

VERANSTALTUNGEN

Oktober 2014 – März 2015

Genuss mit Verantwortung



Wie
essen
wir
morgen?
?

14.10.2014
Podiumsdiskussion
in Hannover

STRICH CODE



Slow Food®

Braunschweiger Land
Hannover
Harz

20.10.2014 + 26.1.2015: Slow Food Youth
Schnippel-Talk in Hannover

28.11.2014: Braunschweiger
Braunkohl Bankett

30.1.2015: Auf den Spuren der
Grabenwärter im Harz

Fasten ohne Verzicht:
Lebensmittel-Einkauf ohne Strichcodes
Weitere Veranstaltungen in Ihrer Nähe

Als Mitglied von Slow Food Deutschland e.V.

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

Bitte senden Sie den unterschriebenen Mitgliedsantrag per Post an

Slow Food Deutschland e.V.

Luisenstr. 45

10117 Berlin

oder per Fax an 030-246 259 41

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

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

Was ist ein gutes Lebensmittel?

Ganz allgemein kann man es vielleicht so formulieren:

Es muss sich durch einen guten unverfälschten Geschmack auszeichnen. Eine Verarbeitung muss unter Anwendung handwerklicher Techniken und unter Anerkennung des Faktors Zeit als geschmacksbildender Komponente erfolgen.

Bei der Erzeugung in Landwirtschaft und Fischzucht darf die Natur nicht geschädigt, und die Gesundheit der dort beschäftigten Menschen nicht gefährdet werden. Nutztierhaltung und das Töten von Tieren müssen vom Respekt vor der Kreatur geprägt sein.

Alle an der Erzeugung und Verarbeitung Beteiligten müssen eine Bezahlung erhalten, die Ausdruck einer Wertschätzung des guten Produkts ist.

Kurz gesagt: Gut. Sauber. Fair.

Was heißt das aber konkret, wenn ich mir ein Brot, einen Wein oder eine Wurst kaufen möchte? Eine ganze Reihe von Kriterien hat die Qualitätskommission von Slow Food schon definiert, nach denen beispielsweise die Aussteller auf dem „Markt des guten Geschmacks“ in Stuttgart oder auf dem Braunschweiger Genussmarkt beurteilt werden. Aktuell arbeiten wir bei Slow Food an der Konkretisierung der Kriterien und an einer Ausweitung auf weitere Produktgruppen. Wird dieser Prozess dazu führen, dass es eines Tages ein weiteres Siegel im Supermarktregal geben wird – so etwas wie die „Schnecke in Gold“ für die Top-Produkte?

Oder werden wir schließlich eine Art Fragenkatalog haben, anhand dessen wir in einem Gespräch mit dem Erzeuger oder Händler klären können, ob sein Produkt das richtige für uns ist? Durch ehrliche, plausible Antworten kann so ein Vertrauensverhältnis wachsen.

Vielleicht testen Sie das einfach mal, wenn Sie sich gegen Ende des Winters zum Strichcode-Fasten entschließen. Kaufen Sie Lebensmittel ohne Strichcode! Die finden Sie auf dem Markt, im Hofladen, beim Bäcker oder beim Schlachter. Und Sie treffen dort immer jemanden, der Ihnen Ihre Fragen kompetent beantworten kann.

Fasten ohne Verzicht. Eine verlockende Idee ...!

Slow Food Mitglieder aus Norddeutschland treffen sich am 24. Januar in Hannover, um im Rahmen eines Workshops gemeinsam mit Lebensmittelhandwerkern und anderen Fachleuten über Produktqualität zu diskutieren.

Darüber hinaus bieten die vielfältigen Veranstaltungen in unseren Convivien reichlich Gelegenheit, mehr über unsere Lebensmittel, über die Menschen und die Geschichten, die dahinter stehen und über unsere Idee von verantwortungsvollem Genuss zu erfahren.

Wir laden Sie herzlich ein!

Ihre Slow Food Convivien

Impressum

SLOW FOOD BRAUNSCHWEIGER LAND

Oestmann, Museumstraße 4, 38100 Braunschweig
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. 053 23 1774, Fax 053 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 Sommer 2015: 14. Februar 2015

Deutschlands erstes Schokoladen-Gourmet-Festival · 12. - 14. Sept. 2014

Liebhaber guter Schokolade dürfen sich auf ein Gourmet-Festival in Hannover freuen, das sich ausschließlich um gute Schokolade dreht. Zahlreiche Chocolatiers aus dem In- und Ausland zeigen und erklären Ihre Kunst. Die Besucher können probieren und sich bei Vorträgen die Besonderheiten der einzelnen Hersteller erläutern und zeigen lassen. Auch eine Conche wird vorgeführt, in der der berühmte zarte Schmelz entsteht.

Schokoladen-Expertin Michaela Schupp gibt an allen Tagen Schokoladen-Seminare, in der Cocktail Lounge kann man Cocktails mit Schokolade probieren.

Parallel zum Festival findet **ab 5. September die Schokoladen-Woche** statt. **Verschiedene Restaurants kochen mit Schokolade und kredenzen spannende Menüs.** In einem Schoko-Pass kann jeder Gast in den teilnehmenden Restaurants einen Punkt sammeln und ein Schoko-Abo von chocolats-de-luxe.de gewinnen.

Höhepunkt des Festivals ist die Preisverleihung an die Gewinner der Semi-Finale der International Chocolate Awards Deutschland, Österreich und Schweiz, die im Mai in Hannover ausgetragen wurden. Am Freitagabend wird Frau Bürgermeisterin Regine Kramarek die Preise überreichen.

Aktuelle Informationen unter: www.schokoladen-gourmet-festival.de



Live auf 1000 m²
Schokoladen-Gourmet-Festival.de

SCHOKOLADEN GOURMET FESTIVAL

Freitag, 12.9. 13:00-19:00 Uhr
Sonnabend, 13.9. 10:00-19:00 Uhr
Sonntag, 14.9. 10:00-18:00 Uhr

U-Bahn Linie 6 bis „Hainhölzer Markt“
HELMKESTR. H-HAINHOLZ

SCHOKOLADEN-KURSE
Vorträge und Praxen-Workshops
TICKETS AB 10€
an bek. VK-Stellen

Bei einer guten Mahlzeit bewirtest du zwei Gäste: deinen Leib und deine Seele.

Der antike Philosoph Epiktet wäre heute sicher Slow Food-Mitglied; er weiß, worauf es beim Essen ankommt. Vielleicht würde er auch bei Claus Brennecke kaufen, der den Satz in seiner Broschüre zitiert.

Ähnlich wie Karl Ludwig Schweisfurth, der seine Firma Herta verkaufte, um einen ökologisch wirtschaftenden Hof zu gründen, verkaufte Claus Brennecke aus Liebenburg 1999 den industriell Wurstwaren produzierenden Betrieb der Familie, um zu den Wurzeln zurückzukehren: schon sein Urgroßvater war als Hausschlachter tätig.

Heute wird in der Landfleischerei Claus Brennecke (Lewer Str. 12, 38704 Liebenburg) nicht nur selbst geschlachtet, sondern seit 2008 werden Rinder, Schweine und Geflügel auf einem eigenen Hof aufgezogen. Die Freilandrinder wachsen in der Mutterkuhhaltung auf. Im Sommer ernähren die Kälber sich ausschließlich von Gras und Muttermilch. Erst im Herbst bekommen sie neben Heu kleine Mengen Kraffutter. Auch die Gänse leben ab Juni bis zur Schlachtung im Freien.

Die Schweine – alte Nutzierrassen wie das Schwäbisch Hällische Landschwein und das Bunte Bentheimer – leben in Gruppen auf Stroh und können ebenfalls jederzeit ins Freie. Claus Brennecke betont, dass Antibiotika nicht vorbeugend verabreicht werden und Hormone oder andere Wachstumsförderer nicht zum Einsatz kommen. Er gibt den Tieren Zeit zum Wachsen, und das Fleisch ist dadurch deutlich geschmackvoller.

Davon konnten wir uns bei unserem Besuch im März 2014 überzeugen. Wir wurden durch den Betrieb geführt und keine Frage blieb unbeantwortet. Mit großer Begeisterung wurde uns alles gern und ausführlich erklärt. Zum Schluss der Führung konnten wir uns genüsslich über den köstlichen Geschmack dieser „Schweinereien“ ein eigenes Urteil erschmecken.

Da es in Liebenburg zwei Brennecke-Schlachtereien gibt, sei ausdrücklich erwähnt, dass wir hier nur über den „blauen“ Brennecke sprechen! Der „rote“ Brennecke ist ein Großbetrieb und produziert und vermarktet ausschließlich Wurstware und bietet diese in bekannten Supermärkten an.

Bei Claus Brennecke jedoch bleibt durch die eigene Aufzucht, Schlachtung und Verarbeitung die Kontrolle über die Qualität in einer Hand. Die Wurstsorten werden teilweise nach alten Familienrezepten hergestellt, wie z. B. die Braunschweiger Mettwurst, eine geräucherte Rohwurst.

Mehr als 80 Sorten und Varianten von Würsten entstehen so bei Claus Brennecke, die zum Teil nur saisonal zu erhalten sind, wie die weiße Bratwurst nach schlesischer Art, die es nur zu Weihnachten gibt.

Claus Brennecke ist nicht wie Karl Schweisfurth in die biologische Landwirtschaft eingestiegen, aber er führt mit Engagement und solider traditioneller Handwerkskunst einen Betrieb, der sich sehen und schmecken lassen kann. **Es gibt sie noch, die Wurstmacherkunst!**

Gisela Dietze und Regina Oestmann, Convivium Braunschweiger Land



Bienen sind wilde Tiere

Am 21.6.2014 hatte das Convivium Braunschweiger Land zu einer Veranstaltung eingeladen, die an der Bienen-

haltung Interessierte über die Imkerei informieren wollte. Vor einem kleinen Kreis berichtete ein Braunschweiger Imker-Ehepaar über die Haltung von Bienen in der Stadt. Das Aufstellen von Bienenstöcken in öffentlichen Grünflächen sei kein großes Problem; in Kleingärten, auf Flächen von BS-Energy und in öffentlichen Parks konnten Beuten (so nennt man die Behausung eines Bienenvolks) aufgestellt werden. Sofern die Erlaubnis des Grundstückseigentümers vorliegt, muss man nur noch die Anzahl der Völker dem zuständigen Veterinäramt melden. Die Befürchtung, dass z. B. in Kleingärten die Nachbarn sich von den Bienen belästigt fühlen könnten, wurde zerstreut: bei den Insekten, die sich an der Kaffeetafel über den Kuchen hermachen oder in die Limonade der Kinder fallen, handelt es sich fast ausschließlich um Wespen.

Anschließend berichtete eine Lehrerin von ihren Erfahrungen mit Bienen im Schulgarten.

Das Imkern in der Stadt hat Vorteile, da auf dem Land durch weitgehende Monokulturen die Bienen wesentlich weniger Futter finden als in der Stadt. Auf dem Land leiden die Bienen unter Herbiziden und Pestiziden; der Feinstaub in der Stadt sei dagegen im Honig nicht nachweisbar.

Werner von der Ohe, der Leiter des LAVES-Instituts (auch Bieneninstitut genannt) in Celle konnte dies bestätigen. Der Pollen von Getreide und Mais sei für Bienen minderwertig. In der Stadt dagegen würden Bienen über Monate Blüten finden. Bienen hätten auch raffinierte Filtermechanismen, um mit Giften fertig zu werden. Der Gehalt an Schadstoffen im Honig sei sehr gering, allerdings lagert sich Gift im Wachs ab.

Dass Bienen wilde Tiere sind, muss uns nicht erschrecken; wichtig sei es, ihre Verhaltensweisen zu kennen, zu wissen, wie sie leben, wenn wir sie nicht in Beuten halten. Wilde Bienen sind Waldbewohner und leben in hohlen Baumstämmen, die sie aber heute kaum noch finden, weshalb Bienenschwärme auch in ihrer Existenz bedroht sind, wenn der Imker ihnen keine neue Behausung geben kann. Aber auch die Bienen, die von Imkern gehalten werden, sind in ihrem Verhalten wilde Tiere, auch wenn sie auf bestimmte Eigenschaften hin gezüchtet werden, wie z. B. hohe Honigerträge oder geringe Aggressivität. Sie leben in ihrem Volk ohne

Hierarchien, aber streng arbeitsteilig. So arbeitet eine neu geschlüpfte Biene zunächst im „Putzdienst“, weil sie noch nichts anderes kann; z. B. produziert sie noch kein Gift, um das Volk verteidigen zu können. Auch kann sie noch nicht als Amme arbeiten, da bestimmte Drüsen noch nicht ausgebildet sind.

Bienen erkennen „ihren“ Imker am Geruch und merken sich, ob er mit ihnen behutsam oder eher grob umgeht.

Bienenhaltung ist sehr nachhaltig, denn Bienen produzieren Honig quasi aus dem Nichts und ihre Ausscheidungen stellen – zum Beispiel im Gegensatz zur Gülle – kein Problem dar.

Der angehende Imker sollte sich einen betreuenden Imker suchen. Lehrgänge bieten örtliche Imkervereine als auch das LAVES-Institut an. In Celle gibt es außerdem die Möglichkeit zur Ausbildung als professioneller Imker als Tierwirt, Fachrichtung Imkerei.

Gisela Dietze,
Convivium
Braunschweiger Land





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 Nachhaltigkeit und sozialer Gerechtigkeit.

Kontakte vor Ort:
Maike Senne, Hannover, youthhannover@slowfood.de
Bernd Hebel, Clausthal-Zellerfeld/Buntenbock, bernd@becode.de

Wie essen wir morgen?

Dienstag, 14. Oktober 2014, Kulturzentrum Pavillon, Hannover

Essen wir in – sagen wir mal – 20 Jahren überhaupt noch? Oder werden wir bestenfalls satt? Wie ist es in unserer Gegenwart um die Stimmigkeit von Wunsch und Wirklichkeit in Ernährungsdingen und um die Grundlagen für genussvolles Essen bestellt?

Etwas erschüttert war ich nach der Teilnahme an einer Veranstaltung im Rahmen der Grünen Woche in Berlin, bei der mehrere hundert Vertreter der niedersächsischen Land- und Ernährungswirtschaft anwesend waren. Erschüttert war ich, weil die Diskrepanz zwischen meinen Visionen einer leidenschaftlichen und konsumentenorientierten Landwirtschaft und der überwiegend gelebten Praxis allzu deutlich wurde.

Meiner Erschütterung folgte vor allem die Frage, ob denn die Akteure in Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion einerseits und die Konsumenten andererseits überhaupt genug voneinander wissen. Um es einmal ganz deutlich zu benennen: Solange eine Seite der Marktteilnehmer das deutliche Signal aussendet, vorzugsweise das billigste Lebensmittel zu kaufen, muss die andere Seite letztlich mit immer weniger Aufwand immer mehr produzieren. Andersherum haben die Folgen einer zunehmend globalisierten Lebensmittelwirtschaft die Zusammenhänge von Region, Mensch und Ernährung in den Hintergrund gedrängt. Ein weitgehend anonymisierter Markt begünstigt diese Art von Entfremdung.

Also arbeitete der Slow-Food-Aktivist in mir. Alle Beteiligten müssen miteinander ins Gespräch kommen! Nur so kann meiner Meinung nach eine tragfähige Basis für eine allumfassende **Wertschätzung im Lebensmittelmarkt** erreicht werden: **für die investierte Arbeit, für den Anspruch des Kunden, für das gute Produkt.**

Am Ende mag die Frage stehen, ob nicht beide Seiten – Erzeuger und Hersteller auf der einen, Konsumenten auf der anderen – gemeinsam gewinnen können, wenn man mehr voneinander weiß. Dass es dabei nicht um kurzfristige finanzielle Vorteile gehen muss, sollte in Erwägung gezogen werden.

Unter dieser Fragstellung steht die Podiumsdiskussion, die wir am 14. Oktober 2014 im hannoverschen Pavillon gemeinsam mit der Marketinggesellschaft der Niedersächsischen Land- und Ernährungswirtschaft veranstalten. Akteure aus Landwirtschaft, Lebensmittelhandwerk und Gastronomie sowie von Slow Food diskutieren miteinander – und mit dem Publikum, das zur aktiven Beteiligung ausdrücklich eingeladen ist.

Zu Beginn der Veranstaltung „Wie essen wir morgen?“ wird Prof. Dr. Franz-Theo Gottwald

mit einem Impulsvortrag an das Thema heranzuführen. Vor dem Hintergrund seiner zahlreichen Bücher zu Ethik, nachhaltiger Entwicklung, Corporate Responsibility (unternehmerische Verantwortung) und ökologischer Agrar- und Ernährungskultur verspricht sein Thema **„Lebensmittel: billig – preiswert – wertvoll?“** viele spannende Denkanstöße. Prof. Gottwald lehrt an der Humboldt-Universität Berlin und an der Hochschule für Politik München.

Weitere Informationen zu den Teilnehmern finden Sie unter www.wie-essen-wir-morgen.de. (Terminankündigung siehe Seite 19)

Frank Buchholz, Convivium Hannover

Junges Gemüse

Schnippel-Talk, Haus der Jugend Hannover
20. Oktober 2014 und 26. Januar 2015

Im Januar 2012 hat eine Idee ihren Siegeszug von Berlin aus um die Welt angetreten: Schnippeldiskos – eine Erfindung von Slow Food Youth Deutschland – werden inzwischen in vielen Ländern veranstaltet. Das Prinzip ist immer gleich. Ein paar Initiatoren sammeln vorzugsweise Bio-Gemüse ein, das auf dem Markt keine Chance hätte: zu klein, zu groß, zu kruckelig, angeschlagen oder zu fantasiereich geformt.

Dann trifft man sich mit ganz vielen Leuten, verarbeitet alles zu einer leckeren Mahlzeit und erfreut sich am gemeinsamen Essen. Schnippeln, Kochen und Essen – und die Ohren haben nichts zu tun? Für die macht jemand Musik – Disco eben. **Alle haben Spaß, man lernt sich kennen – und ganz viel Gemüse ist vor der großen Wegwerf-Tonne gerettet!**

In Hannover startet nun ein neues Veranstaltungsformat, das der hier agierenden Slow Food Youth Bewegung noch mehr Schwung und breite Aufmerksamkeit bringen soll: Der Schnippel-Talk.

Genauso viel Spaß, etwas weniger Musik, dafür umso mehr inhaltlicher Austausch über unsere Lebensmittel, ihre Erzeugung und die Menschen dahinter sowie über deren und unsere Verantwortung.

Das Haus der Jugend (Maschstraße 22 – 24, Hannover) unterstützt diesen neuen Weg der „Ernährungsbildung“. Dort wird es „Junges Gemüse“ am 20. Oktober diesen Jahres und am 26. Januar nächsten Jahres geben. Jede und jeder kann mitmachen, gern auch bei den Vorbereitungen!

Frank Buchholz, Convivium Hannover, Telefon 0511 463894
Maike Senne, youthhannover@slowfood.de
(Terminankündigungen siehe Seite 20 und 26)



Braunkohl – oder was?



Hartnäckig hält sich die Auffassung, dass Braunkohl nur ein Synonym für Grünkohl sei, gebräuchlich in einigen Regionen wie Braunschweig, Bremen und Hannover. Der echte Braunkohl ist jedoch mit dem Grünkohl kaum zu verwechseln; er hat rote, ins Violette bzw. Bräunliche gehende Blätter.

Im Januar 2008 hat unser Convivium (Braunschweig) den Braunkohl probiert. Ein Jahr zuvor hatte eines unserer Mitglieder diesen Kohl ausgesät, den „Altmärker Braunkohl“. Der von Regina Oestmann (La Vigna, Braunschweig) zubereitete Kohl war – im Gegensatz zu vielen anderen Grün- und Braunkohlsorten, die vorwiegend kraus sind – glatt im Blatt und nur am Rand kraus. Er blieb auch zubereitet ziemlich fest. Das Wasser wurde – so erzählte Frau Oestmann beim Essen, noch immer ganz erstaunt – beim Blanchieren lila und nach dem Abschrecken seegrün. Wir haben den Kohl im Vergleich mit einem Grünkohl gegessen und waren von seinem Geschmack positiv überrascht. Der Unterschied zum Grünkohl ist nicht gravierend, aber der Braunkohl ist doch deutlich kräftiger im Geschmack.

Aus diesem Grund und weil Braunkohl im Braunschweiger Land früher sehr verbreitet war, haben wir uns entschlossen, für seine Erhaltung zu sorgen. Aber das ist nicht ganz einfach. Schon bei der ersten Aussaat 2007 war es nicht einfach, Samen zu bekommen; im „normalen“ Handel ist der „Altmärker Braunkohl“ nicht mehr erhältlich. Unsere Samen stammten aus dem Museumsdorf Diesdorf in der Altmark. Und diese Sorte sollte es auch sein, wegen des Geschmacks. Ob es sich dabei tatsächlich um eine in Braunschweig verbreitete Sorte handelte, lässt sich heute aber nicht mehr feststellen.

Und ein zweites Problem tat sich auf: Der Kohl ist zweijährig, also konnten wir von den 2007 gesäten Pflanzen noch keine Samen gewinnen. So mussten wir viele Kontakte knüpfen und möchten hier vor allem Peter-Jörg (Pit) von Daggenhausen (der den Braunkohl privat angebaut hatte) und Frau Heller aus Diesdorf (ehemals Mitarbeiterin im dortigen Museumsdorf) danken, die uns ihre letzten Samenvorräte zu Verfügung stellten. Beim VERN (Verein zur Erhaltung und Rekultivierung von Nutzpflanzen in Brandenburg e. V.) konnten wir außerdem Erhaltungssaatgut erwerben. Wie sich herausstellte, ist die ursprüngliche Quelle all dieser Samen das Museumsdorf in Diesdorf.

Jetzt ist also der „Altmärker Braunkohl“ gesät, auf verschiedenen Äckern, er wächst und gedeiht und wird uns hoffentlich eine reiche Ernte bescheren, Kohl in diesem Jahr und Samen im nächsten. – Dies schrieben wir 2008 in dieser Broschüre. Seitdem hat sich einiges getan.

2009 veranstalteten wir zum ersten Mal das Braunschweiger Braunkohl Bankett mit den 8 Bs (siehe Veranstaltung am 28.11.2014). In diesem Jahr findet also bereits das 6. BBB statt, in bewährter Zusammenarbeit mit der Bürgerstiftung Braunschweig und dem Koch Mario Kilian der Öffentlichen Versicherung.

Und wir haben sowohl den Altmärker Braunkohl als auch die Queenbirne bei Slow Food Deutschland für die Arche des Geschmacks angemeldet.

Queenbirnenbäume sind uns bekannt und wir haben auch für Nachwuchs gesorgt. Die Arbeitsgemeinschaft Streuobst (AST) hat Reiser aufgepfropft und im nächsten Jahr können die Jungbäume ihre endgültigen Standorte beziehen.

Die Samen des Braunkohls werden regelmäßig gewonnen und vermehrt. **Wir könnten aber noch weitere Landwirte gebrauchen, die den Kohl regelmäßig anbauen und vermarkten.** Melden Sie sich bitte bei Interesse bei unserem Convivium.

Terminankündigung siehe Seite 23.

Gisela Dietze,
Convivium
Braunschweiger
Land



Am Aschermittwoch beginnt die Fastenzeit, Zeit für das Strichcode-Fasten

Im Vorjahr bin ich über die Aktion „Strichcode-Fasten“ der „Marmelade für alle“-Aktivistin Sophia Reis gestolpert. Kollektives Fasten habe ich bisher für mich als nicht sehr spannend empfunden, aber hier sprach etwas meine „Slow Food-Seele“ an. Im Rahmen ihres Experimentes kaufte Frau Reis sieben Wochen lang keine mit Strichcode versehenen Lebensmittel. **Dies bedeutet für sie jedoch keinen Verzicht. Vielmehr genießt sie den bewussteren Konsum und das Kennenlernen regionaler und auch saisonaler Produkte, die von kleinen Produzenten oder Lebensmittelhandwerkern stammen.**

Diese Ansätze sind uns von Slow Food nicht fremd – konkretisiert ist das im 10-Punkte-Sofortprogramm von Slow Food Youth (SFY) unter dem Punkt „Kauf einmal in der Woche etwas ohne Strichcode“. Diese Aussage führte sogar bei bewusst einkaufenden Genießern zu Irritationen und mündete in der Frage: „Und wie soll das gehen? In meinem Bioladen hat alles einen Strichcode.“ Nach kurzem Überlegen war der Weg natürlich klar: möglichst nahe beim Erzeuger einkaufen.

Beim Strichcodefasten, wie es mir vorschwebt, wird der Zeitrahmen (18. Februar – 4. April 2015) im Gegensatz zu der SFY-Aufforderung etwas erweitert, komprimiert – und gleichzeitig wird der Blickwinkel auf die Lebensmittel verschoben und damit der eigene Horizont erweitert. So kann jeder selbst testen, wie weit er sich unabhängig von der Lebensmittelindustrie und den Handelsketten versorgen kann. Dabei geht es nicht darum, auf gute Dinge zu verzichten – ganz im Sinne von Slow Food.

In Hannover haben wir durch den „Bauernmarkt e. V.“ eine sehr gute Ausgangsposition, um uns ohne Strichcode zu versorgen. Bäcker, Fleischer, Hofläden, Gemüseketten oder andere Lebensmittelhandwerker tun ihr übriges, dass es uns gelingen kann, auch Strichcode-Fasten genussvoll durchzuführen.

Vielleicht regt dieses Experiment auch dazu an, sich weiter mit Lebensmitteln ohne Strichcode auseinanderzusetzen, und der Blick auf die Solawi (Solidarische Landwirtschaften – man baut als Koproduzent gemeinsam Lebensmittel an) oder auf andere Projekte rund um die Erzeugung von guten Lebensmitteln wird frei.

Und vielleicht reichen die Fastenzeiterkenntnisse auch so weit, dass es Überlegungen gibt, wie saisonale Lebensmittel haltbar gemacht werden ...

Wer mitmachen und sich als Mitmacher „outen“ möchte, der komme doch einfach zur Tafelrunde nach Hannover ins „Schiller“ vor dem Aschermittwoch (Dienstag, 3. Februar 2015), um zu berichten, wie schwer oder leicht der Schritt vermeintlich fallen wird. Wie weit werden wir gehen wollen: Einladungen von Freunden nicht mehr annehmen, Restaurants mei-

den, oder finden wir einen guten anderen Ansatz, das Strichcode-Fasten durchzuhalten? Vielleicht ist es aber auch viel einfacher, als wir im Vorfeld denken. Eine besondere Herausforderung auch an unseren „gastgebenden“ Koch wird die Tafelrunde am 3. März 2015 sein, die genau in diese Zeit fällt. Ich werde mit dem „Schiller“-Team reden, inwieweit die Küchencrew sich darauf einlassen kann und ob wir die Herkunft aller Zutaten sauber kommunizieren können.

Wichtig finde ich, dass diese Aktion festgehalten wird. Es soll nach der Fastenzeit nicht alles nach zu Ende sein, ich erhoffe mir Möglichkeiten für die Zukunft. Bei dem oben genannten Fasten-Experiment wurde von Frau Reis eine Dokumentation als „Blog“ ins Netz gestellt. Das hat mir die meisten Kopfschmerzen bereitet, denn es wird mir, als auch dem Slow-Food-Gedanken, der genussorientiert ist, nicht gerecht. Wenn es jemand übernehmen möchte: bitte gern! Daher musste ich eine andere Lösung finden. Nach längerem Überlegen habe ich eine für uns – hoffe ich – adäquate Ausdrucksform gefunden: **ich werde mehrere Oktav-Hefte verteilen, und diese können dann von den „Mitfastern“ tagebuchartig gefüllt werden.** Auch wenn wir uns im „Schiller“ treffen, stelle ich mir weder Lyrik noch eine ausgefeilte Prosa vor. Wichtig sind die Gedanken während der Aktion, damit sie wegen der Nachhaltigkeit nicht verschwinden. In der verbleibenden Zeit vor dem Aschermittwoch (18. Februar 2015) können die ersten Überlegungen, Befürchtungen und Erwartungen aufgeschrieben werden.

Um unsere Erfahrungen über die Aktion auszutauschen, können wir auf der Tafelrunde nach der Fastenzeit (Dienstag, 7. April 2015) über das Erlebte diskutieren – dann voraussichtlich an einem anderen Ort.

Ich wünsche mir viele Mitmacher – unabhängig, ob die Tafelrunde besucht wird, Hauptsache mitmachen und über die Erfahrungen berichten. Vielleicht bilden wir daraus auch ein neues, etwas anderes Netzwerk in der Region Hannover?

Ich bin gespannt auf unsere gemeinsamen Erkenntnisse aus diesem Experiment und würde mich sehr freuen, wenn viele diese Fastenerfahrung mit mir teilen würden – nicht dogmatisch, sondern immer genussvoll, voll Freude und Spaß!

Sabrina Buchholz, Convivium Hannover



Ausgewählte Harzer Gastronomen mit ihren genussvoll regional ausgerichteten Speisekarten und ihren Lieferanten aus dem Harz und seiner Umgebung präsentieren sich auf dieser Internetseite. Gastgeber dieses Marktplatzes ist das Slow Food Convivium Harz. Einer der Betriebe stellt sich hier vor:



Klostergut Heiningen

Viele Menschen sehnen sich nach Entschleunigung, nach Verbundenheit mit der Natur und ihren Produkten, nach einem Zusammengehörigkeitsgefühl, das Menschen, Natur und Arbeitswelt umfasst. Wir gehen einen Weg, der mit Hilfe von Menschen diese Entschleunigung versucht. Wir zeigen, dass Landwirtschaft

auch möglich ist ohne immer weiter fortschreitende Industrialisierung. Wir setzen der zunehmenden Sinnentleerung unserer ländlichen Region unser tägliches sinnvolles Handeln entgegen. Das Kloster Heiningen wurde um das Jahr 1000 in der Nähe zur Kaiserpfalz Werla als Kanonissenstift gegründet und mit reichem Grundbesitz ausgestattet. In diesem geschichtsträchtigen Ambiente betreiben wir heute unsere biodynamische, demeterzertifizierte Landwirtschaft.

Unsere Produkte genießen

Über unseren Hofladen, Wochenmärkte in Braunschweig oder per Paket gelangen die Früchte unserer Arbeit direkt zu Ihnen. Außerdem beliefern wir einige Bio- und Edeka-Märkte in und um Braunschweig. Wir verarbeiten die frische Milch unserer Hofkühe hier vor Ort in der Käserei. Das Sortiment umfasst über 30 köstliche Sorten Käse, Fleisch und Wurst von den Rindern und Schweinen unseres Hofes, fein abgeschmeckt mit Kräutern und Gewürzen aus biologischem Anbau, Gemüse: unverfälschter Geschmack, echter Genuss. Unsere Tiere, die die wertvollen Lebensmittel liefern, werden fast ausschließlich mit Futter vom eigenen Hof versorgt.

Ort für die Menschen

Mit dem „Lebensraum Mehr- generationenhof“ setzen wir in der Gemeinschaft Zeichen für eine zukunftsfähige Agrarkultur, die über die Bewirtschaftung von Flächen weit hinausgeht. Das Klostergut ist ein bedeutsamer Ort für das Dorf und bietet noch Erweiterungsmöglichkeiten für



Wohngruppen, Wohnen im Alter und junge Familien. Betriebsbesichtigungen sind nach Vereinbarung möglich. Auch Hofführungen durch die ehemalige Klosteranlage inklusive Klosterkirche oder das Erleben des Bauernhofs als Lernort für Kitas und Schulen können wir ermöglichen.



In unseren sehr schönen historischen Räumen finden in größeren Abständen kulturelle Veranstaltungen statt. Die Terminankündigungen erfolgen meist über die örtliche Presse, verschiedene Veranstaltungskalender und seit kurzem auch auf unserem Blog.

Zu unserem Klostergut gehört auch die Begräbnisstätte „Ruheforst“ im gutseigenen Wald.

Klostergut Heiningen, Gutshof 2, 38312 Heiningen

www.klosterguter.de, kaese@klosterguter.de oder Fax 05334 7367

Verein zum Erhalt der traditionellen Backkultur



Die Bäcker.
Zeit für Geschmack e. V.

Ganz im Sinne von Slow Food ist die Philosophie der Mitglieder des Vereins „Die Bäcker. Zeit für Geschmack“. Sie beruht auf den Grundlagen einer traditionellen Backkultur. Das Ziel ist die Herstellung hochwertiger Backwaren mit ausgeprägtem Geschmack und aromatischem Geruch.

Die sieben Gebote der Vereinigung:

1. Wir geben unseren Gebäcken Zeit, denn Zeit gibt Geschmack.
2. Deshalb arbeiten wir mit Vorteigen, Sauerteigen und langen Teigführungen.
3. Wir pflegen traditionelle Herstellungsverfahren und arbeiten mit individuellen Rezepten. Industrielle Vormischungen und zugekaufte Tiefkühlteiglinge sind für uns tabu.
4. Unsere Gebäcke haben ihre natürliche Farbe und ihren natürlichen Geschmack. Wo Vanille dran steht ist auch Vanille drin!
5. Wir verwenden hochwertige Rohstoffe, z.B. Butter statt Margarine.
6. Wir bevorzugen Rohstoffe aus der Region.
7. Gentechnisch veränderte Zutaten lehnen wir grundsätzlich ab.

Wie dies in der Praxis funktioniert, können Sie bei einem Backstubenbesuch am 23. Februar 2015 in Hannover (siehe Seite 27) oder 12. März 2015 in Wolfsburg (siehe Seite 29) erfahren.

Weitere Informationen: www.die-baeker.org



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!

SEPTEMBER

HARZ

Sonntag, 28.9.2014, 10 – 16 Uhr

Wilde Vielfalt „Wild genießen“

Ausführliche Informationen über „Wildhaltung“ mit Dr. Lothar Oberländer und Informationen zu Slow Food mit dem Convivium Harz, Wildspezialitäten vom Grill, Brot und Kuchen aus dem Holzbackofen, Bio-Säfte von Malus, Gänsefurter, Bio-Weine von Naturian, Salate mit Zutaten aus der Arche, z. B. Abblinsen-Mango-Salat.

Kosten: pro Person all incl. 30 €, Anmeldung: info@gut-uehrde.de

OKTOBER

HARZ

im Oktober täglich, 11 – 17 Uhr

Kürbisspezialitäten von Steffi

Wir rollen den Kürbis von Westerde auf den Wurmberg ins Rodelhaus! www.das-rodelhaus.de



BRAUNSCHWEIGER LAND

Mittwoch, 1.10.2014, 19 Uhr

Mitgliederversammlung mit Neuwahlen

Es findet eine vorgezogene Mitgliederversammlung des Conviviums Braunschweiger Land statt, um eine neue Conviviumsleitung zu wählen. Nähere Informationen entnehmen Sie bitte der Einladung, die allen Mitgliedern unseres Conviviums rechtzeitig zugehen wird.

Ort: Haus der Kulturen, Am Nordbahnhof 1, 38106 Braunschweig (In der Straße „Am Nordbahnhof“ gibt es nur wenige Parkplätze)

HANNOVER

Dienstag, 7.10.2014, 19 Uhr

Monatliche Tafelrunde

Das Winterhalbjahr verbringt die hannoversche Schnecke im „Schiller“. Wir besuchen das neue Restaurant der in Hannover nicht unbekanntes Gastronomin Stephanie Sander (ehem. „Villa Medici“) und freuen uns auf die saisonalen Höhepunkte ihres Küchenteams. Bevorzugt werden regionale Erzeugnisse verarbeitet, das Slow Food Netzwerk kann vielleicht noch Anregungen geben. Eine gute Gelegenheit für Mitglieder und Gäste, in lockerer Atmosphäre ins Gespräch zu kommen.

Ort: Schiller Restaurant, Elmstraße 14 (Sahlkampmarkt), 30657 Hannover
Bitte anmelden unter Telefon 0511 463894 oder hannover@slowfood.de

BRAUNSCHWEIGER LAND

Donnerstag, 9.10.2014, 15 Uhr

Kochvergügen von Slow Food für Kinder von 7 – 12 Jahren

Der Genuss fängt in der Küche an – beim Schnippeln ... Wir wollen hausgemachte Nudeln mit der handbetriebenen Pastamaschine und dazu ein Gemüsesugo herstellen und anschließend selbstverständlich gemeinsam genießen!

Dabei unterstützt uns in der Küche der Öffentlichen Versicherung deren Koch Mario Kilian.

Dauer ca. 2 Stunden, Teilnehmerzahl 10 – 12, Kostenbeitrag: 3 € pro Kind
Anmeldungen bei Silke Blum unter schneckenkinder@mail.de

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

HANNOVER

Dienstag, 14.10.2014, 18.30 Uhr

Wie essen wir morgen?

Die Art und Weise, wie unsere Lebensmittel in Feld und Stall erzeugt, verarbeitet, produziert und auch konsumiert werden, ist immer häufiger Gegenstand lebhafter Diskussionen sowohl im privaten Rahmen als auch bei politischen Entscheidungen.

Junge Menschen, die in Landwirtschaft, Lebensmittelerzeugung und -handel oder Gastronomie nicht nur ihre berufliche Perspektive, sondern auch gesellschaftliche Verantwortung sehen, diskutieren auf dem Podium über Wertschöpfung und Wertschätzung. Ein Impulsvortrag von Prof. Dr. Franz-Theo Gottwald mündet in die Frage, ob Hersteller und Konsumenten gemeinsam gewinnen können. Diskutieren Sie mit! Mehr Infos auf Seite 8 oder unter www.wie-essen-wir-morgen.de

Kosten für Eintritt und Imbiss: 6 € (Schüler, Studenten, Arbeitslose 3 €)

Ort: Kulturzentrum Pavillon, Lister Meile 4, 30161 Hannover

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 14.10.2014, 19 Uhr

Stammtisch

Ort: siehe Internet (www.slowfood.de)

HANNOVER

Sonnabend, 18.10.2014, 13 – 18 Uhr

Fuhrberger Moorschnuckenmarkt

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

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

Rindfleisch vom Roten Höhenvieh aus dem Solling; Brot, Brötchen und Kuchen von der Handwerksbäckerei „Bucks Backparadies“; frisch gerösteter Manufaktur-Kaffee vom „Godshorner Röstkontor“; Olivenöle, Kräuter aus der Provence, Kräutertees, Seifen und Düfte von „Miavida“; Bioland-Obst und -Gemüse von der Gärtnerei Rothenfeld, Kartoffeln und Bioschwein-Dosenwurst vom Biohof Wöhler aus Fuhrberg, Imker-Honig aus der Wedemark; Weine aus der Pfalz vom Weingut Ohler; Lammwürstchen auf dem Grill und weitere Spezialitäten vom Restaurant „Gottfrieds“ frisch zubereitet.

Für Moorschnucken-Spezialitäten bitte Vorbestellungen bis zum 10. Oktober bei der Schäferei Teerling (Telefon 04271 951251), oder bei Familie Schmatzler (Telefon 05135 1204 oder e.schmatzler@t-online.de) aufgeben. 10 kg-Rindfleischpakete vom Roten Höhenvieh können unter Telefon 05536 1313 oder info@naturpark-solling-vogler.de vorbestellt werden. Bestellungen bitte bis zum 1. Oktober. www.hoehenvieh-weserbergland.de
Ort: Familie Schmatzler, Lange Str. 4, 30938 Burgwedel-Fuhrberg

BRAUNSCHWEIGER LAND

Montag, 20.10.2014

3. Niedersächsischer Schulgartentag



Foto: Claudia di Blasio

Der Schulgartentag findet in diesem Jahr in der Autostadt Wolfsburg statt. Slow Food wird sich dort mit einem Stand präsentieren und einige Stationen des „Sinn-Voll-Parcours“ vorstellen. Die Kinderkommission von Slow Food Deutschland bietet zwei Workshops an: „Alles grün! Geschmacks- und Sinnesschulungen für Kinder und Jugendliche im Rahmen von Schulgartenprojekten“

(Cornelia Ptach), „Zukunftsfähige Ernährung und Schulgartenarbeit“ (Thomas Pohler).
Genauere Informationen finden Sie im Spätsommer im Internet unter www.slowfood.de.

HANNOVER

Montag, 20.10.2014, 18 Uhr

Schnippel-Talk „Junges Gemüse“

In Kooperation mit dem Haus der Jugend soll dieses neue Veranstaltungsformat junge Menschen im genussvollen Miteinander zu einem aktiven Kreis interessierter „Food-Aktivistinnen“ zusammenbringen. Gesellschaftliche, politische oder ernährungswirtschaftliche Fragestellungen bilden den Rahmen, heute „Global

denken – lokal handeln.“ Zu Beginn des Abends kochen wir mit Gemüse, das auf dem Markt keine Chance hat und das zuvor von Bauernhöfen der Region eingesammelt wird (s. Seite 9).

Ort: Haus der Jugend, Maschstraße 22 – 24, 30169 Hannover
Anmeldung für Mithilfe und Teilnahme: Frank Buchholz Telefon 0511 463894 oder Maike Senne: youthhannover@slowfood.de



HANNOVER

Sonnabend, 25.10.2014, 13 – 18 Uhr

Fuhrberger Moorschnuckenmarkt

Die zweite Gelegenheit, den Fuhrberger Moorschnuckenmarkt zu besuchen.
Programm: siehe 18.10.2014, Seite 19.
Ort: Familie Schmatzler, Lange Str. 4, 30938 Burgwedel-Fuhrberg

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 28.10.2014, 19 Uhr

Arbeitstreffen

Ort: wird beim Stammtisch bekannt gegeben

HARZ

Mittwoch, 29.10.2014, 15 – 18 Uhr

Kinder kochen eine Hexensuppe

Judith kocht mit den Kindern (ab 5 J.) eine vegetarische Hexensuppe. Mit Hirschhornwegerich und leckerem Gemüse und Kräutern von „Rote Rübe/Schwarzer Rettich“. Kosten: 3,50 € pro Kind

Ort: Rodelhaus Braunlage.
Anmeldung: www.das-rodelhaus.de



BRAUNSCHWEIGER LAND

Freitag, 31.10.2014, 18 Uhr

Eine italienische Nacht in Wolfenbüttel

Drei verschiedene Lokale werden im Rahmen eines Kleingruppen-Restaurantspaziergangs für ein 3-Gang-Menü besucht.

Anmeldung bei Gerrit Rinck (slow.gerrit@gmail.com), Vorkasse erforderlich. 30 € für Mitglieder, 35 € für Nichtmitglieder, ohne Getränke, auf folgendes Konto: Hannelore Seeger, DE 33 4306 0967 4050 7113 00, GLS Bank, Stichwort: Italienische Nacht. Mindestteilnehmerzahl: 12.
Treffpunkt: wird nach der Anmeldung bekannt gegeben

NOVEMBER

HANNOVER

Sonnabend, 1.11.2014, 17 Uhr

Slow Food meets Fair Trade – Kochabend in Hameln

Slow Food ist überall – auch in Hameln! Im exklusiven Ambiente des Slow Food Unterstützers Janus Manufakturküchen und Kochschule stellt Antje Müller ein regional, saisonal und fair gehandeltes Herbstmenü zusammen. Das Motto: Zutaten aus der Region, wenn möglich Bio, kombiniert mit Gewürzen, Süßwaren, Kaffee und Getreideprodukten aus dem Hamelner Weltladen. So entsteht eine Mischung aus Heimatverbundenheit und Fernweh auf dem Teller. Wir freuen uns auf einen Abend mit gemeinsamem Kochen, Essen, Trinken, Austauschen. Teilnehmer/innen mit Allergien und Unverträglichkeiten: rufen Sie bitte vorher an!

Ort: Janus die Kochschule, Zinggießerstr. 15, 31789 Hameln
Kosten: 55 € (Nichtmitglieder 59 €) all incl. (Lebensmittel, Getränke, Rezepte). Ermäßigung für Schüler/innen, Student/innen, bei geringem Einkommen nach Absprache: 39 €
Überweisung auf das Konto Antje Müller DE21430609674075220700 (GLS Bank Bochum, BIC GENODEM1GLS, Stichwort Kochabend Slow Food
Anmeldung bitte per Mail oder telefonisch bei Antje Müller 05151 406396 oder a.mueller@dr-ambrosius.de

HANNOVER

Dienstag, 4.11.2014, 19 Uhr

Monatliche Tafelrunde

Ralph Hempel und Stefan Kiery werden uns heute sicher die angenehmsten Seiten des Herbstes spüren lassen, wenn die gefüllten Teller aus der Küche des „Schiller“ serviert werden. Mitglieder und Gäste treffen sich zum Genießen, Plaudern, Informieren und Planen.

Ort: Schiller Restaurant, Elmstraße 14 (Sahlkampmarkt), 30657 Hannover
Bitte anmelden unter Telefon 0511 463894 oder hannover@slowfood.de

HANNOVER

Donnerstag, 6.11.2014, 17 Uhr

Wurstmach-Kurs „Von der Nase bis zum Ringelschwanz“

Arbeiten Sie sich durch, und zwar durch ein Eichenhof-Schwein. Wo kommt das Schnitzel her? Was macht man aus den Bäckchen, wie stellt man eine Mettwurst her, wie kann ich meine eigene Bratwurst herstellen? Was ist drin in der Wurst? Wie bekomme ich die Schwarte kross? Fragen Sie und packen Sie mit an, auf dieser sinnlichen Reise in die Welt des Geschmacks. Italienische Bratwurst, Thüringer Mettwurst, Hausmacher Leberwurst im Glas werden frisch und gemeinsam hergestellt. Bitte kommen Sie hungrig, denn es gibt reichlich Spezialitäten zu verkosten, regionales Rupp-Bräu sowie Weiß- und Rotwein dazu.

Abendessen mit selbst Hergestelltem, großes Spezialitätenpaket und Rezeptmappe für zu Hause. Kosten: 59 € pro Person. Max. 10 Teilnehmer
Ort: Gaumenwerk, Nenndorfer Straße 68, 30952 Ronnenberg-Empelde
Anmeldung unter Tel. 0511 463894 oder hannover@slowfood.de und Überweisung des Teilnehmerbeitrags auf Konto 7713977, BLZ 200 300 00, HypoVereinsbank, Kontoinhaber Frank Buchholz.

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 11.11.2014, 19 Uhr

Stammtisch

Ort siehe Internet (www.slowfood.de)

HANNOVER

Mittwoch, 12.11.2014, 18 – 21 Uhr

Einfach, gut, lecker

Was braucht man wirklich zu einem richtig leckeren Essen? Das kann so wenig sein! Ein schneller Krautsalat ist unser Ziel. Zutaten, die man immer zuhause haben sollte – wir probieren verschiedene Varianten – und genießen die Vielfalt des Einfachen. Die Idee von Slow Food verbindet Genuss mit Verantwortung. Beim Einkauf, beim Kochen und beim Essen ist die Wertschätzung des Lebensmittels die Motivation.

Bringen Sie bitte zwei Behälter für das Mitnehmen der Salate mit.
Kosten: 16 € + 4 € Lebensmittelkosten + 3,50 € Bearbeitungsentgelt
Ort: VHS, Lindener Rathaus, Lindener Marktplatz 1, 30449 Hannover
Veranstalter: Volkshochschule Hannover. Info und verbindliche Anmeldung unter www.vhs-hannover.de oder 0511 168-44783 (Kurs 923_U8)

HANNOVER

Freitag, 21.11.2014, 9 Uhr

Kleinmarkthalle einmal anders!

Wer seine Einkaufsquellen einmal lieb gewonnen hat, kehrt immer wieder dorthin zurück. Friedrich Pfeffer führt uns durch „seine“ Frankfurter Markt-

halle, ein Eldorado für kulinarische Offenbarungen. Ein etwas anderer Markteinkauf mit Mittagsimbiss, Stadtrundfahrt und Apfelweinschänke. Abfahrt 9.03 Uhr Hannover Hauptbahnhof, Rückkehr gegen 21.15 Uhr Bahnfahrkarte (Hin- und Rückfahrt) bitte individuell besorgen bzw. nach Absprache. Max. 16 Teilnehmer. Anmeldung bis 7.11.2014: Friedrich Pfeffer Tel. 0172 6739999 oder friedrich.pfeffer@web.de

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 25.11.2014, 19 Uhr

Arbeitstreffen

Ort: wird beim Stammtisch bekannt gegeben

HANNOVER

Donnerstag, 27.11.2014, 19 Uhr

Geburtstagsessen des Conviviums Hannover

17 Jahre alt – und wird immer jünger: Das hannoversche Slow Food Convivium feiert sich und „Gut. Sauber. Fair.“ Küchenchef Markus Kirchner vom „Maritim Airport“ demonstriert uns seine Auffassung von Regionalität, Saisonalität und authentischem Geschmack mit einem 4-Gang-Menü – vegetarisch oder mit Fleisch und Fisch.

Gäste sind herzlich willkommen! Das Maritim Airport Hotel bietet Übernachtungen zum Sonderpreis an: DZ inkl. Frühstück 85 €.

Ort: Bistro Bottaccio im Maritim Airport Hotel, Flughafenstr. 5, 30669 Hannover

Kosten: 40 € (Nichtmitglieder 45 €) zzgl. Getränke
Verbindliche Anmeldung bis zum 9.11.2014: hannover@slowfood.de oder unter Telefon 0511 463894 und Überweisung des Menüpreises auf Konto 7713977, BLZ 200 300 00, HypoVereinsbank, Kontoinhaber Frank Buchholz.

BRAUNSCHWEIGER LAND

Freitag, 28.11.2014, 19 Uhr

6. Braunschweiger Braunkohl Bankett

Wieder gibt es wie in den letzten Jahren die 8 Bs: Braunkohl (Altmärker), Birne (Queen), Bratkartoffeln, Brägenwurst, Bauchfleisch, Braten, Bier und Bierschnaps. Zusammen mit der Bürgerstiftung Braunschweig werden wir das Traditionessen genießen. Das Menü (Suppe, Braunkohl, Dessert) kostet pro Person 25 €, zuzüglich einer Spende von 5 € (es dürfen auch mehr sein!), die in diesem Jahr an den Verein Allmende e.V. geht. Allmende betreibt Natur- und Landschaftspflege, bietet Seminare zu Landwirtschaft und Ökologie an und führt Ernteaktionen und Hofführungen durch (als Besitzer des Bioland-Hofes Lindenhof). Infos unter www.eilum.de.

Anmeldung durch Überweisung von mindestens 30 € pro Person bitte bis zum 14.11.2014 auf das Konto der 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.

Veranstalter: Bürgerstiftung Braunschweig, Löwenwall 16, 38100 Braunschweig, 0531 48039839, und Slow Food, Convivium Braunschweiger Land, Museumstr. 4, 38100 Braunschweig, 0531 1233790.

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



HANNOVER

Dienstag, 2.12.2014, 19 Uhr

Monatliche Tafelrunde

Bodenständige Gerichte, frisch und liebevoll zubereitet. Das „Schiller“ verwendet dazu möglichst Produkte aus Hannovers Umgebung. Unsere Tafelrunde erfreut sich daran.

Ort: Schiller Restaurant, Elmstraße 14 (Sahlkampmarkt), 30657 Hannover
Bitte anmelden unter Telefon 0511 463894 oder hannover@slowfood.de

HANNOVER

Dienstag, 9.12.2014, 19 Uhr

Calvados trifft Terrine

Guter Cidre und bis zu 20 Jahre alter Calvados aus der Normandie, im Holzfass gereift, vom begeisterten Cognac- und Calvados-Fan Vietgen moderiert, begleitet von einer Terrine, Pastete und Süppchen von Fleischermeister Scheller wärmen uns an diesem Winterabend. Kosten pro Person: 45 € (Nichtmitglieder 50 €)

Ort: Gaumenwerk, Nennendorfer Str. 68, 30952 Ronnenberg-Empelde
Bitte bis 21.11.2014 anmelden unter Tel. 0511 463894 oder hannover@slowfood.de und Überweisung des Teilnehmerbeitrags auf Konto 7713977, BLZ 20030000, HypoVereinsbank, Kontoinhaber Frank Buchholz.

BRAUNSCHWEIGER LAND

Sonnabend, 13.12.2014, 17 Uhr (statt Dienstag!)

Stammtisch: Gänseessen

Bereits 2011 waren wir bei Kai Duda in Nienhof, in der Nähe von Müden/Alker, um die Wintergans zu essen. Und wir haben sehr gute Erinnerungen daran! 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 kräftigem Bratenjus, Backobst, verschiedenen Gemüsebeilagen und Kartoffelvariationen, eingerahmt von einer Vorspeise und einer Dessertüberraschung.

Anmeldung durch Überweisung der Kosten in Höhe von 43,50 € p. P. (ohne Getränke) auf folgendes Konto: Hannelore Seeger, DE 33 4306 0967 4050 7113 00, GLS Bank, Stichwort: Gänseessen, und Nachricht an Gisela Dietze, Tel.: 0531 509614 oder gisela.dietze@bsld.de, bitte bis zum 30.11.2014.
Ort: Gasthaus Duda, Dorfstr. 23, 29364 Langlingen, OT Nienhof, Tel.: 05082-692, www.gasthaus-duda.de

HARZ

Sonnabend, 20.12.2014, 16 Uhr

Weihnachtsmarkt in Wildemann

Das Slow Food Convivium Harz trifft sich in Wildemann zum Apfel-Kirsch-Feuer von Malus auf dem Weihnachtsmarkt bei Britta Kanafani. Vorbesprechung „Festwoche“ zu 10 Jahre Slow Food Convivium Harz im Juli 2015.

Ort: Hotel Rathaus, Bohlweg 37, 38709 Wildemann

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 30.12.2014, 19 Uhr

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

HANNOVER

Dienstag, 6.1.2015, 19 Uhr

Monatliche Tafelrunde

Friedrich Schiller wird zitiert: „Satt essen kann sich jeglicher zu Hause, geselliges Vergnügen, munteres Gespräch muss einem Festmahl Würze geben!“ Kann es ein passenderes Motto für unsere Tafelrunde geben? Das Sattessen nicht zu kurz kommen, wenn's zudem auch noch gut schmeckt.

Ort: Schiller Restaurant, Elmstraße 14 (Sahlkampmarkt), 30657 Hannover
Bitte anmelden unter Telefon 0511 463894 oder hannover@slowfood.de

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 13.1.2015, 19 Uhr

Stammtisch

Pulpo, Sepia, Calamar – alles ein Fisch? Erläuterungen und ein kleines Essen finden diesmal in Wolfenbüttel statt.

Anmeldung bitte im Restaurant unter 05331 5953, Stichwort „Slow Food – 13. Januar“, Kosten nach Saison

Ort: Ristorante La Domenica, Schlossplatz 5, 38304 Wolfenbüttel

HARZ

14. bis 18.1.2015 ab 11 – 18 Uhr

Vegane Woche

... mit BIO-Gemüse von LOTTA KAROTTA und „Rote Rübe/Schwarzer Rettich“ aus Gleichen.

Ort: Polsterberger Hubhaus, Polsterberg 1, 38678 Clausthal-Zellerfeld

BRAUNSCHWEIGER LAND / HANNOVER / HARZ

Sonnabend, 17.1.2015

„Wir haben es satt“ Demo in Berlin

Vorwärts zu einer umweltverträglichen, tierfreundlichen und bäuerlichen Landwirtschaft! Bei ausreichendem Interesse planen wir zwei Alternativen zur Teilnahme. **Kleine Lösung:** Anreise und Abreise am 17.1.2015. **Große Lösung:** Anreise am Freitag, 16.1.2015, Teilnahme an der Schnippeldisko am Freitagabend, Teilnahme an der Demonstration am Sonnabend, Rückreise am Sonntag.

Interessenten melden sich bitte bis zum 10.1.2015 bei Matthias Ritschel, ritschelpm@gmx.net

BRAUNSCHWEIGER LAND

Montag, 19.1.2015, 18 Uhr

Kaffeezeremonie im Braunschweiger Magni-Viertel

Eine Einladung zur Kaffee-Zeremonie ist ein Zeichen von Freundschaft oder Anerkennung und ein besonderes Beispiel äthiopischer Gastfreundschaft. Wir dürfen diese Zeremonie miterleben und teilen. Sie brauchen nur Zeit mitbringen und das Geschehen genießen.

Äthiopischer Kaffeegetränk auf eine besondere Weise.

Kosten: 10 €. Für Neugierige: www.kaffeezeremonie.de

Bitte anmelden bis 10.1.2015 bei: Regina@Oestmanns.de und 10 € p.P. bitte überweisen auf unser Konto: Hannelore Seeger, GLS-Bank,

DE 33 4306 0967 4050 7113 00, Stichwort: Kaffee-Zeremonie

Ort: Kaffee-Zeremonie, Magnitor 12, 38100 Braunschweig

BRAUNSCHWEIGER LAND / HANNOVER / HARZ

Sonnabend, 24.1.2015

11 bis 16.30 Uhr

Workshop: „Was ist ein gutes Lebensmittel?“

Was macht ein gutes Brot aus? Klar, es muss schmecken. Aber wodurch wird es – im Sinne von Slow Food – gut? Traditionell gehörten zum Brotbacken Mehl, Wasser, Hefe und Salz. Heute sind in der industriellen Brotproduktion über 200 Zusatz- und Hilfsstoffe zugelassen. Eine unübersichtliche Situation für den Verbraucher. Durchblick verspricht der Slow-Food-Workshop „Was ist ein gutes Lebensmittel?“, der Hintergrundwissen rund um das Thema Lebensmittelherstellung an den Beispielen Brot, Wurst und Käse vermittelt.

Das genaue Programm finden Sie im Herbst auf www.slowfood.de. Zur Teilnahme am Workshop ist eine Anmeldung erforderlich. Bitte melden Sie sich dann per E-Mail an unter: sfd-workshops@slowfood.de

Ort: Kulturzentrum „Pavillon“, Lister Meile 4, 30161 Hannover

HANNOVER

Montag, 26.1.2015, 18 Uhr

Schnippel-Talk „Junges Gemüse“

Zum 2. Mal wird geschnippelt, gekocht, gegessen und über die grundlegenden Dinge der Welt geredet. „Wer die Wahl hat, hat die Qual.“ Kann man das in der Ernährung und im Allgemeinen so stehen lassen? Das Haus der Jugend und Slow Food Youth laden ein. Siehe auch 20.10.2014 o. Seite 9.

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

Anmeldung für Mithilfe und Teilnahme: Frank Buchholz Telefon 0511 463894 oder Maike Senne: youthhannover@slowfood.de

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 27.1.2015, 19 Uhr

Arbeitstreffen

Ort: wird beim Stammtisch bekannt gegeben.

HARZ

Freitag, 30.1.2015, 14 Uhr

Auf den Spuren der Grabenwärter

... mit anschließendem Slow Food Menü (Essen wie die Oberharzer Bergleute). Um 18.30 Uhr „Drei Männer im Schnee“, der Film!

Ort: Polsterberger Hubhaus, Polsterberg 1, 38678 Clausthal-Zellerfeld

Näheres demnächst auf unserem BLOG www.esskultur-im-harz.de

FEBRUAR

HANNOVER

Dienstag, 3.2.2015, 18.30 Uhr

Mitgliederversammlung des Conviviums Hannover

Die Tafelrunde bildet heute den Rahmen für die jährliche Versammlung des Conviviums Hannover. Die notwendigen Regularien lassen sicher reichlich Gelegenheit, über das bevorstehende „Strichcode-Fasten“ zu sprechen. Siehe Seite 12.

Ort: Schiller Restaurant, Elmstraße 14 (Sahlkampmarkt), 30657 Hannover
Bitte anmelden unter Telefon 0511 463894 oder hannover@slowfood.de

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 10.2.2015, 19 Uhr

Stammtisch

Ort: siehe Internet (www.slowfood.de)

HARZ

Freitag, 13.2.2015, ab 11 Uhr

Freitag, der 13.

Letzte Besprechung zur Festwoche 10 Jahre Slow Food Convivium Harz.

Ort: Landhaus Kemper, An der Trift 19, 38678 Clausthal-Zellerfeld/Buntenbock. Anmeldung: www.landhaus-kemper.de

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 17.2.2015, 19 Uhr

Gin-Veranstaltung

Gin hat in den letzten Jahren ein Comeback erfahren. Eine der ältesten Spirituosen hat über die Insel (England), verbreitet über das britische Commonwealth, den Weg in unsere heimischen Bars, Kneipen und Wohnzimmer gefunden. Wir bieten eine Einführung in das Thema Gin an.

WAS ist Gin?

WORAUS besteht Gin?

WOZU eignet sich Gin?

WELCHE Sorten Gin gibt es?

WELCHES Tonic Water passt am besten zu welchem Gin?

WAS können SIE uns zum Thema Gin sagen?

Bei kleiner Anmeldezahl werden wir das Angebot des Restaurants „Vielharmonie“ nutzen. Wird der Anmeldekreis größer, dann werden wir eine andere Örtlichkeit finden.

Anmeldungen bitte an die Email-Adresse Uwe.Letas@bsld.de.

Bitte nennen Sie in der Mail Ihr Interesse an dem Thema:

1. Nur Gin
2. Nur Gin-Tonic
3. Gin und Gin-Tonic

Weitere Informationen werden wir zeitnah im Internet anbieten.

Die Kosten belaufen sich auf 30 – 55 Euro, je nach Umfang der Veranstaltung.

Der genaue Ablauf wird im Internet zum Thema „Gin-Veranstaltung“ veröffentlicht, wo Sie dann auch eine verbindliche Anmeldung mit Überweisung des Betrages auf unser Konto abgeben können.

HANNOVER

Montag, 23.2.2015, 18 Uhr

Die Kunst, ein gutes Brot zu backen.

Was ist wichtig zur Herstellung hochwertiger Backwaren mit ausgeprägtem Geschmack und aromatischem Geruch? In der kleinen Demeter-Bäckerei erklärt Bäckermeister Christian Lecht, wie handwerkliches Brot entsteht: Zeit für Geschmack – Was ist Vorteig, 3-Stufen-Sauerteig und lange Teigführung?

Saat Gut Brot – Mit welchen Rohstoffen wird gebacken, wie kann der Bäcker und der Kunde die Sortenvielfalt auf dem Acker und damit echte Vielfalt im Brotregal bewahren?

Ort: Backwerk Demeter-Bäckerei, Heinrich-Heine-Str. 38, 30173 Hannover
Bitte anmelden unter Telefon 0511 463894 oder hannover@slowfood.de



BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 24.2.2015, 19 Uhr

Arbeitstreffen

Ort: wird beim Stammtisch bekannt gegeben

BRAUNSCHWEIGER LAND

Donnerstag, 26.2.2015,
15.30 Uhr

Mit allen Sinnen – Naschen erlaubt!

Konditorei-Werkstattbesuch mit Slow Food für Kinder von 7 – 12 Jahren.

Bevor wir uns dem Backen widmen, gehen wir auf eine Entdeckungsreise für die Sinne. Konditor- und Bäckermeisterin Katharina Grunzke-Kommel macht uns bekannt mit typischen Zutaten ihres Handwerks. Wir bekommen die Möglichkeit, ausgesuchte Vielfalt zu erfahren.

Dauer ca. 1,5 Stunden, Teilnehmerzahl 10, Kostenbeitrag: 3 € pro Kind

Ort: Süßes Leben, Konditorei, Hagenmarkt 7, 38100 Braunschweig

Anmeldung bei Silke Blum, schneckenkinder@mail.de



MÄRZ

HARZ

Termine demnächst unter: www.esskultur-im-harz.de

Das Slow Food Convivium Harz trifft sich

in Stolberg im Hotel Freiwerk

Table d'hôte: Essen bei Freunden

Regionale Küche
einmal ganz anders



HANNOVER

Dienstag, 3.3.2015, 19 Uhr

Monatliche Tafelrunde

Mitglieder und Freunde von Slow Food treffen sich zum Plaudern und Essen. Heute steht das Küchenteam des „Schiller“ vor der Herausforderung, gemeinsam mit dem Convivium Hannover die Anforderungen des Strichcode-Fastens umzusetzen. Siehe Seite 12.

Ort: Schiller Restaurant, Elmstraße 14 (Sahlkampmarkt), 30657 Hannover
Bitte anmelden unter Telefon 0511 463894 oder hannover@slowfood.de

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 10.3.2015, 19 Uhr

Stammtisch

Ort: siehe Internet (www.slowfood.de)

HANNOVER

Donnerstag, 12.3.2015, 18 Uhr

Rapsöl aus dem Calenberger Land

Rapsöl gilt aufgrund seiner guten Eigenschaften als „Olivenöl des Nordens“. Am besten ist es natürlich, wenn es handwerklich hergestellt wird und aus der Region kommt. Beides bietet das Öl der Freiherr Knigge Ölmühle in Pattensen. Der im Calenberger Land selbst angebaute Raps wird in traditionellem Verfahren gepresst und vor Ort abgefüllt. An diesem Abend lernen wir mehr über die Vorzüge von Rapsöl sowie das Herstellungsverfahren, und wir erfahren, was mit Rapsöl in der Küche alles möglich ist. Selbstverständlich werden wir das Pattenser Öl auch verkosten.

Ort: Freiherr Knigge Ölmühle, Lüderser Weg 35, 30982 Pattensen

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

BRAUNSCHWEIGER LAND

Donnerstag, 12.3.2015, 18.30 bis 21 Uhr

Eine Reise rund ums Brot Besuch bei „Das Brot.“ in der Autostadt Wolfsburg

In der Autostadt wird das Brot selbst hergestellt. Zum eigenen Bedarf und zum Verkauf. Wir lernen traditionelles Bäckerhandwerk mit zu 100 % biozertifizierten Grundprodukten kennen. Wir erfahren etwas über die verwendeten Getreidesorten, darunter auch Emmer, Lichtkornroggen oder Grünkern, über die Herstellung der Teige und deren langsame, händische Weiterverarbeitung zum fertigen Brot oder Brötchen. Alle Brotsorten werden wir auch probieren können.

Andreas Nölke, Bäckermeister der Autostadt, und Thorsten Pitt, Direktor der Autostadt-Restaurants, beantworten unsere Fragen.

Kosten 15 €, Bezahlung vor Ort. Teilnehmerzahl 14

Anmeldungen unter dr-blum@t-online.de

Ort: Das Brot., Autostadt Wolfsburg, Stadtbrücke, 38440 Wolfsburg



BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 24.3.2015, 19 Uhr

Arbeitstreffen

Ort: wird beim Stammtisch bekannt gegeben

BRAUNSCHWEIGER LAND

Sonnabend, 28.03. – Ostersonntag, 5.4.2015

Auf den Spuren des Stockfisches ins Frankenland

Eine kulinarische Reise in die Genussregion Oberfranken mit traditionellen Gerichten und Getränken, für 10 – 20 Teilnehmer. Ablauf:

28.03. – 30.03.: Schwerpunkt Wein: Pauschalübernachtung in Iphofen

30.03. – 02.04.: Schwerpunkt Bier: Pauschalübernachtung in Bamberg

02.04. – 05.04.: Schwerpunkt Stockfisch: Übernachtung in Helmbrechts

Ungefährer Kosten für Unterkunft, Transport und Speisen ohne Getränke sind ca. 100 Euro/Tag/Person, es können auch nur Teilabschnitte mitgemacht werden. Auskunft und Anmeldung bei Gerrit Rinck (slow.gerrit@gmail.com) oder im Slow Food-Mitgliederforum (<https://forum.slowfood.de/>)



Der kleine Vegetarier

Lecker und preiswert speisen in Braunschweig
 Auguststr. 15-16 (Kennedyplatz) • Mo.-Fr. 9-17 Uhr, Sa. 10-16 Uhr



Backstube Bundschuh
 selbst angebaut · selbst vermahlen · von uns gebacken
Dinkelbäckerei im Leinetal
 Hier finden Sie unsere Verkaufsstellen: www.backstube-bundschuh.de

Lindenhof Bio-Produkte
direkt vom Bauernhof

Altstadtmarkt Braunschweig
 Mi und Sa 8 - 13 Uhr

Braunschweig Prinzenpark
 Do 12 - 18 Uhr

Stadtmarkt in Wolfenbüttel
 Mi und Sa 8 - 13 Uhr

Wochenmarkt in Sickinge
 Fr 14 - 18 Uhr

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



www.eilum.de



demeter

Klosterguter
Bergkäse aus Heiningen

Rohmilchkäserei
Gutshof, 38312 Heiningen
kaese(at)klosterguter.de



Käsehof Lowes
Ziegenkäse und mehr vom Elm

Hofverkauf Montag bis Sonntag 7 bis 20 Uhr	Braunschweiger Bauernmarkt auf dem Kohlmarkt Donnerstag 8.30 bis 14 Uhr	Altstadtmarkt BS Samstag 8 bis 13 Uhr
---	---	--

Fam. Lowes • Hauptstr. 31 • 38173 Evessen • Tel.: 0 53 33/3 80 • Mobil: 01 60/90 76 87 86



demeter

Gemüse und Obst in der Kiste zu Ihnen nach Hause. Wir beliefern den Raum Gifhorn, Braunschweig und Wolfsburg.

Gärtnerhof Wendengarten
 Am Dorfbrunnen 4
 29378 Zasenbeck
 Tel.: 0 58 36/8 75
 Fax: 0 58 36/9 79 983

Auf dem Markt sind wir in:
 BS Altstadt Mi. und Sa.
 Querum Fr.
 WOB an der Waldorfschule Fr.
 Meine Sa.

Wir unterstützen Slow Food Deutschland e. V.

Liqueur Manufaktur Hoppenkamp

Liqueure · Destillate · Kräutelerixiere

Edle Tropfen aus handwerklicher Produktion.



2013 Himbeer-Likör aus Direktsaft
 2014 Sauerkirsche-Likör aus Direktsaft

www.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 zubereitet und
frisch an Sie geliefert.

wild-ess-kraut

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

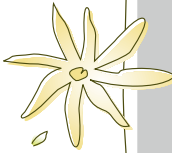
DE-022-Öko-Kontrollstelle

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

...Eine Wiese, ein Apfel, etwas Käse und Wein

das ist die Üppigkeit Buntentbocks

fürden, der den Tag zu leben versteht...



Hotel Landhaus Kemper

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



Hotel & Restaurant
Jägerhof




★★★★★

GENUSS ERLEBEN

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



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

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



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



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



BESTELHOTLINE

→ T. 05101.588360

→ www.gemuese-kiste.com



Gemüse-kiste
 vom Bioland-Betrieb Kampfelder-Hof



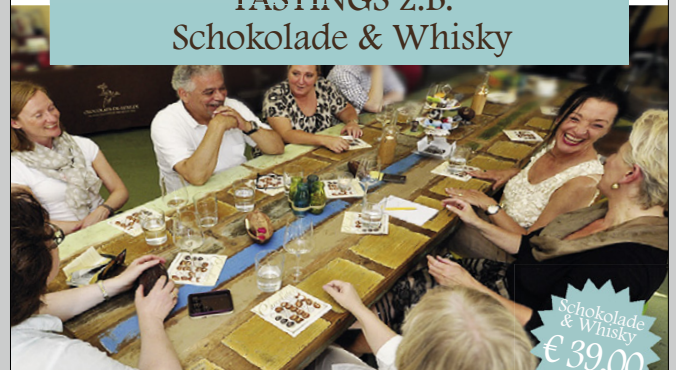
Auch zum
 Verschenken!



CHOCOLATS-DE-LUXE.DE

Die besten Schokoladen der Welt auf einer Seite.

**TASTINGS z.B.
 Schokolade & Whisky**



Schokolade
 & Whisky
 € 39,00

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

www.chocolats-de-luxe.de 0511 - 78 09 43 70



**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
www.fleischerei-hebel.de

Hebel

100 Jahre

Apex

Immobilien + verwalten GmbH

Projektmanagement

beraten
vermitteln
vermieten
verwalten
entwickeln

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



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!

FESTE FEIERN, WIE SIE FALLEN, ABER BEI UNS.



Golterner Str. 2, Barsinghausen/Göxe | Tel. (05108) 2165 · www.gasthausmueller.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



**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-Fest am 27./28. September 2014**
- Olivenöl-Seminare:
4. + 18. Sept., 9. + 23. Okt., 13. + 27. Nov., 11. Dez. 2014



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

*Unser Herz
schlägt
VEGETARISCH!*

VEGETARISCH! Für viele nur ein Modewort. Im Parkrestaurant findet eine „biologische“ Ausrichtung ihre konsequente Umsetzung. Besonders hervorzuheben ist das Angebot vegetarischer Speisen. Gehen Sie mit uns auf eine kulinarische Reise. Unter dem Motto „Gutes von damals“ und unserem kulinarischen Kalender bieten wir ein abwechslungsreiches Angebot an vegetarischen Gerichten an. Wen wir jetzt noch nicht überzeugen konnten, der überzeugt sich am Besten selbst mit einem Besuch bei uns.

Das Grüne am Stadtpark

HCC
PARKRESTAURANT



HCC Parkrestaurant
Theodor-Heuss-Platz 1-3
30175 Hannover
Tel.: 0511 8113-0
www.hcc.de

Mo.–Sa. 12:00 bis 22:00 Uhr
So.: 10:30 bis 18:00 Uhr*

*Auf Grund von Veranstaltungen bitten wir Sie speziell abends um Reservierung.

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



...max 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

Tag der
offenen Plantage
20. / 21.9.2014
10-18 Uhr

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

Führungen, Schnittkurse kostenlos, Termine auf Anfrage

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

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

BauernMarkt



...frisch
vom Hof

Hannover- 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

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

Bioland

www.galloway-biofleisch.de

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



Was nicht in aller Munde – hier in kleiner Runde:

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

* nur mit Anmeldung

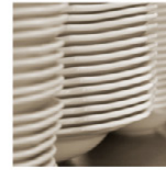


Aktuelle Veranstaltungen unter:
facebook.com/gaumenwerk

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-kafeewirtschaft.de

www.facebook.de/kafeewirtschaft

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

Sa.+So. ab 12 Uhr.

Durchgehend warme Küche.


DoppelKorn
Bio Bäckerei



10x in Hannover
2x in Hildesheim

Bio Backwaren & Café

doppelkorn-hannover.de

BIOLOGISCH

Bio-Lebensmittel für Linden



Stephanusstraße 10
30449 Hannover

Tel 213 55 88
Fax 213 55 90

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

www.la-vigna.de

Neben einem reichhaltigen Angebot an

Weinen erwartet Sie bei uns eine vielseitige,

Gut, Sauber, Fair

phantasievolle und überraschende bunte

auch bei La Vigna.

Küche in Bistro und Partyservice.



LA VIGNA

Italienische Weine und
Lebensmittel, Bistro, Party-Service

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

Donnerstag, Freitag & Samstag auf Märkten in Hannover!

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

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

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

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

* Nur Fleisch- und Wurstwaren

Bioland
ÖKOLOGISCHER LANDBAU



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

Bauer Stolze www.bauer-stolze.de

An der Kapelle 5 • 31311 Schwüblingen • 05175-2140

**neu
frisch
lecker**

CUP TO GO
Caffé Espresso Bar

Gut 43 · 38239 Salzgitter · www.cuptogo.info

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

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



BEATES BUNTE TOMATEN

Ich biete Ihnen

alte u. seltene Jungpflanzen u. Früchte:

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

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



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

Homanns Bauernladen

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

**Aktuelles der Saison: Grünkohl, Gänse, Puten,
Enten, Wild, Weihnachtsbäume**

Hofladen: Wehner Horst 7, 31234 Edemissen-Wehnen
www.homanns-bauernladen.de
Wochenmärkte: Mi., Fr., Sa. Peine | Do. Braunschweig



**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

Auf Bestellung



BESONDERE TORTEN FÜR BESONDERE ANLÄSSE

Für die kleinen und großen Ereignisse im Leben werden unsere Torten ganz individuell nach Ihren Wünschen gebacken und zubereitet.

Unsere Konditormeisterin Sophie Starigk berät Sie gern – und sie möchte Sie glücklich machen.

Unsere Kuchen und Torten – das süße Glück aus unserer Patisserie – 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.

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



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.

