

VERANSTALTUNGEN

Oktober 2010 – März 2011

Wissen, was man isst



Kochen mit Kindern - Seite 12



Slow Food[®]

Braunschweiger Land
Hannover
Harz

23. und 30. Oktober 2010:
Schnucken-Abholtage, Fuhrberg

5. bis 7. November 2010:
Slow Fisch, Bremen

Stammtische, Tafelrunden

und viele weitere Veranstaltungen

Slow Food

- Slow Food ist eine weltweite Vereinigung, die sich für genussreiche Lebensmittel und für die Erhaltung regionaler Produkte und Speisen einsetzt, um die Geschmacksvielfalt zu bewahren.
- Slow Food engagiert sich für nachhaltige, artgerechte und sozial gerechte Produktionsbedingungen und eine Verarbeitung ohne künstliche Hilfsmittel.
- Slow Food vermittelt als Gastgeber auf gesellige Weise Wissen über Lebensmittel und deren ursprünglichen Geschmack und vereint Produzenten, Gastronomen, Händler und Verbraucher in einer Lobby für Geschmack.
- In regionalen Gruppen – den Conviven – spielt sich ohne Vereinsmeierei in mannigfaltigen Veranstaltungen das Leben des Vereins ab, bei dem Gäste zum Schnuppern, Schmecken und Kennenlernen immer herzlich willkommen sind.



„Slow Food kann ich mir nicht leisten.“

Auf diesen häufig gehörten Satz lässt sich Vieles antworten, vor allem ist es aber ein willkommener Einstieg ins Gespräch. Sicher – Lebensmittel, die gut, sauber und fair erzeugt werden, haben oft einen höheren Preis, weil Reifezeiten länger, Anbaumethoden arbeitsaufwändiger oder die Zubereitung personalintensiver sind.

Aber wie hoch sind die Kosten für „billige“ Lebensmittel? Überflüssige Verpackungen. Transporte um die halbe Welt. Veröden oder Verschandeln ganzer Landstriche durch industrielle Lebensmittelerzeugung mit un-absehbaren Folgen für Ökologie und Ökonomie.

Bei all dem ist die Freude am Genuss von Speisen und Getränken mit natürlichem Eigengeschmack gar nicht mitgerechnet. Es gibt einen gravierenden Unterschied zwischen billig und preiswert.

Slow Food kann es sich nicht leisten, nur für wenige da zu sein. Slow Food hat viele Facetten. Wir laden Sie herzlich zum Gespräch und zum Mitmachen ein. Die in diesem Heft aufgeführten Veranstaltungen bieten reichlich Gelegenheit dazu.

Ihre
Slow Food Conviven

Die Vielfalt entdecken – Freude am Schmecken und am Kochen.
Bei zahlreichen Projekten stehen die Kinder im Mittelpunkt.



Verwöhnt von jungen Köchen –

Slow Food Tafelrunde
des Conviviums Hannover

Die regelmäßigen Zusammenkünfte des Conviviums (CV) Hannover mit Mitgliedern und Gästen fanden in der Vergangenheit in gut erreichbaren Gastronomiebetrieben statt. Die Orte wechselten ungefähr jährlich, um einerseits die Erreichbarkeit für alle Mitglieder zu ermöglichen, andererseits aber auch eine Beständigkeit zu erreichen. Bei den Treffen hat sich eingebürgert, dass neben den kulinarischen Genüssen (für den Bauch) auch etwas für den Geist geschieht. Denn Wissen, was man isst, ist für uns sehr wichtig.

Referenten zu den unterschiedlichsten Themen und aus den unterschiedlichen Bereichen werden ins Tafelrund gebeten, gern unsere Mitglieder oder Fördermitglieder, die so Gelegenheit haben, sich und ihre Leidenschaft in puncto Slow Food einer größeren Runde vorzustellen. Zusätzlich veranstaltet das CV informative, gesellige und genussvolle Veranstaltungen. Auf einer dieser Veranstaltungen traf das CV Hannover auf den „Verein Hannoverscher Köche“. Dieser Verein hat – wie es sich für einen ordentlichen Verein gehört – auch einen Ehrenvorsitzenden. Mit ihm – Gerhard Dammert – wurde die Idee geboren, dass beide Vereine etwas Gemeinsames veranstalten könnten.

Durch den amtierenden Vorsitzenden des Vereins – Jürgen Angrick – wurde diese Idee weiterentwickelt. Er wiederum hat einen guten Kontakt zu der Regionalmannschaft der niedersächsischen Köche, die unser schönes Bundesland im weltweiten Vergleich bei der Koch-Weltmeisterschaft an die Spitze (3. Platz) gekocht haben. Diese Mannschaft besteht aus 9 Köchen und Jungköchen beiderlei Geschlechts mit unterschiedlichen fachlichen Schwerpunkten (Pâtisserie, Soßenkoch ...) aus unterschiedlichen Gegenden und gastronomischen Betrieben. Allen gemein ist die Leidenschaft für gutes Kochen mit regionalem Anspruch. Die regionale Verwurzelung spiegelt sich derzeit in Gerichten rund um die Lüneburger Heide wider. Unter der Leitung von Torsten Maletti trainieren die Köche in ihrer Freizeit hart, um bei den im November 2010 in Luxemburg stattfindenden Weltmeisterschaften ihren guten Platz zu verteidigen. In Deutschland gibt es nur eine Handvoll Regionalmannschaften, und wir sind froh, dass die „Nordlichter“ so gut vertreten sind und wir als CV Hannover dabei tatkräftig helfen können!



Um jetzt das Training und unsere Tafelrunde zusammenzubringen, bedurfte es einer etwas längeren Vorbereitungszeit. Bis zum Start verging fast ein Jahr, dann war es aber in „trockenen Tüchern“. Leider erfordert dieses Projekt, dass sich die Teilnehmer (Mitglieder und Gäste) dafür anmelden. Anders als in anderen Restaurants kann bei diesem Experiment generell nicht auf eine allgemeine Abendkarte zurückgegriffen werden. Auf Sonderwünsche, wie zum Beispiel bei Allergien, kann aber eingegangen werden. Gekocht wird zu einem sehr fairen Preis, üblicherweise ein Menü – oder auch mal ein Buffet. Dieser Preis wird an die Köche



äußerst fair weitergegeben, da nur die reinen Zutatenpreise abgezogen werden. Küchenbenutzung und Arbeitszeit werden nicht berechnet. Die verbleibenden Gelder fließen direkt in die Kasse der Regionalmannschaft, die davon ihre Tour nach Luxemburg und die dortige Unterkunft bestreitet. Ein kleines Extra ist immer gern gesehen. Die Zutaten kommen überwiegend aus der Region, teilweise sogar aus den Kräutergärten der beteiligten Köche.

Damit sich aber auch ein Trainingseffekt einstellt, dürfen die Tafelrundenbesucher nicht nur plaudern und schlemmen. Es gilt – ähnlich wie in der Schule – Noten zu vergeben. Je detaillierter, desto besser! Und auch Kommentare sind erwünscht! Diese Beurteilungen werden von den Köchen ausgewertet, Konsequenzen werden gezogen. Ein permanenter Austausch findet statt.

Nach jedem Essen stellen sich die Köche unseren Fragen und geben über Herkunft und handwerkliche Verarbeitung Auskunft sowie den einen oder anderen Tipp für den Hausgebrauch. Gerade bei den ganz jungen Köchen ist die Anspannung sichtbar, wie ihre Kreation bewertet wird, und manch stolz gewölbte Brust ist unter der Kochjacke zu sehen.

Exemplarisch sei hier das Menü einer der Tafelrunde beschrieben:

- Baguette mit Schmalz und Kräuterbutter
- Terrine von der Heideforelle auf Gurkensalat, Rauke mit Waldfruchtdressing, Senfschaumsüppchen
- Schweinerücken im Speckmantel, Dornfeldersauce, Kohlrabinester und Kartoffelblättertieg
- Variationen von heimischen Beeren

Aber alle Worte treffen es nur unzureichend: selber testen!!!

Unser CV ist mit dieser Form der Tafelrunde sehr zufrieden – mit ca. 30 Besuchern, die daran teilnehmen, kommt jedes Mal eine große Runde zusammen. Soeben haben die Aktiven beschlossen, dieses Experiment um ein halbes Jahr zu verlängern.

Sabrina Buchholz, Convivium Hannover



Neulich am Slow Food Stand



Für eine gute Sache eintreten kann man auf sehr unterschiedliche Weise. Gut sauber und fair erzeugte Lebensmittel zu konsumieren, ist sicherlich solch eine gute Sache – und wer derart handelt, wird nicht nur mit einem ruhigen Gewissen belohnt, sondern auch mit einem erhöhten Genussfaktor.

Sokamich vor einigen Jahren in diesen Kreis der Gleichgesinnten, der sich Slow Food nennt. Vieles kam zusammen, dass ich mich schon nach kurzer Zeit in die Übernahme von Verantwortung eingebunden sah. Nicht zuletzt die Überzeugung, mit Slow Food Teil einer weltweiten Interessenvertretung zu sein, die sich für den Erhalt regionaler Besonderheiten stark macht. Globalisierung, wie sie mir gefällt.



Nun meinen manche, ehrenamtliche Arbeit setze ein erhöhtes Maß an Leidenschaft voraus. Sicher: Es gibt attraktivere Wochenendplanungen, als das sonntägliche Weckerklingeln um fünf Uhr, um anschließend auf einer regendurchnässten Wiese einen Infostand aufzubauen und am späten Abend ein Gefühl von erfrorener Steifheit nach Hause zu tragen.

Aber: Es macht auch Spaß!

Nicht nur, weil die Gespräche am Stand herrlich bunt und vielseitig sind – ebenso wie die Besucher selbst. Sondern auch, weil ganz viele Menschen feststellen können, dass sie mit ihrer Wertschätzung der guten und authentischen Lebensmittel nicht allein sind. Und es macht Freude, manch einen überhaupt erst auf den Geschmack zu bringen.

Ganz häufig kommt es dabei zu ausgiebigen Diskussionen „über Gott und die Welt“, denn die Idee von Slow Food ist äußerst komplex und betrifft alle Facetten unseres Lebens.

Wir wollen nichts verkaufen – wir machen Lust auf Genuss. Und weil auch der Kopf daran teilhaben soll, sprechen wir gern mit Ihnen darüber bei einer unserer Veranstaltungen oder am nächsten Slow Food Stand.

Frank Buchholz, Convivium Hannover





**„Energie gewinnen“.
Essen in bewährter
SLOW-FOOD
Tradition**

**SLOW-FOOD
im Weltkulturerbe
OBERHARZ**

Nichts ist im Verstand, was nicht vorher in den Sinnen war.

So sprach schon der englische Philosoph John Locke im 17. Jahrhundert. Er erkannte, dass die Schulung von Tast-, Geruchs- und Geschmackssinn von besonderer Bedeutung für die Entwicklung des Intellekts ist. So neu ist also die Erkenntnis nicht, und dennoch führen diese drei Sinne zunehmend ein Schattendasein.

SlowFoodDeutschland hat eigens eine „Kinder- und Jugendkommission“ eingerichtet, die es sich zur Aufgabe gemacht hat, diesen Missstand zu beseitigen. Das Kochen mit allen seinen vorbereitenden Tätigkeiten ist in außerordentlicher Weise dazu angetan, unsere Sinne in Einklang zu bringen. Einzelne Geschmackskomponenten auswählen, Würzen, Teig kneten, Düfte genießen, Probieren ...

Kinder erschließen sich diese Welt umfassend und spielerisch. Das Convivium Hannover wird sich verstärkt dieser „Klientel“ zuwenden und versuchen, die zahlreichen vorhandenen Ansätze zu bündeln, wo es sinnvoll ist. Das erste Projekt ist die Kooperation mit der hannoverschen Kinder-Kochschule Anne Töpfe.

Frank Buchholz, Convivium Hannover

Kochen mit Kindern. Geht das – oder muss das vielleicht sogar sein?!

Essen und trinken sollte ohne Zweifel ein zentrales Thema im Leben eines jeden Menschen einnehmen. Man ist, was man isst!

Kindern ein Bewusstsein für diese Entwicklung und für die Wichtigkeit von Ernährung im Einklang mit der Natur und dem eigenen Körper zu vermitteln ist deshalb ein „MUSS“ für jeden ernährungsbewussten Menschen.

Je früher Kinder ins Kochen integriert werden und das gemeinsame Essen als festes, ritualisiertes Familienereignis wahrnehmen, desto eher kann sich ein Bewusstsein und Interesse für diese Thematik aufbauen und entwickeln. Kochen ist eine Aktivität, die sehr viel Möglichkeiten bietet. Der Kreativität sind kaum Grenzen gesetzt, und was gibt es für Kinder Schöneres als mit Farben, Formen und Geschmäckern zuzuspielen. Durch das frühe Heranführen an verschiedene Geschmäcker kann sich der Geschmackssinn entwickeln und entfalten. Kinder werden sensibilisiert und dadurch tolerant und offen für vielfältige Küche. Gerne zu kochen und gerne zu essen ist eine wichtige Grundlage für das Bewusstsein von Ernährung und Qualität von Lebensmitteln.



Gesund Kochen zu können lässt den Menschen unabhängig werden. Es macht sie stark und leistungsfähig für die Anforderungen des Alltags. Wer sich selber gut und gesund umsorgen kann, ist klar im Vorteil. Dieser Vorteil sollte dem eigenen Kinde von Klein auf mitgegeben werden.

Grundlagen gesunder Küche kennen zu lernen und umsetzen zu können hilft einem bei der Gesunderhaltung des eigenen Körpers durch gesunde Ernährung. Gemeinsames Kochen fördert wichtige soziale Kompetenzen: Selbstständigkeit, Kommunikation, Verantwortung, Kooperation und die Fähigkeit zur Selbsteinschätzung.

Motorische Fähigkeiten werden geschult und gefördert, indem die Kinder mit Lebensmitteln arbeiten, Speisen waschen, klein schneiden, raspeln etc. Der Umgang mit Waagen und Rezeptangaben schult die Kinder im Zahlenraum und der Mengenlehre (kognitiv). Für Kinder ist es aufregend und herausfordernd, an einem Bereich, der in der Regel den Erwachsenen vorbehalten ist, teilzuhaben, sich ausprobieren zu können und Verantwortung übertragen zu bekommen. Kochen mit Kindern bietet die Möglichkeit, Kinder vielfältig, nachhaltig und kreativ in ihrer sensorischen, sinnlichen und kognitiven Entwicklung zu fördern.

Und darum ist es an der Zeit, Kinder kochen zu lassen und dieser Thematik Raum zu geben. In Hannover wird das getan. In der neueröffneten Kinderküche Anne-Töpfe können Kinder endlich mal das tun, was sonst nur die Erwachsenen machen – schneiden, braten, rühren, abschmecken, servieren. Mit bunter, kindgerechter Profieinrichtung und Ausstattung sind Kindern hier nur wenig Grenzen gesetzt. In einer Gruppe von etwa 6 Kindern wird unter der Anleitung einer pädagogisch und ernährungsberaterisch ausgebildeten Kursleitung drei Stunden gekocht, geschnippelt, entdeckt und genossen. Der Kochkurs endet an einer großen, bunt gedeckten Tafel, an der alle gemeinsam das zubereitete Mahl genießen. Ein Elternteil ist eingeladen, am Essen teilzunehmen. Auch Kindergeburtstage können hier gefeiert werden.

Anne Schmidt, www.kinderkueche-hannover.de



Fotos: Christian Plattner

Braunschweiger Altstadtmarkt: „Rote Tannenzapfen“

So kann es funktionieren: Bei einer Verkostung in unserem Convivium haben wir die Kartoffelsorte „Roter Tannenzapfen“ zu unserem Favoriten erklärt. Wir haben einige Bauern motivieren können, diese Sorte anzubauen. Parallel dazu haben wir die „Roten Tannenzapfen“ auf dem Wochenmarkt immer mal wieder vorgestellt – als Pellkartoffel mit Butter und Salz. Mittlerweile ist diese Sorte im Braunschweiger Raum etabliert.

Gisela Dietze,
Convivium Braunschweiger Land





9 = 1

NEUN RESTAURANTS – EINE MISSION – ALLES NATÜRLICH

Wir wollen unseren Gästen die besten Naturprodukte anbieten. In den neun Restaurants der Autostadt in Wolfsburg verarbeiten unsere Köche regionale Erzeugnisse, nach ökologischen Grundsätzen produziert und am Rhythmus der Jahreszeiten orientiert. Wir legen besonderen Wert auf Frische und Umweltverträglichkeit. Deshalb arbeiten wir mit Lieferanten zusammen, die wir persönlich seit Jahren kennen.

Wir lassen uns vom führenden Öko-Verband Bioland beraten. So können wir für die erstklassige Qualität unserer Naturprodukte garantieren.

www.natuerlich-autostadt.de

Autostadt Restaurants operated by Mövenpick – Vertragspartner von Bioland

Veranstaltungen

Ein Hinweis in eigener Sache:

Viele Veranstaltungen sind schon oft früh ausgebucht.

Melden Sie sich deshalb bitte möglichst früh

– und wenn nicht anders angegeben –

beim veranstaltenden Convivium an.

Herzlich willkommen!

OKTOBER

HANNOVER

Dienstag, 5.10.2010, 19 Uhr

Monatliche Tafelrunde

Der Verein Hannoverscher Köche gibt Jungköchen und Auszubildenden Gelegenheit, für unsere Slow Food Runde zu kochen. Wir dürfen gespannt sein! Weiterhin werden wir vor dem Essen über ein aktuelles Thema reden. Genießen, plaudern, informieren und planen mit Mitgliedern und Gästen.
Ort: Restaurant „Kräutergarten“, Gottfried-Keller-Str. 28/30, 30655 Hannover. Bitte anmelden: Telefon 0511 463894 oder hannover@slowfood.de

HARZ

11. bis 17.10.2010

So schmeckt der Harz

im Landhaus Kemper, neue Rezepte in bewährter SLOW-FOOD Tradition. Täglich ab 18 Uhr, nur mit Voranmeldung. Kosten: 25 €/Person
Ort: Landhaus Kemper, An der Trift 19, 38678 Clausthal-Zellerfeld (Buntenbock), Tel: 05323 1774, E-Mail: kontakt@landhaus-kemper.de

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 12.10.2010, 19 Uhr

Stammtisch: Rumänische Weine – Weinprobe in der Galerie RomArt

Rumänien, die unbekannte Schöne? Wein und Lebensart eines uns zum Teil fremden Landes wird Herr Grove uns auf seine Art sicher kompetent und eloquent nahe bringen.

Die Weine werden für sich sprechen, das sei hier schon versichert.

Der Beitrag von 20 €/Person ist nicht für die Weinprobe, sondern fließt in ein Hilfsprojekt in Rumänien.

Ort: Celler Straße 106b, 38114 Braunschweig (www.rom-art-galerie.de/). Anmeldung bei Hans-Georg Baumgarten, Tel. 0172 5494670 oder per Mail: 42@winet.de bis zum 4.10.2010.

HANNOVER

Sonnabend 23. und 30.10. 2010, 13 bis 18 Uhr

Scheunenmarkt mit „Moorschnucken-Abhol-Tagen“

Auch in diesem Jahr wieder: Moorschnucken-Lammfleisch und verschiedene Lammfleischprodukte aus dem Bioland-Betrieb Schäferhof Teerling in Ströhen. Die Qualität des Fleisches beruht auf den natürlichen Lebensbedingungen der Moorschnucken. Das Fleisch ist fettärmer und dunkler als das anderer Schafrassen.

Neben Lammfleisch erwartet Sie ein Markt mit folgenden Angeboten: Rindfleisch vom Roten Höhenvieh aus dem Weserbergland, Bio-Brot und -Kuchen, frisch gerösteter Manufaktur-Kaffee, Olivenöle, Kräuter aus der Provence, Kräutertees, Seifen und Düfte, Schafhof Hartmann mit Textilien aus Uetze, Obst, Gemüse aus der Demeter-Gärtnerei Wurzelwerk, Imker-Honig, Fruchtaufstriche und Wildkräuterprodukte von der Heilpflanzenexpertin Angela Sarti, Lamm- und Rindswürstchen vom Grill und weitere Spezialitäten auf dem Holzofen von Jonte Schmatzler frisch zubereitet.

Für ganze **Moorschnucken**-Schlachtkörper bitte Vorbestellung aufgeben: Telefon 05135 1204 oder barbaraschmatzler@freenet.de. Weitere Infos: www.moorschnucke.de

10 kg **Rindfleisch**pakete vom Roten Höhenvieh können unter Telefon 05536 1313 bestellt werden (bis 2.10.),

Infos: www.hoehenvieh-weserbergland.de

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

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 26.10.2010, 19.15 Uhr

Arbeitsstreffen

Ort: wird beim Stammtisch bekannt gegeben

BRAUNSCHWEIGER LAND

Sonnabend, 30.10.2010, 10 bis 15 Uhr

Slow Food stellt sich bei HUTH'S in Celle vor

Ort: HUTH'S Kaffee und Feinkost, Großer Plan 7, 29221 Celle

Sie kennen HUTH'S noch nicht, dann nutzen Sie die Gelegenheit! HUTH'S hat fantastische Kaffeesorten aus der eigenen Rösterei, aber auch Feinkost, die den Speichel fließen lässt, und das alles in einem Kaufmannsladen, der an einen „Gemischt- und Kolonialwaren“-Laden früherer Zeiten erinnert.



NOVEMBER

HANNOVER

Dienstag, 2.11.2010, 19 Uhr

Monatliche Tafelrunde

Der Verein Hannoverscher Köche gibt Jungköchen und Auszubildenden Gelegenheit, für unsere Slow Food Runde zu kochen. Wir dürfen gespannt sein! Weiterhin werden wir vor dem Essen über ein aktuelles Thema reden. Genießen, plaudern, informieren und planen mit Mitgliedern und Gästen.

Ort: Restaurant „Kräutergarten“, Gottfried-Keller-Str. 28/30, 30655 Hannover. Bitte anmelden: Telefon 0511 463894 oder hannover@slowfood.de

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 9.11.2010, 19 Uhr

Stammtisch

Geplant ist eine Gesprächsrunde mit einem Vertreter von attac. Siehe Internet: www.slowfood.de

HANNOVER

Sonnabend, 13.11.2010, 11 bis 14 Uhr

Kochkurs für Kinder „5 Elemente Küche“

Theoretische und praktische Einführung: Im Zentrum steht die Ernährung des Menschen im Einklang mit der Natur.

Holz brennt und erzeugt Feuer.

Das Feuer (die Asche) erzeugt die Erde.

Erde verbirgt Mineralien und Metall.

Metall geschmolzen fließt und erzeugt Wasser.

Wasser nährt das Holz (die Pflanzen).

Den Kindern wird durch ein pädagogisch und ernährungsberaterisch geschultes Team in einer kindgerechten Küche spielerisch vermittelt, was Essen bedeuten kann und wie „Seele, Geist und Körper“ durch bewusste Ernährung zu neuer Kraft gelangen können. Farbe und Formen spielen genau so eine Rolle wie der Geschmack und die Nährstoffe.

Parallel findet außerhalb der Kinderküche eine Slow Food Gesprächsrunde statt: „5 Elemente: bewusster Umgang mit Lebensmitteln“. Eltern sind herzlich dazu eingeladen.

Ort: Kinderküche Anne-Töpfe, Oberstr. 8, 30167 Hannover. Kosten: 45 €.

Bitte anmelden: Telefon 0170 7383175 oder anne-toepfe@gmx.net

HANNOVER

Freitag, 19.11.2010, 19 Uhr

Geburtstagsessen des Conviviums Hannover im Gasthaus Müller

13 Jahre Slow Food in Hannover! Zum Geburtstag darf es ruhig ein wenig feiner werden. Familie Müller hat für uns ein herbstliches Menü vorbereitet getreu dem Motto des Hauses: ambitionierte deutsche Landhausküche.

* Creme Brulée und Praline von Ziegenkäse aus der Heide mit Feldsalat

* Rahmsüppchen von Kürbis vom Hof Grasdorf, Ditterke

* Zweierlei von der Heidschnucke aus der Wennigser Mark mit geschmortem Wurzelgemüse, gebackenem Pilzsäckchen und Haselnussspätzle

* Gefüllter Bratapfel aus eigenem Garten mit Mandelsabayon und Vanilleeis

Ort: Gasthaus Müller, Golterner Straße 2, 30890 Barsinghausen OT Göxe
Kosten: Menü 39,50 €
Verbindliche Anmeldung unter Telefon 0511 463894, hannover@slowfood.de oder www.slowfood.de/hannover

HANNOVER

Sonnabend, 20.11.2010, 11 bis 14 Uhr

Kochkurs für Kinder „Der Experimente-Kurs“

Entdecken, experimentieren, erfahren. Der Kurs besteht aus einem Lebensmittelexperimentierteil mit Fühlspielen und kleinen Chemieexperimenten und der anschließenden Verarbeitung der Lebensmittel zu leckeren Gerichten, die dann gemeinsam verzehrt werden. Pädagogisch und ernährungsberaterisch ausgebildete Kursleitung.

Ort: Kinderküche Anne-Töpfe, Oberstr. 8, 30167 Hannover. Kosten: 35 €.
Bitte anmelden: Telefon 0170 7383175 oder anne-toepfe@gmx.net

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 23.11.2010, 19.15 Uhr

Arbeitstreffen

Ort: wird beim Stammtisch bekannt gegeben

BRAUNSCHWEIGER LAND

Freitag, 26.11.2010, 19 Uhr

2. Braunschweiger Braunkohl Bankett

Wieder gibt es wie im letzten Jahr die 8 Bs: Braunkohl (Altmärker), Birne (Quen), Bratkartoffeln, Bregenwurst, Bauchfleisch, Braten, Bier und Bierschnaps. Zusammen mit der Bürgerstiftung Braunschweig werden wir das Traditionessen genießen.

Das Menu (Suppe, Braunkohl, Dessert) kostet pro Person 25,- € zuzüglich einer Spende von 5,- € für den VEN, Verein zur Erhaltung von Nutzpflanzen (über mehr würden wir uns mehr freuen). Bitte bis zum 19.11.2010 überweisen an die Bürgerstiftung Braunschweig, Braunschweigische Landesparkasse, BLZ 250 500 00, Konto 2 108 777; bitte mit den Namen der Teilnehmer! Bei Absage nach dem 21. November wird der Gesamtbetrag als Spende behandelt.

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

Veranstalter: Bürgerstiftung Braunschweig, Löwenwall 16, 38100 Braunschweig, 0531 48 03 98 39 und Slow Food, Convivium Braunschweiger Land, Museumstr. 4, 38100 Braunschweig, 0531 12 33 790

HARZ

Sonnabend, 27.11.2010

Ribollito zu Rosso di Montalcino

im Landhaus Kemper, ab 18 Uhr, nur mit Voranmeldung. Kosten: 25 €/P.

Ort: Landhaus Kemper, An der Trift 19, 38678 Clausthal-Zellerfeld (Buntenbock), Tel. 05323 1774, E-Mail: kontakt@landhaus-kemper.de

HARZ

Sonnabend 27. und Sonntag 28.11., ab 11 Uhr

Weihnachtsmarkt im Kloostergut Wöltingerode

Ort: Kloostergut Wöltingerode, Wöltingerode 1, 38690 Vienenburg, Telefon 0 53 24 58 80, E-Mail kloster@woeltingerode.de

HANNOVER

Dienstag, 30.11.2010, 10 bis 13.30 Uhr

„5 Elemente Küche“ Einführung für Erwachsene

Die Ernährung im Einklang mit der Natur

Die 5 Elemente Küche ist Teil der traditionellen chinesischen Medizin. Mit farbenfrohem Gemüse, leckerem Getreide und veganem Eiweiß lernen wir die Basis der 5 Elemente Küche kennen. Die Kursleitung ist ausgebildete Kochtrainerin für die 5 Elemente Küche und Ernährungsberaterin.

Ort: Kinderküche Anne-Töpfe, Oberstr. 8, 30167 Hannover. Kosten: 65 €.

Bitte anmelden: Telefon 0170 7383175 oder anne-toepfe@gmx.net



DEZEMBER

HARZ

Sonntag, 5. und Montag, 6.12., ab 11 Uhr

Weihnachtsmarkt im Kloostergut Wöltingerode

Ort: Kloostergut Wöltingerode, Wöltingerode 1, 38690 Vienenburg, Telefon 0 53 24 / 58 80, E-Mail kloster@woeltingerode.de

HANNOVER

Dienstag, 7.12.2010, 19 Uhr

Monatliche Tafelrunde

Der Verein Hannoverscher Köche gibt Jungköchen und Auszubildenden Gelegenheit, für unsere Slow Food Runde zu kochen. Wir dürfen gespannt sein! Weiterhin werden wir vor dem Essen über ein aktuelles Thema reden. Genießen, plaudern, informieren und planen mit Mitgliedern und Gästen.
Ort: Restaurant „Kräutergarten“, Gottfried-Keller-Str. 28/30, 30655 Hannover. Bitte anmelden: Telefon 0511 463894 oder hannover@slowfood.de

ALLE
Freitag, 10.12.2010

Terra Madre Tag

Zum 20. Geburtstag von Slow Food wurde 2009 erstmals weltweit der „Terra Madre Day“ gefeiert. Terra Madre unterstützt aktiv nachhaltige, lokale Produktionsmodelle in kleinem Maßstab: die einzigen, die die Philosophie und die Werte von Slow Food wirklich repräsentieren.

In jedem Winkel der Erde haben diese Feiern dazu beigetragen, den Wert der lokalen Lebensmittel zu verbreiten und die folgenden Rechte aller Lebensmittelbündnisse und Gemeinschaften zu proklamieren: Alle haben das Recht auf gute, saubere und faire Lebensmittel. Eine tägliche Ernährung mit frischen, schmackhaften Produkten, die die Sinne befriedigen und zur lokalen Kultur gehören, die in der Achtung vor der Umwelt und der Gesundheit der Menschen erzeugt wurden, die eine gerechte Behandlung und Vergütung für die Bauern und erschwingliche, gerechte Preise für die Verbraucher garantieren.

Wir müssen Genuss und Verantwortung untrennbar verbinden.

Aktuelles im Internet: www.slowfood.de

BRAUNSCHWEIGER LAND
Dienstag, 14.12.2010, 19 Uhr

Stammtisch: Gänseessen in Hedeper

Südost-Niedersachsen hat auch Gänse, und besonders gute gibt es bei Bötel in Börßum.

Und einer, der sie perfekt zubereiten kann, ist Oliver Ullrich aus dem Restaurant „Zum Alten Dorfkrug“ in Hedeper. Und dort fahren wir hin!

Ort: Zum Alten Dorfkrug, Lange Straße 24, 38322 Hedeper

Anmeldung bitte bis zum 30.11.2010 bei Hans Helmut Oestmann, Slow Food, Convivium Braunschweiger Land, Museumstr. 4, 38100 Braunschweig, 0531 12 33 790, braunschweigerland@slowfood.de

Das Vergnügen inklusive verschiedener klassischer Beilagen kostet 28,50 €. Anmeldung bitte bis zum 1. Dezember! Bitte überweisen auf folgendes Konto: 0103901501, BLZ 270 800 60, Commerzbank (ehem. Dresdener Bank, diese Angabe ist nicht erforderlich), Kontoinhaberin: Lisa Wiechmann

BRAUNSCHWEIGER LAND
Dienstag, 28.12.2010, 19.15 Uhr

Arbeitstreffen

Ort: wird beim Stammtisch bekannt gegeben

JANUAR

HANNOVER
Dienstag, 4.1.2011, 19 Uhr

Monatliche Tafelrunde

Der Verein Hannoverscher Köche gibt Jungköchen und Auszubildenden Gelegenheit, für unsere Slow Food Runde zu kochen. Wir dürfen gespannt sein! Weiterhin werden wir vor dem Essen über ein aktuelles Thema reden. Genießen, plaudern, informieren und planen mit Mitgliedern und Gästen. Ort: Restaurant „Kräutergarten“, Gottfried-Keller-Str. 28/30, 30655 Hannover. Bitte anmelden: Telefon 0511 463894 oder hannover@slowfood.de

BRAUNSCHWEIGER LAND
Sonnabend, 15.1.2011, ca. 11.30 Uhr

Stammtisch

Diesmal nicht am Dienstag, sondern am Wochenende! Wir fahren in den Harz und werden mittags im Polsterberger Hubhaus (www.polsterberger-hubhaus.de) essen. Das Restaurant verarbeitet vor allem Lebensmittel aus der Region: Produkte des Ziegenhofes Buntenbock und des Harzer Roten Höhenviehs stehen auf der Speisekarte.

Vorher werden wir eine kleine Wanderung unternehmen, die allerdings stark vom Wetter abhängig sein wird. Treffpunkt und Uhrzeit (ca. 11.30 Uhr) für die Wanderung werden kurz vorher bekannt gegeben. Geben Sie deshalb bitte bei der Anmeldung möglichst eine Handynummer an. Zum Mittagessen treffen wir uns um 13.30 Uhr: Polsterberg 1, 38678 Clausthal-Zellerfeld

Anmeldungen bitte bis zum 2.1.2011 an Gisela Dietze, dietzegisela@aol.com, Tel. 0531 509614

HANNOVER
Donnerstag, 20.1.2011, 19 Uhr

ArchePassagier Frühburgunder

Das internationale Slow Food Projekt zur Erhaltung der Biodiversität schützt weltweit fast 1000 regional wertvolle Lebensmittel, Nutztierarten und Kulturpflanzen vor dem Vergessen, indem sie in die Arche des Geschmacks aufgenommen werden.

In Deutschland ist ein von über 30 Passagieren die Traubensorte „Blauer Frühburgunder“. Mitte der 1970er Jahre erweckte ihn die Forschungsanstalt Geisenheim zu neuem Leben, indem sie mit dem systematischen Klonen- und Neuaufbau begann. Jetzt ist es wieder die Ahr, an der er vor allem zu finden ist. Dort war er noch Anfang des 20. Jahrhunderts eine der hauptsächlich angebauten Traubensorten. Er stammt aus der Familie der echten Burgundersorten (Pinot), eine morphologisch sehr einheitliche Gruppe, die sich nur durch die Farbe der Trauben, Behaarung von Blatt und Triebspitzen und dem Geschmack der damit gewonnenen Weine unterscheidet. In lockerer Runde versuchen die Teilnehmer heraus zu schmecken, was den Frühburgunder so einzigartig macht und ihn von seinen Geschwistern unterscheidet.

Ort: WinzerWelt, Klein-Buchholzer-Kirchweg 3, 30659 Hannover
Kosten: 29,- €

Bitte anmelden bis zum 15. 1. unter Telefon 0511 463894 oder hannover@slowfood.de

BRAUNSCHWEIGER LAND
Dienstag, 25.1.2011, 19.15 Uhr

Arbeitstreffen

Ort: wird beim Stammtisch bekannt gegeben.



BRAUNSCHWEIGER LAND

Donnerstag, 27.1. bis Sonnabend, 29.1.2011

Öffnungszeiten 8.30 bis 23 Uhr

Braunkohl in der „Lagune“, Autostadt Wolfsburg

Im Restaurant Lagune der Autostadt, operated by Mövenpick, in Wolfsburg wird es DEN Braunkohl (Altmärker Braunkohl) mit der Quen-Birne geben und natürlich den anderen Zutaten, die dazu gehören: Bratkartoffeln, Brengewurst, Bauchfleisch, Braten.

Die Lagune steht für kulinarische Kreativität mit regionaler und saisonaler Ausrichtung und der Verwendung von Lebensmitteln bester Qualität und schonenden Gartechniken. Na dann: Guten Appetit!

Slow Food Braunschweiger Land wird anwesend sein und über den Braunkohl und die Quen-Birne berichten.

Außerdem: Die Autostadt Restaurants, operated by Mövenpick, sind Förderer von Slow Food.

FEBRUAR

HANNOVER

Dienstag, 1.2.2011, 19 Uhr

Monatliche Tafelrunde

Der Verein Hannoverscher Köche gibt Jungköchen und Auszubildenden Gelegenheit, für unsere Slow Food Runde zu kochen. Wir dürfen gespannt sein! Weiterhin werden wir vor dem Essen über ein aktuelles Thema reden. Genießen, plaudern, informieren und planen mit Mitgliedern und Gästen. Ort: Restaurant „Kräutergarten“, Gottfried-Keller-Str. 28/30, 30655 Hannover. Bitte anmelden: Telefon 0511 463894 oder hannover@slowfood.de

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 8.2.2011, 19 Uhr

Stammtisch bei La Vigna

Regina Oestmann stellt uns ihre Lieblingshülsenfrucht vor: die Linse. Von der umbrischen Berglinse zur kanadischen Beluga, von der grünen Linse „Typ du Puy“ zur kleinen braunen Linse.

8 Linsensorten für zusammen 8,- €.

Im La Vigna, Ziegenmarkt 3, 38100 Braunschweig, Telefon 0531 12 52 13. Anmeldung bitte bis zum 1. Februar bei Regina Telefon 0531 12 33 790. Die Anmeldung ist perfekt durch Überweisung auf das Konto von Regina Oestmann, Braunschweigische Landessparkasse, BLZ 250 500 00, Konto 913 60 78

HANNOVER

Sonnabend, 19.2.2011, 11 – 14 Uhr

Kochkurs für Kinder „Der Experimente-Kurs“

Entdecken, experimentieren, erfahren. Der Kurs besteht aus einem Lebensmittelteil mit Fühlspielen und kleinen Chemieexperimenten und der anschließenden Verarbeitung der Lebensmittel zu leckeren Gerichten, die dann gemeinsam verzehrt werden. Pädagogisch und ernährungsberaterisch ausgebildete Kursleitung.

Ort: Kinderküche Anne-Töpfe, Oberstr. 8, 30167 Hannover. Kosten: 35 €. Bitte anmelden: Telefon 0170 7383175 oder anne-toepfe@gmx.net

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 22.2.2011, 19.15 Uhr

Arbeitstreffen

Ort: wird beim Stammtisch bekannt gegeben

HANNOVER

Sonnabend, 26.2.2011, ab 11 Uhr

Zusatzstoffe – und wie es ohne schmeckt.

Führung und Diskussion im Zusatzstoffmuseum im Hamburger Hafen, anschließend Kaffeeverkostung in der Speicherstadt. Abends gemeinsames Essen im 4-Experiment-Gasträum (www.gastraum4experiment.de).

Frühmorgendliche Hinfahrt und spätabendliche Rückfahrt nach Absprache. Max. 30 Teilnehmer. Verbindliche Anmeldung per Anzahlung von 50,- € je Person: Konto 7713977, HypoVereinsbank 20030000, Frank Buchholz. Darin enthalten: Museumsführung (2,50 €), Kaffeeverkostung (13,- €) und anteilig Restaurantverzehr.



MÄRZ

HANNOVER

Dienstag, 1.3.2011, 19 Uhr

Monatliche Tafelrunde

Der Verein Hannoverscher Köche gibt Jungköchen und Auszubildenden Gelegenheit, für unsere Slow Food Runde zu kochen. Wir dürfen gespannt sein! Weiterhin werden wir vor dem Essen über ein aktuelles Thema reden. Genießen, plaudern, informieren und planen mit Mitgliedern und Gästen. Ort: Restaurant „Kräutergarten“, Gottfried-Keller-Str. 28/30, 30655 Hannover. Bitte anmelden: Telefon 0511 463894 oder hannover@slowfood.de

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 8.3.2011, 19 Uhr

Stammtisch

Geplant ist eine Pfefferverkostung. Informieren Sie sich bitte im Internet unter www.slowfood.de.

HANNOVER

Sonnabend, 12.3.2011, 11 bis 14 Uhr

Kochkurs für Kinder „5 Elemente Küche“

Theoretische und praktische Einführung: Im Zentrum steht die Ernährung des Menschen im Einklang mit der Natur.

Holz brennt und erzeugt Feuer.

Das Feuer (die Asche) erzeugt die Erde.

Erde verbirgt Mineralien und Metall.

Metall geschmolzen fließt und erzeugt Wasser.

Wasser nährt das Holz (die Pflanzen).

Den Kindern wird durch ein pädagogisch und ernährungsberaterisch geschultes Team in einer kindgerechten Küche spielerisch vermittelt, was Essen bedeuten kann und wie „Seele, Geist und Körper“ durch bewusste Ernährung zu neuer Kraft gelangen können. Farbe und Formen spielen genau so eine Rolle wie der Geschmack und die Nährstoffe. Parallel findet außerhalb der Kinderküche eine Slow Food Gesprächsrunde statt: „5 Elemente: bewusster Umgang mit Lebensmitteln“. Eltern sind herzlich dazu eingeladen.

Ort: Kinderküche Anne-Töpfe, Oberstr. 8, 30167 Hannover. Kosten: 45 €.

Bitte anmelden: Telefon 0170 7383175 oder anne-toepfe@gmx.net

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 22.3.2011, 19.15 Uhr

Arbeitstreffen

Ort: wird beim Stammtisch bekannt gegeben

HANNOVER

Mittwoch, 23.3.2011, 18 Uhr

Besuch beim „Maschsee-Fischer“ in Wilkenburg

Seit einigen Jahren ist Hannovers Haussee unterhalb der Wasseroberfläche wieder lebendiger und natürlicher geworden. Dieses ist dem Pächter Hans-Ullrich Moeller zu verdanken, der neben der eigenen Fischzucht Niedersachsens viertgrößten See pflegt und befischt. Bei einem Besuch in Wilkenburg, wird Herr Moeller gern über seine Arbeit im Betrieb und viel Wissenswertes über Karpfen, Zander, Hecht, Barsch, Aal sowie der Fischerei im Allgemeinen berichten. Auch der kulinarische Genuss wird nicht zu kurz kommen. Zum Abschluss wird es eine Auswahl an frisch, von Herrn Moeller geräucherten Fischen geben.

Ort: Ullis Fischerstübchen, Alte Dorf Str. 33, 30966 Hemmingen-Wilkenburg

Kosten: 12,50 €

Bitte anmelden bis zum 18.3. unter Telefon 0511 463894 oder hannover@slowfood.de

HANNOVER

Sonnabend, 2.4.2011, 10 bis 13.30 Uhr

„5 Elemente Küche“ Einführung für Erwachsene

Die Ernährung im Einklang mit der Natur

Die 5 Elemente Küche ist Teil der traditionellen chinesischen Medizin. Mit farbenfrohem Gemüse, leckerem Getreide und veganem Eiweiß lernen wir die Basis der 5 Elemente Küche kennen. Die Kursleitung ist ausgebildete Kochtrainerin für die 5 Elemente Küche und Ernährungsberaterin.

Ort: Kinderküche Anne-Töpfe, Oberstr. 8, 30167 Hannover.

Kosten: 65 €.

Bitte anmelden: Telefon 0170 7383175 oder anne-toepfe@gmx.net

HARZ

April 2011

Lämmerstall und Osterküken (Geo-Caching)

im Landhaus Kemper

Ort: Landhaus Kemper, An der Trift 19, 38678 Clausthal-Zellerfeld (Buntenbock), Tel. 05323 1774, E-Mail: kontakt@landhaus-kemper.de



Genuss
Geschmack
Anzeigen



Auf diesen Seiten finden Sie interessante Empfehlungen von Firmen, die sich den Idealen von Slow Food in besonderer Weise verpflichtet fühlen.
Wir bitten um Beachtung.



Fungi Delikat

Die Extertaler Biopilzzucht

Champignon - Shiitake
Kräuterseitling - Limonenseitling
Buchenpilz - Pom-Pom Blanc
Samthaube - Kastanienseitling
Trockenpilze
Pilze der Saison



Wir sind in Hannover auf den Wochenmärkten Stephansplatz (Freitag) und Lindener Markt (Sonnabend).
Tel.: 05262 9949920 Fax: 05262 9963358
Mobil: 0151 10713907
E-Mail: fungidelikat@web.de

demeter

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

küchenfertig zubereitet und
frisch an Sie geliefert.

wild-ess-kraut

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

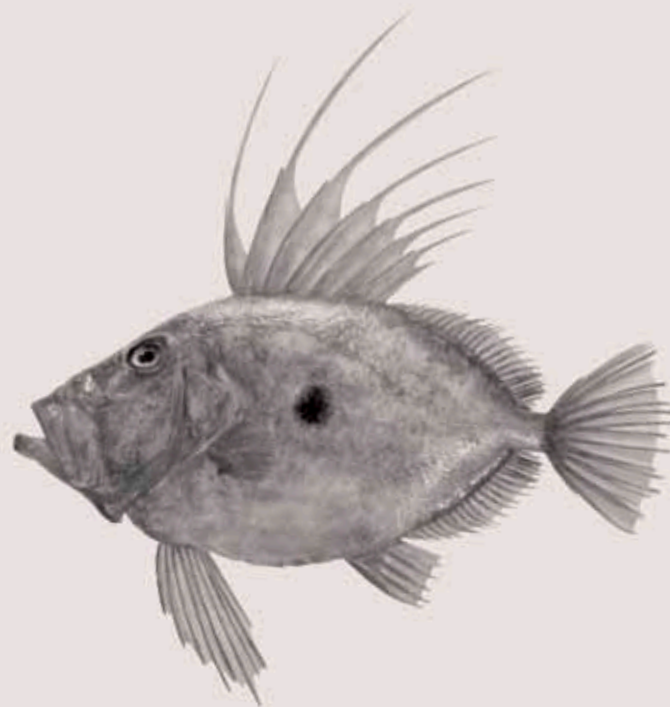
DE-022-Öko-Kontrollstelle



SlowFisch

Entdecken Genießen Bewahren

5. bis 7. November 2010
Messe Bremen



Die Messe für bewusste Genießer
Delikatessen · Meeresfrüchte · Kaffee · Süßes · Wein



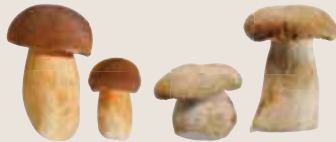
Medienpartner:

WESER
KURIER

SlowFisch

Entdecken Genießen Bewahren

Messe Bremen
5. bis 7. November 2010



Entdecken, genießen und erhalten Sie auf der SlowFisch nachhaltige Produkte aus traditioneller Herstellung, regionale Spezialitäten und vielfältige Informationen.

Marktplatz
Geschmackserlebnis
Forum
Kinderprogramm
Neu: SlowFisch-Bistro

Wollen Sie mehr über die SlowFisch erfahren?
Dann tragen Sie sich für unseren Newsletter unter www.slowfish-bremen.de ein.



Wir fördern Slow Food Deutschland e.V.



Godshorner
Röstkontor

Kaffeespezialitäten aus eigener Röstung

u. a. Kopi Luwak, Nepal, Galapagos

Manufaktur · Probiercafé
Großer Hillen 7 · 30559 Hannover-Kirchrode
Tel. (05 11) 2 28 96 93
www.godshorner-roestkontor.de
info@godshorner-roestkontor.de

Aroma Bekömmlichkeit Frische



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

Hebel

100 Jahre



NEUBAUERS

...die traditionelle
Wurstmanufaktur



Wir verarbeiten in unseren Produkten nur
bestes Fleisch des norddeutschen
Markenfleischprogramms „Landjuwel“
Weitere Infos unter www.landjuwel.de



Nibelungenplatz 11 · 38106 Braunschweig · Tel.: 0531-322315
www.fleischerei-neubauer.de

Regional aus Tradition



Richter
ALTSTADTBÄCKER

UNSER SCHROT & MEHL



Mühle Sack, Langelsheim

Ein gutes Stück
Tradition für unsere
Kunden: Richters Mehl
von der Mühle Sack.
Seit 3. Generationen
für unsere Zukunft!

15x in der Region

Wir backen seit 1938 in 3. Generation unsere
Backwaren. So muss
Bäckerei schmecken!

www.BROTVERSTEHER.de

ALLER GUTEN
DINGE SIND DREI!

Gasthaus
Müller

- Tradition in neuem Glanz -

Müllers

- Weincafé im Rittergut -

Müllerei

- Catering- und Partyservice -



Gasthaus und Cateringservice: Goltemer Str. 2, Barsinghausen Göxe, Tel. (05108) 2163
Mo. Ruhetag, Di. bis Fr. ab 18 Uhr, Sa. und So. 11-14.30 und ab 18 Uhr
Weincafé Rittergut Großgoltern:
Gutsstr. 8, 30890 Barsinghausen, Telefon (05105) 6649565, www.gasthausmueller.de

FEINKOST & TRATTORIA

Catering Party-Platten
Geburtstage Jubiläen
Samstags-Frühstück
Familienfeiern Clubabend
Veranstaltungen
bis 200 Personen
Mittagstisch



Pasta Käse Schinken
Salame Grappa
Espresso-Kaffee Weine
Balsamico TK-Fisch
Olivenöl
Eisspezialitäten
Gewürze & Soßen

Italienischer Markt für Feinschmecker und Weinliebhaber:

Mo - Fr 8-18, Sa 9-15 Uhr

Trattoria mit warmer Küche: Mo - Fr 11-15 Uhr, ab 4,80 Euro

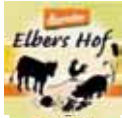
WEINHANDEL
Legro

Frankenring 7
30855 Langenhagen-Godshorn

Weitere Infos über
Sonderveranstaltungen usw.
unter www.legro.de

Telefon 05 11 / 74 20 85
Telefax 05 11 / 74 20 89

Frisches Bio-Gemüse
und mehr
online bestellen,
direkt nach **Haus**
liefern lassen



Abokisten Infos unter:
Tel. 05802/4049
Fax: 05802/296
info@elbers-hof.de



www.elbers-hof.de



HANNOVERS OBSTBRENNEREI SEIT 2005
Lohnbrennen aus ihrem Obst
Brennereibesichtigung
Schnapsbrenner Seminare

Termine telefonisch oder im Internet!
Öffnungszeiten Di u. Fr 14-17.30 Uhr

Lister Destille Obstbrennerei
MENGENDAMM 6 D-30177 HANNOVER
Tel: 0511-8486616 www.listerdestille.de



DLG Prämierte Obstbrände aus eigener
Herstellung

Kirschbrand
Birkenbrand
Lister Obstler
Ingwergeist
Trüffelgeist
Mirabellenbrand

*Bei einer Verkostung vor Ort in der Obstbrennerei
entführen wir Sie gerne in die Welt der edlen
Obstbrände, Obstgeiste und Tresterbrände.*

Ferien



*Von Künstlerhand gestaltetes Hotel.
Langschläferfrühstück.
Regionale Küche.
Kinderzirkusschule.
Surfkurse am eigenen Seegrundstück.
Yamaha C6 Flügel, leider kein Fernsehen*



Immobilien + verwalten GmbH

beraten
vermitteln
vermieten
verwalten
entwickeln
Projektmanagement

Ihr Immobilienberater und Verwalter in Hannover
Tel. 05 11 / 7 00 37 160 www.apex-immobilien.net

Hotel Landhaus Kemper

An der Trift 19,38678 Clausthal-Zellerfeld/OT Buntenbock
www.landhaus-kemper.de Tel. 05323/ 1774



FLEISCH VOM FEINSTEN: SALZWIESEN-KALBFLEISCH

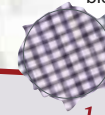
WWW.ADRIANENHOF.DE



Fleischerei Scheller
Nenndorfer Straße 66
30952 Ronnenberg OT Empelde
T 0511 464165 F 0511 436273
info@Fleischerei-Scheller.de
www.Fleischerei-Scheller.de

Bewährtes Sortiment genießen, kreative Spezialitäten erleben.

Unter diesem Motto steht mein vielseitiges Angebot. In aufwendiger Handarbeit werden die Fruchtaufstriche und Gelees in kleinen Chargen mit sehr viel Sorgfalt vorbereitet und gekocht. Mit den ungewöhnlichen Fruchtaufstrichen aus Obst und/oder Gemüse und Kräutern zu Käse und kaltem gegarten Fleisch gehören die exquisiten, aromatischen Blüten- und Kräutergelees zu den kreativen Spezialitäten. Alles was ins Glas kommt, ist echt. Für jeden Geschmack bietet dieses Sortiment das Richtige, lassen Sie sich überraschen!



www.dermarmeladenkocher.de

Wolfgang K. Buck **Marmeladeur**
Manufaktur Im Blenze 29 · Büro Rotdornstraße 12 · 31515 Wunstorf-Luthe
Tel. & Fax 05031 71436 · Online Marmeladen-Bestellung unter
www.dermarmeladenkocher.de

BauernMarkt



Hannover- Kirchrode
Kleiner Hillen
freitags von 9 - 13 Uhr

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

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

Lautzen
Vor dem Leine-Center
mittwochs von 14 - 18 Uhr

Hannover- Bult
Rimpaustraße
samstags von 9 - 12.30 Uhr

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

Hannover- List
Moltkeplatz
samstags von 9 - 13 Uhr

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

Hannover- Zoo
Platz an der Friedenskirche
samstags von 9 - 13 Uhr

www.bauernmarkt-hannover.de · www.bauernmarkt-hildesheim.de

Das Besondere gibt's bei uns!
Einsteiger-Aktion: Für alle Neukunden gibt es unser 1000g Abo-Brot vier mal zum Preis von EUR 3,90

BESTELHOTLINE
→ T. 05101.916307
→ www.gemuesekiste.com

GemüseKiste
vom Bioland-Betrieb Kampfelder-Hof

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

www.da-piero-bs.de



*Hochfeine Destillate
aus längst vergessenen Obstsorten*

Neu: Bischofshut, Geheimrat Dr. Oldenburg,
Schöner aus Herrnhut & Schwarze Knorpelkirsche.

Wir bieten auch das Lohnbrennen an!



AUGUSTUS REX®
ERSTE DRESDNER SPEZIALITÄTENBRENNEREI

ERSTE DRESDNER SPEZIALITÄTENBRENNEREI, D-01109 DRESDEN KLOTZSCHER HAUPTSTR.24
TEL.: +49 (351) 880 89 89, FAX: +49 (351) 880 89 88, AUGUSTUS-REX.COM



Gepackt...

wird bei uns Ende September, denn wir ziehen um.
Ab Oktober 2010 erreichen Sie uns in unseren neuen
Geschäftsräumen in der

Joachimstraße 8 · 30159 Hannover.

Neue Räume, zentrale Lage und ein bewährtes, erweitertes
Angebot erwarten Sie.

Lassen Sie sich überraschen, wir freuen uns auf Ihren
Besuch!



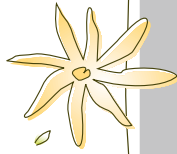
saporì

saporì - Italienische Genüsse
Joachimstraße 8 · D-30159 Hannover
Tel.: +49(0)511-80.777.42 · www.saporì.net


Ganz. Schön. Mutig.
Kreative Kommunikation

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

→ www.GanzSchoenMutig.de



Der Niedersachsensekt


120 JAHRE
Duprès
1888 - 2008

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



Offener Keller:
Jeder 3. Sonnabend im Monat
Jeweils 11 - 16 Uhr
16. Oktober · 20. November
4. + 18. Dezember · 15. Januar
19. Februar · 19. März

Wir fördern Slow Food
Deutschland e.V.

Liqueur Manufaktur
Hoppenkamp 
Liqueure · Destillate · Kräuterelixiere

Edle Tropfen aus
handwerklicher Produktion.



Kontakt und weitere Infos unter:
www.liqueurmanufaktur-hoppenkamp.de



Duprès & Co. Sektkellerei
Schloß Landestrost · 31535 Neustadt a. Rbge.
Tel. 0 50 32/33 02 · Fax 0 50 32/32 92
www.niedersachsensekt.de

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

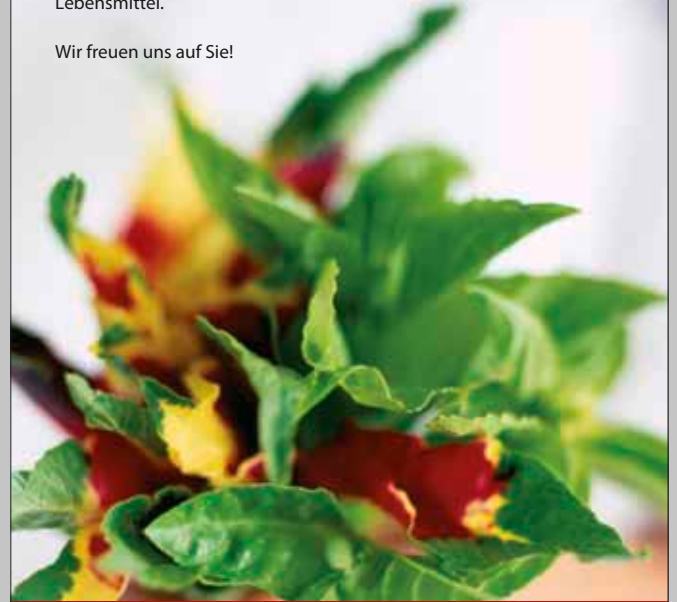
Ziegenmarkt 3 | 38100 Braunschweig | Telefon 0531 - 12 52 13

Bewusster Genuss

Als **offizieller Förderer von Slow Food** sind wir tagtäglich auf der Suche nach Frische und Vitalität, um Ihnen stets eine gesunde und gute Küche zu bieten.

In Zusammenarbeit mit regionalen Erzeugern wie zum Beispiel dem Biohof Eilte, der Gärtnerei Rothenfeld, Burchard, Rack und Rütter und vielen weiteren. Wir verarbeiten hierbei ökologisch hergestellte Lebensmittel.

Wir freuen uns auf Sie!



Mövenpick Restaurants - Qualität schmecken!

Aus Liebe zum Essen -
frisch und regional.

Mövenpick Restaurant

Kröpcke

Georgstraße 35
30159 Hannover
Tel. +49 (0) 511 32 62 840
Fax +49 (0) 511 36 32 539

www.moevenpick-restaurants.com



MÖVENPICK

Restaurants

Handgebraut

HÄRKE

Brauer aus Leidenschaft

www.härke.de



Die Arbeit ist getan, der Abend ist noch jung – geben Sie ihm einen warmen Schimmer mit einem Glas Wein und feinen Tapas.
Schlossküche Herrenhausen. Die Sinnlichkeit der Zeit.

z.B. Degustations-Set »Südfrankreich« 3 Gläser á 0,05 dl / 5,50 €
2008er Syrah-Merlot, Domaine Les Terres Rousses, Languedoc,
2008er Esprit de l'Horizon, Weingut Teiber & Christ, Roussillon,
2005er Côte-du-Rhône AC, Domaine E. Guigal, Rhône.

Dazu pikante Wein-Begleiter: die Tapas; z.B. Grüne und schwarze Oliven / 2,50 €
Was für ein großartiges kleines Vergnügen!


schlossküche
Herrenhausen

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
www.schlosskueche-herrenhausen.de

Ehrenamtlich tätig bei Slow Food

Als ehrenamtlich tätiger Verein freuen wir uns immer über neue Mitwirkende. Unterstützung ist in folgenden Bereichen herzlich willkommen:

Arche des Geschmacks

Die Arche des Geschmacks ist ein internationales Projekt von Slow Food. Lokale und regionale Lebensmittel, Nutztier- und Nutzpflanzenarten, die mangels Angebot auszusterben drohen, sollen vor dem Vergessen gerettet werden.

- Recherche zu einzelnen Produkten, Rassen und Arten bezüglich Historie, aktuelle Verbreitung, Produzenten und anderen Besonderheiten
- Aufbereitung der Informationen für Veröffentlichungen und Pressearbeit
- Organisation von Veranstaltungen

Genussführer

Wir möchten Restaurants, Gaststätten und vergleichbare Betriebe vorstellen, die sich in besonderer Weise für die regionale Esskultur einsetzen.

- Vorschläge von Kandidaten
- Testessen und Bericht verfassen

Produzentenmärkte

„Geschmackserlebnisse“ (moderierte Verkostungen).

- Abstimmungen von Teilaufgaben und Organisation von Veranstaltungsteilen
- Zeitgerechte Vorbereitung und Aufbereitung der Planung für die Presse
- Dokumentation der Märkte für eine nachfolgende Pressearbeit und als Vorbereitung für Nachfolgemärkte

Veranstaltungen

Wir führen zahlreiche Veranstaltungen zu den Themen Geschmacksvielfalt, Produktionsweisen und Produktveredelung durch.

In Seminaren schulen wir Sinneswahrnehmungen und bei Führungen präsentieren wir besondere Produkte.

- Präsenz auf der Veranstaltung
- Abstimmung von Veranstaltungen

Interne Organisation

Die ständige Optimierung interner Abläufe bei der Veranstaltungsorganisation, Informationsverteilung und Kommunikation ist in einem ehrenamtlichen Verein von besonderer Bedeutung.

- Auslotung von Verbesserungsmöglichkeiten an der internen Kommunikations- und Informationsstruktur
- Strukturierter Datenaustausch und Abgleich zu übergeordneten Strukturen



Impressum

SLOW FOOD BRAUNSCHWEIGER LAND

www.slowfood.de/braunschweigerland
Hans Helmut Oestmann, Museumstraße 4, 38100 Braunschweig
Tel. 05 31 12 33 790 und 0170 185 3694
E-Mail: braunschweig@slowfood.de

SLOW FOOD HANNOVER

www.slowfood.de/hannover
Frank Buchholz, Paul-Ehrlich-Straße 12 b, 30952 Ronnenberg
Tel. 05 11 46 38 94, Fax 05 11 41 52 70
E-Mail: hannover@slowfood.de

SLOW FOOD HARZ

www.slowfood.de/harz
Dorothee Kemper, An der Trift 19, 38678 Clausthal-Zellerfeld
Tel. 0 53 23 17 74, Fax 05 3 23 45 29
E-Mail: harz@slowfood.de

Fotos: Slow Food, sofern nicht anders angegeben

Layout: Frank Buchholz

www.typo-text-trix.de

Der Veranstaltungskalender konnte nur mit Hilfe der Anzeigen gedruckt werden. Wir bitten um Beachtung – es lohnt sich bestimmt!

Anzeigenschluss für den Kalender Sommer 2011 ist der 15. Februar 2011.

Auflage: 15.000

Sie dürfen genießen

Ausführliche Informationen über die Slow Food Bewegung und vieles Interessante mehr finden Sie auch im Internet:

www.slowfood.de

- Bitte schicken Sie mir weitere Informationen über Slow Food
- Ich möchte gerne Mitglied werden:
 - Juniorenmitgliedschaft: 30 €/Jahr (18 bis 26 Jahre)
 - Einzelmitgliedschaft: 75 €/Jahr
 - Familienmitgliedschaft: 95 €/Jahr (Jugendliche bis 18 Jahre eingeschlossen; auch für nichteheliche Lebensgemeinschaften)
 - Förderer von Slow Food Deutschland: hierzu erhalten Sie gesonderte Aufnahmeformulare

Als Slow Food Mitglied erhalten Sie alle zwei Monate das Magazin „Slow Food“, natürlich die Informationen Ihres Conviviums und weltweit ermäßigten Eintritt zu allen Slow Food Veranstaltungen.

Als Slow Food Mitglied unterstützen Sie Ihr Recht auf abwechslungsreichen, unverfälschten und gesunden Genuss!

Nachname

Vorname

Straße

PLZ und Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Datum, Unterschrift

Ausfüllen und an die Geschäftsstelle von Slow Food Deutschland e.V., Luisenstraße 45, 10117 Berlin, (Tel. 030 246 25 939, Fax 030 246 25 941) oder an das nächst gelegene Convivium schicken.



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.

