

VERANSTALTUNGEN

April – September 2014

Genuss mit Verantwortung



**SLOW FOOD
YOUTH**

Deutschland

Denken, schmecken
Welt bewegen



Slow Food®

Braunschweiger Land
Hannover
Harz

10.–13.4.2014: Markt des guten Geschmacks
Slow Food Messe, Stuttgart

21.6.2014: Bienenhaltung, Braunschweig

13.7.2014: Wildkräuterwanderung Harz

8.8.2014: Bunte Tomaten, Hildesheim

14.9.2014: Genussmarkt Braunschweig

Weitere Veranstaltungen in Ihrer Nähe

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.



Was macht der Weihnachtsmann im Juli?

Welch absurde Frage, könnte man meinen. Ebenso absurd vielleicht wie die Frage, was denn ein Slow Foodie zwischen den Mahlzeiten mache?

Aber so abwegig sind diese Überlegungen nicht. Für die schönste Hauptsache der Welt gilt, was einst über die schönste Nebensache der Welt gesagt wurde: „Nach dem Spiel ist vor dem Spiel.“

Essen und Trinken ist ein derart weites Feld, dass es genügend Stoff auch für die gedankliche Auseinandersetzung bietet. An welcher Stelle können die Überlegungen ansetzen?

Was will ich kochen? Will ich überhaupt selber kochen? Was hätte das für Vorteile? Dann hätte ich jedenfalls beste Voraussetzungen, viel über mein Essen zu wissen.

Kommt Besuch, koche ich für Gäste oder auch mit Gästen? Welche Speisen passen zusammen, welche Getränke harmonieren damit? Solche geschmacklichen Experimente können großen Spaß machen.

Oder geht es „nur“ um mein eigenes Frühstücksbrot? Das Brot, die Butter, der Käse, frisches Obst und Gemüse dazu - jedes einzelne dieser Lebensmittel hat das Potenzial, uns in Anbetracht einer buntesten Vielfalt in Schwärmerei zu versetzen. Dazu müssen wir uns nur auf Entdeckungsreise begeben. Denn die wahre Vielfalt beginnt erst jenseits des industriell produzierten Einerleis.

Wenn Sie dann noch Zeit und Muße haben, überlegen Sie doch einmal, unter welchen Bedingungen Ihre Lebensmittel erzeugt oder gefertigt wurden. Ist der Ackerbau im Einklang mit der Natur? Wachsen die Nutztiere unter ethisch vertretbaren und weitestgehend artgerechten Umständen auf? Hat ein Bäcker, ein Fleischer oder ein anderer Lebensmittelhandwerker sein Wissen und seine Erfahrung in die Verarbeitung eingebracht? Mit all seinem Reichtum an Rezepten?

Es muss also nicht langweilig werden. Und je mehr Gutes wir über unser Essen wissen, desto eher wird jede Mahlzeit zu einem Fest für die verantwortungsbewussten Ko-Produzenten.

Ihre Slow Food Convivien





SLOW FOOD YOUTH

Deutschland

Denken, schmecken Welt bewegen

Das Slow Food Youth Network, die Jugendbewegung von Slow Food, ist ein weltweites Netzwerk von jungen Leuten, die sich für gute, saubere und faire Lebensmittel einsetzen. Bei uns kommen junge Köche, Kommunikatoren, Lebensmittelhandwerker, Künstler, Studenten und Interessierte zusammen, um gemeinsam eine nachhaltige



und lebendige Esskultur zu schaffen. Mit unseren öffentlichen Aktionen wollen wir mehr Bewusstsein für nachhaltige Ernährung schaffen, die Bedeutung von Esskultur erlebbar machen und politische Entscheidungen beeinflussen. Unsere politischen Forderungen umfassen insbesondere eine nachhaltigere EU-Agrarpolitik, die Tierwohl, ökologische Gerechtigkeit und ein global faires Lebensmittelsystem als Ziele hat. Unser Engagement gilt der Veränderung der Lebensmittelwirtschaft hin zu mehr ökologischer Nachhaltigkeit und sozialer Gerechtigkeit.

Die Idee einer Slow Food Jugendbewegung entstand auf dem Internationalen Slow Food Kongress 2007 in Mexiko, wo sich junge Slow Food Aktivisten aus der ganzen Welt zusammen fanden. Das Netzwerk ist in

regionale und nationale Gruppen organisiert. Slow Food Youth Deutschland gibt es ungefähr seit 2009, und wir sind in offen vernetzten, kleinen Gruppen in ganz Deutschland lokal engagiert. Derzeit gibt es zehn Slow Food Youth Gruppen, unter anderem in Freiburg, Berlin, Düsseldorf, Regensburg, Dresden und im Harz.

Bei Slow Food Youth wollen wir durch unser tägliches Handeln Zeichen setzen und mit gutem Beispiel vorangehen. Wir wollen nicht zuerst mit dem Finger auf andere zeigen, sondern Verantwortung für unser eigenes Handeln im Lebensmittelsystem übernehmen. Wir veranstalten Schnippeldiskos, Eat-Ins, Kochaktionen, Workshops und andere Projekte, um zu zeigen, dass Essen mehr als nur Nahrungsaufnahme ist. Mit Spaß und Freude können wir ein gerechteres Lebensmittelsystem schnippeln, essen und kochen!

Die Schnippeldisko ist eine kulinarische Protestaktion, um der sinnlosen Verschwendung leckerer Lebensmittel die Stirn zu bieten! Wir wollen zeigen, dass auch Lebensmittel mit Schönheitsfehlern wertvoll sind, und gemeinsame Arbeit in der Küche, mit Lebensmitteln, Spaß macht. Im Januar 2012 fing alles an, mit einer Tonne nicht marktfähigem Knubbelgemüse, das in der Berliner Markthalle Neun von 300 Schnippelern zu Elektro-Beats für eine Protestsuppe geschnippelt wurde. Die Idee der Schnippeldisko hat sich seitdem schnell verbreitet: In Frankreich, den Niederlanden, Griechenland, Italien, Brasilien, den USA und zuletzt sogar in Südkorea und Indien wurde die Idee kopiert. Die nächste große Schnippeldisko steigt Ende Mai in Regensburg.





SLOW FOOD YOUTH

Fotos: Lotte Heersdorp, Sletten-Schweier, Judo Teemmel



Die Fotos entstanden bei der Demo „Wir haben es satt!“ im Januar 2013, beim „Sauercrowd“ zum Terra Madre Tag 2013, während der Schnippeldisko vor der Berliner Demo im Januar 2014 und beim World Café mit dem Bündnis Junge Landwirtschaft.

2014 haben wir neben unseren lokalen Aktivitäten eine gemeinsame, bundesweite Kampagne geplant, zu einem Thema, das uns alle angeht, aber von dem noch viel zu wenig gesprochen wird: die Zukunft der Landwirtschaft und der jungen Leute, die sie zu ihrem Beruf machen möchten. Immer mehr junge Menschen interessieren sich für eine nachhaltige kleinbäuerliche Landwirtschaft und setzen sich auf verschiedene Weise dafür ein. Dennoch gibt es in Europa immer weniger junge Menschen, die den Beruf des Landwirts erlernen möchten. Woran liegt das? Machen fehlende wirksame Förderprogramme und übertriebene Höfe und Ackerflächen den Berufseinstieg zunehmend schwieriger? Wie sieht die generelle Situation der Jungbäuerinnen und Jungbauern in Europa aus?

Gemeinsam mit verschiedenen Initiativen von Jungbäuerinnen und Jungbauern wie dem Bündnis Junge Landwirtschaft und der jungen Abl wollen wir die öffentliche Aufmerksamkeit auf die Situation der Junglandwirte lenken. Der Startschuss für die Kampagne war eine Diskussionsrun-



de im Rahmen der „Wir haben es satt!“-Demonstration für gutes Essen und gute Landwirtschaft für alle im Januar in Berlin. Ab dem Frühsommer veranstalten wir runde Tische im ganzen Land, um junge LandwirtInnen und alle Interessierten zusammen zu bringen und die Schwierigkeiten und Lösungsmöglichkeiten zu diskutieren. Ein Videoblog auf unserer Webseite begleitet die Veranstaltungen und gibt zusätzliche Informationen und Denkanstöße.

*Denken, schmecken
Welt bewegen*



SoLaWi Dahlum geht ins zweite Jahr !

Das erste Jahr der Solidarischen Landwirtschaftsgemeinschaft Dahlum war ein guter Erfolg. Es fanden sich im vergangenen Jahre 79 Personen (darunter auch einige Slow Food-Mitglieder), die bereit waren, den 2,5 ha Gärtner-Hof der nach biologisch-dynamischen Richtlinien (Demeter) produzierenden Jung-Landwirtin Lea Nagel zu unterstützen und im Gegenzug von den Früchten der Arbeit zu profitieren. Fast alle Mitglieder waren mit Menge und Qualität von Gemüse und Obst, die sie erhielten, mehr als zufrieden.

Gemeinsam organisierten die Mitglieder den Transport und die Verteilung der Ernte. Mehrere Abholstationen wurden eingerichtet. Zurzeit gibt es Abholstationen in Gliesmarode, Stöckheim und Groß Denkte, weitere in Lehdorf und in Wolfenbüttel sind in Planung. Mitglieder, die nahe Dahlum wohnen, holen ihren Anteil direkt vom Hof ab. Jeweils eine Person der Abholstation fährt einmal in der Woche nach Dahlum und holt die Ernte einer Woche für die gesamte Abholstation dort ab. Vormittags wird geerntet, nachmittags wird abgeholt, abends gibt es den ersten frischen Salat!

Und man hatte Spaß bei Arbeitseinsätzen, Festen und Ernteaktionen.

Dennoch werden mehrere Mitglieder im kommenden Wirtschaftsjahr nicht mehr dabei sein: Wohnortwechsel, Krankheit und für manchen passte das Angebot doch nicht so recht zu den Lebensgewohnheiten. So ist die SoLaWi Dahlum derzeit auf der Suche nach neuen Mitgliedern.

Hier soll darum noch einmal erläutert werden, was SoLaWi ist und wie es funktioniert.

SoLaWi – Kurzform für Solidarische Landwirtschaft.

Die Solidarität zwischen Verbraucher und Erzeuger besteht darin, dass der Verbraucher nicht darauf aus ist, möglichst billig die Produkte des Erzeugers zu bekommen, sondern bereit ist, dem Erzeuger einen angemessenen Preis für seine Produkte zu zahlen. Mehr noch: die Gemeinschaft der Verbraucher finanziert den Hof und sichert der Landwirtin das Fortbestehen des Hofes und einen angemessenen Lebensunterhalt.

Die Landwirtin macht eine Jahresplanung und -kalkulation, d.h. sie berechnet, wie viel Geld sie benötigt, um für eine bestimmte Anzahl von Personen genügend Gemüse und Obst zu produzieren: Saatgut, Arbeitsstunden, Energiekosten, Steuern und Versicherungen, Maschinen, Reparaturen etc. müssen bezahlt werden. Diese Kosten werden durch die Anzahl der Mitglieder geteilt. Daraus ergibt sich der Jahresrichtwert.

Der Richtwert für die SoLaWi Dahlum beträgt für das kommende Wirtschaftsjahr 840 Euro pro Anteil, wobei eine angestrebte Mitgliederzahl von 80 Leuten bzw. Anteilen zugrundegelegt wurde. Sie finden das teuer? Rechnen Sie nach – es sind nur 2,30 Euro pro Tag!

Allerdings gibt es in den ersten drei Monaten des Jahres keine Ernte, denn der Nagel-Hof betreibt keine beheizten Gewächshäuser.

„Richtwert“ bedeutet auch, es darf gern mehr, notfalls auch weniger gezahlt werden. Landwirtin und VerbraucherIn schließen eine Kooperationsvereinbarung für jeweils ein Jahr miteinander ab. Dabei macht die VerbraucherIn der Landwirtin eine verbindliche Zusage darüber, wie viel sie für

das Jahr zu zahlen bereit ist. Es kann jährlich, vierteljährlich oder monatlich bezahlt werden. Im Gegenzug verpflichtet sich die Landwirtin, den Mitgliedern die gesamte Ernte zu geben. Im Falle von 80 Mitgliedern bedeutet das, dass die gesamte Ernte unter den 80 Mitgliedern aufgeteilt wird, gerecht und solidarisch auch hier. Es wird also nicht das einzelne Produkt bezahlt, sondern die gesamten Betriebskosten des Hofes werden gemeinsam getragen und somit die Existenz des Hofes gesichert. Auch das Risiko des Anbaus wird geteilt: fällt die Ernte schlecht aus,



gibt es wenig, fällt sie gut aus, gibt es viel. Wie groß ein Anteil ist, kann also nicht genau gesagt werden, angestrebt ist jedoch, dass ein Anteil so viel ist, wie eine Person in der Woche zum Essen braucht. Oft war es im letzten Jahr mehr.

Die Landwirtin ist für ein Jahr der Sorge um die Existenz ihres Hofes enthoben. Sie hat Planungssicherheit und braucht sich um den Absatz ihrer Produkte nicht zu sorgen. Sie hat keinen Preisdruck des Handels und braucht sich um Normvorschriften nicht zu kümmern.

Sie kann sich daher in hohem Maße ihren wichtigsten Arbeiten widmen: Vorbereitung und Pflege des Bodens, Anbau und Ernte.

Die VerbraucherIn bekommt frisches Gemüse und Obst bester Qualität, in unserem Falle Demeter-Qualität, und so frisch, wie es im Handel niemals zu bekommen ist. Sie kennt die Erzeuger, kennt das Land, hat einen unmittelbaren Bezug zu ihren Lebensmitteln. Sie ernährt sich saisonal und regional von biologisch erzeugten Lebensmitteln und leistet somit auch einen Beitrag zum Umweltschutz. Sie kann Einfluss nehmen auf das

Pflanzen, Ernten, Reparieren, muss aber nicht. Sie ist Teil einer freundlichen, solidarischen Gemeinschaft, die durch das gemeinsame Interesse an Umweltschutz und gesunder Ernährung verbunden ist.

Die direkte und praktische Förderung einer kleinbäuerlichen Landwirtschaft stellt ein Gegenmodell zur industrialisierten Landwirtschaft dar und soll ein Beispiel sein für eine zukünftige (und bereits heute praktizierte) Form der Landwirtschaft. CSA-Höfe (Community Supported Agriculture) gibt es weltweit bereits seit Jahrzehnten. Im Einzugsgebiet unseres Veranstaltungskalenders gibt es z.B. auch den Adolphshof in Lehrte/Hämelerwald, der seit Mai letzten Jahres Solidarische Landwirtschaft betreibt, mit Depots in Hannover und Peine. Oder die Gemeinschaftsgärtnerei Wildwuchs in Leveste bei Hannover.

Für alle aus dem Braunschweiger Land: Schauen Sie auf die Homepage der SoLaWi Dahlum: www.solawi-dahlum.de

Sie möchten Mitglied werden? Schreiben Sie an:

organisation@solawi-dahlum.de

oder wenden Sie sich direkt an Lea Nagel (siehe Homepage).

Mehr Informationen finden Sie auch unter www.solidarische-landwirtschaft.org



Bäckerei Hacke – die ländliche Spezialitätenbäckerei

Unser neuer Unterstützer

Im nördlichen Bereich des Conviviums Braunschweiger Land liegt Meinersen. Und dieser Ort hat einen Ortsteil mit Namen Ahnsen mit etwa 1100 Einwohnern. Schon mal gehört? (Gleich auf der Nachbarschaft liegt Warmen mit dem Geflügelzüchter Hörning mit der Mast von Gänsen. Kommt eine gute Erinnerung?)

Und in Ahnsen gibt es seit 111 Jahren einen Bäcker. Hacke heißt er. Nach 3 Generationen Otto ist seit 1990 in 4. Generation Thomas Hacke am Backen. Das Geschäft floriert. Es kommen Filialen dazu. Bis Thomas die „Schnauze voll hat“. Das war 2005.

Qualität vor Quantität ist die wichtige Bremse.

Thomas: „Außer den neuen Backöfen backen wir unser Brot nur mit Getreide aus der Region von der Mühle Sack in Langelsheim. Dort werden nur regionale Getreide verarbeitet. Die Roggenschrote werden von der Mühle aus Braunschweig-Rüningen geliefert.

Das Wasser kommt aus der Leitung. Es wird aber durch das Elisa-Verfahren belebt. Das Wasser fließt durch sieben Edelstahlkammern, die mit Bergkristallen, Edelsteinen und Nugget-Gold angereichert sind. Durch diese Veredlungsmethode wird das Wasser belebt, mit Sauerstoff angereichert und sprudelnd wie bei einem Gebirgsbach in den Teigknetter eingeleitet.

Es fehlt noch das Salz. Wie wir das Salz langläufig kennen, ist es angereichert mit Rieselhilfen und Bleichmitteln. Zugemischt ist häufig Jod. Ich verwende nur reines, naturbelassenes Meersalz. Naturbelassenes Meersalz ist reich an lebenswichtigen Mineralien und Spurenelementen.

Für andere Backwaren brauche wir noch Milch und Milchprodukte.

Gut, dass es die Hofmolkerei von Bauer Banse in Kakerbeck gibt. Ohne Zutaten wird die Milch täglich verarbeitet. Ein Geschmackserlebnis. Nicht nur beim Butterkuchen.“

Das sind auch die wichtigen Qualitätsvoraussetzungen für Hacke-Brote.

So ist jedes Brot ein Unikat, es wird nur mit hauseigenen Natursauerteigen gearbeitet, ohne Konservierungsstoffe, ohne Zusatzstoffe, Hacke-Brot mit einer herrlichen Kruste und einem einzigartigen Brotaroma, egal, ob Holzofenbrot oder Steinofenbrot.

In der Bäckerei steht seit 2005 ein neuer 9 Tonnen schwerer Dampfbackofen mit dicken Steinplatten. Hinzu kommt noch ein drehender Backkammerofen. Und nicht zu vergessen: der Holzbackofen, damit man auch die Bäume der Heide gut riechen und schmecken kann.

Die Qualität der Backwaren wurde spürbar gesteigert.

Heute verkauft Hacke seine Backwaren in Ahnsen und in einer Filiale in Meinersen.



Das typische Hacke-Brot wird mit Menschen statt Maschinen aufgearbeitet!

Dann gibt es noch die Lieferfahrzeuge. Mit diesen werden Restaurants und Betriebsrestaurants, insgesamt 30 Lieferkunden, in dem Bereich von Wolfsburg, Gifhorn, Celle und Hannover beliefert.

80 % der Backwaren werden ausgeliefert.

Bei dieser Größe soll es jetzt bleiben. Gut überschaubar und mit Händen bebackbar.

So sieht Handwerk aus. So gibt es Brot, dass wir gerne essen. Zum Wohl der Menschen im Nordkreis! Leider wollen die Kinder von Thomas nicht den Betrieb übernehmen. Na, welcher Bäcker wird jetzt ganz unruhig? Die Chance ist da!

www.baekerei-hacke.de

Slow Food Braunschweiger Land

Ein interkultureller Garten wächst und gedeiht ...

Über die Berührung von so elementaren Dingen wie Erde und Pflanzen entstanden neue Verbindungen und Verwurzelungen - und ein Konzept, das den biologischen Gartenbau mit handwerklichen, ökologischen und umweltbildenden Aktivitäten verknüpft. In einem Gartenstück hinter dem Jugend-Kultur Haus der Jugendpflege Hemmingen wird an der Hohen Bünte 6a ein Garten (wieder-)belebt. Es ist Platz zum Spielen, zum Klettern, zum Entdecken, zum Feuermachen und selber Gärtnern. Darüber hinaus bietet der Garten Platz für eine „Naschhecke“, Kräuterschnecken, Weidenmöbel, Wildwuchs und vieles mehr. Noch sind – bis auf die Feuerstelle – keine gärtnerischen Strukturen vorgegeben, die Gestaltung kann sich also entwickeln, anpassen und wachsen.

Der Garten wird von der Jugendpflege Hemmingen betrieben und „verwaltet“. Die Abgrenzung zum schulischen Lernen ist das Sich-treiben-lassen, der Natur begegnen und sie selbst gestalten, das Selbstaushandeln, entdecken, erfahren, kennen- und wertschätzen lernen. Das in der Schule Erlernte kann so in anderer, informeller ungezwungener Form wiederer-

lebt, angewendet und bewahrt werden. Da der Garten eben kein Klassenraum ist und ein wenig abseits vom Schulgelände liegt (und doch nah genug), eignet er sich sehr gut als außerschulischer Erfahrungsspielraum – und doch kann die Gartenarbeit hervorragend in viele Fächer, Themen und Klassenprojekte eingebunden werden: Mathematik, Deutsch, Naturwissenschaften, Kunst etc. Den didaktischen Ideen sind keine Grenzen gesetzt.

Außerdem ergeben sich aus dem Garten und dessen Kontext spannende Ansätze für die (außer-)schulische Sozialisation und Bildung: Wenn der Garten als Miniatur der Wirklichkeit begriffen wird, können Bezüge zu wichtigen soziologischen, kulturwissenschaftlichen, politischen, ökologischen und ökonomischen Problemstellungen eröffnet werden. „In dem Maße, wie Mädchen und Jungen dabei Natur und den Umgang mit ihr erfahren, weitet der Garten sich für Kinder zur Welt, Blick und Denken vermögen ‚über den Zaun‘ hinaus gehen“ (Wittkowske 2012, S. 50).

Im Sommer 2014 ist der Jug-Garten Klassenraum, Abenteuerspielplatz und Lernfeld für die neu eingerichtete Sprachlernklasse der Carl-Friedrich-Gauß Schule in Hemmingen. Die Schülerinnen und Schüler sprechen kaum bis kein Deutsch und sind erst seit kurzen aus ihren Heimatländern (Israel, Iran, Mazedonien, ...) nach Hemmingen gekommen.

Das Projekt „Hemmingen kocht! Globaler Topf – lokales Dorf“ bildet den Startschuss für das Gartenjahr der Sprachlernklasse. „Über den Teller rand schauen“ ist das Motto der Veranstaltung; so kann nicht nur der kulinarische, sondern auch der kulturelle und soziale Horizont erweitert werden. Über das gemeinsame Kochen, Einkaufen auf dem Wochenmarkt und gemeinschaftliche Essen können ganz lebensnah kulturelle Techniken ausgetauscht und erweitert werden. Ziel ist also die Erweiterung der kulturellen und sozialen Kompetenz in Hinblick auf Integration und Migration.

Auf Grund der vermittelten Kochkenntnisse wird von den Teilnehmern der Ernährungsführerschein erworben. Um die Nachhaltigkeit des Projekts zu festigen, entsteht auf der Basis des Ernährungsführerscheins und der erlernten Praktiken ein interkulturelles Kochbuch. Hier werden medienpädagogische Grundkenntnisse erworben und die Freude daran, etwas



Wertschöpfendes „selbst“ zu erstellen. Das Kochbuch soll auf örtlichen Festen verkauft werden. Der Erlös des Verkaufs kommt der Sprachlernklasse selbst zu Gute.

Nach den Osterferien wird die Sprachlernklasse in Kooperation mit der Jugendpflege Hemmingen den Jugi-Garten bestellen – ganz elementar Wurzeln schlagen. Gefördert und vermittelt werden sollen jedoch nicht nur die Sprachkenntnisse und die Curricula der einzelnen Unterrichtsfächer: die Wiedergewinnung unmittelbarer primärer Erfahrungen, das ästhetisch-sinnliche Erleben (in) der Natur, die Entwicklung von Freude und Wertschätzung für praktisches Tätig-Sein, die Sensibilisierung für Umweltphänomene und Umweltprobleme, das Verstehen von Naturkreisläufen und biologischen Zusammenhängen und das Einüben gesunder Lebensformen sind ebenso wichtige, wenn nicht gar die bedeutsamsten Ziele in diesem (Schul-)Gartenjahr.

Über die Berührung von so elementaren Dingen wie Erde und Pflanzen entstanden neue Verbindungen und Verwurzelungen – und ein Konzept, das den biologischen Gartenbau mit handwerklichen, ökologischen und umweltbildenden Aktivitäten verknüpft. In einem Gartenstück hinter dem Jugend-Kultur Haus der Jugendpflege Hemmingen wird an der Hohen Bunte 6a ein Garten (wieder-)belebt. Es ist Platz zum Spielen, zum Klettern, zum Entdecken, zum Feuermachen und selber Gärtnern. Darüber hinaus bietet der Garten Platz für eine „Naschhecke“, Kräuterschnecken, Weidenmöbel, Wildwuchs und vieles mehr. Noch sind – bis auf die Feuerstelle – keine gärtnerischen Strukturen vorgegeben, die Gestaltung kann sich also entwickeln, anpassen und wachsen.

Der Garten wird von der Jugendpflege Hemmingen betrieben und „verwaltet“. Die Abgrenzung zum schulischen Lernen ist das Sich-treiben-lernen, der Natur begegnen und sie selbst gestalten, das Selbstaussprobieren, entdecken, erfahren, kennen- und wertschätzen lernen. Das in der Schule Erlernte kann so in anderer, informeller ungezwungener Form wiedererlebt, angewendet und bewahrt werden. Da der Garten eben kein Klassenraum ist und ein wenig abseits vom Schulgelände liegt (und doch nah genug), eignet er sich sehr gut als außerschulischer Erfahrungsspielraum – und doch kann die Gartenarbeit hervorragend in viele Fächer, Themen und Klassenprojekte eingebunden werden: Mathematik, Deutsch, Naturwissenschaften, Kunst etc. Den didaktischen Ideen sind keine Grenzen gesetzt.

Außerdem ergeben sich aus dem Garten und dessen Kontext spannende Ansätze für die (außer-)schulische Sozialisation und Bildung: Wenn der Garten als Miniatur der Wirklichkeit begriffen wird, können Bezüge zu wichtigen soziologischen, kulturwissenschaftlichen, politischen, ökologischen und ökonomischen Problemstellungen eröffnet werden. „In dem Maße, wie Mädchen und Jungen dabei Natur und den Umgang mit ihr erfahren, weitet der Garten sich für Kinder zur Welt, Blick und Denken vermögen ‚über den Zaun‘ hinaus gehen“ (Wittkowske 2012, S. 50).

Im Sommer 2014 ist der Jugi-Garten Klassenraum, Abenteuerspielplatz und Lernfeld für die neu eingerichtete Sprachlernklasse der Carl-Friedrich-Gauß Schule in Hemmingen. Die Schülerinnen und Schüler sprechen kaum bis kein Deutsch und sind erst seit kurzen aus ihren Heimatländern (Israel, Iran, Mazedonien,..) nach Hemmingen gekommen.

Das Projekt „Hemmingen kocht! Globaler Topf – lokales Dorf“¹ bildet den Startschuss für das Gartenjahr der Sprachlernklasse. „Über den Teller- rand schauen“ ist das Motto der Veranstaltung; so kann nicht nur der kulinari-sche, sondern auch der kulturelle und soziale Horizont erweitert werden. Über das gemeinsame Kochen, Einkaufen auf dem Wochenmarkt und gemeinschaftliche Essen können ganz lebensnah kulturelle Techniken ausgetauscht und erweitert werden. Ziel ist also die Erweiterung der kulturellen und sozialen Kompetenz in Hinblick auf Integration und Migration.

Auf Grund der vermittelten Kochkenntnisse wird von den Teilnehmern der Ernährungsführerschein erworben. Um die Nachhaltigkeit des Projekts zu festigen, entsteht auf der Basis des Ernährungsführerscheins und der erlernten Praktiken ein interkulturelles Kochbuch. Hier werden medienpädagogische Grundkenntnisse erworben und die Freude daran, etwas Wertschöpfendes „selbst“ zu erstellen. Das Kochbuch soll auf örtlichen Festen verkauft werden. Der Erlös des Verkaufs kommt der Sprachlernklasse selbst zu Gute.

Nach den Osterferien wird die Sprachlernklasse in Kooperation mit der Jugendpflege Hemmingen den Jugi-Garten bestellen – ganz elementar Wurzeln schlagen. Gefördert und vermittelt werden sollen jedoch nicht nur die Sprachkenntnisse und die Curricula der einzelnen Unterrichtsfächer: die Wiedergewinnung unmittelbarer primärer Erfahrungen, das ästhetisch-sinnliche Erleben (in) der Natur, die Entwicklung von Freude und Wertschätzung für praktisches Tätig-Sein, die Sensibilisierung für Umweltphänomene und Umweltprobleme, das Verstehen von Naturkreisläufen und biologischen Zusammenhängen und das Einüben gesunder Lebensformen² sind ebenso wichtige, wenn nicht gar die bedeutsamsten Ziele in diesem (Schul-)Gartenjahr.

Kristina Quakulinsky, Convivium Hannover

¹ Gefördert durch: Kultur macht stark – BMBF, Kooperationspartner: Leine VHS, Jugendpflege Hemmingen, KGS Hemmingen, Heuhüpfen e.V.

² Resolution der Gesellschaft für die Didaktik der Sachunterrichts von 1992

Slow Food Hannover unterstützt das Projekt des Hemminger Jugi-Gartens.

Am Dienstag, 5. August, werden wir gemeinsam mit den Kindern im Jugi-Garten aktiv - s. Seite 25.



„HARZ SPRIZZ“

***der
Muntermacher
im
Slow Food Convivium Harz***



Genussführer Deutschland 2014

„Gibt es sie noch, die Gasthäuser, die sich der regionalen und saisonalen Küche verschrieben haben? Welcher Wirt verwendet nur frische Zutaten und verzichtet auf den Griff ins Convenience-Regal? Der Genussführer 2014 von Slow Food liefert Antworten auf diese Fragen und ist damit der perfekte Begleiter auf dem Weg zu einer besseren Gastronomie.“

Seit mehr als 25 Jahren setzt sich Slow Food für eine „Kultur des Essens und Trinkens“ ein und gilt damit als Vorreiter eines aktuellen Trends. Der »Genussführer Deutschland« führt zu 300 Gasthäusern, die sich der authentischen Küche ihrer jeweiligen Region verpflichtet fühlen. Getestet haben nicht einige wenige professionelle Gastro-Kritiker, sondern rund 400 Mitglieder, die sich in den über das ganze Bundesgebiet verteilten regionalen Einheiten (Convivien) von Slow Food Deutschland als Testgruppen über viele Jahre engagiert haben.

„Ich möchte die Geschichte einer Speise kennen. (...) Ich stelle mir gerne die Hände derer vor, die das, was ich esse, angebaut, verarbeitet und gekocht haben.“ So die Worte von Carlo Petrini, Gründer und Präsident von Slow Food International.

So hat auch im letzten Jahr eine kleine Gruppe im Convivium Hannover die Arbeit aufgenommen und fleißig getestet – ehrenamtlich und unabhängig.

Unsere Kriterien: „regionale Kochkultur, gute Gerichte aus frischen und saisonalen Zutaten, die auf handwerkliche Art und Weise verarbeitet wurden, der Verzicht auf Zusätze Aromastoffe und Geschmacksverstärker und das alles zu vernünftigen Preisen.“

Unsere Gruppe besteht im Moment aus ca. zehn Mitgliedern, einige neue haben Interesse angemeldet. Die Arbeit geht natürlich weiter!

Die in den Genussführer aufgenommenen Gasthäuser/Restaurants müssen überprüft werden, neue kommen hinzu. Bei einer Besprechung Anfang März haben wir die bevorstehende Arbeit koordiniert. Wichtig dabei ist, dass nur Mitglieder von Slow Food zur Testgruppe gehören dürfen.

Zum ersten Termin geht dann eine Einladung über den E-Mail-Verteiler des Conviviums.

Ulli Lücke, Convivium Hannover

Sollte in keinem Haushalt mehr fehlen: Der Slow Food Genussführer



Veranstaltungen

Viele Veranstaltungen sind frühzeitig ausgebucht. Melden Sie sich deshalb bitte möglichst früh – und wenn nicht anders angegeben – beim veranstaltenden Convivium an. Betrachten Sie Ihre Anmeldung bitte als verbindlich.

Gegebenenfalls erfahren Sie Details über die jeweiligen Kontaktdaten. Herzlich willkommen!

APRIL

HANNOVER

Dienstag, 1.4.2014, 19 Uhr

Monatliche Tafelrunde

Historische Rezepte, Speisen und Getränke in Bioqualität – das sind Highlights bei unseren kommenden sechs Tafelrunden. Zum Auftakt des Sommerhalbjahrs erfahren wir von den Verantwortlichen Näheres zum Küchen- und Marketingkonzept. Genießen, plaudern, informieren und planen mit Mitgliedern und Gästen.

Ort: HCC Parkrestaurant, Theodor-Heuss-Platz 1-3, 30175 Hannover
Bitte anmelden unter Telefon 0511 463894 oder hannover@slowfood.de

HARZ

Osterlamm

... in der Harzer Speisekammer, Buntenbock
Tag / Uhrzeit / Anmeldung: kontakt@harzer-speisekammer.de

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 8.4.2014, 19 Uhr

Stammtisch

Ort siehe Internet (www.slowfood.de)

ALLE

10.4. – 13.4.2014

Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe

Lassen Sie sich von einer außergewöhnlichen Genussmesse begeistern. Entdecken Sie die beeindruckende Vielfalt regionaler Spezialitäten! Erleben Sie den unverfälschten Geschmack, die Individualität und Lebendigkeit handwerklicher Produkte! Treffen Sie die Produzenten persönlich! Machen Sie mit und genießen Sie beim sinnenfreudigen Slow Food Rahmenprogramm! Hören Sie informative Vorträge und Diskussionen auf der Forumsbühne! Die Messe bietet Verbrauchern und Fachbesuchern das spannende und abwechslungsreiche Abenteuer des echten Geschmacks – abseits der Langeweile und Beliebigkeit industrieller Massenware. Kommen Sie und schmecken Sie den Unterschied!

Ort: Landesmesse Stuttgart

HANNOVER

Sonnabend, 12.4.2014, 14 Uhr

Was pickst denn da? Wildgemüse – Brennessel & Co.

Mit Birgit Brinkmann wollen wir gemeinsam auf die Wiese oder in den Knick

gehen und sehen, was wir an schmackhaften Wildgemüsen finden. Der Fokus liegt auf den Brennnesseln, die wir anschließend als „Brennie mit Käsekruste“ verzehren wollen. Darüber hatten wir in einem der vorigen Hefte bereits berichtet. Der Ausflug findet bei jedem Wetter statt, denn es wird immer etwas zu entdecken geben.

Dauer: ca. 2 Std, Kosten: 12 € pro Person (Nichtmitglieder 14 €)

Ort: Agnes-Nordmeier-Weg, 31737 Rinteln (Deckbergen), leider nicht gut mit Öffis zu erreichen.

BRAUNSCHWEIGER LAND

Freitag, 25.4.2014, bis Sonntag, 27.4.2014

Weinreise in die Pfalz

Die Veranstaltung beginnt mit einer Weinprobe im Weingut „Odinsthal“ in Wachenheim am Freitagnachmittag. Dieses Weingut ist leider nicht im neuen SF-Weinführer, betreibt aber konsequenten biologischen Weinbau und produziert grandiose Sylvaner und weiße Burgunder. Abends wird im „Gasthaus zur Kanne“ in Deidesheim, wo sich auch das Hotel (Gästehaus Ritter) befindet, gegessen (siehe auch SF-Genussführer Pfalz). Am Sonnabend besuchen wir das Bio-Weingut „Christmann“ im Gimmeldingen, das im neuen SF Weinführer episch beschrieben wird. Nachmittags probieren wir die Weine von Marcus Schneider in Ellerstadt. Und abends ist Spargelfest in Gönnheim; gegessen wird in der „Weinstube Eymann“, auch eine Genussführerempfehlung. Danach Ausschlafen, Frühstück und am Sonntag Rückfahrt.

Der Anmeldeschluss war bereits im März; Sie können aber gern bei Herrn Baumgarten (42@winet.de) nachfragen, ob eine Teilnahme noch möglich ist.

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 22.4.2014, 19 Uhr

Arbeitstreffen

Ort: wird beim Stammtisch bekannt gegeben

MAI

HARZ

Schnecken-tisch

... im Raum Wernigerode und Umgebung. In der Regel jeden zweiten Mittwoch des Monats.

Näheres bei Peter Osten, p.osten@web.de, Tel. 0152 5399 8907

HANNOVER

Dienstag, 6.5.2014, 19 Uhr

Monatliche Tafelrunde

Können wir am Rand des Stadthallengartens schon den Frühling genießen? Mitglieder und Gäste treffen sich zum Genießen, Plaudern, Informieren und Planen.

Ort: HCC Parkrestaurant, Theodor-Heuss-Platz 1-3, 30175 Hannover

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

BRAUNSCHWEIGER LAND

Mittwoch, 7.5.2014, 15 Uhr

Der Genuss beginnt in der Küche - beim Schnippeln

Fortsetzung der Reihe „Kinder kochen mit einem Profi“. Mario Kilian kocht mit Kindern der Freien Waldorfschule.

Infos: Silke Blum: kochen@waldorfschule-bs.de

BRAUNSCHWEIGER LAND

Mittwoch, 14.5.2014, 19 Uhr

Stammtisch (Achtung! Nicht am Dienstag, sondern einen Tag später!)

Hoppenkamp besucht Slow Food Braunschweiger Land im „Heimatrausch“ Fred Paries von der Liqueur Manufaktur Hoppenkamp besucht uns in Braunschweig im Wonnemonat Mai. In diesen Monat passt doch gut das Verkosten von Likören und Destillaten – haben wir uns gedacht!

Also etwas Feines für die Nase und den Gaumen. Einen Vorgeschmack gibt es unter www.hoppenkamp.de.

Bitte auf alle Fälle anmelden, denn die Plätze sind begrenzt. E-Mail an info@oestmanns.de und eine Überweisung des Kostenbeitrags von 5 € pro Person auf unser Konto: Hannelore Seeger, Konto 40 50 71 13 00, BLZ 430 609 67, GLS Bank.

Ort: „Heimatrausch“, Schlosspassage 26, 38100 Braunschweig

HANNOVER

Sonnabend, 24.5.2014, 11 Uhr

Rohmilch – direkt vom Hof

Lokale Lebensmittel, nachhaltige Produktionsmethoden und Stärkung von Lebensmittelbündnissen sind zentrale Themen von Slow Food. Ein besonderes Lebensmittel, an dem die Bedeutung all dieser Punkte deutlich werden kann, ist die Milch – speziell die Rohmilch. Wir verkosten Milch aus der Region, nähern uns dem Geschmack echter, nicht industriell verarbeiteter Milch und werden uns der Bedeutung dieses Lebensmittels für unsere Ernährung und unsere Kultur bewusst.

Ort: Milch-Hof Osterwiese, Osterwiese 2, 31311 Uetze/Obershagen

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

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 27.5.2014, 19 Uhr

Arbeitstreffen

Ort: wird beim Stammtisch bekannt gegeben

BRAUNSCHWEIGER LAND

Mittwoch, 28.5.2014, bis Sonntag, 1.6.2014

Zum 11. Mal – unsere traditionelle Himmelfahrt-Fahrradtour

Sie geht diesmal in den Fläming. Wir wohnen in Frohnsdorf in der Nähe von Treuenbrietzen. Das genaue Programm steht noch nicht fest, aber wir könnten Büffelmozzarella, deutschen Whisky und Bioschweinereien begutachten.

Leider bereits ausgebucht. Sie können aber gern bei Herrn Baumgarten (42@winet.de) nachfragen, ob eine Teilnahme, z. B. wegen Absagen, noch möglich ist.

HARZ

Donnerstag, 29.5.2014, 11 – 19 Uhr

Mit dem Bollerwagen zum Polsterberg

Himmelfahrt auf dem Polsterberg mit leckeren Speisen vom Harzer Roten Höhenvieh, Westerhäuser Ziegenkäse ...

JUNI

HANNOVER

Sonntag, 1.6.2014, 11 – 18 Uhr

Autofreier Sonntag

Die Innenstadt von Hannover bleibt heute Fußgängern und Radfahrern vorbehalten. Es gibt viele Aktionen rund um das Thema Nachhaltigkeit. Slow Food informiert über seine Vorstellungen davon und präsentiert sich neben den Leckereien regionaler Erzeuger.

HANNOVER

Dienstag, 3.6.2014, 19 Uhr

Monatliche Tafelrunde

Was lässt sich Küchenchef Lars Heins heute für uns einfallen? Genießen, plaudern, informieren und planen mit Mitgliedern und Gästen.

Ort: HCC Parkrestaurant, Theodor-Heuss-Platz 1-3, 30175 Hannover

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

HARZ

jeden Sonnabend im Juni, 11 Uhr

Forscher- und Entdeckerreise im UNESCO Weltkulturerbe

... mit Jan Westermann und Picknick mit Leckereien aus dem Harz.

Anmeldung: Jan-Philipp.Westermann@gmx.de

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 10.6.2014, 19 Uhr

Stammtisch

Ort: siehe Internet (www.slowfood.de)

BRAUNSCHWEIGER LAND

Sonnabend, 21.6.2014, 10 – 15 Uhr

Bienenhaltung.... als Berufsimker oder als Hobbyimker, auf dem Land, in der Stadt, in der Schule

Am Vormittag wird in Kurzreferaten über die Möglichkeiten der Ausbildung zum (Hobby-)Imker, u.a. durch einen Vertreter des Instituts für Bienenkunde Celle, informiert. Braunschweiger Imker berichten über verschiedene Projekte (Okerbienen, Bienenhaltung in der Schule). In der Mittagspause bieten wir eine Suppe an. Am Nachmittag besuchen wir dann einige Bienenstöcke. Es wird ausreichend Raum für Fragen und Diskussionen geben. Kosten pro Person: 20 € incl. Suppe, Wasser und Honigverkostung.

Anmeldung: E-Mail an gisela.dietze@bsls.de und Überweisung von 20 € pro Person an Hannelore Seeger, Konto 40 50 71 13 00, BLZ 430 609 67, GLS Bank, Stichwort „Bienen“.

Ort: Freie Schule Braunschweig, Herzogin-Elisabeth-Str. 85, 38104 Braunschweig

HANNOVER

Sonntag, 22.6.2014, 11 – 18 Uhr

Fest der Vielfalt – Kampfelder-Hoffest

Ökologischer Landbau, regionale Vermarktung und biologische Vielfalt gehören zusammen. Der Kampfelder-Hof und der der Bildungsverein „Heuhüpfer e.V.“ widmen sich diesen Aufgaben mit praktischer Arbeit und umfangreicher Öffentlichkeitsarbeit. Hofentdeckungen, Backen, altes Handwerk, Repair-Café, Kulinarisches, Musik und Unterhaltung. Daneben viel Information über die Zusammenhänge. Der Erlös aus dem Hoffest geht an den Saatgutfonds für ökologische Züchtung von der Zukunftsstiftung Landwirtschaft.

Ort: Hauptstraße 31, 30966 Hiddestorf

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 24.6.2014, 19 Uhr

Arbeitstreffen

Ort: wird beim Stammtisch bekannt gegeben

BRAUNSCHWEIGER LAND /

HANNOVER

Sonnabend, 28.6.2014, 12 Uhr

„Eat the World“ in Hannover-Linden

Wir starten direkt in Linden nahe der quirligsten „Flaniermeile“ von ganz Hannover – der Limmerstraße. Kultige Kneipen, witzige Cafés, charmante Läden und ein breites kulturelles Angebot sorgen für buntes Treiben bei Tag und Nacht.

Weiter geht es dann nach Linden Mitte, wo uns ein ganz eigener Charme erwartet. In vielen Straßenzügen erinnern die ehemaligen Herrschaftshäuser des wohlhabenden Bürgertums und der Fabrikanten aus dem 19. Jahrhundert an längst vergangene Zeiten. Anschließend erkunden wir den aufstrebenden Deisterkiez, wo ausgediente Fabrikhallen ein neues Gesicht bekommen und Sie heute in hübsche Hinterhöfe blicken können.

Während dieses Stadtrundganges in Hannover-Linden erfahren Sie etwas über die Geschichte, die Architektur und bekommen interessante Unterhaltungsangebote. Sie werden verschiedene kulinarische Spezialitäten probieren und bekommen ausgewählte Restaurant-Tipps.

Leckere Kostproben von folgenden Lokalitäten:

- eine traditionsreiche Konditorei
- eine originelle Suppen-Stube
- ein Café mit saisonaler Küche
- ein renommiertes türkisch/anatolisches Lehmofenrestaurant
- ein Kult Cafe mit dem besonderen Pfiff
- ein außergewöhnliches Bio Geschäft
- ein versteckt gelegenes Insider Cafe

Für die meisten Menschen sind die Kostproben in dem Maße ausreichend, dass eine Mahlzeit danach nicht mehr nötig ist. Bitte informieren Sie uns, wenn Sie eine Nahrungseinschränkung haben (Vegetarier, Diabetiker etc). Wichtig: Die Tour eignet sich leider nicht für Menschen mit Laktose- oder Glutenintoleranz. Hinweis: Die Stationen und Kostproben können kurzfristig geändert werden.

Anmeldungen bitte bis zum 30.5.2014 bei Hannelore Seeger (slowfoodhs@gmx.de) und überweisen Sie den Betrag von 30 € pro Person bitte auf das Konto von Hannelore Seeger, Konto 40 50 71 13 00, GLS-Bank, BLZ 430 609 67, Kennwort „Eat the World“.

Treffpunkt: Hannover (genaue Adresse wird mitgeteilt)



ALLE

Sonnabend, 28.6.2014

Mitgliederversammlung SFD in Kassel

JULI

HANNOVER

Dienstag, 1.7.2014, 19 Uhr

Monatliche Tafelrunde

Sommer in der Stadt. An einem der schönsten Plätze mit Blick ins Grüne. Dazu Frisches aus der Küche. Und ein aktuelles Thema. Genießen, plaudern, informieren und planen mit Mitgliedern und Gästen.

Ort: HCC Parkrestaurant, Theodor-Heuss-Platz 1-3, 30175 Hannover

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

HARZ

Angeln und Räuchern

... mit Jan Westermann.

Tag / Uhrzeit / Anmeldung: Jan-Philipp.Westermann@gmx.de

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 8.7.2014, 19 Uhr

Stammtisch

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.

HANNOVER

Freitag, 11.7.2014, 16 – 19 Uhr

Bienen-Besuch auf dem Kampfelder Hof – Heuhüpfer e. V.

„Der Heuhüpfer e. V. möchte Zusammenhänge zwischen Lebensmittelproduktion, Kulturlandschaft, Umwelt und Gesundheit sowie Ökonomie und Ökologie vor Ort und weltweit begreifbar machen. Dies geschieht mit allen Sinnen und oft spielerisch, um eine möglichst große Nähe zu dem Erlebten herzustellen. Dafür bietet der Kampfelder Hof mit der Landwirtschaft, seiner Gärtnerei und Bäckerei, dem Hofladen sowie den dazugehörigen Feldern, Wiesen, Tümpeln und Wald die passenden Erfahrungsräume.

Denn unsere Überzeugung ist: Aus der Nähe wachsen Empathie und Respekt – wächst ein partnerschaftlicher Umgang mit Natur und Menschen, wächst ein nachhaltiges Verantwortungsbewusstsein für unsere Welt: Damit auch nachfolgende Generationen leben können, wie wir jetzt.“ (www.heuhuepfer.de)

Und wie das so geht, schauen wir uns heute an! Im Speziellen werden wir die „Hiddestorfer Bienen“ von Maria Jacobs (Imkerin) kennenlernen, Honig verkosten, die Landluft genießen und uns ansehen, wie so ein außerschulischer Lernort aussehen kann!

Wer schon früher kommt, hat die Möglichkeit seinen Wochenendeinkauf im schönen Hofladen zu erledigen.

Ort: Kampfelder Hof, Hauptstr. 31, 30966 Hemmingen OT Hiddestorf (RegioBus Linien 360 und 366, Haltestelle Hiddestorf, Wiesenweg)

Kosten: 2 € pro Person (Zuschuss durch EU-Projekt „Transparenz schaffen“).

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

BRAUNSCHWEIGER LAND

Sonnabend, 13.7.2014, 13 Uhr

Kulinarische Wildkräuterwanderung im Harz

Bei einer Wanderung rund um Hahndorf zeigt uns Kräuterpädagogin Jacqueline Bernd, welche Wildkräuter am Wegesrand, im Wald und auf der Wiese wachsen. Informationen und Wissenswertes rund um die wilden Grünen erfahren Sie bei dieser Führung. Bei einem anschließenden kleinen Picknick dürfen die Delikatessen vom Wegesrand natürlich auch probiert werden.

Bitte an festes Schuhwerk denken und langärmeliges überziehen, wegen der Zecken. Kinder sind herzlich willkommen. Wir werden 2-3 Stunden in der Natur verbringen. Treffpunkt ist die Vergissmeinnicht Wildkräuterküche, Kosten: Pro Person 15 €, Kinder 8 €

Ort: Stadtweg 1A, 38644 Goslar/Hahndorf

Für Neugierige: www.vergissmeinnicht-goslar.de

Bitte anmelden bis 13.7.2014: Regina Oestmann regina@oestmanns.de

Die entsprechenden € bitte überweisen auf unser Konto: Hannelore Seeger, GLS-Bank, DE33 4306 0967 4050 7113 00, Stichwort: Harzer Wildkräuter

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 22.7.2014, 19 Uhr

Arbeitstreffen

Ort: wird beim Stammtisch bekannt gegeben.

HANNOVER

Sonnabend, 26.7.2014, 11 – 19 Uhr

Tag der Manufakturen

Handwerklich produzierte Lebensmittel: Brot, Wurst, Käse, Chutneys, Senf, Liköre, Destillate. Frisches vom Gemüsehof und Eier aus dem Hühnermobil. Zwischendurch Führungen durch die Liqueurmanufaktur und Probeverkostungen.

Ort: Biohof Hoppenkamp, Heerstr. 61, 30890 Barsinghausen/Winninghausen

AUGUST

HANNOVER

Dienstag, 5.8.2014, 15 - 18 Uhr

Schnecken im Garten – Juchhu!

Der Juli-Garten ist eine Initiative der Jugendpflege in der Stadt Hemmingen – voll mit leckerem Gemüse, frischen Kräutern und vor allem voller Rezeptideen! Wir von Slow Food unterstützen das. Mit 8- bis 14-jährigen Kindern werden wir heute einen hängenden Garten bauen. Einfach 1 oder 2 leere 1,5-Liter-PET-Flaschen mitbringen und den eigenen Kräuter- und Salatgarten mit nach Hause nehmen.

Nebenbei pflegen, hegen, gießen und beernten wir den Garten. Zum Ab-

schluss zaubern wir aus unserer Ernte ein tolles Abendbrot am Lagerfeuer. Bei Interesse ist auch eine regelmäßige Mitarbeit möglich!
Ort: hinter Jugend-Kultur-Huas (Jugi), Hohe Bünte 6a, 30966 Hemmingen
Bitte anmelden unter Telefon 0511 463894 oder hannover@slowfood.de

HANNOVER

Dienstag, 5.8.2014, 19 Uhr

Monatliche Tafelrunde

Wie an jedem ersten Dienstag im Monat treffen sich Mitglieder und Gäste zum Genießen, Plaudern, Informieren und Planen. Zu Beginn gibt es ein aktuelles Thema, anschließend erfreut uns die Küchencrew mit Lars Heins.
Ort: HCC Parkrestaurant, Theodor-Heuss-Platz 1-3, 30175 Hannover
Bitte anmelden unter Telefon 0511 463894 oder hannover@slowfood.de

HANNOVER

Freitag, 8.8.2014, 17 Uhr

Tomaten sind bunt!

Neben vielen anderen Obst, hat Gerd Sundermeyer eine besondere Liebe zur Beerenfrucht Tomate entwickelt: „Ich bin auf der Suche nach dem verlorenen Geschmack“. Über 200 aromatische alte und neue Tomatensorten hat er daher auf seinem Obsthof angebaut. Allerdings gibt es die in der Regel nicht im Supermarkt, wo es allein auf gutes Aussehen und Haltbarkeit ankommt. Bei Produkten aus der Region ist das anders, was in Wendhausen morgens gepflückt wird, ist schon am nächsten Tag auf den Marktständen. Sehen und probieren können wir die bunten Früchte bei einer Führung durch die Gewächshäuser und dabei die Vielfalt jenseits der runden und roten Tomate kennen lernen.
Ort: Obsthof Sundermeyer, Gewächshäuser im Feld (Kirschenweg), 31174 Wendhausen
Bitte anmelden unter Telefon 0511 463894 oder hannover@slowfood.de

HARZ

Sonntag, 10.8.2014, 10 Uhr

Buntenbocker Honig ist reif!

Mit Bernd Hebel werden die Honigwaben geschleudert.
Ort: Landhaus Kemper, An der Trift 19, 38678 Clausthal-Zellerfeld/Buntenbock. Anmeldung: bernd@becode.de

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 12.8.2014, 19 Uhr

Stammtisch

Ort: siehe Internet (www.slowfood.de)

HARZ

Sonabend, 16.8.2014, 20 Uhr

Slow Food Story – Der Film einer Revolution durch Genuss

Mit regionalen Spezialitäten von Claudia Profenna.
Ort: Landhaus Kemper, An der Trift 19, 38678 Clausthal-Zellerfeld/Buntenbock. Anmeldung/Näheres unter www.landhaus-kemper.de

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 26.8.2014, 19 Uhr

Arbeitstreffen

Ort: wird beim Stammtisch bekannt gegeben

SEPTEMBER

HANNOVER

Dienstag, 2.9.2014, 19 Uhr

Monatliche Tafelrunde

Vor dem Essen steht ein aktuelles Thema auf dem Programm. Genießen, plaudern, informieren und planen mit Mitgliedern und Gästen.
Ort: HCC Parkrestaurant, Theodor-Heuss-Platz 1-3, 30175 Hannover
Bitte anmelden unter Telefon 0511 463894 oder hannover@slowfood.de

HANNOVER

Sonabend, 6.9.2014, 11 Uhr

Kartoffeln und freilaufende Hühner in der Wedemark

Bauer Hermann Hemme und seine Frau Silvia geben uns einen Einblick in ihren Bioland®-Hof. Wir werden den Hofladen, die Hühnerhaltung (z. B. mobiler Hühnerstall) und alles rund um die Kartoffel kennen lernen. Es wird einen kleinen Imbiss geben, damit wir die Qualität vor Ort genießen können. Teilnehmerzahl: max. 25
Ort: Biohof Rotermond Hemme, Neue Str. 21, 30900 Wedemark-Brelingen
Kosten: 7 € pro Person (9 € für Nichtmitglieder)
Anmeldung bis 15.8.2014: hannover@slowfood.de oder Telefon 0511 463894

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 9.9.2014, 19 Uhr

Stammtisch

Ort: bei Ammes im Garten, Okeraue 8, Braunschweig-Watenbüttel. Wir grillen und probieren die 17 Tomatensorten. Essen und Getränke bitte mitbringen!

HANNOVER

12. – 14.9.2014

Schokoladen-Gourmet-Festival

Internationale-Spitzen-Chocolatiers treffen sich in Hannover und küren ihren Teilnehmer am Weltfinale bei den International Chocolate Awards. Neben Kostproben gibt es viel Wissenswertes über Kakaoanbau, -produktion und Schokolade.
Mehr Informationen unter www.schokoladen-gourmet-festival.de
Ort: Helmkehof, Helmkestr. 5a, 30165 Hannover

BRAUNSCHWEIGER LAND

Sonntag, 14.9.2014, 11 – 17 Uhr

5. Genussmarkt Braunschweiger Land im Kennelbad

Nach dem großen Erfolg in den letzten Jahren veranstaltet das Slow Food Convivium Braunschweiger Land auch in diesem Jahr einen Markt der regionalen Lebensmittel. Auf dem Gelände des Kennelbades stellen Produzenten aus der Region ihre Lebensmittel vor. Im Eingangsbereich des Kennelbades 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. Eintritt: 1 €. Ort: Kennelweg 4, 38122 Braunschweig

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 23.9.2014, 19 Uhr

Arbeitstreffen

Ort: wird beim Stammtisch bekannt gegeben

HARZ

Sonntag, 28.9.2014, 10 – 16 Uhr

Wilde Vielfalt „Wild genießen“

... im Gut Uehrde. Leckereien vom Wild, Information zur Wildhaltung, Besichtigung des Geheges, Wild fachmännisch zerlegen, Jagdhornbläser.

Anmeldung: kontakt@Landhaus-kemper.de

OKTOBER

HARZ

Apfelfest bei Malus in Silkerode

Sammeln – pressen – trinken.

Tag / Uhrzeit / Anmeldung: info@mosterei-malus.de

HANNOVER

Donnerstag, 9.10.2014, 17.30 Uhr

Zukunftswerkstatt: Bauern, Lebensmittelproduzenten und Konsumenten im Aufbruch zu gemeinsamer Verantwortung

Gemeinsam mit der Marketinggesellschaft der niedersächsischen Land- und Ernährungswirtschaft lädt Slow Food zu einer Diskussionsrunde. Ein Impulsreferat von Nico Paech (angefragt) zum Thema „Gut leben statt viel haben“ soll Anregung geben für eine lebhaftere Wertediskussion. Podiumsteilnehmer und Publikum haben Gelegenheit zum intensiven Austausch.

Ort wird noch bekanntgegeben.

HANNOVER

15. – 19.10.2014

Nahe: nicht nur Wein

Das Weinbaugebiet „Nahe“ ist erst seit 1971 als solches definiert. Die kulturellen und kulinarischen Schätze haben jedoch sehr viel mehr Geschichte. Eine große Vielfalt an Bodenbeschaffenheiten sorgt für Abwechslung bei den überwiegend weißen Weinen dieser Region. Auf den Spuren der Hildegard von Bingen, dem Jäger aus Kurpfalz oder Schinderhannes führt es uns vielleicht auch an einem der Glan-Rinder vorbei, die hier als Archepassagiere gezüchtet werden.

Das Quartier in Langenlonsheim haben wir für 14 Personen reserviert. Noch sind einige Plätze frei. Anmeldung bis 11.4.2014

Kontakt: Frank Buchholz, Tel. 0511 463894 oder hannover@slowfood.de

...Eine Wiese, ein Apfel, etwas Käse und Wein
das ist die Uppigkeit Bunterbocks

für den, der den Tag zu leben versteht...



Hotel Landhaus Kemper

38678 Clausthal-Zellerfeld / Bunterbock, An der Trift 19, Telefon: (0 53 23) 17 74, www.landhaus-kemper.de



Hotel & Restaurant
Jägerhof

GENUSS ERLEBEN

Die Küche des Jägerhofs ist oft prämiert worden. Spezialitäten vom Wild aus regionaler Jagd, von der Heidschnucke und Gans sowie vom heimischen Spargel begründen den ausgezeichneten Ruf unseres Restaurants. Unsere Küche wird bestimmt durch Frische, Saison, Qualität, Region, Können und Kreativität.



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

Unser Restaurant ist für Sie geöffnet:
 Montags von 18:00 bis 24:00 Uhr | Küche von 18:00 Uhr bis 22:00 Uhr
 Dienstags bis freitags von 11:00 bis 24:00 Uhr | Küche: 12:00 bis 14:30 Uhr
 und von 18:00 bis 22:00 Uhr
 Samstags von 18:00 bis 24:00 Uhr | Küche von 18:00 Uhr bis 22:00 Uhr
 Sonntags von 11:30 bis 14:30 Uhr | Küche von 12:00 bis 14:00 Uhr.



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



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



BESTELHOTLINE

→ T. 05101.588360

→ www.gemuesekiste.com



Gemüsekiste
 vom Bioland-Betrieb Kampfelder-Hof



Alle Infos unter:
[Schokoladen-
 Gourmet-Festival.de](http://Schokoladen-Gourmet-Festival.de)

12.-14.
 SEPTEMBER 2014



**SCHOKOLADEN
 GOURMET
 FESTIVAL**

Heimkestr. 5a
 30165 Hannover
 Hainholz



Godshorner
Röstkontor

Kaffeespezialitäten aus eigener Röstung

u. a. Kopi Luwak, Nepal, Galapagos

Manufaktur · Probierrcafé
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
www.fleischerei-hebel.de

Hebel



Apex

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



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

ALTSTADTBÄCKER



www.BROTVERSTEHER.de

HOLZOFEN

Die hohe Schule
des Brotbackens!

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 Sa. ab 18 Uhr
So. 11-14.30 und ab 18 Uhr
www.gasthausmueller.de

**ELEA**
Olivenöl. Wein. Gutes

- Hochwertige Olivenöle aus ökologischem Anbau aus Frankreich, Apulien, Katalonien und von Kreta, Mallorca und Sizilien direkt vom Bauern
- Ohne Zwischenhandel auch im bundesweiten Versand
- **Olivenöl-Feste am 26./27. April und am 27./28. September 2014**



GEIBELSTRASSE 18 · 30173 HANNOVER · INFO@ELEA-HANNOVER.DE
TEL 0511 534 004 17 · FAX 0511 534 004 16
WWW.ELEA-HANNOVER.DE

WEINHANDEL
Legro

FEINKOST &
TRATTORIA

Mo – Fr 8 – 18, Sa 9 – 15 Uhr
Trattoria mit warmer Küche:
Mo – Fr 11 – 14.30 Uhr

Konzerte und Parties
mit vielen bekannten Musikern:

Lutz Krajenski, Lothar Krist,
Marc Pierre Toth, Jerzy Mallek,
Big Band Berenbostel,
Crazy Horse Band, HW Staude,
Sixties Beat Band
und viele mehr...
Mehr Infos: www.legro.de



Online-Shop: www.legro.de
(Versand frei Haus)



Weine aus den vielen
Regionen Italiens

Pasta

Schinken

Käse

Salame

Grappa

Espresso-
Kaffee

Balsamico

Olivenöl

Trüffel-
spezialitäten

Bio-Produkte



Frankenring 7
30855 Langenhagen-
Godshorn

Telefon 05 11 / 74 20 85
Telefax 05 11 / 74 20 89
info@legro.de

Gutes von damals

Das Hannover Congress Centrum
(HCC) feiert in diesem Jahr sein
100-jähriges Bestehen. Anlässlich des
Jubiläums hat das HCC-Parkrestaurant

Das Grüne am Stadtpark

HCC
PARKRESTAURANT

unter dem Motto „Gutes von damals“ eine zusätzliche Speisekarte erarbeitet. Darin interpretiert Küchenchef Lars Heins mit seinem Team die historische Küche aus dem Jahr 1914 neu und kocht die Rezepte von damals nach - mit saisonalen Zutaten, die weitgehend biologisch zertifiziert sind. So kommen die Gäste wöchentlich wechselnd bis zum Jahresende in den Genuss eines dreigängigen Menüs aus Suppe, Hauptgang und Dessert - jeder Gang kann auch als Einzelgericht bestellt werden.

Eine kulinarische Zeitreise in die Küche unserer Großeltern!

HCC-Parkrestaurant
Theodor-Heuss-Platz 1-3 · 30175 Hannover
Tel. 81 13-0 · www.hcc.de
Mo.-Sa. 12-22 Uhr, So. + feiertags 10.30-18 Uhr
(aufgrund von Abendveranstaltungen und verkürzten
Öffnungszeiten empfiehlt sich eine Tischreservierung)



BIOLOGISCH

Bio-Lebensmittel für Linden



Stephanusstraße 10
30449 Hannover

Tel 213 55 88
Fax 213 55 90

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



DoppelKorn
Bio Bäckerei



10x in Hannover
2x in Hildesheim

Bio Backwaren & Café

doppelkorn-hannover.de

Wir unterstützen Slow Food
Deutschland e.V.

Liqueur Manufaktur
Hoppenkamp



NEU ?

Kräuterelektiere

... Bio-Produktion.

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



demeter

Essbare Blüten und Wildpflanzen
für Gastronomie und Privatkunden in der Region Braunschweig
küchenfertig aufbereitet und
frisch an Sie geliefert.



wild-ess-kraut

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

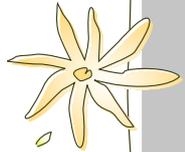
DE-Ö22-Öko-Kontrollstelle



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



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

Bauer Banse



HOFMOLKEREI

Durch handwerkliche Milchverarbeitung
ein natürlicher Genuss...

Verkaufsstellen in Ihrer Nähe unter
www.bauerbanse.de

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

Obstplantage Hahne



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

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

BauernMarkt



...frisch
vom Hof

Hannover- Kirchrode
Kleiner Hillen
freitags von 9 - 13 Uhr

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

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

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

Hannover- Döhren
Fiedelerplatz
dienstags von 14 - 18 Uhr

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

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

Hannover- Bult
Rimpaustraße
samstags von 9 - 12.30 Uhr

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

Hannover- List
Moltkeplatz
samstags von 9 - 13 Uhr

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

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

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

Rindfleisch direkt vom Erzeuger



Galloway vom Weinsberg

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, 14-tägige 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

BIOPARK
Ökologischer Landbau

Freitags zusätzlich:
7.30-13 Uhr, Obstplantage Hahne, Gleidingen
13-18 Uhr, Brabeckstr.169, Hannover-Bemerode

www.galloway-biofleisch.de

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

GAUMEN WERK

Jenseits vom Tellerrand.

**Offen für
neugierige Gaumen:**
Immer am letzten
Donnerstag im Monat,
von 17-19 Uhr

Was nicht in aller Munde – hier in kleiner Runde:

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

* nur mit Anmeldung



Aktuelle Veranstaltungen unter:
facebook.com/gaumenwerk

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



DIE KAFFEE
WIRTSCHAFT



???

Kaffeewirtschaft – Schloß Hehlen
Café · Rösterei · Restaurant

Schloßstraße 2 · 37619 Hehlen

Tel. 0 55 33 / 40 91 54

www.die-kafeeewirtschaft.de

www.facebook.de/kafeeewirtschaft

Mo. und Di. Ruhetag. Mi.–So. 12–23 Uhr.
Durchgehend warme Küche bis 21.30 Uhr.

www.la-vigna.de

Neben einem reichhaltigen Angebot an

Weinen erwartet Sie bei uns eine vielseitige,

Gut, Sauber, Fair

phantasievolle und überraschende bunte

auch bei La Vigna.

Küche in Bistro und Partyservice.



LA VIGNA

Italienische Weine und
Lebensmittel, Bistro, Party-Service

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

Fungi Delikat – Die Extertaler Biopilzzucht



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

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



BEATES BUNTE TOMATEN

Ich biete Ihnen

alte u. seltene Jungpflanzen u. Früchte:

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

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

Beate Pieper • Alter Weg 55 • 38302 Wolfenbüttel
Tel: 05331-34 08 06 • Mobil: 0176 26277502 • www.buntetomaten.de



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

SEIT  1890

**BRAUMANUFAKTUR
HÄRKE**





Bio Kiste: Feldfrischer
Genuss direkt ins Haus!



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

Viele Naturkostprodukte
einfach online bestellen.

www.elbers-hof.de

Secco
enf
sirup und mehr

Klostergut
Mönchpiffel
Auch gibt es eine Kiste

www.klostergut-moenchpiffel.de

Bäckerei & Konditorei Hacke
die ländliche Spezialitäten-Bäckerei



**Original
Holzofenbrot**

www.baeckerei-hacke.de

Tragbares Glück



FEINE KUCHEN UND TORTEN ZUM MITNEHMEN

Unsere feinen Kuchen und Torten, das süße Glück aus unserer Patisserie gibt es auch zum Mitnehmen. Die Versuchung ist groß, köstlich und natürlich: Mehl, Zucker, Eier, die Milchprodukte, die Früchte stammen alle aus biologischem Anbau oder sind biologisch hergestellt. Unsere feinen Kuchen und Torten entstehen in reiner Handarbeit, Raffinesse und Liebe kommen dazu.

Für die großen Ereignisse im Leben werden unsere Kuchen und Torten zudem ganz nach Ihren Wünschen gebacken und zubereitet. Unsere Konditormeisterin Sophie Starigk berät Sie gern – und sie möchte Sie glücklich machen.

Unser Restaurant ist biologisch zertifiziert nach DE-ÖKO-006.

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

schlossküche
Herrenhausen

Impressum

SLOW FOOD BRAUNSCHWEIGER LAND
Hans Helmut Oestmann, Museumstraße 4, 38100 Braunschweig
Tel. 05 31 12 33 790, E-Mail: braunschweigerland@slowfood.de

SLOW FOOD 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
Dorothee Kemper, An der Trift 19, 38678 Clausthal-Zellerfeld
Tel. 05 33 23 17 74, Fax 05 33 23 45 29, E-Mail: harz@slowfood.de

Fotos: Slow Food, sofern nicht anders angegeben
Layout: Frank Buchholz, www.typo-text-trix.de · Auflage: 15.000
Anzeigenschluss für den Kalender Winter 2014/2015: 25. Juli 2014

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).

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

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 Vereinsatzung 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





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.

