

VERANSTALTUNGEN

Oktober 2016 – März 2017

Genuss mit Verantwortung



Slow Food[®]
Braunschweiger Land
Hannover

- 24.10.2016: Schnippel-Talk
- 30.10.2016: Frühstück beim Bäcker
- 20.11.2016: Pralinenkurs
- 15.1.2017: Hannöversche Kaffeetafel
- 23.2.2017: Nutztierpatenschaften
- Tafelrunden, Kinoabende,
Verkostungen und 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 Sommer 2017:
15. Februar 2017

In memoriam



Liegt hier die letzte Bratwurst des Sommers begraben? Oder handelt es sich um einen prähistorischen Einkaufszettel? Mich jedenfalls hat diese in Stein gemeißelte Liebesspeise vieler Deutschen während einer Wanderung am Harzer Wurmberg zum Nachdenken angeregt.

Tausend Dinge schwirren mir durch den Kopf: Wenn durchschnittlich jeder Deutsche pro Jahr ca. 20 Bratwürste isst – so sagen das Zahlen des Fleischer-Verbandes –, dann ist damit nicht ansatzweise die Fülle der regionalen Rezepturen zu erkunden. Denn was drin ist in der Bratwurst, ist längst nicht überall gleich. „Das will ich auch gar nicht wissen,“ hört man manchmal. Solche Bratwürste kenne ich auch. Leider.

Bei Slow Food habe ich gelernt, genauer hinzusehen. Nachzufragen, wo's herkommt. Hinter manchmal effekteischenden Gewürzbeigaben verbirgt sich immer die Grundzutat. Ob Schwein, Rind, Geflügel oder Wild erfährt man meist ohne Nachfrage. Ob aus Weidehaltung, freilaufend, Massentierhaltung oder artgerecht, womit gefüttert, wie oft mit Medikamenten behandelt – das erfahren wir nicht so ohne weiteres.

Letztlich hat unser Umgang mit Nutztieren, hat auch die Menge unseres Fleischkonsums Auswirkungen auf die Ökologie, auf das Weltklima. Können wir, wenn wir so weitermachen, bald im Januar die Grillparty machen, und im Juli schwimmt uns der Garten weg?

„Keine Tiere essen!“, rufen da manche. „Dann stellen sich diese Fragen nicht.“ Dann stellen sich andere Fragen. Muss es dann noch eine Bratwurst sein? Gehärtete Wasser-Pflanzeneiweiß-Mischung im Polysaccharidmantel? Oder lieber doch gleich Gemüse?

Bevor sich die Wissenschaftler und die Dogmatiker auf eine Wahrheit geeinigt haben, können wir uns ja schon mal der Vielfalt der kulinarischen Möglichkeiten zuwenden. Und dabei auch mal die Gedanken schweifen lassen.

In diesem Sinne: Lassen Sie es sich schmecken!

Ihre Slow Food Convivien

Donnerstag
23. Febr. 2017
19 Uhr

Nutztierpatenschaften, Solidarische Landwirtschaft, Handelsmarke – neue Chancen für Tierwohl, Geschmack und Bauernhöfe!?

Ist es ein Dilemma? Viele Verbraucherinnen und Verbraucher wollen beim Konsum von Fleisch, Milch und Eiern bedenken, dass bei der Haltung auf Tierwohl und Umweltschutz geachtet wird, dass keine Antibiotika eingesetzt werden, dass Tiere ihren Auslauf in artgerechter Umgebung haben, sie ihr arteigenes Verhalten ausüben können und sie nicht als Hochleistungsmaschinen behandelt werden. Aber wollen sie für diese Qualität auch mehr bezahlen? Eine entsprechende Wertschätzung wird erschwert durch fehlenden Kontakt zwischen Erzeugern und Verbrauchern.

Auch viele Landwirte suchen nach anderen Wegen der artgerechten Tierhaltung und Vermarktung. Der wirtschaftliche Druck in Richtung immer größerer Betriebseinheiten bringt auch unkalkulierbare Risiken mit sich und befriedigt letztlich nicht. Vielleicht gibt es eine Lösung des Dilemmas:

Beiden Interessen, dem Wunsch der VerbraucherInnen nach guten Lebensmitteln, die unter **fairen Bedingungen für Tier und Umwelt** produziert wurden, und dem Ziel der Landwirte, für gute Produkte ein faires Einkommen und Anerkennung zu bekommen, kann durch verschiedene alternative Vermarktungsformen entsprochen werden.



Gemeinsam mit der **Landesbeauftragten für den Tierschutz in Niedersachsen Michaela Dämmrich** und **Ricarda Rabe vom Kirchlichen Dienst auf dem Lande der Evangelisch-lutherischen Landeskirche Hannovers** möchte Slow Food Hannover im Rahmen einer Diskussionsveranstaltung im Haus der Kirche verschiedene Modelle vorstellen: das Modell der Nutztierpatenschaften, das Modell der Solidarischen Landwirtschaft und das Modell der Verwendung einer Handelsmarke, in der alle Abläufe in einem Verbund stattfinden.

Alle Modelle zeichnen sich durch Gegenseitigkeit, Respekt voneinander, Verlässlichkeit und Liebe zu Beruf und Leben aus. Durch das gemeinsame Handeln wird eine größtmögliche Wertschöpfung möglich, und für „Verbraucher“ eröffnen sich vielfältige Möglichkeiten, ihre **Verantwortung als „Ko-Produzent“** wahrzunehmen. Wir freuen uns auf spannende Diskussionen mit Initiatoren von Praxisbeispielen, mit Wissenschaftlern, Landwirten, Verbrauchern, Vermarktern und Ethikern.

Ideen zum Mitmachen und Nachahmen wird es reichlich geben. Kathrin Ollendorf und Holger Linde werden Kostproben von Produkten aus ihren Hutewaldschweinen mitbringen. **(s. Seite 27)**

Frank Buchholz, Slow Food Hannover

Neu dabei!

Ich bin Slow Food Mitglied geworden, weil ich mir einzig hier vorstellen kann, im gesellschaftlichen Kontext mit anderen gemeinsam an den Aufgaben zu arbeiten, die ich über viele Jahre hauptamtlich als Geschäftsführer des Umweltzentrum Hannover verfolgt habe.

Im Anspruch „Gut Essen“ bündeln sich Anforderungen an die Landwirtschaft hinsichtlich der Umwelt- und Gesundheitseigenschaften, an die Verarbeitung von Lebensmitteln hinsichtlich Geschmack und Gesundheit, an alle, die mit Vermarktung zu tun haben (das ist ja nicht nur der Handel), guten Produkten aus der Region einen guten Platz einzuräumen und an Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung, ein aus guten Zutaten mit handwerklichem Können frisch zubereitetes Essen möglichst vielen Gästen anzubieten.

Slow Food kann mit seinen vielen aktiven Mitgliedern, seinem Genussführer und mit der Option, punktuell professionelle Projekte zu realisieren, viel bewegen und gibt dem Gut Essen eine gute Perspektive. Die Zusammenarbeit in einer lebendigen Slow Food Gemeinschaft stellt dafür eine wichtige Voraussetzung dar.

Eberhard Röhrig van der Meer, Convivium Hannover





20 Jahre Bauernmarkt in Hannover

Der Name ist Programm: Saisonale Produkte aus der niedersächsischen Kulturlandschaft, umweltgerecht, frisch und alternativ. 1994 rief Antje Brink, damals im Grünflächenamt der Stadt Hannover, heute aktives Slow Food-Mitglied, den ersten wöchentlich stattfindenden Bauernmarkt ins Leben, bezeichnenderweise an der Marktkirche in Hannovers Altstadt. Grundlage dafür war das damals vom Rat der Stadt beschlossene Landwirtschaftsprogramm Hannover, das als **Ziel der Stadtpolitik** ausdrücklich auch die **Förderung der regionalen Vermarktung** benennt.

Zwei Jahre später (1996) schlossen die Beschicker sich im Förderverein Bauernmarkt Hannover e.V. zusammen. „Viele kleine bäuerliche Betriebe, die wir alle gerne als Idealbild sehen, würde es ohne den Verein heute vielleicht nicht mehr geben.“ stellt Klaus Hahne, seit Beginn Vereinsvorsitzender, fest. „Ziel war es von Anfang an, dem Verbraucher regionale Produkte direkt vom Erzeuger zu bieten und sich mit dem vom Verein gegebenen Richtlinien von weiteren bestehenden Angeboten in der Stadt wie den klassischen Wochenmärkten abzusetzen.“

Dabei war es dem Verein wichtig, die Region zu definieren: die Satzung schreibt vor, dass die Betriebe aus einer Entfernung von maximal 100 km kommen. Daraus ergibt sich: hier kann man echte Saisonalität erleben. Hier bestehen auch deutlich mehr Möglichkeiten, dass sich **Produzent und Konsument direkt austauschen** können. Fragen nach Anbaumethoden, Haltungsbedingungen, ökologischen und sozialen Umständen der Lebensmittelherzeugung können sofort beantwortet werden.

In den Jahren 1997 bis 2009 vollzog sich eine schnelle Weiterentwicklung mit der Schaffung weiterer Märkte, auch durch die Unterstützung der regen Kundennachfrage. So zum Beispiel am Hauptbahnhof, in Kirchrode, in der Nord- und Oststadt mit inzwischen insgesamt 12 Märkten in der

Landeshauptstadt und der Region Hannover/Hildesheim. Neu hinzugekommen ist der Bauernmarkt in Braunschweig, donnerstags auf dem Kohlmarkt.

Ein weiterer Bauernmarkt in der Region Hannover sollte auch erwähnt werden: Jeden Samstag richtet ein Förderverein für gentechnikfreie und umweltschonende Landwirtschaft den Gehrdeiner Bauernmarkt aus, der jetzt ebenfalls seit 20 Jahren besteht.

Neben sehr vielen Eigenkontrollen hat der Verein auch eine neutrale Stelle, die Landwirtschaftskammer Niedersachsen, mit der regelmäßigen Überprüfung der Märkte beauftragt. Jede Vereinsaufnahme setzt eine Kontrolle des Betriebes voraus, nur selbstproduzierte Produkte dürfen verkauft werden. Bei zugekauften Waren ist der zuliefernde Betrieb ebenfalls Mitglied im Verein. Zurzeit gibt es rund 40 aktive Verkäufer. Die beste Kontrolle sollte aber der aufgeklärte Kunde sein, für den jeder Einkauf auf einem Bauernmarkt auch ein kleiner Schritt zur eigenen **genussvollen Weiterbildung** ist und ein besonderes Erlebnis in einer persönlichen Atmosphäre.

Und das können Sie bekommen: Eier, Geflügel, Fleisch und Fisch, Gemüse und Obst, Blumen und Pflanzen, Brot und Käse, aber auch Spezialitäten aus der bäuerlichen Küche wie Kuchen, Konfitüren, Pesto und Wurstwaren. Frisch geerntet oder von den Erzeugern selbst zubereitet. Um einen Überblick zu den Anbietern, Standorten und Produkten zu bekommen empfiehlt sich ein Besuch im Internet oder natürlich gleich am nächsten Markttag.

Dieter Rohs,
Convivium Hannover



www.bauernmarkt-hannover.de
www.bauernmarkt-gehrden.de
www.bauernmarkt-braunschweig.de

Lübeln – einen Ausflug wert!

Pfingstsonnabend 2016, zum Ende der kulturellen Landpartie im Wendland, wurde auf dem Hof Wehning, Lübeln 6 bei Margret (CV Bergisches Land) und Dieter Wehning ein **wunderbares Slow-Food-Picknick** veranstaltet. Es war ein Zusammentreffen rund um die Schnecke von ganz verschiedenen Convivien: Lüneburg, Bergisches Land, Lübeck und Hannover, und auch Gäste waren sehr willkommen.



Typisch war das gute, vielfältige Essen, das alle Teilnehmer mitbrachten. Die 20 köstlichen Wildbratwürstchen, die das einzige Grillgut waren, hatten starke Konkurrenz auf dem kalten Büfett. So gab es u. a. einen original Lübelner Wildkräuter-Salat, frisch gepflückt mit Kräutern und Blüten, die rund um den Rundling wuchsen. Frischer und schmackhafter geht es nimmer! Zunächst fand die Veranstaltung draußen statt, aber mit zunehmender Kälte zog es die Gruppe ins Innere des historischen Wohnhauses. Dort wird umgebaut und während dieses Umbaus und der kulturellen Landpartie stellen dort Sabrina und Frank Buchholz (CV Hannover) von der Galerie per-seh zeitgenössische Kunst aus. In dieser schönen Atmosphäre, mit einem Ofenfeuer und bei einem Fässchen frisch gebrautem Wendland Bier, das Walter Dieckmann (CV Lüneburg) beisteuerte, wurde verabredet, die Veranstaltung in **2017 am Pfingstsonnabend** zu wiederholen. Sobald wurde überlegt, wie man in Lübeln übernachten kann – die Quartiere sind trotz zwei Hotels am Ort schnell ausgebucht und nicht zu zahlreich ...

Mit dieser Idee im Hinterkopf kam es kürzlich zu einem Kontakt zum

Hutewald Riskau von Kathrin Ollendorf und Holger Linde, die ihre Schweine schon zu Lebzeiten an die späteren Genießer „verleasen“. Die Schweine leben auf der Weide und sind Landschaftspfleger in einem Eichenwald. Wir haben vom CV Hannover einen Info-Abend rund um dieses Thema mit spannenden Referenten unter Mitwirkung der niedersächsischen Tierenschutzbeauftragten Michaela Dämmrich für den 23. Februar 2017 geplant, um die Idee solcher **Nutztier-Patenschaften** möglichst breit zu streuen (ähnlich der Solidarischen Landwirtschaft) und die Slow Food Idee vom Ko-Produzenten um eine weitere Facette zu erweitern. Während die Veranstaltung (s. Seite 4 und 27) fleißig geplant wurde, wurde die Querverbindung

zum Treffen in Lübeln geknüpft. Dort möchten die beiden Schweine-Bauern ebenfalls teilnehmen, und dann wird es vielleicht neben anderen Leckereien auch etwas von den **Angler Sat-telschweinen** geben. Denn geschlachtet und verarbeitet wird auf dem Hutehof in der Nähe von Lübeln auch.

Ich kann nur allen Lesern empfehlen, sich frühzeitig für diese spannenden Veranstaltungen zu entscheiden und Vorsorge zu treffen. Dazu sollte man auch wissen, dass es Gästezimmer auf dem Hutehof Riskau gibt. Denn sicher ist, es wird unterhaltsam, lehrreich und schmackhaft – alles was ein Slow Food Herz höher schlagen lässt!

Sabrina Buchholz, Convivium Hannover

Reste vom Feste

Bald ist wieder Weihnachten. Wissen Sie schon, was es da bei Ihnen zu essen gibt? Wir sagen es Ihnen: Egal, was Sie machen, es gibt danach auf jeden Fall **Reste**. In einem TV-Beitrag zu diesem Thema sagte neulich jemand: „Was ich von meinem Geld gekauft habe, kann ich wegschmeißen, wie ich will“. Solche Äußerungen sollen aber nicht Thema dieses Beitrags sein. Lehnen Sie sich also zurück, und lassen Sie sich von unseren Resteverwertungstipps kulinarisch inspirieren.

• Brotreste

Bevor Brotreste vollständig durchgehärtet sind, diese einfach in ca. 1 cm große Würfel schneiden und an der Luft trocken lassen. Ab und zu mal durchmischen. Solche Brotwürfel – vorzugsweise aus Vollkornbrot – sind bei uns inzwischen sogar zu einer Grundzutat avanciert.



Brotsalat

- Getrocknete Brotwürfel
- Kirschtomaten, geviertelt
- etwas Weißwein
- Zwiebeln, fein gewürfelt
- Knoblauch, fein gehackt
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl
- ein paar Spritzer Balsamico
- Parmesan im Stück
- ein paar Basilikumblätter

Brotwürfel in eine kalte Pfanne geben, mit ein wenig Weißwein und Olivenöl besprenkeln und ein paar Minuten durchziehen lassen. Jetzt unter gelegentlichem Rühren solange erhitzen, bis sie etwas Farbe angenommen haben. Nun noch einen Schuss Olivenöl, die Zwiebel- und Knoblauchwürfel dazugeben und glasig werden lassen. Alles auskühlen lassen und dann die Tomaten vorsichtig untermengen. Mit Salz, Pfeffer und Balsamico abschmecken und mit ein paar Basilikumblättchen und Parmesanspänen servieren.

Brot-Knabberei

- Getrocknete Brotwürfel oder Brotscheiben
- ein paar frische Rosmarin-Nadeln und Thymianblättchen
- Knoblauchzehen nach Geschmack
- Olivenöl, Salz, Pfeffer

Kräuter und Knoblauch zusammen mit Olivenöl sehr fein pürieren und durch ein Sieb streichen (die im Sieb verbleibende Kräuterpaste passt übrigens sehr gut zu Nudeln oder auf Grillfleisch). Die Brotwürfel auf einem Backblech verteilen und mit dem Kräuter-Öl gleichmäßig benetzen. Salzen und pfeffern und bei 150° C Umluft ca. 10 Minuten rösten. Danach bei leicht geöffneter Ofentür im Ofen auskühlen lassen. Fertig ist eine leckere Knabberei oder ein Topping für einen frischen Salat.

● **Reste vom Festtagsbraten**

Aus den Resten vom Festtagsbraten kann man ganz hervorragend einen Brotaufstrich nach der Art eines Rillettes herstellen. Zur Anregung hier mal zwei Varianten:

Enten- oder Gänse-Rillettes

- Reste vom Gänse- oder Entenbraten, in mundgerechte Stücke zerzupft
- reichlich Butter oder Butterschmalz, etwa halb so viel wie Fleisch (wichtig für die Endfestigkeit)
- Äpfel, fein gewürfelt
- Zwiebeln, fein gewürfelt
- etwas frischer Rosmarin, fein gehackt
- Salz, Pfeffer

Zwiebeln und Fleischreste in Butter anschwitzen. Alles ca. 20 Minuten leicht simmern lassen (nicht braten!) und dabei immer wieder umrühren. Dann die Äpfel dazugeben und köcheln lassen, bis diese weich sind und der möglicherweise ausgetretene Saft weitestgehend verdampft ist. Mit Salz, Pfeffer und Rosmarin kräftig abschmecken. Die Masse in Gläser füllen und auskühlen lassen. Sie können die Gläser zur Haltbarmachung auch sterilisieren.

Alternative: Lachs-Rillettes

Zwiebeln in reichlich Butter weich dünsten, dann mit Resten vom gebratenen oder gedünsteten Lachs vermischen und einmal aufwallen lassen. Mit Salz, Pfeffer, frischem Dill und ein paar zerstoßenen rosa Pfefferbeeren würzen. In Gläser füllen und auskühlen lassen.



● Schokoladenreste

Auch die ausgebuffteste Naschkatze sehnt sich nach Wochen des zuckerigen Genusses nach einer Gewürzgurke oder vielleicht nach unserer Brotknabberei (siehe oben). Aus der ganzen übriggebliebenen Schokolade kann man hingegen köstliche Puddings machen:

Pudding-Grundmasse

- 500 ml Milch
- 30 g Speisestärke
- eine Prise Salz
- Zucker (Die Menge ist abhängig von der Schokolade, ausprobieren!)

Variante 1 „Zartbitter“

150 g Reste von Bitterschokolade, etwas Chilipulver, eine Prise Muskatnuss oder Zimt

Variante 2 „weiße Schokolade“

150 g Reste von weißer Schokolade, 1 P. Vanillezucker, ein Schuss Kirschwasser, ein El. Butter

Variante 3 „Vollmilch“

150 g Reste von Vollmilchschokolade, ein starker Espresso (25 ml), etwas Zimt- und Nelkenpulver

Etwas von der Milch abnehmen und die Speisestärke damit verquirlen. Die übrige Milch zum Kochen bringen und die angerührte Speisestärke mit einem Schneebesen einrühren. Etwa eine Minute leicht kochen lassen, eine Prise Salz dazugeben. Auf kleinste Hitze zurückschalten, und unter ständigem Rühren stückchenweise die Schokolade dazugeben und auflösen. Die Masse darf dabei nicht mehr kochen. Jetzt Zucker dazugeben, bis die gewünschte Süße erreicht ist. Zuletzt noch die übrigen Zutaten gemäß den vorgestellten Varianten unterrühren, eventuell nochmal mit Zucker abschmecken. In Portionsgläser füllen und auskühlen lassen.

Viel Spaß beim Ausprobieren und guten Appetit!

Jesco Helde und Martin Zoworka, Convivium Braunschweiger Land

● Die Geschichte des Gins

Die ältesten Quellen, in denen Gin erwähnt wird, stammen aus der Mitte des 17. Jahrhunderts. In diesen berichtet der deutsche Arzt Franz de le Boe (Franciscus Sylvius), der im holländischen Leiden praktizierte und lehrte, erstmals über den **Wacholderschnaps namens „Genever“** (von „je-never“, holländisch für Wacholder). Der erste Genever entstand nach seinen Berichten bei dem Versuch, aus einem Wacholderdestillat eine Arznei gegen Magen- und Nierenerkrankungen wie Koliken oder Nierensteine zu entwickeln.

Viele der so behandelten Patienten fanden Gefallen an dem Wacholder-Gewürz-Destillat. So wurde Genever ein **begehrter Tropfen mit „heilendem Effekt“**, der bald über die Stadtgrenzen hinaus begehrt war. Um den steigenden Bedarf an Genever weiterhin decken zu können, beauftragte der Arzt Brennereien, um ihn bei der Herstellung zu unterstützen – dies war der Beginn der kommerziellen Produktion für den nicht-medizinischen Markt. Die Beliebtheit des Genevers wuchs aufgrund der regen Handelstätigkeit der Holländer rasch.

Durch englische Soldaten, die Holland im holländisch-spanischen Krieg von 1568 bis 1648 unterstützten, gelangte Genever auf die Britische Insel, wo er den Namen Gin (abgeleitet von Genever) erhielt. Mitte des 17. Jahrhunderts lebten zudem ca. 5000 Niederländer in London, was die Verbreitung des Genevers im angelsächsischen Gebiet natürlich begünstigte. Als König James II im Jahre 1689 nach der „Glorreichen Revolution“ abgesetzt wurde und der niederländische König Wilhelm III. von Oranien-Nassau (William of Orange) Mitregent von England wurde, endete die Phase der religiösen Toleranz gegenüber Katholizismus und katholischen Staaten. Der neue König verbot deshalb die Einfuhr von französischem Brandy und erhob hohe Steuern auf deutsche, französische und spanische Weine und Spirituosen. Der König förderte die inländische Produktion von Getreide- oder Kornbranntwein, um Produkte wie Gin im eigenen Land herzustellen. Um 1695 wurden hohe Steuern auf Bier und Wein erhoben, wodurch Gin das billigste alkoholische Getränk wurde, das sich selbst die ärmsten Bevölkerungsschichten leisten konnten.



Nach dem Tod Williams 1702 übernahm Queen Anne die Krone. Sie erlaubte jedem Engländer, Gin zu produzieren. Die uneingeschränkte Produktion von Alkohol führte zu einer wahren Explosion der Produktion in fast jedem englischen Haushalt, und um 1720 wurde schätzungsweise in einem Viertel der Haushalte in London Gin hergestellt oder verkauft. Um 1727 tranken etwa 6 Millionen Engländer 5 Millionen Gallonen Gin im Jahr.

Allgemeine Trunkenheit wurde zu einem ernsthaften Problem, förderte aber nicht gerade die Qualität der Produkte – es gab am Markt vorwiegend mindere Qualitäten.

Um dem entgegenzuwirken, wurde 1736 der erste „Gin Act“ verabschiedet, der sowohl die Produktion ohne eine Lizenz, als auch den Verkauf kleinerer Mengen verbot. Nicht weniger als 2 Gallonen durften von nun an gekauft werden – nur noch betuchte Engländer konnten sich Gin leisten. Gleichzeitig wurde den Gin-Brennereien eine Sonderabgabe von jährlich 50 Pfund auferlegt, eine damals bedeutende Summe, die nur wenige Brenner aufbringen konnten. Einer von nur zwei in London verbliebenen Produzenten nannte seinen Gin forthin „Fifty Pounds Gin“, eine Marke, die auch heute noch erhältlich ist.

Das Verbot ging trotzdem weitgehend ins Leere, da die Zusammensetzung von Gin gesetzlich definiert war – viele änderten die Rezeptur einfach geringfügig ab und umgingen so das Verbot. Schätzungsweise konsumierte jeder Engländer (Kinder eingeschlossen) um 1740 im Durchschnitt mehr als einen halben Liter Gin pro Tag. Da das Gesetz seine erhoffte Wirkung verfehlte, wurden die Vorschriften 1743 weiter verschärft. Dies änderte jedoch nichts daran, dass Gin weiterhin von vielen ohne Lizenz gebrannt wurde. 1751 wurde mit dem „Tippling Act“ beschlossen, dass die Lizenzen nun zwar deutlich billiger waren, die Hersteller den Gin jedoch nicht mehr an Endkonsumenten verkaufen durften.

Die staatliche Kontrolle zeigte langsam ihre Wirkung und die „Gin-Hysterie“ konnte mit der Zeit eingedämmt werden. Dies ließ die Qualität des Genever-Nachfolgers ansteigen – Gin war zunehmend **kein billiger Fusel** mehr, sondern ein immer weiter perfektioniertes Edeldestillat. Gleichzeitig sorgten Missernten für Preissteigerungen des Getreides, sodass die Ginproduktion insgesamt deutlich zurückging. Diese Zeit ging als „Gin Craze“ in die Geschichte ein. Neuere Untersuchungen legen den Schluss nahe, dass es letztlich die Verteuerung des Getreides war, die den Gin-Konsum fallen ließ und 1757 zum Ende der Gin Craze führte.

Gin entwickelte sich zu einer hochwertigen Spirituose, deren Erfolgsgeschichte bis heute Bestand hat. Gin zählt in unserer modernen Trinkkultur zu einer der bedeutendsten Spirituosen. Tatsächlich ist Gin durch seine **Vielseitigkeit** und durch die Tatsache, dass er den **Geschmack anderer Cocktail-Zutaten fördert**, anstatt ihn zu überdecken die wichtigste Spirituose in jeder Cocktail-Bar!

Uwe Letas, Convivium Braunschweig



**Alkohol
verantwortlich
genießen!**

Quelle:
[http://ginobility.de/
blog/gin-buch-260](http://ginobility.de/blog/gin-buch-260)

Wohin damit?

Es soll schon skurrile Formen menschlicher Konsequenz gegeben haben. Da wurden inaktiv gewordene Zeitgenossen gemeinsam mit den Dingen, die ihnen besonders lieb geworden waren, bei lebendigem Leibe in einer Kellernische eingemauert. Davor graut mir.

Im Laufe meiner zehnjährigen Convivienleitertätigkeit hat sich einiges angesammelt: Neben Aktenordnern und Informationsmaterial gibt es inzwischen Infotresen, Fahnen, Banner, Tisch und weiteres Infostandmaterial und natürlich unsere aufmerksamkeitstarken Zutatenpuzzles.

Gut verteilt auf Büro, Keller und Garage fällt es nicht sooo doll auf. Mir liegt es sehr am Herzen, dass all diese Dinge weiterhin für die vielen Aktivitäten, die unser Convivium betreibt, verfügbar sind. Auch dann, wenn ich mich aus der Convivienleitung zurückgezogen haben werde. Vermutlich kann die Nachfolgefrage entspannter betrachtet werden, wenn eine Leiterin oder ein Leiter nicht zugleich Lagerwart sein muss.

Deshalb an dieser Stelle die konkrete Frage: **Wo können all diese Materialien gelagert werden?** Garage, Nebenraum einer Firma, gut zugänglicher Keller – hat jemand eine Idee? Wenn Sie sich jetzt angesprochen fühlen, aber kein Slow Food Mitglied sind, dann macht das nix. Das findet sich!

Frank Buchholz, 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.

Besuchen Sie uns auf www.slowfood.de/slow_food_vor_ort

Dort finden Sie auch kurzfristig ins Programm aufgenommene Veranstaltungen, die bei Redaktionsschluss noch nicht absehbar waren. Herzlich willkommen!

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“**

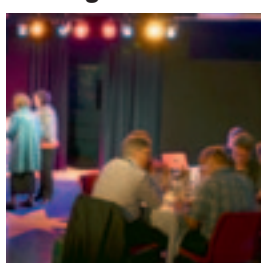
Der forschende Besucher blickt durch Gucklöcher auf die Weltkarte der Moore. Er sieht sie von Russland, Kanada, Finnland über Alaska bis Polen. Sie zu erhalten, ist eine weltweite Anstrengung. Die Wunden heilen nicht von selbst; entscheidend ist der Wasserstand. Nur so kann sich das Moor mit seiner typischen 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. Besonders für Nichtmitglieder steht eine Spendendose für die Conviviumsarbeit bereit. Anmeldungen bitte bis 15. September per Telefon 0152 0535 7189 oder per Email bei buero@irm-h.de. Details und Brotzeitauswahl stehen unter genusslandschaft.de/initiative/brotzeit

HANNOVER

Dienstag, 4.10.2016, 19 Uhr

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: Wenn alles klappt, im Zirkuszelt hinter dem Haus der Jugend, Maschstraße 22 – 24, 30169 Hannover – sonst im Haus der Jugend
Bitte anmelden unter Tel. 0511 463894 oder hannover@slowfood.de

in Kooperation mit



HANNOVER

Sonntag, 9.10.2016, 11 Uhr

Weserbergland-Brennerei, Hutewald im Solling, Café-Besuch

Ein vielseitiger Ausflug an die Weser: Startpunkt ist die Weserbergland Brennerei, in der fast ausschließlich regionales Obst zu erstklassigen Destillaten und Likören verarbeitet wird. Nach einer Betriebsführung bekommen wir dort Waldpilz-Cremesuppe und Zwiebelkuchen als Stärkung.

Um 14 Uhr treffen wir Susanne Schroeder an der alten Wassermühle unterhalb des Schlosses Nienover, die uns in einer ca. 2,5-stündigen Führung das Hutewald-Projekt im Solling zeigen wird. Wo trifft man schon mal einen Auerochsen im Wald? Das Hutewaldprojekt vereint Natur- und Artenschutz mit Landschaftspflege. Die große Vielfalt an seltenen Pflanzen und Tieren ist Thema einer Führung durch diesen Teil des Sollings. Bitte an festes Schuhwerk denken – Hunde dürfen nicht mitgeführt werden!

Danach dürfte es noch nicht zu spät sein für Kaffee und Kuchen im nahegelegenen Landcafé im Gasthaus Gollart (Sollingstr. 19, Uslar-Kammerborn).

Bei der Bildung von Fahrgemeinschaften sind wir gern behilflich.
Ort: Weserbergland Brennerei, Am Ochsenbrink 3, 37639 Bevern OT Reileifzen.

Kosten: 30 € (Nichtmitglieder 35 €) für Mittagessen (zzgl. Getränke) und Führungen.

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



Foto: Zweckverband Naturpark Solling-Vogler

BRAUNSCHWEIGER LAND

Montag, 10.10.2016, 19 Uhr

Filme im Universum: Everyday Rebellion

Ein Dokumentarfilm über moderne und gewaltfreie Formen von Protest und zivilen Ungehorsam im 21. Jahrhundert.

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, 11.10.2016, 19 Uhr

Tafelrunde

Ort: siehe Internet (www.slowfood.de)

Schnippel-Talk

Das „Jahr der Leguminosen“ neigt sich dem Ende zu. Isst die Menschheit jetzt wieder mehr Erbsensuppe? Was sind die wahren Werte der Hülsenfrüchte? Nach dem Info-Teil wird geschnippelt, was auf dem Markt keine Chance hatte, gekocht und geschlemmt.

Ort:

Haus der Jugend,
Maschstr. 22 – 24,
30169 Hannover

Für die Organisation wird um Anmeldung gebeten:
youthhannover@slowfood.de

**BRAUNSCHWEIGER LAND**

Donnerstag, 27.10.2016, 19 Uhr

Arbeitstreffen

Ort: wird beim Stammtisch bekannt gegeben

BRAUNSCHWEIGER LAND

Sonntag, 30.10.2016, 10 Uhr

Sonntagsfrühstück beim Bäcker Tutschek

In dem sich entwickelnden und spannenden ehemaligen Industriegebiet rund um den Braunschweiger Westbahnhof hat die Bäckerei Tutschek auf einem Hinterhof seit 2015 ihren Bäckereibetrieb und das urige „Doppel-Back Café“ eingerichtet. In dem besonderen Ambiente haben Kunden und Gäste den Blick frei in die „gläserne“ Backstube und können den Bäckern bei ihrem traditionellen Handwerk zuschauen. Viele Produkte entstehen hier in schlesischer Tradition und im wahrsten Sinne des Wortes von Hand, wie das Doppelbackbrot, Breslauer (Brötchen) oder schlesische Buchteln. Bei einem Sonntags-Frühstück mit vielen Leckereien lernen wir die Bäckerei und ihre Produkte näher kennen. Karsten Tutschek wird von seiner Arbeit erzählen und durch die Backstube führen. Das Frühstück wird unterstützt von Bauer Banse und der Fleischerei Waldmann, die Milchprodukte und Wurstspezialitäten beisteuern. Mitgebrachte Kostproben selbst gemachter Marmeladen sind willkommen.

Teilnehmerzahl: 10 – 25

Anmeldungen bei Karola Hille (karmarhille@arcor.de oder 0531 336665) bis zum 24.10.2016.

Kosten einschließlich Getränke: 10 € pro Person, 12 € für Nichtmitglieder, Kinder frei. Überweisung bitte auf das Konto von Heike Gurzinski, GLS Bank, IBAN: DE74 4306 0967 4045 4875 00, Stichwort: „Bäckerei Tutschek“.

Ort: Büchnerstraße 23, 38118 Braunschweig, Zufahrt über Münchenstraße, Pippelweg, Broitzemer Straße, Büchnerstraße

HANNOVER

Mittwoch, 2.11.2016, 19 Uhr

Tafelrunde mit Geburtstagsfeier im „Zauberlehrling“

In diesem Jahr möchte das Convivium Hannover seinen Geburtstag im Zauberlehrling feiern. Das Restaurant wird im Slow Food Genussführer empfohlen und bietet nach eigenen Angaben einen Ort, der sich auf die Historie Hannovers und ihre kulinarischen Traditionen beruft und gleichzeitig moderne, kreative Akzente setzt. Wir wollen uns davon überzeugen lassen und natürlich die Gelegenheit nutzen, mit Freunden, Gästen und Mitgliedern über „gut, sauber, fair“ zu sprechen. Herr von Berlepsch und sein Team werden uns ein entsprechendes Menü anbieten.

Ort: Der Zauberlehrling, Geibelstr. 77, 30173 Hannover

Bitte anmelden bis zum 26. Oktober 2016 unter Tel. 0511 463894 oder hannover@slowfood.de

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 8.11.2016, 19 Uhr

Tafelrunde

Ort siehe Internet (www.slowfood.de)

BRAUNSCHWEIGER LAND

Montag, 14.11.2016, 19 Uhr

Filme im Universum: Von Trauben und Menschen

Schauplatz: Frankreich, eine kleine Weinregion (Gaillac) östlich von Toulouse. Die Zeit: Mitte September. Das Personal: eine Gruppe von etwa 15 Frauen und Männern jeden Alters – mit Lesescheren und Eimern bewaffnete, Erntehelfer für die paar Wochen der Weinernte. Der Trupp ist in die Rebzeilen eines mittelständischen Anbaubetriebs in der Region Gaillac ausgeschwärmt.

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



Foto: FilmKinoText, Filmagentinnen

HANNOVER

Donnerstag, 17.11.2016, 19 Uhr

Wein im Winter

Glühwein ist nicht nur der abschreckende Wein der Weihnachtsmärkte, Gewürzwein kann viel mehr und interessanter sein. Er hat eine alte Tradition, die bis ins Mittelalter zurück geht und die durch die erlesenen Gewürze dem Adel vorbehalten war. Auch gibt es Obstweine, wie Apfelwein, die hervorragend in die kalte Jahreszeit passen. Hier möchte uns Mirjam Claus vom Weinweib aus Linden einige Weine näher bringen und unseren Geschmack schärfen.

Ort: Davenstedter Straße 6b (Hinterhof am Lindener Markt)

Kosten: ca. 25 € (Nichtmitglieder plus 2 €)

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



BRAUNSCHWEIGER LAND

Sonntag, 20.11.2016, 11 bis 15:30 Uhr

Spätherbstlicher Slow Food-Pralinenkurs

Im Slow Food-Pralinenkurs stellen wir gemeinsam fünf verschiedene handgessene Pralinenarten aus den hochwertigen und bio-zertifizierten Schokoladen von Original Beans her.

Wie wäre es z.B. mit selbstgemachtem Kürbiskernnougat, Kürbiskaramell und feinen Kaffeepralinen?

Für Kaffee, Tee, Säfte und Wasser ist während des Kurses gesorgt. Hübsche Pralinen-Verpackungen stehen ebenfalls bereit. Am Ende des Kurses nehmen wir pro Person zwischen 50 und 60 handgemachte Pralinen mit heim. max. Teilnehmerzahl: 10 Personen

Kosten pro Person: 70 €

Was müssen Sie mitbringen? Packen Sie sich evtl. eine Strickjacke ein. In der Pralinenküche herrscht Schokoladen-Temperatur, d. h. es ist nicht wärmer als 21 – 22°C. Schürzen werden während des Kurses gestellt.

Sie haben eine Lebensmittelunverträglichkeit oder leben vegetarisch/vegan? Das ist überhaupt kein Problem. Bitte geben Sie das bei Ihrer Anmeldung mit an.

Bitte anmelden bis zum 9.11.2016 bei Regina@Oestmanns.de und Überweisung des Betrags von 70 € Mitglieder/73 € Nichtmitglieder pro Person auf das Konto: Heike Gurzinski, GLS Bank: IBAN DE 74 4306 0967 4045 4875 00, Stichwort: Pralinenwahnsinn

Ort: Pralinenchule Pralinenwahnsinn, Peterskamp 65, 38108 Braunschweig



BRAUNSCHWEIGER LAND

Montag, 21.11.2016, 19 Uhr

Arbeitstreffen

Ort: wird beim Stammtisch bekannt gegeben

DEZEMBER

HANNOVER

Sonnabend, 3.12.2016, 17 Uhr

Winterbier-Tasting

Bier galt lange eher als Getränk für warme Sommerabende im Biergarten oder vor der Public Viewing-Leinwand. Die neue Biervielfalt, mit der die Craft Beer-Bewegung die zunehmende Eintönigkeit der Industriebiere herausfordert und überwindet, bringt nun wieder Geschmacksnuancen zum Vorschein, die die meisten nicht mit Bier in Verbindung gebracht haben. Dazu gehören dunkle Biere wie Porters und Stouts, die samtig und schokoladig ideale Begleiter für lange Winterabende sind. Davon überzeugen wir uns beim adventlichen Winterbier-Tasting im Craft Beer Kontor Hannover. Es werden 6 bis 7 Biere gereicht: alle winterlich, also eher dunkel, mit Aromen wie Schokolade, Vanille, Nuss, Zimt usw.

Max. 15 Teilnehmer.

Kosten: ca. 30 € (Nichtmitglieder plus 5 €)

Ort: Craft Beer Kontor Hannover, Schlägerstr. 17, 30171 Hannover

Bitte anmelden unter hannover@slowfood.de



BRAUNSCHWEIGER LAND

Sonnabend, 3.12.2016, 19 Uhr (statt Dienstag !!!)

Tafelrunde: Gänseessen

Gänseessen satt heißt es für uns diesmal im Landhaus Moorhütte. Harald Cichacki ist Chefkoch/Küchenmeister des Landhauses Moorhütte, das er nunmehr seit über 30 Jahren leitet und sein Eigen nennt. Er ist mit jedem Kochstil vertraut: ob klassisch-traditionell, international oder Haut Cuisine. An diesem Abend wird er für uns frische Gänse aus Braunschweiger Zucht traditionell zubereiten und mit Rotkohl, Rosenkohl, Heidekartoffeln, hausgemachten Kartoffelklößen, Backobst und Preiselbeeren servieren. Vorspeisen und Desserts sowie Getränke sind im Preis nicht enthalten und können individuell dazu bestellt werden.

bitte umblättern

Zur Anmeldung bis zum 22.11.2016 bitte den Betrag in Höhe von 32 € p. P. (Nichtmitglieder 35 €) auf folgendes Konto überweisen: Heike Gurzinski, GLS Bank: IBAN DE 74 4306 0967 4045 4875 00, Stichwort: Gänseessen, und Nachricht an Gisela Dietze, Tel. 0531 509614 oder Email gisela.dietze@bsld.de
 Ort: Landhaus Moorhütte, Petzvalstr. 51, 38104 Braunschweig (Tel. 0531 376808, www.moorhuetten.de)

HANNOVER

in Kooperation mit  SLOW FOOD YOUTH

Dienstag, 6.12.2016, 19 Uhr

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: Wenn alles klappt, im Zirkuszelt hinter dem Haus der Jugend, Maschstraße 22 – 24, 30169 Hannover – sonst im Haus der Jugend
 Bitte anmelden unter Tel. 0511 463894 oder hannover@slowfood.de

BRAUNSCHWEIGER LAND

Montag, 12.12.2016, 19 Uhr

Filme im Universum: Atomic Falafel

Mit ihrem Falafel-Truck mitten in der Wüste Israels sorgen Mimi (Mali Levi Gershon) und ihre 15-jährige Tochter Nofar (Michelle Trevis) dafür, dass die israelischen Truppen nach ihren Manövern etwas anderes im Bauch haben als die miserable Armeeverpflegung. Die Soldaten lieben die Bällchen mit extrascharfer Sauce.

„Der israelische Filmemacher Dror Shaul serviert einen knallbunten, herb-süßen Cocktail zum Thema Völkerverständigung, bei dem die Selbstironie ebenso wenig fehlt wie die schonungslose Bloßstellung von Machtgier und Militarismus. [...] Im Mittelpunkt der Handlung steht hier die Jugend und damit auch der Optimismus.“ (programmokino.de)

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



Foto: Movienet

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 27.12.2016, 19 Uhr

Das Arbeitstreffen fällt aus. Wir wünschen frohe Weihnachten und einen guten Rutsch ins neue Jahr!!!



HANNOVER

Anfang Januar 2017, 19 Uhr

Monatliche Tafelrunde

Wir besuchen wieder einen Kandidaten für den Slow Food Genussführer. Im Genussführer werden ausschließlich Gastronomiebetriebe mit regionaler Küche empfohlen, die den Slow Food Kriterien entsprechen: gut, sauber, fair, regional, saisonal, frisch, authentisch und preiswert. Jeder Teilnehmer kann, falls er möchte, in einem kleinen Bewertungsbogen seine Eindrücke vom Restaurantbesuch mitteilen. Genaueres zu Ort und Zeit wird rechtzeitig im Internet veröffentlicht: www.slowfood.de/hannover
 Anmeldung unter Tel. 0511 463894 oder hannover@slowfood.de

BRAUNSCHWEIGER LAND

Montag, 9.1.2017, 19 Uhr

Filme im Universum: Die letzte Sau

Kein Schwein gehabt: Der Hof des schwäbischen Bauern Huber ist pleite. Dann übernimmt seine Liebe Birgit auch noch den neu gekauften Betrieb des Vaters – in Ostdeutschland! Anlass genug, dass Huber die Fliege vor den Schulden macht und sich auf einen Roadtrip durchs Ländle begibt. Auf dem lernt er nicht nur Menschen kennen, denen es wie ihm geht, sondern zettelt unverhofft eine Revolution an.

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, 10.1.2017, 19 Uhr

Tafelrunde

Ort: siehe Internet (www.slowfood.de)



HANNOVER

Sonntag, 15.1.2017, 14:30 Uhr

Hannoversche Kaffeetafel mit Musik

Anna Blume – der neue Stern am hannoverschen Kaffeehaushimmel, verborgen hinter dicken Friedhofsmauern, idyllisch und ruhig gelegen, ist etwas ganz Besonderes. Ein gutes, inklusives Konzept, das zu schmackhaften Kuchen und kleinen Gerichten aus regionalen Zutaten führt.

Ute Wrede und ihr Team überraschen uns mit ihren Interpretationen der Hannoverschen Kaffeetafel. Es werden Kuchen nach alten und neuen Hausrezepten gereicht. Dazu spielt feine Musik.

Ort: Anna Blume, Stöckener Friedhof, Haupteingang, Stöckener Str. 68, 30419 Hannover

Kosten: 17,50 € (Nichtmitglieder 19,50 €)

Anmeldung bis 8.1.2017: Tel. 0511463894 oder hannover@slowfood.de

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 24.1.2017, 19 Uhr

Arbeitstreffen

Ort: wird beim Stammtisch bekannt gegeben.



BRAUNSCHWEIGER LAND

An einem Dienstag im Februar oder März 2017, 19 Uhr.

Gin-Veranstaltung

Gin hat in den letzten Jahren ein Comeback erfahren. Eine der ältesten Spirituosen hat über die Insel (England), verbreitet über das britische Commonwealth, den Weg in unsere heimischen Bars, Kneipen und Wohnzimmer gefunden. Wir bieten eine Einführung in das Thema Gin an.

WAS ist Gin? – WORAUS besteht Gin? – WOZU eignet sich Gin? – WELCHE Sorten Gin gibt es? – WELCHES Tonic Water passt am besten zu welchem Gin? – WAS können SIE uns zum Thema Gin sagen?

Ablauf: Geschichte, Inhaltsstoffe, Herstellungsarten, Klassifizierung incl. Verkostung – GIN TONIC als Trendgetränk, passende TONICS zu meinem GIN, Verkostung von GIN TONICS.

Anschließend stehen die Gin-Experten noch an der Bar zur Verfügung.

Den genauen Termin und Anmeldemodalitäten finden Sie demnächst unter www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/braunschweiger_land/termine/gin-veranstaltung

Ort: Restaurant „Vielharmonie“, Bankplatz 7, 38100 Braunschweig
www.vielharmonie-bs.de

HANNOVER

Dienstag, 7.2.2017, 18:30 Uhr

in Kooperation mit  SLOW FOOD YOUTH

Mitgliederversammlung des Conviviums Hannover und Mitbring-Tafelrunde im Zelt

Die Tafelrunde bildet heute den Rahmen für die jährliche Versammlung des Conviviums Hannover. Wir beginnen heute etwas früher als sonst, um ausreichend Zeit für die notwendigen Regularien zu haben. Das Leitungsteam wird neu gewählt.

Die Freude am Kulinarischen soll nicht zu kurz kommen: Jede und jeder darf eine Kleinigkeit für ein buntes Buffet mitbringen.

Ort: Wenn alles klappt, im Zirkuszelt hinter dem Haus der Jugend, Maschstr. 22 – 24, 30169 Hannover – sonst im Haus der Jugend

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

Das Faszinierende an Slow Food ist die Vielfalt. Im zehnten Jahr als Convivienleiter weiß ich das nicht nur kulinarisch zu schätzen, sondern ich bin auch immer aufs Neue begeistert über die Aktivitäten vieler unserer Mitglieder.

Die zu koordinieren, gleichzeitig eigene Themenschwerpunkte zu besetzen, das ist die Herausforderung für die neue Convivienleitung. Ich möchte jede und jeden ermuntern, eine Kandidatur für die Convivienleitung in Erwägung zu ziehen. Die ehrenamtliche Arbeit bereichert enorm – in ideeller Hinsicht – und macht Spaß!

Deshalb möchte ich mich auch nach meiner Zeit als Convivienleiter gern aktiv mit einzelnen Themen befassen.

Frank Buchholz



BRAUNSCHWEIGER LAND

Montag, 13.2.2017, 19 Uhr

Filme im Universum: Landstück

Im Nordosten Deutschlands wird seit Jahrhunderten Landwirtschaft betrieben. Die weitgeschwungenen Felder der Uckermark reichen bis zum Horizont. Als die landwirtschaftlichen Produktionsgenossenschaften der DDR abgewickelt wurden, konnten sich die Äcker erholen. Naturschutzgebiete sind entstanden und bäuerliche Familienbetriebe haben sich auf ökologischen Anbau umgestellt. Doch die globale Gier nach Land hat auch den Norden Brandenburgs erreicht.

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



Foto: Salzgeber

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 14.2.2017, 19 Uhr

Tafelrunde und Mitgliederversammlung mit Neuwahlen

Der Ort steht noch nicht fest, aber alle Mitglieder werden rechtzeitig eingeladen.

BRAUNSCHWEIGER LAND

Mittwoch, 22.2.2017, 19 Uhr

Arbeitstreffen

Ort: wird beim Stammtisch bekannt gegeben



HANNOVER

Donnerstag, 23.2.2017, 19 Uhr

Nutztierpatenschaften, Solidarische Landwirtschaft, Handelsmarke – neue Chancen für Tierwohl, Geschmack und Bauernhöfe!

Fleisch, Milch und Eier aus einer Tierhaltung, die dem Wunsch der VerbraucherInnen nach guten Lebensmitteln, die unter fairen Bedingungen für Tier und Umwelt produziert wurden, und dem Ziel der Landwirte, für gute Produkte ein faires Einkommen und Anerkennung zu bekommen, entspricht. Diskussion mit Initiatoren von Praxisbeispielen, mit Wissenschaftlern, Landwirten, Verbrauchern, Vermarktern und Ethikern.

Kathrin Ollendorf und Holger Linde werden Kostproben von Produkten aus ihren Hutewaldschweinen mitbringen.

Mehr Informationen auf Seite 4 f.

Ort: Haus der Kirche, Archivstr. 3, 30169 Hannover

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

MÄRZ

HANNOVER

Anfang März 2017, 19 Uhr

Monatliche Tafelrunde

Wir besuchen wieder einen Kandidaten für den Slow Food Genussführer. Im Genussführer werden ausschließlich Gastronomiebetriebe mit regionaler Küche empfohlen, die den Slow Food Kriterien entsprechen: gut, sauber, fair, regional, saisonal, frisch, authentisch und preiswert. Jeder Teilnehmer kann, falls er möchte, in einem kleinen Bewertungsbogen seine Eindrücke vom Restaurantbesuch mitteilen. Genaueres zu Ort und Zeit wird rechtzeitig im Internet veröffentlicht: www.slowfood.de/hannover

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



Foto: MissingFilms

BRAUNSCHWEIGER LAND

Montag, 13.3.2017, 19 Uhr

Filme im Universum: Alki Alki

Stets an seiner Seite: „Flasche“, ein gemütlicher, schmerzbäuchiger Kumpeltyp, verkörpert vom Ideengeber Peter Trabner. Sehen können die personalisierte Sucht nur der Zuschauer und Tobias. Mal beruhigt Flasche ihn, mal schimpft er und wiegelt auf, meist aber stiftet er zur Flucht an vor Alltagsdruck und Verantwortung. Mit ihm ist das Leben so viel unbeschwerter. 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, 14.3.2017, 19 Uhr

Tafelrunde

Heute vor 15 Jahren wurde unser Convivium gegründet. Wir werden dieses Ereignis bei der Tafelrunde angemessen würdigen. Aber eine „richtige“ Feier wird es erst demnächst geben.

Ort: siehe Internet (www.slowfood.de)

BRAUNSCHWEIGER LAND

Donnerstag, 30.3.2017, 19 Uhr

Arbeitstreffen

Ort: wird beim Stammtisch bekannt gegeben

Vorankündigung:

BRAUNSCHWEIGER LAND

Freitag, 6.10. – Sonntag, 08.10.2017

Vom Wein und Mehl –

Weinreise nach Freyburg / Saale-Unstrut

Inspiriert zu dieser Reise hat uns der Stern-Artikel „Altmodisch gut“ über die Mühle Zeddenbach.

Neugierig geworden recherchierten wir zweimal vor Ort und entdeckten neben vorzüglichem Mehl noch deutlich mehr ...

Deswegen möchten wir Euch im nächsten Herbst dieses nördlichste Weinanbaugebiet Deutschlands etwas näher bringen. Übernachten werden wir in Freyburg im Hotel Rebschule mit einem herrlichen Blick über die Weinberge. Im Besuchsprogramm stehen u. a. die Mühle Zeddenbach sowie das Weingut Pawis.

Für die zwei Übernachtungen im Doppelzimmer und die Veranstaltungen sind zum jetzigen Zeitpunkt mit Kosten von ca. 160 € / Person zu rechnen (Einzelzimmer etwas teurer).

Einzelheiten zum geplanten Programm und zur Anmeldung folgen im Veranstaltungskalender vom Frühjahr 2017.



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

Mi. & Sa. Altstadtmarkt Braunschweig 8 - 13 Uhr
Fr. Westfalenplatz Braunschweig 8 - 13 Uhr } im wöchent-
Fr. Stephansplatz Hannover 8 - 13 Uhr } lichen Wechsel

Inhaber

Matthias Schauch

Zur Schwemme 2, 38388 Wobek



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

www.wildwurstladen.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

Wingert
Weinhandel
Jakobstr. 23
Hannover-List
(0511) 620388



www.wingertweinhandel.de

25 JAHRE

WINGERT

WEINE AUS ÖKOLOGISCHEM ANBAU



Genuss-Kultur

GASTLICHKEIT – NATÜRLICHKEIT – HANDWERK

Gastlichkeit

Genau diese sollen Sie in unserem Restaurant erleben. Jeden Tag möchten wir Sie verwöhnen und umsorgen, von Mensch zu Mensch.
Seien Sie uns herzlich willkommen!

Natürlichkeit

ist das Credo unserer Küche. Wahrer Geschmack von natürlich gewachsenen Pflanzen, vergessenen Kräutern, wiederentdecktem Gemüse und respektvoll aufgewachsenem Tier. Nur dies finden Sie in unserer Küche.

Handwerk

Vorgefertigte Waren haben bei uns keine Chance: Hier wird die Sauce noch selbst gezogen, der Fisch im Ganzen angeliefert, das Fleisch filetiert und der Teig mit natürlichen Aromen hergestellt – Handwerk von Menschen, die Ihnen Genuss bereiten möchten.

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



das inklusive Kulturcafé am Stadtfriedhof Stöcken

hausgemachte Kuchen und Speisen, kulturelle
Veranstaltungen und private Feiern jeder Art

Öffnungszeiten: Dienstags bis Sonntags (Montags nur Gesellschaften)
15.03.-31.10. 10:00 - 18:30 Uhr | 01.11.-14.03. 10:00 - 17:00 Uhr
Anna Blume gem. GmbH | Stöckener Str. 68 | 30419 Hannover
cafe@anna-blume-hannover.de | www.anna-blume-hannover.de
Geschäftsführerin: Ute Wrede | Tel 0511 3588523 | Mobil 0171 6151464

Lindenhof Bio-Produkte direkt vom Bauernhof

Altstadtmärkte Braunschweig
Mi und Sa 8 - 13 Uhr

Braunschweig Prinzenpark
Do 12 - 18 Uhr

Stadtmärkte 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

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

Wir
räuchern frisch
vor Ort

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

LINDEN NORD



LINDENBLATT

..... ESSEN & TRINKEN

Homanns Bauernladen

VERKAUF DIREKT vom ERZEUGER
und aus der Region

Aktuelles der Saison: Grünkohl, Gänse, Puten,
Enten, Wild, Weihnachtsbäume

Hofladen: Wehner Horst 7, 31234 Edemissen-Wehnen

www.homanns-bauernladen.de

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



selbst angebaut · selbst vermahlen · von uns gebacken

Dinkelbäckerei im Leinetal

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

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.

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.: 0511-794667
www.fleischerei-hebel.de

Hebel

100 Jahre



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.gemueseekiste.com



Gemüseekiste

vom Bioland-Betrieb Kampfelder-Hof





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



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.: 0 58 36/8 75
Fax: 0 58 36/9 79 983

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

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



Richter

ALTSTADTBÄCKER

Beim Brot sind wir eigen.

Eigene Rezepturen

Eigener Natursauer

Frische, eigene Brotkeimlinge

Brotgetreide aus der Region



Infos unter: brotversteher.de



DER ZAUBERLEHRLING

LASSEN SIE SICH VERZAUBERN!

NEUE DEUTSCH-NIEDERSÄCHSISCHE KÜCHE
MIT PRODUKTEN AUS DER REGION
UND DEUTSCHEN WEINEN.

HEREINSPAZIERT!

DER ZAUBERLEHRLING
RESTAURANT & WEINHANDEL

GEIBELSTRASSE 77
30173 HANNOVER

T +49 511 899 636 33
F +49 511 899 636 66

WWW.DERZAUBERLEHRLING.COM
INFO@DERZAUBERLEHRLING.COM

 FACEBOOK.COM/DERZAUBERLEHRLINGHANNOVER

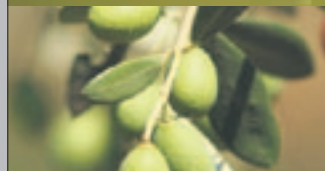
ÖFFNUNGSZEITEN
MO - FR 12.00 UHR - 15.00 UHR
AB 18.00 UHR
SA + SO AB 18.00 UHR
WARMER KÜCHE BIS 22.30 UHR



ELEA
Olivenöl. Wein. Gutes

Olivenöl-
Seminare

- 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

Obstplantage  Hahne
...max schmeckt's

Hildesheimer Str. 574
30880 Laatzen OT Gleidingen

Telefon 05102 2303
www.hahne-obstplantage.de

In der Region und aus der Region!

Selbsterzeugtes Aroma-Obst aus Gleidingen

Unser Angebot:

Äpfel	ganzjährig, 35 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

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- Nordstadt
An der Lutherkirche
donnerstags von 14 - 18 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 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

BauernMarkt



Braunschweig
auf dem Kohlmarkt
donnerstags von 8:30 - 14 Uhr

Ansprechpartner für Beschicker:
Bastian Ehrhardt, 1. Vorsitzender
Tel. 01 75 - 411 25 82

Ansprechpartner für Veranstaltungen:
Harald Lüddecke Volker Werthmann
2. Vorsitzender Marktsprecher
Tel. 01 74 - 796 04 17 Tel. 01 70 - 412 85 90

www.bauernmarkt-braunschweig.de



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

Max Matzeik, Eisberger Str. 436, 32457 Porta Westfalica



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

FESTE FEIERN, WIE SIE FALLEN, ABER BEI UNS.



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



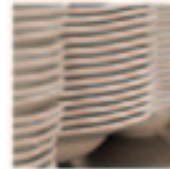
10x in Hannover
2x in Hildesheim

Bio Backwaren & Café

doppelkorn-hannover.de



DIE KAFFEE
WIRTSCHAFT



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

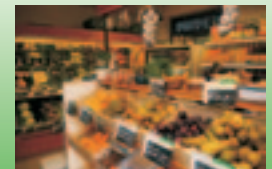
Mo. und Di. Ruhetag. Mi.–Fr. ab 14 Uhr.

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



Rehmilchkäserei
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

Ganz. Schön. Mutig.
Kreative Kommunikation



→ www.GanzSchoenMutig.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, phantasievolle und überraschende bunte Küche in Bistro und Partyservice.

Gut, Sauber, Fair – auch bei La Vigna.



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

Espresso
Brot
Rösterei

cup to go

Standort:
Altstadtmarkt
Indigo Elbweh-Strasse

Cup to go
Michael-Löhne
Gut 19
38234 Osterode
01577 190120
cup to go .de

Tutscheks Doppel-Back...



In Braunschweig Büchnerstr.23 und Leipziger 203
Wochenmärkte: Mi. bis Sa. www.baekerei-tutschek.de

BRAUKUNST
MIT CHARAKTER
AUS DER
BRAUMANUFAKTUR
HÄRKE.

BRAUMANUFAKTUR
HÄRKE
PILS
HELL

www.braumanufaktur-haerke.de

BRAUMANUFAKTUR HÄRKE - AM WERDERPARK 5 - 31224 PEINE

★ 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

.....
Nenndorfer 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.

