Kuh Acht unter: 0531 80 111 66.

Anmeldeschluss: Dienstag, 28.2.2016

Bitte überweisen Sie 39 € pro Person auf unser Konto: Hannelore Seeger, GSL Bank, DE33 4306 0967 4050 7113 00, Kennwort: Käse und Wein

Ort: Kuh Acht, Kuhstr. 8, Braunschweig

**HANNOVER**

Freitag, 18.3.2016, ab 15 Uhr

**VHS „Ostereier-Check“**

Text???????????

Treffpunkt: Bauernmarkt vor dem Hauptbahnhof Hannover

**HANNOVER**

Sonntag, 20.3.2016, 12 Uhr

**Echt Schaf – Nutztier-Arche und Milchprodukte**

Inmitten eines Landschaftsschutzgebietes im Leinetal weiden schwarze ostfriesische Milchschafe und weiße deutsche Edelziegen. Sie liefern die Milch für die in reiner Handarbeit und Bio-Qualität hergestellten vielfältigen Milchprodukte. Der Hof von Familie Bergmann ist der einzige Milch erzeugende Betrieb im Betheln, in unmittelbarer Nähe zur Stadt Gronau.

„Echt Schaf“ ist nicht nur Hofkäserei, sondern auch Nutztier-Arche. Das bedeutet, dass neben der Zucht von Schafen und Ziegen auch an der Erhaltung von weiteren bedrohten Haustierrassen gearbeitet wird, wie z. B. das Rotbunte Husumer Schwein oder Vorwerk Hühner. Eine dringend notwendige Alternative zu den allgegenwärtigen Hybrid- und Hochleistungsrassen. Bei einer Hofführung können wir viel über bedrohte Haustierrassen und die Herstellung der eigenen Milchprodukte erfahren. Anschließend werden wir bei einer Verkostung Gelegenheit zum Austausch haben und entdecken, dass gute Lebensmittel nicht aus der Fabrik kommen müssen.

Ort: Echt Schaf - Hofkäserei, Mühlenstraße 6, 31032 Betheln

Kosten: 5 € (Nichtmitglieder 7 €), Kinder frei

Bitte anmelden unter Telefon 0511 463894 oder hannover@slowfood.de

**BRAUNSCHWEIGER LAND**

Montag, 21.3.2016, 19 Uhr

**Arbeitstreffen**

Ort: wird beim Stammtisch bekannt gegeben

**HANNOVER**

Sonntag, 9.4.2016, 18 Uhr

**Schnippel-Disko**

??????Text

Ort: Volkshochschule, Burgstraße 14, 30159 Hannover

Kontakt: youthhannover@slowfood.de

**HANNOVER**

Donnerstag, 21.4.2016, 15 Uhr

**VHS „Regionaler geht nicht.“  
Marktbesuch mit Hintergrund**

Gemeinsam besuchen wir den Bauernmarkt, unterhalten uns mit den Erzeugern über ihre Betriebe und die Lebensmittel, die dort produziert werden. Was ist das Besondere an diesem Markt? Was unterscheidet die regionalen Erzeugnisse von konventionellen Waren aus aller Welt? Selbstverständlich darf auch probiert werden.

Treffpunkt: Volkshochschule Hannover, Burgstraße 14, 30159 Hannover  
Teilnahme ist kostenlos, Anmeldung erforderlich: [www.vhs-hannover.de](http://www.vhs-hannover.de) oder Tel. 0511 168-44783.



# Wenn Steak - dann DEINS!



Nachhaltigkeit, Qualität & Geschmack haben einen neuen Namen



ESSEN • ANDERS • ERLEBEN  
 Im Congress Hotel am Stadtpark  
 Clausewitzstraße 6 - 30175 Hannover  
[www.deins-hannover.de](http://www.deins-hannover.de)  
 Telefon: 0511-2805-444



## Homanns Bauernladen

**VERKAUF DIREKT vom ERZEUGER  
 und aus der Region**

**Aktuelles der Saison: Gemüse, Kartoffel, Obst**  
**Tag der offenen Tür: 21. Juni 2015, 11–18 Uhr**

Hofladen: Wehner Horst 7, 31234 Edemissen-Wehnsen

[www.homanns-bauernladen.de](http://www.homanns-bauernladen.de)

Wochenmärkte: Mi., Fr., Sa. Peine | Do. Braunschweig



# Käsehof Lowes

Ziegenkäse und mehr vom Elm

**Hofverkauf**  
 Montag bis Sonntag  
 7 bis 20 Uhr

**Braunschweiger Bauernmarkt**  
 auf dem Kohlmarkt  
 Donnerstag  
 8.30 bis 14 Uhr

**Altstadtmarkt BS**  
 Samstag  
 8 bis 13 Uhr

Fam. Lowes • Hauptstr. 31 • 38173 Evessen • Tel.: 05333/380 • Mobil: 0160/90768786



**Bio Kiste: Feldfrischer  
 Genuss direkt ins Haus!**



**Elbers Hof**  
 An der Kirche 5  
 29596 Nettelkamp  
 Telefon (0 58 02) 40 49  
 E-Mail [info@elbers-hof.de](mailto:info@elbers-hof.de)

Viele Naturkostprodukte  
 einfach online bestellen.

[www.elbers-hof.de](http://www.elbers-hof.de)



# Klosterguter

Bergkäse aus Heiningen



Rohmilchkäserei  
 Gutshof, 38312 Heiningen  
[kaese\(at\)klosterguter.de](mailto:kaese(at)klosterguter.de)

Wir unterstützen Slow Food  
 Deutschland e.V.

Liqueur Manufaktur  
**Hoppenkamp**

Liqueure • Destillate • Kräuterelexiere

**Edle Tropfen aus  
 handwerklicher Produktion.**



Kulinarischer Botschafter Niedersachsen  
 2013 Himbeer-Liqueur aus Direktsaft  
 2014 Sauerkirsche-Liqueur aus Direktsaft

[www.hoppenkamp.de](http://www.hoppenkamp.de)

30890 Barsinghausen, Heerstraße 61

Telefon: 051 05 - 7 79 81 86



NEU: Sonntagsbrunch 10–14 Uhr 11,30 €



**Lecker und preiswert speisen in Braunschweig**

Auguststr. 15–16 (Kennedyplatz) • Mo.–Fr. 9–17 Uhr, Sa. 11–16 Uhr



**Regenbogenforellen  
Lachsforellen  
Saiblinge  
Aale  
u. weitere Delikatessen  
sowie Frischfisch**

donnerstags: auf dem Kohlmarkt in Braunschweig  
samstags: auf dem Wochenmarkt in Wolfenbüttel

**Wir  
räuchern frisch  
vor Ort**

Leinetaler Räucherforellen-Feinfischräucherei GmbH  
Zur Mühle 2 • 37154 Northeim-Edesheim • Telefon 0 55 51 / 5 32 52

# DA PIERO

## Ristorante Italiano



### Gute Produkte

+ gehobene italienische Kochkunst  
= Gaumenschmaus besonderer Art!

Inhaber Pietro Stanziale ist Mitglied im italienischen Kochverband und wurde von diesem Verband für die Förderung der italienischen Kochkultur ausgezeichnet.

Dienstag bis Sonntag,  
12 – 14.30 Uhr und 18 – 24 Uhr,  
Küche bis 22 Uhr, Montag Ruhetag,  
mit kleinem Raucherraum.

**Salzdahlumer Straße 301**  
38126 Braunschweig  
Telefon 0531 43598 oder 2621448  
Fax 0531 2621529  
E-Mail [info@da-piero-bs.de](mailto:info@da-piero-bs.de)  
[www.da-piero-bs.de](http://www.da-piero-bs.de)



## BEATES BUNTE TOMATEN

Ich biete Ihnen

alte u. seltene Jungpflanzen u. Früchte:

- verschiedenste **Tomatensorten**
- vergessenes **Gemüse** und bunte **Kartoffeln**
- **Kräuter- und Erdbeervielfalt** • **Streuobst**

Verkauf: Wochenmarkt Wolfenbüttel, Sa. 8-13 Uhr  
und auf verschiedenen Sondermärkten



**Beate Pieper** • Alter Weg 55 • 38302 Wolfenbüttel

Tel: 05331-34 08 06 • Mobil: 0176 26277502 • [www.bunnetomaten.de](http://www.bunnetomaten.de)



Foto: AckerPella



Hotel & Restaurant

# Jägerhof



## GENUSS ERLEBEN

Unser traditionsreiches Haus ist oft prämiert worden. Spezialitäten vom Wild aus regionaler Jagd, von der Heidschnucke und Gans sowie vom heimischen Spargel begründen den ausgezeichneten Ruf unserer Küche, die bestimmt wird durch Frische, Saison, Qualität, Region, Können und Kreativität.



Walsroder Straße 251 | 30855 Langenhagen  
Telefon: 0511 7796-0 | Telefax: 0511 7796111  
E-Mail: info@der-jaegerhof.de | www.der-jaegerhof.de

Unser Restaurant ist für Sie geöffnet:

Montags von 18:00 bis 24:00 Uhr | Küche von 18:00 bis 22:00 Uhr  
Dienstags bis freitags von 11:00 bis 24:00 Uhr | Küche: 12:00 bis 14:30 Uhr  
und von 18:00 bis 22:00 Uhr

Samstags von 18:00 bis 24:00 Uhr | Küche von 18:00 bis 22:00 Uhr  
Sonntags von 11:30 bis 14:30 Uhr | Küche von 12:00 bis 14:00 Uhr.



## Bio-Produkte aus der Region direkt ins Haus geliefert!



Bestellen Sie unsere frischen Gemüseboxen  
oder ganz individuell nach Ihrer Einkaufsliste.



### BESTELHOTLINE

→ T. 05101.588360

→ [www.gemuese-kiste.com](http://www.gemuese-kiste.com)



## Gemüse-kiste

vom Bioland-Betrieb Kampfelder-Hof



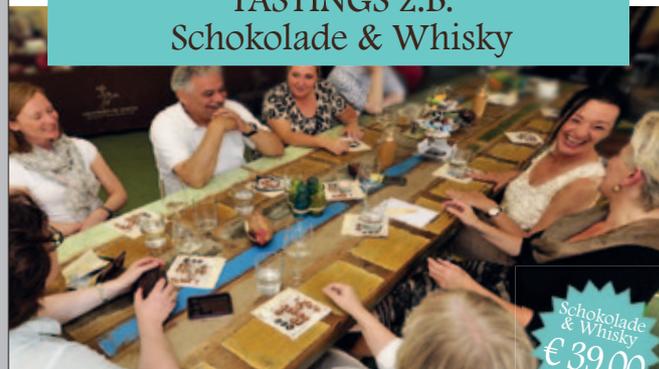
Auch zum  
Verschenken!



## CHOCOLATS-DE-LUXE.DE

Die besten Schokoladen der Welt auf einer Seite.

### TASTINGS z.B. Schokolade & Whisky



Schokolade  
& Whisky  
€ 39,00

Ob alleine, zu zweit oder in der Gruppe, als  
Abteilungs- und Kunden-Event, oder als Über-  
raschung: **Verkostungen bei Chocolats-de-Luxe.de**

[www.chocolats-de-luxe.de](http://www.chocolats-de-luxe.de) 0511 - 78 09 43 70

# Lindenhof Bio-Produkte direkt vom Bauernhof

Altstadtmarkt Braunschweig  
Mi und Sa 8 - 13 Uhr

Braunschweig Prinzenpark  
Do 12 - 18 Uhr

Stadtmarkt in Wolfenbüttel  
Mi und Sa 8 - 13 Uhr

Wochenmarkt in Siedte  
Fr 14 - 18 Uhr

Hofladen in Ellum:  
Mo+Di, Do+Fr  
9 - 13 Uhr und 15 - 18 Uhr  
Sa 9 - 13 Uhr



[www.ellum.de](http://www.ellum.de)



Traditionelle Fleisch- und Wurstwaren von selbst ausgewählten Tieren!

Spezialität: **Eichelschinken, Eichelmettwurst**. Vom Gourmet-Journal  
„Der Feinschmecker“ prämiert.

Fleischerei Hebel  
Bussilliatweg 12  
30419 Hannover-  
Herrenhausen  
Tel.: 05 11-79 46 67  
[www.fleischerei-hebel.de](http://www.fleischerei-hebel.de)

## Hebel

100 Jahre

# Apex

Immobilien + verwalten GmbH

Projektmanagement

beraten  
vermitteln  
vermieten  
verwalten  
entwickeln

Ihr Immobilienberater und Verwalter in Hannover  
Tel. 05 11 / 7 00 37 160 [www.apex-immobilien.net](http://www.apex-immobilien.net)

Wir unterstützen Slow Food Deutschland e.V.



Godshorner  
Röstkontor

## Kaffeespezialitäten aus eigener Röstung

u. a. Kopi Luwak, Nepal, Galapagos

Manufaktur · Probiertcafé  
Großer Hillen 7 · 30559 Hannover-Kirchrode  
Tel. (05 11) 2 28 96 93  
[www.godshorner-roestkontor.de](http://www.godshorner-roestkontor.de)  
[info@godshorner-roestkontor.de](mailto:info@godshorner-roestkontor.de)

*Aroma Bekömmlichkeit Frische*



# Richter

ALTSTADTBÄCKER

Beim Brot sind wir eigen.

Eigene Rezepturen  
Eigener Natursauer  
Frische, eigene Brotkeimlinge  
Brotgetreide aus der Region

Infos unter: [brotversteher.de](http://brotversteher.de)



FESTE FEIERN, WIE SIE FALLEN, ABER BEI UNS.



Gasthaus  
Müller

Colterner Str. 2 · Barsinghausen/Cöxe · Tel. (0 51 08) 21 63 · [www.gasthausmueller.de](http://www.gasthausmueller.de)



WEINHANDEL  
**Legro**



#### Geschlossene Gesellschaften

#### + Konzerte und Parties

mit vielen bekannten Musikern:

Lutz Krajenski, Lothar Krist, Marc Pierre  
Thoth, Gregory Copeland, Manuela Calia,  
Crazy Horse Band, Sixties Beat Band,  
Hervé Jeanne, Big Band Berenbostel

- Weine aus den Regionen Italiens
- Grappa und Spirituosen von ausgewählten Produzenten
- Große Auswahl an prämierten Olivenölen und Balsamico
- Individuelle Präsente, mit Versandservice
- Frischetresen mit Parmaschinken, Salame Milano, Pecorino uvm
- Feinkostspezialitäten
- Trüffel delikatessen

### Online Shop:

Versand frei Haus ab 100 €

[www.legro.de](http://www.legro.de)

Legro Weinhandel  
Frankenring 7  
30855 Langenhagen  
Tel.: 0511-742085  
Fax: 0511-742089  
E-Mail: [info@legro.de](mailto:info@legro.de)

**Bistro**  
Mo – Fr 9 – 18 Uhr  
Sa 9 – 15 Uhr



Backstube  
Bundschuh  
Bioland

selbst angebaut · selbst vermahlen · von uns gebacken

### Dinkelbäckerei im Leinetal

Hier finden Sie unsere Verkaufsstellen: [www.backstube-bundschuh.de](http://www.backstube-bundschuh.de)

**ELEA**  
Olivenöl. Wein. Gutes

- Hochwertige Olivenöle aus ökologischem Anbau aus Frankreich, Apulien, Katalonien und von Kreta, Mallorca und Sizilien direkt vom Bauern
- Ohne Zwischenhandel auch im bundesweiten Versand
- Termine und Preise für unsere Olivenöl-Seminare in geselliger Runde finden Sie auf unserer Internet-Seite. Sondertermine für Gruppen nach Absprache möglich.



GEIBELSTRASSE 18 · 30173 HANNOVER · [INFO@ELEA-HANNOVER.DE](mailto:INFO@ELEA-HANNOVER.DE)  
TEL 0511 534 004 17 · FAX 0511 534 004 16  
[WWW.ELEA-HANNOVER.DE](http://WWW.ELEA-HANNOVER.DE)

  
Ganz. Schön. Mutig.  
Kreative Kommunikation

Am Hohen Tore 7 · 38118 Braunschweig  
Telefon (0531) 219 32 04  
Fax (0531) 225 445 92  
[info@GanzSchoenMutig.de](mailto:info@GanzSchoenMutig.de)

→ [www.GanzSchoenMutig.de](http://www.GanzSchoenMutig.de)



# Bauer Banse



## HOFMOLKEREI

Durch handwerkliche Milchverarbeitung  
ein natürlicher Genuss...

Verkaufsstellen in Ihrer Nähe unter  
[www.bauerbanse.de](http://www.bauerbanse.de)

Bauer Banse Hofmolkerei · Familie Joachim Banse  
Kakerbeck 7 · 29378 Wittingen · Telefon 05831/993000

## Obstplantage Hahne



Hildesheimer Str. 574  
30880 Laatzen OT Gleidingen

Telefon 05102 2303  
[www.hahne-obstplantage.de](http://www.hahne-obstplantage.de)

### In der Region und aus der Region!

Selbsterzeugtes Aroma-Obst aus Gleidingen

#### Unser Angebot:

<b>Äpfel</b>	ganzjährig, 25 Sorten, altbewährte und neue Sorten
<b>Birnen</b>	Conference, Condo, Xenia u. v. m.
<b>Zwetschen</b>	15 verschiedene Sorten mit Geschmack
<b>Kirschen</b>	Süß- und Sauerkirschen
<b>Trauben</b>	würzige Tafeltrauben aus Gleidingen
<b>Beeren</b>	Him-, Brom-, Stachel- und Johannisbeeren

Tag der  
offenen Plantage  
26. und 27. 9. 2015  
10 – 18 Uhr

Honig in verschiedenen Variationen und frisch gepresster Apfelsaft  
Apfelchips, Marmeladen, Obstweine, Essig aus eigener Herstellung

Führungen, Schnittkurse kostenlos, Termine auf Anfrage

Verkaufszeiten im Hofladen: Mo. – Fr. 8.00 bis 18.00 Uhr,  
Sa. 8.00 bis 12.00 Uhr

ganztäglich, ganzjährig geöffnet – ausreichend Parkplätze vorhanden.

Verkauf ganzjährig auf den Bauernmärkten in der Region Hannover.

# BauernMarkt



...frisch  
vom Hof

**Hannover- Bahnhof**  
Ernst-August-Platz  
montags von 14 - 18 Uhr

**Hannover- Nordstadt**  
An der Lutherkirche  
donnerstags von 14 - 18 Uhr

**Hildesheim-Himmelsthür**  
Winkelstr. an der Pauluskirche  
freitags von 9 - 12.30 Uhr

**Hannover- Bahnhof**  
Ernst-August-Platz  
freitags von 14 - 18 Uhr

**Hannover- Döhren**  
Fiedelerplatz  
dienstags von 14 - 18 Uhr

**Hannover- Bothfeld**  
Einkaufspark Klein-Buchholz  
freitags von 14 - 18 Uhr

**Laatzen**  
Vor dem Leine-Center  
mittwochs von 14 - 18 Uhr

**Hannover- Bult**  
Rimpaustraße  
samstags von 8 - 12.30 Uhr

**Hannover- Mitte**  
An der Marktkirche  
donnerstags von 14 - 18 Uhr

**Hannover- List**  
Moltkeplatz  
samstags von 8 - 13 Uhr

**Hannover- Kirchrode**  
Kleiner Hillen  
freitags von 8 - 13 Uhr

**Hannover- Zoo**  
Platz an der Friedenskirche  
samstags von 8 - 13 Uhr

[www.bauernmarkt-hannover.de](http://www.bauernmarkt-hannover.de) · [www.bauernmarkt-hildesheim.de](http://www.bauernmarkt-hildesheim.de)

Max Matzeik, Eisberger Str. 436, 32457 Porta Westfalica



**Bio Rindfleisch direkt vom Erzeuger Max Matzeik**  
**Bioland Rinderzucht. Bioland Fleischerei. Direktvermarktung.**

Wir geben unseren Tieren die Zeit, die sie von Natur aus brauchen, um  
heranzuwachsen. Statt Mastfutter gibt es bei uns ausschließlich Grünfutter.  
Die naturnahe Haltung verleiht unserem Galloway-Bio-Fleisch den besonderen Geschmack.  
Nach der stressfreien Schlachtung wird das Bio-Fleisch durch sorgfältiges Zerlegen  
und eine sechswöchige Reifung nach dem Dry-Aging-Verfahren dem hohen  
Qualitätsanspruch unserer Kunden gerecht. Besuchen Sie uns in Hannover:

Mo. und Fr. von 12-18 Uhr, Bauernmarkt Hannover Hbf, Ernst-August-Platz  
Do. von 14-18 Uhr, Bauernmarkt an der Lutherkirche  
freitags zusätzlich 7.30-13 Uhr, Obstplantage Hahne, Gleidingen  
und 13-18 Uhr, Brabeckstr. 169, Bemerode

[www.galloway-biofleisch.de](http://www.galloway-biofleisch.de), Telefon 05751 9239275



**Was nicht in aller Munde – hier in kleiner Runde:**

- ★ Kulinarische Workshops\* wie:  
„Der Wurstmachkurs“, „Blutwurst und Jazz“, „From Nose to Tail – von der Nase bis zum Ringelschwänzchen“, u.v.a.
- ★ Kostproben zu allerhand Köstlichem
- ★ Und alles, was neugierige Gaumen so mögen

\* nur mit Anmeldung



**Aktuelle Veranstaltungen unter:**  
[facebook.com/gaumenwerk](https://facebook.com/gaumenwerk)

**GAUMENWERK** · Scheller Fleisch und Küche  
Nenndorfer Str. 68 · 30952 Ronnenberg / Empelde



**DoppelKorn**  
Bio Bäckerei



10x in Hannover  
2x in Hildesheim

**Bio Backwaren & Café**

[doppelkorn-hannover.de](https://doppelkorn-hannover.de)



**DIE KAFFEE  
WIRTSCHAFT**



**Kaffeewirtschaft – Schloß Hehlen**  
**Café · Rösterei · Restaurant**

Schloßstraße 2 · 37619 Hehlen

Tel. 0 55 33 / 40 91 54

[www.die-kafeewirtschaft.de](http://www.die-kafeewirtschaft.de)

[www.facebook.de/kafeewirtschaft](https://www.facebook.de/kafeewirtschaft)

Mo. und Di. Ruhetag. Mi.–Fr. ab 14 Uhr.

Sa.+So. ab 12 Uhr.

Durchgehend warme Küche.

**BIOLOGISCH**

Bio-Lebensmittel für Linden



Stephanusstraße 10  
30449 Hannover

Tel 213 55 88  
Fax 213 55 90

Montag-Freitag 8-20 Uhr  
Samstag 8-16 Uhr

www.la-vigna.de

Neben einem reichhaltigen Angebot an

Weinen erwartet Sie bei uns eine vielseitige,

**Gut, Sauber, Fair**

phantasievolle und überraschende bunte

**auch bei La Vigna.**

Küche in Bistro und Partyservice.



**LA VIGNA**

Italienische Weine und  
Lebensmittel, Bistro, Party-Service

Ziegenmarkt 3 | 38100 Braunschweig | Telefon 0531 125213

# Volker Werthmann

**Kartoffeln · Gemüse · Küchenkräuter · Blumen**

**Frische aus eigener Ernte**

Direkt und schnell auf dem Wochenmarkt

**Direktverkauf** Di.-Fr.: Rottenweg 3, 38159 Vechelde-Liedingen

**Wochenmärkte** Mi., Do., Sa.: Braunschweig | Fr.: Vechelde

Tel.: 05302 3239 | Email: gemuesebau@gmx.de

## Fungi Delikat – Die Extertaler Biopilzzucht



Streng nach Biolandrichtlinien produzieren wir besondere Speisepilze für Gastronomie und Wochenmarkt: Shiitake - Kräuterseitling Limonenseitling - Buchenpilz - Samthaube Pom-Pom Blanc - Kastanienseitling - Trockenpilze sowie Pilze der Saison.

**Wir sind in Hannover auf den Wochenmärkten** Stephansplatz (Freitag) und Lindener Markt (Sonnabend).  
Tel.: 05262 9949920 Mobil: 0151 10713907  
E-Mail: info@fungi-delikat.de  
[www.fungi-delikat.de](http://www.fungi-delikat.de)

## Donnerstag, Freitag & Samstag auf Märkten in Hannover!

**Bauernmarkt  
an der Marktkirche** Donnerstag 13:00 - 18:00 Uhr

**Lister Meile\*** Donnerstag 13:00 - 18:00 Uhr

**Südstadt,  
Stephansplatz\*** Freitag 8:00 - 13:00 Uhr

**Lindener Marktplatz\*** Samstag 8:00 - 13:00 Uhr

\* Nur Fleisch- und Wurstwaren

**Bioland®**  
ÖKOLOGISCHER LANDBAU



*eigenes*  
**Bioland-  
Fleisch, Wurst,  
Gemüse**

**Bauer Stolze** [www.bauer-stolze.de](http://www.bauer-stolze.de)

An der Kapelle 5 • 31311 Schwüblingen • 05175-2140

## BACKWERK

Demeter - Bäckerei



Di.–Do. 7–13 Uhr  
und 15–18 Uhr  
Fr. 7–18 Uhr  
Sa. 7–12 Uhr

Christian Lecht  
Heinrich-Heine-Str. 38  
30173 Hannover  
Tel. (05 11) 88 16 41

[www.backwerk-hannover.de](http://www.backwerk-hannover.de)

EspressoBar  
Brot  
Rösterei



cup to go  
Michael Jähne  
Gut 44  
38234 Salzgitter  
01577 1907520  
cup to go info

Standort:  
Altstadtmarkt  
Herzogen Elisabeth-Strasse

**demeter**

Essbare Blüten und Wildpflanzen  
für Gastronomie und Privatkunden in der Region Braunschweig

küchenfertig aufbereitet und  
frisch an Sie geliefert.

**wild-ess-kraut**

Heiner Schrobsdorff - Jüdelstraße 50 - 38126 Braunschweig  
Tel. + Fax 0531. 2274952 - heiner@wild-ess-kraut.de

DE-022-Öko-Kontrollstelle



1890-2015 125 JAHRE  
**HÄRKE**



BRAUMANUFAKTUR  
**HÄRKE**  
PILS

BRAUMANUFAKTUR  
**HÄRKE**  
HELL

www.braumanufaktur-haerke.de

BRAUMANUFAKTUR HÄRKE · AM WERDERPARK 5 · 31224 PEINE



## Zum Mittag

servieren wir Ihnen ein Zwei- oder Dreigang Menü oder Sie wählen aus unserer kleinen Karte. In jedem Fall genießen Sie unsere Gastlichkeit, natürliche Produkte und handwerklich zubereitete Speisen, z.B.

### SALAT

Wintersalat: Postelein, Feldsalat, Petersilie, Schnittlauch  
Apfel-Vinaigrette / 9 €

### SUPPE

Tomaten- und Brotschup / 11 €  
Fenchel- und Brotschup / 11 €  
Zucchini, Orange und Kartoffelmousse / 19 €

### FLEISCH

Osso buco\* geschmort, Tomate, Paprika, Zucchini und Orangenpolenta / 19 €

### DESSERT

Quitten-Gâteaux und Vanilleeis / 7 €

Zwei Gang Menü: Salat oder Suppe und Hauptgang Vegetarisch, Fisch oder Fleisch / 25 €

Drei Gang Menü: Salat oder Suppe und Hauptgang Vegetarisch, Fisch oder Fleisch und Dessert / 29 €

Wir verwenden vorwiegend Produkte aus ökologischem Anbau bzw. Herstellung. Sollte dies nicht der Fall sein sind die Produkte mit „\*“ Sternchen gekennzeichnet. Diese Produkte stammen dann aus Wildfang oder konventionellem Anbau. DE-ÖKO-006

Restaurant. Café. Biergarten. Catering  
Alte Herrenhäuser Str. 3 · 30419 Hannover  
T 0511 27 94 94 0 · F 0511 27 94 94 10  
info@schlosskueche-herrenhausen.de

  
**schlossküche**  
Herrenhausen



[www.slowfood.de](http://www.slowfood.de)

Slow Food engagiert sich für Genuss, der sich aus dem bewussten Gebrauch der Sinne, aus Wissen, dem richtigen Umgang mit den Rohstoffen sowie der Freude am geselligen Zusammensein ergibt.

