

VERANSTALTUNGEN

April – September 2016

Genuss mit Verantwortung



Slow Food®

**Braunschweiger Land
und
Hannover**

31.5.2016: Brot und Wein am Elm

17.6.2016: Forellen-Wanderung

18.6.2016: Schnippel-Disko

23.7.2016: PiWi-Picknick in Hannover

14.8.2016: Muttergarten

25.9.2016: Genussmarkt Braunschweig

Genussreise ins Württembergische

Weitere Veranstaltungen in Ihrer Nähe

Als Mitglied von Slow Food Deutschland e.V.

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

Bitte senden Sie den unterschriebenen Mitgliedsantrag per Post an

Slow Food Deutschland e.V.

Luisenstr. 45

10117 Berlin

oder per Fax an 030-246 259 41

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

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

Impressum

SLOW FOOD BRAUNSCHWEIGER LAND

Gisela Dietze, Thomaestraße 14, 38118 Braunschweig
Tel. 05 31 50 96 14, 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

Fotos: Slow Food, sofern nicht anders angegeben

Layout: Frank Buchholz, www.typo-text-trix.de · Auflage: 15.000

Anzeigenschluss für den Kalender Winter 2016/2017:
15. August 2016

Kann denn Essen Sünde sein?

Oder anders gefragt: Schließen sich **Genuss und Gesundheit** aus? In der aktuellen Diskussion darüber, welche Werte rund ums Essen Kindern und Jugendlichen in der Schule vermittelt werden sollen, stehen sich diese beiden Begriffe oft scheinbar unversöhnlich gegenüber. Wenn wir Genuss als rücksichtslose bacchantinische Völlerei verstehen, mag das zutreffen. (Dass oft der Wert „darf nix kosten“ alles andere verdrängt, ist noch ein weiteres Thema!)

Wenn Slow Food aber „kulinarischen Genuss“ als zentrale Forderung proklamiert, ist anderes gemeint. Dann hebt das zunächst mal die maßgebliche Vorrangstellung der Gesundheit in der Ernährungslehre auf. An die Stelle tritt die Kultivierung der individuellen Leiblichkeit mit der Ausprägung eigener geschmacksästhetischer Vorlieben – eine sehr individuelle Erfahrung. Wir können aber kollektiv dazu beitragen, dass sie jedem Menschen möglich wird. Diese Individualität braucht Vielfalt – den Geschmack spezifischer Pflanzensorten und Tierarten, Anbauverfahren, handwerklicher Produktionsvorgänge und Rezepturen.

Die Bewahrung dieser Vielfalt ist ein Teil der **Verantwortung**, die wir dem Genuss an die Seite stellen. Zwangsläufig fragen wir nach den Anbaumethoden, Haltungsbedingungen, ökologischen und sozialen Umständen der Lebensmittelerzeugung. Je inniger die Beziehung zum Essen, desto dringlicher werden die Fragen.

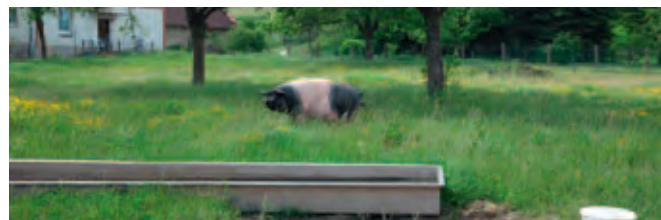
Mit unserer Ernährung übernehmen wir auch Verantwortung für den Erhalt der Naturressourcen, für Tierwohl, für globale Nahrungssicherheit und -gerechtigkeit, für die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung, für die Lebensgrundlagen und die Gesundheit der Menschen, die Lebensmittel produzieren. Jenseits dieser Kriterien kann es kein gesundes Essen geben.

Umgekehrt können wir davon ausgehen, dass Lebensmittel, die „sauber“ und „fair“ erzeugt wurden, auch „gut“ sind. Nur sie haben stoffliche und kulinarische Qualitäten, die wir schätzen.

In diesem Heft finden Sie ganz viele Hinweise auf **Aktivitäten und Veranstaltungen**, die „Genuss mit Verantwortung“ erlebbar machen.

Wir freuen uns auf Ihr Mitmachen!

Ihre Slow Food Convivien



Was heißt eigentlich „Tafelrunde“?

Neues Modell im Convivium Hannover

Ob er der erste war, wissen wir nicht – aber von ihm gibt es seit langem die buntesten Geschichten: Immerhin schon vor etwa 1.500 Jahren soll der englische König Artus seine Mitstreiter um einen großen runden Tisch versammelt haben, um das gemeinsame Vorgehen zu besprechen, wichtige Entscheidungen zu fällen – und sicher auch ausgiebig zu essen und zu trinken. Bekannt geworden als „Tafelrunde“.

Eine Tischgesellschaft als **Keimzelle für Aktivitäten** und als **Plattform für lokale Bündnisse rund um gute, saubere, faire Lebensmittel** – deshalb gibt es Tafelrunden auch bei Slow Food. Deshalb nennen wir unsere regionalen Gruppen auch Convivium – lateinisch für Tischgesellschaft.

Im Convivium Hannover kennen wir diese Form regelmäßiger Treffen seit annähernd zwanzig Jahren mit unterschiedlichsten Ausprägungen: zur Festigung einer eingeschworenen Gemeinschaft, als Stammtisch, Werbeveranstaltung für die eigene Sache oder Vortragsplattform.

Aus guten Gründen hat sich hier eine Tradition entwickelt, die flexibel genug ist, um den Mitgliedern von Slow Food den passenden Rahmen für ihre Aktivitäten zu geben – und allen anderen an Slow Food Interessierten die Möglichkeit zum Kennenlernen zu bieten.

Dabei war es nicht immer einfach, ein passendes Lokal zu finden. Charmant und originell sollte es sein, die Küche experimentierfreudig und bodenständig, gute Erreichbarkeit vorausgesetzt. Ach ja, die Zutaten natürlich gut, sauber, fair, und nicht zu teuer.

Die erlegende Wollmilchau werden wir nicht züchten können, aber das Leitungsteam unseres Conviviums hat sich für das Sommerhalbjahr 2016 **neue Formen der monatlichen Treffen** ausgedacht. „Ausgedacht“ ist nicht ganz richtig, denn die Überlegungen sind eine konsequente Folge dessen, was bei Slow Food aktuell los ist.

Alle zwei Monate wird es eine **Mitbring-Tafelrunde** geben. Für April, Juni und August konnten wir das Zirkuszelt hinter dem Haus der Jugend



„buchen“, in dem wir im vorigen September schon erste Erfahrungen mit diesem Format machen durften. Die lockere Atmosphäre motivierte eine Reihe von Interessierten ebenso zur Teilnahme wie einige Aktive von Slow Food Youth. Sicherlich war auch die nicht vorhandene „Hemmschwelle“ eines teuren Menüs hilfreich. Die mitgebrachten Speisen waren herrlich vielfältig und lecker, manches konnte im Haus der Jugend sogar frisch gebrutzelt werden. Wenn Slow Foodies zusammenkommen, ist die Angst vor vielen nicht unterscheidbaren Nudelsalaten wohl unberechtigt.

Der Wunsch ist, dass sich diese Form der Tafelrunden weiter entwickelt zu einem aktiven Vernetzungstreffen in kreativer Runde bei leckerem Essen.

In den dazwischen liegenden Monaten – Mai, Juli, September – werden wir einen **klassischen Restaurantbesuch** machen. Jedes Mal woanders – irgendwo im Bereich unseres Conviviums. So haben auch die Mitglieder, die weit ab von Hannover wohnen, mal die Gelegenheit, ohne lange Anfahrt an einer Tafelrunde teilzunehmen. Vorrangig werden wir Restaurants besuchen, die Aspiranten für den Genussführer und/oder Unterstützer sind.



Sicherlich werden wir für die letztgenannten Tafelrunden eine **längere Anmeldefrist** brauchen, damit rechtzeitig die Entscheidung über kleine Extrakarte oder à la carte getroffen werden kann.

Der genaue Blick in den Terminteil dieses Kalenders bzw. in die jeweiligen Mails ist ohnehin anzuraten. Die Tafelrunden werden nicht mehr zwingend am ersten Dienstag eines Monats stattfinden. **Es gibt keinen Grund mehr, nie zur Tafelrunde zu kommen.** Wir freuen uns auf neue Erfahrungen!

Das Leitungsteam des Conviviums Hannover

Paradigmenwechsel in der Schulernährung?

10. Dezember 2015:

Forum Ernährungsbildung (FoEBi) startet in Hannover

Es ging um Visionen. Weil in unseren Schulen beim Thema Ernährung vieles im Argen liegt. Mehr als 50 Teilnehmerinnen und Teilnehmer des Visions-Workshops, zu dem Slow Food Deutschland in das hannoversche Haus der Jugend eingeladen hatte, konnten zwar von guten Ansätzen aus ihrem jeweiligen Umfeld berichten: Erfahrungstage „Lernen auf dem Bauernhof“, Workshops zum „Globalen Lernen“, Schülerfirmen mit selbstgemachtem Snack-Angebot, Back- und Kochkurse mit Schulklassen, Einhaltung von Ernährungsstandards beim Essensangebot, Schulobstprogramm.

Aber abgesehen davon, dass bei weitem nicht alle Schüler an diesen Angeboten teilhaben können, wurden auch ganz konkrete Missstände benannt: fehlende Kochmöglichkeiten in Schulen, Zwang zur gemeinsamen Menübestellung beim günstigsten Anbieter und vieles mehr.



Dr. Ursula Hudson, Minister Christian Meyer, Prof. Dr. Lotte Rose und Dr. Friedrich Soretz (von links) diskutieren über Notwendigkeiten und Möglichkeiten, Genuss, Gesundheit und schulische Bildung in Einklang zu bringen.

Prof. Dr. Lotte Rose von der Frankfurt University of Applied Sciences verdeutlichte in ihrem einleitenden Vortrag die Diskrepanz zwischen den Leitfiguren der Ernährungsbildung einerseits (z. B. globale Gerechtigkeit und Nahrungssicherheit, Umwelt- und Tierschutz, Verbraucherkompetenz) und der Schulverpflegung andererseits (z. B. Erfüllung formaler Auflagen, Kostendruck, Erhalt von Schulroutinen).

Anschließend diskutierte sie mit Dr. Ursula Hudson (Vorsitzende Slow Food Deutschland e. V.) und dem niedersächsischen Minister für Landwirtschaft, Ernährung und Verbraucherschutz Christian Meyer über die Situation zwischen Chancen und Dilemmata. So erstrebenswert es ist, allen Schülerinnen und Schülern Ernährungsbildung zuteil werden zu lassen

und so die vielfältigen Lernansätze des Themas „Essen“ zu nutzen, so wenig passt ein Schulessen in das übliche schulische Raster, das selbst als authentischer Lernort ernst macht mit der Realisierung einer nachhaltigen, solidarischen und genussorientierten Ernährung.

Minister Meyer wagte den hoffnungsvollen Ausblick, dass **in unseren Schulen künftig gemeinsam gekocht und gegessen** werde. Zur Finanzierung dieses „Erfahrungs- und Erlebenskorridors“, der ja dem familiären Umfeld entnommen werde, könne er sich z. B. eine Umschichtung des Betreuungsgeldes vorstellen. Bis dahin mag es ein langer Weg sein.

Im zweiten Teil der Veranstaltung entwickelten sich lebhafte Gespräche rund um vier Themeninseln:

- Essen als Schulfach?
- Leitlinien schulischer Ernährungsbildung
- Recht auf kulinarischen Genuss
- Schülerinnen und Schüler als Ko-Produzenten



Dr. Antje Brink (Slow Food Hannover) im Gespräch mit Workshop-Teilnehmerinnen.

Kristina Quakulinsky (Slow Food Hannover) im Gespräch mit Workshop-Teilnehmerinnen.





Der hannoversche Convivienleiter Frank Buchholz (links) und Dr. Friedrich Soretz resümieren die zusammengetragenen Visionen und wagen einen Ausblick für das Forum Ernährungsbildung (FoEBi).

Der Moderator Dr. Friedrich Soretz und der hannoversche Convivienleiter Frank Buchholz entwickelten im abschließenden Resumé aus den zahlreichen Visionen, Wünschen und Anmerkungen die ersten Fragestellungen für die geplanten Thementage. Wenn es konkret darum geht, wie **Genuss, Gesundheit und schulische Bildung** in einen für alle Beteiligten stimmigen Dreiklang zu bringen sind, wird es hoffentlich auch gelingen, Vertreter des Kultusministeriums einzubinden.

Bei Interesse am Forum Ernährungsbildung (FoEBi) wenden Sie sich bitte an Frank Buchholz, hannover@slowfood.de.



Das Genuss-Manifest

Man erinnert sich an den alten Witz vom Geisterfahrer, der im Verkehrsfunk die Meldung über eine Irrfahrt hört und dabei denkt: „Ein Geisterfahrer? Hunderte!“.

Seit einigen Monaten sind wir, die Autoren dieses Manifests, Mitglied bei Slow Food. Als Kochverrückte haben wir uns schon immer dafür interessiert, was wir auf dem Teller und im Glas haben, und stehen industriell gefertigter, normierter Nahrung eher ablehnend gegenüber. Dies führt mitunter dazu, dass man uns den Stempel des Nörglers mit dem erhobenen Zeigefinger aufdrückt.

Aber wie ist das mit dem erhobenen Zeigefinger wirklich, und was hat das alles mit dem anfangs erwähnten Geisterfahrer zu tun? Wir wollen hier auf einen anderen Denkansatz hinaus.

Bei uns zuhause wird täglich frisch gekocht. Es gehört einfach zur abendlichen Entspannung, beim Kochen über den Arbeitstag zu reflektieren. Dabei läuft Musik und gelegentlich gibt es auch mal ein Glas Wein dazu. Auch der Weg zum Ziel soll schließlich Genuss sein. Aber zurück zum Kochen: Da spielen die Zutaten natürlich die Hauptrolle. Wir wünschen uns so weit wie möglich natürliche und unverfälschte Zutaten. Im Supermarkt sehen wir uns jeden Artikel und jede Zutatenliste genau an. Wer das vorher nie gemacht hat, der wird beim ersten Mal viele Überraschungen erleben: Sie glaubten bisher, dass in einem Becher Sahne wirklich nur Sahne drin ist? Es gibt quasi keine Schlagsahne mehr ohne Carrageen-Zusatz (außer als Bio-Produkt). Oder versuchen Sie mal einen traditionell ausschließlich mit Butter produzierten Blätterteig zu kaufen. Da müssen Sie sich Urlaub nehmen und ein Dutzend Supermärkte abklappern. Die Mehrzahl der Fertigblätterteige wird nämlich mit gehärteten Fetten und Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren hergestellt (etwas besser sind Bio-Produkte, aber auch hier ist das mit der Butter schon schwierig).

Wir wollen aber für unser Geld **klare und eindeutige Zutaten** haben. „Sahne“ ist für uns „Sahne“ und nicht „Sahne plus Hilfsstoff“! Wenn ich einen Chemiebaukasten haben will, dann hole ich mir den aus meiner Jugendzeit aus dem Abstellraum.

Ist es nicht bedauernswert, dass immer mehr natürliche und traditionelle Produkte **zweifelhaften Verbrauchertrends** angepasst werden oder ganz verschwinden? Und so entdeckt man beim Gang durch den Supermarkt noch viele andere bizarre Dinge:

- In vielen Schokoladen findet man Emulgatoren (Lecithin). Eine traditionell produzierte Schokolade benötigt das nicht. Und es gibt Hersteller, die bekommen das auch zum Preis der Nobel-Marken-Schokolade hin. Angeblich hochwertige Bitterschokoladen werden dann sehr oft auch noch mit Vanillearoma aufgehübscht.
- Die Regale mit Tütensuppen und Fix-Produkten sind mittlerweile so gigantisch groß, dass alle diese Tüten aneinandergeklebt wahrscheinlich bis zum Mond reichen würden. Und die Kreativität der Tütensuppen-Erfinder ist überwältigend: Auf Fix-Pulver für Wiener Schnitzel hat die Menschheit gewartet. Fix-Pulver für Teewasser kommt dann als nächstes.
- Manche Kirsch-Müsli oder auch Waldfrucht-Riegel enthalten mehr Ersatzfrüchte wie z. B. Rosinen oder Cranberries als Kirschen bzw. Waldfrüchte. Das nennt man übrigens „Umfruchten“.
- Wie kann eine Flasche Sekt weniger als 3 Euro kosten? Zieht man die Mehrwertsteuer und einen Euro Sektsteuer ab, dann noch die Kosten für Flasche und Ausstattung, außerdem die Handelsmargen, dann bleibt für den Winzer nicht mehr viel übrig. Ist da wirklich noch traditionell produzierter Wein drin?

● Auch beim „Balsamico-Essig“ im Hochpreissegment will sich nicht so richtig Vorfreude auf den Genuss einstellen: Bei den Zutaten findet man Farbstoffe und andere Zusätze.

● Neu im Kühlregal: Margarine mit über 20% Butter. Dazu ein heißer Verbrauchertipp von den Autoren dieses Artikels: Nicht neu, sondern schon ewig im Kühlregal gibt es Produkte mit 100% Butter, echt lecker!

● Bei vielen Produkten, wo mit dem Hinweis „altes Familienrezept“ eine traditionelle Zubereitung suggeriert werden soll, fragt man sich, ob es sich hier wohl um Pharmazeuten-Familien handelt.

Aber warum verfällt man so leicht solchen verfälschten Produkten, obwohl die Alternativen nicht einmal teurer sind, sondern nur etwas **Aufmerksamkeit und Interesse** erfordern?

Durch die Allgegenwärtigkeit der Werbung werden uns Verbrauchern die Produkte der Industrie zusammen mit dem passenden sonnigen Lebensgefühl ins Hirn gebrannt. Im Supermarkt schreien die Produkte dann förmlich aus den Regalen heraus: „Kauft uns, damit die Sonne scheint!“. Das erinnert an den mahnend erhobenen Zeigefinger aus Kindertagen, wenn man den Teller nicht leer essen wollte. Und dieser subtil eingesetzte Zeigefinger der Industrie ermahnt uns Verbraucher ständig, genau das zu konsumieren, was die Lebensmittel-Multis vorgeben. Und damit kommt unser vermeintlicher Geisterfahrer ins Spiel. Es ist nur eine Frage der Perspektive, wo der erhobene Zeigefinger zu finden ist und wer falsch fährt. Wenn also jemand bewusste Ernährung (zum Beispiel nach dem Slow Food-Gedanken) mit erhobenen Zeigefingern in Verbindung bringt, dann sollte man dem entgegen, dass es ganz andere Zeigefinger gibt, auf die ständig hereingefallen wird.

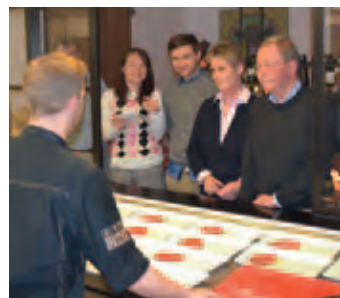
Zum Abschluss unseres Manifestes könnte man noch etwas von gesunden Lebensmitteln, artgerechter Tierhaltung, fairer Entlohnung der Produzenten und dem Schutz unserer Umwelt erzählen. Aber das haben schon viele andere vor uns getan und auch viel qualifizierter. Uns geht es hier um **Ursprünglichkeit** und um **Genuss**. Wir möchten auch in Zukunft Lebensmittel vorfinden, die nach etwas schmecken und die das sind, was sie vorgeben zu sein („Ein Apfel ist ein Apfel und eine Birne ist eine Birne“ hat Lorient gesagt). Wir wollen nicht einen Einheitsgeschmack anerzogen bekommen, und wir wollen Produzenten, Händler und Gastronomen unterstützen, dass sie uns auch in Zukunft noch hochwertige und genussvolle Produkte liefern können.

Jesco Helde und Martin Zoworka,
Convivium Braunschweiger Land



„Rinder-Wahnsinn“ Rind ist nicht gleich Rind

Unter diesem Motto fand im Februar im Restaurant DEINS im Congress Hotel am Stadtpark ein Beef-Tasting statt. 30 Freunde und Gäste vom Convivium Hannover haben einen Einblick über verschiedene Fleischqualitäten bekommen. Restaurantbesitzer Niels Müller führte gemeinsam mit seinem Küchenchef Peter Kaßner durch den Abend und beide gaben viel Wissenswertes zum Thema Fleisch, Aufzucht, Fütterung und Qualitätsmerkmale preis.



Probieren konnten die Gäste australisches Rindfleisch im Vergleich mit US-amerikanischer Ware und einem regionalen Produkt aus Deutschland bzw. Europa. Die offene Küche lud zum Zuschauen beim Grillen mit dem geschlossenen Holzkohlegrill ein.

Aber auch weniger genutzte Fleishteile im Sinne von ganzheitlicher Tiernutzung wurden vorgestellt. So wird es in der neuen Speisekarte vom DEINS ein Gericht geben, das diese Idee von Slow Food aufgreift: Geschmorte Ochsenbacke auf Kartoffelstampf mit Wildkräutersalat. Eigentlich untypisch für ein Steakrestaurant, aber gerade das zeichnet das Engagement der Betreiber aus, sich für mehr Nachhaltigkeit in der Gastronomie einzusetzen.

Zum Abschluss wurden die Benotungen der Tester ausgewertet und das überraschende Ergebnis ergab: Sieger im Geschmacks- und Fleischkonsistenztest war bei der Hüfte und der Flanke dann doch Australien. Beim Roastbeef gewann das pommersche Rind. Klar abgeschlagen war das Massenware-Hüftsteak aus dem Discounter. Und da wird wieder klar: Rind ist nicht gleich Rind ...

Niels Müller, Restaurant DEINS, Slow Food Unterstützer



IRM-H Initiative Regionalmarkt Hannover



So schmeckt das Brot vom Honeck: es ist viel mehr als das Brot, welches die Wurst oder den Käse in die Schule oder das Büro transportieren soll, es hat soviel Eigengeschmack, dass ich überlege, was ich dazu überhaupt essen kann. Das sind die Momente, in denen sich meine Essgewohnheiten ändern. Das Brot schmeckt zum gewählten Käse vom Eilter Hof, jedoch werde ich beides getrennt essen, damit der Geschmack beider wirken kann. Und in meinem Kopf hat es „klick“ gemacht und ich fühle mich auf dem richtigen Weg: dem Weg, nach Lebensmitteln zu suchen, ein Jäger des Geschmacks.

Es gibt Lebensmittel, die sind derart anders als das tägliche Einerlei der Lebensmittelindustrie, sie sind eine andere Welt! Noch sind diese Augenblicke eher selten und sie finden sich nicht unbedingt in den Lebensmittelabteilungen der großen Handelskonzerne oder in Restaurants, die ihren Umsatz optimieren müssen. Es sind doch eher Ausnahmen, welche entdeckt werden wollen.

Nach den vielen Jahren der Industrialisierung der Herstellung, der Verarbeitung und des Vertriebs von Lebensmitteln, deren hauptsächlicher Treiber der Preis für den Kunden ist, scheint nun eine Zeit angebrochen, in der sich mehr und mehr Verbraucher fragen, ob das nun alles gewesen ist. Aber wir haben unsere Kenntnisse über die guten Lebensmittel verkümmern lassen. Und nun müssen wir wieder ganz weit unten anfangen. Sogar soweit unten, dass uns zuerst das Original gar nicht mehr schmeckt, weil unser Geschmack durch die Industrie so erzogen ist, dass wir dazu neigen, das Original nicht für echt, mindestens nicht für „schmeckt“, zu nehmen.

Und woher sollen wir diese Preziosen denn überhaupt herbekommen?

Gibt es Hersteller, Verarbeiter und Vertreiber in meiner Region, die ich besuchen, die ich fragen kann. Und wo ich mich rantasten kann an das, was denn nun so anders gut ist. Ja, auch dieses Wissen ist verlorengegangen. Und mit dem Mangel an Interesse haben viele unserer Lebensmittelhandwerker zwischenzeitlich aufgegeben oder sich auf die Industrieschiene begeben. Wir sind selber schuld.

Doch es gibt noch einige. Und manche fangen motiviert durch den Trend zur Originalität erst an. Diese gilt es zu finden und zu fördern. Diese kleinen Pflänzchen des Geschmacks sind besonders liebevoll zu pflegen. Aber laut müssen wir darüber reden, denn getreu dem Motto von Slow Food: „Iss es, damit es leben kann!“ wollen wir das Pflänzchen ja pöppeln.

In Hannover haben sich ein paar Leute von Slow Food, Transition Town und aware&fair in der „Initiative Regionalmarkt Hannover“ zusammengetan, um gemeinsam Initiativen zu unterstützen, die die Hersteller und

Verarbeiter in der Region suchen, die nach guter handwerklicher Tradition Lebensmittel im wahrsten Sinne des Wortes schaffen. Auf irm-h.de lesen sie, was die Initiatoren tun und auf genusslandschaft.de lesen sie das Ergebnis.

Es gibt eben unterschiedliche Rinderrassen, Hühner-, Gänse-, Entenrassen und Wild und Schafe. Hier in Niedersachsen lebt die größte Vielfalt: Leine-Schaf, Heidschnucken, Skudde, Soay-Schaf, Kamerun-Schaf, nur um einige zu nennen. Und sie schmecken völlig unterschiedlich. Und Mohrrüben sind nicht gleich Mohrrüben. Komisch, bei Kartoffeln wissen wir es noch. Fragen sie doch mal in ihrem Stammlokal, woher die Gemüse kommen, aus der Dose oder dem Tiefkühlschrank? Bei den Landpartien, welche kriminalistischen Spürsinn fordern, kommen Erkenntnisse heraus, die nicht nur unseren Tisch überbordend bereichern, sondern uns auch die Schönheit unserer Landschaft erleben lassen. Und die Menschen. Ich trage im Herzen Sonne nach Hause, wenn ich sehe, wie stolz ein Bauer auf sein Produkt ist.

Es ist nicht jedem gegeben, in der Region herumzuvagabundieren; viele sind angewiesen, die Zeit des Einkaufs zu kürzen. Aber wo sind die Vertreiber der besonderen Produkte. Bauernmärkte helfen, lösen das Thema allerdings nicht in der Breite. Gemüseboxen werden schon weit verteilt, toll, aber es bleibt noch viel zu tun, die kulinarischen Kostbarkeiten wieder in die Stadt zu bringen. Auch das sehen wir als unsere Aufgabe.

Aber wir haben auch einen Anspruch! Wir wollen nicht unsere Slow Food Grundsätze verraten, nur um ein möglichst umfangreiches Angebot aus der Region zu präsentieren. Nein, es muss sich um bäuerlich, handwerklich hergestellte Produkte handeln, nicht nach industriellen Maßstäben hergestellte. Dafür haben wir Anforderungskriterien formuliert, die im wesentlichen den Ausstellerbedingungen der Slow Food Messe in Stuttgart folgen.

Machen sie doch mit. **Wir suchen Lebensmitteljäger in der Region**, Lebensmittelbeurteiler und Leute, die mit uns kosten möchten.

Friedrich Pfeffer, Convivium Hannover



Veranstaltungen

Melden Sie sich bitte möglichst früh – und wenn nicht anders angegeben – beim veranstaltenden Convivium an. Betrachten Sie Ihre Anmeldung bitte als verbindlich. Gegebenenfalls erfahren Sie Details über die jeweiligen Kontaktdaten. Herzlich willkommen!



APRIL

ALLE

31.3. – 3.4.2016

Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe

Kommen Sie mit auf eine außergewöhnliche Genussreise. Besuchen Sie den Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe. Entdecken Sie die beeindruckende Vielfalt regionaler Spezialitäten. Erleben Sie den unverfälschten Geschmack, die Individualität und Lebendigkeit handwerklicher Produkte. Treffen Sie die Produzenten Ihrer Lebensmittel persönlich und tauchen Sie ein in die Philosophie von Slow Food. Machen Sie mit und genießen Sie beim sinnenden Slow Food Rahmenprogramm! Was hat der Porree in Ihrem Einkaufskorb mit Politik zu tun oder warum haben Lebensmittel bei uns nur noch einen Preis, aber keinen Wert mehr? Diese und andere spannende Themen beleuchten wir auf der Forumsbühne in Vorträgen und Diskussionen über politische, soziale und kulturelle Dimensionen von Essen und Trinken.

Der Genuss steht im Vordergrund bei den sinnenden und unterhaltenden Gaumenschulungen der Geschmackserlebnisse, in der Kochwerkstatt beim gemeinsamen Schnippeln und Bruteln mit Sterneköchen und am Abend bei den Verabredungen zum Essen, wenn wir exklusive Menüs für unsere Gäste zelebrieren.

Ort: Messe Stuttgart

HANNOVER

Sonntag, 3.4.2016, 11 Uhr

Biohof Peters –

Bioland-Rindfleisch und Hähnchen aus eigener Schlachtung

Der Biohof Peters in Großenheidorn wirtschaftet seit 5 Jahren biologisch und ist seit 2013 dem Bioland-Verband angeschlossen. Seine Betriebsschwerpunkte sind Mutterkuhhaltung und Hähnchenmast. In einer Betriebsgemeinschaft mit einem Ackerbaubetrieb wird das Futter für die Tiere selbst erzeugt. Im letzten Jahr hat die Familie Peters einen eigenen Schlachthof für die Rinder aufgebaut, und kann nun nicht nur Hähnchen sondern auch Rindfleisch aus eigener Schlachtung anbieten. Seine Produkte vermarktet der Betrieb in einem kleinen Hofladen sowie in verschiedenen Bioläden in der Region. Ab April d. J. wird der Hof auch mit einem Stand auf Bauernmärkten in Hannover und Neustadt vertreten sein. Wir besichtigen den Hof und Schlachtbetrieb und besuchen die Rinderherde. Wer möchte, kann anschließend als Mittags-Imbiss frische „Bio-Burger“ genießen.

Und wer dann noch Zeit und Lust hat, kann den Sonntagnachmittag mit Kaffee und Kuchen im Café von Wegeners Hof, im nur wenige Kilometer entfernten Dorf Lieth, ausklingen lassen.

Ort: Biohof Peters, Dorfstr. 53A, 31515 Wunstorf-Großenheidorn

Kosten: 4 € (Nichtmitglieder 5 €) plus Verzeehr

Bitte anmelden unter Tel. 05034 2214996 oder hannover@slowfood.de

HANNOVER

Mittwoch, 6.4.2016, 19 Uhr

in Kooperation mit  SLOW FOOD YOUTH

Mitbring-Tafelrunde im Zelt

Zwanglos, lecker, unterhaltsam. Wenn jede/r eine Kleinigkeit zu einem Buffet beisteuert, haben wir eine gute Grundlage für spannende Gespräche über das Essen und die Welt.

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

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

HANNOVER

Sonabend, 9.4.2016, 14 – 20 Uhr

Sonntag, 10.4.2016, 10 – 16 Uhr

in Kooperation mit  SLOW FOOD YOUTH

Markt-Spektakel

Die Ausstellung „KonsumKompass“ in der Volkshochschule Hannover wird begleitet von einem zweitägigen Markt-Spektakel. Das Historische Museum Hannover und das Junge Schauspiel thematisieren unsere Konsumgewohnheiten und Möglichkeiten, diese zu ändern. Slow Food Hannover und Slow Food Youth werden mit einem Zutatenpuzzle spielerisch zum kritischen Blick animieren.

Ort: Ballhofplatz, 30159 Hannover

BRAUNSCHWEIGER LAND

Montag, 11.4.2016, 19 Uhr

Filmreihe im Universum: Zwischen Himmel und Eis

Mit atemberaubenden Landschaftsaufnahmen und spektakulärem Archivmaterial erzählt Oscar-Preisträger Luc Jacquet („Die Reise der Pinguine“) die abenteuerliche Geschichte des Polarforschers Claude Lörus, der sein Leben dem Eis gewidmet hat. Dabei offenbart er einen Planeten von un-

ermesslicher Schönheit, aber auch großer Zerbrechlichkeit. Der eindrucksvolle Dokumentarfilm ist gleichermaßen bildgewaltiges Naturerlebnis, spannendes Antarktisabenteuer und bewegendes Plädoyer für den Klimaschutz. Bei Anmeldung bis 11:30 Uhr desselben Tages unter Johanna_web@hotmail.com gibt es 1 € Ermäßigung auf die Eintrittskarte für die „Schnecken“.

Ort: Universum Filmtheater, Neue Straße 8, 38100 Braunschweig

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 12.4.2016, 19 Uhr

Tafelrunde in Gifhorn

Wir essen heute auswärts! Die syrische Küche ist ja, wie viele Küchen des südlichen und östlichen Mittelmeerraumes, bekannt für die Vorspeisenvielfalt, Mezze oder Mazza genannt. Wir besuchen das Restaurant Al Dar in Gifhorn, das natürlich auch leckere Hauptgerichte bietet sowie Weine aus dem Libanon.

Anmeldungen bitte bis zum 4.4.2016 bei gisela.dietze@bsld.de

Ort: Al Dar, Braunschweiger Str. 117, 38518 Gifhorn

HANNOVER

Donnerstag, 21.4.2016, 15 Uhr

VHS „Marktbesuch: bewusst, nah, lecker!“

Gemeinsam besuchen wir den Bauernmarkt, unterhalten uns mit den Erzeugern über ihre Betriebe und die Lebensmittel, die dort produziert werden. Was ist das Besondere an diesem Markt? Was unterscheidet die regionalen Erzeugnisse von konventionellen Waren aus aller Welt?

Selbstverständlich darf auch probiert werden.

Treffpunkt: Volkshochschule Hannover, Burgstraße 14, 30159 Hannover

Teilnahme ist kostenlos, Anmeldung erforderlich: www.vhs-hannover.de oder Tel. 0511 168-44783.

HANNOVER

Freitag, 22.4.2016

ZEIT Kochtag

14 – 17 Uhr

Freche Minis

Kleine Mini-Pizzen – lustig, frisch und frech belegt, als Smiley oder Mondgesicht! Fantasievoll, kreativ und eigenverantwortlich können Kinder im Grundschulalter ihre Lieblings-Pizza backen. Die Kinder stellen zuerst einen lockeren leichten Hefe-Grundteig her und belegen ihn dann mit verschiedenen frischen Zutaten aus biologischem Anbau, vorzugsweise in Demeter-Qualität. Alles, was regional und saisonal zur Verfügung steht, ist möglich. Nach dem Backen können die lustigen Minis noch genüsslich vernascht oder mit nach Hause genommen werden.

Ort: Maximilian Kolbe Schule, Berckhusenstr. 120, 30625 Hannover

Kosten: 5 € pro Kind (Bezuschussung möglich). Begrenzte Teilnehmerzahl, Anmeldung erforderlich: Antje Burmester, antje.neppel@htp-tel.de

Kochen für Freunde

Friedrich Pfeffer von unserer Initiative Regionalmarkt IRM-H.de kocht für Freunde. Erst die Arbeit, das Kochen, dann das Vergnügen, die Gastgesellschaft. Falls in seiner kleinen Garagenküche noch Platz ist, sind Gäste herzlich willkommen. Vielleicht einmal nachfragen: Tel. 0172 673 9999.

HANNOVER

Montag, 25.4.2016, 18 Uhr



Schnippel-Talk

Gute, saubere, faire Lebensmittel sind nur was für alte Leute? Von wegen! Im Haus der Jugend thematisiert Slow Food Youth wieder einmal Fragestellungen rund um die Ernährungssouveränität. Nebenbei wird geschnippelt, was auf dem Markt keine Chance hatte, gekocht und geschlemmt.

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

Für die Organisation wird um Anmeldung gebeten:

youthhannover@slowfood.de

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 26.4.2016, 19 Uhr

Arbeitstreffen

Ort: wird beim Stammtisch bekannt gegeben. Siehe auch Internet, falls Ort oder Termin sich ändern. www.slowfood.de/braunschweigerland

MAI

HANNOVER

Sonntag, 1.5.2016, 11 Uhr

Besuch einer Edelpilzzucht, Kaffeetrinken

Teil I: 11 Uhr Im Landkreis Hildesheim gedeihen hinter den Mauern einer ehemaligen Konservenfabrik wertvolle Edelpilze auf regionalem Anbau. Pilzzüchter Andreas Gill zeigt uns seinen Betrieb. Keine Verkostung, aber Verkauf möglich.

Teil II: 14 Uhr Glashaus / Holle Derneburg

Kaffee & Kuchen im Glashaus auf eigene Kosten

Anmeldung: 0511 463894 oder hannover@slowfood.de, max. 20 Personen

Kosten p. P. 5 € (Nichtmitglieder 7 €)

Ort: Edelpilze OKEANO, Himstedter Str. 5, Söhlde OT Bettrum



HANNOVER

Dienstag, 3.5.2016, 19 Uhr

Monatliche Tafelrunde

Das bio-zertifizierte Restaurant zwischen Schloss und königlichem Kräutergarten wird im Slow Food Genussführer empfohlen. Wir wollen uns davon überzeugen lassen und natürlich die Gelegenheit nutzen, mit Freunden und Mitgliedern über „gut, sauber, fair“ zu sprechen.

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

Bitte bis zum 22.4.2016 anmelden unter Telefon 0511 463894 oder hannover@slowfood.de

BRAUNSCHWEIGER LAND

Mittwoch, 4.5.2016, bis Sonntag, 8.5.2016

Zum 13. Mal –

unsere traditionelle Himmelfahrt-Fahrradtour ins Jever-Land

Leider ist diese Radtour bei Erscheinen des Kalenders immer ausgebucht, da die Vorbereitung lange vor dem Erscheinungsdatum abgeschlossen sein muss, um genügend Hotelzimmer zu bekommen.

Versuchen Sie es über eine Warteliste: braunschweigerland@slowfood.de

BRAUNSCHWEIGER LAND

Montag, 9.5.2016, 19 Uhr

Filmreihe im Universum: Der Perlmutterknopf

In seinem neuen Dokumentarfilm erzählt Patricio Guzmán (Nostalgia de la Luz) die Geschichte Chiles als eine Kulturgeschichte des Wassers und des Pazifischen Ozeans, der den größten Teil der Ländergrenzen von Chile ausmacht. Der Film erzählt von der indigenen Bevölkerung, die als Volk von Seefahrern eine besonders enge Beziehung zum Wasser hatte, und spannt dabei einen Bogen von ihrer Auslöschung und dem Verlust ihrer kulturellen Schätze zu den Toten der Militärdiktatur, die von Pinochets Regime im Meer versenkt wurden. Die Kontinuität der Gewalt in der Geschichte Chiles kontrastiert mit den atemberaubenden Bildern der Chilenischen Landschaft. Der Film wurde auf der Berlinale 2015 mit dem silbernen Bären für das beste Drehbuch ausgezeichnet.

Bei Anmeldung bis 11:30 Uhr desselben Tages unter Johanna_web@hotmail.com gibt es 1 € Ermäßigung auf die Eintrittskarte für die „Schnecken“. Ort: Universum Filmtheater, Neue Straße 8, 38100 Braunschweig

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 10.5.2016

Tafelrunde

Diese Tafelrunde wird auf den 29.5.2016 verlegt (Bürgerbrunch)!

ALLE

Pfingstsonntag, 14.5.2016, ab 18 Uhr

Abendliches Slow Food-Picknick auf dem Wehning-Hof in Lübeln während der Kulturellen Landpartie (KLP)

Während der KLP im vergangenen Jahr trafen sich einige Slow Food-Menschen am Abend des Pfingstsonnabends zum gemeinsamen Abendessen und anschließend zum Tagesausklang auf dem oben genannten Hof und entwickelten dabei die Idee, solch einen Abend im nächsten Jahr im größeren Rahmen anzubieten. Denn schließlich ist die KLP eine Veranstaltung, die immer viele Menschen aus nah und fern anlockt. Und warum dies nicht mit einem kleinen Slow Food-Treffen in einem der schönen Rundlingsdörfer verbinden?



Margret und Dieter Wehning, die Hofbesitzer, waren damit einverstanden und stellen uns dafür ihr Hofgelände zur Verfügung. Um den Aufwand möglichst gering zu halten, möchten wir alle Teilnehmenden dazu auffordern, selbst in ausreichendem Maße (vielleicht auch zum gegenseitigen Probieren!) für Speisen, Getränke, Geschirr, Besteck und auch Sitzge-

legenheiten (Campingmöbel) zu sorgen. Ein, zwei Biertischgarnituren für Menschen ohne solche Möbel, aber auch für eine gemeinsame Tafelrunde sind vorhanden, weitere erwünscht.

Für alle Besucher besteht die Möglichkeit, auf dem Hof Kunstwerke aus der hannoverschen Galerie per-seh anzusehen.

Auch das „Rundling-Museum“ befindet sich in Lübeln und ist sicher einen Besuch wert. Da das Hofgelände nicht unendlich viel Platz bietet und das Ganze auch in einem noch überschaubaren Rahmen stattfinden soll, bit-

ten Margret und Dieter darum, die Teilnehmerzahl zu begrenzen. Deshalb ist eine Anmeldung beim für die Region zuständigen Convivienleiter Walter Dieckmann erforderlich.

Bitte anmelden bis zum 8.5.2016 unter lueneburg@slowfood.de oder telefonisch: 04134 383.

Ort: Hof Wehning, Hof Nr. 6, 29482 Küsten OT Lübeln

Parkmöglichkeiten bestehen nur außerhalb von Lübeln, ein kurzer Fußweg führt ins Dorf.

HANNOVER

Sonntag, 22.5.2016, 13 – 17 Uhr

Dorfladen-Tag: Wer weiter denkt, kauft näher ein!

Die Mitglieder des Arbeitskreises „Dorfladen Mariensee“ sind sich einig: Die Bedeutung einer wohnortnahen Versorgung mit Lebensmitteln wird in Zukunft einen besonderen Stellenwert einnehmen, und die Sicherung der fußläufigen Versorgung auf dem Land gelingt nur durch bürgerschaftliches Engagement.

Das Ziel: Ein auf genossenschaftlicher Basis getragener Vollversorger im Ort. Dieser erhöht zum einen die Lebensqualität für alle Teile der ländlichen Bevölkerung und ermöglicht zum anderen mehr Wertschöpfung in der Region. Ein Sortiment von Apfelsaft bis Zahnpasta, ein lebendiger Treffpunkt und regionale Produkte bilden das Herzstück des anvisierten Dorfladens. Damit Verbraucher und Erzeuger in Zukunft näher zusammen kommen und Mariensee sich „enkelfähig“ gestaltet.

Am Dorfladen-Tag stellen sich regionale Produzenten mit ihren Produkten vor, und der Arbeitskreis informiert an Info-Inseln über die verschiedenen Bereiche des Projekts, sowie über Möglichkeiten der Unterstützung.

Slow Food ist mit einem Infostand dabei. Eine gute Gelegenheit, sich über gutes, sauberes und faires Essen zu informieren.

Ort: Neustadt am Rübenberge/Mariensee. Der Veranstaltungsort wird in Mariensee ausgemalt sein.

Mehr Infos für Visionäre und Produzenten? E-Mail an: unser-laden@gmx.de

BRAUNSCHWEIGER LAND

Mittwoch, 25.5.2016, 19 Uhr

Arbeitstreffen

Ort: wird beim Stammtisch bekannt gegeben. Siehe auch Internet, falls Ort oder Termin sich ändern. www.slowfood.de/braunschweigerland

HANNOVER

Freitag, 27.5.2016, 17 – ca. 21 Uhr

Bison in Schneeeren – Picknick beim Bauern

Eine Entdeckertour geht ins Neustädtische, nach Schneeeren. (Das Picknick ist für bis zu 20 Personen ausgelegt)

1. Stefan Ruhnow-Thiesse züchtet neben Kühen auch Bisons. Das Fleisch der Bisons ist durch ihre extensive Haltung mit ausnahmslos natürlichen Futtermitteln sehr delikat und gesund. www.hof-ruhnow-thiesse.de

Wir besichtigen den Hof und sehen uns die Bisons (von weitem) an. Anschließend sitzen wir zusammen und vertilgen Bison-Burger und Bison-Bratwurst. Dazu bereitet Friedrich Pfeffer Kartoffelsalat, und bringt Brötchen, Schaumburg-Fond Chutney, Eustrup Senf und Wasser mit. Kosten 20 € (für Slow Food Youth Hannover 6 €, dank eines Sponsors!) zzgl. Kosten für Bier, Wein.

2. Für Leute mit Zeit findet vorher eine Wanderung (2 x 5 km) zum Fleischer

Rode in Bolsehle statt, dem Pfeffer'schen Lieblingsfleischer. Wenn Anmeldungen vorliegen, werden wir sicher ein paar Informationen bekommen können. Es ist sinnvoll, eine Einkaufstasche mitzunehmen!

3. Anfahrt nach Schneeren: Mit dem Bus 830 von Neustadt nach Schneeren Mitte. Hinfahrt früh: für die Wanderung Abfahrt in Neustadt: 14:19 Uhr Ankunft 14:43 Uhr. Die Wanderung beginnt sofort an der Bushaltestelle.

Hinfahrt später: für die Hofbesichtigung Abfahrt in Neustadt 16:46 Uhr Ankunft 17:10 Uhr. Die Teilnehmer werden an der Bushaltestelle abgeholt.

Rückfahrt nach Neustadt möglich um 18:44, 19:44, 20:17, 21:17 Uhr
Anmeldungen bei Friedrich Pfeffer, friedrich.pfeffer@web.de, Mobil 0172 673 9999 bis 19. Mai

BRAUNSCHWEIGER LAND

Sonntag, 29.5.2016, 11 – 16 Uhr

Tafelrunde – Bürgerbrunch

Bereits zum 6. Mal findet in diesem Jahr der Bürgerbrunch statt, der von der Bürgerstiftung Braunschweig organisiert wird. In der Innenstadt werden an langen Tafeln mitgebrachte Speisen und Getränke gemeinsam verzehrt. Begleitet wird dies von einem vielfältigen Programm.

Unser Convivium hat bereits vier Tische organisiert (à 8 Sitzplätze), die vor dem Sternhaus am Kohlmarkt stehen. Alle Slow Food Mitglieder und Freunde sind herzlich eingeladen.

HANNOVER

Sonntag, 29.5.2016

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 mit den Leckereien regionaler Erzeuger.



BRAUNSCHWEIGER LAND

Montag, 30.5.2016, 19 Uhr

Filmreihe im Universum: Das dunkle Gen

Der Film ist eine sehr persönliche Geschichte aus zwei unterschiedlichen Blickwinkeln: Frank Schauder ist gleichzeitig Arzt und Patient. Als Patient kämpft er seit Jahren gegen eine immer wiederkehrende Depression, als Arzt will er diese ergründen. Die Suche nach den Wurzeln seiner Krankheit führt ihn ins Reich seiner eigenen Gene und beleuchtet gleichzeitig die fundamentalen Umwälzungen, die der modernen Gesellschaft durch die rasanten Fortschritte in der Genforschung bevorstehen. Ist der Mensch als vernunftbegabtes Wesen Herr über sein Leben oder wird das menschliche Handeln und Fühlen vielmehr von biochemischen Prozessen bestimmt? Der Film ist in der Vorauswahl für den Deutschen Filmpreis 2016.

Bei Anmeldung bis 11:30 Uhr desselben Tages unter Johanna_web@hotmail.com gibt es 1 € Ermäßigung auf die Eintrittskarte für die „Schnecken“. Ort: Universum Filmtheater, Neue Straße 8, 38100 Braunschweig

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 31.5.2016, 18 Uhr

Die Biobäckerei am Elm „Brot und Wein“

Sie stellt in Evessen in handwerklicher Verarbeitung aus regionalem, biologisch angebautem Korn Brot, Brötchen, Kuchen und Kleingebäck her. Vielleicht kennt der eine oder andere die Produkte bereits, z. B. vom Wochenmarkt auf dem Braunschweiger Altstadtmarkt am Sonnabend.

Wir werden diese Bäckerei besuchen und selbst Käsestangen backen. Stefan Barth wird uns von seiner Arbeit erzählen, den verschiedenen Getreidesorten und seiner Backphilosophie. Es gibt neben den Käsestangen weitere Produkte, Getränke (auch biologisch erzeugten Wein) zur Verkostung.

Teilnehmerzahl: 8 – 15

Anmeldungen bei gisela.dietze@bsld.de oder Tel. 0531 509614 bis zum 22.5.2016 und Überweisung der Kosten (25 € p. P., 27 € für Nichtmitglieder) auf das Konto von Heike Gurzinski, GLS Bank IBAN: DE74 4306 0967 4045 4875 00, (Stichwort: Biobäckerei).

Ort: Biobäckerei am Elm „Brot und Wein“, Dorfstr. 20, 38173 Evessen

JUNI

HANNOVER

Mittwoch, 8.6.2016, 19 Uhr

in Kooperation mit



Mitbring-Tafelrunde im Zelt

Zwanglos, lecker, unterhaltsam. Wenn jede/r eine Kleinigkeit zu einem Buffet beisteuert, haben wir eine gute Grundlage für spannende Gespräche über das Essen und die Welt.

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

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

HANNOVER

Sonntag, 11.6.2016, ab 10 Uhr

Mitmach- und Kennenlerntag bei Solawith e. V.

Der Verein „Solidarische Landwirtschaft am lth“ versorgt seit 2 Jahren rund 25 Familien im weiteren Umkreis von Hameln mit Bio-Gemüse. Gelegenheit, mal in's Acker- und Vereinsleben reinzuschnuppern, bietet der monatliche Mitmachtag. Je nach Wetter wird gemeinsam gepflanzt, gehegt oder gebaut. Bei schlechtem Wetter findet sich immer etwas, das man gemeinsam in Scheune oder Gartenhaus anpacken kann. Nebenbei erzählen die Aktiven gern, wie's funktioniert. Das abschließende Mitbring-Picknick ist nicht nur kulinarisch ein Highlight. Besonders an diesem Sommer-Mitmachtag sind Gäste herzlich willkommen! Bitte bringen Sie feldtaugliche Schuhe mit und melden sich telefonisch unter 05151 963686 oder per Mail a.mueller@dr-ambrosius.de an, damit wir passende Picknick-Leckereien vorbereiten können.

Ort: Biolandhof Vahlbruch, Harderoder Str. 28. 31863 Copenpenbrügge



BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 14.6.2016, 19 Uhr

Tafelrunde

Ort: siehe Internet (www.slowfood.de)

BRAUNSCHWEIGER LAND

Freitag, 17.6.2016, 15 – 18:30 Uhr

Forellen-Wanderung mit dem Waldforum Riddagshausen



Wissenswertes über die Natur- und Kulturhistorie der Riddagshäuser Teiche und das Naturschutzgebiet erfahren Interessierte bei einer geführten Wanderung zum Fischereibetrieb Lübbecke.

Eine Auswahl der frischen Forellen wird anschließend in der Waldgaststätte „Schäfers Ruh“ in Schapen zubereitet und verspeist!

Treffpunkt: Historische Waldgaststätte „Schäfers Ruh“, Lindenallee 22, 38104 Braunschweig

Für Interessierte: www.waldforum-riddagshausen.de

Anmeldung: bitte bis zum 10.6.2016 bei Regina@Oestmanns.de und Überweisung des Betrages von 20 € (22 € für Nichtmitglieder) pro Person für die Wanderung und das Forellengericht auf das Konto von Heike Gurzinski, GLS Bank IBAN: DE74 4306 0967 4045 4875 00 (Stichwort: Forellenwanderung).

HANNOVER

Sonnabend, 18.6.2016, 17 – 21 Uhr



Schnippeldisko

Jedes Jahr werden Tonnen von Nahrungsmitteln vernichtet, weil sie nicht der Norm entsprechen. Die Schnippeldisko ist eine kulinarische Protestaktion, um dieser sinnlosen Verschwendung die Stirn zu bieten. Ob krumme Möhren, knubbelige Kartoffeln oder winzige Tomaten: bei uns haben sie eine Chance! Wir sammeln das Knubbelgemüse, besorgen uns einen DJ, laden viele Leute ein, schnippeln, was das Zeug hält und genießen ein leckeres Essen. Bist du dabei?

Ab 14 Jahre (Empfehlung). Die Teilnahme ist kostenlos.

Anmeldung erforderlich bis zum 1.6. unter www.nfj-hannover.de

Ort: Naturfreundejugend Hannover, Rosenweg 220 (Kleingartenkolonie Burgfrieden), 30165 Hannover



ALLE

Sonnabend, 18.6.2016

Mitgliederversammlung SFD in Kassel

BRAUNSCHWEIGER LAND

Donnerstag, 23.6.2016, 19 Uhr

Arbeitstreffen

Ort: wird beim Stammtisch bekannt gegeben. Siehe auch Internet, falls Ort oder Termin sich ändern. www.slowfood.de/braunschweigerland

JULI

BRAUNSCHWEIGER LAND

Sonnabend, 2.7.2016, 17 – 21 Uhr

Küchenmuseum Hannover

Da können wir doch nur drauf gespannt sein, lassen uns ein auf eine 2-stündige Führung durch die Welt der Küchen. Erinnerungen werden wach! Das wird es unter anderem zu bestaunen geben:

Russische Datschen-Küche, Bayerische Weißwurst-Küche, Englische Cottage-Küche, Britisches Chippendale-Speisezimmer, Holländische Delfter Küche, Schweizer Lärchenholz-Küche, Italienische Toscana-Küche, Altländer Hochzeits-Küche, Französisches Champagner-Bistro, Maurischer Tee-Palast, Marokkanischer Gewürz-Bazar, Andalusische Küche (im Bau), Argentinisches Speisezimmer 1927, Sonder-Ausstellung, AEG-Ausstellung, Wasch-Küche, Schweden-Küche 1930, USA TV-Kochstudio, Japanischer Tee-Raum und vieles mehr. Gegessen wurde zu allen Zeiten, auch „gekocht“, zunächst allerdings nur in primitivster Form, lediglich als ein Beitrag zur Befriedigung menschlicher Bedürfnisse. Fleisch zu kochen oder zu braten führte zum Wandel der Essgewohnheiten und ihrer dazugehörigen Gerätschaften.

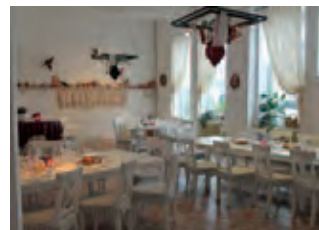
Im Anschluss an die Führung wird uns Herr Möller-Hof zum Berge ein Büfett seiner Art servieren, auf das wir uns freuen können.

Kosten für Führung und Büfett p. P. 32,80 €, 35 € für Nichtmitglieder.

Begrenzte Teilnehmerzahl.

Anmeldung bitte bis zum 17.6.2016 bei Regina@Oestmanns.de und Überweisung der Kosten auf das Konto von Heike Gurzinski, GLS Bank IBAN: DE74 4306 0967 4045 4875 00 (Stichwort: Küchenmuseum)

Treffpunkt: um 16:45 Uhr vor dem World of Kitchen Museum e.V., Spichernstr. 22, 30161 Hannover



HANNOVER

Donnerstag, 7.7.2016, 19 Uhr

Monatliche Tafelrunde

Inzwischen ist das Gasthaus Müller wahrlich kein Geheimtipp mehr. Deutsche Küche auf hohem Niveau mit guten Zutaten, fantasievollen Kreationen und handwerklichem Können. Familie Müller wird uns sicher einen genussvollen Abend beschermen. Beste Bedingungen für viele Gespräche rund um Slow Food.

Ort: Gasthaus Müller, Golterner Str. 2, 30989 Barsinghausen OT Göxe
Bitte bis zum 27.6.2016 anmelden unter hannover@slowfood.de oder Telefon 0511 463894

BRAUNSCHWEIGER LAND

Montag, 11.7.2016, 19 Uhr

Filmreihe im Universum: Voll verzuckert – That Sugar Film

Zucker ist in aller Munde. Es ist weltweit das am weitesten verbreitete Nahrungsmittel. Doch welchen Effekt hat Zucker auf uns? Was passiert, wenn die Ernährung vor allem aus zuckerhaltigen Lebensmitteln besteht? Diese Fragen stellte sich der australische Schauspieler und Filmemacher Damon Gameau und wagte den Selbstversuch. Nicht etwa Limonade, Eiscreme oder Schokolade stehen hier im Mittelpunkt, sondern Lebensmittel, die als „gesund“ verkauft werden: ob fettarmer Joghurt, Müsli, Fruchtriegel, Säfte oder Smoothies. 60 Tage lang 40 Teelöffel Zucker täglich aus ebensolchem „Wellness-Food“ zugeführt – so sah Gameaus Diät unter Aufsicht von Wissenschaftlern und Ernährungsberatern aus. Während seines Experiments reiste Damon Gameau zudem durch die süße, weite Welt des Zuckers und schaute der Lebensmittelindustrie auf die Finger, besuchte Fachleute, Ärzte, Wissenschaftler und nicht zuletzt Zucker-Geschädigte.

Bei Anmeldung bis um 11:30 Uhr desselben Tages unter Johanna_web@hotmail.com gibt es 1 € Ermäßigung auf die Eintrittskarte für die „Schnecken“.

Ort: Universum Filmtheater, Neue Straße 8, 38100 Braunschweig

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 12.7.2016, 19 Uhr

Tafelrunde: Picknick

Nachdem wir im letzten Jahr das Picknick gemeinsam mit Menschen aus anderen Kulturen (die natürlich auch in diesem Jahr herzlich eingeladen sind!) im Haus der Kulturen begingen, kehren wir in diesem Jahr an den alten Standort zurück. Der Juli-Stammtisch hat bereits eine mehrjährige Tradition: das legendäre Sommer-Picknick am Bootsanleger unterhalb des Schlosses Richmond.

Jeder bringt seinen Genussliebhaber 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.

HANNOVER

Sonnabend, 23.7.2016, 17 Uhr

2. PiWi-Picknick

Auch in diesem Sommer treffen wir uns wieder zum Picknick mit Weinen aus pilzwiderstandsfähigen Rebsorten, den sogenannten PiWis. Durch das Verkosten der Weine in geselliger Runde suchen wir weiter die Antwort auf die Frage: Sind diese sauberen Weine auch gut? Können und sollten sie den Weinbau verändern hin zu einer sauberen Form der Landwirtschaft, die weitgehend ohne Spritzmittel auskommt? Wer neugierig ist auf Rebsorten wie Léon Millot, Bronner oder Cabernet Cortis, sollte sich diese fröhliche Runde nicht entgehen lassen. Und da wie bei jedem Picknick die Teilnehmer selbst Essen mitbringen, ist sicher, dass das auf jeden Fall schmeckt.

Ort: im Garten des Haus der Jugend, Maschstr. 22 – 24, 30169 Hannover

Kosten: 10 € (Nichtmitglieder 12 €)

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



HANNOVER

Sonntag, 24.7.2016, 11 Uhr

Acker-Pella – gemeinschaftlich gärtnern, lernen, helfen, das Leben genießen

Zwei Handvoll junger Menschen stehen hinter diesem Projekt, das vor drei Jahren auf dem Gelände einer alten Gärtnerei gestartet ist. Neben dem Anbau von Gemüse und Obst steht die Umweltbildungsarbeit im Mittelpunkt. So ist ein regelrechter Lerngarten entstanden, und wenn die Ernte es hergibt, wird auch schon mal für Nachbarn, Freunde und andere Interessierte gekocht.

Unser Gartenbesuch bietet die Möglichkeit zum Kennenlernen, Mitmachen, Ernten, Kochen, Essen. Wer mag, kann sich auch im See erfrischen.

Ort: Im Blanken Moor 2, 30855 Langenhagen OT Krähenwinkel

Kosten: Fütterung für das Spenden-Sparschwein!

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

BRAUNSCHWEIGER LAND

Montag, 25.7.2016, 19 Uhr

Arbeitstreffen

Ort: wird beim Stammtisch bekannt gegeben. Siehe auch Internet, für den Fall, dass Ort oder Termin sich ändern.

AUGUST

HANNOVER

Donnerstag, 4.8.2016, 19 Uhr

in Kooperation mit



Mitbring-Tafelrunde im Zell

Zwanglos, lecker, unterhaltsam. Wenn jede/r eine Kleinigkeit zu einem Buffet beisteuert, haben wir eine gute Grundlage für spannende Gespräche über das Essen und die Welt.

Ort: Zirkuszelt hinter dem Haus der Jugend, Maschstr. 22 – 24, 30169 Hannover. Bitte anmelden: Tel. 0511 463894 oder hannover@slowfood.de

HANNOVER

Ort und Datum werden noch bekannt gegeben

500 Jahre „Reinheitsgebot“ – Tradition statt Genuss?

Das sogenannte „Reinheitsgebot“ für Bier spaltet im Jubiläumsjahr die Gemüter. Für die einen brauchen wir es, um die Verbraucher vor gepanschem Bier zu schützen – und es ist ein Stück kulinarische Tradition. Andere kritisieren es als Augenwischerei, da viele Hilfsmittel im Brauprozess nicht deklariert werden müssen und selbst Glyphosat-Rückstände im Bier die angebliche „Reinheit“ nicht beeinträchtigen. Kritiker monieren, dass es kreative Braukunst hier zu Lande verhindert. Was stimmt nun, und wie sollte Slow Food zu dieser Regelung stehen? Darüber diskutieren Brauer und Genießer diesen Sommer auf einer Veranstaltung des Conviviums Hannover. Wie es sich für Slow Food gehört, belassen wir es nicht bei der grauen Theorie, sondern verkosten unterschiedliche Biertypen – nach dem „Reinheitsgebot“ gebraut oder auch nicht. Details und Anmeldung: hannover@slowfood.de oder Tel. 0511 54452613



BRAUNSCHWEIGER LAND

Montag, 8.8.2016, 19 Uhr

Filmreihe im Universum:

Bei Redaktionsschluss stand der Film noch nicht fest (siehe Internet). Bei Anmeldung bis um 11:30 desselben Tages unter Johanna_web@hotmail.com gibt es 1 € Ermäßigung auf die Eintrittskarte für die „Schnecken“. Ort: Universum Filmtheater, Neue Straße 8, 38100 Braunschweig

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 9.8.2016, 19 Uhr

Tafelrunde

Ort: s. Internet (www.slowfood.de/slowfoodvorort/Braunschweigerland)

HANNOVER

Sonntag, 14.8.2016, 11 Uhr

Muttergarten Gehrden

Einer von drei „Muttergärten in Deutschland ist in Lemmie auf dem Kniggenberg. Etwa 200 alte und regionale Obstsorten werden hier vor dem Aussterben bewahrt. Dr. Volker Zahn von der Landwirtschaftskammer Niedersachsen wird uns über die Vorgehensweise bei der Vermehrung informieren und die Zusammenhänge mit Landschaftspflege und Naturschutz aufzeigen. Anfahrt möglichst mit S-Bahn bis Lemmie (Ankunft ca. 10 Uhr), von dort ca. 1,5 km Spaziergang. Gegebenenfalls bis 9:15 Uhr „Kuchensammeln“ in Empelde. Nach dem Gartenbesuch Kaffeetrinken im Garten des Convivienleiters. Anmeldung und Details unter Telefon 0511 463894 oder hannover@slowfood.de Ort: zwischen Lemmie und Gehrden, Treffpunkt: S-Bahn-Haltepunkt Lemmie um 10 Uhr.

HANNOVER

Sonnabend, 20.8.2016, 8 – 12:30 Uhr

20 Jahre Bauernmarkt Gehrden

Klein aber fein! Seit 20 Jahren belebt ein Bauernmarkt das Gehrden Lebensmittelangebot. Zum heutigen Jubiläum lockt zusätzlich ein Unterhaltungsprogramm mit Spielen und Musik. Am Slow Food Infostand wird es lebhaftes Gespräche mit der ambitionierten Kundschaft dieses Marktes geben. Ort: 30890 Gehrden, Innenstadt

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 23.8.2016, 19 Uhr

Arbeitstreffen

Ort: wird beim Stammtisch bekannt gegeben. Siehe auch Internet, für den Fall, dass Ort oder Termin sich ändern.

BRAUNSCHWEIGER LAND

Sonnabend, 27.8.2016, 14:30 Uhr

Archedorf Haverlah-Steinlah

Rundgang nach Kaffee und Kuchen, anschließend Grillen bei Bauer Hesse. Das Arche-Dorf Steinlah liegt am Osthang des Innerstetales, inmitten der sanften Hügellandschaft des Salzgitterschen Höhenzuges, eingebettet zwischen Harz und Heide. Ein kleines 600-Seelen-Dorf, das die alten Traditionen bewahrt und die neuen Errungenschaften, wo es sinnvoll ist, einbeziehen möchte. Hier haben sich 5 Höfe der Erhaltung alter Haustierrassen verschrieben und gemeinsam im Jahre 2009 das 1. Archedorf Deutschlands gegründet.

Herr Hesse wird uns durch das Archedorf Steinlah führen. Doch zuvor wird uns Kaffee und Kuchen stärken. Viele „alte“ Tierarten werden uns vorgestellt, ebenso „alte“ Obstsorten. Zu guter Letzt werden wir uns unter dem Schober von Ehepaar Hesse treffen und dort Schmackhaftes vom Grill zu uns nehmen. Ganz nach unserem Credo, „alte Rassen“ zu essen, damit sie uns erhalten bleiben! Für Interessierte: g-e-h.de Witzenhausen (Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen e. V.) Kosten: inkl. Spende von 20 € (22 € für Nichtmitglieder) für den GEH e. V. Anmeldung: bitte bis zum 20.8.2016 bei Regina@Oestmanns.de und Überweisung des Betrages von 20 €/22 € p. P. auf das Konto von Heike Gurzinski, GLS Bank IBAN: DE74 4306 0967 4045 4875 00 (Stichwort: Arche). Ort: bei Hans-Jürgen Hesse, Kirchweg 1, 38275 Haverlah-Steinlah

SEPTEMBER

HANNOVER

Anfang September 2016, 19 Uhr

Monatliche Tafelrunde

Wir besuchen einen Kandidaten für den Slow Food Genussführer. Genaueres wird im Internet bekanntgegeben: www.slowfood.de/hannover Details und Anmeldung unter Telefon 0511 463894 oder hannover@slowfood.de



ALLE

8. – 11.9.2016

Wein- und Genussreise nach Württemberg

Der herbstliche Genusstrip führt uns ins württembergische Unterland rund um Heilbronn, mitten ins Herz des württembergischen Weinbaus. Bei verschiedenen Wengerten, wie die Winzer dort heißen, lernen wir die Vielfalt einer der wenigen klassischen Rotweinregionen Deutschlands kennen (auch den Weißwein). Die klassischen Rebsorten der Region wie Lemberger, Trollinger oder Schwarzriesling sollen dabei ebenso eine Rolle spielen wie Neuzüchtungen oder pilzwiderstandsfähige Rebsorten.

Daneben sollen Produzentenbesuche rund um die in Württemberg beheimateten Teig- und Backwaren stehen. Gemeinsame Restaurantbesuche und ein Bummel über das Heilbronner Weindorf, das große Weinfest der Region, runden den Kurzurlaub im geschmackvollen Süden ab.

Das detaillierte Programm und die Kosten werden auf der Internetseite rechtzeitig bekannt gegeben. www.slowfood.de/hannover

Begrenzte Teilnehmerzahl. Details und Anmeldung unter hannover@slowfood.de oder Telefon 0511 54452613



Foto: CCBYSA 2.0, Flickr, Richard Gauld



BRAUNSCHWEIGER LAND

Donnerstag, 8.9.2016, 16:30 – 21 Uhr

Besichtigung des Gärtnermuseums e. V. in Wolfenbüttel und anschließende Bio-Tomatenverkostung „alter“ Sorten!

Wolfenbüttel als Gärtnerstadt ist den wenigsten Menschen in der Region in Erinnerung oder bekannt. 300 Jahre Gartenstadtgeschichte gibt es zu berichten. Bis 1981 gab es noch 39 Gemüseanbaubetriebe.

Der Wandel vom gärtnerisch genutzten Land zum Bauland vollzieht sich immer schneller, die Streckhöfe verschwinden einer nach dem anderen. Ein Streckhaus dient heute als Gärtnermuseum. Dort wird uns berichtet werden, wie der Erwerbsgartenbau die Wirtschaft, Kultur und das Stadtbild Wolfenbüttels geprägt hat.



Beate Pieper wird uns im Anschluss ihre Leidenschaft für alte Tomatensorten nahe bringen, uns kosten lassen und gern verkaufen.

Kräutersalzherstellung und kleine Tomatenspeisen, die wir selber herstellen, werden ein paar schöne Stunden abrunden. Es wird Kräuterwasser zu trinken geben.

Für Interessierte: www.gaertnermuseum.de

Begrenzte Teilnehmerzahl, Kosten: 30 €, 35 € für Nichtmitglieder.

Anmeldungen bitte bis zum 1.9.2016 bei Regina@Oestmanns.de und Überweisung des Betrages auf das Konto von Heike Gurzinski, GLS Bank IBAN: DE74 4306 0967 4045 4875 00 (Stichwort: Gärtnermuseum).

Ort: Gärtnermuseum Wolfenbüttel, Neuer Weg 33, 38302 Wolfenbüttel



BRAUNSCHWEIGER LAND

Montag, 12.9.2016, 19 Uhr

Filmreihe im Universum:

Bei Redaktionsschluss stand der Film noch nicht fest (siehe Internet).

Bei Anmeldung bis um 11:30 desselben Tages unter Johanna_web@hotmail.com gibt es 1 € Ermäßigung auf die Eintrittskarte für die „Schnecken“.

Ort: Universum Filmtheater, Neue Straße 8, 38100 Braunschweig



BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 13.9.2016, 19 Uhr

Tafelrunde

Bei Renate und Karl-Christian Amme im Garten grillen wir und probieren die 17 Tomatensorten, die Ammes anbauen. Essen und Getränke bitte mitbringen!

Ort: Okeraue 8, Braunschweig-Watenbüttel



HANNOVER

Sonnabend, 17.9.2016, 12 Uhr

Leben in's Dorf!

Besuch beim Süntellädchen e.V. in Bad Münder-Flögessen
Was tun, wenn es keinen Lebensmittelladen im Dorf (mehr) gibt? Anstatt klaglos in die Supermärkte der nächsten Stadt zu fahren, haben sich Aktive in den Bad Münderschen Ortsteilen Flögessen, Klein Süntel und Hasperde zusammengetan und einen vereinsgeführten Dorfladen gegründet. Bei einem Besuch im eigens gebauten Laden erzählen Aktive von der Entstehung, der Kooperation mit lokalen Produzenten und Händlern, der Organisation des Geschäfts und was so ein Laden für die Gemeinschaft im Dorf bedeutet. Es wird einige Kostproben geben und wer anschließend mag, sollte nach einem Spaziergang mit grandiosem Weitblick unbedingt noch im Hofcafé Flögessen (www.hofcafe-flegessen.de) einkehren. Selbst gebackener Kuchen in wunderschönem Bauernscheunen-Ambiente!
Bitte melden Sie sich an bei Antje Müller unter 05151 963686 oder per mail: a.mueller@dr-ambrosius.de. Abholservice vom Bahnhof Bad Münder ist möglich.
www.suentellaedchen.de

HANNOVER

Sonntag, 18.9.2016, 11 – 17 Uhr

Slowfood beim Umwelttag in Hameln

Als Abschluss der landkreisweiten Aktionswoche präsentieren sich wieder Verbände, Initiativen und Institutionen mit vielfältigen Umweltthemen – und Slow Food ist mit einem Infostand dabei. Eine gute Gelegenheit, sich über gutes, sauberes und faires Essen zu informieren.
www.umwelttag-weserbergland.de · Ort: Bürgergarten Hameln

BRAUNSCHWEIGER LAND

Sonntag, 25.9.2016, 11 – 17 Uhr

7. Genussmarkt Braunschweiger Land

Nach dem großen Erfolg in den letzten Jahren veranstaltet das Slow Food-Convivium Braunschweiger Land auch in diesem Jahr einen Markt der regionalen Lebensmittel. Auf dem Gelände des Kennelbades stellen Produzenten aus der Region ihre Lebensmittel vor. Sie finden Stände, an denen Anbieter und Produzenten aus dem Braunschweiger Land Brot, Käse, Honig und Wurst, Öl, Kaffee, Wein, Bier und Brände (um nur einige Beispiele zu nennen) zur Verkostung und zum Verkauf anbieten. Das Convivium Braunschweiger Land wird seine Arbeit und die Philosophie der internationalen Slow Food-Bewegung vorstellen.
Eintritt: 2 €, Kinder unter 14 frei. · Ort: Kennelweg 4, 38122 Braunschweig



Foto: Karl Christian Amme

BRAUNSCHWEIGER LAND

Mittwoch, 28.9.2016, 19 Uhr

Arbeitstreffen

Ort: wird beim Stammtisch bekannt gegeben. Siehe auch Internet, für den Fall, dass Ort oder Termin sich ändern.

OKTOBER

HANNOVER

Sonntag, 2.10.2016, 11 – 15 Uhr

Brotzeit in Resse am Tag der Regionen

Wir kommen gemütlich zusammen und informieren uns bei einer Regional-Brotzeit über das MOORiZ und die „Bürger für Resse“, hören etwas über Transition Town, Slow Food und die Initiative Regionalmarkt Hannover.

Im Anschluss daran gibt es die Gelegenheit

1. **zu einer Moorführung** (4 € extra). An diesem Wochenende finden eine Vielzahl von Moorführungen statt. Diese dauern ungefähr zwei Stunden. Es ist ratsam, sich vorher im MOORiZ (Moor Informationszentrum in Resse, Tel. 05131 4799744) anzumelden.
2. **zum Besuch der Ausstellung „Moor und Klima“**

Der forschende Besucher blickt durch Gucklöcher auf die Weltkarte der Moore. Er sieht sie von Russland, Kanada, Finnland über Alaska bis Polen. Sie zu erhalten, ist eine weltweite Anstrengung. Die Wunden heilen nicht von selbst; entscheidend ist der Wasserstand. Nur so kann sich das Moor mit seiner typischen Artenvielfalt wieder ausbreiten. Denn nur ein intaktes Moor nimmt CO₂ auf und hilft damit, dem Klimawandel entgegenzuwirken.

Regional-Brotzeit, 12 – 14 Uhr im Veranstaltungsraum MOORiZ, Resse
Teilnahme: 15 €. Darin sind die Veranstaltungskosten, eine Spende für die Bürger für Resse und eine Regional-Brotzeit, welche vom Organisationskomitee zubereitet wird, enthalten. Getränke werden vor Ort gezahlt. Anmeldungen bitte bis 15. September per Telefon 0152 0535 7189 oder per Email bei buero@irm-h.de. Details und Brotzeitauswahl stehen unter irm-h.de/programme

HANNOVER

Sonntag, 9.10.2016

Hutewald, Weserbergland-Brennerei

Wo trifft man schon mal einen Auerochsen im Wald? Das Hutewaldprojekt im Solling vereint Natur- und Artenschutz mit Landschaftspflege. Die große Vielfalt an seltenen Pflanzen und Tieren ist Thema einer Führung durch diesen Teil des Sollings. Anschließend besuchen wir die Weserbergland-Brennerei in Reileifzen. In der dortigen Gastronomie gibt es neben den hauseigenen Destillaten weitere regionale Speisen und Spezialitäten.

Zeit und Ort stehen noch nicht fest. Bei Interesse bitte nachfragen bzw. anmelden unter Telefon 0511 463894 oder hannover@slowfood.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.buntetomaten.de

Lindenhof Bio-Produkte direkt vom Bauernhof

Altstadtmarkt Braunschweig
Mi und Sa 8 - 13 Uhr

Braunschweig Prinzenpark
Do 12 - 18 Uhr

Stadtmarkt in Wolfenbüttel
Mi und Sa 8 - 13 Uhr

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



www.ellum.de



**Regenbogenforellen
Lachsforellen
Saiblinge
Aale
u. weitere Delikatessen
sowie Frischfisch**

**Wir
räuchern frisch
vor Ort**

donnerstags: auf dem Kohlmarkt in Braunschweig
samstags: auf dem Wochenmarkt in Wolfenbüttel

Leinetaler Räucherforellen-Feinfischräucherei GmbH
Zur Mühle 2 • 37154 Northeim-Edesheim • Telefon 0 55 51 / 5 32 52

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

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



Homanns Bauernladen

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

Aktuelles der Saison: Gemüse, Kartoffel, Obst
Tag der offenen Tür: 19. Juni 2016, 11-17 Uhr

Hofladen: Wehnser Horst 7, 31234 Edemissen-Wehnsen

www.homanns-bauernladen.de

Wochenmärkte: Mi., Fr., Sa. Peine | Do. Braunschweig



Lecker und preiswert speisen in Braunschweig

Auguststr. 15-16 (Kennedyplatz) • Mo.-Fr. 11-16 Uhr, Sa. 11-15 Uhr



Hotel & Restaurant **Jägerhof**



GENUSS ERLEBEN

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



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

Unser Restaurant ist für Sie geöffnet:
Montags und samstags von 18:00 bis 23:00 Uhr | Küche von 18:00 bis 21:30 Uhr.
Dienstags bis freitags von 11:00 bis 23:00 Uhr | Küche von 12:00 bis 14:00 Uhr
und von 18:00 bis 21:30 Uhr.
Sonntags von 11:00 bis 15:00 Uhr | Küche von 12:00 bis 14:00 Uhr.



Bio-Produkte aus der Region direkt ins Haus geliefert!



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



BESTELLHOTLINE

→ T. 05101.588360

→ www.gemueseboxe.com



Gemüseboxe
vom Bioland-Betrieb Kampfelder-Hof



Live auf 1000 m²
**Schokoladen-
Gourmet-Festival.de**

16.-18.
SEPTEMBER 2016



SCHOKOLADEN GOURMET FESTIVAL

CHOCOLATS-DE-LUXE.de

SCHOKOLADEN-EVENTS
Schokolade, mit Whisky oder Wein
CHOCOLATIERS
aus der ganzen Welt



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

Gärtnerhof Wendengarten
Am Dorfbrunnen 4
29378 Zasenbeck
Tel.: 05836/875
Fax: 05836/979983

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

Wir unterstützen Slow Food Deutschland e.V.



**Godshorner
Röstkontor**

**Kaffeespezialitäten
aus eigener Röstung**

u. a. Kopi Luwak, Nepal, Galapagos

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

Aroma Bekömmlichkeit Frische



Traditionelle Fleisch- und Wurstwaren von selbst ausgewählten Tieren!
Spezialität: Eichelschinken, Eichelmettwurst. Vom Gourmet-Journal
„Der Feinschmecker“ prämiert.

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

Hebel

100 Jahre



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




Richter

ALTSTADTBÄCKER

Beim Brot sind wir eigen.

Eigene Rezepturen
Eigener Natursauer
Frische, eigene Brotkeimlinge
Brotgetreide aus der Region



Infos unter: brotversteher.de

FESTE FEIERN, WIE SIE FALLEN, ABER BEI UNS.



**Gasthaus
Müller**

Colterner Str. 2 · Barsinghausen/Cöxe · Tel. (0 51 08) 21 63 · www.gasthausmueller.de



selbst angebaut · selbst vermahlen · von uns gebacken

Dinkelbäckerei im Leinetal

Hier finden Sie unsere Verkaufsstellen: www.backstube-bundschuh.de



Olivenölfest
16. & 17.
April 2016

- Hochwertige **Olivenöle** aus ökologischem Anbau aus Frankreich, Apulien, Katalonien und von Kreta, Mallorca und Sizilien direkt vom Bauern
- Ohne Zwischenhandel auch im bundesweiten Versand
- Termine und Preise für unsere Olivenöl-Seminare in geselliger Runde finden Sie auf unserer Internet-Seite. Sondertermine für Gruppen nach Absprache möglich.



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

Wenn Steak - dann DEINS!



Nachhaltigkeit, Qualität & Geschmack haben einen neuen Namen



im Congress Hotel am Stadtpark
Clausewitzstraße 6 · 30175 Hannover
www.deins-hannover.de
Telefon: 0511-2805-444



Ganz. Schön. Mutig.

Kreative Kommunikation

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



www.GanzSchoenMutig.de



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

...man schmeckt's

Hildesheimer Str. 574
30880 Laatzen OT Gleidingen

Telefon 05102 2303
www.hahne-obstplantage.de

In der Region und aus der Region!

Selbsterzeugtes Aroma-Obst aus Gleidingen

Unser Angebot:

Äpfel	ganzjährig, 25 Sorten, altbewährte und neue Sorten Conference, Condo, Xenia u. v. m.
Birnen	
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**

Führungen, Schnittkurse kostenlos, Termine auf Anfrage

Verkaufszeiten im Hofladen: Mo. – Fr. 8.00 bis 18.00 Uhr,
Sa. 8.00 bis 12.00 Uhr
ganzjährig, ganzjährig geöffnet – ausreichend Parkplätze vorhanden.

Verkauf ganzjährig auf den Bauernmärkten in der Region Hannover.

**Tag der offenen Plantage
24. und 25. 9. 2016
10 – 18 Uhr**

BauernMarkt

...frisch vom Hof



Hannover- Nordstadt An der Lutherkirche donnerstags von 14 - 18 Uhr	Hannover- Nordstadt Ernst-August-Platz montags von 14 - 18 Uhr
Hildesheim-Himmelsthür Winkelstr. an der Pauluskirche freitags von 9 - 12.30 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 8 - 12.30 Uhr
Hannover- Mitte An der Marktkirche donnerstags von 14 - 18 Uhr	Hannover- List Moltkeplatz samstags von 8 - 13 Uhr
Hannover- Kirchrode Kleiner Hillen freitags von 8 - 13 Uhr	Hannover- Zoo Platz an der Friedenskirche samstags von 8 - 13 Uhr

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

Max Matzeik, Eisberger Str. 436, 32457 Porta Westfalica



Galloway vom Weinsberg

Bioland

Bio Rindfleisch direkt vom Erzeuger Max Matzeik
Bioland Rinderzucht. Bioland Fleischerei. Direktvermarktung.

Wir geben unseren Tieren die Zeit, die sie von Natur aus brauchen, um heranzuwachsen. Statt Mastfutter gibt es bei uns ausschließlich Grünfütter.

Die naturnahe Haltung verleiht unserem Galloway-Bio-Fleisch den besonderen Geschmack.

Nach der stressfreien Schlachtung wird das Bio-Fleisch durch sorgfältiges Zerlegen und eine sechswöchige Reifung nach dem Dry-Aging-Verfahren dem hohen Qualitätsanspruch unserer Kunden gerecht. Besuchen Sie uns in Hannover:

Mo. und Fr. von 12-18 Uhr, Bauernmarkt Hannover Hbf, Ernst-August-Platz
Do. von 14-18 Uhr, Bauernmarkt an der Lutherkirche
freitags zusätzlich 7.30-13 Uhr, Obstplantage Hahne, Gleidingen
und 13-18 Uhr, Brabeckstr. 169, Bemerode

www.galloway-biofleisch.de, Telefon 05751 9239275

Wir bieten ganzjährig nach Verfügbarkeit Wildsalami,
Wildmettwurst, Wildschinken, Wildbratwurst und Wildfleisch
vom einheimischen Wild an.

Mi. & Sa.	Altstadtmarkt Braunschweig	08 Uhr - 13 Uhr
Do.	Magnikirchplatz Braunschweig	14 Uhr - 18 Uhr
Fr.	Stephansplatz Hannover	08 Uhr - 13 Uhr

Inhaber

Matthias Schauch

Zur Schwemme 2, 38388 Wobbeck



0151 - 228 77 202
m.schauch@wildwurstladen.de
www.facebook.com/wildwurstladen

www.wildwurstladen.de



**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



10x in Hannover
2x in Hildesheim

Bio Backwaren & Café

doppelkorn-hannover.de



Kaffeewirtschaft – Schloß Hehlen
Café · Rösterei · Restaurant

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

www.die-kafeewirtschaft.de
www.facebook.de/kafeewirtschaft

Mo. und Di. Ruhetag. Mi.–Fr. ab 14 Uhr.
Sa.+So. ab 12 Uhr.
Durchgehend warme Küche.

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



Klosterguter

Bergkäse aus Heiningen



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

Volker Werthmann

Kartoffeln · Gemüse · Küchenkräuter · Blumen

Frische aus eigener Ernte

Direkt und schnell auf dem Wochenmarkt

Direktverkauf Di.-Fr.: Rottenweg 3, 38159 Vechelde-Liedingen

Wochenmärkte Mi., Do., Sa.: Braunschweig | Fr.: Vechelde

Tel.: 05302 3239 | Email: gemuesebau@gmx.de

Fungi Delikat – Die Extertaler Biopilzzucht



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

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

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

EspressoBar
Brot
Rösterei

cup to go

Cup to go
Michael Jähne
Gut 41
38234 Seegarten
01577 1843800
cup to go info

Standort:
Altstadtmarkt
Hansgeorg-Eisenbahn-Strasse

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

BRAUMANUFAKTUR HARKE

AMBER ALE

Jetzt
Geschmack
erleben!

HÄRKE
CRAFT BEER MANUFAKTUR

AMBERALE

★ DAS GEMEINE AN
UNSERER FINOCCHIO:
**ERST SCHIMMELHOCH
JAUCHZEND.
DANN ZU TODE BETRÜBT.**



Jenseits vom Tellerrand.



twitter.com/_scheller
facebook.com/FleischereiScheller
instagram.com/fleischerei_scheller

.....

Neendorfer Str.66 | 30952 Ronnenberg / Empelde | Tel. 0511 464165 | Fax 0511 436273



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.

