

VERANSTALTUNGEN

April – September 2012

Wissen, was man isst



Slow Food[®]

Braunschweiger Land
Hannover
Harz

12. bis 15. April 2012:
Markt des guten Geschmacks
Slow Food Messe, Stuttgart

1.-3. Juni 2012:
20 Jahre Slow Food Deutschland, Köln

11. August 2012:
„Teller statt Tonne“, Braunschweig

Viele weitere Veranstaltungen
in Ihrer Nähe

Genuss mit Verantwortung

Erneut sind Anfang diesen Jahres mehr als 20.000 Menschen in Berlin auf die Straße gegangen, um gegen die vielen Fehlentwicklungen in unserer Landwirtschafts- und Ernährungspolitik zu demonstrieren. Das ist schon eine beeindruckende Zahl. Zählt man aber noch diejenigen hinzu, die beim Aufschlagen der Zeitung oder beim Verfolgen der Nachrichten Empörung, Ohnmacht oder Angst verspüren, weil immer wieder von erschreckenden Lebensmittelskandalen berichtet wird, dann sind es schon Millionen, die es satt haben.

Scheinbar zusammenhanglose „Zeiterscheinungen“ geraten in den Fokus: Das Verschwinden des Lebensmittelhandwerkers in der Nachbarschaft, riesige Schlachthof- und Massentierhaltungsnetzwerke, Todesfälle aufgrund resistenter Keime, Vermaischung und „Biosprit“, Zerstörung landwirtschaftlicher Strukturen in der ganzen Welt. Betroffen sind wir alle!

Jeder kann aktiv werden und je nach Möglichkeit seine Rolle als verantwortungsvoller Ko-Produzent wahrnehmen. Slow Food initiiert und fördert die Vernetzung von Erzeugern und Verbrauchern – im Bewusstsein, dass die Freude am Essen eng verbunden ist mit dem Wissen um seine Herkunft. Tafelrunden, Produzentenbesuche, gemeinsames Kochen oder Exkursionen sind unser genussvoller Weg dorthin. Sind Sie neugierig geworden? Wir laden Sie herzlich ein mitzugehen.

Ihre Slow Food Convivien

Übrigens: Eine besonders intensive Möglichkeit, Ko-Produzent zu werden, besteht in der Mitgliedschaft in einer „Solidarischen Landwirtschaft“ – auch CSA genannt für Community Supported Agriculture. In der Region Hannover gibt es eine seit Anfang diesen Jahres (siehe Seite 3, im Braunschweiger Land laufen Vorbereitungen (siehe Seite 20 und 26).



Solidarische Landwirtschaft in der Region Hannover

Der von Carlo Pedrini geprägte Begriff „Koproduzent“ war bisher Menschen außerhalb der Slow Food Bewegung nur schwer zu vermitteln. Seit dem 26. Februar 2012 ist dies am Beispiel der ersten „Solidarischen Landwirtschaft“ im Calenberger Land viel leichter geworden. Es gibt keine strenge Differenzierung zwischen Produzenten und Verbrauchern. Alle 70 Beteiligten an der SoLaWi „Wildwuchs“ – dies ist der Name für den in Leveste gelegenen Betrieb – tragen gemeinsam die Verantwortung, indem sie den Betrieb jeweils für ein Jahr finanziell absichern und auch ihre Fähigkeiten einbringen. Hierdurch können äußere Einflüsse durch die Gemeinschaft aufgefangen werden, und alle Beteiligten erhalten frisches Obst und Gemüse aus einem Anbau, den sie selbst mitgestalten. Dies bedeutet abgesehen vom eigenen Garten die größtmögliche Nähe zum Lebensmittel. In einer SoLaWi ist Transparenz vollständig durch die eigene Beteiligung gegeben. Der Anbau erfolgt nach ökologischen Kriterien. Region und Saison erlangen eine neue Bedeutung, da nur das geerntet werden kann, was auf dem Boden zur jeweiligen Jahreszeit wächst.

Die Mitglieder versorgen sich über Depots, um lange Fahrwege der Einzelnen zu reduzieren. Innerhalb der Gemeinschaft findet ein reger Austausch über Rezepte und Haltbarmachungsverfahren statt.

In Deutschland gibt es bisher über 20 Betriebe, die sich der solidarischen Landwirtschaft und damit dem Erhalt der bäuerlichen Landwirtschaft verpflichtet fühlen. Die Bewegung wächst; so existieren in Frankreich bereits ca. 1000 Betriebe. Es ist eine Art von Gemeinwohloökonomie, da auf Bankkredite verzichtet werden kann und Missernten nicht gefürchtet werden müssen, die normalerweise den finanziellen Ruin eines Betriebs bedeuten können. Hier trägt die Gemeinschaft auf vielen Schultern die Risiken, und kleine Betriebe können erhalten werden.

Die Mitglieder interessieren sich für die Belange des Naturschutzes, alte Sorten und den Klimaschutz (keine beheizten Gewächshäuser für die Tomate im Dezember). Für die Slow Food Bewegung entsteht hier ein interessanter und wichtiger Partner, der alle Slow Food Prinzipien berücksichtigt und noch darüber hinausgeht, da nicht nur Solidarität gegenüber der Landwirtschaft geübt wird, sondern auch eine innere Solidarität gegenüber nicht ausreichend finanzkräftigen Koproduzenten geboten wird. Alle Mitglieder erhalten die gleichen Lebensmittel in jeweils verfügbaren Mengen unabhängig von der Höhe ihrer Gebote für die regelmäßigen Beiträge.

Anbau und Anbaupläne liegen natürlich in Händen von Fachleuten, die solidarisch entlohnt werden und nicht wie Saisonarbeiter aus Osteuropa.

Für Interessierte besteht die Möglichkeit, sich in eine Warteliste einzutragen, da im nächsten Jahr weitere Flächen in den Anbau genommen werden und somit die Versorgung weiterer Koproduzenten möglich wird.

Burkhard Ahlert, Convivium Hannover. Kontakt: hannover@slowfood.de

Regionale Produkte – wer sicher gehen will, kauft beim Erzeuger

Regionale Lebensmittel sind gefragter denn je. Beunruhigt durch Meldungen über Dioxin, Gentechnik, Antibiotika in Lebensmitteln oder EHEC-Infektionen fühlen sich Verbraucher beim Kauf von regionalen oder biologisch erzeugten Lebensmitteln noch am sichersten. Und wer sich im Sinne von Slow Food als „Ko-Produzent“ versteht, will außerdem durch seine Kaufentscheidung die entsprechende Produktionsweise fördern. Dabei wird der Regionalität nach aktuellen Erhebungen sogar ein höherer Stellenwert eingeräumt als der ökologischen Erzeugungsweise.

Aber Werbung für „Gutes aus der Region“ oder anderen Hinweisen auf regionale Herkunft sollte man nicht „blind“ vertrauen. „Regional“ kann auch bedeuten, dass ein Produkt lediglich in der Region verarbeitet oder abgepackt wurde, die Rohstoffe jedoch aus weiter Entfernung kommen. Erst kürzlich gab es eine Entscheidung des Bundespatentgerichts, wonach beim „Schwarzwälder Schinken“ das Fleisch zukünftig nicht nur im Schwarzwald geschnitten, sondern dort auch verpackt werden muss. Dieser Gerichtsentscheid bedeutet zwar eine Verschärfung des EU-Schutzes der „geschützten geografischen Angabe“ (g.g.A.) für den Namen „Schwarzwälder Schinken“. Dass das Fleisch der Schweine aber nicht aus dem Schwarzwald, sondern oftmals sogar aus dem Ausland kommt, stand nicht in der Kritik. Abgesehen von diesen ganz speziellen EU-weit geschützten Herkunftsangaben gibt es nämlich für die Kennzeichnung von regionalen Produkten bisher keine gesetzlichen Vorgaben.

Einige Bundesländer haben zwar eigene Ländermarkenzeichen entwickelt (z. B. „Geprüfte Qualität – Hessen“) und das Land Niedersachsen kürt jährlich „Kulinarische Botschafter“. Doch die Konzepte, Kriterien und Kontrollen sind sehr unterschiedlich. Einige mehr, andere weniger streng, so dass sie dem Verbraucher nur bedingt Orientierung bieten.



Bundesverbraucherministerin Aigner will jetzt Abhilfe schaffen und mit einer freiwilligen Zusatz-Kennzeichnung mehr Klarheit bei regionalen Produkten erreichen. Auf den Verpackungen soll in einem „Regionalfenster“ für jede Zutat einzeln transparent gemacht werden, aus welcher Region sie zu welchem Prozentsatz stammt.

Diese Initiative wird von vielen begrüßt, u. a. vom Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW), der hiermit Transparenz und Glaubwürdigkeit gefördert sieht. „Wenn klar festgelegt ist, wie ein Anbieter angeben kann, woher die Rohstoffe stammen und wo sie verarbeitet werden und wenn die Einhaltung dieser Anforderungen verlässlich kontrolliert wird, dann kann der Verbraucher durch seine Kaufentscheidung Produkte der kurzen Wege und die Landwirtschaft in seiner Region fördern.“ erklärte der BÖLW-Vorstandsvorsitzende Felix Prinz zu Löwenstein. Die Kennzeichnung bietet also denen, die sie nutzen, die Möglichkeit, ihre Produkte glaubwürdig von anderen abzuheben.

Andere, wie z. B. die Verbraucherorganisation Foodwatch, kritisieren jedoch die Freiwilligkeit der Kennzeichnung. Lebensmittelhersteller könnten weiterhin mit Regionalität und Begriffen wie „Heimat“ werben, wenn sie das Siegel nicht verwenden. Foodwatch fordert, dass Hersteller in diesen Fällen verpflichtet werden, anzugeben, wo die Hauptzutaten herkommen – und zwar vorne auf der Packung.

Dazu kommt, dass es bisher keine Definition des Begriffes „Region“ gibt. Wie groß ist sie, wo endet sie, gibt es z. B. auch grenzüberschreitende Regionen? Dieses wäre in jedem Fall auch im Rahmen der „Regionalfenster“-Entwicklung festzulegen.

Doch es gibt schon jetzt Möglichkeiten, möglichst sicher zu gehen, dass wirklich regional erzeugte Lebensmittel im Einkaufskorb landen: Einkaufen direkt beim „Erzeuger des Vertrauens“ auf dem Bauernmarkt oder in Hofläden. So gibt es z. B. in Hannover an vielen Stellen und mehrfach in der Woche spezielle Bauernmärkte (siehe www.bauernmarkt-hannover.de), auf denen nur landwirtschaftliche Betriebe aus der Region ihre Waren anbieten dürfen. Bei anderen Märkten muss man genauer hinsehen, wer dort verkauft, aber man findet zum Beispiel auf den Wochenmärkten in Hannover ebenfalls viele Produkte direkt vom regionalen Erzeuger und auch in Bio-Qualität.

Jetzt im Frühjahr und Sommer bietet es sich außerdem an, mit dem Rad auf Erkundungs- und Einkaufstour zu gehen und Hofläden anzusteuern. Dort kann man vor Ort sehen, von wem und wie die Produkte erzeugt und die Tiere gehalten werden, und sich mit frischem Gemüse, Obst, Eiern, Fleisch oder Milchprodukten versorgen.

Wo aber findet man die nächstgelegenen Hofläden? Zumindest für den Biobereich ist das ganz einfach: Das Kompetenzzentrum Ökolandbau Niedersachsen hat unter www.bioeinkaufen.de niedersächsische Bio-Einkaufsstätten zusammen gestellt und es besteht die Möglichkeit, differenziert nach Hofläden, Wochenmarktständen, Bäckern, Fleischern, Natur-

kostläden oder gezielt nach bestimmten Produkten in der eigenen Umgebung zu recherchieren. Ansonsten geht es auch ganz bequem: Wer sich Bio-Produkte liefern lassen möchte, kann in der Rubrik „Bio-Lieferservice“ über Eingabe der Postleitzahl herausfinden, welche Bio-Lieferdienste und Abokisten direkt an die Haustür liefern. Außerdem gibt es in der Region noch viele Hofläden von Betrieben, die nicht bio-zertifiziert sind.

Für die Planung der Hofladentour – „notfalls“ auch mit dem Auto – findet man auf der Homepage sogar eine interaktive Karte inkl. Routenplaner. Vielleicht verabreden Sie sich demnächst mal mit gleichgesinnten „Ko-Produzenten“ zur gemeinsamen Erkundung der regionalen Produktvielfalt?

Christine Hoppe, Convivum Hannover

Bio-Hofläden im Umfeld von Hannover

(ohne Anspruch auf Vollständigkeit):

Maage's Landladen
Ernst-Friedrich Maage
Hermann-Löns-Straße 18
30952 Ronnenberg
Tel.: 05108 3528

Gärtnerei Rothenfeld
Frederic Pein
Rothenfeld 10
30916 Isernhagen
Tel.: 05139 27014

Kampfelder Hof
Bärbel und Cord Baxmann
Hauptstraße 31
30966 Hemmingen
Tel.: 05101 84988

Hofgemeinschaft Neues Haus
Joachim Wieding
Frielinger Straße 6
30826 Garbsen
Tel.: 05131 55538

Kürbishof
Jens Grastorf
Bundesstraße 10
30989 Gehrden/Ditterke
Tel.: 05108 923536

Gärtnerei Kiebitz
Franz Josef Sautmann
Iltener Straße 3
31319 Sehnde
Tel.: 05138 600178

Gärtnerei Wurzelwerk
Andrew Klinge
Am Wehrturm 16
31832 Springe/Lüdersen
Tel.: 05045 912166

Bioland Gemüsediele
Rudolph Speckhan
Maschstraße 12
31515 Wunstorf
Tel.: 05031 971483

Lüderser Obsthof
Manfred Wulfert
Am Wehrturm 16
31832 Springe/Lüdersen
Tel.: 05045 6233

Biohof Hemme
Hermann Hemme
Marktstraße 2
30900 Wedemark/Brelingen
Tel.: 05130 3447

Eschenhof
Friedrich Bartels
Industriestraße 15
31832 Springe
Tel.: 05041 971626

Biohof Harke
Friedrich Harke
Hauptstraße 12
31303 Burgdorf
Tel.: 05136 5719

Michael Schaper
Zum Bodenkamp 11
31535 Neustadt
Tel.: 05032 3368

Organic farm
Engelbert Hartmann
Am Bäckerbrink 4
31177 Harsum
Tel.: 05127 6849

Gut Adolphshof
Gut Adolphshof 1
31275 Lehrte/Hämelerwald
Tel.: 05175 4535

Kudammhof
Familie Schultz-Erkens
Kurfürstendamm 46
29352 Adelheidsdorf
Tel.: 05085 471

Klostergut Sorsum
Martin Ertelt
Hinter dem Dorfe 18
31139 Hildesheim
Tel.: 05121 604250

Vollmers Gemüsegarten
Heinrich Vollmer
Dammbusch 26
31275 Lehrte
Tel.: 05175 7434

Bauer Stolze
Hendrik Stolze
An der Kapelle 5
31311 Uetze
Tel.: 05175 2140

Bioland Gärtnerei Klages
Thomas Klages
Dorfstraß 1
31311 Uetze
Tel.: 05173 24494



Teller statt Tonne

Über 30% der global hergestellten Lebensmittel wandern nicht auf den Teller, wo sie hingehören, sondern wandern in die Tonne. **Welch eine Missachtung unserer Lebensmittel!**

Handelsklassen (die nicht gesetzlich vorgeschrieben sind, sondern vom Handel gefordert) lassen einen großen Teil der produzierten Lebensmittel nicht in den Handel kommen, Kartoffeln sind zu klein oder zu groß, Bananen oder Gurken sind zu krumm für die Kiste, der Kopfsalat muss in immer gleicher Anzahl in den Karton passen, wie auch Äpfel und Birnen etc.

Sind die „auserwählten“ Lebensmittel in den Handel gekommen und z. B. nur 1 Tomate ist angeschlagen, wird der ganze Karton vernichtet. Lebensmittel, die bald das MHD (**Mindest-Haltbarkeits-Datum**) erreicht haben, werden in die Abfalltonne befördert.

Brote, die nicht verkauft werden konnten, wandern in die Tonne. In Wien werden jeden Tag so viele Brote vernichtet, dass die Einwohner der Stadt Graz davon leben könnten.

Was für eine **Verschwendung von Ressourcen** wie Energie, Wasser, Böden, Luft, **Belastung der Umwelt durch CO₂-Emissionen** durch die Produktion von Dünger und Pestiziden.

Die ganze Problematik wird sehr ausführlich in dem Film „**Taste The Waste**“ von Valentin Thurn dargestellt, den wir im Universum u. a. zu der Aktion „**Teller statt Tonne**“ zeigten.

Am 10. Dezember, dem Terra Madre Day 2011, haben wir mit dem BUND und vielen anderen Aktiven auf dem Kohlmarkt in Braunschweig mit einer Aktion auf das Problem der Lebensmittelverschwendung hingewiesen. Mit erfahrenen Menschen haben wir Lebensmittel aus den Tonnen von Lebensmittelgeschäften, wie Edeka, Aldi, Netto, Rewe, Lidl, Real, geholt.

Die Gemüsesorten, wie Wirsing-
kohl, Karotten, Pilze, Lauch, Kartoffeln, Sellerie, rote Bete, Blumenkohl, Tomaten, waren in gutem Zustand. Wir haben sie gewaschen, kräftig und sehr sorgfältig gewaschen. Wobei waschen schon gereicht hätte, aber wir mussten unser Gefühl des „Abfalls“ überwinden und konnten uns daher kein Sandkörnchen erlauben.

Aus diesen Zutaten haben wir Suppen gekocht, in unterschiedlicher Zusammensetzung, und haben die Passanten gebeten, unsere Suppen



zu essen, gratis. (Gegen Spenden haben wir uns aber nicht gewehrt.) 90 Liter Suppe haben wir ausgeschenkt! Aus den Äpfeln, Birnen, Orangen, Bananen, Kiwis haben wir Obstsalat hergestellt. 20 kg davon wurden gegessen.



Mit vielen Menschen konnten wir diskutieren und fanden natürlich breite **Zustimmung** und auch **Hilflosigkeit**.

Hilflosigkeit – was können wir denn tun?

Vorgeschlagen wurde:

Als Konsument:

- kleinere Mengen einkaufen,
- öfter das Messer benutzen, um faule Stellen herauszuschneiden,
- bei Überschreitung des MHD die Ware begutachten – schauen, riechen, schmecken, nicht gleich wegwerfen.
- Beim Einkauf nicht auf vollen Regalen bestehen.

Als Händler:

- Obst und Gemüse möglichst nicht in Portionspackungen verkaufen, sondern offen.
- Im Geschäft Ecken schaffen für „angedatschte“ Waren und für Waren, bei denen das MHD droht, überschritten zu werden und diese Waren verbilligt anbieten.
- Hilfsorganisationen beliefern
- Ware, die nicht mehr verkauft werden kann, nicht in die Tonne werfen, sondern draußen in Regale zum Abholen bereit legen.

Am 10. Dezember 2011 war es kalt. Die angebotenen Sitzplätze wurden kaum genutzt. Kommunikation war nur im Stehen und kurz möglich. Wir fassten den Entschluss: Noch einmal zu einer warmen Jahreszeit! Und das wird sein am

Samstag, 11. August 2012, wieder von 10 – 18 Uhr auf dem Kohlmarkt.

Wie werden eine Suppe kochen aus Brot, das nicht am Backtag verkauft werden konnte. Gemüse und Obst werden wir uns bei Produzenten besorgen, die die Ware aus Handelsklassengründen nicht verkaufen können. Wir werden also Lebensmittel aus der Überproduktion benutzen.

Machen Sie mit bei der Aktion!

Kommen Sie vorbei und kosten Sie!

Kommen Sie vorbei und diskutieren Sie über Lösungsmöglichkeiten!

Slow Food Braunschweiger Land

Zur Vertiefung der Problematik empfehlen wir das Buch „Die Essensvernichter“ von Stefan Kreutzberger und Valentin Thurn

Der Röber-Gourmetmarkt in Wolfenbüttel

Förderer von Slow Food Braunschweiger Land

„Zum Braunkohl passen echte Braunschweiger Wurstwaren wie die Braunschweiger Mettwurst. Die beste gibt es laut einer Blindverkostung des Convivums Braunschweiger Land beim „Röber-Gourmetmarkt“, deshalb machen wir nun einen Ausflug in die putzige Fachwerkstadt Wolfenbüttel. Seit 1827 sind dort im Stammsitz am Kornmarkt „Aechte Braunschweiger



Wurst- und Fleischwaren“ erhältlich. Ganz klassisch ging es los mit einer Fleischerei, die sich nun in 8. Generation in Familienhand unter der Leitung der beiden Schwestern Sabine Heine und Susanne Röder, beide geborene Röbers, befindet. „Die Braunschweiger

Mettwurst“, erzählt Sabine Heine, „ist eine ganz frische Streichwurst. Die Mettwurstmasse wird produziert, am nächsten Morgen geräuchert und kommt dann lauwarm ins Geschäft.“ Verwendet wird hochwertiges Schweinefleisch vom Biofleischlieferanten Sonnberg in Österreich oder vom Familienbetrieb Böseler. Röbers Streichmettwurst besteht aus Schweinefleisch, Schweinebauch, Salz und grob geschrotetem Pfeffer. Sonst nichts. „Das ist bei den Gläschen, die wir hier verkaufen, genauso“, versichert Susanne Röder, „denn alle unsere Produkte kommen ohne Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker aus.“ Neuerdings gibt es hier einen Mummebraaten: In Mummie eingelegerter Krustenbraten, also Schweinerücken mit Schwarte, dazu Senfkümmel.

Heute noch arbeitet man in dem Bemühen, sich an die Tradition und die eigenen Wurzeln zu erinnern. „Wir wollen in der heutigen Zeit die klassischen Produkte mit hochwertigen Zutaten herstellen und auch neue, interessante Produkte bieten!“, sagt Heine. Man schmeckt’s. Die Braunschweiger Mettwurst riecht so intensiv, dass mir schon vor dem Reinbeißen das Wasser im Munde zusammen läuft. Brot zur Wurst gibt es gleich nebenan bei Richters fantastischer Altstadtbackerei ...“

(Zitat aus der „Genussreise Braunschweiger Land“, geschrieben von Judith Weibrecht, erschienen im Slow Food Magazin 2/2012.)

Aber außer Fleisch und Wurstwaren gehören zu einem Gourmetmarkt natürlich auch noch andere Leckereien, wie

- der Käse von der Naturkäserei Tegernseer Land, Käse aus Heumilch (also ohne Silage-Fütterung),
- die Matjesfilets, fein und mild gesalzen, aus Emden,
- der Fisch, frisch oder geräuchert, liefert „Die Räucherei“,
- der Einbecker Senf,
- die Puten vom Meierhof Rassfeld,
- die Biere von der „Schlossbrauerei Maxtrain“.

Eigentlich dürfte ich jetzt nicht mit den Beispielen aufhören, weil ich allen Nicht-Genannten Unrecht tue. Ich bitte um Entschuldigung und verweise für alle auf die Seite www.roeber-gourmetmarkt.de! Dort finden Sie auch viele Informationen zu dem Betrieb und zu den Produkten.

Als ich mich mit dem Sortiment beschäftigt habe und mit Sabine Heine und Susanne Röder darüber gesprochen habe, ist mir besonders angenehm aufgefallen, dass diese beiden Geschäftsführerinnen sich viele Gedanken zu den Produkten gemacht haben: bio oder traditionell, Bio-Ware aus Österreich, Hühner aus Bodenhaltung, Fisch muss immer MSC-zertifiziert sein, ein bayerisches Weißbier wird eben nur in Bayern gebraut usw.

Hans Helmut Oestmann,
Convivum Braunschweiger Land

**Es ist gut zu wissen,
woher die Lebensmittel
kommen – der Genuss
steigt enorm!**

Wenn man den Laden betritt, wird man herzlich begrüßt. Und was mir noch wichtiger ist: auf Fragen wird fachkundig geantwortet, ohne Zeitdruck (obwohl häufig viele Kunden in der Schlange stehen).

**Der Einkauf macht Spaß
und macht zufrieden!**



Was bleibt?

Machen Sie selber ihre Erfahrungen mit dem Röber Gourmetmarkt, Kornmarkt 6, 38300 Wolfenbüttel, Telefon 053 31 1241, www.roeber-gourmetmarkt.de !

Convivium Harz

Unsere Landwirte stellen sich vor.

HEUTE:

Bioland-Hof

Dr. Oberländer

Uehrde

Als Lothar Oberländer noch kein diplomierter Agrar-Ökonom und promovierter Volkswirt, sondern ein kleiner Junge war, gab es für ihn nichts Größeres, als mit seinem Vater auf die Jagd zu gehen. „Jäger wollte ich schon immer werden – der Bio-Bauer kam erst später“, sagt der Landwirt. Heute bewirtschaftet er in vierter Generation das Gut Uehrde bei Osterode sowie einen weiteren Betrieb in Sangerhausen – insgesamt 720 Hektar, seit 2001 alles unter dem Bioland-Siegel.

Wild im Bioland

Auch die Dam- und Rotwildzucht, heute der wichtigste Betriebszweig von Lothar Oberländer, erfolgt nach den strengen Kriterien von Bioland. Auf den weitläufigen Weiden und Wiesen rund um Uehrde finden die prachtvollen Tiere einen vielfältigen Lebensraum vor, der mit seinen großen Freiflächen, Hecken und Baumgruppen der ursprünglichen freien Wildbahn so nahe kommt, dass die Edelhirsche ihren Charakter eines Wildtiers bewahren können. Das vor allem zeichnet die biologische Wildhaltung vor der konventionellen aus.

„Die Tiere können ihrem natürlichen Tagesrhythmus folgen und versorgen sich fast



das ganze Jahr über selbst in der freien Natur“, erklärt Lothar Oberländer. Nur im Winter wird zugefüttert, ausschließlich mit Biofutter, das aus dem Gehege oder von den eigenen Äckern stammt. „Ich denke, dass die Hirsche genauso wie unsere Wildschweine, Rinder und Schweine ein gutes Leben haben, so lange sie bei uns sind

Wild und würzig

Das Dam- und Rotwild auf Oberländers Weiden wird anderthalb Jahre alt. Dann schießt Lothar Oberländer die Tiere nach Bedarf aus der Herde heraus, was für das Wild die schonendste Tötungsart ist. Das vorzügliche Fleisch kann man im ebenfalls Bioland-zertifizierten Hofladen von Hannelore Oberländer erstehen – als Braten, geräucherten Schinken oder Mettwurst. Ihr Ehemann genießt es allerdings am liebsten gegrillt. „So hat die Menschheit angefangen, Fleisch zu essen“, sagt er augenzwinkernd.

Mit Bio auf der sicheren Seite

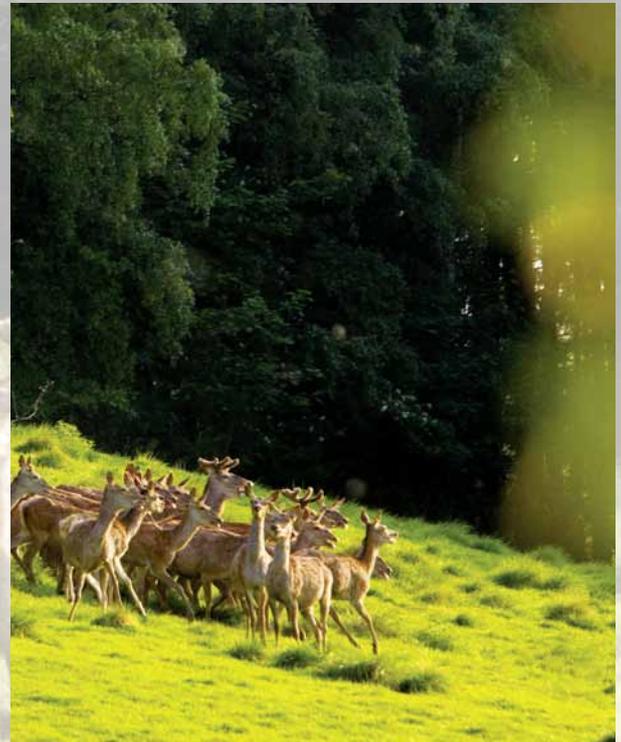
Und wie hat er selbst mit Bio angefangen? Tatsächlich war für ihn die Umstellung von konventionellem auf ökologischen Landbau zunächst weniger eine Frage der Gesinnung, als vielmehr eine betriebswirtschaftliche Notwendigkeit, ausgelöst durch den BSE-Skandal. „Ich habe damals erkannt, wie abhängig der Erfolg des eigenen Betriebes von anderen Partnern und sonstigen äußeren Einflüssen ist“, erklärt er. Was im Umkehrschluss bedeutet: Je geschlossener ein System, desto krisensicherer.

Respekt hat Tradition

Inzwischen ist Lothar Oberländer überzeugter Bio-Landwirt, was nicht von ungefähr kommt. Denn schließlich gehören extensive Tierhaltung und die natürliche Liebe zur Kreatur genau wie das Jagen seit jeher zur Tradition der Familie. „Man kann ökologische Landwirtschaft auch aus vollem Herzen betreiben, ohne sich an dieser mitunter weltfremden Überhöhung des Natürlichen zu beteiligen“, sagt Lothar Oberländer, der sich selbst als wertkonservativ bezeichnet und für eine Ideologisierung des Öko-Gedankens nicht viel übrig hat. „Ich sehe es eher so, dass der Mensch der Natur ausgeliefert ist. Alles, was er von der Natur bekommen hat, hat er ihr abgerungen.“

Natur lehrt Gelassenheit

Aus diesen Worten spricht die Erfahrung eines erfolgreichen Betriebsleiters und hart arbeitenden Mannes, der allerdings gern einräumt, dass das ökologische Wirtschaften ihn zufriedener und gelassener hat werden lassen. „Ich führe hier ein Leben im Einklang mit der Natur. Sie hat mich gelehrt, die Dinge zu nehmen, wie sie sind.“



Dr. Lothar Oberländer
37520 Uehrde
Telefon: 05522-72698

Saatgut ist Kulturgut und gehört uns allen!



Foto: Jörg Lindemann

Die Vielfalt an Saatgut steht am Anfang von unterschiedlichen Gemüsesorten. Diese Vielfalt nimmt ab und geht verloren, wenn wir uns nicht darum kümmern.

Im Handel wird die Sortenauswahl an Gemüse und Obst immer geringer. Mit dem Boskop gibt es nur noch einen Koch- und Backapfel. Blaufleischige und mehlig kochende Kartoffeln, sind nur im Spezialversand zu bekommen. Farbige Tomaten und Sorten, die auch für Suppen und Saucen zu nutzen sind, sind nur selten im Handel zu finden. Zarte,

gelbe Schwertbohnen, roter Spitzkohl für Sauerkraut und Rohkost, weiße Beete, gelbe Radieschen, Trockenbohnen, die nicht blähend wirken, alles nicht im normalen Angebot.

Diese Vielfalt ist nicht Luxus, sondern unser kulturelles Erbe und es ist unsere Aufgabe diese zu erhalten. Damit wir antworten können, wenn uns unsere Enkelkinder fragen, was eigentlich aus der großen Anzahl an Sorten geworden ist, die es bei uns gegeben hat. Wenn wir aktiv werden, können wir den Enkeln nicht nur auf ihre Frage antworten, sondern auch die verschiedenen Sorten zeigen und weitergeben.

Eine Sammlung in der Genbank, im „ewigen Eis“(?) oder der Erhalt im Freilichtmuseum wird nicht helfen. Die Sorten müssen angebaut werden, müssen sich an das sich verändernde Klima, die unterschiedlichen Böden anpassen. Wir werden nur erhalten, was wir auch nutzen. Erhalt durch Anbau und Aufessen ist die Lösung.

Im Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt e.V. (VEN) bieten Mitglieder Saatgut von den Sorten an, die sie selbst erhalten. Die Saatgutliste, eine Sammlung der Angebote, ist gerade neu erschienen und über die Internetseite www.nutzpflanzenvielfalt.de zu bestellen. Saatgut wird für eine Anerkennungsgebühr und das Porto abgegeben. In der Regel geben die Erhalter neben Saatgut auch Informationen über den Anbau ihrer Sorten weiter.

Der VEN bietet Menschen, die noch keine Erfahrung im Erhalt von Sorten haben, in Saatgutseminaren das erforderliche Wissen. Hinweise hierzu auch auf der obengenannten Internetseite.

Zweimal im Jahr vergibt der Verein verschiedene, nicht mehr im Handel befindliche Sorten von Salaten, Erbsen, Bohnen und Tomaten in Paten-

schaft. Mit der Vergabe von Selbstbefruchtern können sich auch Haus- und Kleingärtner beteiligen, die nicht so viel Platz und Erfahrung haben. Die Paten übernehmen für mindestens fünf Jahre den Anbau, die Beobachtung, die Erprobung in der Küche und die Saatgutgewinnung für ihre Sorte. Beobachtungen und Erfahrungen werden für weitere Paten und Erhalter, an anderen Standorten, aufgeschrieben und zurückgemeldet. Wer mit dem Erhalt erfolgreich ist, gibt auch Saatgut für weitere Patenschaften zurück. Für Fragen während der Patenschaft stehen erfahrene Mitglieder als Ansprechpartner zur Verfügung.

Saatgut ist Kulturgut und gehört uns allen, helfen sie mit es zu erhalten.

Kontakt: kornelia.stock@htp-tel.de

Film Tipp: „Vandana Shiva – Von Saatgut und Saatgutmultis“ am 21.5. in Braunschweig (siehe Seite 22)

Vegetarischer Genuss in Stadt und Region Hannover

Mindestens einmal pro Woche vegetarisch essen – dazu möchte das Projekt „Veggietag bunt.bio.lecker“ des Umweltzentrum Hannover e. V. verführen.

Der Veggietag ist ein Angebot für Betriebskantinen, Restaurants, Senioreneinrichtungen, Schulen und Kitas in der Stadt und Region Hannover, die Lust auf leckere Alternativen und Bio-Produkte machen wollen. Das Projekt unterstützt Interessierte aktiv bei der Einführung, Ausweitung oder Kommunikation ihrer vegetarischen und ökologischen Speisen. Zum Service gehören Infomaterialien, praxisnahe Fortbildungen, Exkursionen zu regionalen Bio-Erzeugern oder Koch-Workshops.

„Immer mehr Gäste interessieren sich für attraktive vegetarische Alternativen. Unsere Teilnehmer können diesem Trend Rechnung tragen und ihr Angebot weiterentwickeln. Wichtig ist dabei, dass den Gästen schon beim Lesen der Speisekarte das Wasser im Mund zusammenläuft. Nebenbei unterstützt der Gast mit seinem vegetarischen Gericht auch den Klimaschutz.“



Aktionstag in der Kantine der Agentur für Arbeit © Umweltzentrum Hannover

Die globale Tierhaltung verursacht ca.18 % der treibhauswirksamen Gase – mehr als der weltweite Verkehrssektor. Würden alle 1,1 Mio EinwohnerInnen der Stadt und Region Hannover pro Woche einen Veggietag einlegen, entspräche dies einer jährlichen Einsparung der Klimagase von rund 80.000 Autos“, erläutert Marie Kastens vom Umweltzentrum Hannover.

Bisher haben bereits Betriebskantinen, Gastronomen, Senioreneinrichtungen und Schulen erfolgreich am Projekt teilgenommen: Die Sparkasse Hannover, VHV Versicherungen und das Klinikum Region Hannover haben sich in einer Kochschulung mit Bio-Spitzenkoch Tino Schmidt Anregungen für die vegetarische Küche geholt und einen Veggietag eingeführt. Ab sofort können die Tischgäste Kreationen wie Rote Beete-Ragout mit Kokosmilch und Zitronengras oder tomatisiertes Wirsing-Salbei-Ragout mit Parmesan probieren. Auch Da Capo Catering bietet im Schauspielhaus, in der Staatoper und in der Kantine der Agentur für Arbeit jede Woche leckere vegetarische Alternativen an.

Ein Verzeichnis aller Teilnehmenden der Kampagne findet man auf www.veggietag-hannover.de. Die Plattform bietet außerdem Rezepte zum Nachkochen, spannende Hintergrundinformationen und vieles mehr. Durchgeführt wird das Projekt vom Umweltzentrum Hannover in Zusammenarbeit mit der Landeshauptstadt Hannover – Agenda Büro 21 und der Region Hannover – Fachbereich Umwelt. Die Kampagne „Veggietag bunt. bio.lecker“ wird gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) im Rahmen des Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft.



Umweltzentrum Hannover
Marie Kastens

Hausmannstraße 9-10
30159 Hannover
Tel: 0511 164 03 -31

m.kastens@umweltzentrum-hannover.de
www.veggietag-hannover.de



Vegetarischer Kochworkshop im Seniorenzentrum St. Martinshof mit Bio-Spitzenkoch Tino Schmidt
© Umweltzentrum Hannover



Genussmarkt Braunschweiger Land



Vor vier Jahren nahm unser Convivium mit einem Stand an einer Veranstaltung zur biologischen Vielfalt teil. Diese fand im Schul- und Bürgergarten Doweese statt, einem ehemaligen Lehr- und Schulgarten. Das Gelände konnte mit Hilfe des

Fördervereins Doweese e. V. erhalten werden und besteht weitgehend in seiner alten Anlage, u. a. mit Gewächshäusern, Arboretum, verschiedenen Gärten, Wiesen und See weiter. Es dient als Naherholungsgebiet und diverse Veranstaltungen beleben darüber hinaus den Garten.

Viele von uns kannten den Bürgergarten, teilweise noch aus der Kinderzeit, aber wir hatten wohl vergessen, wie schön es dort ist! Es entstand die Idee, dort einen regionalen Genussmarkt zu veranstalten, ein wenig am Markt in Cloppenburg orientiert.

Gesagt, getan – 2010 fand unser erster Markt statt. Viel Arbeit steckte dahinter, die wir anfangs sicherlich unterschätzt hatten, aber als an einem Sonntagvormittag im September die ersten Besucher strömten, empfanden wir doch ein wenig Stolz über das, was wir auf die Beine gestellt hatten. Produzenten aus der Region haben ihre Waren angeboten, wie z.B. Brot, Käse, Honig, Wurst, Öl, Kaffee, Bier und Brände. Bereits um die Mittagszeit waren die ersten Stände ausverkauft. Und das Wetter zeigte sich von seiner besten Seite – nachdem es am Vortag noch heftig geregnet hatte.

Auch im Jahr darauf konnten wir den Genussmarkt fortführen. Neue Stände kamen hinzu. Und langsam haben wir das Gefühl, dass die Veranstaltung sich zu einer dauerhaften und erfolgreichen Einrichtung entwickelt, die durch ein wenig Werbung, aber vor allem durch Mundpropaganda immer bekannter wird. Das Convivium hat die Gelegenheit, Produzenten, die nach den Slow Food-Kriterien arbeiten, vorzustellen, und die Produzenten können ihre Produkte durch Verkostung und Verkauf vorstellen.

Also vormerken: 9. September 2012 !

Gisela Dietze
Slow Food Convivium
Braunschweiger Land



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. Herzlich willkommen!

APRIL

HANNOVER

Dienstag, 3.4.2012, 19 Uhr

Monatliche Tafelrunde

An traditionsreicher Stätte zwischen Schloss und königlichem Kräutergarten hat sich die Schlossküche etabliert. Seit kurzem ist das Restaurant unter Sascha Grauwinkels Regie bio-zertifiziert. Während des Sommerhalbjahres kehrt die hannoversche Schnecke hier zur Tafelrunde ein.

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

Ort: Schlossküche Herrenhausen, Alte Herrenhäuser Str. 3, 30419 Hannover
Bitte anmelden unter Telefon 0511 463894 oder hannover@slowfood.de

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 10.4.2012, 19 Uhr

Stammtisch

CSA (Community Supported Agriculture) – Vorstellung des Konzeptes und Gespräch mit Ilse vom Lindenhof in Eilum. Siehe auch Reise am 21.7.

Ort: siehe Internet (www.slowfood.de)

BRAUNSCHWEIGER LAND

Sonnabend, 14.4.2012, 12 Uhr

Milchseminar bei der Hofmolkerei Banse in Kakerbeck

Gesa und Jochen werden uns ausführlich in die Wissenschaft der Kuhmilch einführen, natürlich auch mit Verkostung.

Kosten 6 €/Person, Kinder 3 €/Kind

Anschließend, wie kann es anders sein: Eisessen in Diesdorf!!!

Anmeldungen bitte bei Hans Helmut Oestmann, Tel. 0531 1233790, oder braunschweigerland@slowfood und Einzahlung des o. g. Betrages auf das Konto 4048729800, BLZ 430 609 67, GLS-Bank, Kontoinhaberin: Lisa Wiechmann.

Ort: Kakerbeck 7, 29378 Wittingen/Kakerbeck (www.bauerbanse.de)

BRAUNSCHWEIGER LAND

Montag, 16.4.2012, 19 Uhr

Film-Netzwerk: „Leben außer Kontrolle“

Ein Film von Bertram Verhaag über die Gen-Technik.

www.leben-ausser-kontrolle.de

Karte zu 6 € bei Anmeldung über braunschweigerland@slowfood.de

Ort: Filmtheater Universum, Neue Str. 8, 38100 Braunschweig

HANNOVER

Dienstag, 17.4.2012, 19 Uhr

Salz + Suppe

Wir besuchen die Suppenstube in Linden. Neben der Verkostung von verschiedenen „Slow Food“-Suppen wird Sascha Soederhuyzen auch die Einsatzmöglichkeiten von Luisenhaller Salz vorstellen. Weitere Infos folgen im Internet und über den conviviumsinternen Mailverteiler.

Ort: Deisterstraße 53, 30449 Hannover-Linden

Anmeldung bei Anke von Platen, Telefon 05109 690196,

kontakt@ankevonplaten.de oder www.slowfood.de/hannover

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 24.4.2012, 15 Uhr

Kinder kochen mit einem Profi

Mario Kilian kocht mit Kindern aus dem Hort Broitzern, Kielhornschule.

Der nächste Termin wird im Oktober mit Kindern aus einer anderen Einrichtung stattfinden.



BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 24.4.2012, 19.15 Uhr

Arbeitstreffen

Ort: wird beim Stammtisch bekannt gegeben

MAI

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 8.5.2012, 19.00 Uhr

Stammtisch

Ort siehe Internet (www.slowfood.de)

HANNOVER

Dienstag, 8.5.2012, 19 Uhr

Monatliche Tafelrunde

Wegen des Feiertags machen wir eine Ausnahme. Heute ist die Tafelrunde mal am zweiten Dienstag des Monats. Vor dem Essen steht ein aktuelles Thema auf dem Programm. Genießen, plaudern, informieren und planen mit Mitgliedern und Gästen.

Ort: Schlossküche Herrenhausen, Alte Herrenhäuser Str. 3, 30419 Hannover
Bitte anmelden unter Telefon 0511 463894 oder hannover@slowfood.de

HANNOVER

Sonnabend, 12.5.2012, 11 Uhr

Wo kommt unser Wasser her?

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

Anschließend erfrischendes Treffen bei Wasser und Brot – der genaue Ort wird noch bekannt gegeben. Wer mag, bringt ein Häppchen zum Selber-

essen und Tauschen mit. Diverse Wässer sind vorhanden. Ein spannendes Wasserprojekt wird vorgestellt.

Ort: Wasserverband Nordhannover, Herrenhäuser Straße 61, 30938 Burgwedel-Wettmar. Anmeldung bei Anke von Platen, Telefon 05109 690196, kontakt@ankevonplaten.de oder www.slowfood.de/hannover

BRAUNSCHWEIGER LAND

Mittwoch, 16.5.2012, bis Sonntag, 20.5.2012

Zum 9. Mal – unsere traditionelle Himmelfahrt-Fahrradtour

Das Braunschweiger Land radelt in die Lüneburger Heide. Standort ist vom 16. bis 20. Mai das Landhaus Tödter in Oldendorf/Luhe, DZ 50 €, EZ 32 €, jeweils incl. Frühstück. Nächster Bahnhof ist Lüneburg, 18 km entfernt. Details werden noch mithilfe der Convivienleitung Lüneburg erarbeitet.

Nachfragen: Karl-Christian Amme, amme.kc@googlemail.com, Telefon 0531 51 32 84, Leider bereits ausgebucht !

HANNOVER

Sonntag, 20.5.2012, 11 bis 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.

BRAUNSCHWEIGER LAND

Montag, 21.5.2012, 19 Uhr

Film-Netzwerk

„Vandana Shiva – Von Saatgut und Saatgutmultis“

Ein Film von Bertram Verhaag. www.denkmal-film.com

Karte zu 6 € bei Anmeldung über braunschweigerland@slowfood.de

Ort: Filmtheater Universum, Neue Str. 8, 38100 Braunschweig

JUNI

ALLE

1.6. – 3.6.2012

20 Jahre Slow Food Deutschland

Fest in Köln. Info unter www.slowfood.de

ALLE

Sonntag, 3.6.2012, Uhr

Mitgliederversammlung SFD in Köln

HANNOVER

Dienstag, 5.6.2012, 19 Uhr

Monatliche Tafelrunde

Am Rande des königlichen Gartens lässt es sich trefflich tafeln und über die Dinge von Slow Food diskutieren. Mitglieder und Gäste sind herzlich willkommen.

Ort: Schlossküche Herrenhausen, Alte Herrenhäuser Str. 3, 30419 Hannover
Bitte anmelden unter Telefon 0511 463894 oder hannover@slowfood.de



HARZ

Während des gesamten Juni

Eine SLOW FOOD Genussreise

von Clausthal-Zellerfeld nach Stolberg mit täglichen Veranstaltungen, z. B.: **Esel-Trekking** mit Harzer Picknick, **Kräuterwanderung** mit Heiner Schrobendorff, **Forellenfangen** mit Frank Tolle, Besuch auf dem **Hühnerhof** von Willi Minne ...

Termine ab 1. April auf der Homepage www.slowfood.de/harz
Näheres siehe www.slowfood.de

BRAUNSCHWEIGER LAND

Freitag, 8.6.2012, 17 – 21 Uhr

Frühlingsgenüsse aus dem Braunschweiger Land

Eine Veranstaltung in Kooperation mit der Volkshochschule Braunschweig-Region schmecken. „Was muss man essen im Braunschweiger Land zur Zeit des Junos?“ Natürlich Spargel und Erdbeeren, diesmal als Salat, zur Suppe gereicht die Brunnenkresse, Putenbrust in einem Speckmantel, dazu junger Spinat und zum Abschluss eine Tarte aus Rhabarber. Produzenten werden das Essen mit den Erfahrungen ihrer Arbeit begleiten. Birmenschaumwein aus der Champagner-Bratbirne von der schwäbischen Alb, ein Riesling vom Nordharz, ein Frühburgunder von der Ahr und ein Bier aus Peine und Wasser aus dem Braunschweiger Netz werden die flüssige Komponente bilden.“

Kursleiter: Hans Helmut Oestmann, Kosten: 46 € inkl. Wein, Brot und Mineralwasser

Anmeldung und Information:
Ute Koopmann Volkshochschule Braunschweig, Alte Waage 15, 38100 Braunschweig, Tel.: 0531 2412-210 E-Mail: Ute.Koopmann@vhs-braunschweig.de
Ort: Volkshochschule Haus Alte Waage 15, Erdgeschoss Foyer



BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 12.6.2012, 19 Uhr

StammtischOrt: siehe Internet (www.slowfood.de)**HANNOVER**Sonnabend, 16.6.2012, 10 – 12.30 Uhr Führung,
anschließend Picknick (bis ca. 14 Uhr)**Auf den Spuren des Wildes durch den Deister**

Wissenswertes zu Wald und Wild – auch unter kulinarischen Aspekten. Im Rahmen einer geführten Wanderung durch den Deister mit dem Forstamtsleiter der Knigge'schen Miteigentümerschaft Ralf Schickhaus erfahren wir viel Interessantes über Baumarten, Waldaufbau, Waldbewirtschaftung und Wildspuren. Zum Abschluss gibt es ein Brotzeit-Picknick, u. a. mit Produkten des Waldes, am „Platz der Jäger“ (kurzfristige Umplanung bei Regen).

Treffpunkt (mit wettergemäßer Kleidung und festem Schuhwerk): Wennigsen, OT Bredenbeck, Wanderparkplatz Waldrand/Sportplatz, Ende Glück-Auf-Straße / Reiteranger

Kosten: 17 € / Pers. für Führung inkl. Picknick (zuzüglich Getränke)

Anmeldung bis 2.6.2012 bei Christine Hoppe, Telefon 05103 1409, oder www.slowfood.de/hannover und Überweisung auf Konto 7713977, BLZ 20030000, HypoVereinsbank, Kontoinhaber Frank Buchholz.**BRAUNSCHWEIGER LAND**

Sonntag, 24.6.2012, 10 – 18 Uhr

Tag der Braunschweigischen Landschaft 2012

Slow Food Braunschweiger Land nimmt mit Unterstützung der Autostadt-Restaurants und des Parkhotels (beide aus Wolfsburg) und La Vigna aus Braunschweig an diesem Fest der Region teil. Eine Köchin und zwei Köche der Teilnehmer werden aus regional produzierten Lebensmitteln regionale Gerichte kochen und anbieten. Weiter teilnehmen werden die Hofmolkerei Banse aus Kakerbeck, die Eisdiele Diesdorf und Bäcker Hacke aus Meinersen

Ort: Wolfsburg, Porschestraße

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 26.6.2012, 19.15 Uhr

Arbeitstreffen

Ort: wird beim Stammtisch bekannt gegeben

BRAUNSCHWEIGER LAND

Sonnabend, 30.6.2012

„Kneitlinger Krebsessen“ zur Sonnenwende

Eigentlich eine schwedische Domäne und auch nicht ganz genau zur Sonnenwende, dafür aber bereits zum 4. Mal lassen wir uns frisch gekochte Krebse und Wodka schmecken. Auf der Terrasse von Familie Baumgarten, mit freiem Blick vom Elm herab bis zum Harz, findet das rustikal-sinnliche Gelage statt. Kosten ca. 40 –45 € (je nach Krebspreis) inkl. Wein, Wasser, Dips und Sommersonne. Teilnehmerzahl max. 30 Personen, deshalb ist eine rasche Anmeldung ratsam! Und zwar bei Hans-Georg Baumgarten, Tel. 0172 5494670 oder 42@winet.de

Bestätigung und Kontoangabe erfolgen 2 – 3 Wochen vor der Veranstaltung.
Ort: Friedhofsweg 4, 38170 Kneitlingen**BRAUNSCHWEIGER LAND**

Montag, 2.7.2012, 19 Uhr

Film-Netzwerk

„Let's make money“ – Vom Wahnsinn, der Methode hat

Ein Film von Erwin Wagenhofer. www.letsmakemoney.at

Ort: Filmtheater Universum, Neue Str. 8, 38100 Braunschweig

Karte zu 6 € bei Anmeldung über braunschweigerLand@SlowFood.de**HANNOVER**

Dienstag, 3.7.2012, 19 Uhr

Monatliche Tafelrunde

Am Rande des königlichen Gartens lässt es sich trefflich tafeln und über die Dinge von Slow Food diskutieren. Mitglieder und Gäste sind herzlich willkommen.

Ort: Schlossküche Herrenhausen, Alte Herrenhäuser Str. 3, 30419 Hannover
Bitte anmelden unter Telefon 0511 463894 oder hannover@slowfood.de**BRAUNSCHWEIGER LAND**

Dienstag, 10.7.2012, 19.00 Uhr

Stammtisch

Auch der Juli-Stammtisch hat bereits eine mehrjährige Tradition: das legendäre Sommer-Picknick am Bootsanleger unterhalb des Schlosses Richmond. Jeder bringt seinen Genussliebbling der Saison mit und teilt mit den anderen Genießern.

Der Park des Schlosses Richmond, heute nur noch in Teilen erhalten, zählt zu den frühesten Landschaftsgärten Norddeutschlands. Er liegt an der Wolfenbütteler Straße, gegenüber dem Zuckerberg, und ist mit öffentlichen Verkehrsmitteln zu erreichen (Haltestelle Richmondweg). Zu empfehlen ist auch die Anfahrt mit dem Rad an der Oker entlang

BRAUNSCHWEIGER LAND / HARZ

Sonnabend, 14.7.2012, 10 – 20 Uhr

*Eine Empfehlung der Slow Food Convivien Braunschweiger Land und Harz:***Harz-Sommerüberraschung
(Wasser-Wein-Wandertour)**

- Hin- und Rückfahrt mit der Deutschen Bahn inkl. Taxi-Transfer ab Osterode
- Regionaltypisches Slow Food Mittagessen im Landhaus Kemper in Buntenbock
- Weinprobe mit Weinen vom Harzer Weingut
- Besuch auf dem Bio-Ziegenhof Buntenbock
- Regionaltypisches Abendessen in Osterode im Restaurant „Tilmann Riemenschneider“
- Geführte Wanderungen und Informationen zum Weltkulturerbe Harzer Wasserregal

Kursleiter: Andreas Klepp Kosten: 69 €

Anmeldung und Information:

Ute Koopmann Volkshochschule Braunschweig GmbH Alte Waage 15,
38100 BraunschweigTel.: 0531 2412-210, E-Mail: Ute.Koopmann@vhs-braunschweig.de

HANNOVER

Sonnabend, 14.7.2012, 12 Uhr, Abendessen 18 Uhr mit „open end“ (letzter Zug nach Hannover gegen 22 Uhr)

Auf der „Bio-Schiene“ in und um Uelzen:

Die Öko-Region im Nordosten Niedersachsens bietet für Slow Food-Anhänger viel Interessantes und Genussvolles: Nach kleinem Mittagsimbiss und Einführung in das Programm ist unser erstes Ziel der Bauckhof in Klein Süstedt, der zu den ersten nach Demeter-Richtlinien arbeitenden landwirtschaftlichen Betrieben in Deutschland gehört (seit 1932). Schwerpunkt ist hier die Tierhaltung mit Legehennen, Masthähnchen, Puten und Mastbullen, außerdem Kartoffeln, Fleischverarbeitung und intensiver Direktvermarktung



über Hofladen und Versand. Als Besonderheiten wird uns Carsten Bauck die Geflügelhaltung in Mobilställen und die neue eigene Schlachtereierei im Ort zeigen und erklären.

Von dort geht es in den Nachbarort zur „Bohlsener Bühne“, die sich in rund 30 Jahren von einem kleinen

Mühlenbetrieb zu einem der größten Erzeuger von Bio-Backwaren und ökologischen Getreideprodukten in Niedersachsen entwickelt hat. Neben den schmackhaften Erzeugnissen zeichnen das Unternehmen innovative Wege zur Förderung der Wirtschaftskraft im ländlichen Raum, zum Erhalt der Artenvielfalt und zum Klimaschutz aus. Inhaber Volker Krause wird uns den Betrieb und insbesondere die moderne „Backstraße“ vorstellen.

Den Tagesausklang bildet ein gemeinsames Abendessen (Bufett) im neuen Bio-Restaurant „Lässig“ im Hundertwasser-Bahnhof Uelzen, dessen Küche vor allem auf saisonale und regionale Bio-Rohstoffe setzt.

Treffpunkt: Klein Süstedt, Heuers Landhaus, Eichenring 21, 29525 Uelzen OT Kl. Süstedt (bei Interesse an Bildung von Fahrgemeinschaften bzw. Abholung vom Bahnhof Uelzen bitte melden)

Kosten: 40€/Pers. inkl. Mittagsimbiss und Buffet am Abend (zzgl. Getränke)
Anmeldung bis 1.7.2012 bei Christine Hoppe, Telefon 05103 1409, oder www.slowfood.de/hannover und Überweisung auf Konto 7713977, BLZ 20030000, HypoVereinsbank, Kontoinhaber Frank Buchholz.

BRAUNSCHWEIGER LAND

Sonnabend, 21.7.2012, 14 Uhr

CSA – eine Möglichkeit, Ko-Produzent zu werden?!

Besuch des Buschberghofs

Nach der ersten Information über CSA am 10. April werden wir jetzt den Buschberghof in der Nähe von Hamburg besuchen.

„Unter dem Namen Community Supported Agriculture (CSA) existieren seit vielen Jahren in Japan und in den USA Modelle der Zusammenarbeit zwischen Erzeugern und Verbrauchern. In den Kernpunkten in den USA und in Deutschland inspiriert von Rudolf Steiner, umgesetzt von Trauger Groh (vormals Landwirt auf dem Buschberghof) und Wilhelm Ernst Barkhoff (Mitbegründer der Bochumer GLS-Bank) entstand auf dem Buschberghof eine rechtliche, soziale und wirtschaftliche Konstruktion, die in Europa einmalig ist.“ (www.buschberghof.de)

Karsten Hildebrandt und andere vom Buschberghof werden aus ihrem Leben und Arbeiten mit dem CSA-Modell berichten und uns den Hof zeigen. Anschließend bei Kaffee und Kuchen (für 10€) wird der Besuch bei einem Gespräch beendet.

Anmeldung bitte bei Hans Helmut Oestmann, Telefon 0531 1233790 oder braunschweigerland@slowfood und Einzahlung des o.g. Betrages auf das Konto 4048729800, BLZ 430 609 67, GLS-Bank, Kontoinhaber: Lisa Wiechmann.

Ort: Buschberghof, 21493 Fuhlenhagen

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 24.7.2012, 19.15 Uhr

Arbeitstreffen

Ort: wird beim Stammtisch bekannt gegeben.

AUGUST

HANNOVER

Dienstag, 7.8.2012, 19 Uhr

Monatliche Tafelrunde

Am Rande des königlichen Gartens lässt es sich trefflich tafeln und über die Dinge von Slow Food diskutieren. Mitglieder und Gäste sind herzlich willkommen.

Ort: Schlossküche Herrenhausen, Alte Herrenhäuser Str. 3, 30419 Hannover
Bitte anmelden unter Telefon 0511 463894 oder hannover@slowfood.de

ALLE

9.8. – 13.8.2012

Genussreise: Poznan – Festival des guten Geschmacks

Hannovers polnische Partnerstadt Poznan (Posen) hat kulinarisch viel zu bieten. Geplant sind Produzentenbesuche und regionale Menüs.

Kontakt: Jutta Gebhardt, berlina@gmx.info



BRAUNSCHWEIGER LAND

Sonnabend, 11.8.2012, 10 – 18 Uhr

Teller statt Tonne

Speisen aus der Überproduktion

Nach der ersten Aktion zum Terra Madre Tag am 10.12.2011 (siehe Artikel auf Seite 8) mit Speisen aus weggeworfenen Lebensmitteln, werden wir im August 2012 Suppen aus der Überproduktion kochen, mit Brot, das nicht verkauft werden konnte, und aus Gemüse, das wegen „Unförmigkeit“ nicht vermarktet werden kann.

Ort: Kohlmarkt in Braunschweig

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 14.8.2012, 19 Uhr

Stammtisch

Ort: siehe Internet (www.slowfood.de)

HANNOVER

Dienstag, 21.8.2012, 17 Uhr

Wir besuchen die Demeter-Gärtnerei Wurzelwerk

In der kleinen Gärtnerei südlich von Hannover werden im Freiland und Gewächshaus Feingemüse, Kräuter und Blumen in Demeter-Qualität angebaut. Das besondere Anliegen der Gärtner ist die Erhaltung und Pflege alter Nutzpflanzen. Hier besteht eine besondere Nähe zum Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt (VEN), siehe Seite 16. Gerade bei ausgefallenen und alten Salat- und Tomatensorten kann man entdecken, wie vielfältig das Aroma von Gemüsesorten sein kann und das auch Blumen so gut schmecken, wie sie aussehen.

Ort: Gärtnerei Wurzelwerk, In der Rehr 22, 31832 Springe OT Lüdersden
Kostenbeitrag: 10,- € für Führung, Imbiss und Getränke
Anmeldung bis 13.8.2012 bei Claudia Lovermann, Telefon 0511 851823, oder www.slowfood.de/hannover.

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 28.8.2012, 19.15 Uhr

Arbeitstreffen

Ort: wird beim Stammtisch bekannt gegeben

ALLE

31.8. – 2.9.2012

Nieheimer Käsemarkt

Eine ganze Stadt voller Käse. Mittendrin informiert Slow Food über „Gut. Sauber. Fair“. Wer mitmachen möchte, wendet sich bitte an suedlicherteutoburgerwald@slowfood.de

SEPTEMBER

HANNOVER

Dienstag, 4.9.2012, 19 Uhr

Monatliche Tafelrunde

Am Rande des königlichen Gartens lässt es sich trefflich tafeln und über die Dinge von Slow Food diskutieren. Mitglieder und Gäste sind herzlich willkommen.

Ort: Schlossküche Herrenhausen, Alte Herrenhäuser Str. 3, 30419 Hannover
Bitte anmelden unter Telefon 0511 463894 oder hannover@slowfood.de

BRAUNSCHWEIGER LAND

Sonntag, 9.9.2012, 11 – 17 Uhr

Genussmarkt Braunschweiger Land am Dowesee

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

Ort: Doweseeweg 2, 38112 Braunschweig

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 11.9.2012, 19 Uhr

Stammtisch

Ort: siehe Internet (www.slowfood.de)

BRAUNSCHWEIGER LAND

Montag, 17.9.2012, 19 Uhr

Film-Netzwerk

„Plastic Planet“ – Willkommen im Plastikzeitalter

Ein Film von Werner Boote

www.plastic-planet.de/derfilm_plastik.html

Karte zu 6 € bei Bestellung über braunschweigerland@slowfood.de

Ort: Filmtheater Universum, Neue Str. 8, 38100 Braunschweig

HANNOVER

Mittwoch, 19.9.2012, 18.30 Uhr

Schönes Obst direkt vor der Haustür!

Heute besuchen wir die Obstplantage Hahne und schauen dem Bauernmarkt-Urgestein Klaus Hahne und seinen fruchtbaren Obst-Bäumen über die Schulter.

Ort: Obstplantage Hahne, Hildesheimer Str. 574, 30880 Laatzen OT Gleidingen
Anmeldung bei Anke von Platen, Telefon 05109 690196, kontakt@ankevonplaten.de oder www.slowfood.de/hannover



BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 25.9.2012, 19.15 Uhr

Arbeitstreffen

Ort: wird beim Stammtisch bekannt gegeben

OKTOBER

HANNOVER

Sonntag, 7.10.2012, 11 – 19 Uhr

Früchte des Gartens – der regionale Genussmarkt

Hochwertige Lebensmittel aus der Region, handwerklich hergestellt. Dieser besondere Markt am Erntedankfest betont die Nähe von Erzeuger, Verarbeiter und Konsument. Wie im Vorjahr laden ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm sowie Verzehrstände und eine weiße Tafel zum Verweilen ein. Die Atmosphäre auf dem historischen Marktplatz in der Hildesheimer Innenstadt inmitten der prachtvollen Fachwerkfassaden kann stimmiger nicht sein.

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

Am Informationsstand von Slow Food erfahren die Besucher Wissenswertes über die Arbeit, die Philosophie und Qualitätskriterien.

Ort: Historischer Marktplatz Hildesheim, Innenstadt

Anzeigen

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



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

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

Wir fördern Slow Food Deutschland e.V.



Godshorner
Röstkontor

Kaffeespezialitäten aus eigener Röstung

u. a. Kopi Luwak, Nepal, Galapagos

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

Aroma Bekömmlichkeit Frische



Traditionelle Fleisch- und Wurstwaren von selbst ausgewählten Tieren!

Spezialität: Eichelschinken, Eichelmettwurst. Vom Gourmet-Journal
„Der Feinschmecker“ prämiert.

Fleischerei Hebel
Bussilliatweg 12
30419 Hannover-
Herrenhausen
Tel.: 05 11-79 46 67
www.fleischerei-hebel.de

Hebel

100 Jahre

De Pellegrin

Eis Café

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

Unser Speiseeis ist stets frisch aus
ausgewählten Zutaten traditionell
handwerklich hergestellt.
Eiskuchen, Sojaeis, Veganeis ...

Pietro De Pellegrin
Wendenstraße 2
38100 Braunschweig
Telefon 0531 46470



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!

DRIVING TO GÖXE



**Gasthaus
Müller**
...munch!

~ Tradition in neuem Glanz ~

Gasthaus und Cateringservice:
Golterner Str. 2, Barsinghausen Göxe
Tel. (05108) 2163
Mo. Ruhetag, Di. bis Fr. ab 18 Uhr
Sa. und So. 11-14.30 und ab 18 Uhr
www.gasthausmueller.de



WEINHANDEL
Legro

FEINKOST &
TRATTORIA

Mo - Fr 8-18, Sa 9-15 Uhr
Trattoria mit warmer Küche:
Mo - Fr 11-14.30 Uhr,
ab 5,80 Euro

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

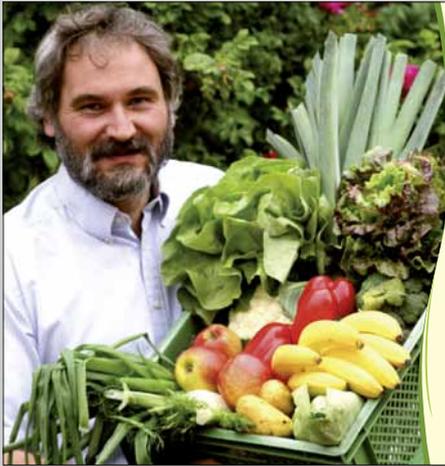
Pasta Käse Schinken
Salame Grappa
Espresso-Kaffee Weine
Balsamico TK-Fisch
Olivenöl
Eisspezialitäten
Gewürze & Soßen



Infos über Sonderveranstaltungen
usw. und Online-Shop
(Versand frei Haus)
www.legro.de

Frankenring 7
30855 Langenhagen-Godshorn

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



**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

... urköstlich speisen



Landhaus Kemper

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

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

Wir fördern Slow Food
Deutschland e.V.

Liqueur Manufaktur Hoppenkamp

Liqueure · Destillate · Kräuterelixiere

Edle Tropfen aus
handwerklicher Produktion.

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

Bioland  DE-GKO-039

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



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



Jenseits vom Tellerrand.



Jetzt auch in Celle und Hameln für Sie unterwegs!

Neukunden aus Celle & Hameln bekommen bei uns einen **10%igen Einstiegs-Rabatt** auf die ersten 4 Lieferungen!



BESTELHOTLINE

→ T. 05101.588360

→ www.gemueseekiste.com



Gemüseekiste

vom Bioland-Betrieb Kampfelder-Hof



... bunt schlafen



Landhaus Kemper

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

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



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



HANNOVERS OBSTBRENNEREI SEIT 2005

Lohnbrennen aus ihrem Obst
Brennereibesichtigung
Schnapsbrenner Seminare

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

LISTER DESTILLE OBSTBRENNEREI
MENGENDAMM 6 D-50177 HANNOVER
Tel: 0511-8486616 www.listerdestille.de

DLG Prämierte Obstbrände aus eigener Herstellung

Kirschbrand
Birkenbrand
Lister Obstler
Ingwergeist
Trüffelgeist
Mirabellenbrand

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





demeter

Gärtnerei
Wurzelwerk
biologisch-dynamisch am Deister

Auf diesen Wochenmärkten:
Do Hemmingen-Rathausplatz
Fr Hannover-Stephansplatz
Sa Hannover-Lindener Markt



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

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	Hannover- Bahnhof Ernst-August-Platz montags von 14 - 18 Uhr
Hildesheim-Himmelsthür Winkelstr. an der Pauluskirche freitags von 9 - 12.30 Uhr	Hannover- Döhren Fiedelerplatz dienstags von 14 - 18 Uhr
Hannover- Bahnhof Ernst-August-Platz freitags 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 herananzuwachsen und den vollen unverwechselbaren Eigengeschmack zu entfalten. Durch fachgerechte Haltung, schonende Behandlung stressfreie Schlachtung, 14tägige Reifung sowie sorgfältiges Zerlegen, liefern unsere Rinder ein zartes und gut marmoriertes Fleisch von höchster Qualität.

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

Mitgliedsbetrieb von **BIOPARK**
Ökologischer Landbau

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

Bittersüß

NATURKOST

NEU BEI UNS

Best-Bio-Card

Mitglied werden - und sparen

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

und wie gewohnt weiterhin...

- ausführliche Fachberatung
- immer in der Nähe - durchgehend geöffnet
- regionale Frische-Qualität
- ausgezeichnete Weine & reichhaltige Käseauswahl
- täglich frisches Brot & Backwaren
- alles in einem Einkauf: Naturkost-Vollsortiment
- bequemer Lieferservice
- volle Verantwortung mit fair gehandelten Produkten



Hildesheimer Straße 70
30169 Hannover
Tel. 0511 235 29 70
Fax 0511 353 78 68
Mo - Fr: 8.00 - 19.00 Uhr
Sa: 8.00 - 18.00 Uhr

Ferdinand-Wallbrecht-Straße 21
30163 Hannover
Tel. 0511 622 996
Fax 0511 622 996
Mo - Fr: 8.00 - 19.00 Uhr
Sa: 8.00 - 14.00 Uhr

www.bio-bittersuess.de

www.best-bio-card.de


Ganz. Schön. Mutig.
Kreative Kommunikation

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

→ www.GanzSchoenMutig.de



Der Niedersachsensekt


120 JAHRE
Duprès
1888 - 2008



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

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

www.la-vigna.de

Neben einem reichhaltigen Angebot an

Weinen erwartet Sie bei uns eine vielseitige,

Gut, Sauber, Fair

phantasievolle und überraschende bunte

auch bei La Vigna.

Küche in Bistro und Partyservice.



LA VIGNA

Italienische Weine und
Lebensmittel, Bistro, Party-Service

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



Mövenpick Restaurants – ein Stück Schweizer Kultur

Backfrische Familientüte

Backfrischer Sonntagsgenuss für die ganze Familie!

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

Preis: € 6,50

Das Angebot ist berechnet für 2 Erwachsene und 2 Kinder.

Wir backen mit Laib und Seele!

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

Tel. +49 (0) 511 326 284 50

moevenpick-restaurants.com


MÖVENPICK
Restaurants



Handgebraut

HÄRKE
Brauer aus Leidenschaft

www.härke.de



7. Oktober 2012 von 11 - 17 Uhr | Historischer Marktplatz

HILDESHEIMER GENUSSMARKT

Regionale Spezialitäten und Livemusik



Küchen Geschichten

DAS RESTAURANT: Wir öffnen mit kleiner, feiner Karte.

Seit dem 1. März ist endlich unser Restaurant wieder offen. Wir haben das sehnlich erwartete. Die Küche ist noch im Umbau, doch es gibt eine Interimslösung, und unser Küchenchef bietet eine kleine und sehr feine Karte an.

DER KÜCHENCHEF: Jens Riemann ist da.

Jens Riemann ist seit vielen Jahren erfolgreicher und begehrter Küchenchef. Jetzt ist er bei uns. Und wird, wie er namhafte Auszeichnungen gewann, die Zuneigung der Gäste gewinnen.

DIE AUSZEICHNUNG: Wir sind ÖKO zertifiziert.

Die Schlossküche Herrenhausen unterstützt Slow Food, und unsere Köche schätzen seit langem das Biologische und Regionale.



Seit dem Sommer 2011 ist die Schlossküche Herrenhausen auch zertifiziert durch DE-ÖKO-006.

NEUE ÖFFNUNGSZEITEN

täglich von 11-24 Uhr (außer 24.12.)


schlossküche
Herrenhausen

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

demeter

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

küchenfertig aufbereitet und
frisch an Sie geliefert.

wild-ess-kraut

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



DE-022-Öko-Kontrollstelle

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. 053 23 17 74, 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 Winter 2012/2013: 15. August 2012

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.

