

VERANSTALTUNGEN

April – September 2013

Wissen,  
was man  
isst



Slow Food®

Braunschweiger Land  
Hannover  
Harz

11. bis 14. April 2013:  
Markt des guten Geschmacks  
Slow Food Messe, Stuttgart

10. August 2013:  
„Teller statt Tonne“, Braunschweig

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



## Editorial

Sommer. Das Leben findet draußen statt, Biergarten, Brezel, Weizenbier. Wer denkt da nicht sofort an die bayerischen Vorbilder? Warum eigentlich? Weder wurde das Bier in Bayern erfunden noch durfte sich Bayern schon immer als „Land der Brauereien“ rühmen. Aber wie kam es zu unseren heutigen Assoziationsketten?

Die Geschichte des Biers ist nicht nur mit Feiern, guter Laune und Durst löschen verbunden. Viel wichtiger waren häufig Verfügbarkeit von Rohstoffen, Hygiene, Marktmacht und Gesetze. Regionale und kulturelle Besonderheiten spiegeln oft eine Vielzahl von historisch gewachsenen Rahmenbedingungen. Nur manchmal können wir uns bei Speisen und Getränken daran erinnern. Vielleicht animiert der nächste Biergartenbesuch zum ausgiebigen Gespräch darüber!

Sommerzeit = Urlaubszeit. Freuen Sie sich beim bevorstehenden Urlaub womöglich schon darauf, fremde kulinarische Eigenheiten kennenzulernen? Oder auf das Erlebnis einer großen Tafel, an der sich Gastgeber und Gäste näherkommen? Und dann: Zurück zu Hause. Welche kulinarische Spezialität gibt es eigentlich in unserer Heimat? Hier bei uns?

Slow Food sucht die Speisen, die Gemüse- oder Obstsorten, die Nutztierassen, die es vielleicht bald nicht mehr gibt. In der **Arche des Geschmacks** wollen wir sie vor dem Vergessen bewahren.

Ihre Slow Food Conviven

Die Archepassagiere gilt es zu finden und zu benennen, solange es sie noch gibt! Deshalb hat Slow Food das Jahr der Arche ausgerufen. Passagiere der Arche erfüllen folgende Kriterien:



- In ihrer Existenz bedroht
- Einzigartige geschmackliche Qualität
- Historische Bedeutung
- Identitätsstiftenden Charakter für eine Region
- Unterstützen nachhaltige Entwicklung einer Region
- Tiere stammen aus artgerechter Haltung
- Frei von gentechnischer Veränderung
- Produkte sind käuflich erwerbbar

Mit dem Wissen, dass biologische Vielfalt regionale Wurzeln besitzt, bewahrt die Arche des Geschmacks das kulinarische Erbe der Regionen. Schwerpunkt der Arbeit ist das aktive Sammeln, Beschreiben und Katalogisieren der Passagiere. Die Arche des Geschmacks ist ein eingetragenes Warenzeichen von Slow Food International.

[www.slowfood.de/biodiversitaet/archejahr\\_2013/](http://www.slowfood.de/biodiversitaet/archejahr_2013/)

## „Wir haben es satt!“

Eigentlich sind die Zubereitung und das Verspeisen der Lebensmittel alltägliche, lebensnotwendige und auch – nicht zuletzt für uns Slow Foodies – lustvolle Handlungen. Wer einmal erlebt hat, wie unter dem eigenen Kochlöffel ein schlotziges Risotto entsteht oder in einem Schmortopf Fleisch, Wein, Gewürze und Gemüse eine innige Verbindung eingehen und wer diese dann mit guten Freunden verspeist, weiß, wovon die Rede ist.

Aber sind das überhaupt Lebensmittel, dort in unserem Einkaufskorb oder auf unserem Teller? Oder bloß Sattmacher? Woher kommen Gurken, Kaffee, Tomaten, Kohl und Himbeeren? Aus der Region, dem eigenen Garten, vom Bauern nebenan? Oder aus fernen Ländern über einen globalisierten Markt, lange unterwegs – und von wem produziert, unter welchen Bedingungen?

Wer sich diese Fragen schon einmal gestellt hat, weiß, dass Essen heute eine enorm politische Angelegenheit ist. Wir essen ja nicht nur einheimische Gemüsesorten, sondern wollen auf Zitronen, Schokolade oder Ingwer nicht verzichten.

Ein Beispiel: Kakao wird in Afrika oder Südamerika angebaut. Wenn wir Fair Trade-Kakao oder –Schokolade kaufen, können wir dazu beitragen, dass die Kakao-Bauern fair bezahlt werden und dies wiederum dazu beitragen kann, dass ihre Kinder zur Schule gehen und die Bauern ihren Anbau ökologisch gestalten können. Fair Trade macht die Kleinbauern unabhängiger von den großen Aufkäufern aus den Industrieländern.

Aber auch die Verarbeitung birgt brisante Aspekte: Heute weiß fast jeder, dank Food Watch und der Medien, die sich glücklicherweise gerade in den letzten Jahren immer mehr mit der Thematik beschäftigen, wie viele Stücke Würfelzucker z.B. die Kinderschokolade enthält und dass sie nicht so gesund ist, wie uns die Werbung weismachen will.

Überhaupt: die industrielle Verarbeitung von Lebensmitteln, die gentechnisch veränderten Pflanzen, mit Fungiziden und Pestiziden aufgewachsen, mit Aromen, Konservierungsmitteln, Farbstoffen, Antioxidationsmitteln und Geschmacksverstärkern versehen, geschwefelt, geschwärzt ... in sog. Fertig- oder Halbfertigprodukte verwandelt – all das ist immer mehr



Foto: Karl-Christian Amme

in den Fokus geraten. Immer mehr Menschen kaufen deshalb Bioprodukte und kochen selbst.

Bei den tierischen Produkten sieht es nicht besser aus: Massentierhaltung und Massenschlachtung sind gerade uns Südniedersachsen nicht unbekannt. Die Diskussionen um und die Proteste gegen den Schlachthof in Wietze sind noch nicht verklungen, und die Größe des Schlachthofes, der interessanterweise wie ein Hochsicherheitstrakt abgesichert ist, macht ja weitere Ansiedlungen von Riesenställen „notwendig“. In diesen Ställen führt die Verabreichung von Antibiotika zu weiteren Problemen: multiresistente Keime, die viele der in solchen Ställen arbeitenden Menschen in sich tragen und die bis in die Krankenhäuser gelangen, wo sie bei den geschwächten Patienten schwere Infektionen und erhebliche Todesfälle verursachen.

Andere gesundheitliche Probleme ergeben sich aus der Fütterung. Mais und Soja als Rinderfutter sind keine artgerechte Nahrung. Dieses Futter „ermöglicht“ es zwar, dass Rinder im Stall und nicht auf der Weide stehen. Das Fleisch und die Milchprodukte allerdings weisen dadurch ein äußerst ungünstiges Verhältnis von Omega-3- zu Omega-6-Fettsäuren auf (bis zu 1:40), weil eben Mais, Soja und Weizen praktisch keine Omega-3-Fettsäuren enthalten. Und die einzige Fettsäure, die aus tierischer Quelle stammt und möglicherweise eine vor Krebs schützende Wirkung hat, findet sich nur im Käse, wenn die Kühe Grünfütter erhalten haben.

Omega-6-Fettsäuren sind entzündungsfördernd und führen in Ländern, in denen Menschen sich überwiegend von industriell erzeugten und verarbeiteten Lebensmitteln ernähren, zu gravierenden gesundheitlichen Auswirkungen wie einer erheblichen Zunahme von Krebserkrankungen (vgl. David Servan-Schreiber, Das Antikrebs-Buch, München 2008/2012, S. 120 ff.).

Außerdem entzieht der Anbau von Mais und Soja in gigantischen Monokulturen, z.B. in Nord- und Südamerika, den dortigen Kleinproduzenten die Existenzgrundlage. Oder wir führen diese Nahrungsmittel anderen Zwe-

cken zu und verwenden sie als Kraftstoff und in Biogasanlagen. D.h., wir verheizen große Teile von Ernten oder verfüttern sie als Turbomastfutter, statt Hähnchen, Eier oder Fleisch auf einer ökologischen, gesunden Grundlage zu produzieren.

Neben der Milch ist auch das elementarste Getränk, das Wasser, Spielball industrieller Interessen. Nestlé z. B. kauft weltweit Wasserquellen und kann damit immer mehr die Preise diktieren – für ein Lebensmittel, auf das niemand verzichten kann! Die Privatisierung der Wasserversorgung der Haushalte soll EU-weit durchgesetzt werden. Der Film „Water Makes Money“ zeigt eindrücklich, was das für Preise und Wasserqualität bedeuten kann. **Wollen wir das?**

Am 19. Januar 2013 haben in Berlin 25 000 Menschen gezeigt, dass sie eine andere Landwirtschaft wollen und eine Agrarpolitik, die kleinbäuerliche Landwirtschaft fördert. 35 Organisationen hatten sich zusammen geschlossen, u. a. der BUND, die Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft, attac, der NABU, Oxfam, die Albert-Schweizer-Stiftung ... und auch Slow Food, um vor dem Bundeskanzleramt anlässlich der Grünen Woche für eine neue Agrarpolitik zu demonstrieren.

Viele verschiedene Menschen sind dabei, alte und junge, Bauern, Imker, Gärtner und Konsumenten ... Sie alle wollen eine andere Agrarpolitik: eine Abkehr von der Massentierhaltung und der industriellen Landwirtschaft, den Pestiziden auf den Feldern und den Antibiotika in den Ställen, eine andere Förderpolitik, die den Preisdruck von den Kleinbauern nimmt, mehr Umwelt- und Tierschutz, keine Gentechnik.

Der Zeitpunkt war enorm wichtig, da die Bundeslandwirtschaftsministerin Ilse Aigner sich im Rahmen der Grünen Woche mit ca. 80 Kollegen zum Internationalen Agrarministertreffen traf und in der EU ebenfalls wichtige Entscheidungen zur Agrarpolitik anstehen; dort wird entschieden, ob weiterhin Milliarden Euro Agrarsubventionen an die Agrarindustrie oder in eine bäuerliche Landwirtschaft fließen. Genau diese Entscheidung steht auch auf der internationalen Ebene an.

Auch die Bundestagswahl in diesem Jahr wird Weichen stellen; in Niedersachsen haben wir ja bereits einen Landwirtschaftsminister aus der Partei der Grünen, der sich für eine bäuerliche Landwirtschaft einsetzen will. **Aber wir entscheiden auch täglich!**

Wenn wir einkaufen, entscheiden wir, welche Art von Landwirtschaft wir unterstützen. Wenn wir im eigenen Garten anbauen, können wir alte Sorten erhalten und zur Artenvielfalt beitragen. Wenn wir essen gehen, können wir fragen, woher die Produkte kommen.

Essen und Trinken sind heute politisch, und wir haben Einfluss, indem wir entscheiden, was auf unseren Tisch kommt, indem wir immer wieder auf die Zusammenhänge von Genuss und Politik hinweisen, in dem wir sagen: **„Wir haben es satt!“**

Gisela Dietze, Slow Food Convivium Braunschweiger Land

## Bienenkisten und Insektenhotels

Slowfood-Convivium Harz geht neue Wege

Bernd Hebel, gelernter Konditor, Imker und Hotelmitarbeiter bei Dorothee Kemper, möchte in diesem Jahr Beruf und Hobby mit den Gästen des Landhauses in Buntenbock teilen.

Sein Jahresprogramm zurte das Slowfood Convivium Harz bei seiner jüngsten Zusammenkunft im Landhaus Kemper fest. „Im Mittelpunkt sollen diesmal Bienen und Jugend stehen“, sagte Vorsitzende Dorothee Kemper. Bienen in Buntenbock? Es war ein Versuch, an den sich Bernd Hebel, gelernter Konditor, Hobby-Imker, und Hotelmitarbeiter wagte.

Mit zwei „Gebrauchtvölkern“, deren Körbe zuvor im Kloster Heiningen standen. Rund fünf Kilogramm Honig haben die summenden Nutz-Insekten im vergangenen Sommer gesammelt. Eigentlich wollte Dorothee Kemper ja Rosenhonig haben. Sie hatte deshalb extra Rosen im Garten angepflanzt. Aber die 40000 Buntenbocker Bienen fühlten sich offenbar in den wilden Himbeerbüschen im Umkreis von sechs Kilometern besonders wohl. „Himbeerblütenhonig“ lautete denn auch die empfohlene Sortenbezeichnung, die das Institut für Bienenkunde in Celle übermittelte.

Dessen Untersuchungsergebnisse überraschten alle Beteiligten. „Wir konnten den Erfolg kaum glauben“, sagte Dorothee Kemper. Die Expertise bescheinigt dem Buntenbocker Honig einen 84-prozentigen Himbeeranteil und tadellose chemisch-physikalische Werte.

Unter diesen Umständen verwundert es nicht, wenn bei den Harzer Slowfood-Leuten nun der Bau von Bienenkisten und Insektenhotels als Aktivitäten für Gäste angeboten werden.



Foto: Weiss

Für Bernd Hebel ist damit der Jahres-Arbeitsplan abgesteckt. Er fühlt sich mit seinen 25 Jahren ohnehin der nächsten Generation zugehörig, die im Januar eine deutschlandweite Slowfood-Jugendgruppe gegründet hat. „Junge Leute gehen die Themen ganz anders an als wir“, sagte Dorothee Kemper. „Lockerer und völlig unverkrampft.“

Zu den Grundsätzen der Slowfood-Jugend gehören Ideen wie diese: „Kaufe einen Tag in der Woche nicht im Supermarkt ein, sondern besuche einen Bauern in Deiner Nähe. – Kaufe Lebensmittel ohne Strichcode. – Lass Dich vom Wochenmarkt zu einem neuen Gericht inspirieren. – Koche das Lieblingsrezept Deiner Oma.“

Bernd Weiss





Niemand herrscht,  
und doch gehorchen alle -  
Niemand verwaltet,  
und doch ist das Leben geordnet -  
Niemand sagt, was zu tun ist,  
und doch steht jeder  
auf seinem Posten:

**Der Bienenstaat**

**Slowfood im Harz**



## Aufbau einer regionalen Slow Food-Logistik für den Harz

Mit der Tagung „Wie schmeckt der Harz – auf dem Weg in eine Genussregion“ am 12. Februar 2013 an der Hochschule Harz in Wernigerode wurde ein Grundstein gelegt, um die Region Harz als Marke in kulinarischer und touristischer Hinsicht zu etablieren.

Durch Beispielprojekte belegt zeigte sich, wie gut eine solche Besinnung auf die eigenen Stärken, verbunden mit einem offenen und herzlichen Verständnis von Gastfreundschaft angenommen wird und damit auch wirtschaftlich deutlich bessere Perspektiven bietet für viele Gastronomen hier im Harz. Regional, sauber und fair ist bei bewussten und kaufkräftigen Gästen einfach „in“.

Dabei wurde auch herausgearbeitet, wie wichtig eine Vernetzung unter den Produzenten und den gastronomischen Betrieben, sowie regionalen Anbietern von Dienstleistungen ist. Wenn hier viele gut zusammenarbeiten wird die Region insgesamt deutlich gestärkt. Das Geld verbleibt durch diese lokalen Geschäftsbeziehungen hier im Harz und Harzumland, die allgemeine Kaufkraft wird wieder gestärkt. Auch werden durch diese kleine Gegenbewegung zur Globalisierung langfristig Arbeitsplätze in der Region gehalten oder sogar neu geschaffen.

Die enorme Anzahl von Produzenten und (potenziellen) Abnehmern auf dieser Tagung zeigt die großen Möglichkeiten der Region Harz. Gleichzeitig wurde aber auch klar, dass es oft noch Schwierigkeiten gibt im Vertrieb. Es gibt zwar durchaus schon feste Geschäftsbeziehungen, die gut funktionieren. Häufig ist aber noch die Ware in Einzelfahrten, teilweise sogar im Privat-PKW unterwegs auf Harzer Straßen.

Dazu wissen viele Betriebe noch gar nichts von der großen Vielfalt heimisch angebauter und produzierter Ware. Als Slow Food-Mitglied ist es mir ein Anliegen mitzuwirken, das Motto der Tagung „Wie schmeckt der Harz – auf dem Weg zu einer Genussregion“ umzusetzen.

Ich bin gelernter Hotelfachmann, habe aber lange Jahre als Disponent bei Kurierunternehmen gearbeitet. Die Aufgabe, eine Harz-Logistik speziell für heimische, fair und sauber produzierte Lebensmittel aufzubauen ist mir ein Anliegen und eine schöne Verbindung meiner beiden Berufe.

Es bedarf einer guten Vorbereitung, um dieses Netz aufzubauen und stabil zu installieren. Im ersten Schritt möchte ich Informationen sammeln über bestehende Geschäftsbeziehungen in der Region und die aktuellen Vertriebswege. Zusätzlich würde ich gerne von der Gastronomie einen potentiellen Bedarf an guten regionalen Produkten erfahren, sowie von Bauern und Produzenten das Angebot (in den verschiedenen Jahreszeiten), zusammen mit den Vorgaben des Transportes (z.B. Kühlung, geeignete Transportverpackung usw.).

Ich stelle eine ständig gepflegte Liste zur Verfügung, in der alle Produzenten mit ihrem aktuellen Angebot sowie die Abnehmer mit ihrem Bedarf

verzeichnet sind. Diese Liste kann – als Website ausgebaut – sogar einen virtuellen großen Marktplatz darstellen in denen man sich die Auslagen per Mausklick anschaut. Ausdrücklich darf und soll diese Liste für eigene Akquise der aufgeführten Partner genutzt werden. Die Bestellungen werden zwischen Absender und Empfänger direkt ausgetauscht.

Meine Dienstleistung besteht dann darin, einen Tourauftrag zusammen mit den Transportvorgaben und Zeitfenstern für Abholung und Zustellung anzunehmen. Aus diesen einzelnen Aufträgen werden dann Sammeltouren zusammengestellt, mit denen die Ware vom Absender zum Empfänger kommt. Die Buchung der Touren soll unkompliziert aber verbindlich über E-Mail Verkehr erfolgen. Die Abrechnung könnte über eine PLZ-abhängige Entfernungspauschale gesteuert werden.

In jedem Fall ist – bei hoher Transportqualität – eine erhebliche Kosteneinsparung gegenüber eigenen Fahrten zu erreichen. Dazu fällt durch die gebündelten Warenströme erheblich weniger Belastung für die Umwelt an.

Ich würde mich freuen, wenn Sie mir Ihre Wünsche und Anregungen mitteilen!

[harz@slowfood.de](mailto:harz@slowfood.de)

Andreas Riebensahm



## Wohin mit den Bruderhähnen? 4 Cent für die Ethik!

Die Hühner legen die Eier und aus den Hähnen werden die „Hähnchen“ – oder Hähnchenschenkel, Brustfilets und „Chickenwings“. So denken sich wahrscheinlich die meisten die relativ sinnvolle „Arbeitsteilung“ in der Geflügelhaltung.

Tatsächlich ist es jedoch ganz anders: Es gibt Geflügelrassen, die speziell auf Fleischansatz gezüchtet sind. Bei diesen eignen sich sowohl die männlichen Tiere als auch – wenn auch nicht ganz so gut – die weiblichen zur Produktion von Brust, Keule oder Brathähnchen. Für die Eierproduktion nutzt man ganz andere Rassen, sogenannte Legehybriden, die speziell auf Legeleistung, nicht aber auf Fleischansatz, gezüchtet sind. Bei der Zucht entstehen jedoch auch hier ca. 50 % weibliche und 50 % männliche Küken, wovon nur die weiblichen als Legehennen genutzt werden können. Wohin also mit den Bruderhähnen – im Fachjargon „männliche Legehybriden“ genannt? Die bisherige Antwort auf diese Frage möchte eigentlich keiner wirklich wissen: Jedes Jahr werden ca. 35 Millionen männliche Eintagsküken geschreddert, vergast oder bestenfalls – da damit noch sinnvoll verwertet – in Zoos verfüttert. Hierfür eine ethisch vertretbare und dennoch wirtschaftlich tragbare Lösung zu finden, ist schwierig, jedoch unbedingt erforderlich!

Insbesondere im ökologischen Landbau wird an diesem Problem bereits seit längerem von engagierten Betrieben, Vermarktern und Verbänden gearbeitet – zum Beispiel durch Zucht von Zweinutzungsrassen, Verlängerung der Nutzungsdauer der Legehennen oder der Aufzucht von männlichen Legehybriden z. B. zu „Stubenküken“.

Den Versuch einer Branchenlösung stellt die 2012 gegründete Bruderhahn-Initiative Deutschland (BID) dar. Diese wurde von Matthias Deppe (Naturkost Nord), Hermann Heldberg (Naturkost Elkershausen), Thomas Hölscher (Naturkost Erfurt) und Carsten Bauck (Bauckhof Klein Süstedt) ins Leben gerufen, um die unethische Praxis der Tötung der Bruderhahn-Küken zu beenden.

Im ersten Schritt sollen zunächst alle Brudertiere aufgezogen werden, deren Schwestern für die Projektteilnehmer Eier legen. Durch die schlechtere Futterverwertung und entsprechend lange Mastdauer der Brudertiere entstehen jedoch Mehrkosten für die Aufzucht. Außerdem ist der Fleischansatz, vor allem an der Brust, relativ gering. Damit das Konzept dennoch wirtschaftlich funktionieren kann, erfolgt eine Quersubventionierung: Für jedes Ei wird im Laden ein Zuschlag von 4 Cent veranschlagt, der für die Aufzucht und Vermarktung der Brudertiere verwendet wird.

„4 Cent für die Ethik“ lautet der Slogan, mit dem seit 1. Januar 2013 die drei beteiligten Naturkostgroßhändler diese Eier bewerben und verkaufen.



Die Unternehmer handeln dabei konsequent und haben Ihren Eierein Kauf zu 100% auf die Eier der BID umgestellt.

Das Fleisch der Bruderhähne – sehr hochwertig, jedoch im Vergleich zum üblichen Hühnerfleisch fester und in Geschmack und Farbe kräftiger – wird zunächst überwiegend an Demeter-Babykosthersteller vermarktet. Mittelfristig soll es jedoch auch im Naturkosthandel angeboten werden.

Für die Aufzucht der Brudertiere hat die BID für sich und alle Partner sehr hohe Anforderungen gesetzt. Die BID-Richtlinien orientieren sich am Bioland- und Demeterstandard, so dass Aufzucht, Futter und Lebensbedingungen den höchsten Ansprüchen an artgerechte Tierhaltung entsprechen. Mit dem absoluten Verzicht auf den Einsatz von Antibiotika geht die BID sogar noch darüber hinaus (selbst bei Demeter und Bioland ist der Einsatz von Antibiotika in Ausnahmefällen erlaubt, jedoch sehr eingeschränkt und mit verdoppelten Wartezeiten vor einer Verwendung als Lebensmittel). Mit dem neuen Siegel der BID werden alle Produkte (Eier und Fleisch) gekennzeichnet, die gemäß den BID-Richtlinien produziert werden. Die Zertifizierung und Überwachung erfolgt von unabhängigen Instituten.

Als langfristiges Ziel strebt die BID die Züchtung von Geflügelrassen an, die sich wirtschaftlich für die Eierproduktion und die Mast eignen. Laufende Züchtungsversuche haben bisher jedoch noch zu keiner optimal geeigneten Rasse geführt. Die BID-Partner wollten jedoch sofort etwas verändern. Der erste Schritt ist jetzt getan – zunächst quasi im Rahmen einer „Brückentechnologie“. Parallel läuft die Forschung, um bessere Alternativen zu entwickeln.

Der Erfolg der BID und die weitere Entwicklung sind nun von der Käufer-Entscheidung abhängig. Das heißt, wir – als Ko-Produzenten – können ab sofort beim Eierkauf durch „4 Cent für die Ethik“ zur weiteren Verbesserung der Situation der Bruderhähne beitragen!

Wenn Ihr Bioladen bisher keine Eier der BID führt, fragen Sie danach. Das Thema Bruderhähne ist „unbequem“, aber es darf nicht länger ignoriert werden!

Christine Hoppe, Carsten Bauck  
[www.bruderhahn.de](http://www.bruderhahn.de)



## Heimatrausch

Vorstellung eines Unterstützers von  
Slow Food Braunschweiger Land

„Kaffee ist eine Leidenschaft“ sagt Brigitte Quast, „zumindest eine meiner Leidenschaften“.

So nimmt es nicht Wunder, wenn man den Heimatrausch betritt, dass geradewegs der Blick gefangengenommen wird von Messingdosen, in denen der Kaffee auf den Verkauf wartet. Kaffee aus Kenia, Äthiopien, Papua-Neuguinea, Sambia, Columbia, Costa Rica zeugen von der Heimat der Kaffeesorten. Kaffee hat nun erst mal nichts mit (unserer?) Heimat zu tun. Oder vielleicht doch?

Durch Besuche von Kaffeeplantagen in Äthiopien und Indien wurde die Leidenschaft geweckt und heute sagt Brigitte absolut überzeugend, dass ein Tagesbeginn ohne einen guten Kaffee in die Katastrophe führt.



So hat sie Kontakt aufgenommen zur [www.kaffeerosterei-burg.de](http://www.kaffeerosterei-burg.de), hat dort Jens Burg kennengelernt, der in Hamburg-Eppendorf eine private Kaffeerösterei (Trommelrösterei) betreibt und den Kaffee verkauft (beim nächsten Hamburg-Besuch unbedingt anschauen!), Kontakte zu Kaffeebauern in

kleinen Plantagen pflegt, wo die nicht gängigen Kaffeesorten angebaut werden, direkt einkauft, den (importierten) Rohkaffee in den urigen Räumlichkeiten seines Kaffeemuseums mit viel Gespür im schonenden traditionellen Trommelröstverfahren zu aromatischen und besonders bekömmlichen Röstkaffee veredelt und uns den Kaffee munden lässt, losgelöst von gängigen Kaffeeklischees. Und somit haben wir auch beim Kaffee Heimat.

Der zweite Blick geht nach links. Lebensmittel in kleinen Gläsern, Flaschen, Fläschchen, Tüten, Packungen, Kartönchen, bunt und einfach – schön. Und was ist in diesen schönen Verpackungen? Bio-Nudeln aus Boimstorf, Blütsalze, Frucht- und Blütensirupe von Si@rup-Potsdam, Kräuter und Gewürze, Tees aller Art (Bio, selbst abgepackt), Öle in Bio-Qualität aus der Ölmühle Solling, Fruchtessige von Fruchtwerker, verschiedene Senfsorten von Jeffel, Senf Pauli und in Bio-Qualität aus Einbeck, aromatische Liköre und Geiste von der Liqueurmanufaktur Hoppenkamp aus Barsinghausen, Gebäcke von Johan von Ilten aus Hannover, Trockenfrüchte, Kakaos und Schokoladen, Kakaocremes vom Kakao Kontor aus Hamburg, Honige aus dem Braunschweiger Land, Soßen und Chutneys, Fruchtsaucen von Früchtemeer, Fruchtaufstriche vom Gartenhaus Testorf von Dorothy von Hülsen und so weiter und so fort.

Ihre Augen und Münder werden schwer Ruhe geben. Und daran kann man seinen Spaß finden und sich verführen lassen. Das breite Sortiment in einer hervorragenden Qualität, alles in handwerklichen Betrieben in transparenten Prozessen hergestellt, war und ist für Brigitte Quast wichtig, wichtiger als die Umsatzgarantie. Da flog auch schon mal ein Produzent raus, der seine Schokogrundstoffe von einer Fabrik bezogen hatte.

„Es gibt so viele gute Lebensmittel in unserer Region Apulien“, sagt sinngemäß Nico Cirasola, der Regisseur des Films „Focaccia Blues“, „man muss sie nur kaufen und konsumieren.“ geht mir durch den Kopf und die Kriterien von Slow Food – gut, sauber, fair – schießen mir immer wieder in den Sinn. Etwas benommen von der Vielfalt der Waren und der Informationen gehe ich hinüber in den rechten Teil des Ladens.

Non Food. Hier finde ich das Braunschweiger Stadtlicht, Filztaschen von Tragkraft, Kleiderhaken auf alten, bekannten Büchern von Lockengelöt, oder auch Lampen und Gefäße aus Schallplatten, Seifen handgesiedet von Frau Böhne aus Quickbom, wohl riechend, mild, pflegend....

Ich bin geschafft und ziehe mich zurück in die Kaffeebar. Brigitte durfte bei Burg auch die Barista-Prüfung ablegen. Somit kann ich auch im Heimatrausch einen guten Kaffee genießen, einen Espresso Macchiato mit Milch von der Hofmolkerei Banse und dazu ein Bobbes von der Konditorei & Café Süßes Leben. Bobbes, eine Braunschweiger Spezialität, ein kurzes Mürbegebäck mit Marzipan und Sultaninen.

Ich habe ein schönes Stück Braunschweig kennengelernt.  
Slow Food Braunschweiger Land  
Hans Helmut Oestmann

Heimatrausch, Brigitte Quast,  
Schlosspassage 26, 38100 Braunschweig,  
Mo – Sa 11 – 19 Uhr, Tel. 0531 38 999 662,  
[www.heimatrausch.biz](http://www.heimatrausch.biz), [info@heimatrausch.biz](mailto:info@heimatrausch.biz)





## Pioniere gesucht: Käse- krustenbrennies frisch vom Feld

Die Brennnessel (*Urtica dioica*) diente den Menschen Jahrtausende lang als wertvolles Nahrungsmittel. Hier nur einige Eckdaten: Brennnesseln enthalten mehr Eiweiß in der Trockenmasse als die Sojabohne, 7mal mehr Vitamin C als Orangen und 3mal mehr Kalzium als Milch. Und nicht nur das: sie lassen sich in vielfältigen, leckeren Kreationen, sowohl süß als auch herzhaft zubereiten. Selbst in der Spitzengastronomie haben sie sich in den letzten Jahren einen festen Platz erobert.

Als Faserpflanze schon lange im Ackerbau etabliert, erstaunt es umso mehr, dass es sich bei den in Deutschland verarbeiteten Brennnesseln in Tees, Käse usw. fast ausschließlich um handgepflückte Importware handelt. Das ist sehr schade, denn ein Brennnesselfeld kann etwa 15 Jahre lang mind. 3mal pro Jahr beerntet werden und die Pflanze ist daher meiner Meinung nach die nachhaltige Ackerfrucht der Zukunft.

Unser Ernährungsverhalten hat Auswirkungen auf viele gesellschaftliche Bereiche. Klimawandel, Gesundheit, Armut in Anbauländern und Trinkwasserverunreinigung sind nur einige davon. Essbare Wildpflanzen, wie z.B. die große Brennnessel, finden bei uns natürlicherweise die besten Wachstumsbedingungen vor und sollten deshalb in Zukunft eine größere Rolle in der regionalen Lebensmittelherstellung bekommen.

Nach 3 Jahren lokaler Öffentlichkeitsarbeit zum Thema essbare Wildpflanzen und ganz besonders der Brennnessel habe ich nun endlich einen Landwirt mit einem Restbestand Brennnesselfeld ausfindig gemacht. Das Feld ist ca. 1 1/2 ha groß und kann ab ca. April/Mai 2013 beerntet werden.

Eine knusprig-geniale und innovative Möglichkeit diese Brennnesseln zu vermarkten, wäre beispielsweise der von mir kreierte Käsekrustenbrennie. Er wurde in den letzten Monaten, während meiner Zusammenarbeit, unter anderem mit Vertretern aus Touristik, Politik, Bildung und Gastronomie, mehrfach verzehrt, für gut befunden und als Produkt begehrt.

Für die Verarbeitung der ersten Brennnesselernte suche ich ganz dringend professionelle Lebensmittelhersteller als Produktpartner mit Mut zur Pionierarbeit!



Birgit Brinkmann  
Diplomsozialwissenschaftlerin  
Spezialgebiet: Ernährung und Ökologie  
[www.kann-man-essen.de](http://www.kann-man-essen.de)



## 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, 2.4.2013, 19 Uhr

#### Monatliche Tafelrunde

Das Sommerhalbjahr verbringt die Wanderschnecke in der Gastronomie des Deutschen Tennis-Vereins in Nachbarschaft zum Zoo. Wir freuen uns auf die Küche von Jonte Schmatzler. Vor dem Essen steht ein aktuelles Thema auf dem Programm. Genießen, plaudern, informieren und planen mit Mitgliedern und Gästen.

Ort: Gottfrieds Restaurant, Theodor-Heuss-Platz 6, 30175 Hannover  
Bitte anmelden unter Telefon 0511 463894 oder [hannover@slowfood.de](mailto:hannover@slowfood.de)

### BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 9.4.2013, 19 Uhr

#### Stammtisch: Der Geschmack des Nordens - Marzipan und Räucherfisch aus Lübeck – Bier aus Rickling

In einer etwa einstündigen Marzipanverkostung können wir bei Gerrit Rinck, ehemaliger Leiter des Conviviums Lübeck, die unterschiedlichen Qualitäten probieren und erfahren etwas zur Geschichte und Produktion des Lübecker Marzipans. Nach dem Süßen folgen dann als Kontrast kleine Räucherfisch-Variationen aus einer traditionsreichen Fischräucherei in Lübeck-Schlutup in Kombination mit verschiedenen Bieren aus Schleswig-Holstein.

Kosten: 10 € pro Person. Max. Teilnehmerzahl: 30. Anmeldung bitte bis zum 1.4.2013 bei Gerrit Rinck: [slowgerrit@gmail.com](mailto:slowgerrit@gmail.com)

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

### ALLE

11.4. – 14.4.2013

#### Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe

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

Ort: Landesmesse Stuttgart

## HARZ

Sonnabend, 13.4.2013, 12.30 Uhr

### Saison-Eröffnung „Harzer Wandernadel“

Saisonaler Eintopf mit Ziegenbockwurst

Kosten: 8 € pro Person

Ort: Polsterberger Hubhaus, Clausthal-Zellerfeld

## HANNOVER

Donnerstag, 18.4.2013, 18.30 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, Bahnhofstr. 38, 31832 Springe

Kosten: 5 €

Veranstalter: Volkshochschule Calenberger Land.

Info und verbindliche Anmeldung unter [www.vhs-cl.de](http://www.vhs-cl.de) oder 05105 5216-0.

## BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 23.4.2013, 19.15 Uhr

### Arbeitstreffen

Ort: wird beim Stammtisch bekannt gegeben

## HANNOVER

Sonntag, 28.4.2013, 10 – 12 Uhr

### Kräuterführung mit anschließendem Büfett

Tanja Reverey von Hof Reverey lädt zu einer Kräuterführung auf ihrem Hof und im angrenzenden Wald. Im Anschluss gibt es ein Kräuter-Büfett im Hofladen. Bitte an geeignetes Schuhwerk denken.

Ort: Harenberger Str. 16, 30989 Gehrden OT Everloh

Preis: 14,50 € pro Person

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



## HARZ

Sonntag, 28.4.2013, 13 Uhr

### Wandern im Walnusswald

Besuch der Manufaktur Demmel in Rohrsheim (Feinöle, Edelobstdestillate, Brotaufstriche)

Abfahrt: Landhaus Kemper, Buntenbock – ...es sind noch Plätze im VW Bus frei!

## HARZ

Mittwoch, 1.5.2013, 11 – 17 Uhr

### Tag der offenen Tür

Unsere neuen Slowfood Unterstützer in Buntenbock stellen sich vor:

- Michael Woyke, Restaurant „Harzer Speisekammer“  
Mittelweg 13, 38678 Buntenbock
- Jan Westermann, Gästehaus „Sonne am Fluss“  
Mittelweg 7, 38678 Buntenbock

## HANNOVER

Dienstag, 7.5.2013, 19 Uhr

### Monatliche Tafelrunde

Können wir im gläsernen Pavillon der DTV-Gastronomie schon den Frühling genießen? Mitglieder und Gäste treffen sich zum Genießen, Plaudern, Informieren und Planen.

Ort: Gottfrieds Restaurant, Theodor-Heuss-Platz 6, 30175 Hannover

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

## BRAUNSCHWEIGER LAND

Mittwoch, 8.5.2013 bis Sonntag, 12.5.2013

Zum 10. Mal – unsere traditionelle Himmelfahrt-Fahrradtour

### Das Braunschweiger Land radelt an der Elbe

Zum 10. Jubiläum der Radtour 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 hinter der Elbe, auf der Seite, wo Brandenburg 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 begleitete, und regionales Gemüse. Daraus wird sich schon das eine oder andere Gericht zaubern lassen. Leider bereits ausgebucht! Deswegen...



## BRAUNSCHWEIGER LAND

Sonnabend, 11.5.2013, 10.00 Uhr, bis Sonntag, 12.5.2013, 16.00 Uhr

### Kulinarische Landpartie ins Wendland

Da unsere traditionelle Himmelfahrtstour bereits ausgebucht ist, haben wir uns entschlossen, noch eine Parallelveranstaltung anzubieten, damit sich möglichst viele Mitglieder des Conviviums kennenlernen können. Hierzu wird Gerrit Rinck eine kulinarische Exkursion von Samstagvormittag bis Sonntagnachmittag organisieren, bei der ein Besuch der Fahrradgruppe eingeplant wird und eine Übernachtung.

Bei Interesse Anmeldung bei Gerrit Rinck [slowgerrit@gmail.com](mailto:slowgerrit@gmail.com)

## BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 14.5.2013, 19.00 Uhr

### Stammtisch

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

## HANNOVER

Mittwoch, 22.5.2013, 18.30 Uhr

### Food Design – Warum manches so ist, wie man es isst.

Seit jeher wenden Menschen viel Zeit, Mühe und Erfindungsgeist auf, um Ess- und Trinkbares zu gestalten. Food Designer werten Lebensmittel mit Styling und Funktionalität auf. Das Entwickeln von Nahrungsmitteln gilt als einer der komplexesten Designvorgänge. Geruch, Farbe, Oberfläche, Konsistenz und Haptik sind zentrale Kategorien im Lebensmittelsektor, ebenso Herstellungstechnik, Verpackung, Lagerung, Teilbarkeit. Es werden Zusammenhänge hinterfragt aber auch Kuriositäten ausgestellt.

Im Sensorium findet ein Erlebnis für die Sinne statt: Begreifen, Riechen, Schmecken, Hören und Sehen. (Siehe auch 15.6.2013 – Museumsnacht)

Ort: Kestner-Museum, Trammplatz 3, 30159 Hannover

Kosten: Slow Food Hannover ist Kooperationspartner bei dieser Ausstellung. Deshalb ist diese exklusive Führung kostenlos, eine Spende für die Museumspädagogik in Höhe des Eintritts (5 €) wäre schön.

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

## HANNOVER

Sonntag, 26.5.2013, 11 – 18 Uhr

### Autofreier Sonntag

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

## BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 28.5.2013, 19.15 Uhr

### Arbeitstreffen

Ort: wird beim Stammtisch bekannt gegeben

## JUNI

## HANNOVER

Sonnabend, 1.6.2013, 10 – 13 Uhr

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

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

Denn unsere Überzeugung ist: Aus der Nähe wachsen Empathie und Respekt – wächst ein partnerschaftlicher Umgang mit Natur und Menschen,



wächst ein nachhaltiges Verantwortungsbewusstsein für unsere Welt: Damit auch nachfolgende Generationen leben können, wie wir jetzt.“ ([www.heuhuepfer.de](http://www.heuhuepfer.de))

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

Im Anschluss an die Führung haben wir noch Zeit ausgiebig zu shoppen und unsere Wochenendeinkäufe im schönen Hofladen zu erledigen!

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

Kosten: 5,- € pro Person.

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

## HANNOVER

Montag, 3.6.2013, 19 Uhr

### Slow Food: Kochen und Genießen mit Verantwortung, Teil 1

Die Naturfreunde und Gäste sprechen mit Frank Buchholz vom Convivium Hannover über Fragen wie diese: Was hat die eigene Küche mit der Globalisierung zu tun? Wie kann ich einen Beitrag gegen den alltäglichen Irrsinn der Nahrungswirtschaft leisten? (Siehe auch 17.6.)

Ort: Naturfreundehaus, Im Bullerbachtal, 30890 Barsinghausen

Kosten: Naturfreunde-Mitglieder 4 €, Gäste 6 €

Bitte anmelden bei Friedrich Holtiegel: Telefon 05105 80570 oder [fholtiegel@baschex.de](mailto:fholtiegel@baschex.de)

## HANNOVER

Dienstag, 4.6.2013, 19 Uhr

### Monatliche Tafelrunde

Was gibt es heute Saisonales aus der Küche von Jonte Schmatzler? Vor dem Essen steht ein aktuelles Thema auf dem Programm. Genießen, plaudern, informieren und planen mit Mitgliedern und Gästen.

Ort: Gottfrieds Restaurant, Theodor-Heuss-Platz 6, 30175 Hannover

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

## HANNOVER

Donnerstag, 6.6.2013, 19 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, bei dem in dieser Jahreszeit Spargel natürlich nicht fehlen darf. 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

Kosten: 8,10 € Teilnahmegebühr + ca. 25,- € für das 3-Gänge-Menü zzgl. Getränke.

Veranstalter: Volkshochschule Langenhagen. Info und verbindliche Anmeldung bis 24.5.2013 unter [www.vhs-langenhagen.de](http://www.vhs-langenhagen.de) oder 0511 73079709.







## HANNOVER

Sonnabend, 8.6.2013

### Fuhrberger Spargeltag

Jonte Schmatzler präsentiert Variationen des „weißen Goldes“. Geerntet wurde auf dem Bioland-Hof Wöhler in Fuhrberg.

Ort: Gottfrieds Restaurant,  
Theodor-Heuss-Platz 6,  
30175 Hannover



## BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 11.6.2013, 19 Uhr

### Stammtisch

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

## HANNOVER

Dienstag, 15.6.2013, 18 – 24 Uhr

### Food Design und Slow Food

Passt das zusammen? Wie sieht ein Lebensmittel aus, wie riecht es – wenn es „slow“ ist? Im Rahmen der „Langen Nacht der Museen“ führen wir Ausstellungsbesucher auf den Pfad der authentischen Lebensmittel. Ein Zutaten-Inhaltsstoff-Puzzle animiert zum Nachdenken. (Siehe auch 22.5.2013 – Ausstellungsführung)

Ort: Kestner-Museum, Trammplatz 3, 30159 Hannover

Kosten: Lange-Nacht-Ticket

## HANNOVER

Montag, 17.6.2013, 18 Uhr

### Slow Food: Kochen und Genießen mit Verantwortung, Teil 2

Die Theorie (siehe auch 3.6.) wird um die Praxis des gemeinsamen Kochens ergänzt. Kulinarische Freude mit dem, was die Region gerade bietet. Beim gemeinsamen Essen wird der Gedankenaustausch genussvoll fortgesetzt.

Ort: Naturfreundehaus, Im Bullerbachtal, 30890 Barsinghausen

Kosten: Naturfreunde-Mitglieder 4 €, Gäste 6 €

Bitte anmelden bis 10.6. bei Friedrich Holtiegel: Telefon 05105 80570 oder [fholtiegel@baschex.de](mailto:fholtiegel@baschex.de)

## BRAUNSCHWEIGER LAND

Sonnabend, 22.6.2013

### Krebssessen mit skandinavischem Buffet

Sommersonnenwende in Skandinavien. Laue Nächte, fröhliche Menschen und unbeschwertes Feiern.

Neben den traditionellen Krebsen versuchen wir uns mal an einem nordischen Buffet, das wir tagsüber ab 14/15 Uhr zusammen kochen. 3-5 Freiwillige und kreative Vorschläge sind dazu willkommen. Alle anderen werden um 18 Uhr erwartet, können sich aber auch schon vorher in Kneitlingen in die Sonne legen. Max. Teilnehmerzahl 25 Personen.

Anmeldung bei Hans-Georg Baumgarten bitte per Mail unter [42@winet.de](mailto:42@winet.de)

Kosten: so ca. 40 € / Pers. incl. Getränken. Wird abends kassiert.

Ort: 38170 Kneitlingen, Friedhofsweg 4

## BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 25.6.2013, 19.15 Uhr

Arbeitstreffen

Ort: wird beim Stammtisch bekannt gegeben

## HARZ

Sonnabend, 29.6.2013, 15 Uhr

### Gesund mit Honig

Apothekerin Eva Peinemann erläutert die gesundheitlichen Vorteile von Honig. Herstellung von Salben, Cremes usw.

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)

JULI

## HARZ

Termine siehe [www.slowfood.de/harz](http://www.slowfood.de/harz)

### Wir bauen eine Bienenkiste,

...ein Insektenhotel und Natursteinmauern...

u.a. mit Dipl.-Ing. Andreas Engelbrecht

## HANNOVER

Dienstag, 2.7.2013, 19 Uhr

### Monatliche Tafelrunde

Mitglieder und Gäste treffen sich zum Genießen, Plaudern, Informieren und Planen. Die Ausläufer der Eilenriede spenden Schatten vor dem gläsernen Pavillon der DTV-Gastronomie. Ob's ein schöner Sommerabend wird?

Ort: Gottfrieds Restaurant, Theodor-Heuss-Platz 6, 30175 Hannover

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

## BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 9.7.2013, 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.

## HARZ

Mittwoch, 10.7.2013, 15 Uhr

### Kinder beim Imker

Peter Osten besucht mit Kindern den Imker Udo Hammelsbeck in Öhrenfeld/Drübeck.

Näheres und Anmeldung: [p.osten@web.de](mailto:p.osten@web.de)





## HANNOVER

Sonnabend, 13.7.2013,  
14.45 Uhr

### Wasserbüffel und Käse – Biohof Eilte

„Unsere Wasserbüffel sind echte  
Niedersachsen, und die gesunde  
Natur der Allermarsch ist die beste  
Voraussetzung für die Tiere und un-  
sere Käseherstellung.“

15 Uhr Hofbesichtigung,

16 Uhr Wasserbüffel-Tour,

17 – 18 Uhr leckere Käseverkostung.

Ort: Biohof Eilte, Großer Garten 6, 29693 Ahlden OT Eilte

Kosten: 15 € pro Person

Verbindliche Anmeldung bis zum 30.6.2013

unter Tel. 0511 463894 oder hannover@slowfood.de

und Überweisung auf Konto 7713977, BLZ 20030000, HypoVereinsbank,  
Kontoinhaber Frank Buchholz.



## HARZ

Donnerstag, 18.7.2013, 11 – 17 Uhr

### Slowfood-Genießer-Kochkurs

„Regionale Küche mit Anklängen aus der Welt der Aromen“

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

Kosten: Pro Person 100 € incl. begleitender Getränke während des Essens

## BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 23.7.2013, 19.15 Uhr

### Arbeitstreffen

Ort: wird beim Stammtisch bekannt gegeben.

## HARZ

Termine siehe [www.slowfood.de/harz](http://www.slowfood.de/harz)

### Buntenbocker Honig

...wird geschleudert.

## BRAUNSCHWEIGER LAND

Sonnabend, 3.8.2013,

### Nix ist wurscht!

Wurstn ist eigentlich ganz einfach.

Wir wissen, was drin ist und können die Rezepte nach eigenem Geschmack  
variieren. Das versuchen wir am 3. August: 2-3 Bratwurstsorten, 1 Curry-  
wurst + Soße! Max. 6 Wurstmacher ab 14 Uhr für max. 20 Esser ab 18 Uhr.  
Anmeldung bei Hans-Georg Baumgarten bitte per Mail unter [42@winet.de](mailto:42@winet.de)  
Kosten: so ca. 15 € / Pers. ohne Getränke (einfach genügend mitbringen)

Ort: 38170 Kneittlingen, Friedhofsweg 4

## HANNOVER

Dienstag, 6.8.2013, 19.00 Uhr

### Monatliche Tafelrunde

Wie an jedem ersten Dienstag im Monat treffen sich Mitglieder und Gäste  
zum Genießen, Plaudern, Informieren und Planen. Zu Beginn gibt es ein ak-  
tuelles Thema, anschließend tischt Jonte Schmatzler auf.

Ort: Gottfrieds Restaurant, Theodor-Heuss-Platz 6, 30175 Hannover

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

## BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 13.8.2013, 19 Uhr

### Stammtisch

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

## HARZ

Sonnabend, 17.8.2013, 15 Uhr

### Bienenstich satt

Mit Waldkaffee aus Äthiopien aus der Kaffeerösterei Mark Schnibbe, Bad  
Lauterberg. Gleichzeitig wird im Garten eine neue Attraktion vorgestellt: die  
Andy Goldsworthy Mauer – gebaut von Andy Engelbrecht!

Kosten: 10 € / Pers.

Ort: Landhaus Kemper, An der Trift 19, 38678 Clausthal-Zellerfeld/Bunten-  
bock

## BRAUNSCHWEIGER LAND

Sonnabend, 24.08.2013, 10 Uhr

### Fahrradgestützte Kräuterwanderung

Ort: Wir treffen uns um 10 Uhr auf dem Platz vor wild-ess-kraut in der Jüdel-  
str. 50, 38126 Braunschweig-Südstadt.

Von hier fahren wir mit Fahrrädern über Lindenberg und Elmaussicht an die  
Wabe / Mittelriede zwischen Riddagshausen und Schöppenstedter Turm.  
Dank der Renaturierung kann das Wasser sich hier wieder durch Feuchtwie-  
sen mit passenden Sumpfräsern und -kräutern schlängeln.

Von hier aus geht's weiter über den Schöppenstedter Turm die Wabe - nun streng kanalisiert - aufwärts bis zum Wehr an „Hennigs Wiese“, wo wir gegen 13 Uhr eine kleine Rast mit einem Happen zu Essen und einen Schluck zu Trinken machen. Die Jägerschaft hat hier für's Wild Bäume gepflanzt und über eine kurze Strecke gibt es auch einen kurvigen Bachlauf im Schatten alter Bäume. An Kräutern finden sich hier Giersch, diverse Nesseln, Labkraut, Baldrian, Löwenzahn, Wegerich, Schafgarbe u.a.m.

Nach der Rast fahren wir auf Mascherode zu die einzige Steigung hinauf (immerhin von 80 auf 95 Höhenmeter!) und steigen an den Vosskuhlen kurz mal ab. Hier ist eine kleine Kolonie der gefürchteten Herkulesstaude.

Über Mascherode kommen wir wieder zur Jüdelstraße, wo wir uns auf Wiese, im Wald, Unland und Garten nach Kräutern umsehen, aber auch mit der Verarbeitung der gefundenen Kräuter zu Salat, Quark und Smoothies befassen können. Und dann wird das Ganze verspeist und geht in einen gemütlichen Ausklang über ...

Begrenzte Teilnehmerzahl: 20 Personen

Anmeldung bis zum 10.08. durch Überweisung von 15 € pro Person auf das Konto von Hannelore Seeger: 4050 711 300, GLS-Bank, BLZ 430 609 67, und Nachricht an Heiner Schrobbsdorff, Tel.: 0531 2274952 oder heiner@wild-ess-kraut.de

## BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 27.8.2013, 19.15 Uhr

### Arbeitsreffen

Ort: wird beim Stammtisch bekannt gegeben

## HANNOVER

Sonnabend, 31.8.2013, 12 Uhr

### Hof Luna – Hofbesuch, Regionalmenü

Der Hof Luna ist eine Welt für sich. Wunderschön im Leinebergland gelegen werden 150 Hektar Acker, Grünland und Obstbauflächen in biodynamischer Anbauweise bewirtschaftet. Einige Hektar sind Biotopflächen. Einzigartig ist der Aufbau eines Europa-Reservoirs zur Erhaltung des Angler Rindes alter Zuchttrichtung, welche zu den akut gefährdeten Nutztierassen gehört. Die Erzeugung von außerordentlich guten Produkten wird kombiniert mit Naturschutz und Pädagogik. Hinzu kommen Veranstaltungen voller kulinarischer Höhepunkte – alles vom Hof und mit Liebe zubereitet!

Es gibt die Möglichkeit, ab Hannover Hauptbahnhof mit dem Metronom um 10.33 Uhr nach Freden zu fahren. Dort werden wir abgeholt.

Ort: Im Siek 10,  
31085 Everode  
Kosten für das Menü: 25 €  
für die Hofführung: 5 €  
(jeweils pro Person).  
Verbindliche Anmeldung  
unter Tel. 0511 463894  
oder  
hannover@slowfood.de  
und Überweisung auf  
Konto 7713977,  
BLZ 20030000,  
HypoVereinsbank,  
Kontoinhaber  
Frank Buchholz.



## HARZ

Termine siehe [www.slowfood.de/harz](http://www.slowfood.de/harz)

### Honigvielfalt

Verkostung von Honig aus der Welt.

## BRAUNSCHWEIGER LAND

September 2013

Der Genussmarkt Braunschweiger Land am Dowesee muss in diesem Jahr leider ausfallen, da uns das Gelände am Dowesee nicht mehr zur Verfügung steht. Dies ist der Stand bei Redaktionsschluss. Sollten wir ein neues Gelände für die Veranstaltung finden, so werden Sie eine entsprechende Ankündigung auf unserer Internetseite finden.

## HANNOVER

Dienstag, 3.9.2013, 19 Uhr

### Monatliche Tafelrunde

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

Ort: Gottfrieds Restaurant, Theodor-Heuss-Platz 6, 30175 Hannover

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

## BRAUNSCHWEIGER LAND

Freitag, 6.9.2013, 18 Uhr

### Restaurantspaziergang

Die andere Art, ein Mehr-Gang-Menü zu genießen. In Gruppen besuchen wir Restaurants in der Braunschweiger Altstadt zu jeweils einem Gang mit danach folgenden 1000 Schritten. Lassen Sie sich überraschen. Thema soll die typische Braunschweiger Küche sein. Es gibt ein 3-Gang-Menü mit Aperitif. Die Einteilung der Gruppen erfolgt beim Aperitif.

Kosten: 35 € (ohne Getränke) Vorkasse erforderlich, Kontomitteilung erfolgt nach Anmeldung

Anmeldung bei Gerrit Rinck [slowgerrit@gmail.com](mailto:slowgerrit@gmail.com)

## BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 10.9.2013, 19 Uhr

### Stammtisch

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

## BRAUNSCHWEIGER LAND

Samstag, 14.9.2012, 15 Uhr

### Abwarten und Teetrinken!

Wir werden verschiedene Teesorten probieren, über Wasser und Wassertemperaturen sprechen, unterschiedliche Tassen ausprobieren und drei Teekulturen etwas näher kennenlernen: England, Japan und Ostfriesland. Alles ohne Anspruch auf Vollständigkeit, eher aus subjektiver Sicht von Gisela Dietze. Es gibt dazu typische Teebegleiter wie Scones und kleine Kuchen. Max. 15 Personen.





Anmeldung bitte bis zum 07.09. durch Überweisung von 15 € pro Person auf das Konto von Hannelore Seeger: 4050 711 300, GLS-Bank, BLZ 430 609 67, und Nachricht an Gisela Dietze (gisela.dietze@bsld.de) oder Tel. 0531-509614.

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

## BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 24.9.2013, 19.15 Uhr

### Arbeitstreffen

Ort: wird beim Stammtisch bekannt gegeben

## HANNOVER

Sonntag, 29.9.2013

### Bauernmarkt mit Slow Food – in Hildesheim

Die Hildesheimer Innenstadt füllt sich mit den Ständen des traditionellen Bauernmarktes. In einem besonderen Bereich wird Slow Food Aussteller um sich scharen, die die Kriterien von „gut, sauber, fair“ erfüllen. Hochwertige Lebensmittel aus der Region, handwerklich hergestellt, können probiert und gekauft werden. Dieser besondere Markt betont die Nähe von Erzeuger, Verarbeiter und Konsument. Sicherlich wird es wieder ein Rahmenprogramm und die weiße Tafel geben.

Zum echten Genießen gehört das Wissen über die Dinge – so wird hier fachkundig über Spezialitäten, ihre Geschichte, Herkunft und Erzeugung informiert. Slow Food ist mit einem Informationsstand dabei.

Ort: Hildesheim, Innenstadt

## OKTOBER

## HARZ

Jeden Sonnabend im Oktober, 10 Uhr

### Wandern im Weltkulturerbe

Jan Westermann geht mit Ihnen jeden Sonnabend in das UNESCO Weltkulturerbe. Mit dem Harzer Spezialitäten-Picknickkorb.

Treffpunkt: „Sonne am Fluss“, Mittelweg 7, 38678 Clausthal-Zellerfeld/Buntenbock

Kosten: pro Person 10 €, pro Familie 25 €

## HANNOVER

Dienstag, 17.10. – 20.10.2013

### Wein und Wandern im Markgräflerland

Wandern und Genießen in der „schönsten Genießerecke Deutschlands“ ist das Motto dieser Reise. Das Appartement-Hotel im Weingarten (Müllheim) beherbergt uns für drei Tage. Wir werden zwei renommierte Winzer besuchen und ihren Wein probieren. Wanderungen durch die Weinberge und gutes badisches Essen runden das Programm ab.

Max 10 Teilnehmer.

Details und verbindliche Anmeldung: Ulli Lücke, Tel. 0511 662314, ulrich.luecke@t-online.de



**Ich biete Ihnen**

**alte u. seltene Jungpflanzen u. Früchte:**

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

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

**Beate Pieper** • Alter Weg 55 • 38302 Wolfenbüttel  
Tel: 05331-34 08 06 • Mobil: 0176 26277502 • [www.buntetomaten.de](http://www.buntetomaten.de)

**Seit 75 Jahren bieten wir Ihnen Gastfreundschaft sowie eine frische, regionale und saisonale Küche. Herbst und Winter sind bei uns Wild- und Gänsesaison.**

Walsroder Straße 251 | 30855 Langenhagen  
Telefon: 0511 7796-0 | Telefax: 0511 7796111  
E-Mail: [info@der-jaegerhof.de](mailto:info@der-jaegerhof.de) | [www.der-jaegerhof.de](http://www.der-jaegerhof.de)

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

Wir machen Ferien vom 24.12.2012 - 6.1.2013  
Wir sind am 7.1.2013 ab 18.00 Uhr wieder für Sie da.



**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!



**BESTELLHOTLINE**

→ T. 05101.588360

→ [www.gemuesekiste.com](http://www.gemuesekiste.com)



**GemüseKiste**

vom Bioland-Betrieb Kampfelder-Hof



**CHOCOLATS-DE-LUXE.DE**

Die besten Chocolatiers der Welt auf einer Seite.

## SCHOKOLADE – DER PURE GENUSS

Über 800 Tafeln, Pralinen, Trink-Schokoladen, Probier-  
und Geschenksets, Bio-Schokoladen, Criollo oder Blend,  
fair produziert und gehandelt. Vegan, Allergiker geeignet  
oder zuckerfrei... vielfach prämiert und ausgezeichnet –  
hier findet jeder seine Favoriten.



Helmkestr. 5a | 30165 Hannover  
Tel. 05 11-78 09 43 70 | Fax 05 11-78 09 43 79  
[info@chocolats-de-luxe.de](mailto:info@chocolats-de-luxe.de) | [www.chocolats-de-luxe.de](http://www.chocolats-de-luxe.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](http://www.godshorner-roestkontor.de)

[info@godshorner-roestkontor.de](mailto: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.: 0511-794667

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

# Hebel

100 Jahre

# Apex

Immobilien + verwalten GmbH

Projektmanagement

beraten  
vermitteln  
vermieten  
verwalten  
entwickeln

Ihr Immobilienberater und Verwalter in Hannover

Tel. 05 11 / 7 00 37 160 [www.apex-immobilien.net](http://www.apex-immobilien.net)



# NEUBAUERS

...die traditionelle  
Wurstmanufaktur



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



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

|                        |                     |
|------------------------|---------------------|
| Catering               | Pasta               |
| Party-Platten          | Schinken            |
| Jubiläen               | Käse                |
| Samstags-<br>Frühstück | Salame              |
| Familienfeiern         | Grappa              |
| Clubabend              | Espresso-<br>Kaffee |

**PASTA E MUSICA, 4. Mai 2013**  
„Ein Hauch von Frühling“  
klassisches Klavierkonzert mit  
der Pianistin Ruzanna Minasyan.

Einlass 18 Uhr,  
Beginn 19 Uhr,  
19,50 €/Person  
Kostenloser  
Shuttle-Service  
zwischen Legro  
und S-Bahnhof  
Langenhagen  
Mitte

**Gewürze & Soßen**

Veranstaltungen bis 200 Personen  
Mittagstisch

**HAUSMESSE, 8. Juni 2013**  
mit völlig neuem Konzept!



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



# BIOLOGISCH

Bio-Lebensmittel für Linden



Stephanusstraße 10  
30449 Hannover

Tel 213 55 88  
Fax 213 55 90

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



9x in Hannover  
1x in Hildesheim

## Bio Backwaren & Café

[doppelkorn-hannover.de](http://doppelkorn-hannover.de)

Wir fördern Slow Food  
Deutschland e.V.



Liqueur Manufaktur  
**Hoppenkamp**

Liqueure · Destillate · Kräutelerixiere

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

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



Hotel Landhaus Kemper

38678 Clausthal-Zellerfeld / Buntentbock, An der Trift 19, Telefon: (0 53 23) 17 74, [www.landhaus-kemper.de](http://www.landhaus-kemper.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 Schrobbsdorff - Jüdelstraße 50 - 38126 Braunschweig  
Tel. + Fax 0531. 2274952 - heiner@wild-ess-kraut.de

DE-022-Öko-Kontrollstelle

 **SuppenStube** Bistro +  
Cafébar

*gute, regionale Zutaten + mit Liebe gekocht =  
Genuß und Gastfreundschaft*

 Deisterstraße 53 | [www.suppen-stube.de](http://www.suppen-stube.de) 

**DA PIERO**  
Ristorante Italiano

**Gute Produkte  
+ gehobene italienische Kochkunst  
= Gaumenschmaus besonderer Art!**  
Inhaber Pietro Stanziale ist Mitglied im  
italienischen Kochverband und wurde von  
diesem Verband für die Förderung der  
italienischen Kochkultur ausgezeichnet.

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

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



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

  
**GAUMEN  
WERK**  
Jenseits vom Tellerrand.

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

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

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

\* nur mit Anmeldung

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

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

 **ELEA**  
Olivenöl. Wein. Gutes

**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](mailto:INFO@ELEA-HANNOVER.DE) · TEL 0511 534 004 17 · FAX 0511 534 004 16  
**[WWW.ELEA-HANNOVER.DE](http://WWW.ELEA-HANNOVER.DE)**



## 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

...max 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- Kirchrode**  
Kleiner Hillen  
freitags von 9 - 13 Uhr

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Rindfleisch direkt vom Erzeuger



# Galloway

vom Weinsberg

### Rinderzucht & Vermarktung von Max Matzeik

Rinderzucht | Fleischerei | Direktvermarktung

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

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

**BIOPARK**  
Ökologischer Landbau

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

[www.galloway-biofleisch.de](http://www.galloway-biofleisch.de)

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





### **Kaffeewirtschaft – Schloß Hehlen** **Café · Rösterei · Restaurant**

Schloßstraße 2 · 37619 Hehlen

Tel. 0 55 33 / 40 91 54

[www.die-kafeewirtschaft.de](http://www.die-kafeewirtschaft.de)

[www.facebook.de/kafeewirtschaft](https://www.facebook.de/kafeewirtschaft)

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



### **125 JAHRE SEKTKELLEREI DUPRÈS IM SCHLOSS LANDESTROST**

In den historischen Schlosskellern befindet sich die einzige Sektkellerei Norddeutschlands.

1888 erwarb der Neustädter Weinhändler Fritz Kollmeyer die Nutzungsrechte der Gewölbekeller unter dem Schloss, um neben seinem Weinhaus in der Marktstraße eine Sektkellerei zu betreiben. Als Champagnererzeuger in Reims war er Meister der „Perlen im Glas“ und wusste die guten Bedingungen der hiesigen Schlosskeller zu schätzen. Die Voraussetzungen waren ideal für die Herstellung von Deutschem Sekt in gehobener Qualität.

Duprès Sekt findet seither über die Grenzen hinaus allgemein große Anerkennung und wird als die Spezialität aus der Region geschätzt. Großneffe Plinke, in vierter Generation der Tradition verpflichtet, hat die Champagner-Produktion wieder neu belebt. Aber auch neue Kreationen, wie „alkoholfreier Secco“ und italienischer Spumante aus Prosecco haben Einzug gefunden.

### **KELLEREI-BESICHTIGUNGEN**

Nach Vereinbarung Gruppenführung durch die Gärkeller, mit ausführlicher Verkostung (auch in Verbindung mit Schlossführung möglich) ca. 1,5 Stunden.

Anmeldung unter Telefon: 05032/3608

**OFFENER KELLER**, für Jedermann mit Probeausschank – Eintritt frei – an jedem 3. Sonnabend im Monat – von 12.00 bis 17.00 Uhr

**DUPRÈS** GmbH & Co. KG

[www.dupres-sekt.de](http://www.dupres-sekt.de) – [info@dupres-sekt.de](mailto:info@dupres-sekt.de) – Tel: 05032/4609

**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)

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!

... 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

  
**MÖVENPICK**  
Restaurants



**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

## Fungi Delikat – Die Extertaler Biopilzzucht



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

**Wir sind in Hannover auf den Wochenmärkten** Stephansplatz (Freitag) und Lindener Markt (Sonntag).  
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)

# Heimattrausch

DELIKATESSEN | MANUFAKTURPRODUKTE | KAFFEEBAR



Slow Food-Delikatessen  
Heimische Erzeugnisse  
Traditionell gerösteter Kaffee

Deko-Objekte aus Schallplatten  
Praktisches von Werkhaus  
Taschen aus Fahrradschläuchen



Präsentkörbchen  
individuell zusammenstellbar



...und zwischendurch  
eine Pause in der Kaffeebar!

Schlosspassage 26  
Mo - Sa 11 - 19 Uhr

38100 Braunschweig  
[www.heimatrausch.biz](http://www.heimatrausch.biz)



# Küchen Geschichten

**DAS RESTAURANT:** Wir öffnen mit kleiner, feiner Karte.

Seit dem 1. März ist endlich unser Restaurant wieder offen. Wir haben das sehnlich erwartet. 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](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. 05 32 3 17 74, Fax 05 32 3 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 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 Vereinssatzung der Austritt nur zum Ende des Geschäftsjahres erfolgen kann. Die Mitgliedschaft verlängert sich automatisch um ein Jahr, wenn sie nicht mit einer Frist von zwei Monaten zum Jahresende gekündigt wird.

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

### Gewünschte Zahlungsweise

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

|                                 |  |                                |  |
|---------------------------------|--|--------------------------------|--|
| Kontoinhaber (falls abweichend) |  | Kontonummer                    |  |
| Kreditinstitut                  |  | Bankleitzahl                   |  |
| Ort, Datum                      |  | Unterschrift des Kontoinhabers |  |

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

|            |              |
|------------|--------------|
|            |              |
| Ort, Datum | Unterschrift |



[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.

