

Aus dem Convivium Bremen das Programm im 2. Halbjahr 2007

Den Nagel auf den Kopf getroffen...

Slow Food trifft mit seinen Prinzipien nachhaltig, fair und gut den Geist unserer Zeit. Weg von der undurchschaubaren Globalisierung hin zur Region mit ihrer übersichtlichen, durchschaubaren Struktur. Das macht sich auch im Mitgliederzuwachs und der Akzeptanz von Slow Food bemerkbar. Mittlerweile hat Slow Food Deutschland über 60 Regionalgruppen (Convivien) und über 7000 Mitglieder und es werden ständig mehr, auch in Bremen.

Das ist gut so! Wurden Slow Food Mitglieder in der Vergangenheit gerne als genussüchtige Feinschmecker betrachtet, so hat sich doch mittlerweile herumgesprochen, dass Slow Food mehr ist als ein Zusammenschluss von Gourmets. Wenn die Grundlagen unserer Esskultur zu verschwinden drohen, muss genau an diesem Punkt unsere Arbeit beginnen. Das "Problem" Genuss wird vielfältig und es drängen sich einige Fragen auf: Woher kommt der Geschmack? Sind wir in der Lage, noch differenziert zu schmecken? Wäre es nicht besser schon bei den Kindern anzufangen? Brauchen wir all diese Zusatzstoffe im Essen? Sind viele dieser Produkte, die uns angeboten werden, nicht alles Fälschungen? Wie schmeckt das Original? Wo sind überhaupt die Produkte geblieben, die wir früher gegessen haben? Und warum soll jetzt auch noch die "Linda" Kartoffel vom Markt verschwinden? Wer erzeugt überhaupt unsere Genussmittel? Lebensmittelpreisdumping, wo wir hinschauen. Welcher Erzeuger soll von diesen Preisen überhaupt noch überleben können? Brauchen wir eine Agrarindustrie in diesem Ausmaß? Wäre es nicht sinnvoller in lokalen Strukturen zu denken und zu handeln? Ökologische Fragen im Zusammenhang mit der Lebensmittelerzeugung drängen sich auf.

Auf all diese Fragen wollen wir natürlich Antworten erhalten. Deshalb organisieren wir Geschmacksverkostungen, wir beginnen die Zusammenarbeit mit den Schulen d.h. Gärten zum Naschen, Spielen und Lernen, wir fördern Produkte durch die Arche des Geschmacks, wir diskutieren mit Erzeugern über Ihre Arbeits- und Produktionsbedingungen – was global im Projekt der Terra Madre endet- und wir äußern uns öffentlich in dem wir dafür eintreten, dass Gentechnik in Lebensmitteln nichts zu suchen hat.

Es tut sich was in Bremen.

Diese unsere vielen Aktivitäten gewinnen immer mehr Verbreitung in der Gesellschaft.

Auf der einen Seite freuen wir uns natürlich am Erfolg unserer Arbeit. Auf der anderen Seite wachsen natürlich die Anforderungen an uns. Es vergeht keine Woche an der wir nicht um die Unterstützung diverser Projekte gebeten werden. Hier ein Schulgartenprojekt, dort eine Aktion gegen Gentechnik, hier eine Veranstaltung zu Chemie im Essen, dort eine Aktion zum Thema Lebensmittelvielfalt und dann wiederum eine Anfrage zur Unterstützung bei der Neukonzipierung einer Regionalmesse wo die Slow Food Gedanken befördert werden sollen.

Unsere Ideen sind also angekommen in der Gesellschaft. Wir werden uns diesen Herausforderungen stellen! Der Genuss soll aber dennoch nicht zu kurz kommen und dazu dient dieses Programm.

Besonders möchte ich noch auf die neue Messe Hanse Live hinweisen. Eine ganze Halle hat uns die Bremer Messe und Ausstellungsgesellschaft Hansa dankenswerter Weise zur Verfügung gestellt. Wir werden die Halle mit den diversen Slow Food Themen und Inhalten füllen. Erzeugern und Vermarktern die im Sinne der Slow Food Philosophie tätig sind bieten wir kostengünstig eine Plattform ihre Produkte zu präsentieren oder sich an einem Gemeinschaftsstand zu beteiligen. Wir von Slow Food Bremen freuen uns schon jetzt auf die Binnen- und Butenbremer, die uns besuchen werden. Und eins können wir schon jetzt sagen: der Geschmack wird nicht zu kurz kommen!

Gernot Riedl – Convivienleiter Bremen

Veranstaltungen Juli – Dezember 2007

BREMEN

Dienstag, 3.7. 2007, 19.30 Uhr

Schnecken treffen für Slow Food Mitglieder und selbstverständlich für Interessierte.

Wir besprechen vorrangig unser Protestschlemmermahl.

Ort: Borgfelder Landhaus, Warfer Landstr. 73, Tel.: 0421/2777147

Anfahrt mit Bahn u. Bus: Linie 4 ca. alle 8 Minuten bis Borgfeld (Endstation) und eine Station mit der Linien 30 Richtung Falkenberg. Ausstieg Warfer Landstr.73

BREMEN

Sonntag, 15.7. 2007, 15:00 – 18:00 Uhr

Protestschlemmermahl gegen Gentechnik im Essen.

Nach der Überzeugung von Slow Food und den weiter beteiligten Mitstreitern hat Gentechnik im Essen nichts zu suchen! Deshalb informieren wir auf dieser

Veranstaltung über die Gefahren der Gentechnik in Lebensmitteln. Und da eine Slow Food Veranstaltung ohne eine gute Küche und dem Zusammensein in geselliger Runde schlecht vorstellbar ist, werden alle Teilnehmer gebeten für das Buffet das Beste was Küche und Keller zu bieten hat mitzubringen – selbstverständlich Gentechnik frei!

Für Tische, Bänke, Geschirr etc. ist Slow Food zuständig. Für die kulinarischen Genüsse müssen die Teilnehmer sorgen! Wir freuen uns jetzt schon auf die vielen leckeren Speisen und Getränke auf dem Buffet!

Ort: Wallanlagen beim Reiterstandbild an der Bischofsnadel (bei Regen findet die Veranstaltung in der Unterführung Bischofsnadel statt). Aufbau ab 14,00 Uhr. Es werden noch Helfer gesucht.

Diese Veranstaltung wird mitgetragen von der Bremer Erzeuger Verbraucher Genossenschaft und dem Arbeitskreis gentechnikfreie Lebensmittel in Ottersberg.

BREMEN

Dienstag, 7. 8. 2007, 19.30 Uhr

Schnecken treffen für Slow Food Mitglieder und selbstverständlich für Interessierte.

Ort: Borgfelder Landhaus, Warfer Landstr. 73, Tel.: 0421/2777147

BREMEN

Sonntag, 19.8.2006 14.00 Uhr

Slow Food unterwegs: Wir besichtigen den Hof von Familie Rippen

Auf dem Hof von Familie Rippen werden die original Aziagurken und andere seltene Gemüsesorten wie Ostfrische Speckbohnen angebaut. Wir nehmen dies zum Anlaß um bei einem gemütlichen Sonntagsausflug, mit anschließendem Kaffee und Kuchen, den Betrieb kennen zu lernen. Besonders Menschen aus dem Nordwestdeutschen Raum, die sich von der Slow Food Initiative der Arche des Geschmacks angesprochen fühlen sind hierzu eingeladen.

Ort: 27798 Hude, An der Bäke 9

Abfahrt: 13,15 Uhr ab Bürgerzentrum am Osterdeich. Wir bilden Fahrgemeinschaften. Wer kann in seinen PKW noch Leute mitnehmen?

Anmeldung bis 15.8.07

Kosten: ca. 10 € Bezahlung vor Ort.

BREMEN

Sonntag, 2.9.2007, 14.00-17.00 Uhr

Die Kräuter des Herbstes

Eine kurzweilige Führung durch den Botanischen Garten mit Jörg Krüger und anschließender kulinarischer Überraschung. Mit dieser Führung wollen wir unsere Kräutereckursion, die wir im Frühjahr und dann im Sommer begonnen haben, abschließen.

Treffpunkt: Parkplatz am Deliusweg (geht von der Marcusallee ab), Bremen

Kostenbeitrag Mitglieder 15 €, Gäste 17 €

Anmeldung bis 28.8.2007 unter 0421/4373393 (Anrufbeantworter) oder mail: g.riedl@t-online.de. Kostenbeitrag vorab bis 28.8.2007 via Konto: G.Riedl, Sparkasse Bremen, BLZ: 29050101, Konto: 11795960 einbezahlen.

BREMEN

Dienstag, 4. 9. 2007, 19.30 Uhr

Schnecken treffen für Slow Food Mitglieder und selbstverständlich für Interessierte.

Wir besprechen die Hanse Live und den Genuß im Nordwesten.

Ort: Borgfelder Landhaus, Warfer Landstr. 73, Tel.: 0421/2777147

BREMEN

Samstag, 15.9.2007 bis Sonntag, 23.9.2007

Hanse Live

Slow Food präsentiert sich mit einer eigenen Halle auf der neuen Verbrauchermesse Hanse Live. Neben Archeprodukten und diversen Erzeugern aus der Region werden wir mit dem Kinderprojekt Gärten zum Naschen, Spielen und Lernen präsent sein. Geschmacksverkostungen und ein kleines Rahmenprogramm sollen unseren Auftritt abrunden. Wir brauchen für diese Veranstaltung jede Menge Hilfe. Nähere Informationen, auch für potentielle Aussteller aus der Region, auf unserer Home Page oder bei Gernot Riedl Tel.: 0421/443107

BREMEN

Dienstag, 2.10. 2007, 19.30 Uhr

Schnecken treffen für Slow Food Mitglieder und selbstverständlich für Interessierte.

Ort: Borgfelder Landhaus, Warfer Landstr. 73, Tel.: 0421/2777147

Ideen für das 1. Halbjahresprogramm 2008 werden gesucht!

BREMEN

Sonntag, 14.10.2007, 15.00 bis 22.00 Uhr

Slow Food kocht für Slow Food und Freunde

Pilze, Pilze und noch mal Pilze!

So heißt diesmal das Thema unseres beliebten Kochevents. Der Herbst ist die hohe Zeit der Pilze. Auch wenn wir nicht immer die Pilze selber Sammeln so ist doch

das Angebot an Pilzen auf den Märkten im Herbst am größten, da auch immer mehr Pilzesorten gezüchtet werden. Ist bei Ihnen schon einmal ein Violetter Rötleritterling oder ein Trompetenpfifferling oder ein weißer Buchenpilz in der Pfanne gelandet? Auf dieser Veranstaltung können sie viele Pilze unter fachlicher Anleitung von Gernot Riedl kennen lernen. Anschließend wollen wir mit hoffentlich interessanten Rezepten schmackhafte Pilzgerichte zubereiten.

Ort: Lehrküche des Hausfrauenbundes Westerstr./Ecke Neuer Markt in der Neustadt

Kostenbeitrag: Mitglieder 25 € Gäste 27 €

Anmeldung bis 10.10.2007 unter 0421/4373393 (Anrufbeantworter) oder mail: g.riedl@t-online.de . Kostenbeitrag vorab bis 10.10.2007 via Konto: G.Riedl, Sparkasse Bremen, BLZ: 29050101, Konto: 11795960 einbezahlen.

Achtung begrenzte Teilnehmerzahl 24! Slow Food Mitglieder werden bevorzugt berücksichtigt.

BREMEN

Dienstag, 6.11.2007, 19.30 Uhr

Schneekentreffen für Slow Food Mitglieder und selbstverständlich für Interessierte.

Wir geben dem Programm für das 2. Halbjahr 2008 den letzten Schliff

Ort: Borgfelder Landhaus, Warfer Landstr. 1, Tel.: 0421/2777147

BREMEN UND OLDENBURG

Samstag, 17.11.2007, 19 Uhr

Seefahrerschnack: Porterbier und Ammerländer Schinken

Porterbier war früher Lebensmittel für schwer arbeitende Hafenarbeiter und Seemänner. Geräucherter Ammerländer Schinken war wegen seiner langen Haltbarkeit als Lebensmittel an Bord.

Tauchen wir durch die Vergangenheit in die Gegenwart: Es trifft sich der Slow Food-Arche-Kandidat Porterbier der Brauerei Nordsch mit dem geräucherten Ammerländer Schinken vom Arche-passagier Buntes Bentheimer Schwein des Schinkenmuseums Apen. Hören wir Geschichte und Geschichten.

Anschließend gibt's noch einen ordentlichen Schlag aus der Kombüse.

Ort: Borgfelder Landhaus, Warfer Landstr. 73, 28357 Bremen, Tel. 0421-2777147

Kostenbeitrag: Mitglieder 25 €, Gäste 27 € (ein Porter inclusive)

Anmeldung bis 12.11.2007 unter 0421/4373393 (Anrufbeantworter) oder mail: g.riedl@t-online.de . Kostenbeitrag vorab bis 13.11.2007 via Konto: G.Riedl, Sparkasse Bremen, BLZ: 29050101, Konto: 11795960 einbezahlen.

BREMEN

Sonntag, 2.12., 10.00 bis 18.00 Uhr

Wurst hausgemacht vom bunten Bentheimer Schwein!

In Zusammenarbeit mit dem Nabu Bremen werden wir eine ca. 140 kg schwere Sau vom Bunten Bentheimer Schwein zu Wurst verarbeiten. Unter sachkundiger Anleitung erfahren wir alles über das Würsten um das Schwein fachgerecht in die Dose, das Glas oder den Darm zu bringen. Eine zünftige Brotzeit darf natürlich auch nicht fehlen. Wir dürfen natürlich unsere Produkte mit nach Hause nehmen. Pro kg mitgenommener Wurst werden 6,- € berechnet.

Kostenbeitrag: Mitglieder 15 € Gäste 17 €

Ort Treptefarm des NABU in Wulsbüttel

Abfahrt: 9,30 Uhr ab Bürgerzentrum am Osterdeich. Wir bilden Fahrgemeinschaften. Wer kann in seinen PKW noch Leute mitnehmen?

Anmeldung bis 27.11.2007 unter 0421/4373393 (Anrufbeantworter) oder mail: g.riedl@t-online.de . Kostenbeitrag vorab bis 28.11.2007 via Konto: G.Riedl, Sparkasse Bremen, BLZ: 29050101, Konto: 11795960 einbezahlen.

Achtung begrenzte Teilnehmerzahl! Slow Food Mitglieder werden bevorzugt berücksichtigt.

BREMEN

Dienstag, 4.12. 2007, 19.30 Uhr

Schneekentreffen für Slow Food Mitglieder und selbstverständlich für Interessierte.

Ort: Borgfelder Landhaus, Warfer Landstr. 73, Tel.: 0421/2777147