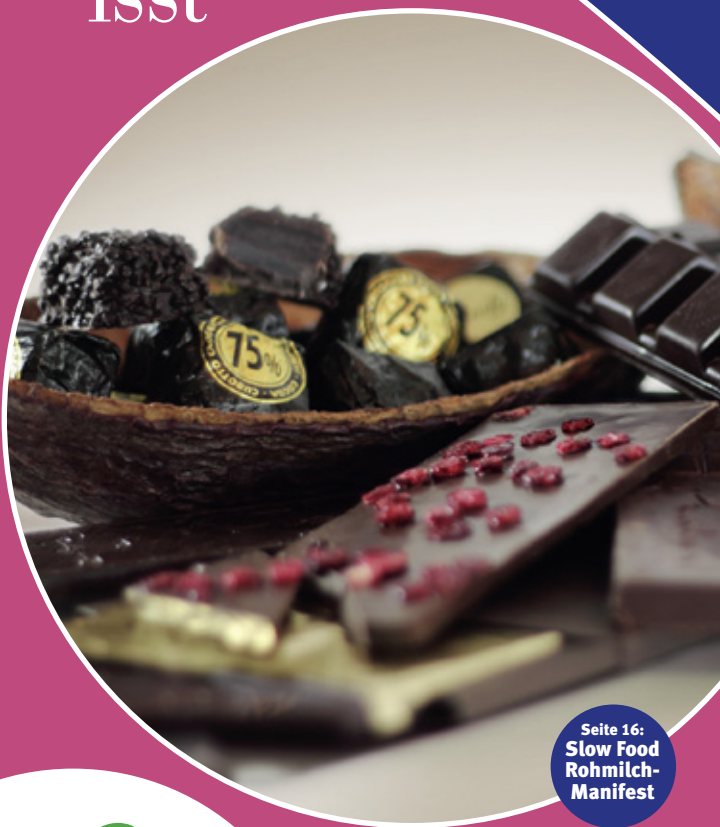


VERANSTALTUNGEN

Oktober 2013 – März 2014

Wissen, was man isst



Seite 16:
**Slow Food
Rohmilch-
Manifest**



Slow Food®

Braunschweiger Land
Hannover
Harz

18.10.2013: Markt Hann.-Bemerode

8.–10.11.2013: SlowFisch, Bremen

29.11.2013: 5. Braunschweiger
Braunkohl Bankett

12/2013: Bratapfelspezialitäten im Harz

10.12.2013: Terra Madre Tag, weltweit

8.2.2014: Feinkost in der Filmkunst,
Hannover

Weitere Veranstaltungen in Ihrer Nähe

Als Mitglied von Slow Food Deutschland e.V.

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

Bitte senden Sie den unterschriebenen Mitgliedsantrag per Post an

Slow Food Deutschland e.V.
Luisenstr. 45
D-10117 Berlin

oder per Fax an 030-246 259 41

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

Den
Mitgliedsantrag
finden Sie
am Ende dieses
Kalenders

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 2014: 15. Februar 2014

Die Erde ist eine Scheibe

Wird etwas richtiger, je häufiger es wiederholt wird? „Rohmilch schadet der Gesundheit“ ist so ein Satz. Richtig ist: Schlimmstenfalls können in der Milch enthaltene Keime Einzelpersonen mit ungünstigen gesundheitlichen Voraussetzungen temporär beeinträchtigen, so der Bundesverband der Vorzugsmilcherzeuger und Direktvermarkter von Milch und Milchprodukten.

Ebenso richtig ist aber auch, dass Rohmilch hunderte verschiedener Substanzen enthält, von denen einige für die nachgewiesene gesundheitsfördernde Wirkung z. B. bei allergischen Erkrankungen verantwortlich sind.

Das Verbot der bäuerlichen Milchverarbeitung und -vermarktung hat die heutigen Strukturen der industriellen Milchwirtschaft befördert. Mit dem traurigen Ergebnis, dass fast niemand mehr in den Genuss einer wirklich frischen, inhaltsstoffreichen und geschmacklich großartigen „Vorzugsmilch“ – wie die kontrollierte Rohmilch auch bezeichnet wird – kommen kann.

Slow Food hat eine Rohmilch-Initiative gestartet. Gesetzlich und technisch müssen Bedingungen geschaffen werden, die souveräne Entscheidungen der Ko-Produzenten für gesunde Rohmilch und Rohmilchkäse ermöglichen.

Das Slow Food Rohmilch-Manifest finden Sie auf Seite 17 dieses Heftes.

Am 10. Dezember (Terra Madre Tag) machen wir in Hannover mit einer Veranstaltung auf diese Initiative aufmerksam. Rohmilchkäse steht am 23. März im Mittelpunkt, wenn uns ein Käse-Affineur besucht.

Kennen Sie weitere solcher vermeintlich unumstößlichen Aussagen? Wie wäre es mit:

„Nureine industrialisierte Landwirtschaft mit hohem Düngemiteleinsatz kann die Weltbevölkerung ernähren.“

„Der Anbau gentechnisch veränderter Pflanzen schont die Umwelt.“

„Fertigprodukte sparen Zeit und Geld.“

„Selber kochen ist langweilig.“

Wir wissen es besser.

Ihre Slow Food Convivien



Bean to Bar Schokolade

Was ist das? Oder: Wie wird Schokolade eigentlich hergestellt?

Von der Bohne bis zur Tafel (bean to bar) wird der Herstellungsprozess genannt, bei dem die handwerklich arbeitenden Chocolatiers den gesamten Prozess überwachen, kontrollieren und dabei den Geschmack des Kakaos ständig verbessern.

Es gibt 3 verschiedene Sorten an Kakao: der Criollo, auch Einheimische genannt, hat eine besondere Aromenvielfalt, ist aber sehr empfindlich und daher selten. Schokoladenliebhaber wissen die Aromen dieses Kakaos mehr als zu schätzen. Sein Pendant, der Forastero, ist sehr robust, hat aber einen hohen Säureanteil und ist die am meisten verbreitete Kakaosorte. Ihr Weltmarktanteil liegt bei ca. 75 %, Hauptanbaugebiet ist Afrika mit der Elfenbeinküste und Ghana. Auf Trinidad entstand die Kreuzung der beiden. Ein Tropensturm verwüstete im Mittelalter sämtliche Plantagen.



Aus Kostengründen wurden die billigeren und wenig anfälligen Forastero Pflanzen aus Afrika importiert und angepflanzt. Glücklicherweise überlebten doch genügend Criollo Pflanzen, so dass wir heute in den Genuss des Trinitarios kommen, der die positiven Gene beider Eltern hat. Heute macht der Weltmarktanteil dieser Kakaosorte ca. 12% aus.

Kakaoschoten wachsen direkt am Baumstamm und müssen daher von Hand am Stamm abgeschlagen werden. Im Anschluss werden die Schoten geöffnet. Zum Vorschein kommen die Kakaobohnen ummantelt mit weißer, zuckersüßer Pulpe. Kakao ist eine Zwitterpflanze, auf Plantagen werden die Blüten auch von Hand bestäubt.

Zur Fermentation kommen Kakaobohnen zumeist in große Holzbehälter, wo die Gärung beginnt. Aus dem Zucker wird Alkohol, der zu Essigsäure wird und so die Geschmacksaromen und die typisch braune Kakaofarbe freisetzt. Dieser Prozess dauert zwischen 5 und 10 Tagen. Jedes Wenden und Belüften verändert die Aromen, die feine Zungen später in der Schokolade wahrnehmen können. Es muss sorgsam darauf geachtet werden, dass kein Schimmel entsteht, sonst ist die ganze Charge verdorben, ähnlich wie bei Konfitüre. Schon bei der Fermentation beginnt die hohe Kunst des Chocolatiers.

Nach der Fermentation werden die Bohnen getrocknet. Je nach Herkunftsland der Bohnen gibt es verschiedene Traditionen: in Südamerika

kommen die Kakaobohnen in riesige Schubladen aus Holz und werden bei plötzlich einsetzendem Tropenregen schnell eingefahren, um die wertvollen Bohnen vor Feuchtigkeit und möglichem Schimmel zu schützen. Auf Java werden die Kakaobohnen teilweise über Feuer getrocknet, was ihnen einen räucherähnlichen Geschmack verleiht, auf Vanuatu werden sie auf Kokosmatten in der Sonne getrocknet und dann in Jutesäcke verpackt. Die Art und Weise der Trocknung beeinflusst den Geschmack der Kakaobohne erheblich.

Als nächster Schritt folgt die Röstung bei ca. 130°C. Zu hohe Temperaturen lassen die Bohnen verbrannt schmecken, zu niedrige Temperaturen erlauben die Entwicklung der Aromen nicht genügend. Nur bei Raw Cacao wird die Röstung bewusst umgangen, um die wertvollen Antioxidantien bestmöglich zu erhalten. Alles Geschmackssache im wahrsten Sinne des Wortes.

Die Kakaobohnen können jetzt zermahlen werden bis eine dunkle Kakaopaste entsteht. Dies dauert ungefähr 12 Stunden bei einer 30 kg Charge. Im Melangeur oder der Conche wird die Kakaopaste mit Zucker und vielleicht weiterer Kakaobutter und eventuell auch einem Tropfen Lezithin gemischt und zu der begehrten Kakaomasse verarbeitet. In der Conche befinden sich eine oder zwei Walzen, durch die die Masse immer wieder durchgepresst wird und so den berühmten zarten Schmelz erhält. Erfunden hat dieses Verfahren Rudolphe Lindt im Jahre 1879. Dieser Schritt ist der wichtigste von allen, denn hier entstehen die wunderbaren Aromen der Schokolade. Durch die Verreibung der Zuckerkristalle und der feinen Kakaobohnen Stückchen entsteht Wärme bis ca. 45°C, wobei sich die Aromen entfalten und sich die Bitterstoffe verflüchtigen. Das Conchieren kann bis zu 120 Stunden dauern, bis die optimale Qualität erreicht ist. Die Geschmacksunterschiede bei um 20 Stunden unterschiedlicher Conchierzeit sind gewaltig. Genau das macht den Unterschied bei der Qualität aus. Jeder Schritt bei der Herstellung ist genau überwacht und abgestimmt. Kein Wunder, dass solche Schokolade teilweise um das 20-fache einer Supermarktschokolade kostet. Genuss, der auf der Zunge zergeht und es sich lohnt ihn zu zelebrieren – slow not fast.

Michaela Schupp (Chocolats de luxe)



Restaurant LorVel in Braunschweig

Kennen Sie schon die Salat & Suppenbar „LorVel“ in Braunschweig? Nein, dann sollten Sie es bald nachholen.

Das Restaurant LorVel befindet sich in der Passage des Gesundheitszentrums im Schlosscarree.

Dadurch ist es vielleicht besser zu verstehen, dass dort täglich verschiedene vollwertige Suppen, handgemachte Salate und 2 Hauptgerichte angeboten werden. Morgens kommt die Ware von der Landwirtschaft und dann wird drauf los gekocht. Um 10 Uhr öffnen sich die Türen. Das bunte Farbsystem ermöglicht, auf den ersten Blick die verschiedenen Ernährungsformen und Unverträglichkeiten zuerkennen, welche Speisen für einen geeignet sind.

Das LorVel kocht für jedermann, von vegan bis kohlenhydratarm werden verschiedene Speisen angeboten. Ganz nach dem Motto: Geschmack ist (v)erlernbar.



Die Zutaten, aus denen die Speisen zubereitet werden, kommen vorwiegend aus der Region und aus biologischem Anbau. Klar, dass dann auch auf die Saison geachtet wird. Auch beheizte Gewächshäuser werden die Saison nicht verlängern.

Natürlich auch aus der Region kommt das Fleisch vom

Biolandhof Henning Bauck, die Milch und Milchprodukte von der Hofmolkerei Banse, die Wildkräuter und Blüten vom Demeter-Betrieb wild-esskraut, die hochwertigen Öle aus der Ölmühle Solling und das Sauerteigbrot von der Bio-Bäckerei am Elm usw.

„So wie es früher war, wollte ich es haben“ sagt Monika Szpiech, „selbstgekoktes Essen, leckeres Vollkornbrot, dampfende Suppen. Und wie meine Oma immer um Punkt zwölf Uhr sagte „Kommt rein! Das Essen ist fertig!“. So soll es bei LorVel sein. Dabei jeden Tag etwas anderes, mit frischen Zutaten aus der Region.

Gerne verfeinert sie ihre Speisen mit den Bio-Ölen der Ölmühle Solling. Und die schmecken auch richtig lecker und die jungen Kartoffeln vom Lindenhof mit Leinöl muss man unbedingt genossen haben.

Sie meint auch, dass die Speisen in erster Linie gut schmecken müssen, es muss ein Genuss sein, auch für das Auge! Die Herstellung der eingesetzten Lebensmittel bietet dafür ja auch eine wunderbare Grundlage. In enger Zusammenarbeit mit der Ernährungsberaterin im Schlosscarree werden stetig neue Rezepte ausgearbeitet.

Um den Kreislauf zu schließen verwendet das LorVel ganz konsequent nur kompostierbare Bio-Verpackungsmaterialien, z. B. bestehen die Tragetaschen zu 100% aus genfreier Pflanzenstärke.

Die Salat & Suppenbar erfüllt somit absolut die Kriterien von Slow Food: gut, sauber, fair. Es schmeckt durchweg sehr gut, es sieht gut aus, man hat ein gutes Gefühl zu den Lebensmitteln und kann Skandale und damit un-gute Gefühle vergessen: Man fühlt sich wohl!

LorVel unterstützt Slow Food, weil Genuss und Verantwortung zusammen gehören.

LorVel, Monika Szpiech, Ritterbrunnen 7, Schlosscarree EG, 38100 Braunschweig, www.Lorvel.de, info@lorvel.de

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 Schlachtgewicht 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 gekartt 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. Ebenso im November 2012 in Hannover und jüngst in Wietze.

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 soll auf den Tisch kommen – dafür aber gutes!

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:

Näheres unter www.slowfood.de/Braunschweigerland oder in unserem neuen Einkaufsführer – siehe Seite 16.

Wir haben es satt - 31. August 2013:

7000 Menschen demonstrieren in Wietze an Europas größtem Hühnerschlachthof gegen die Praktiken der Agrar- und Lebensmittelindustrie. Der Megaschlachthof ist ein Ausbund für deren Praktiken:

Megaställe, die die bäuerliche Landwirtschaft verdrängen und die Umwelt belasten. **Tiere**, die auf viel zu engem Raum und nur mit Hilfe von Antibiotika qualvoll gehalten werden. **Bauern**, die keine fairen Preise für ihre Erzeugnisse bekommen und somit verdrängt werden. **Fleisch**, das in Überschüssen produziert wird und zu Dumpingpreisen (ermöglicht durch Subventionen) in die Länder des Südens exportiert wird und dort kleinbäuerliche Märkte zerstört und somit neokoloniale Abhängigkeiten schafft. **Menschen**, die in Schlachthöfen zu Dumpinglöhnen und unsozialen Bedingungen arbeiten. **Futter**, das vielerorts in Monokulturen, meistens ohne Einhaltung der Fruchtfolge, angebaut wird. In Lateinamerika werden mit Gentechnik veränderte Sojapflanzen angepflanzt für Tiere in Europa. Die Landbevölkerung wird durch Landraub in Slums vertrieben. **Gülle**, die Böden und Trinkwasser verseucht. **Essen**, dem wir nicht vertrauen können.

Politik muss die Rahmenbedingungen für Landwirtschaft verändern. Wie äußern sich Parteien zu unseren Forderungen?

Höfesterben beenden. Weltweit faire Regeln für eine bäuerliche Landwirtschaft durchsetzen. Artgerechte Tierhaltung verwirklichen. Lebensmittelskandale verhindern. Sichere Lebens- und Futtermittel ohne Gentechnik garantieren. Biodiversität fördern. Boden, Wasser und Klima schützen. Einsatz von Antibiotika in der Tierhaltung minimieren. Prekäre Arbeitsverhältnisse in der Agrarindustrie verhindern. Gesundes, faires und regionales Essen für alle.

Nähere Beschreibung der Forderungen unter www.wir-haben-es-satt.de
Wenn alle obigen Forderungen erfüllt sind, kann man wieder mit gutem Gefühl Fleisch essen.

Aber so lange brauchen Sie auch nicht zu warten. Es gibt auch heute schon etliche Produzenten, die bewusst und respektvoll Tiere halten. Unser neuer Einkaufsführer zeigt, wo (s. S. 16).

Essen ist eine politische Handlung!

Guten Appetit!

Slow Food CV Braunschweiger Land



Einige Quellen für weitere Informationen:

www.bund.net/themen_und_projekte/landwirtschaft/massentierhaltung/
www.bund.net/fileadmin/bundnet/publikationen/landwirtschaft/20110800_landwirtschaft_studie_subventionen_massentierhaltung.pdf
www.slowfood.de/aktuelles/aktuelles_2013_artikelseiten/eu_agrarpolitik/
www.slowfood.de/aktuelles/aktuelles_2013_artikelseiten/stellungnahme_agrarhaushalt/
www.slowfood.de/w/files/braunschweig/huehner_flyer_2012.pdf
www.bmelv.de/SharedDocs/Standardartikel/Landwirtschaft/Agrarpolitik/GAP-Reform-Entwicklung.html;jsessionid=536A10A4618DD34A4D83550DF591323D.2_cid376

*Slow Food im Harz.
...das wärmt.*

Slow Food Radio

Zwischen Studio, Schnitt und Sonntag

Seit Juli 2013 hat das Convivium Hannover einen eigenen Sendeplatz auf dem regionalen Radiosender LeineHertz 106.5. Jeden ersten Sonntag im Monat in der Zeit von 13 bis 14 Uhr heißt es dann: Slow Food – Genuss mit Verantwortung. Von aktuellen Themen rund um unsere Nahrung über regionale Anbieter und Produzenten bis hin zum Geschehen im Convivium Hannover – für jeden Slow Food Interessierten ist etwas dabei.

Dabei war es bis zuletzt spannend, ob wir diese Sendung wirklich auf die Beine stellen und letztendlich einer Reihe von Zufällen zu verdanken: Angefangen hat alles im Oktober 2012. Aus einer Idee von Frank Buchholz, Convivienleiter in Hannover, und Georg May, dem Geschäftsführer von LeineHertz, wuchs ein Konzept und unser Radioteam.

Wir – das sind Inga Meister, Maïke Senne, Catharina Siemer und seit kurzem auch ein weiteres Mitglied des Conviviums, Axel Becker. Und natürlich mit tatkräftiger Unterstützung von Frank Buchholz.

Für uns alle war die Realisation der Sendung wie ein Sprung ins kalte Wasser: Zum einen kannten wir uns nicht und hatten keine Ahnung, ob und wie wir zusammen arbeiten können, zum anderen war das Medium Radio für uns Neuland. Bis auf Inga, die durch ihr Journalistikstudium immer den roten Faden wahren konnte, speiste sich das Know-how der anderen Teammitglieder eher aus dem Konsum von Radio denn aus der Produktion. Und dennoch haben wir uns als Team mittlerweile gut eingespielt: Von Frank bekommen wir die wertvollen Kontakte zu unseren Gesprächspartnern, Inga und Catharina übernehmen den Studiotalk, Catharina kümmert sich um die terminliche Koordination, Musikauswahl sowie unsere Facebookseite und Maïke, unsere rasende Reporterin, fängt O-Töne der beteiligten Akteure ein. Das große Ganze der Sendung hat Inga dann ständig im Blick. Auch den Schnitt und die Fertigstellung der Sendung.

Was der Hörer nicht weiß: Dahinter stecken hunderte Mails und ein halbes Jahr monatliche Treffen, alleine um das Konzept gemeinsam zu erarbeiten. Am Ende wussten wir immer noch nicht, ob wir diese Arbeit wirklich auf uns nehmen wollen. Darum haben wir kurzerhand von Georg May eine Pilotsendung „aufs Auge gedrückt“ bekommen. Und danach wussten wir streng genommen auch nur, dass es wegen der vielen Arbeit total bescheuert ist, sich dafür zu entscheiden. Allerdings auch genauso bescheuert, nach all der Vorarbeit einzuknicken. Aber Ehrgeiz und eine Portion Übermut am Entscheidungstag sei Dank, haben wir es trotzdem irgendwie geschafft, neben Studium, Beruf und Existenzgründung eine Sendung auf die Beine zu stellen.

Es war unheimlich viel Arbeit. Was sind die Beiträge? Wer sind unsere Gesprächspartner? Wie viele Minuten bringt uns das? Oh nein, da fehlt noch so viel. Moderationen schreiben, aufnehmen, schneiden. Überhaupt,

man nimmt nicht einfach etwas auf und sendet es. Alles wird vorher geplant, geschrieben, dann aufgenommen und geschnitten. Wirklich alles. Damit später nicht nur die Einzelteile der Sendung, sondern auch jeder Beitrag für sich logisch aufeinander folgen und zueinander passen.

Es wäre einfacher, wenn wir uns mit den für ein Bürgerradio hinreichenden Ansprüchen begnügen würden. Aber so sind wir nicht. Zum einen könnte Inga das allein aus ihrem journalistischen Hintergrund nicht ertragen, zum anderen ist auch in Catharina, obwohl sie eigentlich eher dem Medium Web nahe ist, eine Perfektionistin verloren gegangen. Nicht zuletzt haben wir alle den Anspruch, Slow Food Themen für jeden interessant zu hinterleuchten und so möglichst viele Menschen zu erreichen.

Frustrierend ist manchmal, dass wir nicht alle unsere Vorstellungen umsetzen und unsere Schwachpunkte verbessern können. Neben Studium und Beruf ist es oft schwierig, die Balance zwischen medialem Anspruch und zeitlichen Möglichkeiten zu halten. Gerne würden wir das Konzept noch weiter ausfeilen und einen eigenen Blog einrichten, um die Sendungen zum Download bereitstellen zu können. Dafür fehlt uns die Zeit. Wir sind nur ein kleines Team, das mit professionellem Anspruch ehrenamtlich Radio macht. Aber mit Herzblut und Begeisterung.

Wenn die Sendung fertig ist, warten wir jedes Mal mit einer Mischung aus Erleichterung, Stolz und Bangen auf den Sonntag. Dann heißt es wieder: Nach der Sendung ist vor der Sendung.



Unser Radioprojekt kann unterstützt werden...

- a) durch Mitmachen.
- b) mit einer Geldspende: Für Privatpersonen und Firmen gibt es die Möglichkeit, steuerabzugsfähige Spenden an Radio LeineHertz 106.5 Rundfunkgesellschaft gGmbH zu leisten. Das kleine „g“ steht für „gemeinnützig“, Spendenbescheinigungen können ausgestellt werden.

Bankverbindung: Sparkasse Hannover (BLZ 250 501 80),
Konto-Nr. 900 376 090, Verwendungszweck: Slow Food Radio

Catharina Siemer, Convivium Hannover

Hannöversches Gersterbrot

Slow Food sucht Passagiere für die Arche des Geschmacks. Wer muss gerettet werden? Denn darum geht es bei diesem Projekt, das von Slow Food International ins Leben gerufen wurde. Weltweit sind mehr als 1.200 Passagiere an Bord: Gemüsesorten, Nutztierassen, Wurstwaren, Käse oder Gebäcke.

Prüfen wir doch einmal, ob unser Gersterbrot ein Fall für die Arche ist.

Ist es identitätsbildend für die Region? Es trägt den Namen der Stadt, und es gibt eine nur hier praktizierte Form der Herstellung.

Ist es ein Beitrag zur geschmacklichen Vielfalt? Wenn es das Hannöversche Gersterbrot nicht gäbe, dann wäre es langweiliger in den Brotregalen.

Stammt es aus artgerechter Haltung? Dieses Kriterium für Archepassagiere dürfen wir außer Betracht lassen.

Ist es frei von gentechnischer Veränderung? Verantwortungsbewusste Bäcker verwenden nur gentechnikfreie Zutaten. Das müsste für den Archepassagier „Hannöversches Gersterbrot“ festgeschrieben werden.

Leistet es einen Beitrag zur Nachhaltigkeit? Wird für das Hannöversche Gersterbrot Mehl aus der Region verwendet? Roggen- und Weizenfelder bringen Abwechslung zwischen Mais und Raps. Die Region bleibt vielseitig.

Ist es erwerbbar? Na klar.

Ist es selten oder sogar vom Aussterben bedroht? Bedenkt man, dass es das Hannöversche Gersterbrot nicht einmal in ganz Niedersachsen gibt, ist das schon ziemlich selten. Vom Aussterben bedroht? Soweit muss es ja nicht kommen!

Und das ist es:

Gersterbrot ist ein Roggenmischbrot mit 70 – 80 % Roggen, 20 – 30 % Weizen und Sauerteig.

Das Gersterbrot ist eine hannöversche Spezialität und wird vereinzelt auch im Braunschweiger und Bremer Raum gebacken – hier oft aber auch in anderer Form.

Das Typische am Gersterbrot ist die ausgeprägte Kruste mit der charakteristischen dunklen Sprengelung und die Blockform die durch das An-schieben der Laibe im Ofen erfolgt. Dabei werden die ausgeformten und

vor der Ofenhitze gut getrennten Brotlaibe angeschoben, d. h. dicht an dicht zusammen gebacken. Da die angeschobenen Seiten weich bleiben, werden die Brotlaibe nach der Hälfte der Backzeit auseinandergesetzt und auf die Seite gedreht, damit diese Seiten auch eine Kruste bilden.

Der Wortbestandteil „Gerster“ wird auf das Verb *gerstern* zurückgeführt und bezieht sich auf das Herstellen einer ausgeprägten Brotrinde im Ofenfeuer.

Einen „Erfinder“ des Gersterbrotes gibt es nicht, vielmehr handelt es sich um eine Entwicklung aus dem Backverfahren des 19. Jh., wo Brote in direkt befeuerten Öfen gebacken wurden. Die Teiglinge wurden für eine stärkere Kruste und damit längere Haltbarkeit noch während des Brenn-vorganges in den direkt beheizten Ofen geschoben und kamen dabei in Kontakt mit den offenen Flammen.

Da die heutigen Öfen nicht mehr direkt sondern indirekt befeuert werden, es also keine offene Flamme im Backraum mehr gibt, wird der gleiche Effekt durch das Abflämmen der Laibe mit einer offenen Gasflamme noch vor dem Backen erreicht.

Das Abflämmen kann mit Hilfe eines Gersterapparates (Tunnel mit offenem Feuer, durch den die Gersterbrote auf einem Schlitten gezogen werden) oder eines Gasbrenners erfolgen.

Typisch sind Schrägschnitte an der Brotoberfläche und weitere Längsschnitte an den Seiten und Boden, die verhindern sollen, dass die Kruste aufreißt.

Als Qualitätsstandard kann man durchaus die ausgeprägte Kruste und den kräftigen Geschmack durch das gerstern, d. h. durch die zusätzlichen Röststoffe die beim abflämmen entstehen, benennen.

Cord Buck, Frank Buchholz, Convivium Hannover

Übrigens: Haben Sie weitere Vorschläge für Archepassagiere? Dann wenden Sie sich bitte an das Slow Food Convivium in Ihrer Nähe.



Es gibt einen neuen Einkaufsführer Braunschweiger Land

BUND, Die Grünen und Slow Food Braunschweiger Land sitzen vor Redaktionsschluss des vorliegenden Veranstaltungskalenders noch voll an der Arbeit am Einkaufsführer. Aber bei Erscheinen des Kalenders werden auch wir fertig sein, auch mit dem Druck. Versprochen!



Voran möchten wir einige Worte von Michael Pollan stellen:

„Du kannst die Welt mit jedem Bissen verändern. Du kannst dreimal täglich abstimmen. Kauf Produkte von Firmen, die Arbeiter, Tiere und die Umwelt mit Respekt behandeln. Wähle Lebensmittel, die Saison haben. Kauf biologische Lebensmittel. Erkundige Dich nach Herkunft und Zutaten. Lies das Kleingedruckte auf den Etiketten. Kauf Nahrungsmittel aus der Umgebung. Kauf auf Märkten.“

Leg' einen Garten an, sei er auch noch so klein. Koch' mit Deiner Familie und esst zusammen. Setz' Dich an Deiner Schule für gesundes Essen ein. Erkundige Dich bei Politikern nach den Sicherheitsstandards für Lebensmittel. ... Du kannst die Welt verändern. Jeder Biss hat Folgen.“

Und damit die Weltveränderung (und sei es auch nur unsere kleine, regionale Welt) auch stattfinden kann, haben wir viele Produzenten- und Händler-Adressen aus dem Braunschweiger Land zusammengetragen, damit die Produzenten und Händler bekannt werden und die Fragen der Konsumenten nach dem Wo und Wie leichter beantwortet werden können.

Also eine Win-Win-Situation, so sagt man heute dazu, zu beider Vorteil.

Wir möchten natürlich nicht einen Einkaufs-Tourismus fördern (und wenn ja, dann mit dem Fahrrad!), sondern Adressen vermitteln für vernünftiges Einkaufen.

Der Einkaufsführer wird gegen eine Spende von 5 € abgegeben und ist erhältlich bei unseren Ständen und Veranstaltungen und auch in den Büros von

BUND, Schunterstr. 17, 38106 Braunschweig
Mo, Mi 9:30 – 16:00, Di, Do, Fr 9:30 – 13:30

Bündnis 90/Die Grünen, Grüner Laden
Friedrich-Wilhelm-Str 47, 38100 Braunschweig

und bei
Slow Food Braunschweiger Land, braunschweigerland@slowfood.de

Rettet die Milch!

Grundsatzklärung von Slow Food Deutschland zur Rohmilch

Rohe (unbearbeitete) Milch von Tieren ist ein zentraler Teil der Ernährung in unserer Kultur. Diese Milch zeichnet sich durch eine ungeheure Vielfalt geschmacklicher Qualitäten aus, die ihrerseits durch eine Vielzahl unterschiedlicher Inhaltsstoffe hervorgerufen wird. Diese Inhaltsstoffe bestimmen nicht nur den Geschmack, sondern auch die Eigenschaften für die äußerst vielseitigen Möglichkeiten der Weiterverarbeitung. Leider sind wir es gewohnt, von Milch nur in der Einzahl zu sprechen. Um der Vielfältigkeit der Milch in Geschmack und Zusammensetzung gerecht zu werden, sollten wir den Plural von Milch – „Milchen“ – in unseren Wortschatz aufnehmen.

Doch davon sind wir weit entfernt, denn wir wissen von dieser Vielfalt heute kaum noch etwas. Die meisten Menschen schmecken die Vielfalt der Milch nicht einmal mehr. Durch extrem erfolgreiche Gewöhnung an das Lebensmittel Milch aus dem Kühlregal sind wir unsensibel für Vielfalt geworden. Milch ist gegenwärtig ein höchst industrielles Lebensmittel, für dessen Bewertung wir allein den Fettanteil und die Haltbarkeit heranzuziehen gewohnt sind.

Die Reduzierung der Milchvielfalt auf ein industrielles Produkt aber beraubt uns eines qualitativ hochwertigen und geschmacklich wunderbaren Lebensmittels, das Ausdruck von Landschaft, Tier und Mensch ist. Rohmilch und Rohmilchkäse sind so vielgestaltig wie die Tierarten (Rind, Schaf, Ziege, Pferd, Kamel, Rentier), deren Rassen, Regionen, Hersteller und Verarbeitungsweisen.

Nur aus guter Milch wird guter Käse. Analytisch sind hunderte verschiedener Substanzen in der Rohmilch nachgewiesen, und ihre Bedeutung für das Gedeihen und die Gesundheit des menschlichen oder tierischen Säuglings ist vielfach noch unerforscht. Aber man weiß, dass viele der besonders wertvollen Milchinhaltsstoffe nur in der ganz frischen Milch vorhanden sind, und dass sie nach kurzer Zeit und insbesondere nach Hitzebehandlung ihre ursprüngliche „Form“ und Qualität weitgehend verlieren.

Die Qualität der Milch ist abhängig vom Futter. Es macht einen großen Unterschied, ob die Kühe auf einer Kräuterwiese grasen oder sich mit präparierter Gras- und Mais-Silage (statt Heu), Hauptbestandteil einer Totalmischfütteration (TMR), begnügen müssen. Die Terrasse spielt eine Rolle, ob die Milch von Angler („Butterkühe“), Jersey-, Murnau-Werdenfelser-Kühen oder von der allgegenwärtigen „Hochleistungseinheitsrasse“ Holstein Frisian stammt. Die Haltungsform der Tiere spielt eine ebenso wichtige Rolle, insbesondere, ob die Kühe auf die Weide dürfen. Auch die Sorgfalt des Bauer beim Melken und bei der Lagerung der Milch schmeckt man in der Milch. Nicht zuletzt wirkt sich die Schnelligkeit der Milchverarbeitung nach dem Melken auf die Milchqualität aus. Traditionelle Käse werden oft nur aus einem Gemelk, aus dem des Morgens oder des Abends, her-

gestellt. Dagegen wird heute die Milch vielfach nur alle zwei oder gar drei Tage beim Bauern abgeholt und danach nicht selten auch noch in der Molkerei „gestapelt“.

Von 1882 bis zum Dritten Reich wurden die Rahmenbedingungen in der Versorgung der Städte mit Milch vom Kaiserreich wegen gesundheitlicher Schwierigkeiten bei Mensch und Tier (Human- und Rinder-Tuberkulose) und der vielfach mangelnden Hygiene vorgegeben und dann von allen Bundesstaaten in entsprechenden Anordnungen und gesetzlichen Regelungen umgesetzt. Hier entstanden Begriffe wie „Kindermilch“ und „Vorzugsmilch“ als Qualitätshinweise für eine mikrobiell sichere Rohmilch, die genossen werden konnte, ohne sie abzukochen.

Die von der nationalsozialistischen Regierung mit ihren zentralen gesetzlichen Regelungen veranlasste Einführung der heute noch üblichen flächendeckenden Hitzebehandlung der Milch ist zum einen als eine Maßnahme im Rahmen der Vorbereitung des Zweiten Weltkrieges zu betrachten. Zum anderen beförderte sie die Entwicklung der großbetrieblichen Strukturen der deutschen Milchwirtschaft. Die Milchverarbeitung auf den Bauernhöfen wurde verboten und durch die Milchablieferungspflicht an die vielfach neu gebauten und oft weit entfernten Großmolkereien gebunden; Nach dem Zweiten Weltkrieg blieb diese Rechtslage erhalten, d. h. fast alle Milch muss seither über die Molkerei geführt werden.

Heute werden die Verbraucher in allen europäischen Ländern, für die alle gleichermaßen die EU-Hygieneverordnung geltendes Recht ist, vor dem Genuss von Rohmilch gewarnt. Doch die Umsetzung in den einzelnen Ländern variiert. Beispielsweise wird in Österreich traditionell die unbearbeitete Milch heute noch über den Einzelhandel verkauft. Auch in anderen europäischen Ländern ist der Rohmilch-Verkauf gestattet, in Deutschland allerdings derzeit nur ab Hof und in begrenzten Mengen.

Es ist heute dem interessierten städtischen Verbraucher fast unmöglich, sich mit vertretbarem Aufwand mit Rohmilch zu versorgen. Das Sterben der kleinen Milchbauernhöfe und der kleinen Milchgeschäfte sowie die bürokratischen Schikanen einer Milch-ab-Hof-Abgabe, haben den Anteil von Rohmilch heute fast gegen Null gebracht. Auch die sogenannte Vorzugsmilch, zertifizierte Rohmilch, einst als Kinder- und Heilmilch konzipiert, droht vollständig vom Markt zu verschwinden. Heute gibt es in



ganz Deutschland keine 40 Betriebe mehr, die Vorzugsmilch produzieren.

Rohmilch ist ein Lebensmittel von hoher gesundheitlicher Bedeutung. Zumindest bei der Muttermilch wird dies allgemein anerkannt. Obwohl auch Muttermilch stark mit Keimen belastet sein kann, käme trotzdem niemand auf die Idee, die Qualität der Muttermilch dadurch zu verbessern, dass man sie erhitzt.

Nachgewiesen ist die gesundheitsfördernde Wirkung des Rohmilchkonsums bei Asthma und allergischen Erkrankungen. In der öffentlichen Diskussion wird aber nicht dies hervorgehoben; vielmehr wird in den Mittelpunkt gestellt, wie riskant der Rohmilchkonsum sei. Wie bei vielen anderen Lebensmitteln gibt es auch bei Rohmilchkonsum abstrakte Risiken. Diese sind jedoch vergleichsweise sehr gering. Wo Risiken zu erkennen sind, z. B. bei Tuberkulose (TBC) in Rinderbeständen, sollte auf das Risiko hingewiesen werden, und der Staat sollte seiner Aufgabe der Seuchenprävention gewissenhaft nachkommen. Das gesundheitliche Risiko beim Verzehr (Genuss!) von Rohmilch ist weitaus geringer, als dies die „Ächtung“ von Rohmilch durch die staatlichen Regelungen rechtfertigen würde.

Wir sind souveräne Verbraucher! Wir wollen selbst abwägen, welche gesundheitlichen Vorteile wir mitnehmen und welche gesundheitlichen Risiken wir gegebenenfalls eingehen wollen – auch bei Rohmilch und Rohmilchkäse. Wir wollen uns die Vielfalt des Milchgenusses nicht verbieten und uns nicht dazu zwingen lassen, uns mit einer für das dominante Lebensmittelsystem bequemen, aber industriell bearbeiteten, weitgehend denaturierten Milch zu begnügen – die nicht zuletzt auf Großbetriebe und industrielle Tierhaltung setzt und weniger die erhaltenswerte kleinbäuerliche Landwirtschaft und nachhaltige Kreislaufwirtschaft fördert. Daher fordert Slow Food Deutschland:

- Der Erwerb von unbearbeiteter Milch muss einfach und unbürokratisch möglich sein.
- Der Verkauf von sicherer Rohmilch über die (z. B. in Italien) bewährten Milchautomaten durch einzelne bäuerliche Betriebe ist auch außerhalb der Erzeugerbetriebe zu gestatten; auch der Absatz von Rohmilch durch den Einzelhandel muss ermöglicht werden.
- Auf den Milcherzeugerbetrieben müssen praktikable, preiswerte Untersuchungsmöglichkeiten geschaffen werden, die den Milchbauern und den Konsumenten ein Höchstmaß an Sicherheit bieten. Ein Übertragen industrieller Methoden auf die Milcherzeugerbetriebe ist dabei ein nicht akzeptables Verfahren.
- Die Milcherzeugerbetriebe müssen in die Lage versetzt werden, Milch und deren gesundheitliche Unbedenklichkeit selbst überwachen zu können.
- Die Milchforschung ist zu verstärken, um die gesundheitlich bedeutsamen Bestandteile in der Rohmilch zu identifizieren und deren Wirkung zu erkunden.

Slow Food Deutschland, im Juni 2013

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, 1.10.2013, 19 Uhr

Monatliche Tafelrunde

Zentral in der City liegt das „Kurt 16“ im Hotel Loccumer Hof, in nächster Nähe zum Hauptbahnhof Hannover. Das Restaurant-Team lädt im Winterhalbjahr die Tafelrunde ein, dort informative Abende bei kreativer Küche zu verbringen. Vor dem Essen steht ein aktuelles Thema auf dem Programm. Genießen, plaudern, informieren und planen mit Mitgliedern und Gästen. Ort: Kurt 16, Kurt-Schumacher-Str. 16, 30159 Hannover
Anmeldung unter Tel. 0511 463894 oder hannover@slowfood.de

HARZ

An jedem Sonnabend im Oktober, 10 Uhr

Spaziergang mit Spezialitäten-Picknick

Jan Westermann geht mit Ihnen jeden Sonnabend in das UNESCO Weltkulturerbe. Mit dem Harzer Spezialitäten-Picknickkorb. Treffpunkt: Gästehaus „Sonne am Fluss“, Mittelweg 7, 38678 Buntenbock
Kosten: pro Person 10 €, pro Familie 25 €

HANNOVER

Sonntag, 6.10.2013, 10 – 16 Uhr

Faszination Waldpilze

Dr. Rita Lüder ist eine Expertin in Sachen Wald-Pilze und -Kräuter. Sie wird mit uns gemeinsam mit Ihrem Mann durch die Wälder am Steinhuder Meer gehen und schauen, welche Pilze essbar sind – und von welchen wir lieber die Finger lassen. Am Ende der Exkursion werden wir, wenn wir ausreichend Speisepilze gefunden haben, in Steinhude bei Friedrich Pfeffer in seinem „Sag doch mal Bouillon“ unsere möglichen Fundstücke anbraten, verkosten und den Tag charmant ausklingen lassen. Treffpunkt: Parkplatz Refugium Leinepark, Suttorfer Str. 8, 31535 Neustadt
Kosten: ca. 15 – 20 € je nach Teilnehmerzahl
Maximal 20 Teilnehmer
Anmeldung bei Anke von Platen, kontakt@ankevonplaten.de, Tel. 05109 690196

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 8.10.2013, 19 Uhr

Stammtisch

Ort: siehe Internet (www.slowfood.de)

HANNOVER

Freitag, 18.10.2013, 14 bis 19 Uhr

Markt am Rittergut Bemerode

Hochwertige Waren und eine besondere Atmosphäre – das bietet bereits seit drei Jahren der private Wochenmarkt am Rittergut Bemerode. Die Organisatoren Pedro Huesmann und Robert Jäger achten dabei genau auf

Authentizität und Qualität der Angebote. Jetzt beteiligt sich erstmals Slow Food Hannover und möchte die angebotenen Produkte zusätzlich nach den eigenen Kriterien bewerten, wie beispielsweise die traditionelle handwerkliche Herstellung.

Ort: Brabeckstr.169, 30539 Hannover

BRAUNSCHWEIGER LAND

Freitag, 18.10.2013, 16 Uhr

Wir besuchen Bauer Boog in Rennau

Bauer Boog züchtet und mästet Limousin-Rinder, die die längste Zeit ihres Lebens auf der Weide verbringen. Gutes und geschmackvolles Fleisch dürfte daher zu erwarten sein. Schauen wir uns doch den Betrieb an und kosten von dem Fleisch!

Für die Verkostung werden 10 € veranschlagt.

Die Besuchergruppe ist natürlich begrenzt; daher bitte für die Anmeldung eine Email an Eva-Maria Dennhardt schicken: edennhardt@aol.com, bis spätestens 10. Oktober. Außerdem bitte 10 € an Hannelore Seeger überweisen: Konto 40 50 71 13 00, GLS-Bank, BLZ 430 609 67, Kennwort BOOG!
Ort: Gerd Boog, Dorfstraße 5, 38368 Rennau

HANNOVER

Sonnabend, 19.10.2013, 13 bis 18 Uhr

Scheunenmarkt – „Moorschnucken-Abhol-Tage“

Auch in diesem Jahr wieder: Moorschnucken-Lammfleisch und verschiedene Lammfleischprodukte aus der Landschaftspflegeschäferei Teerling in Ströhen in Bioland-Qualität. Die Qualität des Fleisches beruht auf den natürlichen Lebensbedingungen der Moorschnucken: Das Fleisch ist fettärmer und dunkler als das anderer Schafrassen. Rindfleisch vom Roten Höhenvieh und Auerochsen aus dem Weserbergland; Brot, Brötchen und Kuchen von der Handwerksbäckerei „Bucks Backparadies“; frisch gerösteter Manufaktur-Kaffee vom „Godshorner Röstkontor“; Meersalz aus Portugal, Olivenöle, Kräuter aus der Provence, Kräutertees, Seifen und Düfte; Bioland-Obst und -Gemüse, Imker-Honig, Fruchtaufstriche; Pfälzer Weine vom Weingut Giese; Lammwürstchen sowie weitere Spezialitäten auf dem Grill vom Restaurant „Gottfrieds“ frisch zubereitet. Für ganze Moorschnucken-Schlachtkörper bitte Vorbestellung aufgeben: Telefon 05135 1204 oder barbaraschmatzler@freenet.de
10 kg Rindfleischpakete vom Roten Höhenvieh können unter Telefon 05536 1313 vorbestellt werden.

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 22.10.2013, 19 Uhr

Arbeitstreffen

Ort: wird beim Stammtisch bekannt gegeben

HANNOVER

Sonnabend, 26.10.2013, 13 bis 18 Uhr

Scheunenmarkt – „Moorschnucken-Abhol-Tage“

Programm: siehe 19.10.2013

BRAUNSCHWEIGER LAND

Donnerstag, 31.10.2013, 15 Uhr

„Kinder kochen mit einem Profi“

Mario Kilian kocht mit Kindern der Freien Waldorfschule Braunschweig. Weitere Termine sind geplant.

Ansprechpartner: Silke Blum, silke.blum@web.de



NOVEMBER

HANNOVER

Dienstag, 5.11.2013, 19 Uhr

Monatliche Tafelrunde

Zentral in der City liegt das „Kurt 16“ im Hotel Loccumer Hof, in nächster Nähe zum Hauptbahnhof Hannover. Das Restaurant verspricht eine geradlinige aber auch innovative Küche mit Naturprodukten. Vor dem Essen steht ein aktuelles Thema auf dem Programm. Genießen, plaudern, informieren und planen mit Mitgliedern und Gästen.

Ort: Kurt 16, Kurt-Schumacher-Str. 16, 30159 Hannover

Anmeldung unter Tel. 0511 463894 oder hannover@slowfood.de

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 12.11.2013, 19 Uhr

Stammtisch bei Horst Homann in Wehnsen

Horst Homann ist uns bekannt als sehr vielseitiger Bauer. Er baut sehr viele Gemüse an und hält viele unterschiedliche Tiere. Dabei sind auch Gänse. Mehrere davon möchten wir als Martins-Gänse (Martinstag ist am 11.11.) verspeisen. Ein Essen wird 25 € kosten.

Bitte anmelden bei Regina Oestmann (regina@oestmanns.de) bis 1.11.!

Die 25 € bitte überweisen auf unser Konto: Hannelore Seeger, GLS-Bank, Konto 40 50 71 13 00, BLZ 430 609 67, Stichwort: Martinsgans

Ort: Homanns Bauernladen, Wehnsen Horst 7, 31234 Edemissen, <http://www.homanns-bauernladen.de>

HARZ

Donnerstag, 14.11.2013, 15 Uhr

Mitgliederversammlung

Mitgliederversammlung des Conviviums Harz. Thema: „Das andere Netzwerk im Harz ...“ Antje Radcke stellt „CIVITANO“ vor!

Ort siehe www.slowfood.de/harz

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 26.11.2013, 19 Uhr

Arbeitstreffen

Ort: wird beim Stammtisch bekannt gegeben

HANNOVER

Mittwoch, 27.11.2013, 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, Langenäcker 38, 30890 Barsinghausen – Kosten: 5 €

Veranstalter: Volkshochschule Calenberger Land. Info und verbindliche Anmeldung unter www.vhs-cl.de oder 05105 5216-0.

BRAUNSCHWEIGER LAND

Freitag, 29.11.2013, 19 Uhr

5. Braunschweiger Braunkohl Bankett

Wieder gibt es wie im letzten Jahr die 8 Bs: Braunkohl (Altmärker), Birne (Queen), Bratkartoffeln, Brägenwurst, Bauchfleisch, Braten, Bier und Bierschnaps. Zusammen mit der Bürgerstiftung Braunschweig werden wir das Traditionessen genießen. Das Menu (Suppe, Braunkohl, Dessert) kostet pro Person 25 €, zuzüglich einer Spende von 5 € (es dürfen auch mehr sein!) für die Aktion „Schulwälder gegen Klimawandel – Pflanz nicht Worte, sondern Bäume! – Schulwälder für Generationen“

<http://zukunfthewald.de/wp-content/uploads/2012/08/Projektbeschreibung1.pdf>

An dieser Aktion beteiligen sich einige Gymnasien, und die Bürgerstiftung unterstützt diese Schulen bei den Kosten.

Bitte pro Person mindestens 30 € bis zum 15.11.2013 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. 11. wird der Gesamtbetrag als Spende behandelt.

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

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

HANNOVER

Freitag, 29.11.2013, 19 Uhr

Geburtstagsessen

16 Jahre Slow Food in Hannover! Dieses Jahr soll es zurück zu den Wurzeln von Slow Food gehen: Mit einem kurzen Trip in die Emilia-Romagna (in Hannovers Südstadt). Tizianamarina Piva und ihr Team betreiben die kleine Trattoria mit viel Bemühen um italienische Authentizität.

Preis für das Menü: 29 € pro Person, zzgl. Getränke.

Ort: Trattoria Emilia, Bandelstr. 2, Ecke Hildesheimer Str., 30171 Hannover
Verbindliche Anmeldung – hannover@slowfood.de oder unter Telefon 0511 463894 und Überweisung des Menüpreises auf Konto 7713977, BLZ 200 300 00, HypoVereinsbank, Kontoinhaber Frank Buchholz.

DEZEMBER

HANNOVER

Dienstag, 3.12.2013, 19 Uhr

Monatliche Tafelrunde

Adventszeit in der City! Wir hoffen als Kontrast zum Einkaufstrubel auf einen entspannten und genussvollen Abend im „Kurt 16“. Wie immer: Genießen, plaudern, informieren und planen mit Mitgliedern und Gästen.

Ort: Kurt 16, Kurt-Schumacher-Str. 16, 30159 Hannover

Anmeldung unter Tel. 0511 463894 oder hannover@slowfood.de

HARZ

An jedem Mittwoch im Dezember ab 17 Uhr

Bratapfelspezialitäten

mit Äpfeln von Streuobstwiesen aus dem Harzvorland.

Ort: Restaurant Harzer Speisekammer, Mittelweg 13, 38678 Buntenbock, Tel. 05323 2143



HANNOVER

Dienstag, 10.12.2013

Terra Madre Tag

Der weltweite „Terra Madre Tag“ rückt das Bewusstsein für die lokalen Lebensmittel, nachhaltige Produktionsmethoden und Stärkung der Lebensmittelbündnisse in den Blickpunkt. In diesem Jahr feiern wir ein besonderes Lebensmittel, an dem die Bedeutung all dieser Punkte deutlich werden kann: Milch – speziell die Rohmilch (siehe Seite 17). Wir verkosten Milch aus der Region, nähern uns dem Geschmack echter, nicht industriell verarbeiteter Milch und werden uns der Bedeutung dieses Lebensmittels für unsere Ernährung und unsere Kultur bewusst. Details zu der Veranstaltung werden rechtzeitig bekannt gegeben: www.slowfood.de/hannover

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 10.12.2013, 19 Uhr

Stammtisch

Ort: siehe Internet (www.slowfood.de)

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 24.12.2013

Arbeitstreffen

Das Arbeitstreffen fällt wohl aus; frohe Weihnachten !!!

JANUAR

HANNOVER

Dienstag, 7.1.2014, 19 Uhr

Monatliche Tafelrunde

Neues Jahr – neue Küchenüberraschungen? Genießen, plaudern, informieren und planen mit Mitgliedern und Gästen.

Ort: Kurt 16, Kurt-Schumacher-Str. 16, 30159 Hannover

Anmeldung unter Tel. 0511 463894 oder hannover@slowfood.de

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 14.1.2014, 19 Uhr

Stammtisch

Ort: siehe Internet (www.slowfood.de)

HANNOVER

Donnerstag, 16.1.2014, 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, 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 3.1.2014 unter www.vhs-langenhagen.de oder 0511 73079709.

BRAUNSCHWEIGER LAND

Samstag, 18.1.2014, 17.30 Uhr

Besichtigung der Bäckerei Hacke in Ahnsen

Ein neuer Unterstützer von Slow Food ist die Bäckerei Hacke in Ahnsen. Viel haben wir schon von dieser Bäckerei gehört und somit sind sicher auch viele Menschen im Braunschweiger Land interessiert, diese Bäckerei zu besuchen. Torsten Hacke wird uns durch seine Bäckerei führen und unsere Fragen beantworten. Es wird einen kleinen Imbiss geben, damit wir auch die Qualität genießen können.

Torsten Hacke lädt uns ein, würde sich aber freuen über eine Spende für die AZ-Aktion „Helfen vor Ort“. Machen wir doch gerne!

Verbindliche Anmeldung bitte bis zum Freitag, dem 10.1.2014 bei Hans Helmut Oestmann, info@oestmanns.de oder Telefon 0531 1233790!

Ort: Dorfstr. 14, 38536 Meinersen-Ahnsen, www.baekerei-hacke.de

HANNOVER

Donnerstag, 23.1.2014, 18:30 Uhr

Schokolade – purer Genuss

Welche Stationen durchläuft eine Kakaobohne, bis sie in der Chocolaterie zu hochwertigster Schokolade verarbeitet wird? Welche Kakaosorten gibt es überhaupt und wie wächst Kakao? Bei „chocolats-de-luxe.de“ erfahren Sie's. Und noch vieles mehr. Nach der Besichtigung des Schokoladenlagers bestimmt die Gruppe, welche Schokoladen sie probieren will. Sie werden erstaunt sein über die großen Unterschiede, nicht nur im Geschmack. Dauer ca. 2 – 2,5 Std. (Siehe auch Seite 4)

Teilnehmerzahl: maximal 30 Personen

Kosten: 19 € pro Person

Ort: chocolats-de-luxe.de GmbH, Helmkestr. 5A, 30161 Hannover-Hainholz
Verbindliche Anmeldung unter Tel. 0511 463894 oder hannover@slowfood.de

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 28.1.2014, 19 Uhr

Mitgliederversammlung

Ort und Tagesordnung werden rechtzeitig bekannt gegeben.

FEBRUAR

HANNOVER

Dienstag, 4.2.2014, 18.30 Uhr

Mitgliederversammlung des Conviviums Hannover

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

Ort: Kurt 16, Kurt-Schumacher-Str. 16, 30159 Hannover

Anmeldung unter Tel. 0511 463894 oder hannover@slowfood.de

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 4.2.2014, 20.15 Uhr

Die Avantgarde der deutschen Winzer

Ulrich Steger stellt das erste Buch über den SLOW WINE und seine Erzeuger vor. Natürlich mit einer Verkostung von einem Wein des vorgestellten Winzer Danner.

Ort: Buchhandlung Graff, Sack 15, 38100 Braunschweig, 0531 480890
Reservierung bitte nur über die Buchhandlung Graff!

HANNOVER

Sonnabend, 8.2.2014, 19 Uhr

Feinkost in der Filmkunst

Ein etwas anderes Kulinarisches Kino bietet die Filmsammlung von Dr. Peter Struck: Schräges, Rares und Schönes übers Einkaufen, Zubereiten, Kochen und Essen in 16 mm-Kurzfilmen aus den 30er bis 70er Jahren. „Herstellen von Würstthüllen“ oder „Eine Hausfrau kauft ein“ sind nur zwei von vielen weiteren spannenden Filmtiteln. Passend zu den Filmen gibt es Snacks aus der Vergangenheit.

Zu erleben im KRONEN SIEBEN FilmKunstRaum, Kronenstraße 7, 30161 Hannover, Nähe Weißekreuzplatz.

Kosten: 15 €, Getränke extra

Anmeldung bis 31.1.2014 bei Frank Buchholz (Tel. 0511 463894) oder www.slowfood.de/hannover und Überweisung auf Konto 7713977, BLZ 20030000, HypoVereinsbank, Kontoinhaber Frank Buchholz.

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 11.2.2014, 19 Uhr

Stammtisch

Ort: siehe Internet (www.slowfood.de)

HANNOVER

Sonntag, 23.2.2014, 12.30 Uhr

Sonntagsbraten auf dem Lande

Einmal in der Woche darf's ein richtiger Braten sein. Voraussichtlich gibt es ein Stück vom Auerochsenaus dem Amt Neuhaus, dazu Beilagen, die in die Jahreszeit passen. Mathias Romberg beschreitet den Weg vom traditionellen Gasthaus zum Steakrestaurant. Mit vielen Bio-Lieferanten aus der Nähe.

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

Kosten: 30 € p. P. für das 3-Gang-Menü (Getränke extra)

Anmeldung bis 12.2.2014 bei Frank Buchholz (Tel. 0511 463894) oder www.slowfood.de/hannover und Überweisung auf Konto 7713977, BLZ 20030000, HypoVereinsbank, Kontoinhaber Frank Buchholz.

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 25.2.2014, 19 Uhr

Arbeitstreffen

Ort: wird beim Stammtisch bekannt gegeben

MÄRZ

HARZ

Slow Food Harz freut sich auf den Sommer ...

Mit dem SPRIZZIG-FRECHEN Südharzer Apfelwein-Cocktail mit Rhabarber-Enzian-Likör und Kirschsirup von Malus/Naturian.

Teilnehmende Slow Food Restaurants siehe www.slowfood.de/harz

HANNOVER

Dienstag, 4.3.2014, 19 Uhr

Monatliche Tafelrunde

Die Karnevalskappen können zuhause bleiben, es gibt keine Kamellen und keine Schenkelklopfer. Stattdessen Spaß und Genuss auf dem Teller.

Ort: Kurt 16, Kurt-Schumacher-Str. 16, 30159 Hannover

Anmeldung unter Tel. 0511 463894 oder hannover@slowfood.de

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 11.3.2014, 19 Uhr

Stammtisch

Ort: siehe Internet (www.slowfood.de)

BRAUNSCHWEIGER LAND

Samstag, 15.3.2014, 10 Uhr

Claus Brennecke lädt uns ein!

Wir besuchen die Schlachterei Claus Brennecke in Liebenburg. Ab 10 Uhr wird uns der Betrieb vorgestellt und wir erhalten einen kleinen Imbiss. Danach fahren wir nach Klein Mahner und schauen uns den betriebseigenen Bauernhof an.

Die Teilnehmerzahl ist limitiert. Bitte daher verbindlich anmelden bei Hans Helmut Oestmann: info@oestmanns.de bis zum 5. März!

HANNOVER

Sonntag, 23.3.2014, 18 Uhr

Käse affinieren – was ist das?

Der Affineur ist ein Käseveredler. Horst-Dieter Beddies ist langjähriger Affineur und wird uns einiges über Ursprung, Geschichte, Gegenwart und Zukunft erzählen. „Nebenbei“ verkosten wir recht seltene Käsesorten, einige Raritäten, aussterbende oder bereits verschwundene Sorten, aber auch gelungene neue Käse-Kreationen. Sicherlich wird auch das Stichwort „Rohmilch“ aufgegriffen. Verkostung mit begleitenden Weinen.

Kosten: 35 € p. Person. Begrenzte Teilnehmerzahl.

Ort: Gaumenwerk (neben Fleischerei Scheller), Nenndorfer Str. 66, 30952 Ronnenberg-Empelde
Anmeldung bis 14.3.2014 bei Frank Buchholz (Tel. 0511 463894) oder www.slowfood.de/hannover und Überweisung auf Konto 7713977, BLZ 20030000, HypoVereinsbank, Kontoinhaber Frank Buchholz.



BRAUNSCHWEIGER LAND


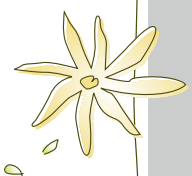
Dienstag, 25.3.2014, 19 Uhr

Arbeitstreffen

Ort: wird beim Stammtisch bekannt gegeben


Ganz.Schoen.Mutig.
Kreative Kommunikation

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

 www.GanzSchoenMutig.de 



BEATES BUNTE TOMATEN

Ich biete Ihnen

alte u. seltene Jungpflanzen u. Früchte:

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

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



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



Hotel & Restaurant

Jägerhof



GENUSS ERLEBEN

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

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

Unser Restaurant ist für Sie geöffnet:
Montags von 18:00 bis 24:00 Uhr

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

SlowFisch

Die Messe für nachhaltigen Genuss

8.-10.
NOV.
2013
MESSE
BREMEN



Delikatessen, Meeresfrüchte, Kaffee, Süßes, Wein

Veranstalter:



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

SlowFisch-Bistro

Vinotek mit Weinberatung

Weitere Informationen zur SlowFisch und das detaillierte Rahmenprogramm finden Sie unter www.slowfisch-bremen.de



WBFF 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



Jetzt Fan
werden!



Bio-Produkte aus der Region direkt ins Haus geliefert!



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



BESTELHOTLINE

→ T. 05101.588360

→ www.gemueseboxe.com



Gemüseboxe

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 41-78 09 43 70 | Fax 05 41-78 09 43 79
info@chocolats-de-luxe.de | www.chocolats-de-luxe.de



**Godshorner
Röstkontor**

Kaffeespezialitäten aus eigener Röstung

u. a. Kopi Luwak, Nepal, Galapagos

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

Aroma Bekömmlichkeit Frische



Traditionelle Fleisch- und Wurstwaren von selbst ausgewählten Tieren!

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

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

Hebel



Apex

Immobilien + verwalten GmbH

beraten
vermitteln
vermieten
verwalten
entwickeln
Projektmanagement

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



NEUBAUERS

...die traditionelle
Wurstmanufaktur



Wir verarbeiten in unseren Produkten nur
bestes Fleisch des norddeutschen
Markenfleischprogramms „Landjuwel“
Weitere Infos unter www.landjuwel.de



Nibelungenplatz 11 · 38106 Braunschweig · Tel.: 0531-322315
www.fleischerei-neubauer.de

Richter HOLZOFEN



Richter

ALTSTADTBÄCKER

www.BROTVERSTEHER.de



HOLZOFEN

Die hohe Schule
des Brotbackens!

DRIVING TO GÖXE



~ 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

WEINHANDEL
Legro

FEINKOST &
TRATTORIA

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

Catering
Party-Platten
Jubiläen
Samstags-
Frühstück
Familienfeiern
Clubabend

5. Okt. Opern-Gala mit Menü
12. Okt. PASTA E MUSICA:
Lulu White Salon Orchestra
26. Okt. PASTA E MUSICA:
Denny's Beat Company
2. Nov. Novello-Fest
16. Nov. PASTA E MUSICA:
A Night with Ella
8. Dez. PASTA E MUSICA: Have Yourself
a Jazzy Little Christmas
14. Dez. PASTA E MUSICA - Weihnachtskonzert:
Ted Adkins Chor



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

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

Frankenring 7
30855 Langenhagen-Godshorn

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



...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

BIOLOGISCH

Bio-Lebensmittel für Linden



Stephanusstraße 10 Tel 213 55 88 Montag-Freitag 8-20 Uhr
30449 Hannover Fax 213 55 90 Samstag 8-16 Uhr


DoppelKorn
Bio Bäckerei



10x in Hannover
2x in Hildesheim

Bio Backwaren & Café

doppelkorn-hannover.de

Wir fördern Slow Food
Deutschland e.V.



Liqueur Manufaktur
Hoppenkamp

Liqueure · Destillate · Kräuteralixiere

Edle Tropfen aus
handwerklicher Produktion.

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



demeter

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



wild-ess-kraut

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

DE-022-Öko-Kontrollstelle




SuppenStube Bistro +
Cafébar

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



Deisterstraße 53 | 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

www.da-piero-bs.de

Bauer Banse



HOFMOLKEREI

Durch handwerkliche Milchverarbeitung
ein natürlicher Genuss...

Verkaufsstellen in Ihrer Nähe unter
www.bauerbanse.de

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

Obstplantage Hahne



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

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

Unser Angebot:

Äpfel	ganzjährig, 25 Sorten, altbewährte und neue Sorten
Birnen	Conference, Condo, Xenia u.v.m.
Zwetschen	15 verschiedene Sorten mit Geschmack
Kirschen	Süß- und Sauerkirschen
Trauben	würzige Tafeltrauben aus Gleidingen
Beeren	Him-, Brom-, Stachel- und Johannisbeeren

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

Hoffest jährlich im September
Führungen, Schnittkurse kostenlos, Termine auf Anfrage

Verkaufszeiten im Hofladen: Mo. – Fr. 8.00 bis 18.00 Uhr,
Sa. 8.00 bis 12.00 Uhr
ganztäglich, ganzjährig geöffnet – ausreichend Parkplätze vorhanden.
Verkauf ganzjährig auf den Bauernmärkten in der Region Hannover.

BauernMarkt



Hannover- Kirchrode
Kleiner Hillen
freitags von 9 - 13 Uhr

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

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

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

Hannover- Döhren
Fiedelerplatz
dienstags von 14 - 18 Uhr

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

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

Hannover- Bult
Rimpaustraße
samstags von 9 - 12.30 Uhr

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

Hannover- List
Moltkeplatz
samstags von 9 - 13 Uhr

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

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

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

Rindfleisch direkt vom Erzeuger



Galloway vom Weinsberg

Rinderzucht & Vermarktung von Max Matzeik

Rinderzucht | Fleischerei | Direktvermarktung

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

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

BIOPARK
Ökologischer Landbau

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

www.galloway-biofleisch.de

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

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

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



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

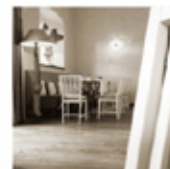
Montag – Freitag 10 – 18 Uhr · Sonnabend 9 – 14 Uhr



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



DIE KAFFEE
WIRTSCHAFT



Kaffeewirtschaft – Schloß Hehlen Café · Rösterei · Restaurant

Schloßstraße 2 · 37619 Hehlen
Tel. 0 55 33 / 40 91 54

www.die-kafeeewirtschaft.de
www.facebook.de/kafeeewirtschaft

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

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

www.la-vigna.de

Neben einem reichhaltigen Angebot an

Weinen erwartet Sie bei uns eine vielseitige,

Gut, Sauber, Fair

phantasievolle und überraschende bunte

auch bei La Vigna.

Küche in Bistro und Partyservice.



LA VIGNA

Italienische Weine und
Lebensmittel, Bistro, Party-Service

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

Fungi Delikat – Die Extertaler Biopilzzucht



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

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

Heimatrausch

DELIKATESSEN | MANUFATURPRODUKTE | 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



SEIT 1890

BRAUMANUFAKTUR HÄRKE





Bio Kiste: Feldfrischer
Genuss direkt ins Haus!

demeter

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



KLOSTERGUT
Mönchpiffel
ALLES GUTE AUS DEM KLOSTER

Bio Genusslebnis
aus der schwarzen
Johannisbeere

www.klostergut-moenchpiffel.de

Bäckerei & Konditorei Hacke
die ländliche Spezialitäten-Bäckerei



**Original
Holzofenbrot**

www.baecerei-hacke.de

Tragbares Glück



FEINE KUCHEN UND TORTEN ZUM MITNEHMEN

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

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

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

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


schlossküche
Herrenhausen



Rittergut Bemerode

EINKAUFEN AM RITTERGUT BEMERODE

Am Freitag, den 18. Oktober, verwandelt sich der Wochenmarkt auf dem Rittergut Bemerode einmalig in einen Slow-Food-Markt.

Alle Händler sind nach Slow-Food-Kriterien ausgewählt und informieren Sie gerne über ihre Standards.

Los geht es ab 15 Uhr auf dem Rittergut Bemerode an der Brabeckstraße 169.



18. OKTOBER 2013 • 15 UHR
SLOW-FOOD-MARKT
BRABECKSTR. 169 • 30539 HANNOVER

www.rittergut-bemerode.de

Mitgliedsantrag

Ja, ich möchte die Arbeit von Slow Food Deutschland e. V. unterstützen als

- Einzelmitglied** mit einem Kalenderjahresbeitrag von 75 Euro.
- Familienmitglied** mit einem Kalenderjahresbeitrag von 95 Euro (für die gesamte Familie). Diese Mitgliedschaft ist auch für nicht-eheliche Partnerschaften möglich.
- Junior-Mitglied** mit einem Kalenderjahresbeitrag von 30 Euro. Die Junior-Mitgliedschaft endet mit dem vollendeten 26. Lebensjahr.
- als **Schüler, Student** oder **Auszubildender** mit einem Kalenderjahresbeitrag von 12 Euro. Für diese Mitgliedschaft benötigen wir einen jährlichen Nachweis. Der Bezug des Slow Food Magazins entfällt (Zugang zur Online-Ausgabe).

Daten des Mitglieds

Vorname, Name

E-Mail

Geburtsdatum

Beruf

Telefon

Straße

PLZ, Ort

Daten des Partners bei Familienmitgliedschaft

Vorname, Name

E-Mail

Geburtsdatum

Beruf

Telefon

Slow Food International erkennt Sie mit der Mitgliedschaft bei Slow Food Deutschland e.V. auch als Mitglied der internationalen Bewegung an und gibt Ihnen damit die Möglichkeit, internationale Informationen zu beziehen und an internationalen Veranstaltungen teilzunehmen sowie Informationen darüber zu erhalten.

Mit Ihrer Anmeldung stimmen Sie der Speicherung Ihrer Daten in den Systemen von Slow Food Deutschland sowie seiner Dienstleister zur Bearbeitung und Abwicklung Ihrer Mitgliedschaft zu. Außerdem erklären Sie sich einverstanden, dass Ihre Daten zur Informationsaufbereitung von organisatorischen Vereinsangelegenheiten wie Mitgliederversammlungen oder Rechenschaftsberichten genutzt werden.

Um die Kommunikationskosten des Vereins gering halten zu können, bitten wir Sie, Ihre E-Mail-Adresse anzugeben. So helfen Sie mit, einen größeren Teil Ihres Mitgliedsbeitrags für Aktivitäten einzusetzen, die unmittelbar der Umsetzung der Satzungsziele dienen. Im Rahmen der lokalen Organisation können Sie so auch über Veranstaltungen in Ihrer Nähe informiert werden, die möglicherweise nicht im Internet veröffentlicht werden. Bei dem Mitgliedsbeitrag handelt es sich um einen Jahresbeitrag. Im Jahr des Eintritts werden die Mitgliedsbeiträge für den Eintrittsmonat und die restlichen Monate des Jahres erhoben. Ab dem Folgejahr wird der zu leistende Kalenderjahresbeitrag in voller Höhe ab dem 1. Januar fällig. Im Austrittsjahr verbleibt es bei der Fälligkeit des zu leistenden Mitgliedsbeitrags in voller Höhe, da gem. § 4 Nr. 2 der derzeit gültigen Vereinsatzung der Austritt nur zum Ende des Geschäftsjahres erfolgen kann. Die Mitgliedschaft verlängert sich automatisch um ein Jahr, wenn sie nicht mit einer Frist von zwei Monaten zum Jahresende gekündigt wird.

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

Gewünschte Zahlungsweise

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

Kontoinhaber (falls abweichend) Kontonummer

Kreditinstitut Bankleitzahl

Ort, Datum Unterschrift des Kontoinhabers

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

Ort, Datum Unterschrift



www.slowfood.de

Slow Food engagiert sich für Genuss, der sich aus dem bewussten Gebrauch der Sinne, aus Wissen, dem richtigen Umgang mit den Rohstoffen sowie der Freude am geselligen Zusammensein ergibt.

