

VERANSTALTUNGEN

April – September 2017

Genuss mit Verantwortung

25 Jahre
Slow Food®
Deutschland e.V.
1992 – 2017



Slow Food®

Braunschweiger Land
Hannover

- 9.4.2017: Pralinen-Kurs
- 6.5.2017: Alte Rezepte entdecken
- 21.5.2017: Besuch beim Arche-Passagier
- 19.8.2017: Brauerei-Besuch
- 10.9.2017: Genussmarkt
- 13.9.2017: Genuss macht Schule
- ... und viel mehr: Tafelrunden, Kurse, Picknicks, Ausflüge, Informationen

gut, sauber & fair



Als Mitglied von Slow Food Deutschland e.V.

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

Bitte senden Sie den unterschriebenen Mitgliedsantrag per Post an

Slow Food Deutschland e.V.

Luisenstr. 45

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

Regina Oestmann, Querumer Straße 32, 38104 Braunschweig
Tel. 05 31 1233790, E-Mail: braunschweigerland@slowfood.de

SLOW FOOD HANNOVER

Friedrich Pfeffer, Zum Pageskampe 1, 31515 Wunstorf
Tel. 0172 6739999, E-Mail: hannover@slowfood.de

Fotos: Slow Food, sofern nicht anders angegeben

Layout: Frank Buchholz, www.typo-text-trix.de · Auflage: 16.000

Anzeigenschluss für den Kalender Winter 2017/2018:
15. August 2017

Wir wollen die Menschen für ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem begeistern!

Unter dem Motto „25 Jahre

Slow Food Deutschland –

Weil uns die Zukunft des Essens

und unserer Lebensmittelerzeuger wichtig ist“

startet Slow Food Deutschland gemeinsam mit den rund 14.000 Mitgliedern das 25-jährige Vereinsjubiläum. In 25 Veranstaltungen und Mitmach-Aktionen Bundesweit sind Verbraucher eingeladen, traditionelles Lebensmittelhandwerk kennenzulernen sowie regional-typische Arten- und Sortenvielfalt geschmacklich zu entdecken. Die thematische Bandbreite der Jubiläumsveranstaltungen reicht von regionaler Esskultur über Lebensmittelverschwendung bis hin zur Ganztierverarbeitung und guter Schulverpflegung ... (am 13.9.2017 in Hannover). www.slowfood.de/25_jahre_slow_food_deutschland/



Jahre

Slow Food®
Deutschland e.V.

1992 – 2017

Hier ist Slow Food, treten Sie doch näher!

Sie lesen gerade den Slow Food Veranstaltungskalender. Dann würden wir wetten, dass Sie in diesem Moment nicht in einem Fast-Food-Restaurant sitzen! Und wir, drei Mitglieder des Slow Food Conviviums Braunschweiger Land, genießen beim Schreiben dieses Artikels einen selbstgebackenen Christstollen, ein altes, über Generationen überliefertes Familienrezept. Schön, dass so etwas nicht verloren geht, finden Sie nicht auch? Dann willkommen beim Slow Food Gedanken!

Wir sind keine politische Gruppierung, kein elitärer Kochclub und mit Sicherheit sind wir eins nicht: dogmatisch! „Bio“ wird bevorzugt,

ist aber kein Muss. Ein gut gemachter Gemüsebratling

ist genauso willkommen wie ein traditioneller

Bratklops, gerne von artgerecht gehaltenen Tieren aus regionaler Zucht.

Wir fachsimpeln über Apfelsäfte, Apfelessig, Apfelscherry und Calvados. Wir wollen,

dass der gemeinsame Genuss verbindet.

Eine gute Gelegenheit, bei Slow Food hineinzuschneppen, sind die monatlichen

Tafelrunden: Dort treffen sich die Mitglieder des regionalen



Conviviums bei einem zwanglosen Essen in einem Restaurant der Region. Dort ist jeder willkommen, gern auch Nicht-Mitglieder. Die aktuellen Termine der Tafelrunden finden Sie in dem Veranstaltungskalender, den Sie gerade in Ihren Händen halten. Darin gibt es aber noch viel mehr zu entdecken – lassen Sie sich inspirieren! Und an den meisten Veranstaltungen können Sie auch als Nicht-Mitglied teilnehmen! Natürlich können Sie auch über „slow food braunschweig“ im Internet an alle relevanten Informationen gelangen. Das gilt ebenso für „slow food hannover“.

Bei den Tafelrunden erfahren Sie, wie wir „Slow-Foodies“ ticken und was für uns „gut, sauber & fair“ bedeutet. Möchten Sie mehr wissen? Dann greifen Sie einfach zum Slow Food Magazin, erhältlich in fast jeder Buchhandlung, aber für Mitglieder kostenlos. Damit sind Sie noch dichter dran an den Produkten, den Aktivitäten und am gemeinsamen Genuss. Als Mitglied unterstützen Sie die Slow Food Bewegung und obendrein gibt es einen kleinen Preisnachlass bei den meisten Veranstaltungen. Diese und alle weiteren Vorteile einer Mitgliedschaft können Sie auch noch mal der zweiten Seite des vorliegenden Veranstaltungskalenders entnehmen.

Vielleicht merken Sie aber nach einiger Zeit als Mitglied, dass Ihnen das auf Dauer nicht reicht: Sie wollen sich **kreativ einbringen**, sich politisch für die Slow Food Idee engagieren oder einfach auch nur frischen Wind in Ihr Convivium bringen? Für diese aktive Mitarbeit gibt es z. B. im Convivium Braunschweiger Land die jeweiligen Arbeitstreffen, die einmal pro Monat stattfinden. Dort wird geplant, diskutiert – manchmal durchaus kontrovers! – und organisiert.

Neue sind uns sehr willkommen.
Hier ist Slow Food,
treten Sie doch näher!

Jesco Helde
Karola Hille
Martin Zoworka
(Convivium
Braunschweiger
Land)

Alle
Termine
ab
Seite 17



Die Slow Food Arche des Geschmacks



Die Arche des Geschmacks wurde 1996 ins Leben gerufen, um fast vergessene, traditionelle Lebensmittel zu sammeln und zu beschreiben. Sie sind oft in Gefahr zu verschwinden, weil ihre Herstellung aufwändig ist, sie selten auf den Markt kommen und so weniger gegessen werden. Aber was nicht nachgefragt wird, wird auch nicht produziert. Das Gegenmittel ist einfach: **Essen, was man retten will!** Slow Food will diese traditionellen Spezialitäten wieder bekanntmachen, um sie so zu erhalten.

Die Arche des Geschmacks beherbergt weltweit mehr als 2.000 Lebensmittelprodukte aus über 80 Ländern, die sogenannten Arche-Passagiere. Ständig werden es mehr. Die große Mehrheit der Passagiere sind vom Aussterben bedrohte Nutztierassen und Kulturpflanzensorten. Auch einige handwerklich hergestellte Lebensmittel gehören dazu.



Rotes Höhenvieh im Weserbergland

Vorbemerkung zum Arche-Passagier Rotes Höhenvieh

Im Dezember 2016 wurde das Rote Höhenvieh des Weserberglandes in die Arche des Geschmacks aufgenommen. Eine wesentliche Besonderheit liegt in diesem Fall darin, dass es einem bereits aufgenommenen Passagier weitere Verstärkung bringt.

Bereits im Sommer 2015 war das Rote Höhenvieh als 55. Passagier in die Arche aufgenommen worden. Auch das war schon eine Besonderheit, denn erstmals hatten zwei Convivien – Slow Food Sauerland und Slow Food Regensburg-Oberpfalz – je einen Antrag für den

gleichen Arche-Passagier gestellt – **für den gleichen, aber nicht für denselben!** Und seit Herbst 2016 ist auch das Convivium Harz mit im Boot.

Nun unterstützt das Convivium Slow Food Hannover mit dem **Roten Höhenvieh des Weserberglandes** quasi als weiterer gleicher Passagier Nr. 55 – das **Sauerländer Rote Höhenvieh**, das **Bayerische Rote Höhenvieh** und das **Harzer Rotvieh**.

Beschreibung des Passagiers

Allen gemein ist die äußere Erscheinung. Das Rote Höhenvieh ist einfarbig rot bis rotbraun, von mittlerer Größe mit kräftigem Fundament und dunklen, harten Klauen. Es ist genügsam und ein effizienter Futtermittelverwerter, hat eine gute Konstitution und ist langlebig. Die Hörner sind hell mit schwarzer Spitze, das Flotzmaul ist hautfarben und die Schwanzquaste hell bis weiß. Als klassisches Dreinutzungsrind (Milch, Fleisch, Arbeit) war das Rote Höhenvieh früher mit unterschiedlichen Schlägen (Ausprägungen) optimal angepasst an die schwierigen landwirtschaftlichen Bedingungen in den vielen Mittelgebirgsregionen, in denen es beheimatet war.

Auch bei karger Kost ist diese älteste Rinderrasse Deutschlands leicht zu mästen, und sie hat eine ergiebiger Milchleistung. Die Tiere bringen ihre Kälber in der Regel ohne menschliche Hilfe zur Welt, und auch schlechtes Wetter kann ihnen nichts anhaben. Damit sind sie für die extensive Haltung auf Grünlandflächen der Mittelgebirge bestens geeignet.

Im Weserbergland werden die roten Rinder als vierbeinige Landschaftspfleger gehalten und kommen auf ungedüngten Wiesen ohne zusätzliches Kraftfutter aus. Dadurch werden artenreiche Grünlandbiotope gepflegt und die traditionelle Kulturlandschaft bewahrt.

Gefährdung des Passagiers

Seit 1911 wurde das rote Vieh als „Mitteldeutsches Rotvieh“ bezeichnet; dazu zählten die Schläge des Vogelsberger, Waldecker, Sieger- und Sauerländer, Harzer und Odenwalder Rotviehs sowie



die des Bayerischen, Sächsischen und Schlesischen Rotviehs. Noch um die Wende zum 20. Jahrhundert machte Rotes Höhenvieh in den Hochlagen mancher Mittelgebirge bis zu 90 Prozent des Rinderbestandes aus. Aber mit fortschreitender Technisierung der Landwirtschaft schrumpften die meisten Bestände regionaler Schläge, weil das Rote Höhenvieh als Arbeitsrind völlig an Bedeutung verlor und es in der Milcherzeugung durch Hochleistungsrassen ersetzt wurde. Die Dreinutzungsrinder wurden in ihren jeweiligen Zucht- und Nutzungsregionen so lange verdrängt, bis das Rote Höhenvieh schließlich fast überall vom Aussterben bedroht war.



Im 20. Jahrhundert nahm der Druck auf das Rote Höhenvieh extrem zu: 1950 betrug sein Anteil nur noch weniger als ein Prozent am gesamten deutschen Rinderbestand. Hinzu kamen Einkreuzungen anderer Rassen. Mitte der 1960er-Jahre war die Rasse aufgrund der mangelnden Konkurrenzfähigkeit gegenüber einseitig auf hohe Milchleistung selektierten Kühen fast ausgestorben. Aufgrund der geringen Kopfzahl der einzelnen Schläge wurden diese dann 1985 züchterisch zusammengefasst in der „Bundesarbeitsgemeinschaft Rotes Höhenvieh“, um die Rasse des Roten Höhenviehs zu erhalten.

Heutige regionale Bedeutung des Roten Höhenviehs:

Die Rühler Schweiz im Norden des Landkreises Holzminden ist eine alte Kulturlandschaft und Teil des europäischen Schutzgebietsnetzwerkes „NATURA 2000“. Das Gebiet umfasst eine vielgestaltige Mittelgebirgslandschaft im Weserbergland mit zahlreichen Elementen der bäuerlichen Kulturlandschaft wie z. B. Streuobstwiesen, artenreiches Extensivgrünland, Hecken und Feldgehölze. Die artenreichen Wiesen zählen zu den wertbestimmenden Lebensräumen dieses europäischen Schutzgebietes. Der hohe Grünlandanteil prägt den typischen Charakter dieser alten Kulturlandschaft. Besonders die für das Landschaftsbild und den Naturschutz wertvollsten Flächen sind jedoch oft schwer zugänglich, nicht maschinell bewirtschaftbar und für die Milchviehhaltung unrentabel. Dadurch drohte oftmals die

Nutzungsaufgabe und damit einher gehende Verbuschung oder die Aufforstung dieser Parzellen.

Das Projekt „Rotes Höhenvieh im Weserbergland“ ist in diesem Kontext vielfältiger Bemühungen zur Erhaltung einer wertvollen historischen Kulturlandschaft im Süden Niedersachsens zu sehen.

Mit dem Projekt „Rotes Höhenvieh im Weserbergland“ werden vorrangig folgende Ziele verfolgt:

- Aufbau einer Zuchtbuchherde des Roten Höhenviehs zur Erhaltung einer alten Haustierrasse im angestammten Verbreitungsgebiet
- Nutzung der speziellen Rasseeigenschaften für Einsatz in der Landschaftspflege als neue Aufgabe statt musealer Erhaltung
- Beispielhafte Demonstration einer nachhaltigen Landnutzung und artgerechten Tierhaltung in einer strukturschwachen Mittelgebirgsregion
- Aufbau neuer Bündnisse aus Landwirten, Naturschützern und Verbrauchern
- Öffentlichkeitsarbeit und finanzielle Unterstützung durch den Förderverein
- Erhaltung eines attraktiven Landschaftsbildes für Erholung und naturbezogenen Tourismus
- Etablierung eines identitätsstiftenden Qualitätsproduktes für die Region Solling-Vogler im Weserbergland.



Das Projekt setzt das Leitziel „Nutzung statt Pflege der Kulturlandschaft“ der Lokalen Agenda 21 im Landkreis Holzminden um und ist Teil einer integrierten Regionalentwicklung des Weserberglandes, wie sie im Regionalen Entwicklungskonzept (REK) der Landkreise Holzminden, Hameln-Pyrmont und Schaumburg und in der Agrarstrukturellen Entwicklungsplanung (AEP) für die Rühler Schweiz formuliert wurde.

Das Rote Höhenvieh gilt **immer noch als eine vom Aussterben bedrohte alte Haustierrasse**. Damit trägt das Projekt auch zur genetischen Erhaltung dieser Rasse bei.

Die besondere Fleischqualität in Verbindung mit der artgerechten Haltung eröffnet zudem die Möglichkeit zur Vermarktung eines regio-

nal erzeugten Produktes für die qualitätsorientierte Gastronomie und verantwortungsbewusste Endverbraucher.

Der Förderverein

2001 hat sich der Verein zur Förderung des Roten Höhenviehs im Weserbergland auf Initiative von Landwirten und Naturschützern gegründet. Ziel des Vereins ist es, das Rote Höhenvieh als die einstmals bodenständige Rinderrasse der Mittelgebirge für die extensive Beweidung der für den Naturschutz wertvollen Grünlandflächen einzusetzen und dadurch auch zum Erhalt des Landschaftsbildes als Grundlage für einen naturbezogenen Tourismus beizutragen.

Die Beschaffung der Tiere zu Beginn des Projektes war schwierig und mit großen finanziellen Aufwendungen verbunden. Um interessierten Landwirten den Einstieg zum Aufbau einer eigenen Zucht zu ermöglichen, wurde ein Förderverein gegründet. Der Förderverein unterstützt die tierhaltenden Betriebe bei der Zucht des Roten Höhenviehs durch Einwerben von Fördermitteln, Vergabe von Tierpatenschaften und Öffentlichkeitsarbeit. Dem Verein zur Förderung des Roten Höhenviehs im Weserbergland e. V. gehören zur Zeit **17 konventionell** und **3 ökologisch wirtschaftende Haupt- und Nebenerwerbslandwirte**, die Kreisgruppen des NABU und BUND sowie **private Mitglieder** an. Damit wurde eine Allianz geknüpft, die beispielhaft und zukunftsweisend für eine nachhaltige Landbewirtschaftung und das Verhältnis von Landwirten, Naturschützern und Verbrauchern sein kann.

Seit der Vereinsgründung im Dezember 2001 konnten ca. 10.000 € für den Ankauf von 13 Zuchttieren eingeworben werden. Durch Vergabe von 14 Tierpatenschaften konnten noch weitere weibliche Tiere sowie ein Zuchtbulle angeschafft werden. Der Viehbestand aller Mitgliedsbetriebe besteht zur Zeit aus ca. 150 weiblichen Zuchttieren sowie 3 Zuchtbullen.

Es werden regelmäßige Führungen zu den Zuchtbetrieben und Herden angeboten. In Zusammenarbeit mit dem Naturpark Solling-Vogler wurden **Rundwanderwege zu einigen Herdenstandorten** eingerichtet. Mit der Fleischerei Scheller aus Ronnenberg wurden mehrere **Ausflüge** seiner Kunden **zum Zuchtbetrieb Stapel** durchgeführt. Neben der Teilnahme an regionalen Veranstaltungen beteiligt sich der Förderverein an öffentlich wirksamen Wettbewerben.

Bei der Biodiversitätskampagne 2002 des Bundesumweltministeriums „Leben braucht Vielfalt“ war der Förderverein offizieller Projektpartner. Der Mitgliedsbetrieb Stapel wurde 2004 für seine artreichen Wiesen mit dem Grünlandpreis des Landkreises Holzminden ausgezeichnet. Im Jahr 2008 war das Projekt einer der Preisträger im bundesweiten Wettbewerb „Landwirtschaft schafft Kulturlandschaft“. Den Umweltpreis des Landkreises Holzminden erhielt der Förderverein im Jahr 2013.



Mit den beschriebenen Aktivitäten und durch Kooperation mit dem Landkreis Holzminden (Untere Naturschutzbehörde), dem Naturpark Solling-Vogler (Weideland e. G.), dem Tourismusverband (Regionalmarke Echt-Solling-Vogler) und den lokalen Naturschutzverbänden (NABU, BUND) entstand ein stabiles Netzwerk, welches das Rote Höhenvieh als Landschaftspfleger und regionales Qualitätsprodukt etabliert hat.

Das Rote Höhenvieh ist damit zu einem identitätsstiftenden Produkt für die Solling-Vogler-Region im Weserbergland geworden.

Darüber hinaus dokumentieren der Förderverein und Slow Food ihre gemeinsamen Interessen dadurch, dass der **Förderverein seit März 2017 Slow Food Unterstützer** ist, und bereits einige **Slow Food Mitglieder dem Förderverein beigetreten** sind (Jahresbeitrag 30 €). Wenn Sie ebenfalls den Erhalt des RotenHöhenviehs auf diese Weise unterstützen möchten, wenden Sie sich bitte an Friedrich Pfeffer, hannover@slowfood.de.

Geschmack und Vermarktung

Slow Food betrachtet die Passagiere in der Arche des Geschmacks immer auch unter kulinarischen Aspekten. Das Rote Höhenvieh beeindruckt durch das langsame Wachstum in extensiver Haltung durch sein feinfaseriges, leicht marmoriertes sehr schmackhaftes Fleisch. Weitere wissenschaftlich gesicherte Angaben unter www.ropes-hoehenvieh.de/fleischquali.php.

Mit Unterstützung von Slow Food Hannover konnte mit der Fleischerei Scheller in Ronnenberg ein wichtiger Partner für die Vermarktung in der Region Hannover gewonnen werden. Die Teilnahme an dem von Slow Food unterstützten Scheunenmarkt in Fuhrberg ist ein wichtiges Event für die Vermarktung und Öffentlichkeitsarbeit. Die Mitgliedsbetriebe Friedrich Stapel und Frank Meyer vermarkten mit steigender Tendenz ihr Fleisch direkt ab Hof. Dabei werden auch die übrigen Züchter in einer informellen Erzeugergemeinschaft einbezogen, indem deren Absetzerkälber zur weiteren Aufzucht bis zur

Schlachtreife von diesen beiden Betrieben angekauft und vermarktet werden. Der Betrieb Meyer ist in der erfolgreiche Regionalmarke „Echt-Solling-Vogler“ gelistet. Eine Aufnahme des Betriebes Stapel ist angestrebt.

Zur Zeit gibt es Fleischprodukte bei folgenden Betrieben:

Biohof Friedrich Stapel

Hauptstraße 13
37647 Grave
Tel. 05535 363

Fleischerei Carsten Scheller

Nenndorfer Straße 66
30952 Ronnenberg
Tel. 0511 464165
www.fleischerei-scheller.de
info@fleischerei-scheller.de

Frank Meyer

Eichendorffstraße 41
37603 Holzminden
Tel 05531 13065 · f.meyer@ropes-hoehenvieh-im-hochsolling.de

Fleisch- und Wurstwaren können über das onlineportal der Solling-VoglerRegion bestellt werden: www.echt-solling-vogler.de

Ausblick

Der Ausbau der Vermarktung für Fleisch und Fleischprodukte aus dem Projekt ist die wichtigste Aufgabe für die Zukunft. Dadurch soll das Projekt langfristig wirtschaftlich abgesichert und von Fördermitteln weitgehend unabhängig werden. Durch die Mitgliedschaft im Förderverein, der Vergabe von Tierpatenschaften sowie dem geplanten Angebot von Verträgen zur Tieraufzucht für den eigenen Fleischbedarf soll zukünftig auch einem weiteren Personenkreis die Teilhabe an der Erhaltung einer alten Haustierrasse und einer verantwortungsbewussten Nahrungsmittelerzeugung gegeben werden.



Sonntag
21. Mai 2017
11 Uhr
s. Seite 20

Freitag
30. Juni 2017
14:30 Uhr
s. Seite 23

24. - 28.
Mai 2017
s. Seite 21

Alle Fotos „Höhenvieh“: Ulrich Schlette

Agrikulturprogramm für Hannover

Ganz neu ist dieses Programm nicht. Es ist eine Fortschreibung des über 20 Jahre alten Landwirtschaftsprogramms Hannover, dem die Bewohner/innen dieser Stadt u. a. die mehr als zehn Bauernmärkte in vielen Stadtteilen zu verdanken haben.

Das Agrikulturprogramm beinhaltet jedoch wesentliche Erweiterungen des bisherigen Programms: es geht darin nicht mehr nur um den Erwerbsland- und -gartenbau und seine Entwicklung in Hannover, sondern um **alle Formen der Lebensmittelproduktion** und der entsprechenden Landnutzung in der Stadt. Es umfasst also auch alle Gärten und nicht-professionelle Gartennutzungen, von traditionellen Kleingärten bis zu neuen Initiativen und Flächen des „urban gardening“ oder „urban farming“. Das Programm skizziert darüber hinaus öffentlichkeitswirksame Informationen und Aktionen, die für die Lebensmittelproduktion in der Stadt sensibilisieren und zu **nachhaltigem Konsum** sowie zum **eigenen Gärtnern** anregen sollen.

Ziel des Agrikulturprogramms ist es, alle diese Formen der Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion in Stadt und Region als Teil einer nachhaltigen Stadtentwicklung im Ballungsraum Hannover zu erhalten und im Sinne des bestehenden Landwirtschaftsprogramms weiter zu entwickeln. Die alten und neuen Landwirte und Gärtner können und sollen gemeinsam dazu beitragen,

- Freiräume in der dicht besiedelten Stadt und Region zu erhalten, die bei umweltschonender Nutzung und Pflege auch dem Naturschutz, dem Klimaschutz und der Naherholung dienen, und
- die Stadtbevölkerung auf möglichst kurzen Wegen mit frischen, gesunden Lebensmitteln zu versorgen.

Das Agrikulturprogramm stellt Potenziale, Handlungsfelder und konkrete Projekte dar, die von der Kommunalverwaltung und -politik genutzt und umgesetzt werden müssen, wenn die genannten Ziele erreicht werden sollen:

- **Flächensicherung:** Für eine nachhaltige Landnutzung und Lebensmittelproduktion müssen Landwirtschaftsflächen und Gärten gesichert werden, ganz besonders auch auf den fruchtbaren Böden im Südwesten Hannovers. Das Agrikulturprogramm weist landwirtschaftlichen Flächen mit hohem ackerbaulichem Ertragspotenzial einen besonderen Schutzwert zu.
- **Förderung von umweltschonenden und ökologischen Bewirtschaftungsformen:** nach dem Prinzip „Pflege durch Nutzung“ müssen auch in Zukunft Naturschutz und Landbewirtschaftung soweit wie möglich in Einklang gebracht werden; eine weitere Verbreitung der ökologischen Flächenbewirtschaftung in der Stadt kann durch Anwendung von Ökolandbau als Ersatzmaßnahme erreicht werden.

- **Förderung der Regionalen Vermarktung,** vor allem durch die Stadt als Großverbraucher: in ihren eigenen Küchen und Kantinen muss die Stadt mit gutem Beispiel voran gehen und beim Einkauf regionalen und ökologischen Produkten Vorrang einräumen.
- **Öffentlichkeitsarbeit:** Stadt und Region können durch vielfältige Angebote der Informations- und Kontaktvermittlung dazu beitragen, dass die verschiedenen Akteure auf Erzeuger- und Verbraucherseite sich näher kommen, denn nur gemeinsam können sie das Ziel einer nachhaltigen Stadt- und Landwirtschaftsentwicklung erreichen.

Das von der Stadtverwaltung ausgearbeitete Programm liegt dem Rat zur Beschlussfassung vor. Für Slow Food-Mitglieder und alle Menschen, die sich für eine Agrarwende, für gute und saubere Lebensmittelproduktion und faire Arbeitsbedingen der Produzenten engagieren, wäre die Umsetzung eines solchen kommunalen Programms ein großer Schritt in die richtige Richtung.

Dr. Antje Brink, Convivium Hannover

Ein Ernährungsrat für Hannover

„Ernährungsräte“ („food policy councils“) schießen zurzeit in vielen Städten und Regionen wie Pilze aus dem Boden. Was ist das?

Es geht in allen Initiativen um die Entwicklung eines **nachhaltigen, gerechten, ökologisch und ökonomisch tragfähigen Ernährungssystems einer Stadt**, das auf einer engen Kooperation und gegenseitigen Unterstützung von Produzenten und Konsumenten von Lebensmitteln in einer Region aufbaut. Es geht also um die Unterstützung einer Agrarwende auf kommunaler Ebene (siehe hierzu auch Websites von bestehenden Initiativen in Köln und Berlin <http://ernaehrungsrat-koeln.de>, <http://www.ernaehrungsrat-berlin.de>).

In Hannover engagieren sich viele Menschen in verschiedensten Organisationen und Initiativen für die Ziele eines Ernährungsrates. Slow Food, Transition Town, das Umweltzentrum, die Bürgerinitiative Umweltschutz, der Bauernmarktverein und viele andere. Auch Teile der Stadtverwaltung, wie der Fachbereich Umwelt und Stadtgrün und das Agenda-Büro. Brauchen wir also noch eine neue Organisation, den Ernährungsrat?

Ja und nein: wir brauchen keinen neuen Verein, aber wir brauchen eine noch bessere Vernetzung aller Akteure in der Region und eine noch bessere Zusammenarbeit zwischen privaten Initiativen, öffentlichen Institutionen und politischen Entscheidungsträgern, um die gemeinsamen Ziele zu erreichen. Ein Ernährungsrat kann dem dienen, und deshalb beteiligt sich auch Slow Food Hannover am Aufbau einer solchen Institution.

Dr. Antje Brink, Convivium Hannover

● Eine Ära geht zu Ende – Fortsetzung folgt!

Vor zehn Jahren hat Frank Buchholz als damals frisches Mitglied ad hoc den Vorsitz für Slow Food Hannover übernommen, nachdem sich von den „Etablierten“ niemand zur Verfügung stellen konnte. Ihm zur Seite stand allerdings die Initiatorin der Mitgliedschaft, seine Frau Sabrina. Slow Food Deutschland war damals gerade 15 Jahre alt, also in den Flegeljahren, und es wurden von den Aktiven in Deutschland Veränderungen zu **inhaltlich gestärkten Positionen**, zu einer verantwortlichen Vereinsorganisation und nicht zuletzt zu einer besseren Verankerung der Idee in den Einzugsbereichen der Convivien entwickelt. Daran haben unsere Convivienleiter regen Anteil genommen. Die Wirkung nach Innen jedoch lässt sich erkennen in den unterschiedlichen Projekten, an denen Slow Food Hannover in Niedersachsen beteiligt ist. Ganz besonders ist die **Schaffung des Leitungsteams** hervorzuheben, hat dies doch die Arbeit auf ein paar Schultern mehr verteilt. Und **Slow Food Youth Hannover** wurde von jungen Leuten gegründet. Das alles erleichterte die jüngste Nachfolgesuche nicht, gibt aber auch eine solide Basis für die Zukunft. Eine natürliche Nachfolge durch den Stellvertreter Stefan Dietrich kann sich derzeit durch die Doppelbelastung des jungen Vaters noch nicht ergeben; ja, sogar von diesem Amt hat sich Stefan zurückgezogen. Doch bleibt sein Interesse und seine Zuständigkeit für das Thema Markthalle-Hannover im Rahmen des Themas Regionalmarkt erhalten.

Frank, Sabrina und Stefan sei hier noch einmal herzlich gedankt für die geleistete Arbeit und die gelungene Repräsentation der Ideen von Slow Food in der Region Hannover.

Ich, Friedrich Pfeffer, wohnhaft in Steinhude, bin seit ca. 15 Jahren Mitglied bei Slow Food und habe mich, nachdem niemand meiner Mitstreiter aus Hannover seinen Hut in den Ring geworfen hat, dazu aufgerafft, trotz der Entfernung zu dem Ort des Geschehens, für die Nachfolge zur Verfügung zu stehen. Es ist nun keine Überraschung, gewählt zu sein. Ad hoc hat sich Eberhard Röhrig-van der Meer bereit erklärt, die Stellvertretung zu übernehmen.

Das Leitungsteam wird sich nun in den nächsten Wochen finden; manch einer mag sich anderen Aufgaben zuwenden, andere sehen die Aufgaben als attraktiv an und kommen hinzu.

Die Aufgaben werden sich nicht wesentlich ändern, vielleicht verschieben sich Schwerpunkte. Ganz wichtig wird für uns in Zukunft der **Genussführer** sein, ist doch die **Regionalvermarktung** nur wirklich bedeutend, wenn ausreichend unternehmerische Abnehmer gefunden werden können. Hierfür und für die **Tafelrunden** in Restaurants wird Eberhard zuständig sein.

Kurz nach der Wahl:
Der neue Leiter des
Conviviums Hannover,
Friedrich Pfeffer (li.) und
sein Stellvertreter Eberhard
Röhrig-van der Meer



Der **Bildung**, nach außen und innen, kommt zunehmende Bedeutung zu. Wir wollen uns diesem Thema unter Leitung von Dr. Friedrich Soretz stellen.

Der Thema **Regionale Produkte** wird weiter von mir beackert. Maïke Senne von **Slow Food Youth Hannover** wird enge Verbindungen zu uns „Alten“ halten. Last but not least: Frank Buchholz wird zusammen mit Dieter Rohs weiterhin für den halbjährlichen **Veranstaltungskalender** verantwortlich zeichnen.

Unsere Präsenz in Hannover wird durch Dr. Antje Brink unterstützt. Ihre Themen sind insbesondere die **Bauernmärkte**, das **Agrarbündnis Niedersachsen** und der **Ernährungsrat**.

Dazu kommen noch einige Aktive, die auch für zeitlich begrenzte Projekte zur Verfügung stehen. Sie alle sind herzlich willkommen. Wir haben bei Slow Food zueinander gefunden, um zu dem Thema Lebensmittel „gut, sauber und fair“ beizutragen. **Die Summe der Aktivitäten aller Mitglieder ist letztendlich das, was ein Convivium ausmacht.**

Bei den zweimonatlichen Treffen im Haus der Jugend werden wir zukünftig zu Gesprächen mit anderen Engagierten zusammenkommen und damit die Treffen zum Picknick verändern, um den Rüstaufwand zu reduzieren. Jeder bringt sich mit, was er/sie verzehren möchte, einschließlich Geschirr und Besteck.

Ich freue mich auf die Zusammenarbeit mit Ihnen. Ihr Friedrich Pfeffer
Meine Email: hannover@slowfood.de, meine Mobil-Nr. 0172 673 9999.

● Neues Leitungsteam auch in Braunschweig!



Das sind wir:
Hans-Georg Baumgarten,
Stellvertreter (li.)
Heike Gurzinski, Beisitzerin
Regina Oestmann,
Convivienleiterin

Tierwohl: Nehmen wir mal an, ...

... wir betrachten Tiere nicht als Fleischlieferanten, sondern als Mitgeschöpfe, auf die wir angewiesen sind. Jedes Tier hätte Anteil an naturgebundenen Abläufen und hätte ein artgemäßes und würdevolles Leben. Auch hätte jedes Schwein, jedes Rind eine positive Klimabilanz durch die entsprechende Art von Weidewirtschaft.

Nehmen wir weiterhin mal an, wir würden weniger Fleisch essen. Damit würden wir den meisten Ernährungsempfehlungen deutlich nahe kommen. Und wir würden für das Fleisch, das wir essen, mehr Geld ausgeben – damit mehr Wertschätzung ausdrücken für die Bauern, für das Landleben, für die Lebensmittelhandwerker.

Auf der anderen Seite hätten wir ein gutes Gewissen – und wären belohnt durch einen guten Geschmack. **Das klingt romantisierend.**



Frank Buchholz (Slow Food Hannover, li.) mit Dr. Rupert Ebner (Vorstand Slow Food Deutschland) im Gespräch über Tierwohl-orientierte Nutztierhaltung.

Am 23.2.2017 haben wir drei Modelle vorgestellt, die uns dieser Vision ein Stück näherbringen. Betriebe, die Tierwohl mit eigenen und globalen Ansprüchen an Lebensqualität, an Landleben, an Klimaschutz, Landschaftspflege, ökologische Nachhaltigkeit – ja letztlich mit Fleischqualität und Wirtschaftlichkeit in Einklang bringen wollen. Und die dazu Menschen an ihrer Seite suchen, die sich nicht als Verbraucher, sondern als Ko-Produzenten betrachten.

Gemeinsam mit der Tierschutzbeauftragten des Landes Niedersachsen, Michaela Dämmrich, und Ricarda Rabe vom Kirchlichen Dienst auf dem Lande hatte Slow Food Hannover zu diesem „Tierwohl-Abend“ eingeladen.

Zunächst berichtete Bastian Ehrhardt von Neuland e. V. Dieser Verein unter Trägerschaft von Deutschem Tierschutzbund, dem BUND und der AbL (Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft) hat schon 1988 sehr weitreichende Tierschutzstandards definiert. Die Marke „Neuland“ eint ein Netzwerk von Erzeugern, Schlacht- und Zerlegebetrieben, die sich diesen Standards verpflichtet fühlen, und sie garantiert den Partnern eine angemessene Wertschöpfung für ihre ambitionierte Arbeit. www.neuland-fleisch.de

Einen Schritt weiter geht das Prinzip der Solidarischen Landwirtschaft. Uwe Schmida stellte sich als „Mit-Landwirt“ des Adolphshofes vor. Er ist einer von ca. 200 Menschen, die mit einem monatlich gezahlten Geldbetrag das ökonomische Fundament des Betriebes si-

chern. Im Gegenzug erhalten sie ihren Anteil an der Ernte und an den Milch- und Fleischerzeugnissen des bio-dynamisch wirtschaftenden Hofes. www.adolphshof.de / www.solidarische-landwirtschaft.org

Schließlich präsentierte Kathrin Ollendorf ihr Konzept des Hutewaldhofes. Ihr Bestreben, „wirklich glückliche Schweine“ als Basis für die wirtschaftliche Erzeugung von Qualitätsfleisch zu halten, wird begleitet von einer naturnahen Feld- und Waldfütterung und einem ganzjährigen Freilandaufenthalt der Tiere. Viele ihrer Kunden betrachten sich als Paten der Schweine und bezeugen das durch die monatliche Bezahlung der „Unterhaltskosten“. www.hutewaldhof.de

Allen diesen Konzepten gemein ist die Anforderung, dass die Konsumenten mit einem höheren Geldbetrag ihre Wertschätzung für das Stück Fleisch zum Ausdruck bringen, als es z. B. für ein ähnliches Produkt aus Massentierhaltung erforderlich wäre. Eine Kombination aus ideellem und geschmacklichem Nutzen ist meist die Motivation, dergestalt die **Verantwortung als Ko-Produzent** wahrzunehmen.

Frank Buchholz, Slow Food 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!**

APRIL

HANNOVER

Montag, 3.4.2017, 18 Uhr

Rustikales Calenberger Abendbrot

Wozu Arbeitsgruppentreffen so führen können: Bei einem solchen wurde die Idee des gemeinsamen Abendbrotgeborenen. Das gemeinsame Abendbrot ist fast in Vergessenheit geraten – das wollen wir ändern. Dazu werden wir uns im Gaumenwerk von Fleischeri Scheller treffen. Es gibt Leckereien aus eigener Produktion: Spezialitäten vom Roten Höhenvieh, vom Protestschwein oder von Fleisch der Marke Eichenhof, aber auch ein kräftiger Heringsalat wird nicht fehlen. Alles, was man im Calenberger Land schätzt. Dazu wunderbares Brot von der Bäckerei Weiß aus Gehrden, und auch für Getränke ist gesorgt. Dazu erzählt uns Carsten Scheller etwas über seine Produkte, und wir haben genügend Zeit, uns gemeinsam auszutauschen. Die Teilnehmerzahl ist auf 20 Personen begrenzt.

Kosten: 18,50 € pro Person (Nicht-Mitglieder 21 €)

Ort: Gaumenwerk, Nenndorfer Straße 68, 30952 Ronnenberg-Empelde
Bitte bis zum 20.3.2017 anmelden unter 0511 463894 oder hannover@slowfood.de und Überweisung des Teilnehmerbetrages auf Konto: Frank Buchholz, HypoVereinsbank DE 47 2003 0000 0007 7139 77.

HANNOVER

Donnerstag, 6.4.2017, 19 Uhr

Themen-Picknick

In lockerer Runde kommen wir zusammen, um bei mitgebrachten Leckereien über das Essen und die Welt zu sprechen. Dazu laden wir auch gern andere Engagierte ein. Jeder bringt sich mit, was er/sie verzehren möchte, einschließlich Geschirr und Besteck.

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

Bitte anmelden unter hannover@slowfood.de oder über unsere Homepage

BRAUNSCHWEIGER LAND

Sonntag, 9.4.2017, 11 Uhr bis 15:30 Uhr

Oster-Pralinenkurs

Im Slow Food Oster-Pralinenkurs stellen Sie gemeinsam vier österliche handgegossene Pralinenarten aus den hochwertigen und bio-zertifizierten Schokoladen von Original Beans her. Wie wäre es z. B. mit Eierlikör-Pralinen, feinem Maracujakaramell und handgemachtem Kürbiskernnougat? Für Kaffee, Tee, Säfte und Wasser ist während des Kurses gesorgt. Hübsche Pralinen-Verpackungen stehen ebenfalls für Sie bereit. Am Ende des Kurses nehmen Sie pro Person ca. 60 handgemachte Osterpralinen mit heim. 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. Ansonsten sind Sie Gast und können sich freuen auf den schokoladigen Tag in der Pralinschule. Schürzen werden während des Kurses gestellt.

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

Ort: Pralinenwahnsinn®, Peterskamp 65, 38108 Braunschweig

Kosten: 80 € pro Person. Max. Teilnehmerzahl: 8 Personen

Bitte anmelden bis zum 2.4.2017 unter: Regina@Oestmanns.de und Überweisung des Betrags von 80 € Mitglieder / 83 € Nichtmitglieder pro Person auf das Konto: Heike Gurzinski, GLS Bank: IBAN DE 74 4306 0967 4045 487500, Stichwort: Pralinenwahnsinn



BRAUNSCHWEIGER LAND

Montag, 10.4.2017, 19 Uhr

Filme im Universum: Der letzte Fang

Einmal im Jahr ziehen Blauflossen-Thunfische aus dem Atlantik zu ihren Laichplätzen ins Mittelmeer. Längst steht fest, dass der Kollaps der Bestände bevorsteht. Je weniger Thunfische es gibt, desto skrupelloser wird der Konkurrenzkampf. Der Film begleitet drei Protagonisten und beleuchtet so verschiedene Seiten der Problematik. Raphaël nutzt jedes gesetzliche Schlupfloch, um möglichst viele Fische zu fangen. Seine Boote wurden schon mehrfach von den Behörden beschlagnahmt. Roger hat sich an die vorgegebenen Fangquoten gehalten. Nun ist er gezwungen, sein Boot zu verkaufen. Roberto ist vor Jahren aus der Thunfisch-Industrie ausgestiegen. Er möchte bei der EU ein Moratorium erwirken und so die Ausrottung der Fische im Mittelmeer zu verhindern.

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, 11.4.2017, 19 Uhr

Tafelrunde

Norddeutsch mit italienischen Akzenten. Jeder ist herzlich willkommen.

Ort: La Vigna, Ziegenmarkt 3, 38100 Braunschweig

Bitte anmelden bis zum 6.4.2017 bei Regina@oestmanns.de

BRAUNSCHWEIGER LAND

Montag, 24.4.2017, 19 Uhr

Arbeitstreffen

Ort: wird bei der Tafelrunde bekannt gegeben oder nachfragen unter: braunschweigerland@slowfood.de

MAI

HANNOVER

Sonnabend, 6.5.2017, 10 bis 13 Uhr, und 13.5.2017, 10 bis 16 Uhr

Alte Rezepte entdecken und nachkochen.

Vom Mittelalter bis zur Jahrhundertwende

Sie erhalten unter fachkundiger Beratung Zugriff auf die Kochbücher der Gottfried Wilhelm Leibniz Bibliothek und durchsuchen diese nach schönen Rezepten. Die Bücher sind vom Mittelalter bis zur Jahrhundertwende und bieten eine Vielzahl an alten Kochideen. Welche Speisenfolgen hatten Könige? Welche Weine wurden dazu gereicht? Wie wurden uns eher befremdlich anmutende Speisen zubereitet? Begeben Sie sich auf die Suche, blättern Sie, lesen Sie, erforschen Sie! Die Rezepte werden dann im zweiten Teil des Kurses von Ihnen nachgekocht. Sie machen die nötigen Besorgungen und kochen nach Absprache verschiedene Gerichte, die Sie dann im Anschluss gemeinsam verspeisen werden.

Die Idee von Slow Food verbindet Genuss mit Verantwortung. Beim Einkauf, beim Kochen und beim Essen ist die Wertschätzung des Lebensmittels die Motivation.

Frau Kewitz ist Mitarbeiterin der Information der Gottfried Wilhelm Leibniz Bibliothek und führt in die historischen Kochbücher und weitere Recherchemöglichkeiten und Materialien ein. Frank Buchholz leitete zehn Jahre lang das hannoversche Slow Food Convivium.

Bitte bringen Sie sich eine Schürze und Behältnisse für mögliche überbleibende Speisen mit.

Da Sie selbst einkaufen, fallen keine weiteren Lebensmittelkosten an.

Kosten: 36 € Kursentgelt + 3,50 € Bearbeitungsentgelt

Ermäßigung nur auf das Kursentgelt möglich! Kursnummer 92157K8

Ort: Volkshochschule Burgstraße

Anmeldung erforderlich: www.vhs-hannover.de oder Tel. 0511 168-44783.

HANNOVER

Donnerstag, 11.5.2017, 16 bis 20:30 Uhr

Bauernmarkt – was die Saison zu bieten hat

Gemeinsam besuchen wir den Bauernmarkt an der Marktkirche und kaufen dort ein, was in der Region erzeugt wurde und was der Frühsommer bereithält. An den Marktständen bekommen Sie Informationen über Anbau, Lagerung, Verarbeitung und die Betriebe. Anschließend gehen wir in die VHS Küche in der Burgstraße und bereiten aus den frischen Zutaten eine leckere Mahlzeit zu. Beim Essen haben Sie Gelegenheit, über die Zu-

sammenhänge von Lebensmittelkonsum, Genuss, Ökologie und Weltklima ins Gespräch zu kommen.

Die Idee von Slow Food verbindet Genuss mit Verantwortung. Beim Einkauf, beim Kochen und beim Essen ist die Wertschätzung des Lebensmittels die Motivation. Frank Buchholz leitete zehn Jahre lang das hannoversche Slow Food Convivium.

Bitte bringen Sie sich eine Schürze und Behältnisse für mögliche überbleibende Speisen mit.

Kosten: 24 € Kursentgelt + 5 € Lebensmittelkosten + 3,50 Bearbeitungsentgelt – Ermäßigung nur auf das Kursentgelt möglich! Kursnummer 92109K8

Treffpunkt: Haupteingang Marktkirche

Anmeldung erforderlich: www.vhs-hannover.de oder Tel. 0511 168-44783.

BRAUNSCHWEIGER LAND

Donnerstag, 11.5.2017, 19 Uhr

Italiens Ursprung

Kennen Sie Fiano, Aglianico oder Magliocco? Familie Bremer, seit über 40 Jahren bundesweit einer der Spezialisten für ausgesuchte italienische Weine und Feinkost,



stellt uns weiße und rote Weine aus bekannten und unbekannt alten heimischen (im Fachjargon: autochthonen) italienischen Rebsorten vor. Passend dazu probieren wir einige feine italienische Delikatessen aus dem Hause Bremer. Leider ist die Teilnehmerzahl begrenzt: max. 24 Personen. Anmeldung bitte bis zum 5.5.2017 durch Überweisung der Kosten in Höhe von 20 € pro Person (Nicht-Mitglieder 22 €) auf folgendes Konto: Heike Gurzinski, GLS Bank: IBAN DE 74 4306 0967 4045 4875 00, Stichwort: Bremerwein und Nachricht an Regina Oestmann, regina@oestmanns.de.

Ort: Efeuweg 3 (im Laden), Anfahrt über Querumer Str. 26, 38104 Braunschweig, www.bremerwein.de

HANNOVER

Sonntag, 21.5.2017, 11 Uhr

Besuch des Archepassagiers „Rotes Höhenvieh“

Das „Rote Höhenvieh“ des Weserberglandes ist jüngst als Passagier 55 d in die „Arche des Geschmacks“ aufgenommen worden. Wie lebt es auf den Wiesen des Bio-Hofes von Friedrich Stapel. Wir treffen uns auf dem Hof und gehen gemeinsam zur Weser. Dort setzen wir mit der Solarfähre über. Friedrich Stapel ist der einzige Haupterwerbs-Landwirt, der sich um das Höhenvieh im Weserbergland kümmert. Seine Produkte können wir in Hannover bereits bei der Fleischerei Scheller beziehen. Auf dem Rückweg von den Wiesen werden wir nahe der Solarfähre Rast machen und im Imbiss des Sohnes Würstchen, Burger oder ähnliches vom Höhenvieh genießen. Kosten: nach Verzehr (Nicht-Mitglieder: Spende an Slow Food Hann. erb.)

Ort: Friedrich Stapel, Hauptstraße 13, 37647 Brevörde OT Grave

Bitte bis 13.5.2017 anmelden: 0511 463894 oder hannover@slowfood.de

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 23.5.2017, 19 Uhr

Tafelrunde

Spargeln! Jeder ist herzlich willkommen.

Ort: Restaurant am Kanal, Am Kanal 4, 38110 Braunschweig

Bitte anmelden bis zum 18.5.2017 bei Regina@oestmanns.de

BRAUNSCHWEIGER LAND

Mittwoch, 24.5.2017, bis Sonntag, 28.5.2017

Zum 14. Mal – unsere Himmelfahrts-Fahrradtour, diesmal auf dem Weserradweg

Leider ist unsere traditionelle Radtour bei Erscheinen des Kalenders voraussichtlich bereits ausgebucht, da wir diesmal wegen der Hotelbuchung einen frühen Anmeldeschluss festlegen mussten. Bei Interesse versuchen Sie es bitte gern über eine Warteliste unter: braunschweigerland@slowfood.de Das Besichtigungsprogramm ist in Planung. Unter anderem soll ein Bauer mit rotem Höhenvieh besucht werden.

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 30.5.2017, 19 Uhr

Arbeitstreffen

Ort: wird bei der Tafelrunde bekannt gegeben oder nachfragen unter: braunschweigerland@slowfood.de

JUNI

ALLE

Pfingstsonnabend, 3.6.2017, ab 18 Uhr

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

Da es uns im letzten Jahr so gut gefallen hat, am Pfingstsonnabend ein gemeinsames Abendessen aus verschiedensten Convivien mit unterschiedlichsten, mitgebrachten Zutaten zu veranstalten, werden wir auch dieses Jahr wieder ein gemeinsames Picknick veranstalten. Neben den künstlerischen Aktivitäten der KLP kann sich der Wendlandbesucher auch einen Hutehof Riskau, ganz in der Nähe von Lübeln, ansehen. Unterkünfte sind allerdings auch in diesem Jahr im Wendland mehr als knapp.

Margret und Dieter Wehning, die Hofbesitzer, stellen ihr Gelände gerne wieder zur Verfügung. In einigen Räumen des Hofes gastiert im Rahmen der KLP die Galerie per-seh von Frank und Sabrina Buchholz, die sich über einen Besuch freuen. Somit sind, einschließlich Walter Dieckmann, schon ein paar Slow Foodies als „harter Kern“ zusammen.

Für eine gelungene Tafel bitten wir, für alles selber zu sorgen: Speisen, Getränke, Geschirr, Besteck und Sitzmöglichkeiten. Es wird vor Ort ein Fasschen wunderbares Wendlandbier geben, ein, zwei Biertischgarnituren, einen Grill. Und wenn alles geteilt wird, wird es ein herrlich bunter Abend!

Die Teilnehmerzahl ist leider begrenzt. Deshalb bitte die Anmeldung an den für die Region zuständigen Convivienleiter Walter Dieckmann bis zum 26.5.2017 unter lueneburg@slowfood.de oder telefonisch: 04134 383.

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

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

HANNOVER

Donnerstag, 8.6.2017, 19 Uhr

Themen-Picknick

In lockerer Runde kommen wir zusammen, um bei mitgebrachten Leckereien über das Essen und die Welt zu sprechen. Dazu laden wir auch gern andere Engagierte ein. Jeder bringt sich mit, was er/sie verzehren möchte, einschließlich Geschirr und Besteck.

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

Bitte anmelden unter hannover@slowfood.de oder über unsere Homepage

HANNOVER

Sonntag, 11.6.2017, 11 Uhr

Gourmet-Gerste – die regionale Reis-Alternative aus dem Schaumburger Land

Seit vier Generationen veredelt das Züchterhaus Dieckmann im Schaumburger Land landwirtschaftliche Nutzpflanzen. Die daraus hervorgegangene Dieckmann Cereals GmbH unter Geschäftsführung der Dipl. Ökotrophologin Karin Dieckmann hat vor einigen Jahren die Gerste neu entdeckt und bietet nach 20 Jahren klassischer Zuchtarbeit auf der Domäne Coverden bei Rinteln jetzt mit Gerstoni® Gourmet-Gerste eine innovative Speisegerste an. Diese zeichnet sich insbesondere durch einen hohen Gehalt an löslichen Gerstenballaststoffen, den nachweislich cholesterinsenkend wirkenden Beta-Glucanen, aus – und hat insbesondere dadurch, aber auch von Geschmack und Konsistenz her, mit den herkömmlichen Graupen nicht mehr viel zu tun. Als regionale Alternative zu Reis benötigt sie weniger Dünger und Pflanzenschutz als dieser und ist aufgrund der verkürzten Transportwege auch in der CO₂-Bilanz vorteilhaft. Die Gourmet-Gerste ist bereits schonend mit Wasserdampf vorgegart und ermöglicht so eine schnelle Zubereitung, z. B. als „Risotto“, Beilage zu Geflügel, Fisch oder Fleisch, Salat oder Dessert.



Dieser Ausflug ins Schaumburger Land bietet Einblicke in moderne Pflanzenzucht sowie insbesondere die Veredlung des „heiligen Kornes“ Gerste und gibt Gelegenheit zur Diskussion verschiedener Ernährungsthemen, z. B. der Zulässigkeit von gesundheitsbezogenen Werbeaussagen für Lebensmittel (Stichwort Health-Claims-Verordnung).

Bei der Verkostung verschiedener Gerstoni-Zubereitungen des Kochs Stephan Kehlenbeck im Hotel-Restaurant „Schaumburger Ritter“ lassen wir uns anschließend vom besonderen Geschmack der „Gourmet-Gerste“ überzeugen.

Die wenigen hundert Meter zwischen Zuchtgarten und „Schaumburger Ritter“ können für einen schönen Spaziergang genutzt oder auch mit dem Pkw zurückgelegt werden.



Kosten: 12 € pro Person für Führung, Vortrag und Verkostung inkl. Kaffee und alkoholfreien Getränken (Nicht-Mitglieder 14 €)

Ort: Zuchtgarten von Dieckmann, Domäne Coverden 1, Rinteln, OT Schaumburg, direkt am Fuß der Burg Schaumburg, www.gerstoni.de anschließend, ab ca. 12:30 Uhr, Hotel-Restaurant „Schaumburger Ritter“, Burgstraße 2 – 4, 31737 Rinteln, www.schaumburger-ritter.com
Anmeldung unter hannover@slowfood.de oder 05103 1409 (Christine Hoppe).

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 13.6.2017, 19 Uhr

Tafelrunde

Feine italienische Küche. Jeder ist herzlich willkommen.
Ort: Da Piero, Salzdhahmer Str. 301, 38126 Braunschweig
Bitte anmelden bis zum 6.6.2017 bei Regina@oestmanns.de

BRAUNSCHWEIGER LAND

Sonabend, 17.6.2017, 11 bis 17:30 Uhr

Ein Tag in der Casa Culinaria

Whisky aus dem Harz und andere bodenständige Köstlichkeiten erwarten Sie in Rohrsheim auf Pollands Hof. Wir besichtigen Hof und Brennerei. Zum Mittag gibt es hausgemachten Kartoffelsalat mit Bio-Schmorwurst vom Lamm und Ente. Danach machen wir einen kleinen Ausflug über den Obstlehrpfad zur Westerburg, ca. 2 km. Nach einem kleinen Rundgang auf der Burg geht es zurück.

Zum Kaffee gibt es Rohrsheimer Erdbeertorte, Kaffee, Tee und Wasser. Danach kann man noch im Museum und Manufakturverkauf stöbern. Wer möchte kann dort übernachten (bitte eigenständig buchen).

Von Braunschweig sind es gut 40 km auf der B 79.

Ort: 38836 Osterwieck, OT Rohrsheim, Oesternstr. 1

Kosten: 15 € für Mitglieder / 18 € Nichtmitglieder zu überweisen auf folgendes Konto: Heike Gurzinski, GLS Bank: IBAN DE 74 4306 0967 4045 4875 00, Stichwort: Pollandshof

Bitte anmelden bis zum 10.6.2017 bei Regina@Oestmanns.de

Für Neugierige: www.demmel-cie.de

BRAUNSCHWEIGER LAND

Mittwoch, 28.6.2017, 19 Uhr

Arbeitstreffen

Ort: wird bei der Tafelrunde bekannt gegeben oder nachfragen unter: braunschweigerland@slowfood.de

HANNOVER

Freitag, 30.6.2017, 14:30 bis 18 Uhr

Rotes Harzer Höhenvieh und Ostfriesische Möwen – ein Besuch auf dem Mühlenhof in Neustadt-Dudensen

In wunderschöner Ortsrandlage direkt am Landschaftsschutzgebiet Dudenser Moor und neben einer alten, liebevoll restaurierten Bockwindmühle liegt der Mühlenhof Dudensen.

Er ist in erster Linie ein Wanderreitbetrieb, auf dem 20 Pferde der Rasse „Mangalarga Marchador“ in vorbildlicher, artgerechter Herdenhaltung leben, und der deshalb vor allem bei Pferde-Interessierten und Reiter/innen bekannt und beliebt ist. Aber der Mühlenhof hat gerade auch für Slow-Food-Interessierte noch mehr zu bieten: zwei alte Nutztierassen, das Rote Harzer Höhenvieh und die Ostfriesischen Möwen leben hier, ebenso wie die Pferde, in idealer, artgerechter Haltung. Die Rinder grasen auf extensiven Weideflächen im Landschaftsschutzgebiet, und die Hühner laufen frei auf dem gesamten, idyllischen Hofgelände herum. Die Vermarktung der Produkte von diesen Tieren gehört nicht zum Hauptgeschäft des Hofes, doch Anette Spitzl und Henning Koslowski, die sich für die Erhaltung der alten Rassen engagieren, wissen, dass das Überleben der Tiere auch von ihrer Nutzung abhängt, und dass zur artgerechten Haltung auch die tierschonende Tötung, Schlachtung und Fleischverarbeitung in Kooperation mit einem handwerklichen Fleischerfachbetrieb gehört.

Wir besichtigen den Hof, besuchen die Rinder auf ihren Weideflächen, und werden von Anette und Henning mit Kaffee und einem kleinen Imbiss aus Produkten des Hofes bewirtet.

Ort: Mühlenhof Dudensen, Speckwiesen 7-9, 31535 Neustadt-Dudensen

Kosten: 4 € (Nichtmitglieder 5 €) plus Verzehr

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

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 11.7. 2017, 19 Uhr

Tafelrunde: Picknick im Park Schloß Richmond, Bootsanleger

Der Juli-Stammtisch hat bereits eine mehrjährige Tradition: das legendäre Sommer-Picknick am Bootsanleger unterhalb des Schlosses Richmond. Jeder bringt seinen Genussliebhaber der Saison mit und teilt mit den anderen Genießern. Jeder ist herzlich willkommen!

Der Park des Schlosses Richmond, heute ist nur noch ein Teil erhalten, zählt zu den frühesten Landschaftsgärten Norddeutschlands. Er liegt an der Wolfenbütteler Straße, gegenüber dem Zuckerberg, und ist mit öffentlichen Verkehrsmitteln zu erreichen (Haltestelle Richmondweg).

Zu empfehlen ist auch die Anfahrt mit dem Rad an der Oker entlang.

HANNOVER

Sonnabend, 22.7. 2017, 17 Uhr

3. PiWi-Picknick

Auch in diesem Sommer wollen wir wieder Weine aus pilzwiderstandsfähigen Rebsorten verkosten – liebevoll „PiWis“ genannt. Auf den ersten beiden PiWi-Picknicks haben wir unterschiedliche Rebsorten kennen gelernt und mit „California“, „Cabernet Blanc“ und anderen Weinen önologisches Neuland betreten. Diesen Sommer stehen Winzer im Mittelpunkt, die sich besonders um PiWis kümmern. Dabei möchten wir nicht nur darüber sprechen, wie die Weine im einzelnen schmecken, sondern auch verstärkt der Frage nachgehen, ob die neuen, pilzwiderstandsfähigen Rebsorten einen gangbaren Weg hin zu guten und sauberen Weinen aufzeigen, wie es der Slow Food-Philosophie entspricht, und wie wir als Slow Food Hannover diese Weine bekannter machen können.

Wie es sich für ein Picknick gehört, bringen die Teilnehmer etwas zu essen mit. Wer schon mal dabei war, weiß: das wird lecker!

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

Kosten: 10 € (Nichtmitglieder 12 €)

Bitte anmelden unter Telefon 0511 54452613 oder hannover@slowfood.de



BRAUNSCHWEIGER LAND

Donnerstag, 27.7.2017, 19 Uhr

Arbeitstreffen

Ort: wird bei der Tafelrunde bekannt gegeben oder nachfragen unter: braunschweigerland@slowfood.de

HANNOVER

Donnerstag, 27. Juli 2017, 19.00 Uhr

Sommerliche Tafelrunde

Auf dem Isernhägener Höhenzug nördlich von Hannover lädt das Restaurant Heinrichs im Sommer in einen großen idyllischen Garten oder in die behagliche traditionelle Gaststube.

Das Team um Küchenchef Jan Rudloff kocht ausschließlich mit frischen Lebensmitteln und verwendet keinerlei industrielle Fertigprodukte. Eine

enge Zusammenarbeit mit Landwirten, die Wert auf eine artgerechte Haltung legen und Produzenten, die nach traditionellen Methoden produzieren, sichert die Qualität der verwendeten Lebensmittel.

Das Menü-Angebot für diesen Abend können Sie auf unserer Homepage ersehen, Slow Food Mitglieder erhalten es per Newsletter zugesandt.

Anmeldung erforderlich: hannover@slowfood.de oder über die Homepage.

Ort: Restaurant Heinrichs, Hauptstr. 1, 30916 Isernhagen Farster Bauerschaft

HANNOVER

Freitag, 4.8.2017, 17:15 bis 21 Uhr

Typisch hannöversch

Wenn man Sie im Urlaub fragt, was denn so typische Gerichte Ihrer Heimatstadt sind, was fällt Ihnen ein? Na??? Lüttje Lage? Welfenspeise? Und.....??? Da können wir Ihnen helfen und kochen mit Ihnen zusammen das eine oder andere „typische“ Gericht, mit regionalen und saisonalen Produkten. Lassen Sie sich überraschen, vielleicht liefert Ihnen die Ausstellung schon den einen oder anderen Hinweis, bestimmt aber angeregten Appetit.

„Typisch Hannover!“ zeigt Perspektiven auf, was typisch sein könnte. Von der Schützenstadt, der Stadt der Straßenkunst, der Pferdestadt bis hin zur Stadtprominenz und den Produkten „made in Hannover“ macht das Historische Museum Angebote zur Identitätsfindung und zur Klärung der Frage, was Hannover eigentlich einzigartig und unverwechselbar macht.

Kosten: 24 € Kursentgelt + Lebensmittelkosten + 3,50 Bearbeitungsentgelt – Ermäßigung nur auf das Kursentgelt möglich! Ort: VHS Burgstraße

Anmeldung erforderlich: www.vhs-hannover.de oder Tel. 0511 168-44783

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 8.8.2017, 19 Uhr

Tafelrunde

Gemütlich im Grünen mit sardisch-deutscher Küche. Jeder ist herzlich willkommen.

Ort: Grüner Jäger, Ebertallee 50, 38104 Braunschweig

Bitte anmelden bis zum 3.8.2017 bei Regina@oestmanns.de

BRAUNSCHWEIGER LAND

Montag, 14.8.2017, 19 Uhr

Filme im Universum: Bauer unser

Der Film zeigt gleichermaßen ungeschönt wie unaufgeregt, wie es auf Bauernhöfen zugeht. Regisseur Robert Schabus bleibt vordergründig unparteiisch. Doch so vielfältig die Bauern, vom Biobauern bis zum konventionellen Agraringenieur, so einhellig der Tenor: So kann und wird es nicht weitergehen. Das Mantra der Industrie – schneller, billiger, mehr – stellen die meisten von ihnen in Frage. In Film wird deutlich, wie Wirtschaftspolitik und Gesellschaft immer öfter vor der Industrie kapitulieren. Weit entfernt von rosigen Bildern einer ländlichen Idylle gibt es dennoch Momente der Hoffnung. Etwa wenn der Gemüsebauer und Rinderzüchter Simon Vetter stolz darauf ist, ein Bauer zu sein, der seine Kunden kennt und der Entfremdung entgegenhält. Oder wenn die Bio-Schafzüchterin Maria Vogt eigenhändig Schafe melkt und frohlockt: „Hey, es geht ja auch ganz anders!“

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

Sonnabend, 19.8.2017, 17 Uhr

Besuch der Gose Brauerei, Brauhaus Goslar

Es gibt in Deutschland nur wenige Städte, die von sich behaupten können, eine eigene Biersorte zu haben. Goslar gehört dazu. Die Gose ist eine obergärige Weizenbierspezialität, die neben den üblichen Zutaten mit Koriander und Salz hergestellt wird. Den Geschmack kann man als "malzig-mild mit einer leichten Hopfennote" beschreiben (Quelle: Brauhaus Goslar).

Wir wollen uns die Geschichte und Herstellung bzw. den Brauprozess der Gose bei einer Brauereiführung erläutern lassen und anschließend die dunkle und helle Gose sowie das Rammelsberger Pils verkosten. Nach der Bierverkostung können im Restaurant u. a. Spezialitäten vom Harzer Roten Höhenvieh genossen werden.

Für Teilnehmer, die die Bierspezialitäten ausgiebig genießen möchten, bietet sich eine Anreise mit der Bahn an. Abfahrt BS Hbf, 15:24 Uhr, Rückfahrt von Goslar stündlich, z. B. 19:45 Uhr. Nahverkehrsverbund Tarifzone 4, 2er Karte 16,10 €, ab 2 Personen lohnt sich bereits die Tageskarte (2 Pers., 23 €). Der Fußweg vom Bahnhof bis zum Brauhaus dauert ca. 15 Minuten. Teilnehmerzahl: 10 – 15, mehr sind möglich, dann wird die Brauereiführung in 2 Gruppen durchgeführt.

Anmeldungen bei Bernhard Wucherpfennig (bernhard.wucherpfennig@t-online.de) bis zum 11.8.2017.

Kosten für die Brauereiführung, inkl. Bierverkostung: 6 € pro Person / 8 € für Nichtmitglieder, Überweisung bitte auf das Konto von Heike Gurzinski, GLS Bank, IBAN: DE74 4306 0967 4045 4875 00, Stichwort: „Gose Brauerei“. Ort: Brauhaus Goslar, Marktkirchhof 2, 38640 Goslar

BRAUNSCHWEIGER LAND

Montag, 28.8.2017, 19 Uhr

Arbeitstreffen

Ort: wird bei der Tafelrunde bekannt gegeben oder nachfragen unter: braunschweigerland@slowfood.de

SEPTEMBER

BRAUNSCHWEIGER LAND

Sonntag, 10.9.2017, 11 bis 17 Uhr

8. Genussmarkt Braunschweiger Land

Nach dem großen Erfolg in den Vorjahren veranstaltet das Slow Food-Convivium Braunschweiger Land auch dieses Jahr einen Markt der regionalen Lebensmittel. Auf dem Gelände des Kennelbades stellen Produzenten aus der Region ihre Lebensmittel vor. Im Eingangsbereich des Kennelbades finden Sie Stände, an denen Anbieter und Produzenten aus dem Braunschweiger Land Brot, Käse, Honig und Wurst, Öl, Kaffee, Wein, Bier und Brände (um nur einige Beispiele zu nennen) zur Verkostung und zum Verkauf anbieten. Das Convivium Braunschweiger Land wird seine Arbeit und die Philosophie der internationalen Slow Food-Bewegung vorstellen.

Eintritt: 2 €,

Kinder unter 14 Jahren frei.

Ort: Kennelweg 4,

38122 Braunschweig



BRAUNSCHWEIGER LAND

Montag, 11.9.2017, 19 Uhr

Filme im Universum: Noma Noma

... ist eine Reise durch das einzigartige kulinarische Universum von René Redzepi, dessen Kopenhagener Restaurant in den letzten Jahren vier Mal zum besten der Welt gekürt wurde. Drei Jahre lang hat Regisseur Pierre Deschamps Redzepi auf seinem Weg begleitet. Dabei lässt er berufliche Wegbegleiter wie Spitzenkoch Ferrán Adrià und Noma-Mitgründer Claus Meyer genauso zu Wort kommen wie die Mitglieder des Noma-Teams und die Zulieferer, die die Küche Redzepis mit ihren einzigartigen Produkten bereichern. Gleichzeitig wirft Deschamps einen privaten Blick auf René Redzepi, führt Gespräche mit seinen Eltern und zeigt ihn im Kreise seiner Familie. Bei Anmeldung bis 11:30 Uhr desselben Tages unter Johanna_web@hotmail.com gibt es 1 € Ermäßigung auf die Eintrittskarte für die „Schnecken“. Ort: Universum Filmtheater, Neue Straße 8, 38100 Braunschweig

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 12.9.2017, 19 Uhr

Tafelrunde

Frisch und gut. Jeder ist herzlich willkommen.

Ort: Restaurant Brodocz, Stephanstraße 2, 38100 Braunschweig

Bitte anmelden bis zum 7.9.2017 bei Regina@oestmanns.de

HANNOVER

Mittwoch, 13.9.2017, 19 Uhr

Genuss macht Schule - Food Policy im Lernalltag

Das Thema „Ernährungsbildung“ beschäftigt von jungen Eltern über Pädagogen und Ernährungswissenschaftler bis hin zu Bundespolitikern inzwischen fast jeden. Slow Food setzt in der Diskussion neue Akzente. In einer Kooperationsveranstaltung mit der Volkswagen Stiftung gibt es ein „Herrenhäuser Forum Mensch-Natur-Technik“.

Über viele Jahre war das Zuhause der zentrale Ort der Essensversorgung unserer Kinder. Mittlerweile übernehmen vor allem am Mittag immer mehr Kindergärten und Ganztagschulen diese Grundversorgung. Die öffentliche Hand schlüpft zunehmend in die Rolle des „Nährers“ von Kindern und Jugendlichen. All dies geschieht in einer Zeit, in der sich die aktuelle Ernährungspolitik angesichts fortschreitender Umweltschäden, Bodenvernichung, Tierqualen, Nahrungsmittelüberproduktion und bestehendem weltweiten Hunger wachsender Kritik ausgesetzt sieht. Die Nahrungsmittelwirtschaft gerät an ihre Grenzen; ein Umdenken hin zu einem nachhaltigen Lebensmittelsystem ist von Nöten. Und dies sollte künftig bereits in den Schulen und Kindergärten beginnen.

Wie also lässt sich ein solidarisch verantwortbares, gesundes und genussvolles Essen dort realisieren? Wie wird nachhaltige Ernährung im Schulltag praktisch erfahrbar? An welche Grenzen geraten die Versorgungsinstitutionen heute, welche Unterstützung brauchen sie und welche Vorbilder gibt es bereits?

Impulsvorträge von Prof. Dr. Lotte Rose (Frankfurt University of Applied Sciences) **Wie sieht's aus**



25 Jahre
Slow Food
Deutschland e.V.

1992 – 2017

beim Essen in Schule und Kita? Der Alltag der Gemeinschaftsverpflegung und Dr. Ursula Hudson (Slow Food International) **„Edible Education“ – Vision und Praxis nachhaltiger Ernährung in Schule und Kita.** Zur Podiums-

diskussion mit den Vortragenden sind die Niedersächsische Kultusministerin, die Schuldezernentin der Landeshauptstadt Hannover und eine Vertreterin des Nationalen Qualitätszentrums für Ernährung in Kita und Schulen angefragt.

Ort: Schloss Herrenhausen, Herrenhäuser Str. 4, 30419 Hannover

HANNOVER

Dienstag, 19.9.2017, 13 Uhr

Mittagstisch Tafelrunde

Das Parkrestaurant verwöhnt mit einer frischen Küche aus weitgehend regionalen Lebensmitteln zum Teil in Bio-Qualität. Ein veganes oder vegetarisches Grundgericht kann aus der modularen Speisekarte mit Fisch-, Fleisch- oder Geflügelspezialitäten erweitert oder einfach ganz ohne tierische Produkte genossen werden. Da es dieses Angebot nur tagsüber gibt, treffen wir uns diesmal zur Mittagstisch Tafelrunde. Individuelle Auswahl aus der Wochenkarte. (veget. Hauptgänge 6,50 – 9,50 € plus ggf. add ons). Bitte melden Sie sich unter hannover@slowfood.de oder über unsere Homepage an, um uns eine Orientierung für die Gästezahl zu geben.

Ort: HCC Parkrestaurant, Theodor-Heuss-Platz 1-3, 30175 Hannover

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 26.9.2017, 19 Uhr

Arbeitsreffen

Ort: wird bei der Tafelrunde bekannt gegeben oder nachfragen unter: braunschweigerland@slowfood.de

OKTOBER

BRAUNSCHWEIGER LAND

Freitag, 6.10.2017 bis Sonntag, 8.10.2017

Vom Mehl zum Wein – Genussreise nach Freyburg / Saale-Unstrut

Inspiriert zu dieser Reise hat uns der Stern-Artikel „Altmodisch gut“ aus dem Jahre 2015 über die Mühle Zeddenbach. Neugierig geworden recherchierten wir zweimal vor Ort und entdeckten neben vorzüglichem Mehl noch deutlich mehr ... Deswegen führt uns unsere Genussreise im Herbst 2017 in das rund 760 Hektar umfassende Weinanbaugebiet Saale-Unstrut mit seinen terrassierten und von alten Trockenmauern gesäumten Weinbergen. Dieses Gebiet gilt als die nördlichste ausgewiesene Qualitätsweinregion Europas und wird auch als die Toskana des Nordens bezeichnet.

Nach individueller Anreise (Fahrgemeinschaften bieten sich an!) erwartet uns um 18 Uhr eine „Kulinarische Weinverkostung“ im Weinkeller des Hotels „Rebschule“ in Freyburg. In diesem Hotel mit seinem herrlichen Blick über die Weinberge übernachten wir zweimal.

Am 2. Tag wandern wir zum Schloss Neuenburg und bekommen dort eine Führung durch das Weilmuseum. Danach geht es zur Mühle Zeddenbach. Gestärkt durch ein Forellenessen im Restaurant „Feiße“ auf dem Mühlengelände, lassen wir uns die historische Mühle Zeddenbach von ihrem Müller,



Herrn Schäfer, erklären. Hier wird noch immer feinstes Mehl produziert, das man im angeschlossenen Mühlenladen kaufen kann. Im Anschluss genießen wir auf dem Weingut „Pawis“ eine herzhaft-rustikale Vesper.

Damit niemand auf seinen Wein verzichten muss, nehmen wir für den Transfer am Sonnabend Großraumtaxi. Gemütlicher Tagesausklang im bereits bekannten Weinkeller unseres Hotels.


Für den Sonntag sind keine Programmpunkte festgelegt. Es bieten sich vor der Rückfahrt aber verschiedene Möglichkeiten an wie eine Fahrt in die nahe Stadt Naumburg, eine Besichtigung der Sektkellerei Rotkäppchen in Freyburg oder aber ein Besuch im Landesmuseum für Vorgeschichte in Halle, wo die Himmelsscheibe von Nebra ausgestellt ist.

Kosten: 2 Übern. im DZ mit Frühstück, Kurtaxe, Veranstaltungen (Kulinarische Weinverkostung, Schloss Neuenburg, Forellenessen, Besichtigung Mühle Zeddenbach, Vesper im Weingut Pawis): 159,20 € p.P. (Nichtmitglieder 164,20 €). Einzelzimmer 194,20 € (199,20 €).

Bitte anmelden bis zum 15. September 2017 bei Regina@Oestmanns.de Überweisung des Betrages auf das Konto: Heike Gurzinski, GLS Bank, IBAN DE74 4306 0967 4045 4875 00, Stichwort: Weinreise Freyburg

Bei Nachfragen zur Reise: Regina Oestmann (0531 1233790) oder Karola Hille (0531 336665)

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

LINDEN NORD



LINDENBLATT

..... ESSEN & TRINKEN

Pralinen wahnsinn



Nele Marika Eble

Pralinenmanufaktur - Handgemachte Pralinen und Schokoladen
Pralinenschule - Kurse und Events für alle Pralinenliebhaber

Pralinenwahnsinn - Peterskamp 85 - 38108 Braunschweig
<https://pralinenwahnsinn.de> • info@pralinerwahnsinn.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.bunтетomaten.de

Wingert
Weinhandel
Jakobstr. 23
Hannover-List
(0511) 6203 88



www.wingertweinhandel.de

25. JAHRE

WINGERT

WEINE AUS ÖKOLOGISCHEM ANBAU

MAVIE

SAAL - TERRASSE - GARTEN



KOMM WIR FEIERN, MEIN LEBEN

UNSER NEUER LICHTDURCHFLUTETER FESTSAAL »MAVIE« IM HISTORISCHEN KÜCHEN- UND FEIGENGARTEN BIETET IHNEN EINEN EXZELLENTEN RAHMEN FÜR FEIERN ALLER ART. FÜR DAS GELINGEN IHRES FESTES SORGEN DIE ELEGANTE AUSSTATTUNG MIT BAR UND PARKETTBODEN, UNSERE NATÜRLICHE KÜCHE UND DER LIEBENSWÜRDIGE SERVICE.

Wir sind biologisch zertifiziert nach DE-ÖKO-006.


schlossküche
Herrenhausen

Alte Herrenhäuser Str. 3 • 30419 Hannover
T 0511 27 94 94 0 • F 0511 27 94 94 10
info@schlosskueche-herrenhausen.de

das inklusive Kulturcafé
auf dem Stadtfriedhof
Hannover-Stöcken



Frühstück

wechselnder
Mittagstisch

hausgebackene
Torten und Kuchen

kulturelle
Veranstaltungen
und private Feiern



geöffnet Dienstag bis Sonntag | Montag nur Gesellschaften
15. März - Oktober 10:00-18:30 Uhr | November - 14. März 10:00-17:00 Uhr
Anna Blume gem GmbH | Stöckener Straße 68 | 30419 Hannover
www.anna-blume-hannover.de | Telefon 0157 83469188

Lindenhof Bio-Produkte
direkt vom Bauernhof

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

Altstadtmarkt Braunschweig
Mi und Sa 8 - 13 Uhr

Braunschweig Prinzenpark
Do 12 - 18 Uhr

Stadtmarkt in Wolfenbüttel
Mi und Sa 8 - 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

Homanns Bauernladen

VERKAUF DIREKT vom ERZEUGER
und aus der Region

Aktuelles der Saison: Gemüse, Kartoffel, Obst
Tag der offenen Tür: 18. Juni 2017, 11-18 Uhr

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 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: 12:00 bis 14:00 Uhr
und von 18:00 bis 21:30 Uhr
Samstags von 18:00 bis 23:00 Uhr | Küche von 18:00 bis 21:30 Uhr
Sonntags von 11:00 bis 15:00 Uhr | Küche von 12:00 bis 14:00 Uhr.

Dienstadtung: foto obenrad | F. Gernrad | © 2017

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.gemueseboxe.com



Gemüseboxe

vom Biokal-Betrieb Kampfelder-Hof



Immobilien + verwalten GmbH

beräten
vermitteln
vermieten
verwalten
entwickeln

Projektmanagement

Ihr Immobilienberater und Verwalter in Hannover

Tel. 05 11 / 7 00 37 160 www.apex-immobilien.net

Alles italienisch

Weine aus allen Regionen, Pasta, Pesto,
Parmesan, Olivenöl und vieles mehr

Weinhaus Harald L. Bremer

Braunschweig Gliesmarode Efeuweg 3

(Navi: Querumer Str. 26) - www.bremerwein.de

Weinproben Mi + Fr. 13 - 18 Uhr und Sa 10 - 13 Uhr

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
WARME KÜCHE BIS 22.30 UHR

 **ELEA**
Olivenöl. Wein. Gutes


Hochwertige **Olivenöle**
aus ökologischem Anbau.

Aus Frankreich, Apulien, Katalonien
und von Kreta, Mallorca und Sizilien.

Direkt vom Erzeuger ohne Zwischenhandel
auch im bundesweiten Versand.

Termine und Preise für unsere Olivenöl-
Seminare in geselliger Runde finden Sie
auf unserer Internet-Seite.

Olivenöl-
Seminare

Geibelstraße 18 . 30173 Hannover
www.elea-hannover.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


Ganz. Schön. Mutig.

Kreative Kommunikation

 www.GanzSchoenMutig.de 

BauernMarkt



...frisch
vom Hof

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

Hannover- Döhren
Fiedelerplatz
dienstags von 14 - 18 Uhr

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

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

Hannover- Kirchrode
Kleiner Hillen
freitags von 8 - 13 Uhr

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
freitags von 14 - 18 Uhr

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

Hannover- Bult
Rimpaustraße
samstags von 8 - 12.30 Uhr

Hannover- List
Moltkeplatz
samstags von 8 - 13 Uhr

Hannover- Zoo
Platz an der Friedenskirche
samstags von 8 - 13 Uhr

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

Max Matzeik, Eisberger Str. 436, 32457 Porta Westfalica



Galloway
vom Weinsberg

BioLand

Bio Rindfleisch direkt vom Erzeuger Max Matzeik

BioLand Rinderzucht. BioLand Fleischerei. Direktvermarktung.

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

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



HOFMOLKEREI

Durch handwerkliche Milchverarbeitung
ein natürlicher Genuss...

Verkaufsstellen in Ihrer Nähe unter
www.bauerbanse.de

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

OBSTPLANTAGE HAHNE



...man schmeckt's!

Hildesheimer Str. 574
30880 Laatzen OT Gleidingen

Telefon 05102 2303
www.hahne-obstplantage.de

In der Region und aus der Region!

Selbsterzeugtes Aroma-Obst aus Gleidingen

Unser Angebot:

- Äpfel** ganzjährig, 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

Tag der
offenen Plantage
23. und 24. 9. 2017
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

gantztägig, ganzjährig geöffnet – ausreichend Parkplätze vorhanden.

Verkauf ganzjährig auf den Bauernmärkten in der Region Hannover.

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



DoppelKorn
Bio Bäckerei



10x in Hannover
2x in Hildesheim

Bio Backwaren & Café

doppelkorn-hannover.de



Kaffeewirtschaft – Schloß Hehlen
Café · Rösterei · Restaurant

Schloßstraße 2 · 37619 Hehlen

Tel. 0 55 33 / 40 91 54

www.die-kafeewirtschaft.de

www.facebook.de/kafeewirtschaft

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

Sa.+So. ab 12 Uhr.

Durchgehend warme Küche.

BIOLOGISCH

Bio-Lebensmittel für Linden



Stephanusstraße 10
30449 Hannover

Tel 213 55 88
Fax 213 55 90

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



artgemäß

www.artgemaess.de – Ihr NEULAND-Vertriebspartner in Norddeutschland

Wir bieten Ihnen für Ihr Geschäft:
Fleisch von NEULAND-Rindern (Bulle, Färse, Ochse)
Fleisch von NEULAND-Schweinen
Fleisch von NEULAND-Lämmern
verschiedene NEULAND-Wurstwaren



Wir suchen interessierte Landwirte und Fleischereien,
die ihre Produktion nach NEULAND-Kriterien
umstellen wollen.

Ihr Ansprechpartner: artgemäß GmbH & Co. KG, Bastian Ehrhardt,
Brenneckenbrück 4, 38518 Gifhorn, Tel. 05371/891-120, mail@artgemaess.de

www.la-vigna.de

Neben einem reichhaltigen Angebot an

Weinen erwartet Sie bei uns eine vielseitige,

Gut, Sauber, Fair

phantasievolle und überraschende bunte

auch bei La Vigna.

Küche in Bistro und Partyservice.



LA VIGNA

Italienische Weine und
Lebensmittel, Bistro, Party-Service

Ziegenmarkt 3 | 38100 Braunschweig | Telefon 0531-125213

BauernMarkt

Braunschweig

donnerstags auf dem Kohlmarkt
von 8.30 - 14.00 Uhr



...frisch
vom Hof

Ansprechpartner:

Bastian Ehrhardt, 1. Vorsitzender
Tel. 01 75 / 411 25 82
www.bauernmarkt-braunschweig.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



davert

Klosterguter

Bergkäse aus Heiningen

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

Espresso
Brot
Rösterei

cup to go

Cup to go
Michael Jähne
Gut 44
38234 Salzgitter
01577 1947120
cup to go info

Standort:
Altstadtmarkt
Hansgeorg-Elisabeth-Strasse

Tutscheks Doppel-Back...

Ich steh auf...

Tutschek
Bäckerei Konditorei



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

BRAUAMANUFABKTOR HÄRKE
AMBER ALE

Jetzt
Geschmack
erleben!

HÄRKE
CRAFT BEER
AMBERALE



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



Jenseits vom Tellerrand.



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



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.



Slow Food®

Braunschweiger Land
Hannover