

VERANSTALTUNGEN

September 2018 - März 2019

Genuss mit Verantwortung



Slow Food[®]

**Braunschweiger Land
Hannover
Harz**

28.9.2018: Wurzeln des guten Geschmacks

15.10.2018: Slow Food. Fast Foot.

8.11.2018: Gin

19.1.2019: Wir haben es satt!

25.1.2019: Braunkohlbankett

2.3.2019: Nase bis Schwanz

... und viel mehr: Tafelrunden, Kurse,
Märkte, Ausflüge, Informationen

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.

Reis aus Niedersachsen?

Wer den Film „10 Milliarden – wie werden wir alle satt?“ gesehen hat, erinnert sich vielleicht an den Bericht über Reisanbau: Moderne Hybridsorten – also Sorten, deren Saatgut Jahr für Jahr von den Bauern gekauft werden muss – mit enormen Erträgen. Wenn die dazu passenden „Pflanzenschutzmittel“ eingesetzt werden und wenn alles gut läuft. Andererseits mit teilweise totalen Ernteaussfällen, wenn es mal mehr Regen oder gar keinen oder mehr Insekten gibt als normalerweise.

Im Film wird aber auch vom Anbau sogenannter samenfester Sorten berichtet. Sorten, deren Saatgut die Bauern aus der vorigen Ernte gewinnen können, die sich so an die regionalen Bedingungen anpassen. Die Ernten sind nicht so üppig, aber sicherer. Solche Gedanken kommen, wenn wir den Sommer 2018 aus landwirtschaftlicher Sicht Revue passieren lassen. Monatelange Trockenheit in der Wachstumsphase, teilweise heftige Regenfälle zur Ernte. Aus dem Vorjahr erinnern wir uns an klirrenden Frost zur Obstblüte. Was mag noch kommen? Nach hitzedürren Sommern feuchtwarme Winter? Lohnt sich Reisanbau in Niedersachsen?

Müssen wir uns um unsere Lebensmittelversorgung sorgen, zumal ein großer Teil unserer Feldfrüchte in Automotoren oder Biogasanlagen „verheizt“ wird?

Jedenfalls gibt es viele Gründe, dass wir uns **Gedanken über die Herkunft unserer Lebensmittel und die Begleitumstände ihrer Erzeugung** machen. Vieles können wir erfahren, wenn wir mit den Menschen reden, die unser Essen machen: Bauern und Landwirte, Bäcker, Schlachter und Fleischer, Käser, Winzer, Gastwirte und Köche. Deshalb besuchen wir sie, stellen Fragen, probieren ihre Erzeugnisse und lernen Qualitäten kennen.

Manchmal bringen wir sie zusammen – auf **Genussmärkten**. In Braunschweig zum wiederholten Mal im Kennelbad am 9. September (s. Seite 13), im Steinhuder Scheunenviertel erstmalig am 14. Oktober (s. Seite 4 und 18). Beides sind treffliche Gelegenheiten, ambitionierte Lebensmittelhandwerker und ihre Produkte kennenzulernen, Slow Food zu entdecken und unsere Verantwortung als Ko-Produzent wahrzunehmen. **Genussvoll!**

Frank Buchholz
Ihre Slow Food Convivien

Alle Termine ab Seite 12

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 Pageskampfe 1, 31515 Wunstorf
Tel. 0172 6739999, E-Mail: hannover@slowfood.de

SLOW FOOD HARZ

Peter Osten, Friedrichstraße 120 A, 38855 Wernigerode
Tel. 03943 5574536, E-Mail: harz@slowfood.de

Fotos: Slow Food, sofern nicht anders angegeben
Layout: Frank Buchholz, www.typo-text-trix.de - Auflage: 18.000
Anzeigenschluss für den Kalender Sommer 2019:
15. Februar 2019

Slow Food Herbstmarkt

Familie Schmatzler hat sich seit über 30 Jahren für den Erhalt der Moorschnucken eingesetzt und dazu im Oktober ihren Garten und ihre Scheune in Fuhrberg für die Vermarktung des Fleisches zur Verfügung gestellt. In den letzten Jahren kam der Verkauf des Roten Höhenviehs – unserem Arche-Passagier aus dem Weserbergland – dazu. Nun sind Schmatzlers nach Hannover gezogen. Viele erinnern sich gern an diese gastfreundliche Einrichtung. Wir haben mit Familie Schmatzler gesprochen und werden in der Nachfolge am **Sonntag, den 14. Oktober 2018 von 12 bis 17 Uhr** einen „Slow Food Herbstmarkt“ in Steinhude, Scheunenviertel, anbieten. Unsere Freunde vom Roten Höhenvieh haben ihr Kommen zugesagt. Auch werden sie Höhenvieh-Würstchen und Chili con Carne zum Verzehr anbieten. Mit dem BUND sind wir in guten Gesprächen, auch die Moorschnucken-Tradition zu unterstützen.

Das ist für uns Neuland und eine große Anstrengung, begleitet von vielen Unwägbarkeiten. Natürlich wird sich auch etwas ändern, denn aus einer liebevollen Privatveranstaltung wird nun ein öffentlicher Markt. Finden wir ausreichend Abnehmer für die Fleischportionen? Bekommen wir darüber hinaus ein gutes, sauberes und faires Angebot an einem Sonntag im Oktober zusammen? Wieviel Gäste werden kommen? Haben wir genug Freiwillige für Getränkeverkauf? Kaffee und Kuchen sollen zur Finanzierung beitragen. Aber die Viecher und die Historie sind den Schweiß der Edlen wert.

Für die Praktiker unter Ihnen: Das ist ein **wunderbarer Einstieg** in eine höchst praktische Projektarbeit. Geben Sie sich einen Ruck und rufen Sie mich an: Mobil 0172 673 9999.



Dadurch, dass sich immer noch Änderungen ergeben können, erhalten Sie die aktuellsten Informationen unter www.slowfood-herbstmarkt.de (s. auch Seite 18)

Friedrich Pfeffer,
Convivium Hannover

Die Wurzeln des guten Geschmacks Slow Food Kochseminar an der VHS-Hannover

Hobbyköche aus dem Convivium Hannover von Slow Food Deutschland e. V. stellen den Zusammenhang her zwischen den Bedingungen, unter denen Nahrungsmittel entstehen, der Zubereitung von Speisen und dem Genuss bei einem gemeinsamen Essen. Unsere Nahrungsmittel wachsen immer seltener auf natürlichen Böden in pfleglicher Behandlung durch individuelle Landwirte. Die handwerklichen Tätigkeiten durch Meister ihres Fachs, wie Bäcker, Fleischer, Brauer, sterben aus. Unsere Mahlzeiten werden immer seltener gekocht; es langt, sie zu erwärmen. Und wir essen nur noch nebenbei, to go. Aber Genuss ist etwas anderes!

Lassen sie uns darüber reden, einkaufen, kochen und gemeinsam essen und trinken. Mit Vergnügen! Es wird eine Serie von Kochabenden. **Es ist kein Kochkurs, es ist ein Seminar des bewussten Genusses!** Dieses Seminar ist angelegt auf zehn Kochabende und knüpft an die Arbeit der Qualitätskommission von Slow Food an. Diese Arbeit wollen wir praktisch umsetzen.

Wir konnten drei Fachleute gewinnen, uns bei der Gestaltung des Kochseminars mit Rat und Tat zu begleiten: Herrn Dr. Hanns-Ernst Kniepkamp, Vorsitzender der Slow Food Qualitätskommission bis 31.12.2017, Frau Barbara Stadler, Köchin in der Slow Food Chef Alliance und Herr Michael Grüttner, 1. Vorsitzender des Vereins Hannoverscher Köche von 1891 e. V.

Vielleicht gelingt es im Laufe des Seminars, das Wissen zusammenzutragen und in eine Form zu bringen, welche als Anleitung für ähnliche Veranstaltungen auch mit Kindern und Jugendlichen dienen kann (s. auch Seite 16, 22 und 26)

Eröffnungsveranstaltung am 28. September um 17 Uhr in der VHS (Volkshochschule Hannover), Burgstr. 14, 30159 Hannover
Wolfgang Schatz, Convivium Hannover





„Ich gebe meinen Senf dazu.“

Eigentlich wollten wir nur mal dorthin fahren, wo dieser leckere Senf herkommt, und uns vor Ort darüber informieren, warum er so gut schmeckt. Weil das Ziel unseres Ausflugs aber die überaus sehenswerte Fachwerkstadt Einbeck und unsere Reiseleiterin der Überzeugung war, dass **Slow Foodies mehrdimensionale Interessen** haben und gern einen nachhaltigen Eindruck hinterlassen, wurde es ein umfangreiches und buntes Programm.

Dass die Teilnehmer aus Hannover kollektiv umweltfreundlich mit dem Zug anreisen, ist dabei vielleicht nur eine Randnotiz wert. Zu hören, dass die für diesen Bericht Titel gebende Redensart ihren Ursprung im spätmittelalterlichen Usus hat, den vom Gastgeber bereitgestellten Speisen bei Tisch seine eigene mitgebrachte Würzpaste hinzuzufügen, war unser erster Exkurs in die deutsche Sprachgeschichte. Um so die fettigen Mahlzeiten mittels der senfeigenen ätherischen Öle besser verdauen zu können, ist jetzt Teil unseres ernährungsphysiologischen Wissens.

Anke Hoppe von der Einbecker Senfmühle erklärte uns **für Geist und Gaumen nachvollziehbar**, wie aus den bio-zertifizierten und fast ausschließlich regionalen Zutaten ein wertvolles und wohlschmeckendes Lebensmittel wird: schroten, alle Zutaten gemeinsam 24 Stunden quellen lassen, langsam und ohne Erwärmung zwischen Grundsteinen mahlen, ein zweites Mal mahlen für die cremig-feste Konsistenz, drei Wochen ruhen lassen. Dann ist der Senf optimal, und er hält sich – falls man ihn mal in einer kühlen dunklen Ecke vergessen hat – mehrere Jahre lang ohne große Qualitätseinbußen. Übrigens: Wenn die Einbecker Senfmacher „regional“ sagen, dann meinen sie Senfsaat aus dem Schaumburgischen, Kräuter aus Nordhessen,

Honig aus dem Weserbergland, Rübensaft aus Neustadt am Rübenberge, Sole aus Göttingen, Essig, Wein und Zucker aus den südlichen Mittelgebirgen. Regionaler geht's kaum.

Wer einen Ausflug macht, muss auch einkehren. Unsere Reiseleiterin hatte das Brodhaus gewählt – Einbecks ältestes Haus aus dem Jahr 1333, seit Mitte des 15. Jahrhunderts Gildehaus der Bäcker und Einbecks ältestes Gasthaus. Senf stand auch hier im Mittelpunkt: Senfsuppe vorweg und ein Schnitzel mit Senfpanade. Die Wirtin zeigte sich offen für unseren Wunsch, auch beim Fleisch auf regionale Herkunft zu achten. Nach einigen Telefonaten im Vorfeld war klar, dass uns die Schnitzel, die der örtliche Schlachter von einem Bauernhof mit Schweinen aus Strohhaltung bezieht, ein paar Euro mehr wert sind. Vielleicht entsteht daraus ja ein **tragfähiges Netzwerk zum Nutzen für Tierwohl, Regionalität und besseren Geschmack**. Unsere Reiseleiterin jedenfalls lässt nicht locker und ist auch im Nachhinein bemüht, die Gastwirtin davon zu überzeugen, dass sich auch das Restaurant erfreuen mag, wenn „der Gast“ qualitativ hochwertige Lebensmittel aus der Region serviert bekommt, über die sich etwas erzählen lässt.



Unser Mittagessen war auch Gelegenheit zur Annäherung an ein anderes Thema dieser historischen Stadt. Wer mochte, erfreute sich an einer kleinen Probe diverser Einbecker Biersorten. Mehr zum Thema Bier erfuhren wir bei einer Stadtführung. Sehr kundig wurden uns die Zusammenhänge von Braurechten, Handwerkstradition, Handelsbeziehungen, Reformation, Stadtbrand und Herrschertum vermittelt. Sprachgeschichtlich ging es weiter mit Redensarten zu Einbrocken, Löffel abgeben und weg vom Fenster.

Klar, dass wir nach so viel Input entspannen mussten. Das von der Reiseleitung sondierte Altstadt-Café im ehemaligen Clarissinnen-Kloster mit hausgemachten Torten war der rechte Rahmen dafür.

Ein kleines Grüppchen machte vor der Heimfahrt noch einen Abstecher in die neuere gehobene Gastronomie Einbecks – offensichtlich verbandelt mit einer nahe gelegenen Kornbrennerei im Zeichen des Wildschweinkopfes. Womit wir bei der aktuellen Aufgabe eines der Gründer der Senfmühle, Siegfried Kappey, wären: der Aufbau der



Marke „Köstliches Südniedersachsen“. Das ist vielleicht mal das Thema eines weiteren Ausflugs.

Frank Buchholz,
ehem. Convivium Hannover

Artgemäß – tiergerecht ... umweltbewusst ... lecker!

Als lizenzierter Markenpartner des NEULAND e.V. stehen wir, die Artgemäß GmbH & Co. KG, für die Vermarktung von Qualitätsfleisch aus besonders artgerechter und umweltschonender Tierhaltung.



Das Bewusstsein zu mehr Verantwortung für Tier, Gesundheit, Umwelt und Klima wandelt sich zunehmend bei Verbrauchern, Fleischereien und Landwirten. Verbraucher wollen, statt industriell in Massentierhaltung erzeugtem Fleisch, Spitzenqualität aus besonders artgerechter Haltung. Ihr Bedürfnis nach mehr Qualität und Geschmack statt billiger einheitlicher Quantität steigt. Sie wollen kein zähes, wässriges in der Pfanne schrumpfendes Fleisch, sondern ein gesundes Lebensmittel ohne Antibiotika und Gentechnik. Fleischer wollen sich vom Massenmarkt abgrenzen und sich mit Kompetenz und Produktqualität positionieren. Landwirte sehen ihre Zukunft in kleinen Betrieben mit eigener Futtererzeugung für besonders artgerechte Tierhaltung.

Hier setzen wir an und bringen diese Gruppen zusammen. In Nord- und Mitteldeutschland übernehmen wir den Vertrieb von Rind-, Schweine- und Lammfleisch sowie Geflügel aus zertifizierten NEULAND-Betrieben. Außerdem begleiten und unterstützen wir die Beratung, Umstellung und Entwicklung bestehender und neuer NEULAND-Betriebe in der Region.

Weitere Informationen erhalten Sie hier: www.artgemaess.de

Am 8. Dezember 2018 möchten wir Sie um 16 Uhr zu einer Hofbesichtigung zu einem unserer NEULAND-Betriebe, dem Gut Brenneckenbrück in Gifhorn, einladen. Neben einer individuellen Hofführung zur Rinderhaltung besteht hier die Möglichkeit, dieses Rindfleisch zu



verkosten und bei einem leckeren Glühwein einen Weihnachtsbaum für das anstehende Weihnachtsfest zu erwerben (s. Seite 23).

Für Rückfragen können Sie uns unter folgenden Kontaktdaten erreichen:

Email: mail@artgemaess.de

Telefon:

05371 89 10 (Geschäftsleitung & Tiereinkauf)

05821 96 97 644 (Verkauf & Kundenbetreuung)



Wildfrisch und Oberglücklich

Wir von Slow Food sind immer auf der Suche nach den Gastronomen, die sich mit besonderer Überzeugung und mit viel Leidenschaft ihrer Arbeit widmen. Wenn wir so jemand gefunden haben, bedeutet das für uns als Gast im Idealfall nicht nur ein kulinarisches Erlebnis auf gehobenem Geschmacksniveau. Hinter dem Herd arbeitet dann auch ein Mensch mit einer geradezu emotionalen Bindung zu den Lebensmitteln, die in Topf und Pfanne wandern. Weil diese Lebensmittel wiederum von Menschen erzeugt, gehegt, geschlachtet, gebacken, gefangen worden sind, die man persönlich kennt. Und der Service am Tisch lässt uns auf ehrliche Weise teilhaben an dieser emotionalen Brücke, zu dem, was wir essen und trinken.

So erfahren wir schon mal, dass die Küche am liebsten auf heimisches Superfood wie Johannisbeeren oder Leinsamen setzt, dass schon mal ein größeres Stück Butter für das gewisse Extra an Geschmack sorgt, dass die Nachbarn aus dem Dorf die gewissenhaftesten Lieferanten für die wild gesammelten Beeren und Kräuter sind.



All dies führt bei uns im Kopf, im Mund und im Bauch zu dem, was wir Genuss nennen.

Wir haben mal wieder so ein Restaurant gefunden und möchten es Ihnen vorstellen. Das „Wildfrisch & Oberglücklich“ beschreibt seine Philosophie wie folgt:

Es geht um die schönsten Dinge des Lebens: um gemeinsame Zeit, um puren Geschmack, um ehrliche Küche und um großartige Weine. Davon sind wir überzeugt: Produkte, die mit Liebe und Respekt erzeugt und behandelt werden. Wir laden Sie ein – zu einem gemeinsamen Streifzug durch Töpfe, Pfannen und Gläser, verbunden mit schönen Geschichten, rund um besondere Zutaten und überlieferte Rezepte, die wir neu interpretieren. Sie speisen inmitten einer coolen Küche und

erleben Kulinarik hautnah. Ein Raum mit Geschichte – unsere Küche wurde am Gutshof früher als Milch- und später als Wildkammer genutzt, woraus der heutige Name unseres Restaurants entsprungen ist.



Am 11. Oktober besucht die Braunschweiger Tafelrunde dieses Restaurant (s. Seite 17) in Nordsteimke bei Wolfsburg. An diesem Abend möchten wir uns von der Begeisterung des Wildfrisch & Oberglücklich-Teams einfangen lassen und uns der Hoffnung hingeben, bald wieder ein wahres Genuss-Lokal zu finden.

Mehr Informationen: www.wildfrischundobergluecklich.de
Slow Food Braunschweiger Land

Noch mehr Tipps

Am 1. Oktober erscheint im Buchhandel die vierte Ausgabe des Slow Food Genussführers. Viele regionale Testgruppen haben deutschlandweit mehrere hundert Gasthäuser und Restaurants besucht. Die 550 besten empfehlen wir in diesem Buch, das sich zum unverzichtbaren kulinarischen Kompass entwickelt hat.

Mehr über die Kriterien, die zur Auswahl der Gastronomiebetriebe geführt haben, erfahren Sie unter www.slowfood.de/publikationen/buecher/genussfuehrer.



VERANSTALTUNGEN

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung, die Sie bitte als verbindlich betrachten. Details erfahren Sie über die jeweiligen Kontaktdaten.

Besuchen Sie uns auf

www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/braunschweiger_land

www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/hannover

www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/harz

www.facebook.com/SlowFoodHannover

www.facebook.com/slowfoodharz, www.esskultur-im-harz.de

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

HARZ

Aktuelle Termine bitte auf slowfood.de/harz nachsehen

Kulinarisches Kino in Wernigerode

Anmeldung erforderlich (Peter Osten, Tel. 01525 3998907 oder harz@slowfood.de)

SEPTEMBER

HARZ

Sonnabend, 1.9.2018, 11:30 Uhr

Wanderimker Enrico Kretschmar kommt

Unsere Bienen waren diesen Sommer trotz extremer Trockenheit und Hitze sehr, sehr fleißig ... Haben Honig mit über 35 % Wildhimbeere eingebracht. Sensationell! Nun bereiten sie sich schon längst auf den Winter vor – die Kontrolle, Säuberung und Fütterung ist ein wichtiger Bestandteil bei der Haltung der Bienen. Das Rodelhaus hat seit Juni 2017 eigene Bienenvölker in höchstgelegener Ebene Niedersachsens auf 730 m Höhe! Hier entsteht einzigartiger, qualitativ sehr hochwertiger Honig. Und das Wichtigste: Unsere Bienen sind maßgebliche Botschafter für die Erhaltung der gesamten bunten Natur im Harz. Das Rodelhaus möchte damit ein Zeichen gegen das Insektensterben setzen und interessierte Menschen „mitnehmen“.

Schauen Sie unserem Wanderimker Enrico Kretschmar über die Schulter. Er betreut Bienen in der ganzen großen Harzlandschaft und kann seine Erfahrung aus drei Generationen Imkerei weitergeben.

Ort: Das Rodelhaus, Judith Bothe, Mittelstation 1, 38700 Braunlage

HANNOVER

Sonntag, 2.9.2018, 10:30 bis 17:30 Uhr

Backstube Bundschuh Hoffest

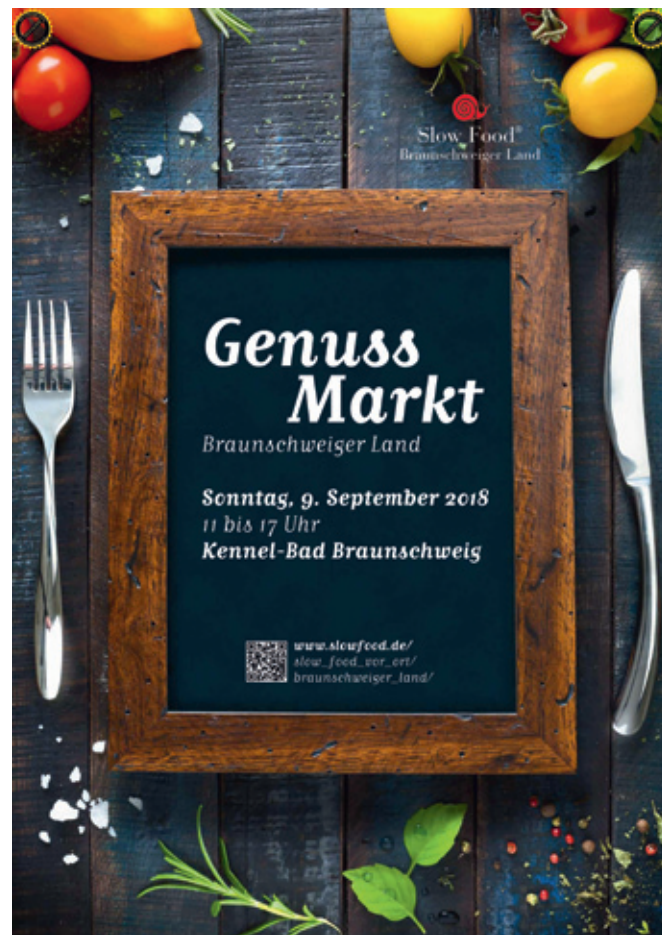
Gutes Brot braucht nur wenige Zutaten – aber die sollten von bester Qualität sein. Die Backstube Bundschuh nutzt deshalb frisch gemahlene Vollkornmehl aus eigener Bio-Landwirtschaft, belebtes Wasser und Natursauerteige. Mit viel Zeit und altem Bäckerhandwerk entstehen so einzigartige Brote, Brötchen und Kuchen – gut für die Gesundheit und die Umwelt.

Wie das geht, zeigt die Backstube gerne, wenn sie zum 25-jährigen Jubiläum die Pforten öffnet. Erfahren sie, wo und wie das Getreide angebaut, vermahlen und gebacken wird. Kommen sie mit dem Bauern, den Bäckern

und Markfrauen ins Gespräch. Genießen sie Kaffee und Kuchen frisch aus der Backstube, schauen sie sich auf dem Bauernmarkt um oder fahren sie mit auf den Kartoffelacker. Lassen sie sich vom bunten kulturellen Rahmenprogramm für die ganze Familie überraschen! U. a. wird Slow Food Hannover hier seine Arbeit und die Philosophie der internationalen Slow Food-Bewegung vorstellen.

Ort: Junkernstr. 1, 31535 Stöckendrebber

Eine Anmeldung ist nicht nötig.



BRAUNSCHWEIGER LAND

Sonntag, 9.9.2018, 11 bis 17 Uhr

Alljährlicher Genussmarkt im Kennel

Nach dem großen Erfolg in den Vorjahren veranstaltet das Slow Food-Convivium Braunschweiger Land auch dieses Jahr wieder 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: 2,50 €, Kinder unter 10 Jahren frei.

Ort: Kennelweg 4, 38122 Braunschweig

BRAUNSCHWEIGER LAND

Montag, 10.9.2018, 19 Uhr

Filme im Universum: „Unser Saatgut – Wir ernten, was wir säen“

Wenige Dinge auf unserer Erde sind so kostbar und lebensnotwendig wie Samen. Verehrt und geschätzt seit Beginn der Menschheit, sind sie die Quelle allen Lebens. Sie ernähren und heilen uns, geben uns Kleidung und liefern die wichtigsten Rohstoffe für unseren Alltag. In Wirklichkeit sind sie das Leben selbst. Doch diese wertvollste aller Ressourcen ist bedroht: Mehr als 90 % aller Saatgutsorten sind bereits verschwunden. Biotech-Konzerne wie Syngenta, Bayer und Monsanto kontrollieren mit genetisch veränderten Monokulturen längst den globalen Saatgutmarkt, so dass immer mehr passionierte Bauern, Wissenschaftler, Anwälte und indigene Saatgutbesitzer wie David gegen Goliath um die Zukunft der Samenvielfalt kämpfen. Mit ihrem Dokumentarfilm „Unser Saatgut“ folgen Taggart Siegel und Jon Betz diesen leidenschaftlichen Saatgutwächern, die unser 12.000 Jahre altes Nahrungsmittelerbe schützen wollen. Ohne es zu wissen, werden sie zu wahren Helden für die gesamte Menschheit, denn sie verbinden uns wieder mit dem ursprünglichen Reichtum unserer Kultur, die ohne die Saatgutvielfalt nicht (weiter) bestehen kann.

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

Donnerstag, 13.9.2018, 19 Uhr

Asia Restaurant Entenhaus

Herzlich willkommen im Entenhaus! Ein tatkräftiges Team wird uns eine angenehme und köstliche Zeit im Entenhaus bereiten. Die chinesische Peking-Ente ist die Spezialität des Hauses. Ente gut – alles gut! Zur Auswahl steht u. a. eine Peking-Ente in 4 Gängen. Max. 20 Pers. und das glutamatfrei. Ort: Asia Restaurant Entenhaus, Hinter der Masch 13, 38114 Braunschweig, www.entenhaus-bs.de

Anmelden bei Regina@Oestmanns.de bis zum 7.9.2018. Wer eine Peking-Ente in 4 Gängen für 22,50 € möchte, soll dies bitte bei der Anmeldung ausdrücklich kundtun, da die Peking-Ente 24 Std. zuvor mariniert wird.

HARZ

Sonnabend, 15.9.18, 11 Uhr

„Die Huthaler Widerwaage“

Themenführung über Tage bei Clausthal-Zellerfeld „Slow Food goes slow foot“ – Weltkulturerbe Oberharzer Wasserwirtschaft und Nachhaltigkeit.

Diplom-Forstwirt Christian Barsch ist unter anderem Dozent für Nachhaltigkeit an verschiedenen Univer-



Fotos: Christian Barsch



sitäten und gehört zum Leitungsgremium von Slow-Food Harz. Die Vorstellung des Weltkulturerbes Oberharzer Wasserwirtschaft dreht sich auf dieser besonderen Führung um die historische Erfindung und Umsetzung von Nachhaltigkeit (im Harz). Dabei

beleuchten wir die Bedeutung von „Zeit“ gestern, heute und morgen.

Damit leiten wir auch über zum Slow Food-Essen und lassen uns zur Mittagszeit von Beate Engel im Polsterberger Hubhaus kulinarisch verwöhnen.

Geführte Wanderung durch das UNESCO-Welterbe und den Naturpark Harz in einfachem Gelände, kein Gefälle, spannende interaktive und unterhaltsame Vermittlung. Vielfältige Spuren des historischen Montanwesens sind im Gelände erkennbar und werden erläutert.

Vorstellung der wichtigsten historischen Wasserwirtschaftsanlagen, einer Einführung in den Harzer Bergbau, einem Einblick der Waldnutzungen im Harz sowie der Arbeits- und Lebensbedingungen der Menschen im „Bergstaat“.

Strecke: Hirschler Teich - Entensumpf - Huthaler Widerwaage - Polsterberger Hubhaus - Jägersblecker Teich - Hirschler Teich (ca. 7 km, Schwierigkeitsgrad leicht, ca. 5 Std. inkl. ca. 1 Std. Mittagspause)

Einkehrmöglichkeit im Restaurant Polsterberger Hubhaus

Teilnahmegebühr: 19 € pro Person oder Sie zahlen, was Sie können.

Treffpunkt: 38678 Clausthal-Zellerfeld, Straße „Am Pulverhaus“, dann Parkplatz am Wendehammer Dorotheer Zechenhaus.

Weitere Informationen: www.ohwr.de

Anmeldung erforderlich bei Christian Barsch unter 0551 20 19 24 81

BRAUNSCHWEIGER LAND

Montag, 17.9.2018, 19 Uhr

Filme im Universum: Zeit für Utopien

Nachhaltigkeit ist das Schlagwort unserer Zeit. Wenn man das Wort ernst nimmt, steht es für Umdenken und Handeln – weg von der Geiz-ist-geil-Mentalität, weg von der Wegwerfgesellschaft und der Profitmaximierung. Zwar sind Veränderungen auch im Kleinen möglich, doch oft scheitert es daran, Nachhaltigkeit im Alltag umzusetzen. „Zeit für Utopien“ zeigt lebensbejahende, positive Beispiele, wie man mit Ideen, und Gemeinschaftssinn viel erreichen kann. So können 1,5 Millionen Menschen ausschließlich mit regionaler, frischer Biokost versorgt werden und urbanes Wohnen ist mit einem Bruchteil jener Energiemenge möglich, wie sie derzeit durchschnittlich pro Kopf verbraucht wird. Ein Smartphone kann auch fair produziert werden und eine ehemals dem Großkonzern Unilever-Konzern gehörende Teefabrik funktioniert nun sehr gut in Selbstverwaltung. Zeit für Utopien ist eine inspirierende filmische Entdeckungsreise zu den Einsteigern in eine neue Gesellschaft.

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

HANNOVER

Mittwoch, 19.9.2018, 18 Uhr

Aktiven-Treff

Slow Food Mitglieder des Convivium Hannover sind herzlich eingeladen sich aktiv in die Arbeit einzubringen. Bitte anmelden bei Friedrich Pfeffer, Mobil: 0172 673 9999. Der Ort wird jeweils vorher bekanntgegeben.

HARZ

Sonnabend, 22.9.2018, 12:45 Uhr

Slow Food statt Fast Food

Gesundheit für Mensch, Tier und Umwelt

Gut, sauber, fair – das ist das Motto der weltweiten Slow Food Bewegung. Was das in der Praxis bedeutet und wie sich das im aktiven Engagement vor Ort zeigt, hören Sie in einem spannenden, ca. 20-minütigen Vortrag anlässlich des Gesundheitstages im Oberharzer Kurort Altenau. Kurgastzentrum „Altenauer Hof“, Hüttenstraße 9, 38707 Altenau
Referentin: Antje Radcke, Mitglied des Leitungsteams Slow Food Harz
Eintritt frei

HARZ

22. bis 24.9.2018

Kürbiswochenende

Genießen Sie an diesem Wochenende verschiedene Spezialitäten von dieser ausdauernden, vielfältigen Pflanze von unserer Zusatzkarte. „Natürlich“ bei uns – ausschließlich zubereitet aus Kürbissen aus der Region.
Ort: Das Rodelhaus, Judith Bothe, Mittelstation 1, 38700 Braunlage

BRAUNSCHWEIGER LAND

Donnerstag, 27. 9. 2018, 19 Uhr

Arbeitstreffen der Aktiven

... und derer, die es werden wollen. Interessierte Slow Food Mitglieder können sich auch unter braunschweigerland@slowfood.de anmelden und bekommen den jeweiligen Veranstaltungsort dann per Mail zugeschickt.

HANNOVER

Freitag, 28.9.2018, 17:15 bis 21 Uhr

Die Wurzeln des guten Geschmacks

Slow Food Kochseminar an der VHS-Hannover

Hobbyköche aus dem Convivium Hannover von Slow Food Deutschland e. V. stellen den Zusammenhang her zwischen den Bedingungen, unter denen Nahrungsmittel entstehen, der Zubereitung von Speisen und dem Genuss bei einem gemeinsamen Essen. Unsere Nahrungsmittel wachsen immer seltener auf natürlichen Böden in pfleglicher Behandlung durch individuelle Landwirte. Die handwerklichen Tätigkeiten durch Meister ihres Fachs wie Bäcker, Fleischer, Brauer, sterben aus. Unsere Mahlzeiten werden immer seltener gekocht; es langt, sie zu erwärmen. Und wir essen nur noch nebenbei, to go.

Aber Genuss ist etwas anderes! Lassen sie uns darüber reden, einkaufen, kochen und gemeinsam essen und trinken. Mit Vergnügen! Es wird eine Serie von Kochabenden. Es ist kein Kochkurs, es ist ein Seminar des bewussten Genusses (s. auch Seite 5)!

Eröffnungs-Veranstaltung: Wir stellen uns vor, erläutern das Konzept und bereiten ein paar Häppchen. Zu diesem Willkommen sind Sie von der Volkshochschule und Slow Food eingeladen, wenn sie sich für einen der ersten zwei Koch-Seminare (30.11.2018 und 25.12.2019) verbindlich angemeldet haben oder wenn Sie selbst einen Kochkurs an der VHS geben. Es erfolgen persönliche Einladungen. Diese Veranstaltung ist entgeltfrei!
Ort: Volkshochschule, Burgstraße 14, 30159 Hannover

OKTOBER

HARZ

Oktober 2018

Aufruf für my Most @SFY Harz

Äpfel, Birnen aus Streuobstwiesen – in Gemeinschaft pressen
Wo: Klostersgut Heiningen, Gutshof 1, 38312 Heiningen
Preis: nach Bedarf

Wir (Hof-Jugend) suchen Dich zum Pressen, bring Dein Obst und Deine Flaschen mit, zum Planen bitte anmelden: youthharz@slowfood.de
infos: www.slowfoodyouth.de

BRAUNSCHWEIGER LAND

Donnerstag, 11.10.2018, 19 Uhr

Offene Tafelrunde im Restaurant

„Wildfrisch und Oberglücklich“ in Nordsteimke

Die Neuentdeckung. Im Mai 2018 öffnete das Restaurant seine Türen und stellte den Ofen an. Seitdem geht es ständig bergauf. Gefragte, beliebte, besondere Küche – eben ein Geheimtipp (s. auch Seite 10).

Zitat: „Es geht um die schönsten Dinge des Lebens: gemeinsame Zeit, puren Geschmack, ehrliche Küche, großartige Weine und gute Produkte, deren Herkunft wir kennen und wertschätzen.“ Das wollen wir schmecken.

www.wildfrischundobergluecklich.de

Eine Bereicherung für den nächsten Genussführer!

Ort: Schulenburgstr. 16, 38446 Wolfsburg

Anmelden bis zum 1.10.2018 unter Regina@Oestmanns.de



BRAUNSCHWEIGER LAND

Freitag, 12.10.2018, 19 bis 21:30 Uhr

Bratwurst selbstgemacht, Käse, Wein und andere Leckereien im Röber Gourmetmarkt, Wolfenbüttel

„Gar lieblich dringen aus der Küche bis in das Herz die Wohlgerüche“ schrieb Wilhelm Busch 1883 an Grete Röber. Seit 1827 hat das Traditionsunternehmen Röber Gourmetmarkt seinen Stammsitz in Wolfenbüttel am

Kornmarkt und bietet dort hochwertige Fleisch- und Wurstwaren, Käse und Wein sowie auserlesene Feinkostprodukte an.

Ganz im Sinne von Wilhelm Busch werden wir im Röber Gourmetmarkt frische Bratwurst selber herstellen und mit hausgemachtem Kartoffelsalat genießen. Anschließend gibt es eine Käseauswahl mit Honig aus Wolfenbüttel. Zum Abschluss wird uns die Chefin handgeschöpfte Bio-Schokolade von der Familie Rosenstatter aus Seeham zum Verkosten anbieten. Die Speisen werden begleitet von ausgewählten Weinen aus dem Sortiment des Hauses Röber.

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Kosten für Speisen und Getränke: 23 € p. P. Anmeldung bis zum 1.10.2018 per E-Mail an m.zoworka@t-online.de.

Bitte erst nach Bestätigung die Teilnahmegebühr auf das Konto der Kasenföhrung überweisen: Lisa Wiechmann, GLS Bank, IBAN DE63 4306 0967 2064 0945 00, Stichwort: Röber

Ort: Kornmarkt 6, 38300 Wolfenbüttel, www.roeber-gourmetmarkt.de

HARZ

Sonnabend, 13.10.2018, 13 bis 19 Uhr

Manufaktur-Tag in der Quedlinburger Senfmanufaktur

Die UNESCO-Weltkulturerbestadt Quedlinburg bietet in Sachen Geschmack auch kulinarisch-historisch einige Entdeckungen: wie schmeckte der Senf für den Kaiser? Wie konservierten unsere Vorfahren frische Kräuter ohne Geschmacksverluste? Wie machen wir den Harz schmackhaft?

Wir werden Saucen und Senf aus frisch vermahlener Senfsaat und regionalem Honig herstellen, aus trockenen Kräutern einen Lieblingstee mischen, aus frischen Kräutern und Gemüse gemeinsam einen Imbiss zubereiten. Der Imbiss wird uns stärken und anschließend werden wir unsere Sinne schärfen – durch Kochen mit Chili! Hergestellte Produkte können zum Materialpreis mitgenommen werden.

Ort: Quedlinburger Senf-Manufaktur, Neuer Weg 23, Quedlinburg

Anmeldung: erforderlich, bis max. 15 Personen

Kosten: für Mitglieder 59 €, für Nichtmitglieder 60 €, zzgl. Materialbeitrag für Mitnahmeprodukte

HANNOVER

Sonntag, 14.10.2018, 12 bis 17 Uhr

Slow Food Herbstmarkt in Steinhude

Wir arbeiten mit Hochdruck daran, die Tradition, welche durch Familie Schmatzler begründet wurde, fortzusetzen. Unser Ziel ist es, unserem Archepassagier „Rotes Höhenvieh aus dem Weserbergland“ eine Plattform dafür zu bieten, in Form vorher bestellter und bezahlter Fleischpakete aus dem Kühlwagen an seine Kunden zu kommen. Das würden wir auch gern für Moorschnucken tun – daran arbeiten wir aber noch. Weitere Angebote werden das Programm abrunden (s. auch Seite 4). Der Eintritt ist frei!

Ort: Steinhude, Scheunenviertel. Meerstr. 11

Den aktuellen Stand finden Sie unter: <http://slowfood-herbstmarkt.de/>

HARZ

Montag, 15.10.2018, Start um 10 Uhr

Slow Food meets faster Foot

Gemeinschaftlicher Brockenlauf (Jogging!) vom Rodelhaus und zurück – pure Freude bei Wind und Wetter, tolle Menschen, kein Profieren, keine Problembewältigung – nur lachen und Spaß haben.

Gesamtlänge 20 km – bei einer Hin- und Herstrecke ca. 430 Höhenmeter – und es wird im Durchschnitt 8 km/h gelaufen. Max. 15 Minuten Aufenthalt auf dem Brocken. Getränkeverpflegung für den Lauf ist Pflicht und muss selber mitgebracht und mitgeführt werden. Nach Rückkehr kurzes Duschen und dann gemütliches Beisammensein im schönen Rodelhaus.

Incl.: Duschen, Handtuchleihe, eine große Rhabarberschorle von der Biomosterei Malus und ein leckerer Rodelhauseintopf aus unserem sensationellen Biolandgemüse, Curry aus dem Kräuterpark Altenau und Kokosmilch. Nichtveganer/-vegetarier bekommen noch ein Wildschwein-Mini-Wienerwürstchen vom Biolandgut Uehrde dazu.

Kosten: 17 €

Nur mit verbindlicher Voranmeldung bis 12.10.18 per Email an info@das-rodelhaus.de

Ort: Das Rodelhaus, Judith Bothe, Mittelstation 1, 38700 Braunlage

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 16.10.2018

Arbeitstreffen der Aktiven

... und derer, die es werden wollen. Interessierte Slow Food Mitglieder können sich auch unter braunschweigerland@slowfood.de anmelden und bekommen den jeweiligen Veranstaltungsort dann per Mail zugeschickt.

HANNOVER

Mittwoch, 17.10.2018, 18 Uhr

Aktiven-Treff

Slow Food Mitglieder des Convivium Hannover sind herzlich eingeladen, sich aktiv in die Arbeit einzubringen. Bitte anmelden bei Friedrich Pfeffer, Mobil: 0172 673 9999. Der Ort wird jeweils vorher bekanntgegeben.

HARZ

Mittwoch 17.10.2018, 19 Uhr (Einlass 18:30)

Kulinarisches Kino

zusammen mit Kunst- und Kulturverein Wernigerode sowie Biothek „HOME“, Dokumentarfilm (2009) des französischen Fotografen und Journalisten Yann Arthus-Bertrand. Es geht die Biodiversität der Welt und die Bedrohung des ökologischen Gleichgewichts durch den Menschen. Der Film ist eine Hommage an die Schönheit der Natur und zeigt zugleich ihre Verletzlichkeit.

Weitere Filme: Bitte bei www.facebook.com/slowfoodharz/ nachsehen.

Eine Anmeldung ist erforderlich: Peter Osten, 01525 3998907 oder harz@slowfood.de

Ort: Kemenate, Marktstraße 1, 38855 Wernigerode

HARZ

Dienstag, 23.10.2018, 17:45 bis 20:45 Uhr

Kartoffelhochzeit - Ein Ausflug in die Geschichte der Kartoffel im Harz – mit Verkostung

Die Kartoffel ist aus der traditionellen Harzküche nicht wegzudenken – sie war allgegenwärtig, in pikanten wie in süßen Speisen. Ob als Beilage, im Eintopf, als Klümpe (Klöße) und Puffer, im süßen Kuchen oder als „Marzipa“: Es gibt wohl kaum eine Zutat, die sich in alten Harzer Kochbüchern häufiger finden lässt als die Kartoffel.

In diesem Kurs begeben wir uns auf einen kurzweiligen Ausflug in die Harzer Geschichte der Kartoffel, folgen der Spur der Kartoffel in die Alltags-

küche, lernen Bräuche und Traditionen rund um die Kartoffel kennen und erfahren, was es mit der „Kartoffelhochzeit“ auf sich hat.

Um auch unseren Gaumen mit auf diese Reise zu nehmen, verkosten wir verschiedene regionale Kartoffelsorten in Begleitung von wertvollem Öl und Quark sowie einige ausgewählte Harzer Kartoffelspezialitäten (Rezepte inbegriffen). Alkoholfreie Getränke werden ebenfalls angeboten.

Diese Veranstaltung ist eine Kooperation mit der VHS Goslar, Anmeldungen sind daher nur über die VHS möglich unter www.vhs-goslar.de

Ort: Businesspark Langelsheim, Rosenstr. 25 a, 38685 Langelsheim

Kursgebühr: 14,60 € zzgl. ca. 5 € für die Verkostung.

HANNOVER

Donnerstag, 25.10.2018, 19 Uhr

Tafelrunde im „Alten Jagdhaus“

Versteckt hinter dem Seelhorster Stadtfriedhof liegt das „Alte Jagdhaus“. Das Restaurant ist in einem wunderschönen klassizistischen Bau beheimatet. Küchenchef und Patron Joachim Stern verwöhnt seine Gäste mit handwerklich zubereiteten Speisen mit eigener Handschrift. Er setzt auf natürliche Produkte, die er vielfach aus der Region bezieht und deren Erzeuger er meist persönlich kennt. Das Produkt soll im Vordergrund stehen, Würzungen nur einen Hintergrund bilden. Auch wird auf komplexe Anrichteweisen der Speisen verzichtet. Die Gerichte folgen der Jahreszeit und werden bis auf einige Klassiker häufig neu zusammengestellt. Da Stern gerne auch selbst bedient, kommt man schnell persönlich ins Gespräch und spürt auch nach über 35 Jahren Berufserfahrung die Leidenschaft des ambitionierten Kochs. Stern setzt konsequent auf eine feine Regionalküche mit besten Produkten, fast vergessenen Rezepten und persönlichen Vorlieben für das, was er selber gern isst. Für die Tafelrunde wird er ein regionales 3-Gang Menü anbieten.

Bitte melden Sie sich über unsere Seite an: www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/hannover/termine/

Kosten: Menü 35 €, Getränke extra

Ort: Altes Jagdhaus, Vor der Seelhorst 111, 30629 Hannover

NOVEMBER

ALLE

Freitag, 2.11.2018, 18 Uhr

Alles Gute vom Angler Sattelschwein

Mit Betonung auf „gut“ und „alles“. Ein halbes Schwein kommt auf den Tisch – vorrangig die sogenannten unedlen Teile wie Bauchfleisch, Pfoten, Innereien oder Zunge. Im Landhaus Schulze-Hamann hat man beste Erfahrung, daraus Köstlichkeiten zuzubereiten. Je mehr Gäste kommen, desto größer ist die Chance, dass auch Rippchen oder Koteletts serviert werden. Dieses Schwein hat eine Geschichte: Im Februar 2017 haben Mitglieder des Conviviums Hannover dem scheidenden Convivienleiter und seiner Gattin eine Patenschaft für die Aufzucht eines – halben – Angler Sattelschweins geschenkt. Der Hutewaldhof in Riskau bei Dannenberg hält ausschließlich Tiere dieser alten Rasse. Nach anderthalb Jahren Schweinsgalopp auf Weiden und im Wald soll „Der Hannoveraner“ Ende Oktober geschlachtet werden.

Die „Hannoveraner“ sind als Dank zum Sattelschweinbuffet eingeladen, müssen aber für Getränke, Fahrtkosten und ggf. Übernachtung selber auf-

kommen. Für alle anderen wird das Essen ca. 40,- € kosten. Ein lohnenswerter Ausflug in die Nähe von Lüneburg, dem neuen Lebensmittelpunkt des ehemaligen Convivienleiters.

Kosten: ca. 40 € p. P., zzgl. Getränke

Ort: Landhaus Schulze-Hamann, Segeberger Str. 32, 23813 Blunk

Alternatives Quartier: Zum Alten Bahnhof, Bahnhofstr. 12, 23813 Blunk, Tel. 04557 209

Eine Anmeldung ist erforderlich: Frank Buchholz, Telefon 0170 3260098, fah23552@web.de

HANNOVER

Donnerstag, 8.11.2018, 18 Uhr

Hannover Gin

Eine Destillierie die nach dem Motto arbeitet: Gin entsteht durch ehrliche „Hand“-Arbeit unabhängiger Menschen, die aus guten, einfachen Zutaten etwas Wertvolles schaffen und zu den Menschen bringen, die das zu schätzen wissen! Dann ist das neben dem Bekenntnis zur Region Hannover auch geradezu das Credo von Slow Food – auf Flaschen gezogen.

Ein Gin, der von dem gemeinschaftlichen Engagement der Schaffenden, erfahrene Kräutersammler und pflanzenkundige Brennarbeiter, der sorgfältigen Auswahl der Inhaltsstoffe, der „Botanicals“ aus Hannovers Eilenriede oder auch den Dachgärten der Stadt, den „Rooftops“ lebt und der auch noch kulinarischer Botschafter Niedersachsens ist, der ist einen Besuch allemal wert. Wir freuen uns auf nähere Erläuterung des Herstellungsprozesses und natürlich auf eine direkte Verkostung der Produkte. Eine Empfehlung wäre es angesichts des im Gin nicht ganz unbeträchtlichen Alkoholgehalts vorab etwas zu essen – oder gleich seine Lieblingsstulle mitzubringen. Im Anschluss treffen wir uns gern mit allen in der „Zwischenzeit“, um unsere Eindrücke auszutauschen.

Bitte melden Sie sich über unsere Seite an: www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/hannover/termine/

Kosten: 25,- €

Ort: Hannover Gim, Weidendamm 20, 30167 Hannover



ALLE

Sonnabend, 10.11.2018, 10 Uhr

(Abfahrt ab Braunschweig

ca. 7:30/8 Uhr)

Fisch & Feines – Die Messe für nachhaltigen Genuss Exkursion nach Bremen

Geprüfte, nachhaltige und handwerklich hergestellte Qualitätsprodukte, neue Ideen und kulinarische Anregungen finden wir auf der „Fisch&Feines“. Wir werden diese Messe gemeinsam erobern und viel Neues entdecken. Lassen Sie uns auf Entdeckungstour gehen.

Hier gibt es Detailinformationen: www.fisch-feines.de

Mehr zum Thema Fisch auch unter: www.slowfood.de/slow_themen/Fischerei und www.slowfood.com/slowfish

Kosten: 10 € Eintritt Messe + Kosten Bahnfahrt je nach Teilnehmerzahl.

Gemeinsame Zugfahrt nach Bremen per Niedersachsen-Ticket.

Anmelden bis 1.11.2018 bei R. Oestmann: Regina@Oestmanns.de



HARZ

Sonnabend, 10.11.2018, 13 bis 19 Uhr

Düfte für die Weihnachtszeit, Saucen für das Wintergrillen: Die Quedlinburger Senfmanufaktur lädt zum Manufaktur-Tag ein!

Getrocknete Kräuter werden jetzt für die Räuchermischungen vorbereitet. Räuchern? Indoor? Wie unsere Vorfahren nutzen wir die feinen ätherischen Öle der Kräuter, um die Luft zu aromatisieren, uns damit einzustimmen auf die Weihnachtszeit.

Wir stellen Mischungen für die kommenden Raunächte her und folgen den alten Traditionen. In der Bibel wird das Räuchern sehr empfohlen, welche Zutaten waren das? Was war davor in unseren Breiten angewendet worden? Wir genießen gemeinsam einen Imbiss mit vegetarischen Produkten aus der Senf-Manufaktur. Nach dieser Stärkung werden wir unsere Sinne schärfen und ein Feuer entfachen - durch Kochen mit Chili! Hergestellte Produkte können zum Materialpreis mitgenommen werden.

Ort: Quedlinburger Senf-Manufaktur, Neuer Weg 23, Quedlinburg

Anmeldung: erforderlich, bis max. 15 Personen

Kosten: für Mitglieder 59 €, für Nichtmitglieder 60 €, zzgl. Materialbeitrag für Mitnahmeprodukte

HANNOVER

Mittwoch, 21.11.2018, 18 Uhr

Offener Aktiven-Treff

Wir möchten mit Ihnen ins Gespräch kommen. Diesmal stellen sich die Aktiven vor und sprechen über ihre jeweiligen Projekte. Auch ist Zeit, Fragen und Anregungen von Mitgliedern und Gästen entgegenzunehmen und darüber zu reden. Es wird ein Imbiss gereicht (10 €), und wir bieten Getränke an.

Bitte melden Sie sich über unsere Seite an: www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/hannover/termine/

BRAUNSCHWEIGER LAND

Mittwoch, 21.11.2018

Arbeitstreffen der Aktiven

... und derer, die es werden wollen. Interessierte Slow Food Mitglieder können sich unter braunschweigerland@slowfood.de anmelden und bekommen den jeweiligen Veranstaltungsort dann per Mail zugeschickt.

HANNOVER

Freitag, 30.11.2018, 17:15 bis 21 Uhr

VHS Kochseminar „Die Wurzeln des guten Geschmacks I“ Slow Food Kochseminar an der VHS-Hannover

mit Wolfgang Schatz und Dr. Elisabeth Gaebler

Haltung von Milchkühen → Milch → Milchprodukte

Wir setzen dieses Thema um mit Käse und Wein. Reflektiert Käse in seinem Geschmack tatsächlich die Herkunft der Milch? Reflektiert die Milch wirklich die Haltungsweise der Kuh? Was sind also die Kriterien, anhand derer man einen „sauberen, guten“ Käse erkennt?

Beim Wein scheint es einfacher, das „Terroir“ – also die Art, Güte und Lage des Standorts der Reben – ist ein wichtiger Qualitätsfaktor. Aber: schmecken wir ihn? Und was braucht es noch, um einen „sauberen“ Wein zu identifizieren? Wir wollen diesen Fragen in der klassischen Kombination „Wein

und Käse“ nachgehen, in bewährter Slow Food Manier des Selbstversuchs ... (s. auch Seite 5)

Anmeldungen bitte ausschließlich über die VHS-Hannover: www.vhs-hannover.de

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt, Preis: 62,50 €

Ort: Volkshochschule, Burgstraße 14, 30159 Hannover

BRAUNSCHWEIGER LAND

Freitag, 30.11.2018, 18 Uhr

„Eene jut jebratene Jans is ne jute Jabe Jottes“

hat der Berliner Schriftsteller Adolf Glasbrenner einmal gesagt.

Wir wollen diesmal Freilandgänse

von unserem regionalen Gänsezüchter verspeisen. In diesem Jahr zubereitet und aufgetischt im Restaurant „Zur Rothenburg“.

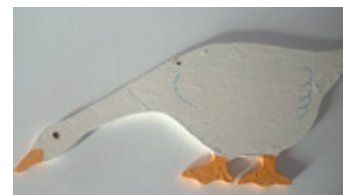
Carsten Goldapp und sein Team werden uns neben dem klassischen Gänsebraten mit Preiselbeerbirne, Rotkohl, Rosenkohl und Kartoffelkößen auch das Gänseklein in einer Kraftbrühe und eine Nachspeise auf den Tisch bringen.

Max. 25 Personen, Kosten: 45 € p. Pers. plus Getränke.

Anmeldung bis zum 31.10.2018 per E-Mail an Bernhard Wucherpfennig: bewu2014@gmail.com.

Erst nach Bestätigung bitte den Betrag von 45 € p. Person überweisen auf das Konto der Kassenführung Lisa Wiechmann, GLS Bank, IBAN DE63 4306 0967 2064 0945 00, Stichwort: Gänseessen

Ort: Restaurant Zur Rothenburg, Lichtenberger Str. 53, 38120 Braunschweig



DEZEMBER

BRAUNSCHWEIGER LAND

Sonnabend, 1.12.2018, 11 bis 18 Uhr

Gemütlicher Adventsmarkt auf dem Rittergut in Lucklum.

Wir sind mit einem Stand dabei, haben eine eigene Suppenkreation im Verkauf und hoffen auf gute Gespräche. Auf diesem kleinen, aber feinen Markt und in dessen einmaligem Ambiente entsteht noch die Stimmung von Weihnacht, die in dem Trubel der Massenmärkte verloren gegangen ist. Das Angebot ist trotzdem vielfältig und regional geprägt. Sicher ein schöner, besinnlicher Jahresabschluss.

Ort: Rittergut in Lucklum

BRAUNSCHWEIGER LAND

Sonnabend, 8.12.2018, 16 Uhr

Besichtigung des NEULAND-Betriebs Gut Brenneckenbrück

Heute laden wir zu einer Hofbesichtigung zu einem unserer NEULAND-Betriebe, dem Gut Brenneckenbrück in Gifhorn, ein. Neben einer individuellen Hofführung zur Rinderhaltung besteht hier die Möglichkeit, dieses Rindfleisch zu verkosten, und bei einem leckeren Glühwein, einen Weihnachtsbaum für das anstehende Weihnachtsfest zu erwerben. Herzlich willkommen!

Weitere Informationen erhalten Sie hier: www.artgemaess.de (s. auch S. 8)

Bitte bis zum 3.12.2018 anmelden bei Regina@oestmanns.de

Ort: Artgemäß, Brenneckenbrück 4, 38518 Gifhorn, Tel. 05371 891137

HANNOVER

Mittwoch, 19.12.2018, 17:15 bis 21 Uhr

Aktiven-Treff

Slow Food Mitglieder des Convivium Hannover sind herzlich eingeladen, sich aktiv in die Arbeit einzubringen. Bitte anmelden bei Friedrich Pfeffer, Mobil: 0172 673 9999. Diesmal treffen wir uns in der Küche der VHS, Burgstraße, um uns gegenseitig mit den geplanten Weihnachtsmenüs zu be-
kochen! Als Dank für die geleistete Arbeit!

JANUAR

HANNOVER

Donnerstag, 17.1.2019, 19 Uhr

Tafelrunde bei „Schönemanns“

Was sich eher zurückhaltend als Teil eines Einfamilienhauswohngebietes am Stadtrand und gegenüber dem Friedhof in Hannover-Misburg präsentiert, birgt eine kleine Überraschung. Hier hat Slow Food-Unterstützer Klaus Schönemann nach langer Wanderung durch diverse Küchen aller Arten und Stile ein Restaurant eröffnet und tischt hier mit nachhaltigem Erfolg die Produkte seiner engeren und weiteren Nachbarschaft auf. Diese grundsätzliche Beschränkung wird zugleich als Chance gesehen. Sie ermöglicht es, mit Lebensmitteln zu arbeiten, die jeweils auf ihrem geschmacklichen Höhepunkt verwendet werden und nicht allzeit genutzt werden müssen, weil der Kunde sie – vorgeblich – jederzeit zu konsumieren wünscht. Klaus Schönemann wird für die Tafelrunde ein 3-gängiges Menü mit Fleisch, alternativ Fisch im Hauptgang anbieten.

Anmeldungen bitte direkt über das Ticket-/Gutscheinsystem des Restaurants unter www.bei-schoenemanns.de

Kosten: Menü 30 € inkl. Aperitiv, weitere Getränke extra

Ort: Schönemanns Restaurant, Am Fahrhorstfelde 1, 30629 Hannover

ALLE

Sonnabend, 19.1.2019, 11 bis 20 Uhr

„Wir haben es satt“ Demo in Berlin!

Auch im Jahr 2019 ist es leider immer noch dringend nötig, für eine bessere Landwirtschaft und gegen die Agrarindustrie auf die Straße zu gehen! Traditionell schon seit 2011 findet die Demo „Wir haben es satt“ in Berlin am dritten Sonnabend im Januar zum Auftakt der Grünen Woche statt. Ein buntes Netzwerk, bei dem Slow Food Deutschland e. V. von Beginn an mitwirkt, kämpft für gesundes Essen, bäuerliche Betriebe und eine ökologischere Landwirtschaft. Auch Slow Food Hannover möchte erneut Flagge zeigen und mit auf die Straße gehen, denn ohne einen politischen Wandel mit den richtigen gesetzlichen Rahmenbedingungen wird es die dringend nötige Agrar- und Ernährungswende nicht geben!

Aber auch der Genuss sollte bei dieser gemeinsamen Demo nicht auf der Strecke bleiben, deswegen wird es vor dem Demonstrieren ein gemeinsames Slow Food Frühstück geben!

Am Wochenende der Demo wird es wie jedes Jahr weitere Veranstaltungen geben: Schnippeldisko, Suppen-Talk etc. Eine kleine Reise nach Berlin lohnt sich sicher!

Bitte meldet euch, um eine gemeinsame Anfahrt von Hannover oder ein Treffen vor Ort zu organisieren!



Bitte vergesst nicht, euch warm anzuziehen, leider ist die Grüne Woche immer im Januar, und im Laufe der Demo wird es meist kalt! Topfdeckel, Kochlöffel und alles, was Krach macht, dürfen natürlich gerne mit auf diese sehr familienfreundliche Demo!

Ort: Berlin

9 Uhr Treffen für ein gemeinsames Frühstück in Berlin, genauer Ort wird rechtzeitig bekannt gegeben; ab 11 Uhr Treffen mit Slow Food Deutschland e. V. zur Auftaktkundgebung und zum gemeinsamen Demonstrieren.

Bitte anmelden bis 4.1.2019 über unsere Seite:

www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/hannover/termine/

HARZ

Sonnabend, 19.1.2019, 13 bis 19 Uhr

Manufaktur-Tag in der Quedlinburger Senfmanufaktur

Die UNESCO-Weltkulturerbestadt Quedlinburg bietet in Sachen Geschmack auch kulinarisch-historisch einige Entdeckungen: wie schmeckte der Senf für den Kaiser? Wie konservierten unsere Vorfahren frische Kräuter ohne Geschmacksverluste? Wie machen wir den Harz schmackhaft?

Wir werden Saucen und Senf aus frisch vermahlener Senfsaat und regionalem Honig herstellen, aus trockenen Kräutern einen Lieblingstee mischen, aus frischen Kräutern und Gemüse gemeinsam einen Imbiss zubereiten. Der Imbiss wird uns stärken und anschließend werden wir unsere Sinne schärfen – durch Kochen mit Chili! Hergestellte Produkte können zum Materialpreis mitgenommen werden.

Ort: Quedlinburger Senf-Manufaktur, Neuer Weg 23, Quedlinburg

Anmeldung: erforderlich, bis max. 15 Personen

Kosten: für Mitglieder 59 €, für Nichtmitglieder 60 €, zzgl. Materialbeitrag für Mitnahmeprodukte

HARZ

Dienstag, 22.1.2019, 17:45 bis 20:45 Uhr

Harzer Roller: Stinkekäse zum Gernhaben

Ein Ausflug in die Geschichte des Harzer Rollers – mit Verkostung! Viele lieben ihn und greifen herzhafte zu, andere rümpfen die Nase und wenden sich ab. Gemeint ist der Harzer Roller, auch Harzkäse oder Harzer Käse genannt. Er gehört schon allein des Namens wegen untrennbar zur traditionellen Harzer Küche. Ein Versäumnis in der jüngsten Geschichte

aber hat bedauerlicherweise dazu geführt, dass er im Harz gar nicht mehr hergestellt wird.

Wir wollen in diesem Kurs die Liebe zum Harzer Roller (neu oder wieder) wecken und uns auf einen kleinen Ausflug in die Geschichte begeben, Anekdoten und kleine Geschichten hören und etwas über die – gar nicht so schwierige – Herstellung des Käses erfahren.

Abgerundet wird der Abend durch eine Verkostung verschiedener kleiner Speisen, in denen der Harzer Roller im Mittelpunkt steht (Rezepte inbegriffen), alkoholfreie Getränke werden ebenfalls angeboten.

Diese Veranstaltung ist eine Kooperation mit der VHS Goslar, Anmeldungen sind daher nur über die VHS möglich unter www.vhs-goslar.de

Ort: Businesspark Langelsheim, Rosenstr. 25 a, 38685 Langelsheim
Kursgebühr: 14,60 € zzgl. ca. 5 € für die Verkostung.

BRUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 22.1.2019

Arbeitstreffen der Aktiven

... und der die es werden wollen. Interessierte Slow Food Mitglieder können sich unter braunschweigerland@slowfood.de anmelden und bekommen den jeweiligen Veranstaltungsort dann per Mail zugeschickt.

HANNOVER

Freitag, 25.1.2019, 17:15 bis 21 Uhr

VHS Kochseminar „Die Wurzeln des guten Geschmacks II“

Slow Food Kochseminar an der VHS-Hannover

Getreideanbau → Mahlen → Mehl

Wir setzen das Thema um und backen Brötchen und belegen sie mit Wurst. Schmecken wir die Kornsorte, den Mahlgrad, den Sauerteig? Warum riecht es heute nicht mehr nach Bäcker? Was sind also die Kriterien, anhand derer man ein „sauberes, gutes“ Brot erkennt? Sind die Qualitätsunterschiede zu schmecken, wenn gutes Brot und gute Wurst zusammenkommen? Wir probieren gute Beispiele durch! Anmeldungen bitte ausschließlich über die VHS-Hannover: www.vhs-hannover.de (s. auch Seite 5)

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Preis: 62,50 €

Ort: Volkshochschule, Burgstraße 14, 30159 Hannover

BRUNSCHWEIGER LAND

Freitag, 25.1.2019, 18 Uhr

Das 9. Braunschweiger Braunkohlbankett

Da das 8. Braunschweiger Braunkohl Bankett, nach einem Jahr Pause, in der Form und im wunderschönen Saal des Lindenhofes ein großer Erfolg war, sind die ca. 120 Plätze sicher sehr begehrt. Bitte daher rechtzeitig reservieren.



Wir erleben ein abwechslungsreiches 4-gängiges Braunkohlmenü mit neuen Interpretationen und klassischen Rezepten dieses alten erhaltenswerten Gemüses. Der Wirt des Lindenhofes sorgt sicher für Überraschungen. Der Altmärker Braunkohl kommt wieder von Hans-Martin Pölig www.poelig-wf.de; Wein vom Weingut Theodorus <https://www.theodorus-wein.de>. Jan Behrens wird mit Paul Köninger (Gesang / ESC Vorentscheid) den Abend begleiten.

Details folgen noch mit einer separaten Einladung und stehen in Kürze auf unserer Internetseite.

Max. 120 Personen, Kosten: vorläufig ca. 50 € p. Pers. plus Getränke.

Plus nach oben offene Spenden. Dieses Mal gehen die Spenden an den Verein Parkbank e. V. für die Aktion „Kinder in Armut“.

Ort: Restaurant Hotel Lindenhof. www.lindenhof-bornum.de

Bitte anmelden bei Hans-Georg Baumgarten 42@winet.de und nach Bestätigung Überweisung auf das Konto der Kassenführung Lisa Wiechmann, GLS Bank, IBAN DE63 4306 0967 2064 0945 00. Stichwort: BBB

HANNOVER

Montag, 28.1.2019, 18 bis 21 Uhr

Slow Food Unterstützer-Treff

Wir laden unsere Unterstützer ein zu einem Klön & Snack in die VHS-Küche. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

Kosten für Imbiss und Getränke 25 €

Reservierungen bis spätestens 20.1.2019 über unsere Seite:

www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/hannover/termine/

Ort: Burgstraße 14, 30159 Hannover

FEBRUAR

HANNOVER

Mittwoch, 6.2.2019, 18 bis 21 Uhr

Mitgliederversammlung des Slow Food Conviviums Hannover

Es erfolgt zu gegebener Zeit eine Einladung per E-Mail. Der Ort wird noch bekannt gegeben.

BRUNSCHWEIGER LAND

Donnerstag, 7.2.2019, 19 Uhr

Mitgliederversammlung Slow Food Braunschweiger Land

Alle zwei Jahre findet unsere Mitgliederversammlung statt. Neuwahlen und das übliche Prozedere nach Tagesordnung und separater Einladung.

Über ein zahlreiches Erscheinen unserer Mitglieder würde sich das jetzige Leitungsteam freuen. Danke!

Ort: Türkisches Restaurant Tandure, Frankfurter Str. 4, 38122 Braunschweig

BRUNSCHWEIGER LAND

Freitag, 15.2.2019, 19 Uhr

Themenabend im Rittergut Lucklum.

Das Dorf, ein Versorgungspunkt im ländlichen Raum?

Dorfentwicklung und Lebensmittelversorgung.

Dazu hören wir Herrn Dr. Stempin, der sich mit der regionalen Dorfentwicklung beschäftigt und Frau Lena-Marie Feldgeber, die eine Masterarbeit über die Lebensmittelversorgung im ländlichen Raum erstellt hat.

Der Geschäftsführer Herr Gockel wird über das Gut und Herr Grundherr über die Umstellung auf Bio-Landbau berichten. Damit der Genuss nicht zu kurz kommt, wird uns das Team des Rittergutes mit einer Gulaschsuppe der eigenen Dexter-Herde, Wild aus eigenen Wäldern und einer Brotzeit mit eigenen Produkten aus Feld und Wald versorgen. Ein spannender Abend.

Max. 40 Personen, Kosten: 14 € p. Pers. + Getränke.

Ort: Cafe Rittergut, Kommendestraße 13, Lucklum

www.rittergut-lucklum.de

Bitte anmelden bei Hans-Georg Baumgarten 42@winet.de und nach Bestätigung Überweisung auf das Konto der Kassenführung Lisa Wiechmann, GLS Bank, IBAN DE63 4306 0967 2064 0945 00. Stichwort: Rittergut

BRAUNSCHWEIGER LAND

Montag, 25.2.2019

Arbeitstreffen der Aktiven

... und derer, die es werden wollen. Interessierte Slow Food Mitglieder können sich unter braunschweigerland@slowfood.de anmelden und bekommen den jeweiligen Veranstaltungsort dann per Mail zugeschickt.

MÄRZ

BRAUNSCHWEIGER LAND

Samstag, 2.3.2019, 19 bis 22 Uhr

Von der Nase bis zum Schwanz (um mal im Deutschen zu bleiben)

Ein besonderer, sicher spannender Abend in den Autostadtrestaurants. Wir erleben, dass nahezu alles am Tier verwertet und phantasievoll zubereitet werden kann. Daniel Kluge, das Küchenteam und ein Harzer Höhenvieh vom Hof Wehmeyer werden diesen genussvollen Abend gestalten. Zunge, Bäckchen, Nierenzapfen, Ochschwanz, Öhrchen u. a. m. Lassen wir uns beeindrucken und erleben wir, wie gut regionale Produkte schmecken können und was man aus den „unedlen“ Teilen alles machen kann. Überraschungen garantiert.

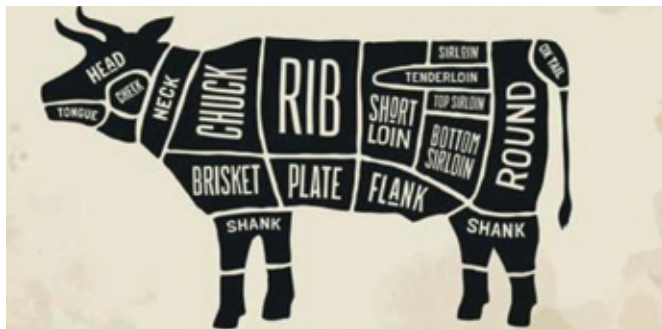
Wir freuen uns sehr, dass wir diese Veranstaltung mit den Autostadt Restaurants durchführen können.

Melden Sie sich rechtzeitig an. Gäste sind willkommen.

Max.: 60 Personen, Kosten: 46 € p. Pers. + Getränke.

Ort: Autostadt Wolfsburg – Weitere Details nach Anmeldung.

Buchung/Abwicklung über die Autostadt Restaurants, Tel. 0800 611660 oder restaurants@autostadt.de



HARZ

Sonabend, 9.3.2019, 13 bis 19 Uhr

Manufaktur-Tag in der Quedlinburger Senfmanufaktur

Die UNESCO-Weltkulturerbestadt Quedlinburg bietet in Sachen Geschmack auch kulinarisch-historisch einige Entdeckungen: wie schmeckte der Senf für den Kaiser?

Wir mahlen Senfsaat, stellen Senf her, verarbeiten die ersten frischen Kräuter zu einem Imbiss, konservieren sie zu leckerem Pesto und Kräutersalz, genießen unseren Imbiss und werden gestärkt uns einer ursprünglich tropischen Frucht widmen: dem Chili!

Frische und Geschmack stehen im Mittelpunkt unserer Arbeit. Probieren Sie es selbst aus!

Ort: Quedlinburger Senf-Manufaktur, Neuer Weg 23, Quedlinburg

Anmeldung: erforderlich, bis max. 15 Personen

Kosten: für Mitglieder 59 €, für Nichtmitglieder 60 €, zzgl. Materialbeitrag für Mitnahmeprodukte

BRAUNSCHWEIGER LAND

Montag, 18.3.2019, 19 Uhr

Offene Tafelrunde im „Safran“

Das Safran ist ein afghanisches Restaurant, das seit 2013 als Familienbetrieb geführt wird. Die leckeren original afghanischen Gerichte werden frisch zubereitet und erhalten ihre besondere Note durch ihre speziellen Gewürze. So bezieht das Restaurant z. B. seinen Safran von einem von Frauen bearbeiteten Safranfeld in Afghanistan; dieses Projekt wird von einer Braunschweiger Hilfsorganisation betreut. Das Restaurant hat sich schnell durch Mundpropaganda einen guten Namen gemacht. Es erlangte im Mai 2018 zusätzlich überregionale Bekanntheit als Sieger der Koch-Show „Mein Lokal, Dein Lokal“ von „Kabel Eins“.

Wir treffen uns an einem Montag, an dem normalerweise geschlossen ist. So hat die junge Chefin, Frau Salim, für uns Zeit und kann uns etwas zu ihrem Restaurant und zu der afghanischen Küche erzählen.

Ort: Restaurant Safran, Helmstedter Straße 58e, 38126 Braunschweig

Bei dieser Tafelrunde kann jeder teilnehmen! Bitte anmelden bis zum 14.3. bei Karola Hille: karmarhille@arcor.de

BRAUNSCHWEIGER LAND

Dienstag, 26.3.2019

Arbeitstreffen der Aktiven

... und derer, die es werden wollen. Interessierte Slow Food Mitglieder können sich unter braunschweigerland@slowfood.de anmelden und bekommen den jeweiligen Veranstaltungsort dann per Mail zugeschickt.

HANNOVER

Mittwoch, 27.3.2019, 19 Uhr

Tafelrunde in der „Schlossküche Herrenhausen“

Inmitten der barocken Herrenhäuser Gärten liegt neben dem rekonstruierten Schloss die „Schlossküche“ von Sascha Grauwinkel. Die Schlossküche versucht den schwierigen Spagat zwischen gehobener Ausflugsgaststätte, Event-Catering und Restaurant mit Anspruch. Echt und ehrlich soll die Küche sein bei den Zutaten sowie der handwerklichen Zubereitung, sagt Geschäftsführer Sascha Grauwinkel. Gekocht werden moderne Interpretationen deutscher Gerichte gerne mit mediterranem Einschlag. Vorzugswei-

se werden saisonale Zutaten von Biobauern und Produzenten der Region verwendet.

In den Slow Food Genussführern wird die Schlossküche seit Jahren empfohlen. Insofern liegt es nahe, der Schlossküche einmal wieder einen gemeinsamen Besuch in Form einer Tafelrunde abzustatten. Im Genussführer finden Sie auch beispielhafte jahreszeitliche Speisenangebote. Das konkrete Frühlingsmenü werden wir in der monatlichen „Schneckenpost“ benennen. Die Schneckenpost erhalten alle Slow Food-Mitglieder und FreundInnen des Convivium Hannover.

Bitte anmelden über unsere Seite: www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/hannover/termine/

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



MAVIE

SAAL - TERRASSE - GARTEN



ADVENTLICHE ARRANGEMENTS

DENKEN SIE JETZT AN IHRE FEIER IM WUNDERSCHÖNEN
MAVIE – FESTSAAL DER SCHLOSSKÜCHE HERRENHAUSEN.
WIR BIETEN IHNEN Z. B.:
ADVENTSBUFFET, APERITIF, GETRÄNKE UND LIEBE-
VOLLEN SERVICE AB 75 € PRO PERSON.
SPRECHEN SIE UNS AN: WIR BERATEN SIE GERN!


schlossküche
Herrenhausen

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

EISDIELE
Am Alten Schlachthof 2

Wolfenbütteler Eismanufaktur



*Natur,
die man schmeckt.
& ohne Zusatzstoffe*

Christine & Jörg Borkowski
Am Alten Schlachthof 2
38304 Wolfenbüttel
05331 94 65 10
www.eisdiele-wolfenbuettel.de

STADT GARTEN
Bebelhof



gemeinsam gärtnern - gemeinsam ernten
- gemeinsam kochen - gemeinsam essen.

Wir teilen uns die Arbeit und die Ernte und probieren auch ungewöhnliche Rezepte.
Mitmach-Interessierte melden sich gerne bei:
Stadtgarten.Bebelhof@posteo.de



BEATES BUNTE TOMATEN



Ich biete Ihnen

alte u. seltene Jungpflanzen u. Früchte:

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

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

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

Tante Käthe
CAFÉ & BRASSERIE



Man versteht:

- klassische Rezepte und interpretiere Sie neu
- feinste Zutaten in Bio-Qualität
- Liebe, Herz und Hand

und zaubere damit seinen Gästen mit süßen und herzhaften Spezialitäten ein Lächeln ins Gesicht.

Und? schmeckt's?

Wie früher. Nur besser.
Bio. Einfach. Lecker.

– zertifizierter Bioland-Partner
– keine künstlichen Zusatzstoffe
– vegane & vegetarische Gerichte




Alle Gerichte mit Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau

Wir sind Partner
DE-ÖKO-006

Tante Käthe Café und Brasserie

Hannover Schmiedestraße und Heiligerstraße,
Bissendorf, Bennemühlen und Lüneburg
info@deinekaethe.de, www.deinekaethe.de

BEL GmbH, Kaffeedamm 2, 30900 Wedemark

Lindenhof Bio-Produkte direkt vom Bauernhof

Altstadtmarkt Braunschweig
Mi und Sa 8 - 13 Uhr

Braunschweig Prinzenpark
Do 12 - 18 Uhr

Stadtmarkt in Wolfenbüttel
Mi und Sa 8 - 13 Uhr

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



www.ellum.de



Regenbogenforellen
Lachsforellen
Saiblinge
Aale
u. weitere Delikatessen
sowie Frischfisch

Wir
räuchern frisch
vor Ort

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

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

LINDEN NORD



LINDENBLATT GRILL-GARTEN



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

Homanns Bauernladen

VERKAUF DIREKT vom ERZEUGER
und aus der Region

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

Hofladen: Wehner Horst 7, 31234 Edemissen-Wehnsen

www.homanns-bauernladen.de

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



Der kleine Vegetarier

Lecker und preiswert speisen in Braunschweig
Auguststr. 15-16 (Kennedyplatz) • Mo.-Fr. 11-16 Uhr, Sa. 11-15 Uhr

Ihr Lieferservice für Naturkost und Bioprodukte



GEMÜSEKISTE

bio. vielfalt. leben.

HAUPTSTRAßE 72 • 30966 HEMMINGEN • WWW.GEMUESEKISTE.COM
INFO@GEMUESEKISTE.COM • HOTLINE 05101.588360

Naturkost & Bistro
BIOTHEK

Mittagstisch
 Mo - Fr ab 11.30 Uhr

66 Meter
 hinter dem Rathaus

Mo - Fr 9 - 18 Uhr
 Sa 9 - 14 Uhr
 www.biothek-wr.de
 facebook.com/BiothekWR

Marktstraße 13
 38855 Wernigerode
 ☎ 03943-557 892

Unser Klassiker
 Buddha Bowl




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.: 05333/380 • Mobil: 0160/90768786

Apex

beraten
 vermitteln
 vermieten
 verwalten
 entwickeln

Immobilien + verwalten GmbH Projektmanagement

Ihr Immobilienberater und Verwalter in Hannover
 Tel. 05 11/700 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



Infos unter: brotversteher.de

Richter
 ALTSTADTBÄCKER

Beim Brot sind wir eigen.
 Eigene Rezepturen
 Eigener Natursauer
 Frische, eigene Brotkeimlinge
 Brotgetreide aus der Region

Handwerk erleben
 100% eigene Herstellung






Neues Leben in alten Mauern

Entdecken Sie das historische Rittergut Lucklum am Elm Ihr einzigartiges Ausflugsziel in der Region.

**Hofcafé und Hofladen mit eigenen regionalen Produkten
Traumhafter Ort für Hochzeiten und Feiern
Hochwertige Märkte und Events
Führungen, Konzerte Kulturveranstaltungen**

Mehr Infos unter www.rittergut-lucklum.de
EventGut Lucklum GmbH & Co. KG,
Kommendestraße 13, 38183 Erkerode/Lucklum



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

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

Hof im Greth

ÖKOLOGISCHE MILCHSCHÄFEREI · HOFKÄSEREI

Bioland



Unsere Käseurse im Winter 2018/Frühjahr 2019:
Handwerkliche Käseherstellung einmal mitmachen! Wer einen Einblick in die
handwerkliche Käseverarbeitung bekommen möchte, ist hier genau richtig!
Wir stellen gemeinsam Käse her, den Sie selber zu Hause aufessen können.
Termine auf unserer Internet Seite! Mit Anmeldung!

Hof im Greth GbR
Im Greth 1
31185 Söhlde
DE-ÖKO-021

www.hof-im-greth.de
hallo@hof-im-greth.de

Verkauf von
Schafskäsespezialitäten
und Lammfleisch am Hof:
Freitags 16.30 - 18.00 Uhr

Du bist was Du isst! Echte Lebensmittel regional und bio.

Fungi Delikat – Die Extertaler Biopilzzucht



Streng nach Biolandrichtlinien produzieren wir besondere Speisepilze für Gastronomie und Wochenmarkt: Shiitake - Kräutersseitling 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

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

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

OBSTPLANTAGE HAHNE



Hildesheimer Str. 574
30880 Laatzen OT Gleidingen

Telefon 05102 2303
www.hahne-obstplantage.de

In der Region und aus der Region!

Selbsterzeugtes Aroma-Obst aus Gleidingen

Unser Angebot:

Äpfel ganzjährig, 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
29. und 30. 9. 2018
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

ganztägig, ganzjährig geöffnet – ausreichend Parkplätze vorhanden.

Verkauf ganzjährig auf den Bauernmärkten in der Region Hannover.

**SCHÖNEMANN'S
RESTAURANT**



**Wir lieben köstliche, einfache Aromen
bei erstklassigen, regionalen Zutaten.**

Als beliebtes, modernes Restaurant ist SCHÖNEMANN'S der ideale Ort für ein romantisches Abendessen oder ein erfolgreiches Geschäftsessen. Wir bieten Ihnen ausgezeichnete Gerichte zu einem überzeugenden Preis. In der Leidenschaft für köstliche, einfache Aromen achten wir auf die Verwendung erstklassiger, regionaler Produkte und Zutaten. Wir sind der Qualität und dem Produkt treu und bleiben gutem Essen, herzlichem Service und Gastlichkeit verpflichtet.

Bei uns fühlen Sie sich willkommen. Wir sind stolz auf unsere Gäste ... Freunde, die stets wiederkommen, sich gern an uns erinnern und viele neue Freunde bei uns kennengelernt haben. Unser freundliches Ambiente ist wirklich etwas ganz Besonderes.

SCHÖNEMANN'S RESTAURANT
Klaus Schönemann, Küchenmeister
Am Fahrhorstfelde 1 · 30629 Hannover
restaurant@bei-schoenemanns.de
www.bei-schoenemanns.de
0511 58 65 98 45
Mittwoch bis Sonntag ab 18.00 Uhr



demeter
DE-ÖKO-022

ElbersHof
BIO-KISTE. FELDFRISCHER GENUSS.

Die Elbers Hof Bio-Kiste
– feldfrischer Genuss direkt ins Haus!

- ✓ bequem, einfach, zuverlässig, an einen Ort Ihrer Wahl
- ✓ wöchentlich oder 14-täglich
- ✓ monatlich frisches Rind- und Schweinefleisch vom Hof
- ✓ Bio-Vollsortiment von A bis Z

29559 Nettelkamp | Tel. 05802/4049 | Shop: elbers-hof.de

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

www.wingertweinhandel.de



Freitag
16 bis 22 Uhr
Freitag-Discount
mit neuen Weinen aus
Österreich und Navarra.
Reservieren, oder
Bestellen der
Lieser-Dezente!

25 JAHRE
WINGERT WEINE AUS ÖKOLOGISCHEM ANBAU

Görge
Die Frischemärkte



Ihr Familienunternehmen in
BRAUNSCHWEIG

BIOLOGISCH

Bio-Lebensmittel für Linden



Stephanusstraße 10 · 30449 Hannover · Telefon 213 55 88
www.biologisch-linden.de
Montag - Freitag 8 - 20 Uhr · Samstag 8 - 16 Uhr



DIE KAFFEE WIRTSCHAFT

Kaffeewirtschaft – Schloß Hehlen
Café · Rösterei · Restaurant

Schloßstraße 2 · 37619 Hehlen
Tel. 0 55 33 / 40 91 54
www.die-kafeewirtschaft.de
www.facebook.de/kafeewirtschaft

Öffnungszeiten:
Do. & Fr. 14 - 22 Uhr
Sa. & So. 12 - 22 Uhr



artgemäß



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

Wir bieten Ihnen für Ihr Geschäft:

Fleisch von NEULAND-Rindern (Bulle, Färse, Ochse), NEULAND-Schweinen und NEULAND-Lämmern sowie 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

Erlebnishof Biogut Bauck

Nutztier-Safari

Über 60 Nutztierassen hautnah erleben

Bio-Gastronomie und Hofladen

Nachhaltig, gesund und lecker!

Events, Feste und Feiern

Genuss- und Freizeiterlebnisse

henning-bauck.de

Öffnungszeiten: Do. bis So.
ab 10 Uhr | Nutztier-Safari:
Sa. 14 & 16 Uhr | So. 14 Uhr

Bergstraße 30
29389 Bad Bodenteich
Tel. 058 24 / 23 46



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

Die Manufaktur im Harzvorland Casa Culina – Demmel & Cie

Von der Pflanzung und Pflege des Obstes bis zur Ernte der Frucht, Verlesung und Verarbeitung liegt alles in den Händen der Manufaktur.

Nach ökologischen Richtlinien werden die Produkte im Harzvorland zwischen dem Großen Bruch, Huy, Großem Fallstein und Harz angebaut. Aus den Nüssen von über 600 Walnussbäumen wird Öl und Walnusslikör hergestellt. Aus den anderen Früchten: Fruchtaufstriche, Edelobst- und Kornbrände, sowie Gin und Whisky. Walnussöl und Pflaumenmus erhielten vor kurzem den „Kulinarischen Stern 2017“.

Auf einer Wehranlage mit einem alten Gewölbekeller wurde das Herrenhaus errichtet. Auf dem denkmalgeschützten Vierseitenhof ist unsere Manufaktur, mit Brennerei und Museum, mit dem Anspruch auf Spitzenqualität „Klasse statt Masse“ untergebracht.

April - Dez., jed. 2. Sonntag i. M., 10 - 17 Uhr
Mittwoch 14 - 17 Uhr; Freitag 12 - 14 Uhr
Führungen bitte vorher vereinbaren.

Fon 039422/ 60 86 2 o. 039426/ 86 48 00



Demmel & Cie.

Manufaktur im Harzvorland

Östernstraße 1, 38836 Rohrshelm

info@demmel-cie.de / www.demmel-cie.de



demeter

Klosterguter

Bergkäse aus Heiningen



Rohmilchkäserei

Gutshof, 38312 Heiningen

kaese(at)klosterguter.de

Espresso-Bar
Brot
Rösterei



cup to go

Cup to go
Michael Jähne
Gut 43
38239 Salzgitter
01577 1867520
cup to go .info

Standort:
Altstadtmarkt
Herzogin Elisabeth-Strasse

Oma Anni's
Käsekuchen mit Safran



Ich steh auf...



Tutschek
Bäckerei Konditorei

Wochen-
märkte: In Braunschweig Büchnerstr. 23
Mi. bis Sa. www.baekerei-tutschek.de

DA **PIERO**
Ristorante Italiano



Gute Produkte
+ gehobene italienische Kochkunst
= Gaumenschmaus besonderer Art!
Inhaber Pietro Stanziale ist Mitglied im italienischen Kochverband und wurde von diesem Verband für die Förderung der italienischen Kochkultur ausgezeichnet.

Dienstag bis Sonntag,
12 – 14.30 Uhr und 18 – 24 Uhr,
Küche bis 22 Uhr, Montag Ruhetag

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

SEIT 1890

BRAUMANUFAKTUR
HÄRKE

Landbier
NATURTRÜB



HÄRKE

BRAUMANUFAKTUR
HÄRKE
Landbier
NATURTRÜB



www.slowfood.de

Slow Food ist eine internationale Bewegung, die sich dafür einsetzt, dass jeder Mensch Zugang zu Nahrung hat, die sein Wohlergehen sowie das der Produzenten und der Umwelt erhält.

