

Veranstaltungen

Oktober 2012 – März 2013

Wissen,  
was man  
isst



Slow Food®

Braunschweiger Land  
Hannover  
Harz

7.10.2012: Früchte des Gartens, Hildesheim

9.–11.11.2012: slowFisch, Bremen

10.11.2012: „Wir haben es satt“, Hann.

10.12.2012: „terra Madre tag“, Welt

3/2013: Wandern im Walnusswald, Harz

Viele weitere Veranstaltungen  
in Ihrer Nähe

# Slow Food

slow Food ist eine weltweite Vereinigung, die sich für genussreiche Lebensmittel und für die Erhaltung regionaler Produkte und Speisen einsetzt, um die geschmacksvielfalt zu bewahren.

slow Food engagiert sich für nachhaltige, artgerechte und sozial gerechte Produktionsbedingungen und eine Verarbeitung ohne künstliche Hilfsmittel.

slow Food vermittelt als Gastgeber auf gesellige Weise Wissen über Lebensmittel und deren ursprünglichen Geschmack und vereint Produzenten, Gastronomen, Händler und Verbraucher in einer Lobby für Geschmack.

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



## Erntezeit

Erntezeit ist eine schöne Zeit. Eine Zeit voller Arbeit – aber auch eine Zeit voller Bereicherung. Diese Zusammengehörigkeit von monatelanger Arbeit, Geduld, Bangen und schließlich Erfolg, der die Ernährung sichert, ist in den vergangenen Jahrzehnten zunehmend aus unserem Alltag und aus unserem Bewusstsein verschwunden. Lebensmittel gibt es in jedweder Vielfalt zu jeder Zeit. Egal woher.

Bewusste Konsumenten fragen schon mal nach. Wollen wissen, unter welchen Bedingungen das Getreide angebaut, das Rind aufgewachsen, der Käse gereift ist, das Brot gebacken ist. Sie werden Partner der Landwirte, der Lebensmittelhandwerker, der Gastronomen. Sie werden Ko-Produzenten. So entstehen kleine Projekte, Netzwerke. Einige dieser Initiativen stellen wir in diesem Heft vor.

Im Terminteil finden Sie Einladungen zu Produzentenbesuchen, Tafelrunden, Verkostungen: Das sind beste Beispiele dafür, wie Slow Food genussvoll über gute, saubere und faire Lebensmittel informiert.

Viele Erzeuger und Lebensmittelhandwerker präsentieren ihre Produkte am Erntedanksonntag (7. Oktober) auf dem historischen Marktplatz in Hildesheim: „Früchte des Gartens“ als Treffpunkt des guten Geschmacks.

Terra Madre ist die faszinierende Idee von Slow Food. Lebensmittelbündnisse und Netzwerke aus aller Welt setzen sich für lokale Wirtschaft und verantwortliche Produktionsmethoden ein. Das diesjährige Treffen findet vom 25. – 29. Oktober in Turin gemeinsam mit dem Salone del Gusto statt – eine weltweite Feier für die Lebensmittelsouveränität und den Genuss.

Am 10. Dezember – dem Terra Madre Tag – machen auch in unseren Convivien Veranstaltungen auf die Ziele aufmerksam.

Ihre Slow Food Convivien

PS: „**Wir haben es satt**“ – so lautet das Motto einer Reihe von Demonstrationen, zu denen die Initiative „Meine Landwirtschaft“ aufruft. Bauern und Bürger fordern gemeinsam eine neue faire Landwirtschaftspolitik im Land und im Bund.

**Hannover: Sonnabend, 10. November 2012, 11 – 15 Uhr**

Demonstrationszug mit Treckerkorso ab Steintor.

Kundgebung auf dem Opernplatz.

**Berlin: Sonnabend, 19. Januar 2013**



# Regional einkaufen

Mittwoch: Altstadtmarkt, Milch und Milchprodukte bei Bauer Banse.

Donnerstag: morgens Bauernmarkt: Käse bei Klostersgut Heinigen, Gemüse bei der Börde-Gärtnerei, nachmittags Franzisches Feld: Gemüse und Eier bei Homann, Ziegenkäse bei Edgar Hille.

Samstag: Altstadtmarkt: Brot und Gemüse beim Lindenhof und/oder Wendengarten, Äpfel aus Evessen, Birnen aus dem Huy und zwischendurch zu Görge: Braunschweig-Kaffee, und zu Bauer Meyer nach Watenbüttel, um Fleisch von ehemals glücklichen Schweinen zu kaufen.

**Es kann ganz schön mühsam sein, regional einzukaufen.**

**Aber in Braunschweig haben wir viele Möglichkeiten:**

Die Wochenmärkte, die Bio-Läden, die mobilen Gemüse-Kisten, die Supermärkte führen immer häufiger Produkte von regionalen Anbietern, die Hofläden und last but not least die Erzeuger-Verbraucher-Genossenschaft Kernbeisser, eine Solidargemeinschaft von Produzent und Konsumenten nach dem CSA-Modell ist im Aufbau.

**Welche Gründe sprechen denn eigentlich für einen regionalen Einkauf?**

- Ich kann die Region schmecken.
- Die Frische der Produkte ist nicht zu übertreffen, sie stecken voller guter Inhaltsstoffe.
- Ich bekomme die Früchte und das Gemüse der Saison.
- Ich habe direkten Kontakt zum Produzenten und meine Fragen nach Anbau, Düngung, Pestiziden, Herbiziden, Ernte, Mast, Futter, Tierhaltung, Schlachtung werden beantwortet (es gibt natürlich auch schwarze Schafe in der Region).
- Ich kann mir die Betriebe anschauen, z. B. am Tag der offenen Tür, mit Slow Food oder auch alleine.
- Unerlaubten Praktiken und Lebensmittelskandalen kann durch die Transparenz vorgebeugt werden.
- Der Produzent kann faire Preise für seine Leistung erhalten.
- Das Wissen über die Lebensmittel aus der Region beruhigt, und der Geschmack wird gesteigert.
- Der Transport ist unschlagbar kurz. Die CO<sub>2</sub>-Emission ist beim Flugzeug 15 x höher als bei einem LKW.
- Die Artenvielfalt bleibt erhalten.
- Die bäuerliche Struktur in der Region wird gestärkt.
- Das Geld bleibt in der Region und geht nicht an irgendwelche Großfirmen nach irgendwo.

- Der regionale Einkauf hilft der Region und auch der ganzen Welt. Durch die Stärkung unserer Region wird eine Möglichkeit geschaffen, dass sich ausgebeutete Regionen der Erde wieder frei entfalten können, in denen die Menschen eine Landwirtschaft aufbauen können, die die Menschen in deren Regionen mit Lebensmitteln versorgt.
- Essen ist eine politische Aktion. Das klingt ja alles sehr gut.

**Gibt es überhaupt noch Probleme?**

**Wenn die Sonne scheint, gibt es auch Schatten:**

- Das Obst und Gemüse sollte in der Saison angeboten werden. Beispiele: Die CO<sub>2</sub>-Emission für die Produktion von einem Kilo Bohnen beträgt im beheizten Treibhauseinbau 6360 g, im Freilandanbau 220g. Die Bilanz für Spargel im beheizten Feld dürfte ähnlich aussehen. Obst und Gemüse aus der Region zur richtigen Reifezeit geerntet schmeckt unübertrefflich gut. Der aid-Saisonkalender gibt Hilfe: [www.aid.de/ernaehrung/saisonkalender.php](http://www.aid.de/ernaehrung/saisonkalender.php)

**Vorfriede ist die schönste Freude!?**

- Auch das Fleisch von Hähnchen und Schweinen kann aus einem Massenstall aus der Nachbarschaft kommen.
- Die Schlachtung der Tiere muss auch in der Region nicht unter optimalen Bedingungen ablaufen.
- Das Futter der Nutztiere kann aus genmanipulierten Sojabohnen aus Monokulturen in Südamerika stammen.
- Ist es noch sinnvoll, einen Apfel im Mai nach der Ernte zu essen, der monatelang gekühlt worden ist?

Es gibt sicher noch mehr Probleme. Achtsam muss man schon sein.

**Es kann ganz schön mühsam sein, regional einzukaufen. Aber es macht glücklich!**

Unter [www.slowfood.de/slow\\_food\\_vor\\_ort/braunschweiger\\_land/](http://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/braunschweiger_land/) haben wir einige Links zusammengetragen, bei denen man je nach Bedürfnissen gut und manchmal auch nicht zeitraubend einkaufen kann.

Bei der Erstellung des Artikels bin ich schon auf viele neue Adressen und unterschiedliche Geschäftsmodelle gestoßen und habe sicher nicht alle existierenden Modelle und Adressen erfasst.

Daher bitte ich um Mitteilung aller in Frage kommenden Adressen, damit wir zu einem umfassenden Verzeichnis kommen!

Vielen Dank!

Hans Helmut Oestmann

Slow Food Convivium Braunschweiger Land

Im vorigen Heft berichteten wir vom Start der Solidarischen Landwirtschaft „Wildwuchs“ in der Nähe von Hannover. Dieses Mal stellen wir zwei Landwirtschaftsbetriebe vor, die ebenfalls besondere Formen der Solidarität praktizieren. Beide leisten mit ihrer Arbeit deutlich mehr als die bloße Lebensmittelerzeugung.

## **Gemeinnützigkeit einer Lebendigen Landwirtschaft**

Seit 25 Jahren setzt sich Bauer Wilhelm Bertram auf Hof Luna in Everode für einen behutsamen und nachhaltigen Umgang mit der Natur ein. Als Demeter-, Arche- und Naturschutzhof kommt dem Betrieb eine bedeutende Rolle beispielsweise beim Erhalt vom Aussterben bedrohter Nutztierassen zu. So wird in Everode das inzwischen äußerst seltene Angler Rind alter Zuchtichtung (Die Rote Kuh) im Rahmen einer Erhaltungszucht-herde gezüchtet. Für die Landwirtschaft von morgen sind diese alten Haustierrassen wegen ihrer großen genetischen Bandbreite und Anpassungsfähigkeit von großer Bedeutung und ihr Erhalt insofern eine Investition in die Zukunft. Auch das Bentheimer Schwein und das Ungarische Zackelschaf zählen zu den bedrohten Haustierrassen, die auf Hof Luna ein Zuhause haben.

Doch nicht nur den Tieren, sondern auch den Pflanzen des Hofes kommt eine besondere Bedeutung zu: so betreut Hof Luna die mit 25 ha größte zusammenhängende Ackerwildkräuterfläche Deutschlands, auf der allein ca. 30 Rote-Liste-Arten zu finden sind und arbeitet seit 1987 gemeinsam mit

dem Verein LandLeben e.V. an einer vielfältigen Landschaftsgestaltung mit Hecken, Obstbaumanlagen und Blühstreifen.

Viele der Arbeitsbereiche auf Hof Luna dienen der Erhaltung und dem Aufbau eines nachhaltigen Gesamtkosystems, von dem die Region und auch folgende Generationen profitieren können. Aus diesem Grund wurde in diesem Jahr die Mida Solena gGmbH gegründet, die den Hof in seinen gemeinnützigen Leistungen unterstützen und den Gemeinnutz einer naturorientierten Landwirtschaft weiter in das öffentliche Interesse rücken möchte.

Neben kulinarischen Angeboten zur „Geschmackserziehung“ und Mitmachaktionen – wie gemeinsame Erntewochenenden – werden ganz direkt Projekte des Hofes in den gemeinnützigen Anteilen gefördert. Ganz aktuell ist dies der Neubau eines artgerechten Laufstalles für den weiteren Aufbau der Erhaltungszucht-herde des Angler Rindes alter Zuchtichtung. 237 Kühe konnten 2009 bei einer vom Hof initiierten Bestandsaufnahme deutschlandweit von dieser akut gefährdeten Rasse ermittelt werden. Um eine Erhaltung dieser besonderen Tiere zu gewährleisten, sind deutliche Schritte nötig, die nicht allein aus der Landwirtschaft getragen werden können.

Wenn Sie Interesse haben, mehr über die gemeinnützigen Leistungen und Unterstützungsmöglichkeiten zu erfahren, dann laden wir Sie herzlich zu einem der nächsten öffentlichen Termine auf Hof Luna ein. Aktuelles erfahren Sie über die Homepage [www.hof-luna.de](http://www.hof-luna.de)

Nähere Informationen zur Mida Solena gGmbH finden Sie unter: [www.mida-solena.de](http://www.mida-solena.de)



## Die Geschichte des Roten Höhenviehs

Einst als sogenanntes Dreinutzungsrind eingesetzt, prägte das Rotvieh noch bis nach dem zweiten Weltkrieg die kleinbäuerliche Kulturlandschaft in den Mittelgebirgen. Die zunehmende Technisierung und Intensivierung in der Landwirtschaft drängten das vielseitige Rotvieh mehr und mehr zurück. Statt „Zweispänner“ fuhren Traktoren über die Wiesen. Die Milch- und Fleischleistungen dieser Rinder liegen unter denen der reinen Milch- oder Fleischrinderrassen. So ist der Anteil aller sogenannten alten Rassen in



den letzten Jahrzehnten stark zurückgegangen. Vor 20 Jahren existierten nur noch 40 reinrassige weibliche Tiere; lebende Rotviehbullen gab es nicht mehr, sondern nur noch tiefgefrorene Spermaportionen eines Vogelsberger Rotviehbullen. Hiermit begann die erneute Züchtung der seitdem unter dem Namen Rotes Höhenvieh geführten Rinder, eine Verschmelzung der Restbestände regionaler Rotviehschläge.

Im braunschweigischen Weserdistrikt hatte das „Landvieh mit Rotviehcharakter“ laut einer Viehzählung von 1900 noch einen Anteil von 20% am Rinderbestand. Danach war es fast ein Jahrhundert lang verschwunden, bis im Jahr 2000 die ersten Tiere wieder eingeführt wurden.

### Erhaltung der Landschaft und Bewahrung einer alten Haustierrasse

Der „Verein zur Förderung des Roten Höhenviehs im Weserbergland e.V.“ will dazu beitragen, diese bedrohte Rinderrasse vor dem Aussterben zu bewahren und für die Landschaftspflege im Weserbergland einsetzen. Er unterstützt Landwirte bei der Anschaffung von Tieren, Instandsetzung verbuschter Wiesen, Zaunbau und durch Öffentlichkeitsarbeit.

Die Tierhalter des Fördervereins verpflichten sich zu einer artgerechten Tierhaltung. Die Tiere werden im Sommerhalbjahr als freilaufende Mutterkühe gehalten. Die Kälber saugen dabei die Milch von ihren Müttern. In

dieser Zeit ernähren sich die Tiere nur vom Aufwuchs der kräuterreichen ungedüngten Wiesen.

Im kleinen Weserdorf Grave südlich von Bodenwerder liegt der Biolandbetrieb von Friedrich Stapel. Seine Rinder werden als Mutterkühe mit ihren Kälbern im Sommerhalbjahr auf ungedüngten Weiden gehalten. Im Winter wird überwiegend mit Heu und Silage zugefüttert, Getreideschrot aus eigener Bioproduktion wird als Kraftfutter nur in geringen Mengen zugefüttert.

Damit wird das feinfaserige Fleisch garantiert, das als regionale Spezialität in der Gastronomie von Uwe Multhoff / Graf Everstein in Polle oder Carsten Macke / Hotel Sollinghöhe in Silberborn sehr geschätzt wird.

Friedrich Stapel ist Rotviehzüchter aus Leidenschaft. „Die Roten passen in diese Landschaft“, schwärmt er, „sie sind mit ihrem geringeren Körpergewicht und ihren harten Klauen die idealen Landschaftspfleger für unsere steilen Wiesen“. Der Biolandwirt ist stolz darauf, mit seinen Rindern zum Erhalt der alten Kulturlandschaft in der Rühler Schweiz beizutragen. Wegen der vielen seltenen Tier- und Pflanzenarten ist diese Gegend nördlich des Solling als Teil des europäischen Schutzgebietsystems NATURA 2000 ausgewiesen.

### Erhalten durch Aufessen – Der Markt entwickelt sich

Die Fleischerei Scheller in Ronnenberg hat das Rote Höhenvieh aus dem Weserbergland inzwischen ganzjährig im Angebot. „Mit Carsten Scheller haben wir einen Partner gewonnen, der mit uns auf einer Wellenlänge liegt“, so Friedrich Stapel, „unser besonderer Dank gilt dem Slow Food Convivium Hannover für die Vermittlung dieses Geschäftskontaktes.“ Seine Leidenschaft für die Roten Rinder gibt er gern weiter an Interessierte, die sich bei ihm zu einer Hofbesichtigung anmelden können. Weitere Informationen und Ausflugstipps sind bei der Geschäftsstelle des Naturparks Solling-Vogler erhältlich oder können auf der Internetseite heruntergeladen werden.

Adressen:  
**Friedrich Stapel**,  
Hauptstraße 13, 37647 Grave,  
Tel. 05535-363, Mobil 0160-1569225  
**Restaurant Graf Everstein**,  
Amtsstraße 6, 37647 Polle,  
Tel. 05535-999780  
**Hotel Restaurant Sollinghöhe**,  
Dasseler Straße 15,  
37603 Holzminden-Silberborn,  
Tel.: 05536-95080  
**Naturpark Solling-Vogler**,  
Lindenstraße 6,  
37603 Holzminden-Neuhaus,  
Tel: 05536-1313,  
[www.naturpark-solling-vogler.de](http://www.naturpark-solling-vogler.de)



## Auferstehungskirche Eilvese: Mittagstisch



Ab September 2012 wird es in Eilvese (Neustadt am Rübenberge) einen Hort in kirchlicher Trägerschaft geben, in dem die Kinder auch zu Mittag essen. Uns, dem Kirchenvorstand der Auferstehungskirche Eilvese, war es bei der Planung des Hortes von vornherein wichtig, dass die Hortkinder nicht nur satt werden, sondern Nahrung bekommen für Leib und Seele. So entstand die Idee des Mittagstisches, bei dem täglich frisch gekocht werden soll.

Der Mittagstisch ist für alle Gemeindeglieder geöffnet. Menschen, die in Eilvese wohnen oder arbeiten, können ab September im Gemeindehaus ein frisch gekochtes Essen aus saisonalen und regionalen Zutaten genießen oder sich zum Zu-Hause-Verzehr abholen. (Kosten: Kinder 60 € / Monat; Erwachsene 75 € / Monat) Wer sich anmeldet, bindet sich für drei Monate.

Mit dem Mittagstisch ist in unserer Gemeinde ein Raum geschaffen, in dem Menschen sich begegnen und Gemeinschaft erleben können. Schon beim Betreten des Gemeindehauses können sie sehen und riechen, woher das Essen kommt.

Durch das Jahresthema 2012 des Kirchenkreises Neustadt Wunstorf – Kirche und Landwirtschaft – wurden wir in unserer Idee bestärkt, Produkte von den Bauern und Betrieben in und um Eilvese zu beziehen und dadurch verstärkt saisonale Küche anzubieten. Auf diese Weise sollen z. B. die Kinder darin geschult werden, sich mit ihrer Umgebung, der Natur und den Jahreszeiten auseinanderzusetzen. Außerdem werden durch ein solches Projekt die Dorfgemeinschaft und die regionale Wirtschaft gestärkt. Die Menschen bekommen „Hausmannskost“ geboten, Fleischgerichte wird es etwa ein bis zweimal pro Woche geben.

Wir freuen uns sehr über die Unterstützung, die unser Projekt bis zu diesem Zeitpunkt schon gefunden hat. Viele Menschen sind begeistert von der Idee und wir bekommen sehr viel positive Rückmeldung. In Eilvese haben sich mit Berufstätigen, Senioren und Hortkindern ganz verschiedene Menschen zum Essen angemeldet. Einge Betriebe haben zugesagt, uns bei der Anschaffung von Material und Lebensmitteln finanziell entgegenzukommen. Zwei Familien haben eine Spende von je 30 € pro Monat zugesichert. Und durch Slow Food

Hannover haben wir viele Kontakte und Ideen bekommen, die uns schon sehr weitergeholfen haben – neben einer Küchenmaschine, die unseren beiden Köchinnen tagtäglich die Arbeit erleichtern wird.

Franziska Oberheide



## Nutzpflanzenvielfalt in Gefahr

Aufgeben ist nicht meine Sache,  
ich plane einen Vermehrungsgarten in Hannover

Als Mitglied des Vereins zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt e.V. (VEN) kümmere ich mich seit Jahren um alte, nicht mehr im Handel erhältliche Nutzpflanzen. Eine öffentlich geförderte Beschäftigung ermöglicht neue Wege, ich plane in Kooperation mit dem Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt e. V. und Transition-Town-Hannover e. V. einen Vermehrungsgarten in Hannover.

Der Erhalt alter, nicht mehr im Handel befindlicher Sorten soll hier einen Ort bekommen. Samenfeste wie auch vegetativ vermehrte Gemüsesorten und kleine Obstgehölze sollen zum Zwecke des Erhalts sowie der regionalen Anpassung angebaut, beobachtet und vermehrt werden.

Die Kultur des Anbaus von Nutzpflanzen droht verloren zu gehen. Dieses trifft noch stärker auf die Kultur des Saatbaues zu. Der Anbau von Pflanzen für die Saatgutgewinnung ist nicht mehr Teil der Gärtnerausbildung, die Gemüsegartenbücher enden bei der Ernte für die Küche. Aber wie können Sorten über Saatgut erhalten werden? Was ist zu beachten? Wie geht das praktisch?

In dem geplanten Vermehrungsgarten sollen „alte“ Sorten angebaut und vermehrt werden. Besucher sollen den Garten bei Führungen erleben. Sie können sich an der praktischen Arbeit unter Anleitung beteiligen, in Seminaren kann alles Wesentliche erlernt werden. Die finanzielle Unterstützung ermöglicht den langfristigen Erhalt einer oder gar mehrerer Sorten.

Zur Zeit wird ein Grundstück gesucht, für den Gemüseanbau geeignet, mit ausreichend großen Flächen, mit einem Gebäude, gern mit Gewächshaus für die Vorkultur, verkehrsgünstig gelegen, damit Besucher und Helfer es gut erreichen können.

Wenn Sie das Projekt interessant finden, es unterstützen möchten, freue ich mich über Ihre Anfrage, Ihr Angebot.

Kornelia Stock, Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt e. V., Vermehrungsgarten Hannover, E-Mail: Kornelia.stock@htp-tel.de



Foto: Jörg Lindemann

## 10 Jahre Convivium Braunschweiger Land – und bald die 10. Radtour!

Am 14. März 2002 wurde unser Convivium gegründet. Diese Jubiläum haben wir im März 2012 bereits im kleinen Kreis gefeiert und uns dabei zurückerinnert, was wir in diesen Jahren im Convivium erlebt haben. Wir haben nicht nur gut gegessen, sondern auch viele Lebensmittelproduzenten kennen gelernt, alte Lebensmittel wieder entdeckt (Quenbirne und Braunkohl – siehe auch Veranstaltung Ende November), Aktionen organisiert (z. B. „Teller statt Tonne“, Genussmarkt) und vieles mehr.



Die längste Tradition im Convivium hat allerdings die Radtour am Himmelfahrts-Wochenende, die im nächsten Jahr zum 10. Mal stattfinden wird.

2004 hatte Hans-Georg die Idee, eine Tour in Thüringen zu organisieren. In Kleinhetstedt waren wir z. B., haben die dortige Senfmühle besichtigt und verschiedene Senfsorten probiert. Noch heute ist dieser Senf der Lieblingssenf einiger unserer Mitglieder. Und an ein kleines Bistro in Weimar kann ich mich noch gut erinnern.

Schnell war klar, dass diese Radtour nicht die einzige bleiben sollte. Weder Regen noch Kälte konnten uns abhalten, auch Steigungen wurden bewältigt (allerdings haben einzelne Radler bereits elektrifiziert). Im Wendland (2005) musste ich mir Pulswärmer kaufen, im Teufelsmoor (2007) Wollsocken. Aber nicht immer war es kalt; bekanntlich liegt Himmelfahrt mal früher, mal später. Auch leichte Sonnenbrände konnten schon verzeichnet werden. Zwischen Ende April und Anfang Juni kann das Wetter sehr vielfältig sein.

Einige Mitglieder unseres Conviviums waren jedes oder fast jedes Mal dabei, aber immer wieder gab es neue Mitradler. Die Organisation wurde von verschiedenen Personen oder Teams übernommen. Manchmal ging es in die Heimat einzelner Slow Foodies (Ammerland, Teufelsmoor,

Bruchhausen Vilsen), manchmal kannte auch nur jemand ein nettes Hotel. Saale-Unstrut, Brandenburg, das nördliche Harzvorland und die Lüneburger Heide ergänzten das Programm.

Zwischenahner Aal, Buchweizenpfannkuchen, Knipp, Rotkäppchen-Sekt und Spargel aus verschiedensten Regionen, Brennereien in Brandenburg und Quedlinburg, Garnelen aus Affinghausen und Weine aus dem Harz – eine große Palette kulinarischer Genüsse, bei Produzenten oder in Restaurants, wurde uns präsentiert. Arche-Höfe, Demeter-Höfe, Imkereien und Käsereien haben wir besucht – und die Liste ist noch lange nicht beendet.

Zum 10. Jubiläum haben wir uns etwas Neues ausgedacht: diesmal soll das gemeinsame Kochen im Vordergrund stehen. Geradelt wird natürlich



auch, vor allem zu den Einkaufsquellen und Produzenten. Standort ist ein großes Ferienhaus an der Elbe, auf der brandenburgischen Seite, die zwischen Lenzen und Dömitz über eine kurze Strecke an den Fluss grenzt. Das Prignitzer Weiderind, alte Schafrassen, Geflügel und heimische Fische erwarten uns dort, natürlich auch der Spargel, der alle unsere Radtouren begleitet, und regionales Gemüse. Daraus wird sich schon das eine oder andere Gericht zaubern lassen.

Gisela Dietze,  
Slow Food Convivium  
Braunschweiger Land

Hinweise  
zur Anmeldung  
im Programmteil  
des Veranstaltungskalenders



# Hühner, Hühner und auch Eier

**135 Millionen Hühner sollen pro Jahr im Schlachthof Wietze geschlachtet werden.**

Der Markt in Deutschland ist schon mit 107 % gesättigt. Dieser größte Schlachthof in Europa erhöht das Angebot in Deutschland um 25 %. Hühnerfleisch für € 1,90/kg! (Lidl, Hähnchenschenkel, 7.2.2011)

**Um den Schlachthof Wietze auszulasten, werden 420 Mastställe à 40.000 Hühner benötigt.**

Innerhalb einer Lebensdauer von nicht mal 40 Tagen haben die Hühner das Mastgewicht erreicht. Zur Mast wird Sojamehl als Proteinlieferant gebraucht, angepflanzt in Nord- und Südamerika in gigantischen Monokulturen und gentechnisch verändert. Lokale Lebensmittelproduzenten werden dort radikal verdrängt.

**Die Hühner wachsen unter katastrophalen Bedingungen auf:** nur der Platz einer DIN A4- Seite steht ihnen zu, wer umfällt, wird totgetreten (bei der Züchtung von großen Brustkörpern keine Seltenheit). Sie stehen im eigenem Kot, haben Fußballen-Entzündungen. Der Mist wird auf Felder aufgebracht, die schon mit Stickstoff überdüngt sind. Gestank gibt es gratis.

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

**Im Schlachthof:** Hühnerstopfer, Anhänger, Nachschneider, Brühbad – häufig leben die Hühner noch – Schlachten im Sekundentakt – Übertragung von Krankheitskeimen – der brutale Alltag im Schlachthaus.

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

**„Wir haben es satt!“** war das Motto der Demonstrationen 2011 und 2012 in Berlin.

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

Das müsste doch möglich sein!

**Gut, sauber, fair ist das Motto von Slow Food!**

Auf die Hühner und Eier bezogen heißt das:

**Gut.** Die Hühner und die Eier müssen gut schmecken

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

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



**Es gibt diese Alternativen.**

Sorgen wir doch dafür, dass sie bekannt werden! Weniger Hühnerfleisch, aber dafür gutes soll auf den Tisch kommen!

Wir von Slow Food Braunschweiger Land haben uns umgeschaut nach Betrieben, in denen die Kriterien von Slow Food bei der Mastung und Schlachtung eingehalten werden.

Diese Adressen haben wir zusammengestellt und im Internet veröffentlicht:

[www.slowfood.de/Braunschweigerland](http://www.slowfood.de/Braunschweigerland)

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

Korrekturen, Ergänzungen, Kritik senden Sie bitte an Slow Food Braunschweiger Land, [braunschweigerland@slowfood.de](mailto:braunschweigerland@slowfood.de)



# Slow Food Geniesser-Küche im Harz

Blattsalate mit Wildkräutern  
Ziegenfrischkäse in Nusspanade  
Gebratener Spargel auf Rauke in Walnußöl  
Kürbis mit Ahornsirup und Schafskäse  
Gebratener Fenchel in Trester mit Hirschsalami

Involtinis vom Weideschwein in Birnen-Roquefort-Sauce  
Trauben-Spinat-Gemüse mit Sesamsaat  
Salbei-Sahne-Kartoffeln  
Das Beste vom Harzer Roten Höhenvieh  
„Boeuf la Motte“  
Kartoffelschnecken  
Aubergine mit Buttermilch und Granatapfel  
Spitzkohl mit Nuss-Kapern-Pesto

Safranbirnen  
Rhabarber-Mousse mit Pistazien  
Holunderblüten-Parfait  
Mohn-Mousse mit Cassispläumen  
Pumpnickel in Kirschwasser mit Himbeermark



## Wilder

Ackersenf  
Barbarakraut  
Beinwell  
Borretsch  
Braunelle  
Drachenkopf  
Eibisch  
Feinstrahl  
Franzosenkraut  
Goldlack  
Hellerkraut  
Hopfen  
Hufplattich  
Kleiner Wiesenknopf  
Kriechender  
Günsel  
Leimkraut



Liebstöckel  
Moschusmalve  
Ochsenzunge  
Pastinak  
Portulak  
Salbei  
Sauerampfer  
Sauerklee  
Schabziger  
Klee  
Scharbockskraut  
Storchschnabel  
Sumpfscharfgarbe  
Topinambur  
Waldmalve  
Weinrebe  
Wiesenkerbel  
Wilde Möhre  
Zierquitte

Salat im Harz...

# 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!

## OKTOBER

### HANNOVER

Dienstag, 2.10.2012, 19 Uhr

#### Monatliche Tafelrunde

Wir verfolgen weiterhin nebenbei den Fortgang der „königlichen“ Bauarbeiten am Schloss Herrenhausen. Gleich nebenan trifft sich die Tafelrunde in der Schlossküche – jeden Monat.

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

### HARZ

3.10.2012, 11 Uhr

#### Erntedankfest

Wir fahren zum Erntedankfest zum Obsthof Sundermeyer nach Wendhausen. Im VW Bus gibt es noch freie Plätze!

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

### HANNOVER

Sonntag, 7.10.2012, 11 – 17 Uhr

#### Früchte des Gartens – der regionale Genusmarkt

Rund 20 Aussteller präsentieren ihre selbst erzeugten Produkte zum Probieren und Verkauf. Hochwertige Lebensmittel aus der Region, handwerklich hergestellt. Dieser besondere Markt am Erntedankfest betont die Nähe von Erzeuger, Verarbeiter und Konsument. Inmitten der prachtvollen Fachwerkfassaden sorgen ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm und eine weiße Tafel zusätzlich für Atmosphäre.

Zum echten Genießen gehört das Wissen über die Dinge – so wird hier fachkundig über Spezialitäten, ihre Geschichte, Herkunft und Erzeugung informiert. Der Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt informiert über seine Projekte. Slow Food ist mit einem Informationsstand dabei.

Ort: Historischer Marktplatz Hildesheim, Innenstadt



### BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 9.10.2012, 15 Uhr

#### Kinder kochen mit einem Profi

Der Kochkurs ist schon ausgebucht. Wieder kocht Mario Kilian letztmalig mit Kindern aus dem Hort Broitzem, Kielhornschule. Das nächste Mal wird im April 2013 sein (der genaue Termin steht noch nicht fest.). Kinder im Alter von 10 bis 12 Jahren können sich jetzt schon anmelden.

Für 1 € kann man dabei sein.

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

### BRAUNSCHWEIGER LAND

Mittwoch, 10.10.2012, 19.00 Uhr (statt Dienstag!)

#### Stammtisch

Michel Schauch, unter anderem auch Jäger, der mit bleifreier Munition schießt, wird uns berichten, warum er das macht.

Essen werden wir dazu Wildschweinkeulen im Restaurant Rokoko. Die Kosten betragen 18,50 € pro Person.

Anmeldungen bitte bis zum 1.10. durch Überweisung auf folgendes Konto: Lisa Wiechmann, Konto 4048729800, BLZ 430 609 67, GLS-Bank, und Nachricht an Hans Helmut Oestmann, Tel.: 0531 1233790 oder braunschweigerland@oestmanns.de!

Ort: Restaurant Rokoko, Friedrich-Kreiß-Weg 4, 38102 Braunschweig.

### HANNOVER

Freitag, 12.10.2012, 19.00 Uhr

#### Unser Essen: Gut, sauber, fair – Genuss mit Verantwortung

Der Wunsch, mehr über unser Essen wissen zu wollen, und die Überzeugung, dass wir mit unserem Konsum Einfluss auf das Angebot und die Produktionsmethoden haben, machen uns zu Ko-Produzenten. Wie viel Freude es macht, die Herkunft und die Zubereitungsmethode unserer Speisen zu kennen, demonstriert ein moderiertes 3-Gänge-Menü.

Saisonale und regionale Produkte und Rezepte stehen im Mittelpunkt des genussvoll-informativen Abends. Die vielfältigen Zusammenhänge zwischen Ernährung und Weltklima, Verantwortung und Lebensfreude, Kochrezept und Identifikation werden ganz nebenbei vermittelt.

Ort: Hotel Jägerhof, Walsroder Str. 251, 30855 Langenhagen

Veranstalter: Volkshochschule Langenhagen. Info und verbindliche Anmeldung unter [www.vhs-langenhagen.de](http://www.vhs-langenhagen.de) oder 0511 73079709.

### HANNOVER

Sonnabend 13. und 20.10.2012, 13 – 18 Uhr

#### Scheunenmarkt mit „Moorschnucken-Abhol-Tagen“

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

Neben Lammfleisch erwartet Sie ein Markt mit vielen weiteren Angeboten: Rindfleisch vom Roten Höhenvieh aus dem Weserbergland, Brot und Kuchen, frisch gerösteter Manufaktur-Kaffee, Olivenöle, Kräuter, Tees, Seifen und Düfte, Obst und Gemüse, Imker-Honig, Fruchtaufstriche. In der mobilen Küche werden wieder Lamm- und Rindswürstchen auf dem Grill frisch zubereitet.

Für ganze Moorschnucken-Schlachtkörper bitte Vorbestellung aufgeben: Telefon 05135 1204 oder barbaraschmatzler@freenet.de. Weitere Infos: [www.moorschucke.de](http://www.moorschucke.de)  
10 kg Rindfleischpakete vom Roten Höhenvieh können unter Telefon 05536 1313 bestellt werden (bis 21.9.), Infos: [www.hoehenvieh-weserbergland.de](http://www.hoehenvieh-weserbergland.de)  
Ort: Familie Schmatzler, Lange Str. 4, 30938 Burgwedel-Fuhrberg.

## BRUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 23.10.2012, 19.15 Uhr

### Arbeitstreffen

Ort: wird beim Stammtisch bekannt gegeben

## BRUNSCHWEIGER LAND

Freitag, 26.10.2012, 18.30 – 22 Uhr

### Natürlich tafeln

„Natürlich tafeln“ kann man am 26. Oktober wieder in den 4 Restaurants Barolo, Beefclub, Chardonnay und Lagune der Autostadt in Wolfsburg. Wieder kann man durch die Restaurants schlendern, hier und dort einen kleinen Happen essen, Dieses oder Jenes trinken. Überall sind Fachmensen vertreten, die man zu der Herstellung und das Besondere der Speisen und Getränke befragen kann.

Das alles wäre ja schon mal gut, aber noch nicht etwas Besonderes. Aber an diesem Abend sind auch ganz viele Produzenten (Landwirte, Feinkost-Produzenten, Winzer) anwesend und man kann diesen Löcher in den Bauch fragen nach Anbaumethoden, Haltung, Schlachtung, Nachhaltigkeit, Verarbeitung, Problemen usw.

„... ist im Laufe der vergangenen Jahre das Angebot auf biologische, saisonale und regionale Produkte umgestellt worden“ (Autostadt-Restaurants) Und mit diesen vielen Informationen und der hohen Qualität kann man bewusst genießen, so, wie wir es uns wünschen. Ein Rund-um-Genuss!

Wer Zeit und Geld hat, sollte sich diese Veranstaltung nicht entgehen lassen!

Ein Bericht über den Abend wird für eine der nächsten Ausgabe des Slow Food-Magazins geschrieben.

Der Abend von 18.30 bis 22 Uhr kostet pro Person 59 €, für SlowFood- und Bioland-Mitglieder 49 €.

Anmeldung bei den Autostadt-Restaurants unter Tel. 0800 6116600 oder [reservierungsmanager.autostadt@autostadt.de](mailto:reservierungsmanager.autostadt@autostadt.de)

Wir wünschen einen informativen und genussreichen Abend!

Ort: Autostadt Wolfsburg

## NOVEMBER

## HARZ

1.11.2012, 17 Uhr

### Mitgliederversammlung

Die Ausflugsgaststätte wird als „Best Practice“ vorgestellt, Judith Bothe hat es gewagt: Vom „Allerweltslokal“ zum unverwechselbaren „GUT-SAUBER-FAIR“ Standort. Herzlichen Glückwunsch!

Ort: Rodelhaus auf dem Wurmberg (Mittelstation), Braunlage

## HANNOVER

Dienstag, 6.11.2012, 19 Uhr

### Monatliche Tafelrunde

Erfolgt noch eine Motivationsrunde für die Kundgebung am kommenden Sonnabend: „Wir haben es satt“? Zunächst mal haben wir Appetit und sind gespannt auf den Menüvorschlag von Küchenchef Jens Riemann.

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

## ALLE

9.11 – 11.11.2012

### SlowFisch Bremen

Nicht nur etwas für Liebhaber von Fisch und Meeresfrüchten. Ebenso gibt es Gewürze, fair gehandelten Bio-Kaffee, Backwaren, handwerklich hergestellte Wurst- und Käseprodukte, Bier, Weine und andere Getränke zu entdecken, probieren und kaufen – Geschmack mit allen Sinnen. Im Mittelpunkt steht der bewusste und nachhaltige Genuss. Dazu gibt es viele Fachvorträge und Geschmackserlebnisse.

Ort: Messe Bremen



## ALLE

Sonnabend, 10.11.2012, 11 – 15 Uhr

### „Wir haben es satt!“

Gemeinsam mit Bio-Anbauverbänden, bäuerlichen Interessenvertretern, kirchlichen Einrichtungen und Umweltinitiativen veranstaltet Slow Food eine Demonstration mit Treckerkonvoi und anschließender Kundgebung auf dem Opernplatz. Ziel ist eine neue faire Landwirtschaftspolitik, die einen verantwortungsvolleren Umgang mit den Tieren, den Lebensmitteln und den natürlichen Ressourcen unterstützt.

Ort: Hannover, Treffpunkt am Steintor, Kundgebung auf dem Opernplatz  
[www.meine-landwirtschaft.de](http://www.meine-landwirtschaft.de)

## BRUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 13.11.2012, 19.00 Uhr

### Stammtisch

Ort: siehe Internet ([www.slowfood.de](http://www.slowfood.de))

## HARZ

18.11.2012 ca. 15 Uhr

### 1000 Gärten für Afrika

Informationen zu diesem Projekt von einer Umweltökonomin und Politikwissenschaftlerin. Anschließend Diskussion.

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

## HANNOVER

Mittwoch, 21.11.2012, 19.00 Uhr

### Slow Food – Genuss mit Verantwortung

Slow Food verbindet Genuss mit Verantwortung. Diese simpel klingende Verbindung hat es in sich. Wenn wir gut, sauber und fair erzeugte Lebensmittel haben wollen, sind wir als Verbraucher gefordert. Der Wunsch, mehr über unser Essen wissen zu wollen, und die Überzeugung, dass wir mit unserem Konsum Einfluss auf das Angebot und die Produktionsmethoden haben, machen uns zu Ko-Produzenten. Eine Vertrauen schaffende Solidarität mit den Erzeugern ist besonders in kleinen Vernetzungen die Konsequenz. Die Freude an saisonalen und regionalen Produkten und Rezepten schafft auch Identifikation mit (agro-)kulturellen Eigenheiten.

Wir sprechen über die vielfältigen Zusammenhänge zwischen Ernährung und Weltklima, Verantwortung und Lebensfreude.

Ort: VHS Calenberger Land, Bürgermeister-Röber-Platz 1, 30926 Seelze-Letter, R. 011. Kosten: 5 €

Verbindliche Anmeldung unter [www.vhs-cl.de](http://www.vhs-cl.de)

## HANNOVER

Freitag, 23.11.2012, 19.00 Uhr

### Geburtstagsessen des Conviviums Hannover im Restaurant Altes Jagdhaus - Joachim Stern

15 Jahre Slow Food in Hannover! Das festliche Geburtstagsmenü mit 4 Gängen wird uns im einzigartigen Ambiente des traditionsreichen Lavesbaus serviert. Joachim Sterns Küche pflegt die Traditionen saisonaler Gerichte und regionaler Produkte. Seine Lieferanten kennt er fast alle persönlich.

Ort: Altes Jagdhaus, Vor der Seelhorst 111, 30519 Hannover (Stadtbahn 8, Haltestelle Am Mittelfelde)

Kosten: Menü 44 €,

Verbindliche Anmeldung bis 10.11.2012 unter Telefon 0511 463894, [hannover@slowfood.de](mailto:hannover@slowfood.de) oder [www.slowfood.de/hannover](http://www.slowfood.de/hannover) und Überweisung des Menüpreises auf Konto 7713977, BLZ 20030000, HypoVereinsbank, Kontoinhaber Frank Buchholz.

## HARZ

25.11.2012, 18 Uhr

### Ribollita zu Brunello

Kosten: 25 € pro Person. Um Anmeldung wird gebeten!

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

## BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 27.11.2012, 19.15 Uhr

### Arbeitsstreffen

Ort: wird beim Stammtisch bekannt gegeben

## BRAUNSCHWEIGER LAND

Freitag, 30.11.2012, 19 Uhr

### 4. Braunschweiger Braunkohl Bankett

Wieder gibt es wie im letzten Jahr die 8 Bs: Braunkohl (Altmärker), Birne (Queen), Bratkartoffeln, Bregenwurst, Bauchfleisch, Braten, Bier und Bierschnaps. Zusammen mit der Bürgerstiftung Braunschweig werden wir das Traditionessen genießen.

Das Menu (Suppe, Braunkohl, Dessert) kostet pro Person 25 €, zuzüglich einer Spende von 5 € für die Arbeitsgemeinschaft Streuobst für die Rettung der Queen-Birne (über mehr würden wir uns mehr freuen). Bitte bis zum 18.11.2012 überweisen an die Bürgerstiftung Braunschweig, Braunschweigische Landessparkasse, BLZ 250 500 00, Konto 2 108 777; bitte mit den Namen der Teilnehmer! Bei Absage nach dem 21. November wird der Gesamtbetrag als Spende behandelt.

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

## DEZEMBER

## HANNOVER

Dienstag, 4.12.2012, 19 Uhr

### Monatliche Tafelrunde

Sind die Adventskekse schon gebacken? Wer hat noch einen Rezepttipp für Weihnachten? Mal sehen, was es aktuell zu besprechen gibt. Gäste sind wie immer herzlich willkommen.

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

## BRAUNSCHWEIGER LAND

Freitag, 07.12.2012, 19 Uhr

### Stammtisch: Gänseessen (statt – wie gewohnt – am Dienstag !)

Diesmal essen wir die Wintergans in Jerstedt bei Goslar. Bei Stechers sind die Gänse aufgewachsen und von Stechers im Stecher's Landgenuss zubereitet. Die Gans mit ihren Beilagen wird begleitet von Vor- und Nachspeise. Anmeldung bitte bis zum 27.11. durch Überweisung der Kosten in Höhe von 29,50 € pro Person (ohne Getränke) auf folgendes Konto: Lisa Wiechmann, Konto 4048729800, BLZ 430 609 67, GLS-Bank, und Nachricht an Gisela Dietze, Tel.: 0531 509614 oder Email [gisela.dietze@bsld.de](mailto:gisela.dietze@bsld.de).

Ort: Hohe Warte 22, 38644 Goslar-Jerstedt, Tel.: 05321 81342, [www.stechers-landgenuss.de](http://www.stechers-landgenuss.de).

## ALLE

Montag, 10.12.2012, 14 – 18 Uhr

### Terra Madre Tag

Der weltweite „Terra Madre Tag“ rückt das Bewusstsein für die lokalen Lebensmittel, nachhaltige Produktionsmethoden und Stärkung der Lebensmittelbündnisse in den Blickpunkt. Der Bauernmarkt Hannover ist ein gutes Beispiel dafür. Wir werden mit Kunden, Besuchern, Interessierten darüber sprechen, was Slow Food unter Lebensmittelsouveränität versteht: „Der Wert der lokalen Lebensmittel wird vermittelt. Alle haben das Recht auf gute, saubere und faire Lebensmittel. Eine tägliche Ernährung mit frischen, schmackhaften Produkten, die die Sinne befriedigen und zur lokalen Kultur gehören, die in der Achtung vor der Umwelt und der Gesundheit der Menschen erzeugt wurden, die eine



gerechte Behandlung und Vergütung für die Bauern und erschwingliche, gerechte Preise für die Verbraucher garantieren. Wir müssen Genuss und Verantwortung miteinander verbinden.“

Zum Aufwärmen gibt es ein winterliches Gemüsesüppchen von Sascha Soederhuyzens Suppenstube.

Ort: Hannover-Hauptbahnhof, Ernst-August-Platz, Bauernmarkt (neben dem Weihnachtsmarkt)

**BRAUNSCHWEIGER LAND**

Dienstag, 25.12.2012

**Arbeitstreffen**

Fällt aus wegen Weihnachten.

Wir wünschen ein frohes Fest!



**JANUAR**

**BRAUNSCHWEIGER LAND**

Dienstag, 8.1.2013, 19.00 Uhr

**Stammtisch**

Ort: siehe Internet ([www.slowfood.de](http://www.slowfood.de))

**HANNOVER**

Dienstag, 8.1.2013, 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](mailto:hannover@slowfood.de)

**HANNOVER**

Sonntag, 20.1.2013, 12.30 Uhr

**Sonntagsbraten auf dem Lande**

Einmal in der Woche darf's ein richtiger Braten sein. Regionales Rindfleisch – wahrscheinlich vom Roten Höhenvieh – mit winterlichen Gemüsen und Klößen. Mathias Romberg beschreibt den Weg vom traditionellen Gasthaus zum Steakrestaurant. Mit vielen Bio-Lieferanten aus der Nähe.

Ort: Steakhaus Lüdersen, Bergdorfstr. 13, 31832 Springe OT Lüdersen

Kosten: 28 € p. P. für das 3-Gang-Menü (Getränke extra)

Anmeldung bis 11.1.2013 bei Frank Buchholz (Tel. 0511 463894) oder [www.slowfood.de/hannover](http://www.slowfood.de/hannover) und Überweisung auf Konto 7713977, BLZ 20030000, HypoVereinsbank, Kontoinhaber Frank Buchholz.

**BRAUNSCHWEIGER LAND**

Dienstag, 22.1.2013, 19 Uhr

**Mitgliederversammlung des Conviviums Braunschweiger Land**

Die Tagesordnung wird rechtzeitig vorher bekannt gegeben.

Ort: im Gemeindehaus der evang.-luther. Kirchengemeinde Riddagshausen, Am Kreuzteich 6, 38104 Braunschweig

**HARZ**

2.2.2012, 11 Uhr

**„Youth Food Movement“ im Harz**

Marzipanherstellen und Modellieren mit Bernd Hebel

Mandeln von GEBANA aus Palästina

Kosten: 10 € pro Jugendl. Bitte anmelden: [be.hebel@becode.de](mailto:be.hebel@becode.de)

**HANNOVER**

Dienstag, 5.2.2013, 18.30 Uhr

**Mitgliederversammlung des Conviviums Hannover**

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

Ort: Schlossküche Herrenhausen, Alte Herrenhäuser Str. 3, 30419 Hannover

Bitte anmelden unter Telefon 0511 463894 oder [hannover@slowfood.de](mailto:hannover@slowfood.de)

**BRAUNSCHWEIGER LAND**

Dienstag, 12.2.2013, 19 Uhr

**Stammtisch**

Ort: siehe Internet ([www.slowfood.de](http://www.slowfood.de))

**HARZ**

14.2.2013, 15 Uhr

**Schnecken-tisch mit „Eintopf zum Sattessen“**

Wir wollen 2013 planen! Gäste und Anregungen herzlich willkommen!

Kosten: 10 € pro Person. Um Anmeldung wird gebeten!

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

**BRAUNSCHWEIGER LAND**

Freitag, 15.2.2013, 17-20 Uhr

**Pralinen selber machen**

Wer hatte nicht schon immer Lust, Pralinen selbst herzustellen? Und natürlich auch zu naschen?! Unter kundiger Anleitung werden wir in der Konditorei Süßes Leben diese „schokoladigen Erlebnisse mit Suchtgefahr“ anfertigen, natürlich ohne Konservierungsstoffe und mit ausgesuchten Zutaten. Begrenzte Teilnehmerzahl: 12 Personen.

Anmeldung bitte bis zum

1.2.2013 durch Überweisung von 24 €

pro Person auf folgendes Konto:

Regina Oestmann, Konto 9136078,

Braunschweigische Landessparkasse, BLZ 250 500 00.

Ort: Konditorei Süßes Leben,

Hagenmarkt 7,

38100 Braunschweig,

[www.konditorei-suesses-leben.de](http://www.konditorei-suesses-leben.de)



## HANNOVER

Freitag, 15.2.2012, 19 Uhr

### Die Sonne ins Herz holen

Wenn sich die Wintersonne durch die Wolken kämpft, ist es Zeit sich etwas Gutes zu gönnen und sich verwöhnen zu lassen. Dies werden wir ausgiebig tun können. Ingo Welt und seine Frau Anja Debou werden uns durch einen kulinarischen Abend rund um die Schokolade führen.

Wir können uns auf ein „Schoko-Dessert-Menü mit herzhaften Zwischentönen“ freuen. Ort: Le Monde, Podbielskistraße 107, 30177 Hannover

Kosten: 30 € für das Menü (Getränke extra)

Anmeldung bis 5.2.2013 unter Telefon 0511 463894 oder hannover@slowfood.de und Überweisung der Kosten auf das Konto 7713977, BLZ 20030000, HypoVereinsbank, Kontoinhaber Frank Buchholz.

Begrenzte Teilnehmerzahl!

## BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 26.2.2013, 19.15 Uhr

### Arbeitstreffen

Ort: wird beim Stammtisch bekannt gegeben



## MÄRZ

## HANNOVER

Dienstag, 5.3.2013, 19 Uhr

### Monatliche Tafelrunde

Es könnte schon mal etwas frühlingshaft werden. Mitglieder und Gäste sind herzlich eingeladen. Ein aktuelles Thema wird kurzfristig festgelegt.

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

## BRAUNSCHWEIGER LAND

Freitag, 15.3.2013, 19 Uhr

### Stammtisch (statt Dienstag!)

Das unbekannte Italien. Bodo Bremer stellt uns weiße und rote Weine aus

eher unbekanntem italienischen Rebsorten vor. Dazu gibt es kleine Leckeren aus dem Hause Bremer.

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Anmeldung bitte bis zum 1.3. durch Überweisung der Kosten in Höhe von 20 € pro Person auf folgendes Konto: Lisa Wiechmann, Konto 4048729800, BLZ 430 609 67, GLS-Bank, und Nachricht an Gisela Dietze, Tel.: 0531 509614 oder Email [gisela.dietze@bsld.de](mailto:gisela.dietze@bsld.de). Ort: Efeuweg 3 (im Laden), 38104 Braunschweig, [www.bremerwein.de](http://www.bremerwein.de)

## HANNOVER

Dienstag, 19.3.2012, 19 Uhr

### Olivenöl – fair und nachhaltig gehandelt

Die Historie der Olive, der Herstellungsprozess des Olivenöls und zeitgemäße Modelle solidarischer Landwirtschaft. Vergleichendes Probieren hochwertiger Olivenöle aus Kreta, Apulien, Sizilien, Katalonien und vielleicht auch von Mallorca.

Ort: Elea, Geibelstraße 18, 30173 Hannover

Bitte anmelden unter Telefon 0511 463894 oder [hannover@slowfood.de](mailto:hannover@slowfood.de)

## BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 26.3.2013, 19.15 Uhr

### Arbeitstreffen

Ort: wird beim Stammtisch bekannt gegeben

## AUSBLICK

## HARZ

März/April 2013

### Wandern im Walnusswald

Besuch der Manufaktur Demmel in Rohrsheim (Termin witterungsabhängig)  
Bitte Homepage [www.slowfood.de/harz](http://www.slowfood.de/harz) beachten!

## BRAUNSCHWEIGER LAND

8. – 12.5.2013

### 10. Radtour – in die Elbtalauen bei Lenzen (Brandenburg)

Erfahrungsgemäß ist die Radtour früh ausgebucht. Die Teilnehmerzahl ist auf max. 19 begrenzt. Deshalb empfiehlt sich eine frühzeitige Anmeldung.

Anfragen und Anmeldungen richten Sie bitte an Gisela Dietze, Tel.: 0531 509614 oder Email [gisela.dietze@bsld.de](mailto:gisela.dietze@bsld.de).

Die Kosten für die Übernachtung (4 Nächte) betragen ca. 140 € pro Person.

Anmeldung durch Überweisung einer Anzahlung in Höhe von 40 € auf folgendes Konto: Gisela Dietze, Konto 126835308, Postbank Hannover, BLZ 250 100 30. Nichtmitglieder oder Mitglieder anderer Convivien sind herzlich willkommen!

Siehe auch Artikel auf Seite 12.





## 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.

# SlowFisch

Die Messe für nachhaltigen Genuss

9.-11.  
**NOV.**  
**2012**  
MESSE  
BREMEN



**Delikatessen, Meeresfrüchte,  
Kaffee, Süßes, Wein**

Veranstalter:



Slow Food  
Deutschland e.V.

Medienpartner:



# SlowFisch

Die Messe für nachhaltigen Genuss



Entdecken, genießen und erhalten Sie auf der SlowFisch nachhaltige Produkte aus traditioneller Herstellung, regionale Spezialitäten und vielfältige Informationen.

**Marktplatz**  
**Geschmackserlebnisse**  
**Forum**  
**Kinderprogramm**  
**SlowFisch-Bistro**  
**Vinothek mit Weinberatung**

Weitere Informationen zur SlowFisch und das detaillierte Rahmenprogramm finden Sie unter [www.slowfisch-bremen.de](http://www.slowfisch-bremen.de).



WFB Wirtschaftsförderung Bremen GmbH,  
MESSE BREMEN & ÖVB-Arena  
Findorffstraße 101, 28215 Bremen,  
Tel. (0421) 3505-260, Fax (0421) 3505-681  
E-Mail: [info@slowfisch-bremen.de](mailto:info@slowfisch-bremen.de)

 Jetzt Fan werden!

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](http://www.godshorner-roestkontor.de)  
[info@godshorner-roestkontor.de](mailto:info@godshorner-roestkontor.de)

*Aroma Bekömmlichkeit Frische*

WO MAN ZUSAMMEN PROBIERT. WO MAN GEMEINSAM GENIEESST. WO MAN MITEINANDER ERLEBT.



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

**Was nicht in aller Munde – hier in kleiner Runde:**

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

\* nur mit Anmeldung



**Aktuelle Veranstaltungen unter:**  
[facebook.com/gaumenwerk](https://facebook.com/gaumenwerk)

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



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 Sa. ab 18 Uhr  
So. 11-14.30 und ab 18 Uhr  
[www.gasthausmueller.de](http://www.gasthausmueller.de)



WEINHANDEL  
**Legro**

FEINKOST &  
TRATTORIA

**„DOPOLAVORO“**  
Jeden Mittwoch ab 18 Uhr.  
Live Musik oder DJ.  
Feine Küche & gute Weine.  
Eintritt frei, wir bitten möglichst  
um Tischreservierung.  
Tischplan und Musikbesetzung:  
[www.legro.de/trattoria](http://www.legro.de/trattoria) oder  
[www.legro.de/events](http://www.legro.de/events)

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

Catering  
Jubiläen Party-Platten  
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](http://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](http://www.elbers-hof.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](http://www.backwerk-hannover.de)

Wir fördern Slow Food  
Deutschland e.V.



## Liqueur Manufaktur Hoppenkamp

Liqueure · Destillate · Kräuterelexiere

Edle Tropfen aus  
handwerklicher Produktion.

[www.liqueurmanufaktur-hoppenkamp.de](http://www.liqueurmanufaktur-hoppenkamp.de)  
30890 Barsinghausen, Heerstraße 61  
Telefon: 051 05 - 7 79 81 86



...Eine Wiese, ein Apfel, etwas Käse und Wein  
das ist die Üppigkeit Buntentbocks



Hotel Landhaus Kemper

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



## 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](http://www.gemueseekiste.com)



**Gemüseekiste**  
vom Bioland-Betrieb Kampfelder-Hof



# DA PIERO

## Ristorante Italiano

**Gute Produkte**  
**+ gehobene italienische Kochkunst**  
**= Gaumenschmaus besonderer Art!**

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

Dienstag bis Sonntag,  
12 – 14.30 Uhr und 18 – 24 Uhr,  
Küche bis 22 Uhr, Montag Ruhetag,  
mit kleinem Raucherraum.

**Salzdahlumer Straße 301**  
**38126 Braunschweig**  
Telefon 0531 43598 oder 2621448  
Fax 0531 2621529  
E-Mail [info@da-piero-bs.de](mailto:info@da-piero-bs.de)  
[www.da-piero-bs.de](http://www.da-piero-bs.de)



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-30177 HANNOVER  
Tel: 0511-8486616 [www.listerdesille.de](http://www.listerdesille.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.



**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](http://www.fleischerei-hebel.de)

# Hebel

100 Jahre

# Apex

Immobilien + verwalten GmbH

beraten  
vermitteln  
vermieten  
verwalten  
entwickeln  
Projektmanagement

Ihr Immobilienberater und Verwalter in Hannover  
Tel. 05 11 / 7 00 37 160 [www.apex-immobilien.net](http://www.apex-immobilien.net)



# Bauer Banse



## HOFMOLKEREI

Durch handwerkliche Milchverarbeitung  
ein natürlicher Genuss...

Verkaufsstellen in Ihrer Nähe unter  
[www.bauerbanse.de](http://www.bauerbanse.de)

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

# Obstplantage Hahne

...man schmeckt's

Hildesheimer Str. 574  
30880 Laatzen OT Gleidingen  
Telefon 05102/ 2303  
[www.hahne-obstplantage.de](http://www.hahne-obstplantage.de)

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

### Unser Angebot:

<b>Äpfel</b>	ganzjährig, 25 Sorten, altbewährte und neue Sorten
<b>Birnen</b>	Conference, Condo, Xenia u.v.m.
<b>Zwetschen</b>	15 verschiedene Sorten mit Geschmack
<b>Kirschen</b>	Süß- und Sauerkirschen
<b>Trauben</b>	würzige Tafeltrauben aus Gleidingen
<b>Beeren</b>	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



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

**Hannover- Döhren**  
Fiedelerplatz  
dienstags von 14 - 18 Uhr

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

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

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

**Hannover- Kirchrode**  
Kleiner Hillen  
freitags von 9 - 13 Uhr

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

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

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

**Hannover- Bult**  
Rimpaustraße  
samstags von 9 - 12.30 Uhr

**Hannover- List**  
Moltkeplatz  
samstags von 9 - 13 Uhr

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

[www.bauernmarkt-hannover.de](http://www.bauernmarkt-hannover.de) · [www.bauernmarkt-hildesheim.de](http://www.bauernmarkt-hildesheim.de)

# Rindfleisch direkt vom Erzeuger



## 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



**Olivenöl. Fair. Nachhaltig. Ökologisch.**

Olivenöl direkt vom Erzeuger aus ökologischem Anbau, nachhaltig gehandelt und zu fairen Preisen

**Oliven, Weine und Feinkost rund um die Olive**

Montag – Freitag 10 – 18 Uhr · Sonnabend 9 – 14 Uhr



ELEA HANDELSAGENTUR OHG · GEIBELSTRASSE 18 · 30173 HANNOVER  
INFO@ELEA-HANNOVER.DE · TEL 0511 534 004 17 · FAX 0511 534 004 16  
[WWW.ELEA-HANNOVER.DE](http://WWW.ELEA-HANNOVER.DE)

## 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](mailto:info@fungi-delikat.de)  
[www.fungi-delikat.de](http://www.fungi-delikat.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](mailto:info@GanzSchoenMutig.de)

→ [www.GanzSchoenMutig.de](http://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 Landestroß · 31535 Neustadt a. Rbge.  
Tel. 0 50 32/33 02 · Fax 0 50 32/32 92  
[www.niedersachsensekt.de](http://www.niedersachsensekt.de)

[www.la-vigna.de](http://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

# Bei uns isst alles Käse...



Genießen Sie unsere Leidenschaft für Käse!

**... ab September  
täglich ab 18 Uhr  
an der Weinbar!**

Unsere Käse kommen ausschliesslich aus Klosterkäsereien, Dorfkäsereien, von Bauernhöfen, Schäfern und Sennereien. Diese garantieren eine tiergerechte Haltung, natürliche Fütterung, sowie eine traditionelle und handwerkliche Verarbeitung der Milch.

**Käseauswahl:**  
Per 100g € 9.80

Mövenpick Restaurant Hannover Kröpcke  
Georgstraße 35, 30159 Hannover  
Tel. +49 (0) 511 32 62 840  
[www.moevenpick-restaurants.com](http://www.moevenpick-restaurants.com)

  
**MÖVENPICK**  
Restaurants

Handgebraut

  
**HÄRKE**  
Brauer aus Leidenschaft

[www.härke.de](http://www.härke.de)



**NEUBAUERS**  
...die traditionelle  
Wurstmanufaktur *Wurstler*

Wir verarbeiten in unseren Produkten nur  
bestes Fleisch des norddeutschen  
Markenfleischprogramms „LandJuwel“  
Weitere Infos unter [www.landjuwel.de](http://www.landjuwel.de)



Der zarte  
Fleischgenuss

Nibelungenplatz 11 · 38106 Braunschweig · Tel.: 0531-322315  
[www.fleischerel-neubauer.de](http://www.fleischerel-neubauer.de)



**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](mailto:heiner@wild-ess-kraut.de)

DE-022-Öko-Kontrollstelle



# Geschmacks- Erlebnisse

## »FEINE BIERKULTUR« VON BRAUFACTUM

Braukunst – vom urbanen Trinkvergnügen zum anspruchsvollen Genießen am 28. September 2012 von 18.30 Uhr bis 23.00 Uhr im Hardenbergschen Haus. Erleben Sie das faszinierende Spektrum an Bierstilen von BRAUFACTUM, umrahmt von einem 4-Gang-Menü. Durch den Abend führen Herr Jochen Rosinus (Braufactum) und unsere Sommelière Selma Braun. Dieses besondere Genusserlebnis bekommen Sie für 69 € pro Person.

## WEINGUT RUDOLF FÜRST – »WINZER MIT LEIB & SEELE«

am 23. November von 18.30 Uhr bis 23.00 Uhr im Hardenbergschen Haus. Wir freuen uns auch in diesem Jahr Herrn Paul Fürst persönlich begrüßen zu dürfen. Er präsentiert seine neue Kollektion Rotweine, die nicht nur in Deutschland zu den besten zählen. Mit dabei sind unsere Sommelière Selma Braun und David Kunsch. Vollendet wird der Abend mit einem 5-Gang-Menü. Diese außergewöhnliche Geschmacksprobe erhalten Sie für 79 € pro Person.

Zu den Veranstaltungen bitten wir um Ihre Anmeldung unter T 0511 27 94 94 0 oder [info@schlosskueche-herrenhausen.de](mailto:info@schlosskueche-herrenhausen.de).



**schlossküche**  
Herrenhausen

Restaurant. Café. Biergarten. Catering · Alte Herrenhäuser Str. 3 · 30419 Hannover  
T 0511 27 94 94 0 · [info@schlosskueche-herrenhausen.de](mailto:info@schlosskueche-herrenhausen.de)

## 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 Sommer 2013: 15. Februar 2013

## 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](http://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](http://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.

