

VERANSTALTUNGEN

April – September 2015

Genuss mit Verantwortung



Slow Food®

Braunschweiger Land
Hannover
Harz

25.4.2015: Bauernhoferlebnis

12.6.2015: Werksbesichtigung riha

14.7.2015: Picknick ohne Grenzen

22.7.2015: Honigschleudern im Harz

6.9.2015: Internationales Gartenfest

20.9.2015: Genussmarkt Braunschweig

Genussreise nach Württemberg

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 unter www.slowfood.de/mitgliedwerden

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

Freude am Essen hält die Welt zusammen

Der Redaktionsschluss unseres Sommerprogramms stand wieder einmal unter dem Eindruck einer Massenveranstaltung. Viele tausend Menschen haben im Januar in Berlin für eine andere Agrarpolitik, für gute, saubere und faire Lebensmittel, für Ernährungssouveränität demonstriert. Das Motto „Wir haben es satt“ brachte zum wiederholten Mal die unterschiedlichsten Gruppierungen und Verbände zusammen – für Slow Food ist das ein **beeindruckendes Zeugnis einer gesellschaftsweiten Vernetzung**.

Immer mehr Menschen wollen sich auf Lebensmittel verlassen können, die verantwortungsvoll erzeugt wurden und die sie genussvoll essen können. Wie facettenreich das sein kann, erfahren Sie bei Slow Food. Betrachten Sie die folgenden Seiten als Einblick in unsere Aktivitäten und als Einladung zum Mitmachen.

Freude am Essen kann viel bewegen, ganz gewiss kann sie auch Menschen zusammenführen, die sich vielleicht – noch – nicht viel zu sagen haben. **Menschen aus unterschiedlichen Kulturen**, mit anderen Sprachen und anderen Kochrezepten. Das beweisen auf ermutigende Weise viele Beispiele wie „Buffet der Kulturen“, „Internationale Stadtteilgärten“ oder „Über den Tellerrand kochen“. Kochen und Essen als Völkerverständigung – für Slow Food ist das eine Selbstverständlichkeit. In diesem Zusammenhang möchten wir besonders auf die Veranstaltungen am 14. Juli in Braunschweig und am 30. August in Hannover hinweisen.

Überhaupt hält der Blick in die Zukunft Erfreuliches bereit. Weltweit kommen immer mehr junge Menschen in das Netzwerk des guten Geschmacks. **Slow Food Youth** ist auch bei uns aktiv. Ansprechpartner gibt es schon in Clausthal-Zellerfeld und in Hannover.

Wir freuen uns auf ein Kennenlernen!

Ihre Slow Food Convivien



Impressum

SLOW FOOD BRAUNSCHWEIGER LAND

Gisela Dietze, Thomaestraße 14, 38118 Braunschweig
Tel. 05 31 509614, E-Mail: braunschweigerland@slowfood.de

SLOW FOOD HANNOVER

Frank Buchholz, Paul-Ehrlich-Straße 12 b, 30952 Ronnenberg
Tel. 05 11 463894, Fax 05 11 41 5270, E-Mail: hannover@slowfood.de

SLOW FOOD HARZ

Dorothee Kemper, An der Trift 19, 38678 Clausthal-Zellerfeld
Tel. 053 23 1774, Fax 053 23 45 29, E-Mail: harz@slowfood.de

Fotos: Slow Food, sofern nicht anders angegeben
Layout: Frank Buchholz, www.typo-text-trix.de · Auflage: 15.000
Anzeigenschluss für den Kalender Winter 2015/2016: 15. August 2015

Grüne Woche und fünfte „Wir haben es satt!“-Demo in Berlin: Für eine Agrarwende – nicht nur in Niedersachsen

Für mich war es die 3. Demo für eine Agrarwende zur Grünen Woche in Berlin, und die erste, die ich als Slow Food-Mitglied begleitet habe. Jedes Jahr wuchs bei mir die Spannung – werden es wieder so viele sein, wie beim letzten Mal, oder haben die Menschen nicht nur die Agrarindustrie sondern auch das Demonstrieren langsam satt, werden müde, frustriert oder wenden sich gelangweilt einfach wieder anderen Themen zu?

Nein, es waren nicht weniger sondern mehr als im letzten Jahr, mehr Trecker und mehr Menschen! Und der endlos lange, laute, bunte und fröhliche Zug wirkte auch sofort wieder belebend und ermutigend auf mich selbst. Denn ich muss gestehen: schon seit Jahrzehnten setze ich mich beruflich und privat für eine bessere, nachhaltigere, zukunftsfähige Landwirtschaft und Agrarpolitik ein, und ich bin keineswegs zufrieden mit den noch viel zu kleinen Schritten, die wir bisher in dieser Richtung vorangekommen sind. Aber allen, denen es in dieser Hinsicht so geht wie mir, kann ich nur raten: kommt (immer wieder) mit zu diesen Demonstrationen in Berlin! Diese bunte Menge, die sich da schon seit 5 Jahren immer wiederversammelt, macht Hoffnung und stärkt die Zuversicht, dass wir die notwendigen Veränderungen – in unserer Landwirtschaft und im Verbraucherverhalten vieler unserer Mitmenschen – doch noch schaffen werden. Vor allem auch die vielen jungen Menschen, die sich bei Slow Food und in vielen anderen Organisationen – im Tierschutz, als Vegetarier oder Veganer, in der Arbeitsgemeinschaft Bäuerliche Landwirtschaft, in den Bioverbänden, bei Brot für die Welt u.v.m. – engagieren, machen Mut. So unterschiedlich die Hintergründe und Motivationen der Einzelnen auch sein mögen, in Berlin ziehen sie bunt gemischt alle an einem Strang.

Diese Einigkeit so vieler Menschen gegen die immer noch vorherrschenden Entwicklungen in der Landwirtschaft und für eine Agrarwende macht inzwischen auch dem Bauernverband – der Interessenvertretung für die Mehrzahl der konventionellen Landwirte – Sorgen. Er rief dieses Jahr das erste Mal zu einer Gegenkundgebung auf, und wirft den „Wir haben es satt“-Demonstranten vor, alle Bauern zu verunglimpfen und zu Unrecht an den Pranger zu stellen.

Diese Einstellung war auch bei einer Veranstaltung der „Marketinggesellschaft der niedersächsischen Land- und Ernährungswirtschaft“ laut zu hören. Die Marketinggesellschaft hatte, wie jedes Jahr im Rahmen der Grünen Woche, zur „Zukunftswerkstatt Landwirtschaft“ eingeladen und ich war als Mitglied einer Slow Food-Delegation dabei.

Das war ein echtes Kontrastprogramm zu der Demo wenige Tage zuvor. Zwar gab es bei der „Zukunftswerkstatt Landwirtschaft“ auch Vertreter von

Bio- und Umweltverbänden (wie auch von Slow Food), sie waren jedoch hier deutlich in der Minderheit. Die Mehrzahl des Publikums kam aus der konventionellen Land- und Ernährungswirtschaft, und entsprechend war das Podium besetzt. Immerhin war einer der Hauptredner, **Dr. Felix Prinz zu Löwenstein**, ein prominenter Vertreter des ökologischen Landbaus in Deutschland. Doch bevor der zu Wort kam, beklagte der Präsident des Landvolks (also des niedersächsischen Bauernverbandes), dass Wut und Frust bei den Bauern angesichts der „Wir haben es satt“-Demonstrationen immer größer würden. Sie seien es doch, die „uns satt machen“ – so das Motto der Gegenkundgebung, und sie müssten sich dafür immer mehr kritisieren oder sogar als „Tierquäler“ und „Umweltverschmutzer“ beleidigen lassen. In gleichem Tenor äußerten sich im Laufe der Veranstaltung auch mehrere Landwirte aus dem Publikum. Prinz Felix zu Löwenstein antwortete in seinem Vortrag mit vielen Beispielen für eine andere, ökologisch orientierte Landwirtschaft und für vielfältige gemeinsame Projekte von Bauern und Verbrauchern in einer „Solidarischen Landwirtschaft“. In der Diskussion rief er die Landwirte dazu auf, die Bewegung der kritischen, engagierten Verbraucher doch als Chance zu positiver Veränderung zu begreifen und zu nutzen. Seine Beispiele wurden jedoch von der Mehrzahl der Zuhörer als kleine Nischen abgetan, von der die meisten Bauern nicht leben könnten.

Ich kann die Not und Zerrissenheit vieler Bauern gut verstehen. Noch immer fördert die Agrarpolitik der EU und der Bundesrepublik das „Wachsen oder Weichen“, bevorteilt mit ihren Förderprogrammen überwiegend die großen, agrarindustriellen Betriebe. Und noch immer greift eine große Menge der Verbraucher im Supermarkt nach möglichst billigen Lebensmitteln, obwohl sie bei Meinungsumfragen mehr Umwelt- und Tierschutz in der Landwirtschaft fordern.

Doch die Zahl der kritischen, engagierten Verbraucher und Verbraucherinnen wächst langsam und kontinuierlich. Und ich bin überzeugt: sie würde noch viel schneller wachsen, wenn ihr, liebe Landwirte, euch in großer Zahl auf unsere Seite stellt und gemeinsam mit uns eine andere Agrarpolitik, faire Preise statt unfairer Subventionen und ein Ende des zu Lasten eures eigenen Standes gehenden Strukturwandels fordern würdet. Verbündet euch mit uns, so wie wir uns auch jetzt schon mit allen Bauern verbünden, die unter schwierigsten Rahmenbedingungen versuchen, ökologisch, umweltschonend und tierschutzgerecht zu wirtschaften! Gemeinsam könnten wir wirklich eine richtig gute Agrarwende schaffen!

Dr. Antje Brink, Convivium Hannover

Foto: Marketinggesellschaft Wagenzick



Was ist ein gutes Lebensmittel?

Das Thema „Was ist ein gutes Lebensmittel“ beschäftigt uns bei Slow Food schon lange, um nicht zu sagen schon immer. Jeder hat seine ganz persönliche Geschichte und Erfahrung mit dem Guten, dem Leckeren und dem vermeintlich nicht so Guten.

Um diese Diskussion innerhalb Slow Food weiter voranzutreiben und auch den **Standpunkt der Slow Food Qualitätskommission** zu vermitteln, lud der Leiter diese Kommission, Dr. Hanns E. Kniepkamp am 24. Januar 2015 in Hannover in den Pavillon ein. Es kamen gut 30 interessierte Slow Food Mitglieder und Freunde. Teilweise nahmen sie eine weite Anreise aus Bielefeld, Salzgitter, Hameln und natürlich aus dem Raum Hannover in Kauf. Und jeder brachte seine Begeisterung für gute Lebensmittel und gutes Essen mit. Schnell zeigte sich, dass man sich auf gutes Essen mit Genuss und Freude einigen kann. Geht man aber auf die Basics, die einzelnen Lebensmittel, wird es schwieriger.

Dr. Kniepkamp überraschte doch Viele mit detaillierten Beispielen aus der Lebensmittelindustrie. Und so wissen wir nun, warum nur der runde Weißkohl verarbeitet im Supermarkt zu bekommen ist und kein Spitzkohl. Auch wurden zahlreiche Beispiele aufgezeigt, wie die Lebensmittelindustrie ihre Verarbeitungsschritte beschleunigt, verkürzt, rationalisiert und verfeinert. So wird Geschmack erzeugt, der weniger mit der handwerklichen Vorstellung von Reife, Aromaausbildung und Ursprünglichkeit zu tun hat. Auch konnte gut vermittelt werden, dass es letztlich unmöglich sein wird, allen Tricks oder gar Hilfsmittel der Lebensmittelindustrie auf die Schliche zu kommen. Die Ursprünglichkeit und Ehrlichkeit der Lebensmittel und der Hersteller bleibt hier oftmals auf der Strecke.

In drei Gruppen aufgeteilt unterhielten wir uns je zu einem besonderen Lebensmittel. Brot, Käse und Wurst durften unter die Lupe genommen werden. Was gehört für uns in das Lebensmittel und was nicht. Was erwarten wir von einem guten Lebensmittel und was nicht. Auch hier zeigte sich der sehr unterschiedliche aber sehr bereichernde Erfahrungsschatz der Teilnehmer, aber auch die zum Teil unterschiedliche Erwartungshaltung an das gute Lebensmittel.

Wieder im Plenum wurden die Ergebnisse vorgestellt, und Dr. Kniepkamp klärte an Hand von vielen plakativen Beispielen auf, wie handwerklich Brot, Wurst und Käse hergestellt werden kann. Aber auch wie dagegen die Lebensmittelindustrie Prozesse beschleunigt und Geschmack verstärkt und wo Hilfsstoffe in Form von Enzymen, Aromen, Säuren und mehr eingesetzt und verschleiert werden.

Zu guter Letzt wurde der Standpunkt der Slow Food Qualitätskommission aufgezeigt. Diese erarbeiteten Kriterien werden derzeit als Vorgaben für Slow Food Messen gesetzt. An vielen Punkten wurde aufgehorcht wie stringent auf Reinheit und Ursprünglichkeit gesetzt wird, aber auch wo und warum Ausnahmen gemacht werden.

**Gut
Sauber
Fair**

Gut, Sauber, Fair sind unsere Eckpfeiler bei Slow Food. Das klingt gut und lässt sich schnell unterschreiben, aber es bleibt im Detail sehr schwierig. Denn das Spannungsfeld ist groß. Hohe Hürden zu setzen ist leicht, doch wer kann denn darüber springen? Sind das nur noch Lebensmittel für Reiche? Hat das mit unserem Alltag noch etwas zu tun? Und wie geht jeder selbst mit diesen hohen Hürden in seinem Convivium um? Wen dürfen wir denn eigentlich jetzt noch als Slow Food Unterstützer aufnehmen, wenn wir diese klaren, starken Kriterien festsetzen wollen würden? Auch das Thema Bio bringt noch eine zusätzliche Würze, die wir diskutieren müssen. Ebenfalls die Frage, ob wir wirklich ein „Slow Food Zertifikat“ an Hersteller und Erzeuger ausstellen wollen. Denn was sind hier die Folgen? Ist uns das wirklich bewusst?

Es zeigt sich, wer eine Frage beantwortet, bekommt auch drei neue Fragen mitgeliefert. Das muss uns klar sein. Und es ist nicht so einfach, das Handwerk und die Industrie zu beurteilen. Es ist nicht alles schwarz oder weiß. Überall steckt etwas Gutes drin. Mal mehr, mal weniger.

Und letztlich wollen wir es jeden Tag genießen können!

Carsten Polke, Convivium Hannover

Chambourcin Johanniter Maréchal Foch Solaris Léon Millot Bronner Regent Saphira Cabernet Jura Cabernet Blanc Pinotin Muscaris Souvignier Gris Monarch Bianca Prior Helios Baron Phoenix Cortis Seyval blanc Chambourcin

PiWis – Königs- oder Irrweg zu gutem und sauberem Wein?

Wenn die Frage gestellt wird, wofür Slow Food sich einsetzt, dann fällt den meisten von uns der berühmte Dreiklang ein, wie wir uns Lebensmittel vorstellen: Gut-Sauber-Fair. Was das genau bedeutet, kann nur für jedes Lebensmittel einzeln bestimmt werden, eine Aufgabe, der sich Slow Food gerade mit großer Energie und Begeisterung widmet. Am weitesten gediehen ist dieser Prozess in Deutschland beim Lieblings-Lebensmittel vieler Slow Foodies und derer, die es vielleicht noch werden: dem Wein. Zu diesem Thema arbeitet seit einiger Zeit eine Gruppe von Winzern und anderen Weinexperten und -kennern daran, Kriterien für „Slow Wein“ zu erarbeiten. Die Teilnehmer dieser Wein AG bei Slow Food sind sich unter anderem einig, dass synthetische Pflanzenschutzmittel nicht mit der geforderten Sauberkeit des Lebensmittels Wein vereinbar sind. Das bedeutet de facto, dass konventioneller Weinbau nicht mit Slow Food-Kriterien zu vereinbaren ist. Kritiker reagieren darauf unter anderem mit dem Argument, dass auch ökologisch arbeitende Winzer spritzen, und zwar Kupfer, und stellen die Frage, ob das dann sauber sei. In der Tat ist der Einsatz von Kupfer im ökologischen Weinbau äußerst wichtig, **da die Winzer gegen einen Gegner noch keine andere wirksame Waffe gefunden haben**: *Plasmopora viticola*, besser bekannt als **Falscher Mehltau** oder *Peronospora*. Dieser Pilz wurde im 19. Jahrhundert eingeschleppt, als die

Reblaus drohte, den europäischen Weinbau zu vernichten. Damals wurden amerikanische Rebstöcke importiert, denen die Reblaus nichts anhaben konnte. Als blinder Passagier kam der Pilz mit, und mit ihm die Krankheit, die sich als ebenso gefährlich wie die Reblaus herausstellte. Bereits früh wurde erkannt, dass Kupfer gegen den Falschen Mehltau hilft, und da im ökologischen Weinbau synthetische Fungizide nicht erlaubt sind, bleibt nur das Spritzen mit Kupfer. Als natürlich vorkommendes Element fällt Kupfer nicht unter das Verbot synthetischer Pflanzenschutzmittel, allerdings ist nachgewiesen, dass Kupfer bei langjähriger Anwendung schädigend auf viele Arten von Bodenorganismen wirkt und die Biodiversität im Weinberg schädigt. **Wie können Winzer also die Reben vor dem Falschen Mehltau schützen und damit überhaupt Wein produzieren und dennoch saubere Lebensmittel herstellen?**

Ein möglicher Weg sind die Pilzwiderstandsfähigen Rebsorten, kurz PiWis genannt. Sie sind Ergebnis langwieriger Züchtungsprozesse, die mit dem Kreuzen europäischer und amerikanischer Reben bereits Ende des 19. Jahrhunderts begannen. Ihre Vorteile liegen auf der Hand, auf den Internetseiten des Vereines PiWi International heißt es: „Weinbau ohne Chemie und ohne Bodenbelastung, weil man sich die vielen Traktorfahrten durch die Rebzeilen spart, ist kein Traum, sondern PIWI-Realität.“ Was auf den ersten Blick klingt wie der Stein der Weisen, offenbart im Alltag allerdings Schwächen. Denn wer kennt Rebsorten wie Breidecker, Monarch oder Saphira? Hat ihr Weinhändler Baron oder Orion im Sortiment? Lediglich der Regent hat eine gewisse Bedeutung im Weinbau und Weinhandel erlangt, alle anderen Rebsorten muss der Weinfreund lange suchen. Dafür gibt es sicherlich eine Reihe von Gründen, und nicht bei jedem Winzer löst der Gedanke Begeisterung aus, seine Reben herauszureißen und pilzwiderstandsfähige Rebsorten zu pflanzen. Sicherlich sind auch Schwierigkeiten beim Marketing ein Argument, denn neue Rebsorten am Markt zu platzieren, ist bestimmt nicht einfach. Dabei spielt eine Rolle, dass viele Weinkenner oder solche, die sich dafür halten, ihre festgefahrenen Ansichten haben und nicht zu Flaschen greifen, auf deren Etikett nicht „Riesling“ oder „Spätburgunder“ steht.

Für Slow Food stellt sich ein ganz anderes Problem. Denn wir stehen für eine Vielfalt, die traditionelle Lebensmittel umfasst, und das bedeutet auch autochthone Rebsorten, die für Weinanbauregionen prägend sind, zum Teil seit Jahrhunderten. Passen da Neuzüchtungen ins Bild? Und können die pilzwiderstandsfähigen Rebsorten geschmacklich überzeugen? Denn sauber allein reicht uns nicht, gut müssen Lebensmittel auch sein.

Diese Diskussion steht erst am Anfang, sie ist noch lange nicht abgeschlossen. Bei Slow Food Hannover nähern wir uns dem Thema so, wie es angebracht ist: Wir versuchen die Weine einfach. Dann wissen wir schon mal, ob sie gut sind oder nicht.

Stefan Dietrich, Convivum Hannover



**PiWi-Picknick, 8. Aug. 2015
(s. Seite 25)**

International Chocolate Awards

Die „International Chocolate Awards“ (ICA) sind der einzige freie und unabhängige Wettbewerb, der handwerkliches Geschick bei der Herstellung von Schokolade würdigt und die Produkte, die aus den besten Schokoladen entstehen, anerkennt. Die „Awards“ basieren auf vielen Jahren der aktiven Arbeit bei der Ermittlung der besten Schokoladen und wurden von Personen aus England, Italien und den USA ins Leben gerufen. Die „ICA“ gibt es inzwischen in vielen Regionen der Welt. Jeder Hersteller kann jedes im Handel erhältliche Produkt einreichen, das die Qualitäts-Vorgaben erfüllt. Das Juroren-Team besteht aus Experten, Prüfern, Konditoren, Gastro-Kritikern, Food-Bloggern, Sommeliers, Küchenchefs. Die Gewinner der regionalen Wettbewerbe treten im „World Final“ gegeneinander an.

Die „ICA“ machen auf das Schokoladen-Produkt, auf die harte Arbeit und Anstrengung, die die Herstellung von guter Schokolade mit sich bringt, aufmerksam. Sie versuchen, die besten Schokoladen, hergestellt aus dem besten Kakao, herauszufiltern und dadurch den Schokoladenherstellern, Chocolatiers und Kakaobauern zu helfen, weiter erfolgreich beste und feinste Schokoladen der Welt herzustellen. **Am Freitag, 11. Sept., werden die Gewinner der International Chocolate Awards 2015 DACH (Deutschland, Österreich, Schweiz) in Hannover, Helmkestraße 5 A, prämiert.**

Live auf 1000 m²
Schokoladen-
Gourmet-Festival.de

11.-13.
SEPTEMBER 2015

SCHOKOLADE
CHOCOLATE
CHOCOLAT
CHOCOLATE

GOURMET FESTIVAL

SCHOKOLADEN
GOURMET
FESTIVAL

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

CHOCOLATS-DE-LUXE.de

Es regt sich was! Regionale Vermarktung

Am 14. Oktober 2014 fand im Kulturzentrum Pavillon in Hannover eine Veranstaltung unter Beteiligung von Slowfood zum Thema: „Wie essen wir morgen?“ statt. Vielleicht war das der Impuls, aus dem heraus sich ein Arbeitskreis der Grünen/Bündnis90 der Region Hannover, zu dem wir eingeladen wurden, bildete. Und der Impuls setzte sich fort in einer lokalen Initiative der Grünen/Bündnis90 der Stadt Neustadt a.Rbge., an der wir ebenfalls mitwirken.

Hier bildete sich auch mit anderen beteiligten Gruppen eine „Initiative Regionalvermarktung“. **Sie hat das Ziel, ausgehend von Neustadt bzw. der Region Steinhuder Meer, Wege zu finden, Lebensmittel-Handwerker der Region mit Kunden der Region zusammen zu bringen.**

Die Akteure aus den Verbänden arbeiten gut zusammen, sodass Unterschiede zugunsten des gemeinsam angestrebten Ziels in den Hintergrund treten. Tatsächlich sind Fragen zu Kommunikation, Bildung und Öffentlichkeitsarbeit als auch Fragen der Förderung zum Teil derart komplex, dass sie nur in einem größeren Kreis bearbeitet werden können.

Das Convivium Hannover hat zur Bearbeitung dieses Pilotprojektes eine Projektgruppe gegründet. Den zwei Projektleitern Friedrich Pfeffer und Dr. Antje Brink haben sich bereits einige SlowFood-Mitglieder angeschlossen. Dennoch sind weitere aus der Region Steinhuder Meer aufgefordert mitzumachen.

Allein der Begriff „Regional“ hat viele Bedeutungen. So empfindet der moderne Mensch das als Region, was um ihn herum ist, für alltägliche Dinge in einem eher kleinen Radius, für seltenere Anforderungen in einem größeren Radius. Aber mit Region kann eine bestimmte Landschaft gemeint sein, für die dann auch gezielt geworben werden kann.

Es ist uns klar, dass noch viel Arbeit vor uns liegt, um allein alle Adressen zu erfassen. Auch das Thema Auswahlkriterien ist von höchster Brisanz. Hier helfen uns die Vorarbeiten der Messemacher der SlowFood-Messe in Stuttgart, als auch die Kriterien, die Dr. Kniepkamp bei dem Workshop „Was ist ein gutes Lebensmittel“ vorstellte.

Zu anderen SlowFood-Convivien haben wir Kontakt, so zu Esskultur-im-Harz.de, um Erfahrungen auszutauschen. So wünschen wir uns auch, dass auf Bundesebene die mit dem Thema Regionalvermarktung verbundenen Akteure aus unterschiedlichsten Verbänden vielleicht gemeinsam eine App entwickeln. Erstens sind so möglichst viele Regionalvermarkter aufzufinden, und zweitens soll der Kunde selber eingeben können, was seine (Such-) Kriterien sind. Es bleibt spannend!

Friedrich Pfeffer, Convivium Hannover



Unsere Filmreihe im Universum in Braunschweig (s. im Programmteil)

Bereits vor einigen Monaten konnten wir die Zusammenarbeit mit dem Filmtheater Universum, die wir bereits vor einigen Jahren ins Leben rufen konnten, wieder aufgreifen. Im Januar dieses Jahres haben wir z. B. mit großem Erfolg „Der Bauer und sein Prinz“ gezeigt, ein Film vom Bertram Verhaag, der die Bio-Farm von Prinz Charles in Südengland vorstellt. Dokumentarfilme, die sich vor allem entweder kritisch mit der heutigen Landwirtschaft auseinandersetzen oder positive Beispiele zeigen, wollen wir zeigen. In diesem Jahr werden an jedem zweiten Montag im Monat (siehe Veranstaltungsteil) diese Filme präsentiert.

So wird im Mai ein Film gezeigt, der trotz seines Alters noch sehr aktuell erscheint. „Das Brot des Bäckers“ aus dem Jahr 1976 thematisiert den Konflikt zwischen handwerklichem Backen und der Konkurrenz durch Großbäckereien und Supermärkte. Dieser Film wurde vor Kurzem digitalisiert und kann nun wieder gezeigt werden. Und er passt genau in unsere aktuelle Diskussion „Was ist ein gutes Lebensmittel?“.

Auch die anderen Filme möchten wir Ihnen empfehlen, sie handeln z. B. von deutschem Bier, israelischen Orangen und einem dänischen Biohof. Gisela Dietze, Convivium Braunschweig

Wein aus dem Harz? Wein aus dem Harz!

Wer auf unserem Genussmarkt in Braunschweig (oder anderswo) das erste Mal einen Wein aus dem Harz angeboten bekam, mochte gedacht haben: Die spinnen, die Norddeutschen. Der Harz ist eher für dichte Wälder und viel Schnee im Winter bekannt. Aber es gibt ihn, den Harzer Wein!

In Westerhausen (Sachsen-Anhalt) im nördlichen Harzvorland stellte **Matthias Kirmann**, noch zu DDR-Zeiten, Obstweine her, wollte aber schon immer wissen, wie man „richtigen“ Wein macht. Ab 1989 stellte er Wein aus Trauben zunächst hobbymäßig her und begann 1995 den Umbau zu einem professionellen Weingut.

Das Weingut gehört zum Anbaugebiet Saale-Unstrut, obwohl dieses ca. 120 km entfernt ist. Zwei Weinberge bilden die Einzellage „Westerhäuser Königstein“. Dort werden u. a. die Rebsorten Riesling, Spätburgunder, Cabernet Mitos, Traminer und Weißburgunder angebaut.

Der Harz schützt die Weinberge und bewirkt ein mildes Klima. Dazu kommen der lehmige Boden mit hohem Steinanteil, ein bewusst niedrig gehaltener Ertrag – und natürlich die Arbeit des Winzers.

Gehaltvolle Weiß- und Rotweine, teilweise im Barrique ausgebaut, sowie Trockenbeerenauslesen und Eisweine gehören zum Weinangebot. Eine Besonderheit sind die Sonne&Mond-Weine. Der Traminer für diese Weine

wird einmal bei Vollmond geerntet und dann bei Sonnenschein; der Ausbau ist für beide Weine identisch. Lässt sich ein Unterschied schmecken?

Machen Sie sich selbst ein Bild. Auch auf dem nächsten Genussmarkt im September 2015 (**s. Seite 28**) werden die Weine von Matthias Kirmann vertreten sein.

Infos unter www.harzer-weingut.de

Slow Food und die Volkshoch- schule



Seit dem Frühjahr 2014 besitzt die VHS Braunschweig an ihrem Standort Heydenstraße einen Hofgarten. In diesem Garten werden nicht nur Kräuter und Gemüse angepflanzt, sondern er ist auch Veranstaltungsort für viele Themen rund um den Garten: Bienenhaltung, Urban Farming, alte Gemüsesorten, Obstbaumschnitt, Aussaat- und Pflanzworkshops, Verarbeitung von Früchten und Kräutern – und vieles mehr. Auch Weinverkostungen finden dort an lauen Abenden statt.



Unser Convivium wird dort am 19. Juni ebenfalls einen Kurs anbieten. Unter dem Motto „Saisonale und regionale Genüsse aus dem Braunschweiger Land“ (siehe Veranstaltungsteil) werden Produkte aus der Region zu kleinen Leckerbissen von der Küche der VHS verarbeitet und von den Kursteilnehmern verkostet, begleitet von regionalen

Getränken. Die Produzenten der Lebensmittel werden anwesend sein und ihre Erzeugnisse vorstellen.

Damit greifen wir eine Zusammenarbeit zwischen dem Convivium und der VHS wieder auf, die unser verstorbener Convivienleiter Hans Helmut Oestmann initiiert hat, und führen sie fort. Für den Herbst sind weitere Veranstaltungen geplant, zum Thema Brot und zum Thema Käse.


Im Hofgarten kann man übrigens selbst Hand anlegen; alle zwei Wochen findet am Freitag ein Gartennachmittag statt. Informieren Sie sich: [www.vhs-braunschweig.de/Kursprogramm/Gesellschaft und Kultur/Gartenkultur](http://www.vhs-braunschweig.de/Kursprogramm/Gesellschaft%20und%20Kultur/Gartenkultur).



Hofgarten

Heydenstraße

Volkshochschule Braunschweig GmbH
Alte Waage 15, 38100 Braunschweig
Tel.: 0531 2412-0, Fax: 0531 2412-221
E-Mail: info@vhs-braunschweig.de,
www.vhs-braunschweig.de



Volkshochschule
Braunschweig GmbH

- Kartoffel, Gemüse und essbarer Sichtschutz auf dem eigenen Balkon, 17. April
- Dekorative Elemente für den Garten aus Ylong-Stein, 24. / 25. April
- Tomatenworkshop, 08. Mai
- Pflanzenbörse / Pflanzenworkshop, 09. Mai
- Biologische Schädlingsbekämpfung im eigenen Garten, 29. Mai
- Saisonale und regionale Genüsse aus dem Braunschweiger Land, 19. Juni
- Würzige Kräuter in Essig, 26. Juni
- Besuch der Berliner Prinzessinnengärten Berlin (Tagesfahrt), 27. Juni
- Pestos und Chutneys, 03. Juli
- Kleine Geschenke aus der Küche, 10. Juli
- Was Weine erzählen - Wein-Geschichten am Sommerabend im Hofgarten, 24. Juli
- Mit allen Sinnen die Gartennatur erleben (Kinder 3 bis 8 Jahre + Eltern/Großeltern), 29. Juli
- Salben kochen aus Heilkräutern, 07. August
- Die Tiere im Garten erleben, Gartenerlebnissführung (Kinder 5 bis 11 Jahre + Eltern), 08. August
- Zaubertrank-Tag, 10. August / • Marmeladen-Tag, 10. August
- Köstliche Sirup-Kreationen, 14. August
- Pilze selbst anbauen, 28. August
- Haltbarmachen von Kräutern, Obst und Gemüse durch Dörren und Trocknen, 11. September

10 Jahre



Slow Food im Harz

Ausgewählte Harzer Gastronomen mit ihren genussvoll regional ausgerichteten Speisekarten und ihren Lieferanten aus dem Harz und seiner Umgebung präsentieren sich auf dieser Internetseite. Gastgeber dieses Marktplatzes ist das Slow Food Convivium Harz. Einer der Betriebe stellt sich hier vor:



Mosterei Malus

Wir haben Lust auf Apfel. Auf richtigen Apfel – ungespritzt und aufgewachsen auf unseren Streuobstwiesen in der Region. Und aus diesen Äpfeln pressen wir seit 1991 köstlichen Saft in unserer kleinen Saftmanufaktur im Südharz.

Aber auch viele andere Früchte – und neuerdings sogar verschiedene

Blüten – kommen bei uns in die Flasche ...

Streuobstwiesen sind einzigartige Biotope – wir setzen uns mit unserem Betrieb dafür ein, dass sie uns allen erhalten bleiben. Mittlerweile bewirtschaften unsere Vertragszulieferer und die Mosterei selbst ca. 50 ha bio-zertifizierte Fläche. Wir zahlen unseren Partnern für das angelieferte Obst ca. 25 – 50 % mehr als andere Mostereien und sorgen so für eine gerechtere Entlohnung des Aufwands. Unsere Kunden sorgen dafür, dass das überhaupt möglich ist: Im Kaufpreis stecken also nicht nur Früchte und köstlicher Genuss, sondern auch das Bekenntnis zu sozialer Verantwortung und biologischer Vielfalt. Wir nutzen deshalb hier einmal die Gelegenheit, uns dafür zu bedanken. Danke!

Verantwortung für Umwelt, soziale Gerechtigkeit und guten Geschmack – weil uns das am Herzen liegt, engagieren wir uns seit 2013 bei Slow Food. Hier finden wir Gleichgesinnte und Unterstützer, denen die Erzeugung hochwertiger Lebensmittel und der Schulterschluss von Nachhaltigkeit, Ökologie und Genuss ebenso wichtig ist wie uns.

Wir arbeiten nach traditioneller Methode mit der Packpresse. Dieses alte Pressverfahren löst den Saft schonend aus den zuvor zerkleinerten Früchten – dadurch gewinnen wir einen fein-trüben, sehr aromatischen Rohsaft. Dieser Rohsaft darf sich dann erstmal setzen und über Nacht im Edelstahltank ruhen. Dabei klärt er sich auf natürliche Weise ein wenig und wird am folgenden Tag heiß in Glasflaschen abgefüllt. Aber keine Angst: Wir zerkochen dabei nicht etwa die wertvollen Inhaltsstoffe, um dann hinterher wieder künstliche Vitamine zuzusetzen. Wir erhitzen unsere Säfte schonend mittels Holzfeuer auf 79 °C. So erhalten wir dem Saft die wichtigen Bestandteile, die das volle Aroma und die kostbaren Vitamine und Mineralstoffe ausmachen.

Diese ökologischen Aspekte leiten uns in unserer Arbeit:

- weitestmögliche Regionalität
- möglichst geringer Energieverbrauch durch gekoppelte kleine Energiekreisläufe (Wärmerückgewinnung)
- nahezu CO₂-neutrale Produktion durch den Einsatz von Holz als Brennstoff sowie Ökostrom
- einmaliges schonendes Erhitzen des Saftes und Abfüllung in umweltfreundliche Mehrwegflaschen.

Wir sind ein nach EU-Ökoverordnung zertifizierter Bio-Betrieb und produzieren ausschließlich naturreine Säfte – außer Saft kommt bei uns nichts in die Flasche. Die meisten Säfte und alle Weine stellen wir aus frischem Obst aus kontrolliert biologischem Anbau selbst her. In einigen wenigen Bereichen arbeiten wir mit anderen regionalen Keltereien zusammen. Wir verwenden auch keine Konzentrate – ebensowenig Antioxidationsmittel, Säuerungsmittel oder sonstige Zusätze.

Neben sortenreinen Apfelsäften sind phantasiaevolle Kreationen unsere Spezialität. So haben wir 2013 erstmalig einen Cocktail auf der Grundlage unseres BIO-Apfelweines geschaffen – das „Harz-SPRIZZ“. Im Winter verwöhnen wir Sie mit unseren selbst hergestellten vollmundigen und fruchtigen Glühweinen aus Apfel- und Sauerkirchwein.



Na? Lust auf Apfel?

Unser Sortiment. Säfte, Marmeladen u. ä., Wein, Harz-SPRIZZ, Sirup – eine Übersicht finden Sie hier: www.mosterei-malus.de.

Direktverkauf. Unseren Wochenmarktstand finden Sie immer sonnabends im Zeitraum zwischen Ostern und Weihnachten auf dem Göttinger Wochenmarkt. Nach vorheriger Absprache können Sie gern auch bei uns ab Hof einkaufen (es gibt keine festen Öffnungszeiten).

Lieferservice. Wir liefern im Raum Göttingen, Erfurt und im Harz. Bestellen können Sie auch telefonisch unter 036072 80578 (24 h) oder per Fax: 036072 90748 (24 h).

Einblick. Wenn Sie uns näher kennenlernen möchten: Betriebsbesichtigungen sind im Zeitraum von Juli bis Oktober für Gruppen zwischen 5 und 25 Personen möglich. Außerdem freuen wir uns über Schulklassen/Kindergartengruppen genauso wie über Besuche von Gastronomen oder Händlern. Sprechen Sie uns gern an.

Mosterei MALUS, Ingmar Dalchow, Dorfstraße 18, 37345 Silberode

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

HANNOVER

Dienstag, 7.4.2015, 19 Uhr

Monatliche Tafelrunde

Bis vor einigen Jahren wurden hier Fahrstühle gebaut. Heute sind die alten Fabrikgebäude ökologisch vorbildlich umgebaut und ästhetisch sensibel saniert. Der Werkhof ist ein gelungenes Beispiel für die umweltverträgliche Umnutzung einer Industriebrache in Hannovers Nordstadt. Mittendrin der Ort für eine Zwischenzeit – und für unsere Tafelrunden in diesem Sommer. Genießen, plaudern, informieren und planen mit Mitgliedern und Gästen. Ort: Zwischenzeit im Werkhof, Schaufelder Str. 11, 30167 Hannover Bitte anmelden unter Telefon 0511 463894 oder hannover@slowfood.de

BRAUNSCHWEIGER LAND

Montag, 13.4.2015, 19 Uhr

Filmreihe im Universum: Good Food – Bad Food

<http://diefilmagentinnen.greenhouse-pr.com/good-food-bad-food/>

<http://www.moviemaze.de/filme/3803/good-food-bad-food.html>

In „Good Food Bad Food – Anleitung für eine bessere Landwirtschaft“ begegnen wir faszinierenden Persönlichkeiten, die gegen die Ausbeutung skrupelloser Konzerne weltweit kämpfen und vielfältige Lösungen für die intelligentere Nutzung unserer begrenzten Ressourcen gefunden haben. Bei Anmeldung bis 11.30 Uhr desselben Tages unter Johanna_web@hotmail.com 1 € Ermäßigung auf die Eintrittskarte für die „Schnecken“. Ort: Universum Filmtheater, Neue Straße 8, 38100 Braunschweig

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 14.4.2015, 19 Uhr

Stammtisch

Ort siehe Internet (www.slowfood.de/braunschweigerland)

HANNOVER / HARZ

Freitag, 17.4.2015 – ZEIT Kochtag

14 – 17 Uhr – Freche Minis

Kleine Mini-Pizzen – lustig, frisch und frech belegt, als Smily 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 werden oder mit nach Hause genommen werden.

Ort: Maximilian Kolbe Schule, Nackenbergstraße 4, 30625 Hannover
Kosten: 5 € pro Kind (Bezuschussung möglich). Begrenzte Teilnehmerzahl, Anmeldung erforderlich: Petra Pilger, pvh@gmx.de

16 – 20.30 Uhr – VHS „Die Saison hat immer recht“

Einkaufen auf dem Bauernmarkt, was Region und Frühjahr bereithalten. An den Marktständen erfahren wir viel über Anbau, Lagerung, Verarbeitung und die Betriebe. Anschließend kochen wir gemeinsam in der VHS Küche. Beim Essen reden wir über die Zusammenhänge von Lebensmittelkonsum, Genuss, Ökologie und Weltklima. Beim Einkauf, beim Kochen, beim Essen ist die Wertschätzung des Lebensmittels die Motivation. Treffpunkt: Unterm Schwanz, Ernst-August-Platz, Hannover
Kosten: 28 € zzgl. Fahrkarte zur VHS Küche. Anmeldung erforderlich: www.vhs-hannover.de oder Tel. 0511 168-44783, Kurs 92114U8.

ab 16 Uhr – „Willi und das Grün der Affen“

Clappmaulfiguren, Bananen, Apfel und Spinat – gemixt mit Rhythmus, Musik und Rap-Gesang.

Kosten: 10 € p. P., Anm.: kontakt@landhaus-kemper.de, Tel. 05323 1774
Ort: Garten vom Landhaus Kemper, An d. Trift 19, 38678 Buntenbock

HARZ

Sonntag, 19.4.2015, 11 Uhr

Edelhof in Hörden

Zur Apfelblüte auf den Edelhof im Südharz mit Gelee-Verkostung zu Brioche vom Bäcker Friebe.

Kosten: 10 € p. P., Anmeldung bis 9.4. erforderlich: info@edelhof1514.de

Danach (ca. 14 Uhr) **Edelbrand-Verkostung** mit deftiger Brotzeit.

Kosten: 15 € p. P., verbindliche Anmeldung bis 9.4.2015 erforderlich.

BRAUNSCHWEIGER LAND

Sonntag, 25.4.2015, 10.30 – 12.30 Uhr

Bauernhoferlebnis

Was passiert auf einem Bauernhof – woher kommt mein Essen?

Während eines geführten Rundganges über das Gut Adolphshof, den ältesten Demeterhof in der Region zwischen Braunschweig und Hannover, kommen wir an Hühnern, Ziegen, Schafen, Kühen und Schweinen vorbei. Wir werden erfahren, was es mit Ställen und Weiden, Acker und Mühle, Melkstand und Milch, aber auch mit Streuobstwiesen und Bienen auf sich hat. Auf dem Hof wird Getreide angebaut, Milch und Fleisch erzeugt, es wächst Obst auf mehr als 700 Bäumen. Es gibt einen Hofladen.

Anm. bis 15.4. an Silke Blum: schneckenkinder@mail.de, und Überweisung der Teilnahmegebühr (Kinder 3 €, Erw. 4 €) auf das Konto Hannelore Seeger, DE 33 4306 0967 4050 7113 00, GLS-Bank, Betreff: Adolphshof.

Ort: Adolphshof, Gut Adolphshof 1, 31275 Lehrte-Hämelerwald
Eigene Anfahrt erforderlich, z. B. Regionalexpress ab Braunschweig Hbf. um 9.20 Uhr bis Hämelerwald + ca. 30 Min. Feldweg.

HANNOVER

Montag, 27.4.2015, 18 Uhr



Schnippel-Talk: „Zusatzstoffe in Lebensmitteln oder Lebensmittel in Zusatzstoffen?“

Ascorbinsäure, Butylhydroxyanisol, Calciumhydrogensulfid etc. – das ABC der Zusatzstoffe, warum sie nicht nur Zungenbrecher sind. Was landet alles in unseren „Lebensmitteln“ und warum? Wo finden wir authentische Lebensmittel, die für Genuss und Gesundheit unbedenklich sind? Zu diesen Fragen laden Slow Food Youth Hannover und das Haus der Jugend ein.

Ort: Haus der Jugend, Maschstraße 22 – 24, 30169 Hannover
Für die Organisation bitte anmelden: youthhannover@slowfood.de

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 28.4.2015, 19 Uhr

Arbeitstreffen

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

MAI

HANNOVER

Dienstag, 5.5.2015, 19 Uhr

Monatliche Tafelrunde

Die Terrasse vor dem Restaurant Zwischenzeit fängt vielleicht schon etwas vom Frühling ein. Mitglieder und Gäste treffen sich zum Genießen, Plaudern, Informieren und Planen.

Ort: Zwischenzeit im Werkhof, Schaufelder Str. 11, 30167 Hannover
Bitte anmelden unter Telefon 0511 463894 oder hannover@slowfood.de

BRAUNSCHWEIGER LAND

Montag, 11.5.2015, 19 Uhr

Filmreihe im Universum: Das Brot des Bäckers

https://de.wikipedia.org/wiki/Das_Brot_des_Bäckers

<http://www.moviepilot.de/movies/das-brot-des-baeckers>

Der Film erzählt die Erfahrungen und Nöte des Bäckerlehrlings Werner, welcher das Handwerk in der familiär geführten Bäckerei Baum lernt.

Bei Anmeldung bis 11.30 Uhr desselben Tages unter Johanna_web@hotmail.com 1 € Ermäßigung auf die Eintrittskarte für die „Schnecken“.

Ort: Universum Filmtheater, Neue Straße 8, 38100 Braunschweig

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 12.5.2015, 19 Uhr

Stammtisch

Ort siehe Internet (www.slowfood.de/braunschweigerland)

HANNOVER

Dienstag, 12.5.2015, 19 Uhr

Spargelessen mit Mangalitzta Schinken

Ein gereifter Schinken vom Mangalitzta- oder auch Wollschwein genannt. Die Rasse stammt ursprünglich aus Ungarn. Fleischermeister C. Scheller bietet seinen selbst geräucherten Schinken zum Nienburger Spargel an.

Kosten p. P. für 3-Gänge-Menü inkl. Getränke: 40 € (Nichtmitglieder 44 €)

Ort: Gaumenwerk, Nenndorfer Str. 68, 30952 Ronnenberg- Empelde

Bitte bis 15.4.2015 anmelden unter Tel. 0511 463894 oder hannover@slowfood.de und Überweisung des Teilnehmerbeitrages auf Konto: 7713977, BLZ 20030000, Hypo-Vereinsbank. Kto.-Inhaber Frank Buchholz.

BRAUNSCHWEIGER LAND

Mittwoch, 13.5.2015, bis Sonntag, 17.5.2015

Zum 12. Mal – unsere traditionelle Himmelfahrt-Fahrradtour in die Holsteinische Schweiz

Leider ist diese Radtour bei Erscheinen des Kalenders voraussichtlich ausgebucht, da die Vorbereitung lange vor dem Erscheinungsdatum abgeschlossen sein muss. Bei Interesse versuchen Sie es bitte über eine Warteliste: braunschweigerland@slowfood.de

HARZ

Donnerstag, 14.5.2015, ab 11 Uhr

Traditionelles Himmelfahrtstreffen

der Slow Food Freunde auf dem Polsterberg bei Beate Engel mit Köstlichkeiten vom Harzer Roten Höhenvieh und Kunsthandwerkern aus dem Harz.
Ort: Polsterberger Hubhaus, Polsterberg 1, 38678 Clausthal-Zellerfeld

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 26.5.2015, 19 Uhr

Arbeitstreffen

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

JUNI

HANNOVER

Dienstag, 2.6.2015, 19 Uhr

Monatliche Tafelrunde

Was lässt sich Küchenchef Jens Haucke heute für uns einfallen? Genießen, plaudern, informieren und planen mit Mitgliedern und Gästen.

Ort: Zwischenzeit im Werkhof, Schaufelder Str. 11, 30167 Hannover
Bitte anmelden unter Telefon 0511 463894 oder hannover@slowfood.de

BRAUNSCHWEIGER LAND

Montag, 8.6.2015, 19 Uhr

Filmreihe im Universum: Jaffa – The Orange`s Clockwork

<http://www.filmstarts.de/kritiken/178133/kritik.html>

<http://www.kino.de/kinofilm/jaffa-the-oranges-clockwork/131575>

Die Jaffa-Orange ist Israels wichtigstes Exportgut und gehört qua Nation Branding zum Image des Staates. Angebaut werden die weltberühmten Früchte in Jaffa, Teil des Ballungszentrums Tel Aviv an der Mittelmeerküste. Bei Anmeldung bis 11.30 Uhr desselben Tages unter Johanna_web@hotmail.com 1 € Ermäßigung auf die Eintrittskarte für die „Schnecken“.

Ort: Universum Filmtheater, Neue Straße 8, 38100 Braunschweig

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 9.6.2015, 19 Uhr

Stammtisch

Ort: siehe Internet (www.slowfood.de/braunschweigerland)

HANNOVER

Freitag, 12.6.2015, 10 Uhr

Werksbesichtigung bei riha WeserGold – und Besuch der Paschenburg oberhalb Rinteln

riha WeserGold zählt mit seinen Produktionsstandorten in Deutschland (Rinteln, Dodow und Waibstadt), Spanien und der Schweiz sowie Vertriebsgesellschaften in Holland und Frankreich zu den größten Getränkeherstellern in Europa. Produziert wird das komplette alkoholfreie Erfrischungsgetränke-Programm – Saft, Nektar, Fruchtsaftgetränk, Schorle, Limonade, Mineralwasser – unter den verschiedensten Eigen- und Handelsmarken in den unterschiedlichsten Gebinden wie Glas, PET und Weichverpackungen. Nach einer Führung durch den Betrieb steht uns die Geschäftsleitung für ausgiebige Fragen bereit (bis 13 Uhr).

Im Anschluss an den riha-Besuch können wir ein Mittagessen und/oder Kaffee und Kuchen in der Paschenburg genießen, einem Traditionsrestaurant an der höchsten Erhebung des Weserberglandes mit grandiosem Blick über Rinteln und das Wesertal. Küchenchef Steve Woost bereitet für uns etwas Leckeres, das die Gegend und die Jahreszeit bietet. Bei der Anmeldung bitte angeben, ob das warme Mittagessen gewünscht wird.
Ort: riha WeserGold, Behrenstraße 44 – 64, 31737 Rinteln
Bitte bis 5.6.2015 anmelden: Tel. 0511 463894, hannover@slowfood.de



BRAUNSCHWEIGER LAND

Freitag, 19.6.2015, 16.30 – ca. 20 Uhr

Saisonale, regionale Genüsse aus dem Braunschweiger Land

Eine Veranstaltung in Kooperation mit der Volkshochschule Braunschweig. Der späte Frühling bietet viel: Spinat, Spargel, Wildkräuter und Erdbeeren sind im Juni auf alle Fälle dabei. Weitere Produkte (Ziegenkäse und Wildbratwurst sind z. B. angedacht) runden das Menü im Garten der Heydenstraße ab. Produzenten aus dem Braunschweiger Land stellen ihre Produkte vor und berichten von ihrer Arbeit. Wein aus dem Harz, Bier aus Peine und ein Birnenschaumwein begleiten die Speisen. Lassen Sie sich überraschen und genießen Sie die Vielfalt der Region!

Anmeldung und Information: Ute Koopmann, VHS Braunschweig, Alte Waage 15, 38100 Braunschweig, Tel.: 0531 2412-210, Email: ute.koopmann@vhs-braunschweig.de oder www.vhs-braunschweig.de (Kurs GUG24)
Kursleiterin: Gisela Dietze. Kosten: 49 € inkl. Wein, Brot und Mineralwasser
Ort: VHS, Heydenstr. 2, 38100 Braunschweig, Garten auf dem Hofgelände

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 23.6.2015, 14 Uhr

Pflanzaktion im Botanischen Garten

Im alten Teil (vor dem Rosengarten bei den Beeten) wird um 14 Uhr der Altmärker Braunkohl gepflanzt, anschließend schauen wir auf die im Frühjahr gesäten Bortfelder Rüben und im neuen Teil auf die im Frühjahr gepflanzte Queenbirne.

Ort: Botanischer Garten, Humboldtstraße 1, 38106 Braunschweig

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 23.6.2015, 19 Uhr

Arbeitstreffen im Botanischen Garten

Ort: genauer Treffpunkt wird noch witterungsabhängig mitgeteilt. Siehe auch Internet, für den Fall, dass Ort oder Termin sich ändern.

BRAUNSCHWEIGER LAND

Sonnabend, 27.6.2015, 10.45 Uhr

Veranstaltung im Bieneninstitut Celle

Die kostenlose Führung durch den Institutsleiter Dr. Werner von der Ohe beginnt um 11.00 Uhr und dauert max. zwei Stunden.

Teilnehmerzahl: mind. 10 Personen, max. 25 Personen

Danach besteht die Möglichkeit zu einem gemeinsamen Essen in einem Celler Restaurant (noch nicht festgelegt, wird bis Ende April mitgeteilt).

Anmeldungen bitte bis zum 29.5.2015 bei Karola Hille (karmarhille@arcor.de). Teilen Sie bitte auch mit, ob Sie beim gemeinsamen Essen dabei sein wollen, damit genügend Plätze reserviert werden können.

Treffpunkt: 10.45 Uhr am Institut für Bienenkunde Celle (am Französischen Garten), Herzogin-Eleonore-Allee 5, 29221 Celle. Da es vor dem Institut nur wenige Parkmöglichkeiten gibt, stehen als Alternativen Parkplätze am Neuen Celler Rathaus in der Wehlstraße (400 m Fußweg) oder auf der Parkpalette Sägemühlenstraße (ebenfalls 400 m) zur Verfügung.

JULI

BRAUNSCHWEIGER LAND

Sonntag, 5.7.2015, 10 – ca. 16 Uhr

Ein Tag auf Baucks BioGut in Reinstorf

Nutztiertours, Grillen, Hofbesichtigung. Buntes Bentheimer Schwein, Wasserbüffel, Flugenten, Ostfriesisches Milchschaaf, Deutsche Angusrinder, Vorkühner – um nur einige Nutztiere zu nennen, die auf dem Bauck BioGut leben. Was dort aufwächst, schmeckt später wirklich lecker!

Mit dem Planwagen geht es zwei Stunden durch die Gehege, um die Artenvielfalt aus nächster Nähe zu erfahren. Anschließend grillen wir, wobei zwischen zwei Varianten gewählt werden kann: „Grillen für Jedermann“ mit Salaten und Brot (Erwachsene 10 €, Kinder 5 €) oder „Gourmet-Grillen“ mit bis zu 3 Monate trocken gereiftem Fleisch (30 €). Es folgt eine geführte Hofbesichtigung. Und im Gutsladen warten kulinarische Entdeckungen. Zum Abschluss gibt es Kaffee und Kuchen (8/4 €).

Anmeldung bitte bis zum 26.6.2015 bei Regina@Oestmanns.de und Vorkasse der Kosten für Safari und Hofführung (Kinder: 7 € für Mitglieder, 10 € für Nichtmitglieder, Erwachsene 10 und 15 €) an Hannelore Seeger, DE 33 4306 0967 4050 7113 00, GLS-Bank, Betreff: Bauckhof. Grillen und Kaffeetafel werden vor Ort bezahlt.

Ort: Baucks BioGut, Staakenweg 1, 29394 Lüder, OT Reinstorf

HANNOVER

Dienstag, 7.7.2015, 19 Uhr

Monatliche Tafelrunde

Sommer in der Stadt. Die quirlige Nordstadt um uns herum. Die helle freundliche Atmosphäre des Restaurants Zwischenzeit und die leichte – oft vegetarische – Küche sind ein passender Rahmen für unsere Tafelrunde: Genießen, plaudern, informieren und planen mit Mitgliedern und Gästen.

Ort: Zwischenzeit im Werkhof, Schaufelder Str. 11, 30167 Hannover

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

BRAUNSCHWEIGER LAND

Montag, 13.7.2015, 19 Uhr

Filmreihe im Universum: Viel Gutes erwartet uns

<http://www.kino-zeit.de/filme/viel-gutes-erwartet-uns>

<http://www.kino-zeit.de/filme/trailer/viel-gutes-erwartet-uns>

<http://www.kino.de/kinofilm/viel-gutes-erwartet-uns/156685>

Der Dokumentarfilm von Phie Ambo porträtiert einen 79-jährigen dänischen Biobauern, der seinen Hof aus purer Leidenschaft bestellt. Der gelernte Diplom-Ingenieur Niels Stokholm hält auf seinem idyllischen Anwesen nördlich von Kopenhagen unter anderem das vom Aussterben bedrohte Rote Dänische Milchrind.

Bei Anmeldung bis 11.30 Uhr desselben Tages unter Johanna_web@hotmail.com 1 € Ermäßigung auf die Eintrittskarte für die „Schnecken“.

Ort: Universum Filmtheater, Neue Straße 8, 38100 Braunschweig

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 14.7.2015, 19 Uhr

Stammtisch: Picknick ohne Grenzen

Der Juli-Stammtisch, das legendäre Sommer-Picknick – sonst am Bootsanleger Schloss Richmond – findet in diesem Jahr an einem anderen Ort statt! Das Picknick wollen wir diesmal mit Menschen aus anderen Kulturen teilen, die ihrerseits Speisen und Getränke aus ihrer Heimat beisteuern. Miteinander bekannte und fremde Speisen zu teilen, ist eine der besten Möglichkeiten, einander näher zu kommen. Jeder bringt also – wie gehabt – seinen Genußliebhaber der Saison mit und teilt mit den anderen Genießern.

Im Haus der Kulturen hat sich ein Team „Weltgeschmack“ gegründet – u. a. gibt es jeden Donnerstag einen Mittagstisch am Nordbahnhof.

Ort: Haus der Kulturen, Am Nordbahnhof 1, 38106 Braunschweig

HARZ

Donnerstag, 16.7.2015, 16 Uhr

Wildkräutersammlung und Mitgliederversammlung

Wildkräuter-Sammlung mit Bernd Linde und Willi Wichtig mit Zubereitung verschiedener Smoothies.

Mitgliederversammlung mit Neuwahlen des Leitungs-Teams.

Ort: Landhaus Kemper, An d. Trift 19, 38678 Clausthal-Zellerf./Buntenbock

HARZ

Mittwoch, 22.7.2015, ab 14 Uhr



Honig schleudern

Bernd Hebel von Slow Food Youth Harz schleudert den ersten Honig.

Außerdem verkosten wir Honig aus unserem „Honig-Tresor“.

Kosten: 10 € p. P. Verbindliche Anmeldung erforderlich: bernd@becode.de

Ort: Landhaus Kemper, An d. Trift 19, 38678 Clausthal-Zellerf./Buntenbock

HARZ

Sonnabend, 25.7.2015

Harzer Picknick

Ute Janich und Freundinnen möchten mit Ihnen „Picknick“ mit einer schönen Wanderung um Bad Sachsa machen. Im Picknickkorb sollen ausschließlich leckere Spezialitäten aus dem Harz sein.

Uhrzeit und Näheres unter: www.esskultur-im-harz.de

HARZ

Sonnabend, 25.7.2015, 10 Uhr

Kulturführung – Naturerlebnis – Bildungsunterhaltung

mit dem Harz(Ver)Führer und Forstwirt Christian Barsch wandern wir in das Weltkulturerbe Oberharzer Wasserwirtschaft. Danach essen wir frisch geräucherte „Harzer Forellen“ bei dem Fischwirt Jan Westermann.

Kosten: 10 € pro Person.

Bitte anmelden: info@ohwr.de

Ort: Buntenbock, Sonne am Fluss, Mittelweg

HANNOVER

Sonnabend, 25.7.2015, 11 – 19 Uhr

Tag der Manufakturen

Handwerklich produzierte Lebensmittel: Brot, Wurst, Käse, Chutneys, Senf, Liköre, Destillate. Frisches vom Gemüsehof und Eier aus dem Hühnermobil. Führungen durch die Liqueurmanufaktur und Probeverkostungen.

Ort: Biohof Hoppenkamp, Heerstr. 61, 30890 Barsinghausen/Winninghausen

HANNOVER

Montag, 27.7.2015, 18 Uhr



Schnippel-Talk: „Ernährung und Religionen“

Wie prägten und prägen Religionen unsere Ernährung? Warum gilt Schweinefleisch im Islam und im Judentum als unrein, wann ist ein Essen koscher und warum gibt es Fastenzeiten? Slow Food Youth und das Haus der Jugend laden zu einer kleinen Reise durch die Welt ein, um die Bedeutung der Lebensmittel und Speisen in den verschiedenen Religionen kennen zu lernen.

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

Für die Organisation bitte anmelden: youthhannover@slowfood.de

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 28.7.2015, 19 Uhr

Arbeitstreffen

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

AUGUST

BRAUNSCHWEIGER LAND

Montag, 3.8.2015, 16 Uhr

Kaffeezeremonie im Braunschweiger Magni-Viertel

Wegen großer Nachfrage noch einmal: Eine Einladung zur Kaffee-Zeremonie ist ein Zeichen von Freundschaft oder Anerkennung und ein besonderes Beispiel äthiopischer Gastfreundschaft. Wir dürfen diese Zeremonie miterleben und teilen. Sie brauchen nur Zeit mitbringen und das Geschehen genießen. Äthiopischer Kaffeegenuss auf eine besondere Weise.

Kosten: 10 €. Für Neugierige : www.kaffeezeremonie.de

Bitte anmelden bis 24.7.2015 bei: Regina@Oestmanns.de und 10 € p.P.

bitte überweisen auf unser Konto: Hannelore Seeger, GLS-Bank,

DE 33 4306 0967 4050 7113 00, Stichwort: Kaffee-Zeremonie

Ort: Kaffee-Zeremonie, Magnitor 12, 38100 Braunschweig

HANNOVER

Dienstag, 4.8.2015, 19 Uhr

Monatliche Tafelrunde

Wie an jedem ersten Dienstag im Monat treffen sich Mitglieder und Gäste zum Genießen, Plaudern, Informieren und Planen. Zu Beginn gibt es ein aktuelles Thema, anschließend erfreut uns die Küchencrew um Jens Hauke.

Ort: Zwischenzeit im Werkhof, Schaufelder Str. 11, 30167 Hannover

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

HANNOVER

Sonnabend, 8.8.2015, 17 Uhr

PiWi-Picknick

Pilzwiderstandsfähige Rebsorten, kurz PiWis genannt, sind ein Weg, um sauberen Wein zu erhalten. Der Einsatz von Fungiziden, egal ob synthetisch oder Kupfer, kann deutlich reduziert werden. Aber sind die neuen Rebsorten auch gut? Müssen Fungizide sein, um Weingenuss zu bekommen? Dieser Frage gehen wir nach, indem wir das mit Weinen tun, wozu sie da sind. Wir trinken sie, und zwar bei einem Picknick. Alle bringen etwas zu essen oder zu knabbern mit, dann schmeckt der Wein um so besser.

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

Kosten für Wein, Wasser, Brot: 13 € (Nichtmitglieder 15 €)

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

BRAUNSCHWEIGER LAND

Montag, 10.8.2015, 19 Uhr

Filmreihe im Universum: Beerland

<http://www.beerland.de>

<http://www.24bilder.net/filmdetail.php?id=541>

<http://www.kino.de/kinofilm/beerland/120433>

Unvorstellbar: Deutschland, dieses kleine Land, ist in tausend verschiedene Traditionen, Mundarten und Regeln aufgeteilt, die offensichtlich nur durch Bier zusammengehalten werden.

Bei Anmeldung bis 11.30 Uhr desselben Tages unter Johanna_web@hotmail.com 1 € Ermäßigung auf die Eintrittskarte für die „Schnecken“.

Ort: Universum Filmtheater, Neue Straße 8, 38100 Braunschweig

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 11.8.2015, 19 Uhr

Stammtisch

Ort: siehe Internet (www.slowfood.de/braunschweigerland)

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 25.8.2015, 19 Uhr

Arbeitstreffen

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

SEPTEMBER

HANNOVER

Dienstag, 1.9.2015, 19 Uhr

Statt Tafelrunde – Mitbring-Buffer im Haus der Jugend

Mit gutem, sauberem, fairem Essen die Welt retten – so einfach geht das. Wir starten einen kleinen Versuch zum heutigen Weltfriedenstag und verlegen unsere monatliche Tafelrunde in das Haus der Jugend. Wenn jede/r eine Kleinigkeit zu einem Buffet beisteuert, haben wir eine gute Grundlage für spannende Gespräche über das Essen und die Welt. Wir hoffen auf rege Teilnahme aus den Kreisen der Nutzer und der Mitarbeiter des Haus der Jugend.

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

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

HANNOVER

Sonntag, 6.9.2015

Internationales Gartenfest

Slow Food und Internationale Stadtteilgärten Hannover (ISG)

Die internationalen Stadtteilgärten, von denen es bereits sechs im Stadtgebiet Hannover gibt, produzieren Gemüse nach weitgehend biologischen Prinzipien und verknüpfen dies mit einem sozialpolitischen Ziel: Der Integration von Migranten aus unterschiedlichen Staaten in ihrem Stadtteil. Ihnen soll durch das gemeinsame Gärtnern in diesen Gemeinschaftsgärten ein Stück „Verwurzelung“ in der neuen Heimat gelingen. Gleichzeitig leistet der Anbau von Gemüse einen Beitrag zum Lebensunterhalt.

In einem Garten werden inzwischen sogar Honig und Apfelsaft produziert. Das geplante Treffen verdeutlicht die Arbeit der internationalen Stadtteilgärten bei einer Gartenführung und lädt ein zum Austausch über gemeinsame Ziele von ISG und Slow Food beim Genießen einer Gemüsesuppe, die von einem Vorbereitungsteam beider Seiten gemeinsam gekocht wird. Dazu wird Fladenbrot gereicht, das auf einer traditionellen türkischen Feuerstelle gebacken wird.

Kochgruppen-Treff um 10 Uhr – Freiwillige zum Mitkochen werden gesucht. Führung durch die Gärten: 12 Uhr, anschließend gemeinsames Essen.

Ort: Spessartweg-Garten, neben dem NaDu-Kinderhaus, Spessartweg 6, 30657 Hannover. Kosten: Spenden erbeten

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

HANNOVER

Dienstag, 8.9.2015

800 Jahre Neustadt – Bauernmarkt. Regional. Teller statt Tonne.

Die Stadt Neustadt am Rübenberge feiert 800. Geburtstag. Und man ist stolz auf die Lebensmittel der Region. Der dienstägliche Bauernmarkt ist heute viel größer als sonst, der Ratskeller hat für die Feiertage eine regionale Speisekarte zusammengestellt – und damit keine wertvollen Lebensmittel weggeschmissen werden müssen, macht Slow Food Youth einen Schnippel-Talk zum Thema „Teller statt Tonne“.

Details unter www.slowfood.de/hannover.

Ort: Neustadt a. Rbg., Marktstraße

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 8.9.2015, 19 Uhr

Stammtisch

Ort: bei Ammes im Garten, Okeraue 8, Braunschweig-Watenbüttel. Wir grillen und probieren die 17 Tomatensorten.

Essen und Getränke bitte mitbringen!

HANNOVER

Sonntag, 13.9.2015, 11 – 17 Uhr

Slow Food bei den Umwelttagen Weserbergland

Wie bereits im letzten Jahr informiert Slow Food beim „Tag der Umwelt“ im Hamelner Bürgergarten. Gemeinsam mit vielen Verbänden, Vereinen, Produzenten und Initiativen findet zum Auftakt einer Woche voller Umweltthemen ein Infotag statt, der sich in den letzten Jahren zu einem echten Event entwickelt hat. Kommen, probieren, informieren, Kulturprogramm genießen ... wir sind dabei!

www.umwelttage-weserbergland.de

Ort: Bürgergarten Hameln (Deisterallee)

BRAUNSCHWEIGER LAND

Montag, 14.9.2015, 19 Uhr

Filmreihe im Universum: 10 Milliarden – Wie werden wir alle satt?

http://www.thurnfilm.de/de_doku_10Milliarden.php

<http://10milliarden-derfilm.de>

In „Taste the Waste“ hat der Journalist Valentin Thurn die Verschwendung von Nahrungsmitteln dokumentiert, in seinem Film „10 Milliarden“ fragt er: „Wie werden wir alle satt?“.

Bei Anmeldung bis 11.30 Uhr desselben Tages unter Johanna_web@hotmail.com 1 € Ermäßigung auf die Eintrittskarte für die „Schnecken“.

Ort: Universum Filmtheater, Neue Straße 8, 38100 Braunschweig

HANNOVER

Freitag, 18.9.2015, 16 Uhr

Führung über Feld und Gewächshaus im Weserbergland

Kiels Sonnengarten ist ein Demeterhof auf der Ottensteiner Hochebene südlich von Hameln. Bei der Führung erfahren wir viel über die angebauten Getreidesorten, u. a. Schilfrogg, Einkorn und die Dinkelsorte „Emilius“. Eine Besonderheit ist die gezielte Pflege alter Ackerwildkräuter und der Gemüseanbau. Das Getreide wird in der hofeigenen Mühle verarbeitet und im Café mit angeschlossenem Laden verkauft – ein Teil wird direkt zu köstlichen Kuchen und Torten verarbeitet. Es lohnt sich, früh zu kommen und auf der lauschigen Terrasse mit Blick auf die Felder zu schmausen (das Café ist vor der Führung geöffnet). www.kiels-sonnengarten.de
Dauer der Führung ca. 1,5 Stunden. Kosten: 4 € (Nichtmitglieder 6 €)
Anmeldung bei Antje Müller, Tel. 05151 406396 oder amuellerhm@web.de

BRAUNSCHWEIGER LAND

Sonntag, 20.9.2015, 11 – 17 Uhr

6. Genussmarkt Braunschweiger Land im Kennelbad

Nach dem großen Erfolg in den letzten Jahren gibt es wieder einen Markt der regionalen Lebensmittel. Auf dem Gelände des Kennelbades bieten Anbieter und Produzenten aus dem Braunschweiger Land ihre Lebensmittel zur Verkostung und zum Verkauf an: Brot, Käse, Honig und Wurst, Öl, Kaffee, Wein, Bier und Brände (um nur einige Beispiele zu nennen). Das Convivium Braunschweiger Land wird seine Arbeit und die Philosophie der internationalen Slow Food Bewegung vorstellen. Eintritt: 1 €.
Ort: Kennelweg 4, 38122 Braunschweig

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 22.9.2015, 19 Uhr

Arbeitstreffen

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

BRAUNSCHWEIGER LAND

Sonnabend, 26.9.2015, 12.30 Uhr

„Eat the World“ Hannover-List: atemberaubend, grün, bürgerlich

Die Tour startet in „Klein Paris“, wie der Wedekindplatz von den Hannoveranern wegen seiner verträumten Atmosphäre genannt wird. Weiter geht es durch die „Lister Meile“, dem Herz der List, zu einem backenden Visionär. Folgen Sie uns auf den Spuren des einstigen Bauerndorfes im Wandel zu einem bedeutenden Industriestandort, vorbei an Fabrikgrundstücken und Prachtbauten mit den schönsten Jugendstilfassaden. Entdecken Sie Hannover List kulinarisch-kulturell und wagen Sie einen Blick hinter die Kulissen – es lohnt sich.

Während dieses Stadtrundganges in Hannover-List erfahren Sie etwas über die Geschichte, die Architektur und bekommen interessante Unterhaltungsangebote. Sie werden verschiedene kulinarische Spezialitäten probieren und bekommen ausgewählte Restaurant-Tipps.

Leckere Kostproben: • ein gesundheitsbewusstes Café-Restaurant • ein italienischer Feinkostladen • ein traditionelles Backhaus • ein Fischspezialitäten-Geschäft • ein Metzger mit eigener Schlachtereierie • ein Küchenmuseum mit frischer Küche • ein versteckt gelegenes Kaffeehaus.

Für die meisten Menschen sind die Kostproben in dem Maße ausreichend, dass eine Mahlzeit danach nicht mehr nötig ist. Bitte informieren Sie uns, wenn Sie eine Nahrungseinschränkung haben (Vegetarier, Diabetiker etc.). Die Tour eignet sich leider nicht für Menschen mit Laktose- oder Glutenintoleranz. Stationen und Kostproben können kurzfristig geändert werden.

Anmeldungen bitte bis zum 31.8.2015 bei Hannelore Seeger (slowfoods@gmx.de) und nach Bestätigung überweisen Sie den Betrag von 30 € pro Person bitte auf das Konto von Hannelore Seeger, DE 33 4306 0967 4050 7113 00, GLS-Bank, Kennwort „Eat the World“.

Ort: Treffpunkt Hannover-List, Wedekindplatz, um 12:30 Uhr. Falls es wieder (wie im letzten Jahr) zwei Gruppen gibt, trifft sich die zweite Gruppe eine halbe Stunde später. Max. 16 Teilnehmer pro Gruppe.

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

Wochenmarkt in Sickinge
Fr 14 - 18 Uhr

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

www.ellum.de

Käsehof Lowes
Ziegenkäse und mehr vom Elm

Hofverkauf
Montag bis Sonntag
7 bis 20 Uhr

Braunschweiger Bauernmarkt
auf dem Kohlmarkt
Donnerstag
8.30 bis 14 Uhr

Altstadtmarkt BS
Samstag
8 bis 13 Uhr

Fam. Lowes • Hauptstr. 31 • 38173 Evessen • Tel.: 0 53 33/3 80 • Mobil: 01 60/90 76 87 86

BAUCK
★ BIOGUT ★

DE-Öko-022
Deutsche Landwirtschaft

Das Beste aus der Heide.

Fleisch- und Wurstspezialitäten aus eigener Herstellung, über 100 Käsesorten aus Deutschland und EU – auf den Wochenmärkten in WOB, BS, UE, GIF.

Besuchen Sie uns und überzeugen Sie sich selbst – ein Ausflug für die ganze Familie: Jeden Samstag und Sonntag Hofverkauf, Wochenendgastronomie und Nutztier-Safari – mehr über uns im Internet.

Henning Bauck BioGut • Staakenweg 1 • 29394 Lüder-Reinstorf
Mobil 0172 6273522 • www.henning-bauck.de • info@henning-bauck.de

HANNOVER UND DIEPHOLZ

Sonntag, 11.10.2015, 15 Uhr

Europ. Fachzentrum Moor und Klima – Moorbesichtigung

Die Diepholzer Moorniederung ist seit einem guten Jahr um eine Attraktion reicher: Das „Europäische Fachzentrum Moor und Klima“ (EFMK), ein einzigartiges Projekt rund um Moor, Klima und Kraniche in Europa. Ein modernes Erlebniszentrum mit wissenschaftlichem Hintergrund, mit dem Kurznamen MOORWELTEN. Es befindet sich im Wagenfelder Ortsteil Ströhen, inmitten der Diepholzer Moorniederung.

Nach einer ca. 1-stündigen Führung durch das EFMK mit Fachinformationen bieten wir eine Exkursion ins nahe Moor an und im Anschluss ein Moorschnucken-Buffer in der hauseigenen Gastronomie des EFMK. Moorschnucken sind eine regionale Schafrasse, kleinwüchsige Tiere, die über Jahrhunderte an das Leben auf den Moorflächen angepasst sind, fast ausgestorben waren, nun aber wieder in mehreren großen Herden gehalten werden.

Ort: Europäische Fachzentrum Moor u. Klima (EFMK), Ströhen b. Wagenfeld. Anmeldung gern schon jetzt bei: Wolbert Schnieders-Kokenge, wolberts@yahoo.de oder 05441 9756999.

BRAUNSCHWEIGER LAND

Im Oktober sind wir vom 22. – 26.10. bei Jörg Geiger zu Gast, der den Schaumwein aus der Champagnerbratbirne herstellt. Bei Interesse wenden Sie sich bitte an braunschweigerland@slowfood.de

Homanns Bauernladen

VERKAUF DIREKT vom ERZEUGER und aus der Region

Aktuelles der Saison: Gemüse, Kartoffel, Obst
Tag der offenen Tür: 21. Juni 2015, 11–18 Uhr

Hofladen: Wehner Horst 7, 31234 Edemissen-Wehnen

www.homanns-bauernladen.de

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



demeter

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.



ElbersHof
 FELDFRISCHER GENUSS

Bio Kiste: Feldfrischer Genuss direkt ins Haus!

demeter

Elbers Hof
 An der Kirche 5
 29596 Nettelkamp
 Telefon (0 58 02) 40 49
 E-Mail info@elbers-hof.de

Viele Naturkostprodukte einfach online bestellen.

www.elbers-hof.de



demeter

Klosterguter
Bergkäse aus Heiningen

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



Wir unterstützen Slow Food Deutschland e.V.

Liqueur Manufaktur Hoppenkamp

Liqueure · Destillate · Kräutelerixiere

Edle Tropfen aus handwerklicher Produktion.

Kulinarischer Botschafter Niedersachsen
 2013 Himbeer-Liqueur aus Direktsaft
 2014 Sauerkirsche-Liqueur aus Direktsaft

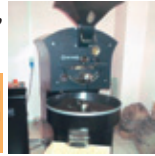
www.hoppenkamp.de
 30890 Barsinghausen, Heerstraße 61
 Telefon: 051 05 - 7 79 81 86

Bioland DE-ÖKO-039

**Erleben Sie den echten Geschmack
des Kaffees.**



KAFFEEZEREMONIE
gerösteter äthiopischer Kaffee



Kaffeerösterei im Magniviertel

Am Magnitor 12 · 38100 Braunschweig

info@kaffeezeremonie · www.kaffeezeremonie.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,
mit kleinem Raucherraum.

Salzdahlumer Straße 301

38126 Braunschweig

Telefon 0531 43598 oder 2621448

Fax 0531 2621529

E-Mail info@da-piero-bs.de

www.da-piero-bs.de

1995 - 2015



... wir
lassen die
Puppen
tanzen

www.landhaus-kemper.de



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 von 18:00 bis 24:00 Uhr | Küche von 18:00 bis 22:00 Uhr
 Dienstags bis freitags von 11:00 bis 24:00 Uhr | Küche: 12:00 bis 14:30 Uhr
 und von 18:00 bis 22:00 Uhr

Samstags von 18:00 bis 24:00 Uhr | Küche von 18:00 bis 22:00 Uhr
 Sonntags von 11:30 bis 14:30 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.



BESTELHOTLINE

→ T. 05101.588360

→ www.gemuese-kiste.com



Gemüse-kiste

vom Bioland-Betrieb Kampfelder-Hof



Auch zum
 Verschenken!



CHOCOLATS-DE-LUXE.DE

Die besten Schokoladen der Welt auf einer Seite.

**TASTINGS z.B.
 Schokolade & Whisky**



Schokolade
 & Whisky
 € 39,00

Ob alleine, zu zweit oder in der Gruppe, als Abteilungs- und Kunden-Event, oder als Überraschung: **Verkostungen bei Chocolats-de-Luxe.de**

www.chocolats-de-luxe.de 0511 - 78 09 43 70



**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

Apex

Immobilien + verwalten GmbH

Projektmanagement

beraten
vermitteln
vermieten
verwalten
entwickeln

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



NEUBAUERS

...die traditionelle
Wurstmanufaktur



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



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



Richter

ALTSTADTBÄCKER



Beim Brot sind wir eigen.

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



FESTE FEIERN, WIE SIE FALLEN, ABER BEI UNS.



Gasthaus
Müller

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



WEINHANDEL
Legro



- ▼ Weine aus den Regionen Italiens
- ▼ Grappa und Spirituosen von ausgewählten Produzenten
- ▼ Große Auswahl an prämierten Olivenölen und Balsamico
- ▼ Individuelle Präsente, mit Versandservice
- ▼ Großer Frischetresen mit Parmaschinken, Salame Milano, Pecorino uvm
- ▼ Feinkostspezialitäten
- ▼ Trüffel delikatessen

Konzerte und Parties

Mit vielen bekannten Musikern:

Lutz Krajenski, Lothar Krist, Marc Pierre Thoth, Gregory Copeland, Manuela Calia, Crazy Horse Band, Sixties Beat Band, Hervé Jeanne, Big Band Berenbostel



Online Shop:

Versand frei Haus ab 100 €

www.legro.de

Legro Weinhandel
Frankenring 7
30855 Langenhagen
Tel.: 0511-742085
Fax: 0511-742089
E-Mail: info@legro.de

Mo – Fr 9 – 18 Uhr

Trattoria mit warmer Küche:
Mo – Fr 11-14.30 Uhr



Backstube
Bundschuh
Bioland

selbst angebaut · selbst vermahlen · von uns gebacken

Dinkelbäckerei im Leinetal

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

ELEA
Olivenöl. Wein. Gutes

- Hochwertige Olivenöle aus ökologischem Anbau aus Frankreich, Apulien, Katalonien und von Kreta, Mallorca und Sizilien direkt vom Bauern
- Ohne Zwischenhandel auch im bundesweiten Versand
- **Olivenöl-Feste: 11./12. April + 26./27. Sept. 2015**
- Olivenöl-Seminare:
25. Juni, 9. + 21. Juli, 6. Aug., 3. + 15. Sept., 1. Okt. 2015



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

Ganz. Schön. Mutig.

Kreative Kommunikation

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

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



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

Fahrad-
Entdeckertag
13. 9. 2015

Unser Angebot:

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

Tag der
offenen Plantage
26. und 27. 9. 2015
10 - 18 Uhr

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



...frisch
vom Hof

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

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



Was nicht in aller Munde – hier in kleiner Runde:

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

* nur mit Anmeldung



Aktuelle Veranstaltungen unter:
facebook.com/gaumenwerk

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



DoppelKorn
Bio Bäckerei



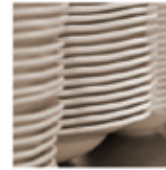
10x in Hannover
2x in Hildesheim

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-kafeeewirtschaft.de

www.facebook.de/kafeeewirtschaft

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

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

Volker Werthmann

Kartoffeln · Gemüse · Küchenkräuter · Blumen

Frische aus eigener Ernte

Direkt und schnell auf dem Wochenmarkt

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

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

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

Donnerstag, Freitag & Samstag auf Märkten in Hannover!

**Bauernmarkt
an der Marktkirche** Donnerstag 13:00 - 18:00 Uhr

Lister Meile* Donnerstag 13:00 - 18:00 Uhr

**Südstadt,
Stephansplatz*** Freitag 8:00 - 13:00 Uhr

Lindener Marktplatz* Samstag 8:00 - 13:00 Uhr

* Nur Fleisch- und Wurstwaren

Bioland®
ÖKOLOGISCHER LANDBAU



**eigenes
Bioland-
Fleisch,
Wurst,
Gemüse**

Bauer Stolze www.bauer-stolze.de

An der Kapelle 5 • 31311 Schwüblingen • 05175-2140

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 43
38239 Salzgitter
01577 1867520
cup to go .info

Standort:
Altstadmarkt
Herzogin Elisabeth-Strasse

demeter

Essbare Blüten und Wildpflanzen
für Gastronomie und Privatkunden in der Region Braunschweig

küchenfertig zubereitet und
frisch an Sie geliefert.

wild-ess-kraut

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

DE-022-Öko-Kontrollstelle

1890-2015 125 JAHRE
HÄRKE

BRAUMANUFAKTUR HÄRKE PILS

BRAUMANUFAKTUR HÄRKE HELL

www.braumanufaktur-haerke.de

BRAUMANUFAKTUR HÄRKE · AM WERDERPARK 5 · 31224 PEINE



Zum Mittag

servieren wir Ihnen ein Zwei- oder Dreigang Menü oder Sie wählen aus unserer kleinen Karte. In jedem Fall genießen Sie unsere Gastlichkeit, natürliche Produkte und handwerklich zubereitete Speisen, z.B.

SALAT

Wintersalat: Postelein, Feldsalat, Chicoree, Lollo, Gemüse, Kastanienbrot und Apfel-Vinaigrette /9 €

SUPPE

Spinatschaum, Crêpe und Babyspinat /9 €

VEGETARISCH

Ziegenfrisch-Käse, marinierte Rübchen, Petersilienöl und Brotchip /11 €

FISCH

Zackenbarsch*, Fenchel, Orange und Kartoffelmousse /19 €

FLEISCH

Osso buco* geschmort, Tomate, Paprika, Zucchini und Orangenpolenta /19 €

DESSERT

Quitten-Gâteaux und Vanilleeis /7 €

Zwei Gang Menü: Salat oder Suppe und Hauptgang Vegetarisch, Fisch oder Fleisch /25 €

Drei Gang Menü: Salat oder Suppe und Hauptgang Vegetarisch, Fisch oder Fleisch und Dessert /29 €

Wir verwenden vorwiegend Produkte aus ökologischem Anbau bzw. Herstellung. Sollte dies nicht der Fall sein sind die Produkte mit „*“ Sternchen gekennzeichnet. Diese Produkte stammen dann aus Wildfang oder konventionellem Anbau. 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



www.slowfood.de

Nach bereits zwei interessanten Abenden findet am 27. April und 27. Juli für die jungen Schnecken wieder der vierteljährliche Schnippel-Talk statt.

Slow Food Youth Hannover und das Haus der Jugend laden alle jungen und interessierten Leute zu der abendlichen Schnippel-, Essens- und Diskussionsrunde ein. Die Themen sind diesmal „Zusatzstoffe in Lebensmitteln“ sowie „Ernährung und Religionen“ (siehe Seite 19/25).



 **SLOW FOOD**
YOUTH
Deutschland

Denken, schmecken
Welt bewegen

Kontakte vor Ort:

Maike Senne, Hannover, youthhannover@slowfood.de

Bernd Hebel, Clausthal-Zellerfeld/Buntenbock, bernd@becode.de