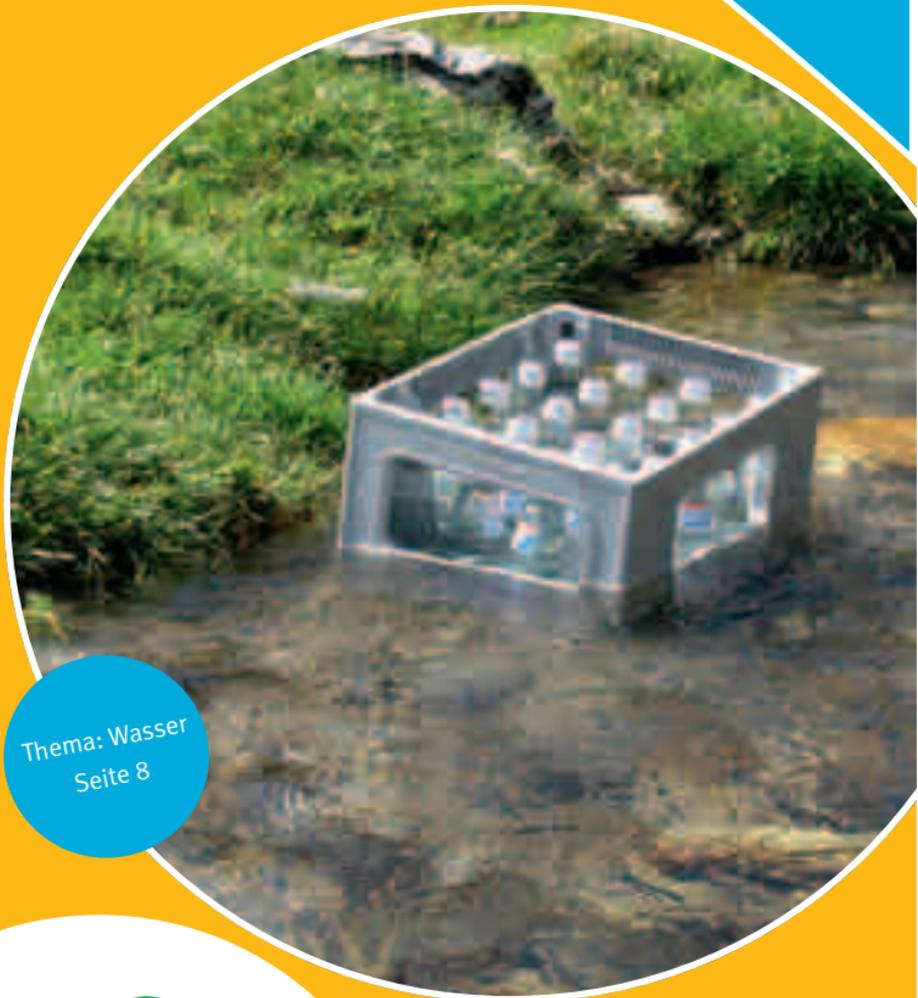


VERANSTALTUNGEN

Oktober 2011 – März 2012

Wissen, was man isst



Thema: Wasser
Seite 8



Slow Food[®]
Braunschweiger Land
Hannover
Harz

2. Oktober 2011:

Früchte des Gartens
Markt in Hildesheim

10. Dezember 2011:

Terra Madre Tag
BS: Taste the Waste
H: Wasserwerksbesichtigung
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.



● Gemeinsame Verantwortung

Kennen Sie das freudige Blitzen in den Augen eines Landwirts, der im intensiven Dialog mit der Natur Lebensmittel erzeugt? Der weiß, dass sein Boden auch im nächsten Jahr wieder fruchtbar sein wird – ohne künstliche Hilfe. Haben Sie schon einmal mit einer Bäckerin gesprochen, die Ihnen stolz den seit Jahrzehnten gepflegten Sauerteig präsentiert? Oder mit einem Fleischer, der Sie schwärmerisch seine aus schlachtwarmem Fleisch hergestellte Mettwurst probieren lässt? Luftgetrocknet und monatelang haltbar – ohne Konservierungsstoffe.

Dann sind Sie anschließend sicherlich selber ins Schwärmen gekommen. Aus Begeisterung über die handwerklichen Produkte und aus Freude über die Authentizität der Menschen und ihres Schaffens. Diese Stimmigkeit von Erzeuger, Lebensmittel und Konsument ist vielleicht die ideale Form einer verantwortungsvollen Lebensweise, die auch nach Generationen noch Glück zu verbreiten in der Lage ist.

Ein bisschen Verantwortung können wir übernehmen – wenn wir uns mit unserem Konsumverhalten als Ko-Produzent begreifen und beim Einkauf beispielsweise an die eingangs erwähnten blitzenden Augen denken. Und vielleicht auch, indem wir noch einen Schritt weitergehen: Initiativen wie jene zum Veggitag oder zur Solidarischen Landwirtschaft bieten dazu Gelegenheit.

Wir freuen uns auf die Gemeinsamkeit mit Ihnen!

Ihre Slow Food Convivien



Zauberfrauen und Tatmänner



Buch erscheint im Sep.2011
Weitere Info's
www.zauberfrauenundtatmaener.de

Zauberfrauen und Tatmänner:
Das sind Menschen im Harz, die neue Wege wagen. Was sie leitet: die Liebe zur Region, die Lust am Genuss und eine unbändige Gestaltungsfreude. Entdecken Sie in diesem farbenfrohen und sinnlichen Reigen aus Geschichten, Gesichtern und Rezepten die unerschöpfliche Vielfalt des Harzes! Und erleben Sie, wie seine kreativen Landwirte, Handwerker und Gastgeber Tradition und Moderne zu einem neuen Verständnis von Gastlichkeit verbinden...

96 Seiten Slow Food im Harz

Bärlauch - Frühlingserwachen

...für Genießer



Im Bärlauch steckt die Kraft des Bären! Der Legende nach war das grüne Wildkraut, auch wilder Knoblauch oder Hexenzwiebel genannt, die erste Nahrung der Bären, wenn sie aus dem Winterschlaf erwachten. Wir machen es wie die Bären und eröffnen unseren bunten Reigen aus Geschichten und Rezepten mit diesem herrlichen und heilsamen Frühlingskraut. Denn der Bärlauch ist ein echtes Lebenselixier und ein unerschöpflicher Jungbrunnen; vor allem hilft er gegen „Verkalkung“!

Zu Beginn also gleich das Beste aus dem Wald... um den Appetit anzuregen und die Lust zu wecken auf viele weitere unvergleichliche Naturgenüsse! Geben Sie in die gesalzene und gepfefferte Butter einfach eine gute Portion frischgepflückten und gehackten Bärlauch. Noch ein Löffelchen Püriertes von diesem Wunderkraut dazu, und die Butter erhält

eine kräftige, grüne Farbe - damit die Brotzeit nicht nur nach Wald schmeckt, sondern auch danach aussieht!

Denn das Auge isst bekanntlich mit. Augenschmaus und Ohrensmaus - unsere Sprache weiß, dass wir mit allen Sinnen schmecken und genießen. Deshalb haben wir in diesem Buch alles für Sie gesammelt, was Freude und Genuss bereiten kann. Für den einen ist das die verführerisch gefüllte Rinderroulade aus Harzer Rotem Höhenvieh, für den anderen der Anblick glücklich grasender Schweine und für einen weiteren vielleicht der handwerklich gefertigte Schuhschrank im Rosenhaus bei Dorothee Kemper. Folgen Sie den **Zauberfrauen und Tاتمännern** ins Land der unbeschränkten Sinnenfreuden und genießen Sie, was sie dort sehen, riechen, fühlen, hören und schmecken!

Wasser ist mehr als Wasser.

Na klar, Grundlage aller Lebewesen und aller Lebensmittel ist Wasser. Wasser ist für uns selbstverständlich vorhanden. Diese Selbstverständlichkeit, mit der wir beispielsweise auch eine gute Gesundheit erfahren, hat leider zur Folge, dass wir die Wirkung und Bedeutung dieser Dinge unterschätzen. Zeit, sich mit dem Thema intensiver auseinanderzusetzen und neben den rationalen Fakten auch einmal über das Wasserglas hinaus zu schauen bzw. zu hören. Denn Wasser ist durchaus intelligent und hat Ohren.



Wasser – Grundlage für unsere Gesundheit

Wasser ist ein wirksames ‚Rund-um-sorglos-Paket‘ und kann sehr wirksam und lindernd bei vielen Beschwerden wie zum Beispiel Kopfschmerzen, Konzentrationsstörungen und Schlafstörungen sein. Warum ist das so?

- Unser Körper besteht zu circa 75 % aus Wasser und zu 25 % aus festen Stoffen. Wasser ist sowohl Transportmittel, als auch Lösungsmittel, Wärmepuffer und Kühlmittel im Körper. Wasser ist der „Cash Flow des Körpers“.
- Wasser ist an nahezu jeder chemischen Reaktion im Körper beteiligt. Damit das gute Essen verstoffwechselt werden kann und in alle Zellen kommt, benötigen wir Wasser. Dementsprechend ist Wasser ein Nährstoff! Und erst wenn ausreichend Wasser vorhanden ist, ist vereinfacht gesagt auch genug Raum für die vielen chemischen Reaktionen vorhanden.
- Wasser wird für sämtliche Hormonbildungen benötigt: für die Stresshormone, für die Glückshormone, für die Spannungshormone

und auch für die Schlafhormone. Für alle, die mit Schlafproblemen zu tun haben: Trinken Sie mehr Wasser!

- Unser Gehirn besteht zu 85 % aus Wasser. Das Gehirn reagiert äußerst empfindlich auf Wassermangel oder erste Anzeichen dafür. Die Konzentrationsfähigkeit ist für das Gehirn eine enorme Energieanstrengung. Wasser verbessert die Konzentrationsfähigkeit!
- Heißhunger kann ein Anzeichen für Wassermangel sein. Denn wenn unser Gehirn einen Energiemangel hat, fehlt ihm meistens Wasser. Es kann aber nur sagen „ich habe Heißhunger“ – deshalb prüfen Sie zum Beispiel bei der nächsten Schokoattacke, ob Sie schon genug getrunken haben.
- Wasser klärt unseren Körper. Stellen Sie sich einmal vor, dass der Körper eine riesige Kläranlage ist und sich von den Abfallstoffen befreien möchte. Machen Sie es ihm einfach und geben Sie ihm ausreichend Wasser.
- ... oder spricht Sie eher der Vergleich an, dass Ihre Organe wie Goldfische im Aquarium sind und diese frisches Wasser zum Leben benötigen?

Praxistipps: Richtig Wasser trinken

- Was ist genug Wasser? Die Standardempfehlung ist 30 ml Wasser pro kg Körpergewicht. Das Minimum sollten zwei Liter pro Tag sein. Probieren Sie es aus. Sie werden den positiven Effekt merken – und öfter eine (WC-)Pause machen, das tut Ihnen auch gut. Wenn Sie Sport treiben, trinken Sie mehr. Und achten Sie ebenfalls auf ausreichend Salzzufuhr. Denn Wasser kommt nur in die Zellen, wenn auch ausreichend Salz im Körper für die Natrium-Kalium-Ionen-Pumpe vorhanden ist. Diese Pumpe ist ein Transporteiweiß innerhalb der Zellmembran. Die Pumpe sorgt für den richtigen Austausch von Wasser, Kalium und Natrium zwischen dem Zellinneren und Zelläußeren.

folia



- Als Wasser zählt nur Wasser. Nicht dazu zählen Tee, Kaffee, Fruchtschorlen, sonstige alkoholfreie oder alkoholische Getränke – das sind alles angereicherte Wasser, die vom Körper wiederum verstoffwechselt werden müssen.
- Trinken Sie Wasser regelmäßig und kontinuierlich über den Tag verteilt; zu den Mahlzeiten wenig trinken. Das verdünnt die Verdauungssäfte und erschwert die Verdauung / Verbrennung.
- Mit oder ohne Blubb? Erst einmal ist wichtig, dass Sie überhaupt Wasser trinken. An zweiter Stelle empfehle ich stilles Wasser, gerade für die Menschen, die Probleme mit Übersäuerung, z.B. Sodbrennen oder Hautprobleme, haben. Denn in Kohlen-Säure ist Säure enthalten.
- Für Fortgeschrittene und ganz Mutige: Probieren Sie einmal Tee ohne Tee als Tee-/Kaffee-Ersatz. Richtig, das ist warmes Wasser. Das wird sehr leicht verstoffwechselt vom Körper, hilft beim täglichen Entgiften und Entsäuern. Nehmen Sie einfach mal eine Thermoskanne mit ins Büro oder auf die Zugfahrt.

Wasser ist nicht gleich Wasser

Der Apotheker Olrik Becker aus Neustadt am Rübenberge geht sogar noch einen Schritt weiter. Er produziert und verkauft in seiner Apotheke levitiertes Wasser. Levitieren bedeutet, dass das Trinkwasser aus dem Wasserhahn mittels spezieller Magnetisierungs- und Wirbelungsverfahren in einen energiereicheren Zustand zurückversetzt wird. Zusätzlich wird es mit hocheffektiven Filtern gereinigt, so dass das Wasser in Struktur und Qualität frischem Gebirgsquellwasser nahe kommt. Die industrielle Aufbereitung und der Transport von Trinkwasser sowie immer häufiger vorzufindende Rückstände von Arzneimitteln, Hormonen, Düngemitteln oder Weichmachern aus Plastik belasten die Qualität des Trinkwassers. Die Trinkwasserverordnung gibt zwar Höchstmengen für die Rückstände an, doch inwieweit zum einen kleine Mengen Auswirkungen auf unseren Stoffwechsel haben und zum anderen die Rückstände untereinander im Körper reagieren, ist unzureichend geklärt. Levitiertes Wasser ist grundsätzlich für jeden geeignet. Olrik Becker klärt den Einsatz jedoch individuell mit seinen Kunden, da z.B. die Förderung von Stoffwechselvorgängen und die Beschleunigung von Entgiftungsprozessen immer Hand in Hand mit der richtigen Ernährung und Lebensweise gehen sollten, wie er betont.

Über das Wasserglas hinaus: Hat Wasser Ohren?

Der japanische Arzt Masuro Emoto beschäftigt sich seit Jahrzehnten mit einer ähnlichen Sichtweise auf das Wasser und der Frage: Welchen Einfluss hat die Umgebung auf die Struktur der Wasserkristalle? In seinen Experimenten fotografiert er Wasser, während es gefriert. Dabei hat er nachgewiesen, dass die Umgebung eines Wassers die Struktur der gefrierenden Kristalle deutlich verändern kann. So konnte er nachweisen, dass Wasser auf Musik und Worte reagiert. Er verglich die Struktur der



Wasserkristalle von Wasser, welches mit klassischer Musik umgeben war mit dem in Heavy-Metal-Musik. Die Kristalle der ersten Probe bildeten sich in harmonischer, schöner Form, während die zweite Probe keine klare Kristallstruktur bildete. Danach wollte das Team wissen, wie Wasser auf Worte reagiert. Eine Probe wurde mit einem Papierschild „Danke“ beklebt, die andere mit „Dummkopf“. Auch hier wiederholten sich die Ergebnisse aus dem Musikexperiment: Es bildeten sich wunderbare Kristalle bei „Danke“, missgebildete Kristalle bei den Proben mit negativen Worten.

Hilft es also doch, wenn wir mit unseren Pflanzen sprechen? Wird unser Essen leichter verdaulich und besser vom Körper aufgenommen, wenn wir es mit Dankbarkeit, Liebe und in einer schönen Atmosphäre essen? Die Ergebnisse von Emoto lassen diesen Schluss zu. Denn unser Körper besteht zu circa 75 % aus Wasser und hat demnach Millionen von Ohren. Verwöhnen wir diese mit Genuss und Verstand!

Anke von Platen, Inga Meister, Convivium Hannover

Quellen und Literatur:

Batmanghelidj : „Sie sind nicht krank, Sie sind durstig“ VAK Verlags GmbH, 2006

Von Platen, Anke: STRANDKORB-PRINZIP, Books on Demand, 2010

<http://www.urquellwasser.eu/forschung/wasserbelebung/kalkschutz/masaru-emoto-die-macht-der-gedanken/33107/>

Terminhinweise:

Dienstag, 6. Dezember 2011, Tafelrunde in Hannover, siehe Seite 22
Sonnabend, 10. Dezember 2011, Besichtigung des Wasserwerkes Burgwedel-Wettmar, siehe Seite 23

Brotversteher

Richter Altstadtbäcker aus Wolfenbüttel

Förderer von Slow Food Braunschweiger Land

Was sagt der Brotversteher: Ein Brot besteht aus Salz, Wasser, Mehl – sonst nichts. So bleibt der natürliche Geschmack der Grundstoffe erhalten, nicht verfälscht durch Backmischungen, die negativ wie Geschmacksverstärker wirken.

Die Qualitäten der Grundstoffe müssen stimmen:

Das **Salz** kommt nach verschiedenen Testungen aus Rio Maior in Portugal, an der Sonne getrocknet, voll und mineralisch im Geschmack – leider nicht aus der Region.

Das **Wasser** kommt von den Stadtwerken Wolfenbüttel und wird direkt neben der Teigbereitung dynamisiert durch das Elisa-Verfahren (Das Wasser wird über Kiesel geleitet. Die langen Molekülketten werden aufgeschlossen in kleinere Einheiten, dadurch vereinfacht sich die Zell-Passage. Das Brot wird voller, lockerer. Das Wasser in Wolfenbüttel hat einen Härtegrad von 9 dH, trotzdem gibt es keine Kalkablagerungen. Entkalkung war bisher nicht notwendig.)

Das **Getreide** ist konventionell angebaut und kommt aus der Region. Ist die Ernte so schlecht wie 2010, wird schon mal aus Mecklenburg-Vorpommern zugekauft.

Ein computergesteuertes Verwiegungssystem sorgt für die Genauigkeit des Wassergehaltes, der Temperatur und der Zutaten.



Und was bringt dieser große Aufwand?

Qualität und hervorragenden Geschmack – was wollen wir mehr?

Carsten Richter liebt nicht nur sein Brot, sondern auch die Offenheit (über die anderen Lieben reden wir hier nicht).

Im Oktober wird das Convivium Braunschweiger Land den Stammtisch in der Bäckerei erleben. Carsten wird uns voller Stolz (so kennen wir ihn!)

seine Bäckerei zeigen, besonders seinen neuen Holzofen, in dem die Pellets im Backraum verbrennen und die dicken Schamottesteine den Holzgeschmack auf das Brot übertragen. Und er wird uns Antworten auf unsere Fragen geben und demonstrieren: **Ich bin ein Brotversteher!**

Das Problem der Überproduktion wird zurzeit überall diskutiert (siehe auch die Berichte zu dem Film „Taste The Waste“ und „Terra Madre Day“ von Slow Food Braunschweiger Land in diesem Veranstaltungskalender).

Carsten Richter plant eine Überproduktion von 10 % ein, „damit um 16 Uhr die Regale nicht schon leer sind“. Von den Resten werden 3 Tafeln beliefert, die Brotreste werden verbröselt, teilweise im neuen Brot verarbeitet. Der noch verbleibende Rest wandert in eine Bio-Ethanolproduktion. Ein Gedanke und Wunsch für die Zukunft ist, evtl. mit Bauer Banse (der die Milch liefert, s. im Veranstaltungskalender Sommer 2011) eine Schweinemast aufzubauen. Die Schweine erhalten u. a. das Brot und liefern das Fleisch für die Wurst für die belegten Brötchen.

Noch eine Zukunftsvision: Es wird an eine Photovoltaik-Anlage gedacht, die den Strom liefern soll für den dann neuen E-Wagenpark, bzw. den Strom speichert und nachts in den Spitzen bereithält.

Sympathische Ideen, oder?

By the way: Schon heute wird in der Bäckerei nur Ökostrom eingesetzt.

Probleme? Viele, aber die meisten müssen und können gelöst werden. Aber manchmal muss auch die Politik behilflich sein: In Wolfenbüttel öffnet ein Supermarkt nach dem anderen (und nicht nur in Wolfenbüttel) und überall sind Backstuben von Industrie-Bäckern drin. So wird das Leben schwer gemacht für einen Handwerksbetrieb.

Aber wir wissen ja, wo wir unser Brot kaufen! www.brotversteher.de
Slow Food Braunschweiger Land, Hans Helmut Oestmann

Terminhinweis:

Dienstag, 11. Oktober, Tafelrunde in Braunschweig, siehe Seite 19



Taste the Waste

Die globale Lebensmittelverschwendung

Ein Film von Valentin Thurn
HD, 88 Minuten
Berlinale 2011/
Deutscher Kinostart am
8. September 2011

„50 Prozent aller Lebensmittel werden weggeworfen:

Jeder zweite Kopfsalat, jede zweite Kartoffel und jedes fünfte Brot. Das meiste davon endet im Müll, bevor es überhaupt den Verbraucher erreicht. Und fast niemand kennt das Ausmaß der Verschwendung.

Wer macht aus Essen Müll? Welche Folgen hat die globale Nahrungsmittel-Vernichtung für das Klima? Und für die Ernährung von sieben Milliarden Menschen?

Der Film findet Antworten bei Bauern, Supermarkt-Direktoren, Müllarbeitern und Köchen. In Deutschland, Österreich, Japan, Frankreich, Kamerun, Italien und den Vereinigten Staaten. Und er findet Menschen, die unserem Essen mehr Wertschätzung entgegenbringen und Alternativen entwickelt haben, um die Verschwendung zu stoppen.

Essen wegzuwerfen findet niemand gut – „weil andere nichts zu essen haben“, sagen die Jüngeren und die Älteren erinnern sich noch an den Hunger im Krieg: „Da waren wir um jeden Kanten Brot froh.“ Aber wir alle machen mit beim großen Ex und Hopp!

Valentin Thurn hat die Wirklichkeit in unseren Mülltonnen aufgespürt. In den Abfall-Containern der Großmärkte, der Supermärkte und denen vor unserer Haustür. Sie enthalten Massen einwandfreier Lebensmittel, teilweise noch originalverpackt, oft ist nicht einmal das (Mindest-) Haltbarkeitsdatum abgelaufen. Über zehn Millionen Tonnen Lebensmittel pro Jahr werden allein in Deutschland weggeworfen. Und es werden immer mehr! Warum werfen wir so viel weg? Auf der Suche nach Erklärungen spricht Valentin Thurn mit Supermarkt-Verkäufern und -Managern, Bäckern, Großmarkt-Inspektoren, Ministern, Psychologen, Bauern und EU-Bürokraten.

Was er findet ist ein System, an dem wir uns alle beteiligen: Supermärkte bieten durchgehend die ganze Warenpalette an. Bis spät in



den Abend muss das Brot in den Regalen frisch sein, zu jeder Jahreszeit gibt es Erdbeeren. Und alles muss perfekt aussehen: Ein welkes Salatblatt, ein Riss in der Kartoffel oder eine Delle im Apfel, und sofort wird die Ware aussortiert. Joghurtbecher schon zwei Tage vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums. Dass wir die Hälfte unseres Essens verschwenden, wirkt sich verheerend auf das Weltklima aus.

Die Landwirtschaft ist für mehr als ein Drittel der Treibhausgase verantwortlich, der Anbau der Lebensmittel verbraucht Energie und Dünger und zerstört immer mehr Regenwälder. Wenn Nahrungsmittel auf der Müllkippe verrotten, entweicht zusätzlich Methangas, das bei der Erderwärmung 25-mal so stark wirkt wie Kohlendioxid. Unsere Verschwendungssucht verschärft auch den weltweiten Hunger. Früher mahnten uns unsere Mütter, den Teller leer zu essen: „Die Kinder in Afrika wären froh, wenn sie dieses Essen bekämen.“ Als Kinder haben wir sie nicht ernst genommen – wie sollten unsere Tellerreste auch zu den afrikanischen Kindern kommen?

Doch die Aussage unserer Mütter war geradezu prophetisch. Die steigenden Weizenpreise belegen es: Heutzutage kaufen wir unser Essen auf demselben Weltmarkt, auf dem auch die Entwicklungsländer kaufen. Würden wir weniger wegwerfen, müssten wir weniger einkaufen; die Preise fielen und es bliebe mehr für die Hungerigen. Aber es geht auch anders!“

Zitiert nach www.tastethewaste.com In Braunschweig durften wir diesen Film schon als Vorpremiere sehen. Vielen Dank an Iris Mügge vom Roten Saal!

Valentin Thurn hat das Problem an vielen unterschiedlichen Beispielen sehr eindringlich gezeigt. Er engagiert sich jetzt auch mit seinem Buch „Die Essensvernichter“ und mit der Zusammenfassung der Aktionen weltweit auf der Website www.tastethewaste.com.

Wir in Braunschweig begrüßen die Initiative von Slow Food Deutschland zu diesem Thema und werden es zum „Terra Madre Day“ am 10. Dezember aufgreifen. Auf dem Kohlmarkt werden wir einen Stand aufbauen, aus den „Abfällen“ kochen und mit den „Verkostern“ über die Vernichtung der Lebensmittel diskutieren.

Ein Mal durften wir schon den Film sehen. Erklärt sich das Universum bereit, diesen Film über mehrere Tage zu zeigen?

Werden die Medien das Problem aufgreifen? Wie sieht es aus bei der Braunschweiger Zeitung, der neuen Braunschweiger, ffn, Hitradio Antenne, NDR und Radio Okerwelle, was sagen die Parteien dazu, die Kirchen, die Gewerkschaften, haben die bestehenden Initiativen noch Kapazitäten frei?

Vielleicht gelingt es uns ja, mit dem „Terra Madre Day“ und dem Film „Taste The Waste“ Diskussionen anzustoßen.

Terra Madre Day ist am Sonnabend, 10. Dezember. Ab 11 Uhr werden wir auf dem Braunschweiger Kohlmarkt sein, siehe Seite 23

Besuch bei der Forellenzucht Auemühle/Harz

Aus den Tiefen der Odertalsperre sprudelt das Wasser die Oder herunter, 1300 l/Sekunde davon durch die Naturteiche der Forellenzucht Auemühle, in denen sich Regenbogenforellen, Lachsforellen und Saiblinge tummeln mit viel Platz (Besatzdichte bei etwa 10 kg Fische pro Kubikmeter Wasser). Zu sehen sind sie nur schwer, denn das Wasser ist bräunlich gefärbt.

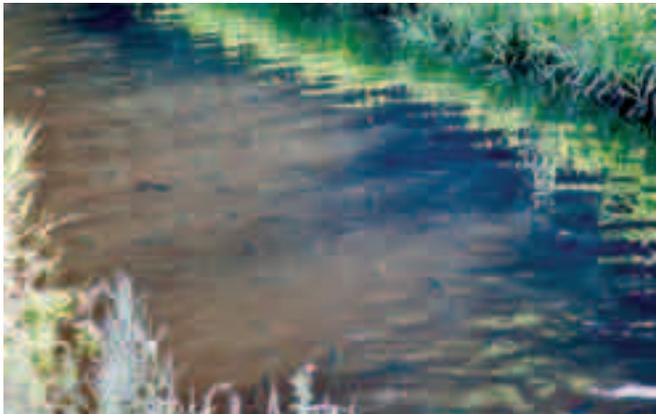
Woher die Farbe kommt ist nicht klar, Moor soll es nicht sein.

22 Teiche liegen neben und hintereinander, umgeben von Bäumen, die Nachmittagssonne liegt darüber, ein friedliches Bild.

Wenn die Fische ein Jahr alt sind können sie geschlachtet werden. Gelebt haben sie in der Zwischenzeit von Fischmehl. (Das Fischmehl wird aus den normalen Fischfängen auf den Weltmeeren hergestellt. Die Produktion der Fische in Auemühle hat also nichts mit dem Schutz der Fischbestände auf den Meeren zu tun.) Die Forellen und Saiblinge sind Raubfische, folglich brauchen sie tierische Eiweiße, am besten von Fischen. Die Ausbeute ist sehr hoch. 1 kg Fischmehl ergibt 1 kg Fisch. Die ideale Temperatur des Wassers von 16 Grad mit einem hohen Sauerstoffanteil macht's möglich. Durch die hohe Fließgeschwindigkeit sinkt das Restfutter nicht ab, es gibt keinen „Eiweissumpf“.

Daher müssen die Teiche nach der Ernte nur vom Schlamm gereinigt werden, der durch den Eintrag von außen, z.B. von Blättern, entstanden ist.

Die mit Netzen gefangenen Fische werden in Transportbehältern zum 30 km entfernten Verarbeitungsbetrieb in Northeim-Edesheim gefahren. Dort werden die Fische geschlachtet und ausgenommen, dann werden sie heiß geräuchert, Lachs und Lachsforellen werden als Filet kalt geräuchert. Die Holzspäne bestehen aus verschiedenen Hölzern. Das Räuchern dauert etwa 60 bis 80 Minuten.



Der frisch geräucherte Fisch schmeckt am besten. Daher räuchert Harald von Loebenstein auch von Montag bis Freitag jeden Tag. Die Tagesration soll im idealen Fall für das Tagesgeschäft und für das Anfangsgeschäft des nächsten Tages reichen. Bleibt mehr übrig als geplant wird der Rest in Frikadellen und Aspik-Gerichten verarbeitet. Reste, die vernichtet werden müssen, gibt es folglich nicht.



Und dann durften wir genießen. Eine vielseitige Fischplatte, geräuchert, mariniert, mit einem selbst hergestellten Meerrettich, auch mit Preiselbeeren, angereichert noch mit Aal und Lachs ließen wir uns munden. Fantastisch hat es geschmeckt (kein Wunder bei den

Mastbedingungen) und reichlich war's auch. Somit haben wir unsere Ration für den Monat August mit einem Mahl genossen (Häufiger als 2 bis 3 mal im Monat sollte man keinen Fisch essen, um der Überfischung entgegen zu wirken – siehe oben). Diese leckeren Fischplatten kann man natürlich auch bestellen.

Harald von Loebenstein räuchert auch auf Märkten in Braunschweig und Wolfenbüttel.

Braunschweig, Kohlmarkt, donnerstags von 8 bis 14 Uhr,
Wolfenbüttel, Stadtmarkt, sonnabends auch von 8 bis 13 Uhr
Räucherei Northeim-Edesheim, Zur Mühle 2, Tel. 0 55 51 – 53 252,
0171 – 786 11 64

Lassen Sie es sich gut schmecken! Die Investition lohnt sich.



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

Sonntag, 2.10.2011, 11 – 19 Uhr

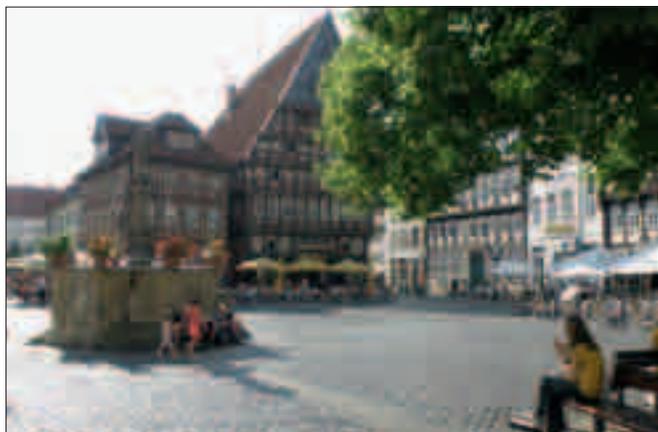
Früchte des Gartens – der regionale Genussmarkt

Hochwertige Lebensmittel aus der Region, handwerklich hergestellt. Dieser besondere Markt am Erntedankfest betont die Nähe von Erzeuger, Verarbeiter und Konsument. Ein sympathisches Rahmenprogramm sowie Verzehrstände und eine weiße Tafel laden zum Verweilen ein. Der Veranstaltungsort ist wegen der großen Zahl von Ständen auf den historischen Marktplatz in der Hildesheimer Innenstadt verlegt worden. Die Atmosphäre inmitten der prachtvollen Fachwerkfassaden kann stimmiger nicht sein.

Entdecken Sie, dass Gutes und Leckeres nicht unbedingt teuer sein muss, sondern „preis-wert“ sein kann. Zum echten Genießen gehört das Wissen über die Dinge – so wird hier fachkundig über Spezialitäten, ihre Geschichte, Herkunft und Erzeugung informiert.

Die Zusammenarbeit mit Slow Food will hier Maßstäbe setzen. An einem Informationsstand wird über die Arbeit, die Philosophie und Qualitätskriterien gesprochen.

Ort: Historischer Marktplatz Hildesheim, Innenstadt



HANNOVER

Dienstag, 4.10.2011, 19 Uhr

Monatliche Tafelrunde

Die Schnecke sucht sich für das Winterhalbjahr ein neues Zuhause. Küchenchef und Inhaber Jörg Lange ist seit langer Zeit Slow Food Förderer. Der Lindenkrug an der im Westen Hannovers gelegenen Limmer Schleuse ist bekannt für die einfallsreichen Geschmackserlebnisse seiner Jahreszeitenküche.

Vor dem Essen steht ein aktuelles Thema auf dem Programm. Genießen, plaudern, informieren und planen mit Mitgliedern und Gästen.

Ort: Lindenkrug, Harenberger Str. 46, 30453 Hannover

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

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 5.10.2011, 15.00 Uhr

Kinder kochen mit einem Profi

Kinder aus dem Hort Broitzem des Paritätischen kochen mit Mario Kilian, dem Profikoch des Betriebsrestaurants der Öffentlichen.

Dieser Kochtermin ist ausgebucht. Der nächste Termin findet im April 2012 statt.

HANNOVER

Sonnabend 8. und 15.10. 2011, 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 Rindfleischpakete vom Roten Höhenvieh können bis 17.9. unter Tel. 05536 1313 bestellt werden, Infos: www.hoehenvieh-weserbergland.de

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

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 11.10.2011, 19.00 Uhr

Stammtisch

Altstadtbäckerei Richter, Wolfenbüttel. Siehe Artikel „Brotversteher...“ S.12 Carsten Richter lädt uns zu einem Imbiss ein.

Ort: Dr.-Heinrich-Jasper-Straße 65, 38304 Wolfenbüttel

HARZ

Dienstag, 11.10.2011, 18 Uhr

Meister der Kochkünste treffen Meister des Gesanges

Vorstellung unseres Buches „Zauberfrauen und Tatmänner“ – 100 Seiten Slow Food im Harz. Zum Abschlusskonzert der Meisterschüler von Carol Richardson-Smith, Eintritt frei

Um Anmeldung wird gebeten! Ort: Landhaus Kemper, An der Trift 19, 38678 Clausthal-Zellerfeld, Tel. 05323-1774

HARZ

17. – 19.10.2011, 10 – 13 Uhr

Schnecken bauen Schnecken (aus Ton, Ytong ...)

Bildhauerkurs mit Sabine Hoppe, inklusive aller alkoholfreien Getränke, pro Person 200 €.

Info/Anmeldung über kontakt@landhaus-kemper.de

und www.landhaus-kemper.de -> Aktuelles

**BRAUNSCHWEIGER LAND**

Dienstag, 25.10.2011, 19.15 Uhr

Arbeitstreffen

Ort: wird beim Stammtisch bekannt gegeben

BRAUNSCHWEIGER LAND

Freitag, 28.10.2011, 18.30 Uhr

„Natürlich tafeln“ Autostadt-Restaurants Wolfsburg

Die 3 Restaurants Lagune, Chardonnay und Barolo laden ein zu einem Genuss- und Informationsabend. Die Produzenten der Lebensmittel, die für die Herstellung der vielen kleinen Speisen und Getränke an denen Sie sich laben können, werden anwesend sein und für die vielen Fragen zur Verfügung stehen.

Die Autostadt-Restaurants sind Förderer von Slow Food Braunschweiger Land. Wir werden auch dort sein und gerne über unsere Arbeit und Ideen berichten.

Der Abend kostet incl. Speisen und Getränke pauschal 59 €, für Slow Food Mitglieder 49 €. Anmeldung direkt in der Autostadt unter 0800 6 11 66 00.

HANNOVER

Dienstag, 1.11.2011, 19 Uhr

Monatliche Tafelrunde

Themenvorschlag: Urlaub à la Slow Food

Mitten im Herbst sind wir gespannt darauf, was Küchenchef Jörg Lange serviert. Zuvor können wir Urlaubserfahrungen austauschen und überlegen, wie Urlaub und Slow Food zusammenpassen. Genießen, plaudern, informieren und planen mit Mitgliedern und Gästen.

Ort: Lindenkrug, Harenberger Str. 46, 30453 Hannover

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

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 8.11.2011, 19.00 Uhr

Stammtisch

Wir treffen uns im „Ristorante La Domenica“ in Wolfenbüttel. Unser besonderer Gast wird Beate Pieper sein. Sie ist aktiv in der Genossenschaft „Kernbeißer“. Weil die Vermarktung von Bio-Produkten immer wichtiger wird, kann sie uns viel berichten aus ihrer Erfahrung – positives, aber auch negatives. Lernen können wir auf jeden Fall.

Ort: „Ristorante La Domenica“ im Leibnizhaus, Schlossplatz 5, 38304 Wolfenbüttel, www.ristorante-ladomenica.de

ALLE

Sonnabend, 12.11.2011

Mitgliederversammlung von Slow Food Deutschland

Ort: Kassel

HANNOVER

Freitag, 18.11.2011, 19.00 Uhr

Geburtstagsessen des Conviviums Hannover in der Gastwirtschaft Wichmann

14 Jahre Slow Food in Hannover! Ein festliches Geburtstagsmenü erwartet uns in einem der führenden Restaurants Hannovers. „Tradition, die niemals alt wird“ – das Motto der Gastwirtschaft Wichmann könnte auch für die Produktionsmethoden gelten, die wir von guten Lebensmitteln erwarten. Inhaber und Küchenchef Gerd Weick wird uns Regionales und Saisonales auf hohem Niveau zelebrieren.

Ort: Gastwirtschaft Wichmann, Hildesheimer Straße 230, 30519 Hannover (Stadtbahn 1, 2, 8, Haltestelle Fiedelerstraße)

Kosten: Menü 42 €,

Verbindliche Anmeldung bis 10.11.2011 unter Telefon 0511 463894, hannover@slowfood.de oder www.slowfood.de/hannover und Überweisung des Menüpreises auf Konto 7713977, BLZ 20030000, HypoVereinsbank, Kontoinhaber Frank Buchholz.

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 22.11.2011, 19.15 Uhr

Arbeitstreffen

Ort: wird beim Stammtisch bekannt gegeben

BRAUNSCHWEIGER LAND

Freitag, 25.11.2011, 19 Uhr

3. Braunschweiger Braunkohl Bankett

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

Das Menü (Suppe, Braunkohl, Dessert) kostet pro Person 25 €, zuzüglich einer Spende von 5 € für fun, Förderkreis Umwelt und Natur für die Renaturierung der Schunterauen mit Wasserbüffeln, www.fun-hondelage.de (über mehr würden wir uns mehr freuen). Bitte bis zum 18.11.2011 überweisen an die Bürgerstiftung Braunschweig, Braunschweigische Landessparkasse, 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, Tel. 0531 48039839 und Slow Food, Convivium Braunschweiger Land, Museumstr. 4, 38100 Braunschweig, Tel. 0531 1233790

HARZ

Sonntag, 27.11.2011, 16 Uhr

Mitgliederversammlung – Anschließend:

Ribollita zu Brunello

Jahresausklang für Slow Food – Mitglieder und Gäste, pro Person 30 €. Um Anmeldung wird gebeten!

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

DEZEMBER

HANNOVER

Dienstag, 6.12.2011, 19 Uhr

Monatliche Tafelrunde

Themenvorschlag: Wasser – Anke von Platen

Adventszeit: Schokolade, Gänsebraten – Schlemmerei. Zu Beginn des Abends wird Anke von Platen ein Kontrastprogramm bieten. Wasser! Wieviel ist gesund? Schmecken wir Unterschiede? Danach freuen wir uns auf Jörg Langes Nikolausessen. Gäste sind wie immer herzlich willkommen.

Ort: Lindenkrug, Harenberger Str. 46, 30453 Hannover

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



ALLE

Sonnabend, 10.12.2011

Vielfalt schmecken – Besonderes entdecken

Der heutige Terra Madre Tag verbindet weltweit die Aktivitäten von Slow Food und regionalen Netzwerken zur Erhaltung und Wiedererlangung einer Lebensmittel-souveränität. Der Wert der lokalen Lebensmittel wird vermittelt. 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 miteinander verbinden.

Aktuelles im Internet: www.slowfood.de



BRAUNSCHWEIGER LAND

Sonnabend, 10.12.2011, ab 11 Uhr

Taste The Waste – Kochen mit Abfällen

Aus Anlass des Terra Madre Day ist Slow Food auf dem Kohlmarkt in Braunschweig. Siehe Artikel auf Seite 14.

HANNOVER

Sonnabend, 10.12.2011, 13 Uhr

Wo kommt unser Wasser her?

Trinkwasser ist das am häufigsten verwendete Lebensmittel. Zumindest bei uns. Woher kommt es? Wie wird es verarbeitet? Ist es wirklich so gut? Wodurch ist es in seiner Qualität gefährdet? Kompetente Antworten erhoffen wir uns vom Besuch eines Wasserwerkes. Im Rahmen einer zweistündigen Führung wird es Gelegenheit geben, all diese Fragen zu stellen.

Ort: Wasserverband Nordhannover, Herrenhäuser Straße 61, 30938 Burgwedel-Wettmar

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

BRAUNSCHWEIGER LAND

Sonnabend, 17.12.2011 (statt – wie gewohnt – am Dienstag !)

Stammtisch: Gänseessen

Diesmal essen wir die Wintergans bei Kai Duda in Nienhof, in der Nähe von Müden/Aller. Die Gänse stammen von Hörning's Hof in Warmse bei Meinersen, den wir vor einigen Jahren besucht haben. Sie stellen mit allerlei Beilagen den Mittelpunkt eines Dreigang-Menüs dar: knusprig gebraten mit kräftiger Bratenjus, in Rotwein mariniertem Backobst, Apfelrotkohl, Wirsing-Pfifferlinggemüse, hausgemachten Kartoffelklößen mit Pommerscher Butter und Heidekartoffeln, eingerahmt von einer Suppe und einer Dessert-Überraschung.

Anmeldung durch Überweisung der Kosten in Höhe von 39,90 € pro Person (ohne Getränke) auf folgendes Konto: Lisa Wiechmann, Konto 01 03 90 15 01, BLZ 270 800 60, Commerzbank und Nachricht an Gisela Dietze, Tel. 0531 509614 oder Email gisela.dietze@bsld.de.

Ort: Gasthaus Duda, Dorfstr. 23, 29364 Langlingen, OT Nienhof, Tel. 05082 692, www.gasthaus-duda.de

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 27.12.2011, 19.15 Uhr

Arbeitstreffen

Ort: wird beim Stammtisch bekannt gegeben

JANUAR

HANNOVER

Dienstag, 10.1.2012, 19 Uhr

Monatliche Tafelrunde

Welches Thema steht heute an? Kurz nach den Feiertagen begrüßt uns Jörg Lange sicherlich mit Abwechslungsreichem. Mitglieder und Gäste dürfen genießen, und plaudern.

Ort: Lindenkrug, Harenberger Str. 46, 30453 Hannover

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

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 10.1.2012, 19.00 Uhr

Stammtisch

siehe Internet (www.slowfood.de)

BRAUNSCHWEIGER LAND

Sonnabend, 21.1.2012, 10 Uhr

Wir besuchen die Ölmühle Solling:

Kalt gepresste Bio-Ölspezialitäten und -Essige aus der Ölmanufaktur im Weserbergland. „Qualität statt Masse“ – so lautet die Devise in der Ölmühle Solling. In ihrem kleinen Betrieb in Boffzen, nahe Holzminden im Weserbergland zwischen Hannover und Göttingen gelegen, verarbeiten Gudrun und Werner Baensch seit 1995 Ölsaaten und Nüsse aus anerkannt ökologischem Landbau zu hochwertigen Bio-Ölspezialitäten. Seit 1996 wird nach den Richtlinien des Naturland-Verbandes gearbeitet.

„Bei uns geht es noch ganz handwerklich zu, angefangen von der Auslese der Rohstoffe, über die Ölgewinnung mit kleinen Spindelpressen bis zur Filtration und Abfüllung.“ Alles zu diesem Zitat werden wir erfahren und kosten. Danach, um 13 Uhr, werden wir den Gasthof „Forstwirtschaft“ (Forst 7, 37639 Bevern, www.alter-weserhof.de) besuchen. In der Küche werden

„literweise“ die Öle der Ölmühle Solling verarbeitet. Die Besichtigung ist kostenlos. Im Gasthof kann à la carte bestellt werden. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt, daher bitte rechtzeitig anmelden bei Hans Helmut Oestmann, Tel. 0531 1233790 oder braunschweigerland@slowfood.de bis zum 11.1. 2012!

Ort: Höxtersche Straße 1, 37691 Boffzen, www.oelmuehle-solling.de



BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 24.1.2012, 19.15 Uhr

Arbeitstreffen

Ort: wird beim Stammtisch bekannt gegeben.

HANNOVER

Freitag, 27.1.2012, 18 Uhr

Der Geschmack des Nordens

Marzipan und Räucherfisch aus Lübeck – Bier aus Hannover

Gerrit Rinck vom Convivium Lübeck lässt uns teilhaben an den kulinarischen Spezialitäten seiner Heimatstadt. In einer etwa einstündigen Marzipanverkostung erfahren wir etwas über Geschichte und Produktion des Lübecker Marzipans. Unterschiedliche Qualitäten können probiert werden.

Als Kontrast gibt es anschließend kleine Räucherfisch-Variationen aus Lübecks letzter Räucherei. Zum Süßen und zum Salzigen passt das Döbbecke – ein Traditionsbier nach einem Rezept von 1877 aus Gersten- und Weizenmalz. In Bio-Qualität. Wir treffen uns fast genau an der Stelle, wo bis in die 60er-Jahre des vorigen Jahrhunderts dieses Bier gebraut wurde.

Ort: Doebbecke, Sutelstraße 73, 30659 Hannover

Kosten: 8 € für Marzipan, Fisch und Brot

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

Begrenzte Teilnehmerzahl!



HARZ

Montag, 30.1.2012, 14 Uhr

Schnecken im Schnee

Kinderkochschule Frikadelli mit Fackelwanderung im Schnee nach dem Abendessen, pro Person 15 €

Um Anmeldung wird gebeten!

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

FEBRUAR

HANNOVER

Dienstag, 7.2.2012, 18.30 Uhr

Mitgliederversammlung des Conviviums Hannover

Der heutige Termin der Tafelrunde bildet den Rahmen für die jährliche Versammlung des Conviviums Hannover.

Ort: Lindenkrug, Harenberger Str. 46, 30453 Hannover

Für das Essen bitte anmelden unter Telefon 0511 463894 oder hannover@slowfood.de

HANNOVER

Freitag, 17.2.2012, 19 Uhr

Alte Rebsorten

Namen, die auch Weinkenner mit Sicherheit noch nie gehört haben: Räuschling, Gänsfüßer, Blauer Urban, Roter Riesling, Weißer Heunisch. Hubert Konrad, Slow Food Mitglied und Weinfachmann, wird uns diese und weitere raren Rebsorten vorstellen. Er arbeitet an der Wein-Forschungsanstalt Geisenheim u. a. in der Leitung eines Projekts zur Erfassung reben-genetischer Ressourcen in alten Weinbergen und ist Experte für alte Rebsorten.

Janine Weiß von der Wein- und Lachbar, selbst Absolventin der Weinakademie Geisenheim, wird uns zu den Weinen kleine Leckereien servieren.

Ort: Frau Weiß Wein- und Lachbar, Lichtenbergplatz 2 a, 30449 Hannover

Kosten: 30 € für Weine und Speisen

Bitte verbindlich anmelden unter Telefon 0511 463894 oder hannover@slowfood.de und Überweisung der Kosten auf Konto 7713977, BLZ 20030000, HypoVereinsbank, Kontoinhaber Frank Buchholz.

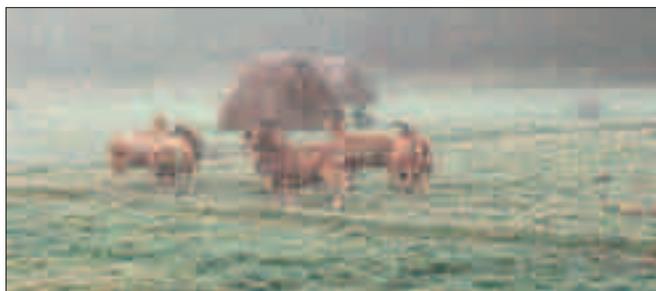
Begrenzte Teilnehmerzahl!

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 14.2.2012, 19 Uhr

Stammtisch

Ort siehe Internet (www.slowfood.de)

**BRAUNSCHWEIGER LAND / HANNOVER**

Sonnabend, 25.2.2012, 11 Uhr

Schafkäserei im Walde

Nach dem Winterschlaf zeigt Frau Dors uns den Betrieb: Schafe, Lämmer, Ziegen, Käserei. Klärt uns auf über die Tiere, die Milch und den Käse. Danach gibt es einen Teller mit Käse, Wurst, vielleicht auch Schinken, Marmelade und anderen Leckereien aus der eigenen Produktion. Dieser Teller kostet 8 €, Getränke müssen extra bezahlt werden.

Ort: Schafkäserei im Walde, Steinbeck 1, 31275 Lehrte-Immensen, Tel. 05175 930790, www.schafkaeserei.de

Verbindliche Anmeldung bitte bei Hans Helmut Oestmann, Tel. 0531 1233790 oder braunschweigerland@slowfood.de

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 28.2.2012, 19.15 Uhr

Arbeitstreffen

Ort: wird beim Stammtisch bekannt gegeben

HANNOVER

Dienstag, 6.3.2012, 19 Uhr

Monatliche Tafelrunde

Ort: Lindenkrug, Harenberger Str. 46, 30453 Hannover

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

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 13.3.2012, 19 Uhr

Stammtisch

Ort siehe Internet (www.slowfood.de)

HANNOVER

Freitag, 23.3.2012, 17 Uhr

Küchenmuseum – Führung und Selberkochen

Das Küchenmuseum WOK – World of Kitchen – hat sich in den wenigen Jahren seines Bestehens zu einem Publikumsmagneten entwickelt. Wir kommen in den Genuss einer Führung durch die Ausstellung und dürfen anschließend in der Schulküche selber an den Herd: „Niedersächsische Küche“ ist das Thema.

Ort: WOK, Spichernstraße 22, 30161 Hannover

Kosten: 36 € für Führung und Kochkurs

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

BRAUNSCHWEIGER LAND

Sonntag, 25.3.2012, 15.00 Uhr

Besuch bei Bauer Homann

Bauer Homann ist uns auf dem Donnerstagsmarkt auf dem Franzschen Feld aufgefallen. Fleisch und Wurst von freilaufenden Schweinen, frei laufende Puten, schöne Broiler, Gemüse, Obst. Er ist also sehr vielseitig und informiert sehr gut. Wir wollen seinen Betrieb kennenlernen.

Für Obst und Gemüse ist der Märztermin zu früh. Aber er kann uns sicher bei Kaffee und Kuchen (für 5 €, bitte vor Ort bezahlen!) viel erzählen.

Treffpunkt bei Homann, Wehner Horst 7, in Edemissen-Wehnsen. Verbindliche Anmeldung bitte bei Hans Helmut Oestmann Tel. 0531 1233790 oder braunschweigerland@slowfood.de

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 27.3.2012, 19.15 Uhr

Arbeitstreffen

Ort: wird beim Stammtisch bekannt gegeben

ALLE

30.3 – 1.4.2012

Besuch im Klützer Winkel

Das Seehotel Großherzog zu Mecklenburg beherbergt uns für 2 Tage direkt am Ostseestrand in Boltenhagen. Inhaber Christian Schmidt ist überzeugter „Slow Foodie“. Für seine Küche holt er alles aus der Region. Einige Produzenten werden wir besuchen. Die alte Hansestadt Wismar und Kloster Rehna lohnen sicher einen Ausflug. Sonntag Besuch des Biosphären-Schaalsee-Marktes in Zarrentin. Details und Reservierung: Gudrun Schnitzler, Tel. 0451 3845709 oder convivium.luebeck@googlemail.com

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.



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



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

SlowFisch

Entdecken Genießen Bewahren

4. bis 6. November 2011
Messe Bremen



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



Medienpartner:



SlowFisch

Entdecken Genießen Bewahren

Messe Bremen
4. bis 6. November 2011



Entdecken, genießen und erl
auf der SlowFisch nachhalti
aus traditioneller Herstellun
Spezialitäten und vielfältige Informationen.

Marktplatz

Geschmackserlebnisse

Forum

Kinderprogramm

SlowFisch-Bistro

Vinothek mit Weinberatung

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



WFB Wirtschaftsförderung Bremen GmbH, Geschäftsbereich Messe
Findorffstraße 101, 28215 Bremen
Tel.: (0421) 3505 260, Fax: (0421) 3505 681,
E-Mail: info@slowfisch-bremen.de, www.slowfisch-bremen.de

Werden Sie unser Fan auf:

facebook

DRIVING TO GÖXE



**Gasthaus
Müller**
...wunder!

~ 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

ITALIENISCHER MARKT FÜR WEINLIEBHABER FEINKOST & TRATTORIA

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

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

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

WEINHADEL
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

Bittersüß

NEU BEI UNS Best-Bio-Card

Mitglied werden - und sparen!

Regelmäßiger Beitrag, immer sparen -
bis zu 30 Prozent und mehr!

www.bio-bittersuess.de

- ausstehende Pachtzahlung
- immer in der Nähe - ausgenommen geöffnet
- regionale Früchte-Güter
- ausgesprochenes Weine & verschärfte Käsewaren
- täglich frisches Brot & Backwaren
- alles in einem Einkauf: Naturkost-Vollsortiment
- besonderer Liebesantrag
- volle Verantwortung auf fair-gehandelten Produkten



Hildesheimer Str. 70
30169 Hannover
Tel. 0511 235 29 70
Fax 0511 353 78 68

Ferdinand-Wallbrecht-Str. 21
30163 Hannover
Tel. 0511 622 996
Fax 0511 622 996

Montag - Freitag: 9.00 - 19.00 Uhr · Samstag: 9.00 - 14.00 Uhr

www.bio-bittersuess.de www.best-bio-card.de



HANNOVERS OBSTBRENNEREI SEIT 2005
Lohnbrennen aus ihrem Obst
Brennereibesichtigung
Schnapsbrenner Seminare
Anmeldung 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

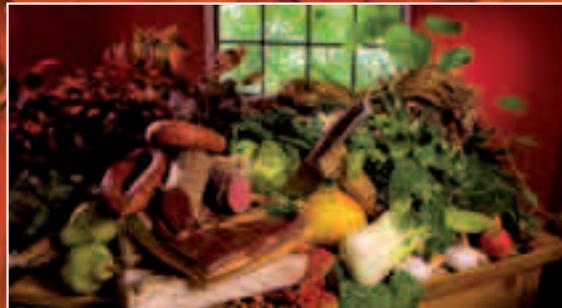


Kirschbrände
Vogelbeergeist
Lister Obstler
Ingwergeist
Trüffelgeist
Apfelbrände

Hobby-Schnapsbrennerseminare:
Sa. 24.09.11 | Sa. 15.10.11
Sa. 05.11.11 | Sa. 10.12.11

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

... urköstlich speisen



Landhaus Kemper

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

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

DA PIERO

Ristorante Italiano

Gute Produkte
+ gehobene italienische Kochkunst
• Gaumenschmaus besonderer Art!



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

Freitag bis Sonntag,
 14.30 Uhr und 18 – 24 Uhr,
 Küche bis 22 Uhr, Montag Ruhetag,
 mit kleinem Raucherraum.
 Alzdahlumer Straße 301
 126 Braunschweig
 Telefon 0531 43598 oder 2621448
 Fax 0531 2621529
 E-Mail info@da-piero-bs.de
www.da-piero-bs.de

★ **WIR PASSEN AUF, DASS ALLES GUTE DRIN BLEIBT. DAS HABEN WIR BAUER BEHREND'S VERSPROCHEN.**



SCHELLER Fleisch & Küche
 Nenndorfer Str.66
 30952 Ronnenberg / Empelde
info@fleischerei-scheller.de
www.fleischerei-scheller.de



Jenseits vom Tellerrand.

... bunt schlafen



Landhaus Kemper

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



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.gemuesekiste.com



GemüseKiste
 vom Bioland-Betrieb Kampfelder-Hof



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



bio *genuss* laden für Menschen mit Geschmack

Einkaufen in einem schönen, genussvollem Ambiente für Menschen mit Geschmack.

Angebot eines umfangreichen Naturkostsortiments mit hohem Qualitätsanspruch.

Unsere Kunden sollen bei uns nicht nur gesunde, sondern auch geschmackvolle Produkte einkaufen können.

Bio-Produkte sind nicht nur Körner und Tofu sondern auch hochwertiger Käse, guter Wein, interessante Gewürzmischungen und vieles mehr.



(Dr. Hauschka, Lavera, Logona, Weleda)



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

Wir fördern Slow Food
Deutschland e.V.



Edle Tropfen aus
handwerklicher Produktion.



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



Der Niedersachsensekt



Offener Keller:
Jeder 3. Sonnabend im Monat
Jeweils 12 - 17 Uhr



Immobilien + verwalten GmbH

beraten
vermitteln
vermieten
verwalten
entwickeln
Projektmanagement

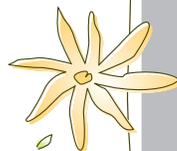
Ihr Immobilienberater und Verwalter in Hannover
Tel. 05 11/7 00 37 160 www.apex-immobilien.net


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



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

demeter

Essbare Blüten und Wildpflanzen

für Gastronomie und Privatkunden in der Region Braunschweig

küchenfertig aufbereitet und
frisch an Sie geliefert.



wild-ess-kraut

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

DE-022-Öko-Kontrollstelle



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

Richter
HOLZOFEN



Richter
ALTSTADTBÄCKER

WWW.BROTVERSTEHER.de

HOLZOFEN
Die hohe Schule
des Brotbackens!

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



Rindfleisch direkt vom Erzeuger



Rinderzucht & Vermarktung von Max Matzeik

Rinderzucht – Fleischerei - Direktvermarktung

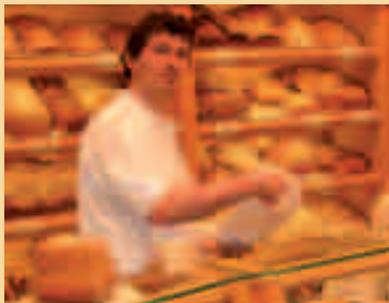
Die naturnahe Haltung gibt unseren Galloways die Zeit heranzuwachsen und den vollen unverwechselbaren Eigengeschmack zu entfalten. Durch fachgerechte Haltung, schonende Behandlung stressfreie Schlachtung, 14tägige Reifung sowie sorgfältiges Zerlegen, liefern unsere Rinder ein zartes und gut marmoriertes Fleisch von höchster Qualität.

Sie finden uns immer montags und freitags von 12-18 Uhr auf dem Bauernmarkt Hannover Hbf, Ernst-August-Platz.

Mitgliedsbetrieb von **BIOPARK**
Ökologischer Landbau

Eisberger Str. 436 – 32457 Porta Westfalica – Tel. 05751-9239275

BACKWERK
HEINRICH-HEINE



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

Obstplantage Hahne
...man schmeckt's

Hildesheimer Str. 574
30880 Laatzen OT Gleidingen
Telefon 05102/ 2303
www.hahne-obstplantage.de

In der Region und aus der Region!
Selbsterzeugtes Aroma-Obst aus Gleidingen

Unser Angebot:

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

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

Hoffest jährlich im September
Führungen, Schnittkurse kostenlos, Termine auf Anfrage

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

ganztägig, ganzjährig geöffnet – ausreichend Parkplätze vorhanden.
Verkauf ganzjährig auf den Bauernmärkten in der Region Hannover.



Wein Erlebnisse

WEINABENDE im Hardenbergschen Haus (Alte Herrenhäuser Str. 10)

Charme, Witz und Heiterkeit bestimmen unsere kleinen abendlichen Reisen zu den Winzern aus ganz Europa. Selma Braun und Dietmar Althof führen Sie mit Klugheit, kleinen Überraschungen und ohne jegliche Belehrung durch die Weinproben:

16. Dezember 2011 »bring your best bottle«

Nach dem überwältigenden Erfolg im vergangenen Jahr gibt es jetzt wieder eine Bottle Party im Hardenbergschen Haus. Bringen Sie Ihren Lieblingswein mit und verkosten Sie ihn in angenehmer Runde zusammen mit anderen Weinfreunden. Küchenchef Maik Lau kocht dazu ein köstliches Überraschungsmenü.

27. Januar 2012 Weingut Pawis, Saale-Unstrut

Zu Besuch ist die Familie Pawis persönlich.
Sie präsentiert Ihren vielversprechenden neuen Jahrgang.
Die Großen Gewächse gehören zu den besten dieser Weinregion!

24. Februar 2012 Weingut Wegeler, Rheingau

Dieses Mal gehen wir in die »Tiefe«: Alles dreht sich um den Riesling des »Geisenheimer Rothenberg« in seinen verschiedenen Facetten. Herwig Hacker und Selma Braun komponieren hieraus einen überraschenden Abend.

Zur Geschmacksvollendung reichen wir Ihnen bei jeder Weinverkostung harmonisch abgestimmte, kleine kulinarische Leckerbissen.

Beginn jeweils um 18.30 Uhr. Kostenbeitrag für Speisen und Getränke € 39,-

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


schlossküche
Herrenhausen

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

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 36 94
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 1 77 4, Fax 0 53 23 4 52 9
E-Mail: harz@slowfood.de

Fotos: Slow Food, sofern nicht anders angegeben
Titelfoto: pixelio

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 2012
ist der 15. Februar 2012.

Auflage: 15.000

Slow 

gut, sauber & fair



Als Mitglied von Slow Food Deutschland e.V.

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

Mitgliedsantrag



Ja, ich möchte die Arbeit von Slow Food Deutschland e. V. unterstützen als

- Einzelmitglied** mit einem Kalenderjahresbeitrag von 75 Euro.
- Familienmitglied** mit einem Kalenderjahresbeitrag von 95 Euro (für die gesamte Familie). Diese Mitgliedschaft ist auch für nicht-eheliche Partnerschaften möglich.
- Junior-Mitglied** mit einem Kalenderjahresbeitrag von 30 Euro. Die Junior-Mitgliedschaft endet mit dem vollendeten 26. Lebensjahr.
- als **Schüler, Student** oder **Auszubildender** mit einem Kalenderjahresbeitrag von 12 Euro. Für diese Mitgliedschaft benötigen wir einen jährlichen Nachweis. Der Bezug des Slow Food Magazins entfällt (Zugang zur Online-Ausgabe).

Daten des Mitglieds

Vorname, Name

E-Mail

Geburtsdatum

Beruf

Telefon

Straße

PLZ, Ort

Daten des Partners bei Familienmitgliedschaft

Vorname, Name

E-Mail

Geburtsdatum

Beruf

Telefon

Slow Food International erkennt Sie mit der Mitgliedschaft bei Slow Food Deutschland e.V. auch als Mitglied der internationalen Bewegung an und gibt Ihnen damit die Möglichkeit, internationale Informationen zu beziehen und an internationalen Veranstaltungen teilzunehmen sowie Informationen darüber zu erhalten.

Mit Ihrer Anmeldung stimmen Sie der Speicherung Ihrer Daten in den Systemen von Slow Food Deutschland sowie seiner Dienstleister zur Bearbeitung und Abwicklung Ihrer Mitgliedschaft zu. Außerdem erklären Sie sich einverstanden, dass Ihre Daten zur Informationsaufbereitung von organisatorischen Vereinsangelegenheiten wie Mitgliederversammlungen oder Rechenschaftsberichten genutzt werden.

Um die Kommunikationskosten des Vereins gering halten zu können, bitten wir Sie, Ihre E-Mail-Adresse anzugeben. So helfen Sie mit, einen größeren Teil Ihres Mitgliedsbeitrags für Aktivitäten einzusetzen, die unmittelbar der Umsetzung der Satzungsziele dienen. Im Rahmen der lokalen Organisation können Sie so auch über Veranstaltungen in Ihrer Nähe informiert werden, die möglicherweise nicht im Internet veröffentlicht werden.

Bei dem Mitgliedsbeitrag handelt es sich um einen Jahresbeitrag. Im Jahr des Eintritts werden die Mitgliedsbeiträge für den Eintrittsmonat und die restlichen Monate des Jahres erhoben. Ab dem Folgejahr wird der zu leistende Kalenderjahresbeitrag in voller Höhe ab dem 1. Januar fällig. Im Austrittsjahr verbleibt es bei der Fälligkeit des zu leistenden Mitgliedsbeitrags in voller Höhe, da gem. § 4 Nr. 2 der derzeit gültigen Vereinssatzung der Austritt nur zum Ende des Geschäftsjahres erfolgen kann. Die Mitgliedschaft verlängert sich automatisch um ein Jahr, wenn sie nicht mit einer Frist von zwei Monaten zum Jahresende gekündigt wird.

Als Mitglied von Slow Food Deutschland werden Sie entsprechend der von Ihnen angegebenen Anschrift dem Convivium Ihrer Region nach Postleitzahl zugeordnet.

Gewünschte Zahlungsweise

- Ich/Wir möchte/n den Mitgliedsbeitrag per Bankeinzug bezahlen. Mit einer Einzugsermächtigung helfen Sie uns, die Verwaltungskosten gering zu halten. Diese Einzugsermächtigung können Sie jederzeit widerrufen.

Kontoinhaber (falls abweichend) Kontonummer

Kreditinstitut Bankleitzahl

Ort, Datum Unterschrift des Kontoinhabers

- Ich/Wir möchte/n den Mitgliedsbeitrag gegen Rechnung bezahlen.

Ort, Datum Unterschrift

Bitte senden Sie den unterschriebenen Mitgliedsantrag per Post an

Slow Food Deutschland e.V.
Luisenstr. 45
D-10117 Berlin

oder per Fax an 030-246 259 41

Sie können den Mitgliedsantrag auch online ausfüllen unter www.slowfood.de/mitgliedwerden



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.

