

VERANSTALTUNGEN

April – September 2011

Wissen, was man isst



Slow Food[®]

Braunschweiger Land
Hannover
Harz

14. bis 17. April 2011:
Markt des guten Geschmacks
Slow Food Messe, Stuttgart

7. Juni 2011:
Infoveranstaltung „Milch“
Veggiday, s. S. 12

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 Convivien – spielt sich ohne Vereinsmeierei in mannigfaltigen Veranstaltungen das Leben des Vereins ab, bei dem Gäste zum Schnuppern, Schmecken und Kennenlernen immer herzlich willkommen sind.



„Wir haben es satt!“

Appetit, Geschmack, Hunger, Genuss, Mund, Maul, Schnauze ... All diese Worte finden nicht nur Ausdruck im Zusammenhang mit dem Essen, das Freude bereitet. Viele Redewendungen aus diesem Themenkreis formulieren Ärger. Sogar Wut!

„Wir haben es satt!“ war das Motto einer Demonstration, zu der mehr als 120 Organisationen aufgerufen hatten. Im Umfeld der Grünen Woche in Berlin sind weit mehr als 20.000 Menschen für ein Umdenken in der Landwirtschaft und in der Lebensmittelerzeugung auf die Straße gegangen. Die Strukturen in der industrialisierten Lebensmittelproduktion führen immer wieder zu Skandalen, die bei den Verantwortlichen eine Missachtung des Begriffs Lebens-Mittel erkennen lassen.

Zum Recht auf Genuss gehört die Authentizität unserer Speisen und Getränke. Deshalb steht auch Slow Food in der Reihe derjenigen, die einer bäuerlichen Landwirtschaft und der handwerklichen Weiterverarbeitung den Vorrang geben. Die Wertschätzung des Lebens-Mittels vom Erzeuger bis zum Konsumenten ist uns wichtig.

Bei zahlreichen Veranstaltungen mehren wir das Wissen um unser Essen – immer im Bewusstsein, dass Geselligkeit und Genuss die Nachhaltigkeit fördern.

In diesem Heft dreht sich thematisch vieles um die Milch. Mit Informationen und einigen Veranstaltungen möchten wir zum bewussteren Genuss anregen. Exemplarisch stellen wir in diesem Zusammenhang Menschen vor, die voller Leidenschaft hinter ihren Erzeugnissen stehen.

Haben Sie Appetit auf Slow Food? Besuchen Sie uns mal.

Ihre Slow Food Convivien



Überflüssig oder Lebenselixier?

Die erste Nahrung unseres Lebens ist – Milch. Und niemand streitet ernsthaft ab, dass Muttermilch das wertvollste Lebensmittel für ein Neugeborenes ist. Neben der Aufnahme zahlreicher elementarer Inhaltsstoffe erfährt der Säugling beim Trinken sinnliche Momente, die ihn auf seinem Weg in die Welt hilfreich begleiten. Auch später bleibt Milch ein wichtiger Bestandteil der Ernährung: Ob als reines Produkt zum Müsli, im Cappuccino oder Latte Macchiato oder in veredelter Form in Käse oder Butter.

Milch ist ein reichhaltiges Lebensmittel, viel Gutes ist drin. Der Hauptbestandteil ist mit bis zu 90 % Wasser. Die Trockensubstanz von 10 – 16 % machen Fette, Eiweiße und Kohlenhydrate aus. Der Ruf der Milch als DER Kalziumlieferant ist berechtigt. Kalzium ist nicht nur bei der Mineralisierung von Knochen und Zähnen gefragt, sondern auch für die gesamte Nervenübertragung zwischen den Zellen, also für den Stoffwechsel, insbesondere den Nervenstoffwechsel. So hilft Kalzium dem kindlichen und jugendlichen Körper beim Heranwachsen. Vitamin A unterstützt die Sehkraft und die B-Vitamine B2 (Riboflavin) und B12 (Cobalamin) sind wichtig für den Stoffwechsel und unterstützen die Nerven. Doch für immer mehr Menschen wird die Milch zur persönlichen Herausforderung. Circa 10 – 15 % der Erwachsenen leiden unter einer Unverträglichkeit des Milchzuckers Laktose. Durch ein Fehlen des Enzyms Laktase kann der Milchzucker im Dünndarm nicht aufgespalten werden und es kommt zu Blähungen, Durchfällen und quälenden Bauchschmerzen. Hier bieten sich mittlerweile eine Menge an Alternativprodukten an, so dass die Betroffenen nicht auf die Milch verzichten müssen. Am besten können sich die positiven Eigenschaften der Milch entfalten, wenn wir Milch pur und als separate Mahlzeit zu uns nehmen. Zum Beispiel als warme Milch (mit Honig) vor dem Schlafengehen.

In Indien sind Kühe als Spender von Milch und Butter heilig und unantastbar.

Oft wurden der Milch sogar fast wundersame Kräfte nachgesagt. Manche davon – wie beispielsweise entgiftende Fähigkeiten – haben sich als unrealistisch herausgestellt.

Ist das aber alles, was den besonderen Reiz der Milch ausmacht? Oder: ausgemacht hat? Für viele Menschen ist Milch immer noch der Inbegriff von Grundnahrungsmittel. Ein hoher Grad von Authentizität spielt dabei sicher eine Rolle. Diese „Echtheit“ ist aber gekoppelt an ein individuell wahrgenommenes Zusammenspiel von Geschmack, Balance von Milch und Rahm, wohl auch an das Wissen um die Verderblichkeit der Milch.

Was ist davon geblieben? Zumindest die Werbung und somit Lebensmittelproduzenten nutzen das positive Image der Milch. Slogans wie „Mit dem Besten aus der Milch“ oder „mit außergewöhnlichem Milchanteil“ vermitteln ein gutes Gewissen beim Verzehr von Süßigkeiten. Dass die Milch in Schokoriegelformat besser schmeckt, mag sein. Ob sie die gleiche Wirkung hat wie ein Glas Milch mögen wir mit unserem Menschenverstand verneinen. Und so sollten wir uns auch beim Thema Milch an den Grundsatz von Slow Food erinnern: Genießen mit Verstand. Ein „ehrliches“ Glas Milch oder Stück Käse hat dann sicherlich mehr zu bieten, auch wenn es nicht so süß und bequem wie ein Schokoriegel ist.

Was aber ist ein „ehrliches“ Glas Milch? Geschmacklich gibt es sicherlich unterschiedliche Vorlieben. Im Handel finden wir Milch in ganz verschiedenen Aufbereitungszuständen. Einen Überblick gibt das kleine Milchlexikon. Gemeinsam mit einem Vertreter der Milchwirtschaft Niedersachsen und einem bäuerlichen Milcherzeuger werden wir im Rahmen der hannoverschen Tafelrunde nachfragen und selber probieren.

Dienstag, 7. Juni, 17.30 Uhr ... siehe Seite 23

Entrahmte Milch

Magermilch: Fettgehalt von höchstens 0,5 % Fett.

ESL-Milch

ESL steht für Extended Shelf Life. Diese Milch ist länger haltbar (12 – 24 Tage) als pasteurisierte Milch (5 – 6 Tage), jedoch nicht so lange wie H-Milch (3 – 6 Monate). Die „ESL-Milch“ muss ebenso wie pasteurisierte Milch gekühlt werden. Die längere Haltbarkeit wird durch die Kombination verschiedener Erhitzungs- und Filtrationsverfahren, die zwischen der üblichen Pasteurisation und der Ultrahoherhitzung liegen, erzielt. Gekennzeichnet ist die „ESL-Milch“ als „hocherhitzt“ und „länger haltbar“.

Homogenisierte Milch

Milch, bei der das MilCHFett gleichmäßig fein verteilt wurde. Dazu wird die Milch durch feine Düsen gedrückt. Die Milch rahmt nicht so schnell auf, ist leichter verdaulich und schmeckt vollmundiger. Die meiste handelsübliche



Milch ist homogenisiert. Die Vorteile sind, dass die Milch nicht so schnell aufrahmt. Ob die Milch durch das Homogenisieren leichter verdaulich wird, ist nicht klar erwiesen. Einige Ernährungsfachleute vertreten die Ansicht, dass die kleineren Fetttropfen leichter die Darmwand passieren und in die Blutbahn gelangen, was zu Allergien führen kann. Nicht-homogenisierte Milch gibt es zum Beispiel im Biomarkt.

Pasteurisierte Milch

Auch: Frischmilch. Jede Milch – außer Rohmilch oder Vorzugsmilch – wird in der Molkerei erhitzt. Pasteurisieren ist eine Kurzzeiterhitzung (bis zu 30 Sek. bei ca. 72 – 75°C). Hierbei werden eventuell vorhandene Krankheitskeime abgetötet. Die so behandelte Milch hält sich gekühlt bei +8°C ca. 5 – 6 Tage. Der Erfinder Louis Pasteur war ein Franzose, der die Kurzzeiterhitzung vor rund 150 Jahren erfand. Die pasteurisierte Milch ist zusätzlich gekennzeichnet als „traditionell hergestellt“.

Rohmilch

Von landwirtschaftlichen Betrieben mit entsprechender Genehmigung abgegebene Milch, die weder molkereimäßig erhitzt noch bearbeitet ist und einen Fettgehalt von mindestens 3 % hat. Diese Milch darf innerhalb von 24 Stunden nach der Gewinnung als „Ab-Hof-Milch“ lose abgegeben werden mit dem Hinweis: „Rohmilch, vor Verzehr abkochen“.

Sterilisierte Milch

Mindestens 3 Min. auf 121 °C in der Flasche erhitzte Milch. Hält sich ungeöffnet und ungekühlt bis zu einem Jahr und ist für die Säuglingsernährung nicht geeignet.

Teilentrahmte, fettarme Milch

Fettgehalt von mindestens 1,5 % bis höchstens 1,8 %.

Ultrahocherhitzte Milch (H-Milch)

Bei mindestens 135°C erhitzte Milch (1 – 4 Sekunden). Produkte sind ungeöffnet drei bis sechs Monate lang bei Zimmertemperatur haltbar. Geöffnete H-Produkte sind wie pasteurisierte zu kühlen und schnell zu verbrauchen.

Vollmilch

Hat einen von der Molkerei eingestellten Fettgehalt von 3,5 % oder den natürlichen Fettgehalt (mindestens 3,5 %).

Vorzugsmilch

Rohmilch, die unter strengen Kontrollen abgefüllt vom Hof in den Handel kommt und innerhalb von 96 Stunden nach der Gewinnung verkauft sein muss. Vorzugsmilchhöfe unterliegen einer besonderen amtstierärztlichen Überwachung und behördlichen Zulassung.

Anke von Platen, Frank Buchholz, Convivium Hannover



Bauer Banse Hofmolkerei

Ein neuer Förderer von Slow Food Braunschweiger Land

„Hmmmh, ist die lecker“ war mein erster Eindruck von der Kuhmilch, „hat ja was von früher“. Ich bin groß geworden auf einem Bauernhof mit Milchkühen. Die Milch haben wir frisch nach dem Melken getrunken, Butter wurde von uns in einem Fass hergestellt, und damit natürlich auch Buttermilch, diese Erinnerungen hatte ich, als ich die Milch von Bauer Banse das erste Mal getrunken habe.

Gesa Kunitz-Soujon und Joachim Banse sind auch ganz begeistert von der Qualität ihrer Produkte. Liegt es am Futter, an der Frische, an der handwerklichen Verarbeitung? „Alle Punkte sind wichtig“ sagt Joachim, „das Futter kommt fast ausschließlich aus dem eigenen Betrieb bzw. aus der Region, die Milch wird melkfrisch pasteurisiert und nicht homogenisiert.“



Einzig die Hofmolkerei garantiert die Verarbeitung melkfrischer, kuhwarmer Milch – aus dem Melkstand direkt in die Produktion. Frischer geht es nicht. Und selbstverständlich werden alle Produkte aus reiner Kuhmilch gefertigt, unter Zusatz von Naturlab, Milchsäurebakterien und Kräutern – und sonst nichts.“ Gesa ergänzt: „Die Fertigung erfolgt aufgrund der traditionellen Verfahren weitgehend in Handarbeit, um die schonende Verarbeitung und das besondere Geschmackserlebnis zu garantieren.“

Die „Bauer Banse Hofmolkerei“ ist im Februar 2011 zwei Jahre alt geworden. Seit 1451 ist die Hofstelle schon im Familienbesitz und seit Generationen ist die Milcherzeugung eine wichtige Wirtschaftsgrundlage. Nachdem immer mehr kleine Molkereien aus wirtschaftlichen Gründen geschlossen haben und dadurch die Milch und Milchprodukte auf keinen Fall besser in der Qualität wurden (um es milde auszudrücken), entschlossen sich Gesa Kunitz-Soujon und Joachim Banse, die Hofmolkerei zu gründen, um die traditionellen Rezepturen mit dem guten Geschmack am Leben zu erhalten.

Die Frischmilch habe ich oben schon erwähnt (homogenisierte, ESL- und H-Milch sind den beiden nur aus der Literatur bekannt), Sauerrahm-Fassbutter (Reginas* Traum, Regina ist meine Frau), Joghurt und die echte Buttermilch (sind meine Träume), Magerquark, Quark mit Sahne und Sahneschichtkäse sind unsere Träume von exzellenten Milchprodukten. Die Produktion auf biologischer Basis wäre noch ein I-Tüpfelchen, denn das I-Tüpfelchen der Regionalität haben sie ja schon.

Verwundert ist man sicherlich über die Kunststoffbehältnisse, in denen diese hochwertigen Produkte abgepackt werden.

Gesa sagt dazu: „Die Kunststoffflaschen sind für uns ein Kompromiss. Glas ist ein schönes Material, bricht aber leicht. Da Splitter durch Detektoren nicht aufzufinden sind, hat uns das zuständige Veterinäramt die Verwendung von Kunststoff nahegelegt. 30 – 40 Prozent der Pfandflaschen kommen stark verunreinigt oder beschädigt zurück, so dass sie nicht wieder verwendet werden können. Die Hygiene aber ist das A und O bei Frischmilchprodukten. Zudem stellt sich durch die doppelten Transportwege und eine scharfe chemische Reinigung beim Pfand die Ökobilanz nicht wesentlich besser dar.“

Die durch Säuerung fest gewordene Milch nennt man „Dickete“. Zum Abtropfen der Molke wird sie in Quarksäcke umgefüllt.



Joghurtabfüllung von Hand.



Deshalb haben sich die beiden der Hofmolkerei Bauer Banse für Kunststoff entschieden, hochwertigen Kunststoff, ohne Bisphenol-A (der hormonelle Wirkungen zeigt). Sie stehen zudem in Kontakt mit der Verpackungsindustrie, wo die Entwicklung kompostierbarer und flüssigkeitsdichter Behältnisse z. B. aus Maisstärke läuft.

Voller Zuversicht warten sie darauf, dass es in absehbarer Zukunft solche Behältnisse gibt, die die notwendigen Hygienevorschriften erfüllen. Wir auch! Mehr unter www.bauerbanse.de

Am Sonnabend, 14. Mai, werden wir von Slow Food Braunschweiger Land die Hofmolkerei Bauer Banse besichtigen. Eine gute Chance, den Betrieb kennenzulernen. Einzelheiten stehen im Kalender.

Hans Helmut Oestmann,
Convivium
Braunschweiger Land

Molkereifachmann Bode
am Butterfass.

..Tradition trifft



**Slow-Food
im Harz**

Moderne ...



Veggiday im Braunschweiger Land

Wir wollen auch einen Veggiday!

Nach Gent und Bremen wollen wir die dritte Region sein in Europa!

Auch wir wollen unser Klima schützen, der dritten Welt Lebenschancen geben, gesünder leben, uns bewußt ernähren, bewußt mit unserer Welt umgehen, unsere Zukunft gestalten!

Machen Sie mit? „Klar!“, höre ich es aus allen Ecken. Schön, aber **wie packen wir es an?** Wir nehmen uns den Donnerstag und ändern ab sofort diesen Namen in Veggiday. **Am Veggiday essen wir kein Fleisch mehr** (natürlich nur jeder, der möchte). Wer möchte, darf auch Vegetarier werden.

Weil Essen auch immer ein kommunikatives Erlebnis ist, laden wir alle Freunde ein, teilzunehmen an diesem neuen Wochentag. Wir sprechen alle Väter, Mütter, Kinder, alle Schüler, Studenten, Arbeiter, Angestellten, Selbstständige und Freiberufler an, alle Kitas und Schulen, alle Altenheime, Krankenhäuser, Kantinen und Mensen, alle Organisatoren von betrieblichen und öffentlichen Veranstaltungen, alle Restaurants, alle Zeitungen und Rundfunkanstalten, sprechen wir einfach alle an, damit diese Idee leben kann.

Und was bringt das, wenn wir Alle im Braunschweiger Land am Veggiday auf Fleisch verzichten?

- **Neue Geschmackserlebnisse entdecken.** Wann haben Sie zu letzt eine Rote Bete gegessen? Und dann noch von einem Gärtner, den Sie kennen? Wissen über das Lebensmittel erhöht den Geschmack. Lecker!
- **Unser Klima schützen.** Wenn alle eine Millionen Einwohner des Braunschweiger Landes an einem Tag in der Woche kein Fleisch essen, dann sparen wir viel CO₂ ein. So viel, wie 72 000 Autos in einem Jahr ausstoßen würden. Ist ja schon mal was!
- **Der dritten Welt Lebenschancen geben.** Das meiste Futtermittel für die Fleischproduktion wird in Monokulturen in der dritten Welt hergestellt. Durch Reduktion der Futtermittelmenge könnten wieder Bauern auf den ihnen weggenommenen Feldern arbeiten und zur Versorgung der einheimischen Bevölkerung beitragen.
- **Gesünder leben.** Der durchschnittliche Fleischkonsum bei jedem Bundesbürger (Kinder, Erwachsene, Senioren) liegt bei 1400 g/Woche. Empfohlen sind für einen Erwachsenen im Arbeitsleben 300 bis 600 g/Woche. Herz- und Kreislauferkrankungen würden minimiert, es würde weniger Krebsfälle geben. Die Krankenkassen würden reich werden.



- **Bewusst ernähren.** Essen wir doch weniger Fleisch und Wurst. Und wenn, dann Fleisch und Wurst von Tieren aus artgerechter und biologischer Haltung aus der Region und lassen es uns dann richtig gut schmecken.
- **Bewusst mit unserer Welt umgehen.** Vielen Menschen auf der Welt geht es glücklicherweise finanziell immer besser. Fleischverzehr ist häufig ein Statussymbol. 2050 werden wir etwa 9 Milliarden Menschen auf der Welt haben. Der jetzige Fleischkonsum hochgerechnet würde nicht zu verwirklichen sein, er würde zu einem Kollaps führen.
- **Unsere Zukunft gestalten.** 2050 wird höchstwahrscheinlich der Erdölvorrat erschöpft sein. Sparen wir doch jetzt schon Erdöl beim Transport ein. Nutzen wir alternative Energien und nutzen wir unsere Region und die Saison. Essen wir unsere Lebensmittel, wenn sie richtig gut schmecken.

Kontakt gab es bisher zum BUND, der überlegt, wie er aktiv diese Bewegung unterstützen kann. AOK und *Brot für die Welt* sind angesprochen, und es gibt erste Lichtblicke. **Das ist doch schon mal ein schöner Anfang!** Wir möchten viele Menschen einladen mitzumachen!

Slow Food Braunschweiger Land, Hans Helmut Oestmann



Benutzte Literatur:
www.veggiday.de aus Bremen
Weltagrarbericht 2008
Karen Duve, Anständig essen
Jonathan Safran Foer, Tiere essen
Anita Idel, Die Kuh ist kein Klima-Killer!
Professor Dr. Stephan Rammler in
„Auf dem Weg zur Stadt der Nähe“,
neue Braunschweiger, 15.2.2011

De Pellegrin

Förderer von Slow Food Braunschweiger Land seit 2010

Jetzt Ende Dezember ist tiefer Winter in Braunschweig. Schon 2 ½ Monate muss ich auf das Eis von Pierina und Pietro De Pellegrin verzichten. Und es wird noch 2 ½ Monate dauern, bis die beiden aus ihrem Val di Zoldo wieder den Weg zu uns finden werden.

Aber dann! Am ersten Tag werde ich da sein und ein Vanille-Eis schleckern, das Eis aus den Vanilleschoten mit dem feinen, zarten Vanille-Aroma. Kein Vanillin-Hammer mit dem bitteren Beigeschmack. Das Eis ist leicht bräunlich in der Farbe, nicht leuchtend gelb.



Ungewohnt war es schon für mich. Aber Tita (Pietro) sagte mir, dass er kein Vanillin und keine Farbstoffe benutzt. Welch Mut, des Deutschen Lieblingseissorte in der Rezeptur zu verändern! „Am Anfang war es schwierig. Wir mussten vielen Gästen die Veränderung erklären“, sagte mir

Tita „aber jetzt wollen sie nur dies Vanille-Eis und erzählen ihren Freunden davon.“ (Ich glaube ja, er verarbeitet einen nicht deklarierten Suchtstoff.)

Die De Pellegrins sind stolz auf ihr Eis. „Wir stellen sämtliche unserer Eissorten nach wie vor selbst und vornehmlich aus frischen, natürlichen Zutaten her. Daher kann es auch manchmal vorkommen, dass wir eine bestimmte Sorte nicht anbieten können, weil der betreffende Rohstoff an diesem Tag nicht in der von uns gewünschten Qualität verfügbar war.“

Im Mai habe ich Tita gefragt, warum er kein Waldmeister-Eis herstellt. Seine Antwort: „Dein Leben ist mir lieb, darum. Wenn ich ein Waldmeister-Eis aus natürlichen Zutaten herstellen würde, würdest Du nicht mehr leben. Der Cumaringehalt würde so hoch sein, Du würdest wie eine Ratte sterben. Waldmeister-Eis kann man nur mit künstlichen Aroma- und Farbstoffen herstellen. Meine Meinung zu diesen Stoffen kennst Du.“

Pierina und Pietro De Pellegrin kommen aus dem Gelato-Tal Val di Zoldo. Seit 1906 wird in der Familie Eis hergestellt. Die beiden sind Hersteller in der vierten Generation und seit 1986 in Braunschweig. „Gelatieri von ganzem Herzen“, und das schmeckt man.

Im Val di Zoldo machen sich die beiden Gedanken über neue Eissorten, mit denen sie uns verwöhnen können. Oder: Sollen wir statt der Frischmilch eine frische Milch nehmen, die nicht homogenisiert ist? Sollen wir einen anderen Eierlikör nehmen, der keine Farbstoffe enthält? Unser Kaffee schmeckt gut, aber sollten wir doch einen fair gehandelten nehmen? Können wir die Bio-Produkte erweitern?

Es ist noch lange kein endgültiger Zustand erreicht. Immer lässt sich etwas verbessern. „Auch wir lassen uns leiten vom Slow-Food-Grundsatz: gut, sauber, fair“ sagen die beiden De Pellegrins.

Und so warte ich gern, wenn's auch schwerfällt. Ich warte gern auf die Erdbeeren und den Spargel aus dem Braunschweiger Land und auf das Eis von Pierina und Pietro De Pellegin.

Hans Helmut Oestmann,
Convivium
Braunschweiger Land



Kinder kochen mit einem Profi

In einem Gespräch erzählte mir Mario Kilian, dass er paar Mal mit Kindern gekocht hat und dass ihm das Kochen sehr viel Spaß gemacht hat.

Lange Ohren bekam ich und da wir beide Zeit hatten, hat Mario Kilian erzählt: 10 bis 12 Kinder waren in einer Gruppe, so ungefähr 6 bis 12 Jahre alt, aus unterschiedlichen Gesellschaftsschichten, lebendig war es immer, selten schwierig, wissbegierig waren sie und gerne gegessen haben sie ihre selbst bereiteten Speisen.

„Können wir nicht dort wieder anknüpfen,“ fragte ich. Nach kurzem Zögern sagte er: Jaaa?!

Und so haben wir gemeinsam festgelegt: Die Kinder sollten schon erfahren, wie und wo das Lebensmittel wächst bzw. aufgewachsen ist, (vielleicht selber einkaufen, Anbau bzw. Aufwuchs anschauen) aus der Region muss es kommen, es muss in die Saison passen, was ist denn so alles drin im Lebensmittel, wie wird es gekocht, welche Kniffe gibt es, wie ist der Geruch, wie der Geschmack, erleben, dass das Essen in der Gemeinschaft Spaß macht usw.

Ist ja alles ganz gut und schön, aber wer bezahlt das?

Ideen: Mario Kilian arbeitet umsonst, jedes Kind muss als Obolus 1 Euro bezahlen,

Öffentliche Facility Management stellt die Küche ohne Kosten zur Verfügung, Hans Martin Pölig aus Wolfenbüttel sponsert das Gemüse. Slow Food Braunschweiger Land übernimmt die Organisation.

Ergebnisse: Bei den Sponsoren liefern wir offene Türen ein! Herzlichen Dank dafür! – Jetzt geht es los!

Der erste Kochtermin ist am Dienstag, dem 12. April 2011, um 15 Uhr in der Küche der Firma Öffentliche Facility Management, Theodor-Heuss-Str. 10, 38122 Braunschweig.

Die Kinder werden aufgerufen über die Zeitung neue Braunschweiger und Radio Okerwelle.

Anmeldungen bitte bis zum 1. April bei Slow Food Braunschweiger Land, Tel 0531 12 33 790 oder email Braunschweigerland@slowfood.de

Der nächste Kochtermin wird dann im Oktober sein, und dann genau so 2012, 2013, 201.....

Hans Helmut Oestmann,
Convivium
Braunschweiger Land



Hühner, Hühner und auch Eier

135 Millionen Hühner sollen im Schlachthof Wietze geschlachtet werden, in einem Jahr. Der Markt in Deutschland ist schon mit 107 % gesättigt. Dieser größte Schlachthof in Europa erhöht das Angebot um 25 % in Deutschland. Hühnerfleisch zu € 1,90/kg ! (Lidl, Hähnchenschenkel, 7.2.2011)

Um die Mast der Hühner zu erreichen, werden 420 Mastställe á 40.000 Hühner benötigt.

Innerhalb einer Lebensdauer von 40 Tagen haben die Hühner das Mastgewicht erreicht.

Zur Mast wird Sojamehl als Proteinlieferant gebraucht, angepflanzt in Nord- und Südamerika, in gigantischen Monokulturen (lokale Lebensmittelproduzenten werden radikal verdrängt) gentechnisch verändert.

Die Hühner wachsen unter katastrophalen Bedingungen auf (nur Platz wie eine DIN A4 Seite, wer umfällt wird totgetreten (bei der Mast von großen Brustkörpern keine Seltenheit), stehen im eigenem Kot, haben Fußballen-Entzündungen).

Der Mist wird auf Felder aufgebracht, die schon mit Stickstoff überdüngt sind. Gestank gibt es gratis.

135 Mill. Hühner müssen nach Wietze gekarrt werden. Staub und vor allem Krankheitskeime werden verbreitet. Es wird erwogen, in einem Umkreis von 30 km die Freilandhaltung von Hühnern und anderen Vögeln zu verbieten.

Schlachthof: Hühnerstopfer, Anhänger, Nachschneider, Brühbad (häufig leben die Hühner noch), schlachten im Sekundentakt, Übertragung von Krankheitskeimen – der brutale Alltag im Schlachthaus.

Unglaublich billig kommt das nach nichts schmeckende Fleisch auf den Markt, s. o. Der Verdrängungswettbewerb wird zunehmen. Überschüsse werden exportiert. Kleinteile z. B. nach Westafrika tiefgekühlt für € 0,70/kg. Kein Bauer dort kann für diesen Preis Hühnerfleisch produzieren. Strukturen, die z. B. vom Evangelischen Entwicklungsdienst, EED, aufgebaut worden sind, werden zerstört.

Kühlketten werden durch Stromausfälle nicht eingehalten. Lebensmittelvergiftungen haben enorm zugenommen.



„Wir haben es satt!“ war das Motto der Demonstration am 22.1.2011 in Berlin.

Wir hoffen mit vielen Menschen in der Region, und wir arbeiten gemeinsam daran, dass sich nicht genügend Bauern bereit erklären, Mastställe zu bauen. Das müsste doch möglich sein!



Foto: Freilandhof Reinold

Gut, sauber, fair ist das Motto von Slow Food! Auf die Hühner und Eier bezogen heißt das:

Gut. Die Hühner und die Eier müssen gut schmecken

Sauber. Die Hühner müssen artgerecht in einer guten Umgebung leben, sprich Freilandhaltung. Sie müssen viel Platz haben. Die Herden dürfen nicht zu groß sein. Das Futter muss aus biologischen Anbau stammen oder aus kontrolliert konventionellen Anbau. Das Futter darf nicht gentechnisch verunreinigt sein. Das Futter muss aus der Region stammen, aus bäuerlichen Betrieben. Die Hühner dürfen nicht gequält werden. Die Schlachtung der Hühner muss mit möglichst geringen Schmerzen ablaufen, verantwortungsbewusst.

Fair. Der Produzent muss von seiner Arbeit angemessen leben können.

Es gibt diese Alternativen. Sorgen wir doch dafür, dass sie bekannt werden! Weniger Hühnerfleisch, aber dafür gutes soll auf den Tisch kommen!

Wir von Slow Food Braunschweiger Land haben uns umgeschaut nach Betrieben, in denen die Kriterien von Slow Food bei der Mästung und Schlachtung eingehalten werden. Hier fehlt der Platz für diese Einkaufsliste, aber unter

www.slowfood.de/slow_foof_vor_ort/braunschweiger_land/tipps/huehner finden Sie viele Adressen.

Die Adressen sind sicher nicht vollständig. Teilen Sie uns bitte Betriebe und Läden mit, in denen es gutes Hühnerfleisch gibt, damit wir einen verlässlichen Einkaufsführer erstellen können!

Korrekturen, Ergänzungen, Kritik senden Sie bitte an Slow Food Braunschweiger Land, Hans Helmut Oestmann, Museumstr. 4, 38100 Braunschweig, braunschweigerland@slowfood.de



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!

APRIL

HANNOVER

Sonnabend, 2.4.2011, 14 Uhr

Besuch der Einbecker Senfmühle

Das Besondere am Einbecker Senf sind die Rohstoffe und die Art der Herstellung. Für die Rohstoffe gelber, brauner und schwarzer Senf, Honig, Rübenzucker und Kräuter werden ausschließlich regionale Erzeuger und Lieferanten aus kontrolliert ökologischem Anbau bevorzugt, zu denen ein persönlicher und vertrauensvoller Kontakt besteht. Im Gegensatz zu der industriellen entölten Senfherstellung, wird ausschließlich das ganze Senfkorn – mit seinem etwa 25 %igen Senfölananteil – verwendet. Herzstück in dem kleinen Betrieb ist die Senfmühle mit ihren rotierenden Granitmühlsteinen. Die Senfsaat wird zuvor gesäubert und geschrotet, dann werden Weinessig, Wasser, Salz, Rübenzucker und Gewürze hinzugegeben. Die so entstandene Maische wird nach einer 24-stündigen Fermentation vermahlen.

Ort: Einbecker Senfmühle, Knochenhauerstraße 26/28, 37574 Einbeck

Kosten für Führung 3 € (ohne Imbiss)

Bitte anmelden bis zum 26. März 2011 unter Telefon 0511 463894 oder hannover@slowfood.de.

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 5.4.2011, 19 Uhr

Mitgliederversammlung des Conviviums Braunschweiger Land

Ort: Café „Strupait“, Magnitorwall 8 (Ecke Am Magnitor), 38100 Braunschweig

HANNOVER

Dienstag, 5.4.2011, 19 Uhr

Monatliche Tafelrunde

Die Schnecke macht wieder Halt im Kräutergarten. 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 unter Telefon 0511 463894 oder hannover@slowfood.de

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 12.04.2011, 15 Uhr

Kinder kochen mit einem Profi

in dem redaktionellen Teil dieses Kalenders haben wir diese neue Reihe vorgestellt, s. S. 15.

Dort sind auch die Anmeldekriterien benannt.

Den Betrag von 1 € bitte überweisen auf das Konto von Lisa Wiechmann, Konto 01 03 90 15 01, BLZ 270 800 60, Commerzbank!

Treffpunkt: am 12. April um 15 Uhr, Öffentliche Versicherungen, Info-Stand, Theodor-Heuss-Str. 10, 38122 Braunschweig

HARZ

16. bis 30.4.2011, täglich 18 Uhr

So schmeckt der Harz

Neue Rezepte von unserer Küchen-Chefin Claudia Profenna in bewährter Slow Food Tradition.

Kosten pro Person 27 €.

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

BRAUNSCHWEIGER LAND

Stammtisch

diesmal am Sonnabend, 16.4.2011, 11 Uhr!

Besuch beim Harzer Roten Höhenvieh. Daniel Wehmeyer, ein junger Bio-Landwirt, züchtet im Harz diese alte Rinderrasse. Wir werden den Stall besichtigen und anschließend von den Fleischprodukten kosten. Bringen Sie bitte Essgeschirr, Besteck, Gläser und Getränke mit.

Ort: Düna Nr. 16, 37520 Osterode am Harz

Anmeldungen bitte bis zum 2.4.2011 an Gisela Dietze, Tel.: 0531 509614 oder Email gisela.dietze@bsld.de.

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 26.4.2011, 19.15 Uhr

Arbeitstreffen

Ort: wird beim Stammtisch bekannt gegeben

MAI



HARZ

Slow Food im Oberharz

Slow Food als Marketing-Instrument für mittlere und kleine Unternehmen (Chancen und Risiken). Grundlage: Die Diplomarbeit von Julius Anders, Universität César Ritz (Brid/Zermatt). Um Anmeldung wird gebeten. (Ort und Zeit bitte erfragen: 05323 1774)

BRAUNSCHWEIGER LAND

Sonntag, 1.5.2011, 14 Uhr bis ca. 17 Uhr

Zukunft säen: Kartoffeln legen

(weitere Termine: 19. Juni und 18. September)

Die Aktion „Zukunft säen“ findet seit 5 Jahren auf vielen Höfen in ganz Europa statt. Sie setzt Zeichen gegen Gentechnik und die zunehmende Kontrolle einiger weniger Konzerne über unsere gesamte Ernährung. Damit verbunden ist eine beängstigende Verarmung unserer Kulturpflanzenvielfalt.

Bei der Aktion werden regional angepasste, samenfeste Sorten von möglichst vielen Menschen gesät. Die Hofgemeinschaft Lindenhof in Eilum und der Allmende-Verein für Ökologie und Landwirtschaft e.V. laden in diesem Jahr ein, einen Kartoffelacker anzulegen, die Kartoffeln zu pflegen und dann gemeinsam zu ernten. Unterstützt wird die Aktion von Slow Food Braunschweiger Land und dem Bündnis für eine gentechnikfreie Region Braunschweiger Land.

Am heutigen Sonntag werden die Kartoffeln gelegt. Treffpunkt: „Langer Acker“, rechts der Landstraße, die von der L 627 zwischen Dettum und Ahlum Richtung Apelstedt führt (Infos auch unter www.eilum.de). Bitte, falls vorhanden, Pflanzstöcke oder -schäufelchen mitbringen.

HANNOVER

Dienstag, 3.5.2011, 19 Uhr

Monatliche Tafelrunde

Was kochen junge Köche gern, und wie kommt es bei uns an? Unsere Zusammenarbeit mit dem Verein Hannoverscher Köche erfordert unsere konstruktive Kritik. Neben dem Essen wird natürlich geplaudert, und es gibt ein aktuelles Thema. Für Mitglieder und Gäste.

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

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 10.5.2011, 19 Uhr

Stammtisch

Ort siehe Internet (www.slowfood.de)

BRAUNSCHWEIGER LAND

Sonnabend, 14.5.2011, 14 bis 18 Uhr

Besuch der Hofmolkerei Banse

Gesa Kunitz-Soujon und Joachim Banse betreiben in Kakerbeck eine Hofmolkerei, in der sie die Milch ihrer Kühe verarbeiten (www.bauerbanse.de). Vielen ist der Name sicher schon bekannt, z. B. durch die Altstadtbäckerei Richter, den Tag der Braunschweigischen Landschaft oder den Regionalen Genussmarkt am Dowesee, und haben die vorzügliche Qualität kennengelernt: Die pasteurisierte, aber nicht homogenisierte Milch, die Fassbutter, die Buttermilch, den Joghurt usw. Wir haben die Gelegenheit, den Betrieb kennenzulernen, die Produkte zu verkosten, beim Melken zuzuschauen und das köstliche Eis in Diesdorf zu schlecken. Wir beginnen um 14 Uhr in Kakerbeck (Kakerbeck 7, 29378 Wittingen) und werden um 18 Uhr fertig sein, danach wird gemolken.

Die Veranstaltung kostet nichts, nur das Eis muss bezahlt werden. Melden Sie sich bitte bis zum 30.4.2011 bei Hans Helmut Oestmann an, 0531 1233790 oder braunschweigerland@slowfood.de

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 24.5.2011, 19.15 Uhr

Arbeitstreffen

Ort: wird beim Stammtisch bekannt gegeben

ALLE

Sonnabend, 28.5.2011

Mitgliederversammlung von Slow Food Deutschland

Ort: Frankfurt/Main

HARZ

Sonnabend, 28.5.2011, 15 Uhr

Der Sommer kommt ...

Bernd Hebel backt mit Rhabarber aus Kempers Landhausgarten.

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

HANNOVER

Sonnabend, 28.5.2011, 16 Uhr

Pfälzer Wein und Leckerei'

Barbara und Eckhard Schmatzler haben gute Kontakte zu Pfälzer Winzern. Willkommener Anlass für uns, ihren Hof mal wieder in der wärmeren Jahreszeit zu besuchen. Die Weingüter Johann F. Ohler und S. Giese präsentieren in einer besprochenen Probe sechs Weine aus verschiedenen Lagen und Jahrgängen. Schwerpunkt ist Riesling, daneben stehen alle klassischen Burgundertrauben sowie Cabernet Sauvignon und St. Laurent zum Probieren bereit. Alte Reben, 100 % Handlese, Barriqueausbau, Spontanvergärung – Familie Ohler und Familie Giese machen Wein mit Leidenschaft.

Kosten: Besprochene Probe 8 € (Vergütung bei Weinkauf möglich); dazu werden kleine Speisen von Jontes Küchenwerkstatt angeboten.

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

Bitte anmelden unter Telefon 05135 1204, barbaraschmatzler@freenet.de oder hannover@slowfood.de

JUNI

BRAUNSCHWEIGER LAND

Mittwoch, 1.6.2011, bis Sonntag, 5.6.2011

Zum 8. Mal – unsere traditionelle

Himmelfahrt-Fahrradtour rund um Bruchhausen-Vilsen

50 km südlich von Bremen liegt dieser Ort, der Ausgangspunkt für Radtouren, Restaurant- und Produzentenbesuche sein wird.

Anmeldungen bitte an Gisela Dietze, Tel.: 0531 509614, Email: gisela.dietze@bsld.de

HARZ

Donnerstag, 2.6.2011, 11 bis 18 Uhr

So schmeckt der Harz

Neue Rezepte von Beate Engel: Regionale Produkten aus dem Oberharz.

Ort: Polsterberg 1, 38678 Clausthal-Zellerfeld, Tel. 05323 5581, polsterberger-hubhaus@harz.de

HANNOVER

Dienstag, 7.6.2011, 17.30 Uhr – Achtung: heute früher Beginn!

Monatliche Tafelrunde – Thema „Milch“

Seit 1958 ist der 1. Juni internationaler „Tag der Milch“. Wir nehmen das zum Anlass, uns von Vertretern der Milchwirtschaft und der bäuerlichen Landwirtschaft über dieses Grundnahrungsmittel informieren zu lassen und darüber zu diskutieren. Verschiedene Milchsorten (H-Milch, Frischmilch, ESL-Milch, Rohmilch) können probiert werden. Wer schmeckt Unterschiede bei der Blindverkostung? Worin liegen sie? (Siehe auch Seite 4 ff.)

Anschließend (ca. 19.30 Uhr) wie gewohnt: Die jungen Köche der Regionalmannschaft bereiten uns das Essen zu.

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

HANNOVER

Pfingstsonntag 12.6.2011, 10 Uhr

Fuhrberger Spargel-Fantasie mit Feld-Exkursion

Weitere Termine (ohne Feld-Exkursion) am Pfingstmontag 13. Juni und Sonntag 19. Juni, 13 Uhr.

Mitten im besten Spargel-Anbaugebiet (sagen die Fuhrberger) schmeckt er am besten. Vor dem Genuss an der Tafel zeigt Herr Schröder vom Biolandhof Wöhler in Fuhrberg, Langestr. 15, den mühsamen Weg des Spargels vom Feld bis auf den Teller (Führung 5 €). Für die Zubereitung der weißen Stangen ist Jontes Küchenwerkstatt zuständig. Ein dreigängiges Spargel-Menü wird angeboten. Dazu gibt es Wein vom Weingut Johann F. Ohler (s. 28.5.). Kosten: 30 €

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

Bitte anmelden unter Telefon 05135 1204, barbaraschmatzler@freenet.de



BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 14.6.2011, 19 Uhr

Stammtisch: Käse- & Wein-Seminar

Ein schöner Käse ... nur für Pessimisten ist alle Käse. Optimisten hingegen, noch dazu solche mit Leib und Seele, würden niemals auf die Idee kommen, das appetitlich müffelnde Molkereiprodukt mies-macherisch zu missbrauchen. Durch die Veranstaltung führt uns Achim Ahrend. Er ist anerkannter Käseexperte und Zunftmeister der traditionellsten Käse-Bruderschaft Frankreichs, der Guilde des Fromagers Confrérie de Saint-Uguzon.

12 ausgesuchte internationale Käsespezialitäten von den besten Käseproduzenten Europas, gepaart mit 2 Weinen (weiß und rot) und Baguette. Preis pro Person 45 € (alles inclusive).

Ort: „KuhAcht“, Kuhstraße 8, 38100 Braunschweig, Magniviertel
Anmeldungen bitte bis zum 1.6.2011 an Gisela Dietze, Tel.: 0531 509614, Email: gisela.dietze@bsld.de und Überweisung auf das Konto von Lisa Wiechmann, Konto 01 03 90 15 01, BLZ 270 800 60, Commerzbank!

BRAUNSCHWEIGER LAND

Sonntag, 19.6.2011, 14 bis 16 Uhr

Zukunft säen: Kartoffelpflege

Heute werden die Kartoffeln gepflegt: Unkraut entfernen, Kartoffelkäfer sammeln ..., aber wir wollen auch gucken, wie die Kartoffeln blühen und wachsen.

Treffpunkt: „Langer Acker“ (Anfahrt und Informationen zur Aktion: siehe 1.5.2011)

BRAUNSCHWEIGER LAND

Sonnabend, 25.6.2011

„Kneitlinger Krebsessen“ zur Sonnenwende

Eigentlich eine schwedische Domäne und auch nicht ganz genau zur Sonnenwende, dafür aber bereits zum 4. Mal lassen wir uns frisch gekochte Krebse und Wodka schmecken. Auf der Terrasse von Familie Baumgarten, mit freiem Blick vom Elm herab bis zum Harz, findet das rustikal-sinnliche Gelage statt. Kosten ca. 40 - 45 € (je nach Krebspreis) incl. Wein, Wasser, Dips und Sommer Sonne.

Teilnehmerzahl max. 30 Personen, deshalb ist eine rasche Anmeldung ratsam! Und zwar bei Hans-Georg Baumgarten, Tel. 0172 5494670 oder 42@winet.de

Bestätigung und Kontoangabe erfolgen 2 - 3 Wochen vor der Veranstaltung. Ort: Friedhofsweg 4, 38170 Kneitlingen

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 28.6.2011, 19.15 Uhr

Arbeitstreffen

Ort: wird beim Stammtisch bekannt gegeben

JULI

HANNOVER

Dienstag, 5.7.2011, 19 Uhr

Monatliche Tafelrunde

Locket der Sommer in den Saal des Kräutergartens? Mitglieder und Gäste treffen sich zum Genießen, Plaudern, Informieren und Planen. Das Thema des Tages finden Sie unter www.slowfood.de/hannover.

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

HARZ

jeweils Mittwoch, 6., 13., 20. und 27.7.2011, jeweils 18 Uhr

So schmeckt der Harz

Urkost mit Wildkräutern vom Öko-Dorf „7 Linden“, Luftgetrocknetes vom Husumer Protestschwein (Slow Food Förderer) und erste Früchte und Gemüse aus dem Süd-Harz.

Kosten: pro Person 22 €.

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

HANNOVER

Sonnabend, 9.7.2011, 10 Uhr

Zerquetscht, zerrieben, ausgepresst

Dieser Ausflug führt uns dorthin, wo Aller und Leine zusammenfließen. In der Nähe von Schwarmstedt finden wir mit der Bäckerei Bundschuh einen Betrieb, der das eigene ökologisch angebaute Getreide (u. a. Dinkel und Einkorn) auf eine besonders schonende Weise mahlt und mittels spezieller Zubereitungs- und Teigführungsmethoden zu äußerst schmackhaften und hochwertigen Backwaren verarbeitet. Für die Herstellung von Feinmehlen sind Zentrofanmühlen im Einsatz. Das Mahlverfahren ist besonders schonend und man erhält hochfeine Vollkommehle, die sich durch den Erhalt aller wertvollen Nährstoffe auszeichnen.

Nach Feld-, Mühlen-, Bäckereibesichtigung und Verkostung geht es weiter zum Rittergut Evensen, wo wir uns zunächst im „Rittergutcafé“ stärken können. Die zum Gut gehörende Ölmühle Leinetal produziert hochwertige kaltgepresste Speise- und Gesundheitsöle aus ökologischem Anbau (besonders Leindotteröle, außerdem z. B. Leinöl, Safloröl, Borretschöl).

Der Einsatz von Photovoltaik und einer thermischen Solaranlage runden das ökologische Konzept des Betriebes ab. Außer der Ölmühle können wir den Gutspark und das Museum mit alten Traktoren und land- und hauswirtschaftlichen Geräten besichtigen und uns über ökologische Landwirtschaft und Naturschutzmaßnahmen informieren. Ausklang am Abend mit Gegrilltem.

Ort: Backstube Bundschuh, Junkernstraße 1, 31535 Stöckendrebber, anschließend Rittergut Evensen, Schelppwisch 1, 31535 Neustadt-Evensen
Zeit: 10 Uhr bis in den Abend
Kosten: 16 € für Führungen, Verkostungen, Kaffeetrinken und Grillbuffet zuzüglich Getränke und ggf. Mittagsimbiss im Gutscafé



BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 12.7.2011, 19 Uhr

Stammtisch

Auch der Juli-Stammtisch hat bereits eine mehrjährige Tradition: das legendäre Sommer-Picknick am Bootsanleger unterhalb des Schlosses Richmond. Jeder bringt seinen Genussliebhaber der Saison mit und teilt mit den anderen Genießern. Der Park des Schlosses Richmond, heute nur noch in Teilen erhalten, zählt zu den frühesten Landschaftsgärten Norddeutschlands. Er liegt an der Wolfenbütteler Straße, gegenüber dem Zuckerberg, und ist mit öffentlichen Verkehrsmitteln zu erreichen (Haltestelle Richmondweg). Zu empfehlen ist auch die Anfahrt mit dem Rad an der Oker entlang.

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 26.7.2011, 19.15 Uhr

Arbeitstreffen

Ort: wird beim Stammtisch bekannt gegeben.

AUGUST

HANNOVER

Dienstag, 2.8.2011, 19 Uhr

Monatliche Tafelrunde

Die Schnecke kennt keine Ferien. Auch heute verspricht der Kräutergarten eine neue Entdeckung aus der Küche. Mitglieder und Gäste treffen sich zum Genießen, Plaudern, Informieren und Planen. Das Thema des Tages finden Sie unter www.slowfood.de/hannover.

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

HARZ

Mittwoch, 3.8.2011, 15 Uhr

Kinderkochschule „Frikadelli“

Kosten pro Person 10 €

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

HARZ

Sonnabend, 6.8.2011, 14 – 18 Uhr

Aprikosen- und Apfelverkostung

Früchte aus dem Südharz als Tartes, Strudel, Chutneys ...

Ort: Hofgarten des Landhaus Kemper, An der Trift 19, 38678 Clausthal-Zellerfeld (Buntenbock)

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 9.8.2011, 19 Uhr

Stammtisch

Ort siehe Internet (www.slowfood.de)

HARZ

Sonnabend, 13.8.2011, 14 – 18 Uhr

Aprikosen- und Apfelverkostung

Früchte aus dem Südharz als Tartes, Strudel, Chutneys ...

Ort: Hofgarten des Landhaus Kemper, An der Trift 19, 38678 Clausthal-Zellerfeld (Buntenbock)



HANNOVER

Freitag, 19.8.2011, 17 Uhr

Liqueurmanufaktur Hoppenkamp

Nach einer kurzen Führung über die Anbaufläche des Biohofes können wir in der Destille alles über den Weg von der Frucht zum Likör oder Destillat erfahren. Ein besonderes Herstellungsverfahren sorgt für großartige Geschmackserlebnisse in Bioland-Qualität – wir dürfen uns davon überzeugen. Anschließend Fachsimpelei bei Häppchen und Getränken.

Kosten: 11 € für Führung, Speisen und Erfrischungsgetränke.

Ort: Heerstraße 61, 30890 Barsinghausen-Winninghausen

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

ALLE

19. und 20.8.2011

Slow Food Sommerreise – Hannover

Von Juni bis September stellt sich an jedem Wochenende ein anderes Convivium in Deutschland vor. Die Reise von Ort zu Ort lädt dazu ein, die Besonderheiten und Charakteristika der jeweiligen Stadt und Region kennenzulernen. Wir freuen uns in Hannover auf viele auswärtige Gäste.

Unser Programm beginnt mit der Besichtigung der Liqueurmanufaktur Hoppenkamp (siehe oben). Am Sonnabend sind u.a. Röstereibesichtigung, kleine Stadtführung, Rathausempfang, Bauernhofbesuch, Diskussion, Regionalmenü geplant.

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

BRAUNSCHWEIGER LAND

Sonnabend, 20.8.2011, 16 Uhr

Forellenzucht Auemühle/Harz und Räucherei

Vielen dürfte die Forellenzucht Auemühle/Harz und die Räucherei bekannt sein vom Bauernmarkt am Donnerstag in Braunschweig, vom Wochenmarkt in Wolfenbüttel sonnabends und vom Regionalen Genussmarkt.

Jetzt haben wir Gelegenheit, den Betrieb genauer kennenzulernen und leckeren Fisch zu essen.

Wir treffen uns in 37154 Nordheim-Edesheim, Zur Mühle 2, in der Räucherei, schauen uns alles an und essen dann eine Fischplatte mit vielen verschiedenen Fischen. Danach fahren wir zur Forellenzucht Auemühle/ Harz in 37412 Pöhlde und schauen uns um.

Harald von Loebenstein wird uns sicher viel erzählen können ...

Die Fischplatte kostet 12 €.

Anmeldung bitte bis zum 8. August bei Hans Helmut Oestmann, Tel 0531 1233790 oder Email braunschweigerland@slowfood.de

12 € bitte überweisen auf das Konto von Lisa Wiechmann, Konto 01 03 90 15 01, BLZ 270 800 60, Commerzbank!

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 23.8.2011, 19.15 Uhr

Arbeitstreffen

Ort: wird beim Stammtisch bekannt gegeben

HARZ

Sonnabend, 27.8.2011, 14 – 18 Uhr

Aprikosen- und Apfelverkostung

Früchte aus dem Südharz als Tartes, Strudel, Chutneys ...

Ort: Hofgarten des Landhaus Kemper, An der Trift 19, 38678 Clausthal-Zellerfeld (Buntenbock)



SEPTEMBER

HANNOVER

Dienstag, 6.9.2011, 19 Uhr

Monatliche Tafelrunde

Erst ein aktuelles Thema, danach genießen, plaudern, informieren und planen mit Mitgliedern und Gästen. Das Essen des Tages präsentiert uns wieder die Regionalmannschaft der Niedersächsischen Köche.

Ort: Restaurant „Kräutergarten“, Gottfried-Keller-Str. 28/30, 30655 Hannover

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

HARZ

Sonnabend, 10.9.2011, 14 – 18 Uhr

Aprikosen- und Apfelverkostung

Früchte aus dem Südharz als Tartes, Strudel, Chutneys ...

Ort: Hofgarten des Landhaus Kemper, An der Trift 19, 38678 Clausthal-Zellerfeld (Buntenbock)

BRAUNSCHWEIGER LAND

Sonntag, 11.9.2011, 11 – 17 Uhr

Regionaler Genusmarkt am Dowesee

Nach dem großen Erfolg im letzten Jahr veranstaltet das Slow Food-Convivium Braunschweiger Land auch in diesem Jahr einen Markt der regionalen Lebensmittel. Auf dem Gelände des Dowesees stellen Produzenten aus der Region ihre Lebensmittel vor. Im Eingangsbereich des Schulgartengeländes und auf den umliegenden Rasenflächen finden Sie Stände, an denen Anbieter und Produzenten aus dem Braunschweiger Land Brot, Käse, Honig und Wurst, Öl, Kaffee, Wein, Bier und Brände (um nur einige Beispiele zu nennen) zur Verkostung und zum Verkauf anbieten. Das Convivium Braunschweiger Land wird seine Arbeit und die Philosophie der internationalen Slow Food-Bewegung vorstellen.

Ort: Doweseeweg 2, 38112 Braunschweig

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 13.9.2011, 19 Uhr

Stammtisch

Ort siehe Internet (www.slowfood.de)

HANNOVER

16. – 18.9.2011

Das nördlichste Weinanbaugebiet Europas – Saale-Unstrut

Bezaubernde Landschaft, die Weinlese hat begonnen. Lassen Sie sich von diesem romantischen Wochenende für den Saale-Unstrut-Wein einnehmen. Annett und Friedrich Pfeffer planen eine Reise mit fachmännischen Führungen, Weingutbesuchen und gutem Essen. Wir werden viel mit öffentlichen Verkehrsmitteln oder zu Fuß (festes Schuhwerk) unterwegs sein. Auf dem Programm stehen u.a. Naumburg mit Dom und Altstadt, Weingut Klosterpforta und mind. ein weiteres Weingut.

Max. 16 Teilnehmer (erforderlich sind mind. 10 Teilnehmer-Zusagen bis 28



15.4.). Kosten für Übernachtung im Doppelzimmer, Bahnfahrt und Führungen werden bei weniger als 250 € pro Person liegen. Kontonummer für Anzahlung von 100 Euro wird bei Anmeldung mitgeteilt.

Anmeldung bei Friedrich Pfeffer, Telefon 0172 673 9999 oder pfeffersteinhude@web.de

HARZ

Sonnabend, 17.9.2011, 14 – 18 Uhr

Aprikosen- und Apfelverkostung

Früchte aus dem Südharz als Tartes, Strudel, Chutneys ...

Ort: Hofgarten des Landhaus Kemper, An der Trift 19, 38678 Clausthal-Zellerfeld (Buntenbock)

BRAUNSCHWEIGER LAND

Sonntag, 18.9.2011, 10 Uhr

Zukunft säen: Kartoffelernte

Gemeinsam werden die Kartoffeln ausgegraben. Eine Kochgelegenheit wird vorhanden sein, damit mittags die ersten Kartoffeln probiert werden können. Bringen Sie bitte Ihr eigenes Essgeschirr mit und – falls möglich – eine Grabegabel. Abschluss am Nachmittag.

Treffpunkt: „Langer Acker“ (Anfahrt und Informationen zur Aktion: siehe 1.5.2011)

HARZ

Sonnabend, 24.9.2011, 14 – 18 Uhr

Aprikosen- und Apfelverkostung

Früchte aus dem Südharz als Tartes, Strudel, Chutneys ...

Ort: Hofgarten des Landhaus Kemper, An der Trift 19, 38678 Clausthal-Zellerfeld (Buntenbock)

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 27.9.2011, 19.15 Uhr

Arbeitstreffen

Ort: wird beim Stammtisch bekannt gegeben

OKTOBER

HARZ

Sonnabend, 1.10.2011, 14 – 18 Uhr

Aprikosen- und Apfelverkostung

Früchte aus dem Südharz als Tartes, Strudel, Chutneys ...

Ort: Hofgarten des Landhaus Kemper, An der Trift 19, 38678 Clausthal-Zellerfeld (Buntenbock)

in Planung:

HANNOVER

Sonntag, 2.10.2011, 11 – 18 Uhr

Früchte des Gartens – der regionale Genusmarkt

Ort: Andreasplatz 5, 31134 Hildesheim (bei schlechtem Wetter in der Andreaspassage)

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

Das Besondere an Speisepilzen wie Champignon - Shiitake - Kräuterseitling Limonenseitling - Buchenpilz Pom-Pom Blanc - Samthaube 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



Essbare Blüten und Wildpflanzen

für Gastronomie und Privatkunden in der Region Braunschweig

küchenfertig zubereitet und frisch an Sie geliefert.



wild-ess-kraut

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

DE-022-Öko-Kontrollstelle

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

400 Jahre

De Pellegrin

Eis Café

Qualität sieht man nicht, aber ... man schmeckt sie!

Unser Speiseeis ist stets frisch aus ausgewählten Zutaten traditionell handwerklich hergestellt.
Eiskuchen, Sojais, Veganereis ...

Pietro De Pellegrin
Wendenstraße 2
38100 Braunschweig
Telefon 0531 46470



NEUBAUERS

...die traditionelle Würstchen 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

DRIVING TO GÖXE



**Gasthaus
Müller**
...munch!

~ Tradition in neuem Glanz ~

Gasthaus und Cateringservice:
Golterner 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
www.gasthausmueller.de

FEINKOST & TRATTORIA

Catering
Geburtstage
Familieneiern
Veranstaltungen
bis 200 Personen
Mittagstisch

Party-Platten
Jubiläen
Samstags-Frühstück
Clubabend



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



Bio-Kiste: Feldfrischer Genuss direkt ins Haus!



Gemüse, Obst, Milch, Joghurts, Wurst, Käse, Brot, Naturkostprodukte u.v.m.

Wir liefern in: Hannover, Celle, Braunschweig, Hildesheim und Umgebung

An der Kirche 5, 29596 Nettelkamp



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-70177 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*

Hotel Landhaus Kemper

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



Immobilien · Verwalten GmbH

Projektmanagement

Ihr Immobilienberater und Verwalter in Hannover

Tel. 0511-70037160 www.apex-immobilien.net



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 gegartem 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- Bahnhof
Ernst-August-Platz
montags von 14 - 18 Uhr

Hannover- Döhren
Fiedelerplatz
dienstags von 14 - 18 Uhr

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

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

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

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
freitags von 14 - 18 Uhr

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

Hannover- Bult
Rimpaustraße
samstags von 9 - 12.30 Uhr

Hannover- List
Moltkeplatz
samstags von 9 - 13 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. 05101.588360
→ www.gemueseekiste.com

Gemüseekiste
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



bio genuss laden

für Menschen mit Geschmack

In unseren neuen Verkaufsräumen in der Herrenhäuser Straße 53 bieten wir Ihnen mehr als 2000 Artikel aus biologischem Anbau:

- Frisches Obst und Gemüse
- Täglich frisches Brot und Kuchen
- Brötchen frisch aus dem Ofen
- Große Käseauswahl (Kuh, Schaf, Ziege)
- Molkereiprodukte und Tiefkühlkost
- Feinkost
- Große Auswahl an frischer Pasta
- Fleisch- und Wurstwaren
- Über 50 europäische Weinsorten
- Samstags ab 11 Uhr Weinverkostung
- Täglich wechselnder Mittagstisch
- Naturkosmetik
(Dr. Hauschka, Lavera, Logona, Weleda)

und vieles mehr...

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

bio genuss laden

Herrenhäuser Straße 53 · 30419 Hannover
Telefon: 0511 - 461 521 · Fax: 0511 - 461 536

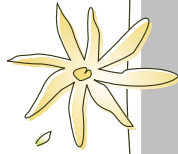
E-Mail: mail@bio-genuss-laden.de
Internet: www.bio-genuss-laden.de




Ganz. Schön. Mutig.
Kreative Kommunikation

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

→ 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 12 - 17 Uhr

Wir fördern Slow Food
Deutschland e.V.

Liqueur Manufaktur 
Hoppenkamp
Liqueure · Destillate · Kräuterelebiere

Edle Tropfen aus
handwerklicher Produktion.

www.liqueurmanufaktur-hoppenkamp.de
30890 Barsinghausen, Heerstraße 61
Telefon: 051 05 - 7 79 81 86



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



Mövenpick Restaurants – ein Stück Schweizer Kultur

Backfrische Familientüte

Backfrischer Sonntagsgenuss für die ganze Familie!

Mit unserer Familientüte genießen Sie jeden Sonntag eine Auswahl von verschiedenen saisonalen Brötchen und Brotsorten, welche frisch für Sie in der hauseigenen Mövenpick Bäckerei gebacken werden.

Preis: € 6,50

Das Angebot ist berechnet für 2 Erwachsene und 2 Kinder.

Wir backen mit Laib und Seele!

Mövenpick Restaurant Kröpcke
Delikatessen, Brot & Schokolade
Georgstraße 35
30159 Hannover

Tel. +49 (0) 511 326 284 50

moevenpick-restaurants.com


MÖVENPICK
Restaurants

www.TeamTandem.de



Miet mich!
für ...
... Fahrt in's Grüne oder Blaue
... Junggesell(inn)enabschied
... Betriebsausflug
... Feierabendtour
... Stadtrundfahrt
... Geburtstag
... Kegeltour
... Muttertag
... Vatertag
... und was Ihnen
sonst noch so einfällt

- Allwetter-Fahrzeug mit Überdachung für alle Wetterlagen
- Stauraum für Gepäck, Proviant und Ihre Ausrüstung
- leichte Bauweise
- Beleuchtung innen & außen
- bequeme, höhenverstellbare Sitze
- Getränkehalter an jedem Sitz
- Freilauf an jedem Tretplatz
- familientauglich, für Jung und Alt
- für Gruppen von 10 bis 21 Personen
- ein Chauffeur ist immer dabei

*Spaß und Vergnügen!
Mit dem TeamTandem
durch Braunschweig
oder raust in's Grüne!*



Mietanfragen + Preise + Info's:

www.TeamTandem.de

0531-52925

Fahrrad-Tour mal ganz anders!



KÄSE UND WEIN

Schon seit Jahrhunderten schaffen sie den einfachen und doch wirkungsvollen Grundstein für ein geselliges Beisammensein: eine Käseplatte und ein passender Wein, der dazu gereicht wird. Doch welcher Käse harmoniert mit welchem Wein? Zusammen entdecken wir gute Kombinationen, spüren ihnen nach und schärfen die Sinne. Wir lernen Weinaromen kennen und den typischen Geschmack traditioneller Käsesorten. Wir erleben Käse und Wein als Kinder ihrer Regionen, geprägt von ganz eigenen Klimaverhältnissen, Rezepten und Traditionen. Durch den Abend führen Selma Braun und Petra Gemmel vom Feinkostservice, die ihre Begeisterung für Käsespezialitäten in jahrelanger Verbindung zu einem französischen Freund entwickelte – dem Käseweltmeister der Fromagers 2005. Preis pro Person: 59,90 €

Termine: 20. Mai, 12. August und 25. November 2011 um 18.30 Uhr

DEGUTREFF

Für Weinliebhaber und Neugierige: **Jeden 1. Mittwoch im Monat um 18.30 Uhr** empfangen wir Sie in unserem Bistro. Mit unserer Sommerlière Selma Braun probieren Sie Weine aus allen Regionen der Erde. Ohne Spektakel, mit viel Vergnügen und kulinarisch gut begleitet: Wir laden regionale Produzenten ein und unser Küchenchef kocht ein Gericht passend zum Wein. Preis pro Person: 17,90 €

WINE MEETS JAZZ

Jeden Monat ein köstlicher Ohrenschaus und ein Wein, der die Geschmacksknospen kitzelt. Das Thema wechselt. Unterhalten werden Sie vom gutgelaunten Jazztrio »Jazzebo« aus Hannover. Preis pro Person inkl. einem Begrüßungswein: im Vorverkauf (Vorkasse) 8,50 €, an der Abendkasse 9,50 €

Termine: 24. März, 21. April, 26. Mai 2011 um 18.30 Uhr

Zu allen Veranstaltungen bitten wir um Ihre Anmeldung unter T 0511 27 94 94 0 oder E info@schlosskueche-herrenhausen.de


schlossküche
Herrenhausen

Restaurant. Café. Biergarten. Catering · Alte Herrenhäuser Str. 3 · 30419 Hannover

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: braunschweigerland@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 Winter 2011/2012 ist der 15. August 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.

