

BREMEN
Programm 2008

Slow Fisch 2008

Entdecken - Geniessen - Bewahren

Slow Fish, die Messe für nachhaltigen Fisch wird vom 07. - 09.11.2008 in der Messe Bremen erstmals auf deutschem Boden stattfinden und wird sich ganz und gar der Welt des Fisches und seiner Problematiken, insbesondere in Nordeuropa widmen.

85% des in Deutschland verzehrten und verarbeiteten Fisches wird importiert, davon stammen bereits 70% aus Zucht und Aquakulturen.

Über Vorträge, Verabredungen zum Essen, Geschmackserlebnisse und Verkostungen steht das Konzept der nachhaltigen Produktion von Fisch unter vielerlei Gesichtspunkten zur Analyse, um neue und wenig bekannte Aspekte rund um das Meer und der Unterwasserökosysteme zu entdecken.

Ein kulturelles Rahmenprogramm ist ebenfalls in Vorbereitung.

Produzenten aus See-, Teich- und Flusswirtschaft sowie von Zuchtbetrieben und Aquakulturen werden an den drei Messetagen ihre Erzeugnisse präsentieren.

8. Januar, Dienstag, 19,30 Uhr

Schneckentreffen im Bandoneon - Achtung neuer Treffpunkt!

Ausnahmsweise am 2. Dienstag im Monat. - Achtung wir sind umgezogen!

Neuer Treff in der Speisegaststätte Bandoneon im 1. Stock, Gertrudenstr. 37 (mit Linie 2,3, bis Sielwall oder Nr. 10 bis Humboldtstr. zu erreichen).

Wir stellen unser neues Programm vor und suchen noch Verteiler für dieses.

20. Januar, Sonntag, 16:00 Uhr

Martfeld Kulinarisch - Wir besuchen das Restaurant Kastanie in Martfeld,

mit einer Einladung zum Drei Gänge Menü. „Die "Kastanie" in Martfeld ist nicht nur ein Restaurant, das zum Kochen Produkte direkt aus der Region verarbeitet, sondern auch eine Bühne für Geschichten und Lieder, Konzerte und Kabarett. Theater-Menüs sind eine wunderbare Verschmelzung aus Theater- und Esskultur. Auserwählt zu den besten Ausfluglokalen um Bremen herum, feiert die Kastanie gerade ihr 10 jähriges Jubiläum. Das Konzept ist einfach und gut und ein Anlass für uns ihr einen kulinarischen Besuch abzustatten.

Barbara Stadler Küchenmeisterin und Slow Food Mitglied verarbeitet fast ausschließlich Produkte aus der Region, wie Martfelder Ziegenkäse, Steinofenbrot aus Hollen, Gemüse und Obst, Rind, Wild, Kleegans, Nudeln aus Hollen..... Die Lieferanten können sie auf der eigens erstellten home page besuchen <http://www.natuerlich-kulinarisch.de/> Uns erwartet heute ein drei Gänge Menü im Restaurant mit: Martfelder Ziegenkäse, hausgemachter Pasta, Limousine Rind, Schwarzwurzeln und Quitten. Lassen sie sich überraschen was aus diesen Zutaten gezaubert wird

Kosten für das Menü 19 € Gäste 21 € (Getränke gehen extra)

Anfahrt und Rückfahrt mit dem Großraumtaxi Kosten ca. 15 € (Taxi wird vor Ort bezahlt)

Treffpunkt: 15,00 beim Cinemax am Hauptbahnhof

Anmeldung – bitte auch Taxiwunsch anmelden- bis 14.1.2008 unter 0421/4373393 (Anrufbeantworter) oder mail: g.riedl@t-online.de . Die Anmeldung gilt nur wen der Kostenbeitrag bis spätestens 17.1. auf das Konto von: G.Riedl, Sparkasse Bremen, BLZ: 29050101, Konto: 11795960 einbezahlt worden ist.

Weitere Informationen über die Kastanie unter: www.die-kastanie.de

3. Februar, Sonntag, 12,30 – 20:30 Uhr

Kohlfahrt zum Boomgartenprojekt von Eckehard Brandt in Zusammenarbeit mit der Ökokiste Bremen

Wir fahren mit dem Bus in das Kedinger Land nach Hemmoor um das Boomgartenprojekt mit alten Obstsorten zu besichtigen. Eckehard wir uns etwas über das Projekt erzählen und wir dürfen natürlich auch Schnabulieren, so z.B. Saft vom Finkenwerder Herbstprinz oder dem Celler Dickstiel. Anschließend werden wir nach einem Spaziergang ein Kohl und Pinkelessen aus ökologischen Zutaten zu uns nehmen. Abfahrt 12,30 Zentraler Omnibusbahnhof am Breitenweg. Rückkunft: ca. 20,30 Uhr

Kosten: Essen (Getränke gehen extra) 30.—Euro

5. Februar, Dienstag, 19:30 Uhr

Schneckentreffen im Bandoneon, Gertrudenstr. 37 - Achtung neuer Treffpunkt!

23. Februar, Samstag, 15:00 Uhr

Stilvoll Kaffee und Kuchen genießen im Cafe Hauptmeier

Dabei erfahren wir vom Chefpatissier Herrn Hauptmeier persönlich alles über die Herstellung seiner hervorragenden Torten. Er wird uns Einblicke in die Zubereitung vermitteln und uns von der Vielseitigkeit

und Leichtigkeit seiner Törtchen kosten lassen....

...und das alles in einem stilvollen Rahmen.

Kleidervorschlag für diesen Nachmittag: Für den Herr ein Kragenhemd mit Krawatte und Jackett oder dunkler Anzug; für die Dame ein Cocktailkleid oder ähnlich schickes Outfit. Damen mit Hut ausdrücklich erwünscht!

Ort: Best Western Wellness Hotel zur Post; Bahnhofplatz 11; 28195 Bremen

Kosten: € 18,-; Gäste € 20,-

Anmeldung bis 15.2.2008 unter 0421/4373393 (Anrufbeantworter) oder mail: g.riedl@t-online.de . Die Anmeldung gilt nur wen der Kostenbeitrag bis spätestens 18.5. auf das Konto von: G.Riedl, Sparkasse Bremen, BLZ: 29050101, Konto: 11795960 einbezahlt worden ist.

4. März, Dienstag, 20:00 Uhr

Schneckentreffen im Bandoneon, Gertrudenstr. 37

9.März, Sonntag, 17:00 Uhr

Slow Food - "Slow Schlucken" und mehr genießen!

Tatsächlich gibt es richtiges und falsches Schlucken. Der komplexe Schluckvorgang hat Auswirkungen auf die Wahrnehmung der Speisen, das Geschmackempfinden und in der Folge auf die Zähne, die Atmung, die Stimme und das körperliche Wohlbefinden.

Durch eine Expedition in die Anatomie und durch selber Ausprobieren mit ganz verschiedenen Nahrungsmitteln können Sie das richtige Schlucken kennen lernen. Sie verbessern dadurch Ihr Geschmackempfinden und sorgen für Ihre Gesundheit.

Bei einem anschließenden Imbiss werden wir das Gelernte "üben". So vorhanden, bitte einen kleinen Taschenspiegel mitbringen

Die Veranstaltung wird durchgeführt durch die Logogpädin, Frau Angela Tantzki

Ort: Institut für Farbpädagogik .Alten Wall 13, 28155 Bremen

Preis 10 €

Anmeldung bis 5.3.08 bei Antje Katrin Menk 0421 336 55 83 oder menk@uni-bremen.de

29. März, Samstag, 19:00 Uhr

Biere aus Belgien - oder - jenseits des Reinheitsgebotes

Belgien ist ein Land mit einer langen und vielfältigen Biertradition, die leider bei uns kaum wahrgenommen wird. Wenn wir über belgische Biere sinnieren, fällt uns häufig nur „mit Zucker verpanscht“ oder „mit Fruchtsirup verlängert“ ein. Ja, solche Biere gibt es leider, ja, sie beherrschen vielleicht sogar den Markt und machen deshalb diese Bierregion so „vor“urteilsbehaftet und unattraktiv. Am heutigen Abend werden wir schmecken, was in jenem nahen, doch im Sinne des Bieres so fernen Land, jenseits der großen Konzerne in kleinen, handwerklich arbeitenden Brauereien, gebraut wird. Es wird Biere geben die wild vergoren sind, weil der „Geselle“ *Brettanomyces bruxellensis* sein Unwesen treibt, jahrelang in alten Eichenfässern lagern mussten, um dann mit jungen Bieren ihrer Art vermählt zu werden. Es wird Biere geben, in die monatelang Kirschen oder Himbeeren ihr Aroma abgeben durften. Es wird Biere geben, deren Würze (übrigens auch im Zeichen einer Schnecke) noch über Holzfeuer gekocht wird und zum guten Schluss wird es Biere geben, die auch heute noch im Namen des Herrn von seinen irdischen Dienern gebraut werden. Freuen Sie sich auf Biere von sauer bis süß und von fruchtig bis herb! In kleinen Verkostungspausen werden Brot, Wurst und Käse (möglichst aus Belgien) zur Entspannung der Geschmacksnerven bereit stehen.

Ort: Speisegaststätte Bandoneon, Gertrudenstr. 37

Preis: € 25 / € 27 (Nichtmitglieder)

1. April, Dienstag, 19:30 Uhr

Schneckentreffen im Bandoneon, Gertrudenstr. 37

Wir besprechen die Scheerkohlwoche und unsere Aktion auf dem Domshof

12. – 20.4.2008

Scherkohlwoche in Bremen

Wir hoffen auch die Bremer Gastronomie für den Scherkohl begeistern zu können.

19. April, Samstag, 10:00 – 14:00 Uhr

Scheerkohltag auf dem Domshof

Slow Food wird den Bremern und Buten Bremern mit seinem schon traditionellen Scheerkohltag dieses fast vergessene Frühjahrsgemüse in diversen leckeren Variationen vorstellen. Natürlich soll diese Veranstaltung auch wieder Werbung für den Slow Food Gedanken sein. Es werden viele emsige Helfer noch benötigt. Helfer können sich unter 0421/443107 oder mail: g.riedl@t-online.de melden.

6. Mai, Dienstag, 19:30 Uhr

Schneekentreffen im Bandoneon, Gertrudenstr. 37

Wir besprechen das Programm für das 2. Halbjahresprogramm 2008

18. Mai, Sonntag, , 15:00 Uhr

Die Küche Persiens

In Persien, oder wie es seit 1936 offiziell heißt: dem Iran, wird die Kochtradition des Landes von der Mutter an die Töchter weitergegeben. Wir finden unter den Rezepten viele, die vom modernen Gesichtspunkt einer gesunden Mischkost her wie geschaffen sind für unsere Ernährung: viel Gemüse, Obst, Joghurtspeisen, Kräuter, Gewürze, mageres Fleisch (Geflügel, Hammel, Rind) in fettarmer Zubereitung. Schweinefleisch und Alkohol sind nicht erlaubt. Wir wollen viele verschiedene Gerichte gemeinsam zubereiten und ganz nach persischem Vorbild in großer gemütlicher Runde das Essen zelebrieren.

Ort: Lehrküche des Deutschen Hausfrauen Bundes Westerstr. 14 (Am Neuen Markt in der Neustadt)
Anmeldung bis 10.5.2008 unter 0421/4373393 (Anrufbeantworter) oder mail: g.riedl@t-online.de . Die Anmeldung gilt nur wen der Kostenbeitrag bis spätestens 13.5. auf das Konto von: G.Riedl, Sparkasse Bremen, BLZ: 29050101, Konto: 11795960 einbezahlt worden ist.

3 Juni , Dienstag, 19:30 Uhr

Schneekentreffen im Bandoneon

Wir besprechen das endgültige Programm für das 2. Halbjahresprogramm 2008

7. Juni Samstag, , 18:00 Uhr

Wein und Speisen – ein Abend im Weinstein ...

Wenn´s so richtig schön wird, dann sind sie untrennbar: der Wein und die Speisen.
Und noch schöner wird´s durch beste Qualitäten. Wir wollen zeigen, dass Speisen aus guten regionalen Produkten sich wunderbar mit Weinen aus sehr unterschiedlichen europäischen Regionen vertragen.
Vertragen? Mehr noch: sich einander ergänzen.

„der Weinstein“ ist eine renommierte Weinhandlung in Osterholz-Scharmbeck (und Fördermitglied von Slow-Food). Die „Abende im Weinstein“ haben bemerkenswertes gastronomisches Niveau. An diesem Abend erwartet uns ein Fünfgangmenü, serviert an schön dekorierten Tischen, in angenehmem Ambiente.

Und: Die sechs Weine des Abends werden Slow-Food-Mitgliedern freundlichst offeriert: Bei sechs Flaschen einer Sorte legt der Weinstein eine siebente hinzu.

Der Weinstein ist mit der Bahn sehr einfach zu erreichen: vom Bremer Hauptbahnhof in Richtung Bremerhaven benötigt man zwanzig Minuten. Vom Bahnhof Osterholz-Scharmbeck sind es dann allenfalls fünf Minuten Fussweg.

Der Abend kostet – bis hin zum Mineralwasser alles eingeschlossen – 48 Euro. Anmeldungen bitte per Überweisung (oder anderen Zahlungsweisen) direkt an den Weinstein, Konto 121 020 bei der KSK Osterholz (BLZ 291 523 00).

Die Anzahl der Plätze ist begrenzt, Karten sind ab sofort zu haben. Weitere Informationen direkt beim Weinstein (Frau Bühler oder Herr Halberstadt) unter 04791-92 91 96 oder wein@weinstein-osterholz.de

Dienstag, 1.7.2008, 19.30 Uhr

Schneekentreffen für Mitglieder und Neugierige

Wir stellen unser neues Programm vor und suchen noch Verteiler.

Ort: Speisegaststätte Bandoneon im 1. Stock, Gertrudenstr. 37, 28203 Bremen
(mit Linie 2,3, bis Sielwall oder Nr. 10 bis Humboldtstr. zu erreichen)

OLDENBURG und OSTFRIESLAND

Samstag 5.7.2008, 19 Uhr

2. Slow Food Sommerfest

Genießen mit Freu(n)den: Alle Mitglieder und alle Gäste, die einfach mal mehr über Slow Food wissen wollen sind wieder herzlich willkommen. Auch Produzenten guten Geschmacks sind wieder eingeladen, ihre Schmankerl vorzustellen. Im letzten Jahr kamen fast 100 Genießer.

Dieses Jahr dreht sich am Spieß über heißer Glut ein Buntes Bentheimer Schwein, am Büfett locken köstliche Salate und aus dem Lehmziegelofen frisch gebackenes Brot. Auch an wohltemperierten Getränken in reicher Auswahl soll es nicht mangeln - neben Bier vom Fass gibt es eine reichliche Auswahl an Weinen.

Angeregtes Geplauder, Spaß und handgemachte Musik von Slow Food-Mitgliedern – zu diesem sommerlichen Fest laden uns unsere Förderer Birgit und Lothar Kotzias in das idyllisch-ländliche Ambiente ihrer Weindiele ein. Zudem feiern wir gemeinsam mit Mitgliedern des " Vereins zur Erhaltung des Bunten Bentheimer Schweines".

Ort: Weindiele, Lange Wischen 10, 26655 Westerstede-Ihorst, Tel: 04489-941090, www.weindiele.de

Kosten: 19 € inkl. Begrüßungstrunk (exkl. Getränke)

Verbindliche Anmeldung bis zum 1. Juli bei Scott Haslett, Tel: 0441-2179246, E-Mail: s.haslett@t-online.de

Von Oldenburg findet ein Bustransfer statt. Abfahrt 18.15 ab ZOB (Hbf). Die Kosten werden umgelegt. Von Slow Food Ostfriesland werden Fahrgemeinschaften gebildet. Näheres beim Convivium.

CUXLAND

Donnerstag, 10.7.2008, ab 19 Uhr

Stammtisch

Lernen Sie uns zwanglos und gesellig kennen!

Ort: Bostelmanns Weinstube, Bahnhofstraße 14, 27616 Frelsdorf, oder in ausgewählten Restaurants der Region. Aktuelle Informationen zum jeweiligen Treffen auf der Slow Food Homepage oder direkt bei Carsten Bostelmann, Tel: 04749-102214.

OSTFRIESLAND

Donnerstag, 10.7.2008, 19.30 Uhr

Stammtisch für Mitglieder und Neugierige

Ort: Restaurant Twardokus, Kirchstraße, Aurich. Kein Verzehrzwang.

OLDENBURG

Mittwoch, 16.7.2008, 19 Uhr

Stammtisch im Ammerland

Der „Klosterhof“ in Drebergen hat einen neuen Inhaber. Er verspricht gleichbleibende hohe Qualität. Was liegt also näher, uns mal im Biergarten zu treffen und a la carte zu essen.

Ort: Klosterhof, Dreibergerstr. 65, Bad Zwischenahn – Drebergen, Tel: 04403-915990

Anmeldung bis zum 13. Juli bei Otto Hempfen, Tel: 04403-4444, E-Mail: otto.hempfen@ewetel.net

BREMEN

Dienstag, 5.8.2008, 19.30 Uhr

Schneckenreffen

Gemütlich und gesellig in unserem Treffpunkt Bandoneon natürlich mit den neuesten Neuigkeiten über Slow Food. Gäste sind immer Herzlich willkommen.

Ort: Speisegaststätte Bandoneon im 1. Stock, Gertrudenstr. 37, 28203 Bremen

OLDENBURG

Donnerstag, 7.8.2008, ab 19 Uhr

Der Stammtisch unterwegs

Slow Food Oldenburg ist stets neugierig und nicht jeder geht öfter auswärts essen. So wandern wir mit unserem Stammtisch in diesem Halbjahr einmal durch Oldenburg und um zu, zwanglos und gesellig für Mitglieder und Gäste. Heute treffen wir uns im ...

„Bestial“, Theaterwall 20, 26122 Oldenburg, Tel: 0441-2176714

CUXLAND

Donnerstag, 14.8.2008, ab 19 Uhr

Stammtisch

Lernen Sie uns zwanglos und gesellig kennen!

Ort: Bostelmanns Weinstube, Bahnhofstraße 14, 27616 Frelsdorf, oder in ausgewählten Restaurants der Region. Aktuelle Informationen zum jeweiligen Treffen auf der Slow Food Homepage oder direkt bei Carsten Bostelmann, Tel: 04749-102214.

OSTFRIESLAND

Donnerstag, 14.8.2008, 19.30 Uhr

Stammtisch für Mitglieder und Neugierige

Ort: Restaurant Twardokus, Kirchstraße, Aurich. Kein Verzehrzwang.

BREMEN

Freitag, 15.8.2008, 17 Uhr

Wir kochen Spanische Tapas

Tapas heißt Deckel und bedeutet kleine feine Snacks – wir stellen ein buntes Buffet aus vielen kleinen Speisen zusammen. Slow Food Mitglied und Küchenmeisterin Barbara Stadler zeigt uns die Geheimnisse der Spanischen Tapas Herstellung. Im Laufe des Abends werden wir verschiedenste Vorspeisen zubereiten und anschließend bei dem einen oder anderen Glas Wein genüsslich verspeisen.

Nähere Informationen über Barbara Stadler, Tel: 04255-1594, Fax 04255-982998

Ort: Haus Flamme, Ostertorsteinweg 84/86, Bremen

Kosten: 30 €, Gäste 35 € (exkl. Getränke), vorab bis zum 7. August via Hans Schüller, Konto 18149385,

BLZ 29050101, Sparkasse Bremen, Kennwort: Tapas

Anmeldung bei Hans Schüller bis 8. August unter 0421-373058 oder E-Mail: hans.schueler@nord-com.net

CUXLAND

Samstag, 16.8.2008, 19 Uhr

„Hof Mühlenberg“ in Kassenbruch

Die Spezialität dieses Biolandbetriebs ist die Fleischproduktion. 300 Enten, 200 Gänse, 100 Hähnchen und 30 Perlhühner bevölkern die Weiden rund um den Hof Mühlenberg. Bestellungen für Weihnachtsgänse oder –enten werden gern entgegen genommen.

Doch damit nicht genug: Schweine und Rinder (Deutsch-Angus) liefern zartes Fleisch für jeden Geschmack. Das wollen wir dann auch selbst testen. Hagen Hasselbring wird uns leckere Kostproben vom Grill servieren mit Gemüse-Beilagen aus biologischem Anbau. Wer dann noch weiter probieren möchte, wird im riesigen Sortiment des Hofladens sicherlich fündig werden. Denn auch hier gibt es neben einem Standardsortiment, das über den Bio-Großhandel bezogen wird, Spezialitäten vom Hof zu kaufen, zum Beispiel superzarten Schinken und die fast schon legendäre Bärlauch-Bratwurst.

Ort: Fam. Hasselbring, Bramstedter Straße 10, **PLZ** Hagen-Kassebruch

Kostenbeitrag: 10 €, Gäste 12 € (exkl. Getränke)

Anmeldung bis zum 14. August bei Hagen Hasselbring: Tel: 04746-725335 oder per E-Mail:

Hof-Muehlenberg@ewetel.net

OLDENBURG

Mittwoch, 20.8.2008, 19 Uhr

Stammtisch im Ammerland

Spanferkel am Spieß! Heute wird auf der Terrasse vom Haus am Meer ein ganzes Schweinchen am Spieß gedreht!

Ort: Haus am Meer, Auf dem hohen Ufer 25, 26160 Bad Zwischenahn, Tel: 04403-9400

Anmeldung bis zum 13. Juli bei Otto Hempten, Tel: 04403-4444, E-Mail: otto.hempten@ewetel.net

OSTFRIESLAND

Samstag, 23.8.2008, 18.30 Uhr

Kochen und Genießen auf mediterrane Art

Die Mittelmeerküche ist modern und zeitgemäß geworden. Sie steht für Genuss und Lebensfreude, Geselligkeit und Kommunikation. Sie verwendet pure Aromen, frische Produkte und natürlich immer wieder Fisch und Meeresfrüchte. Zugleich trägt sie aber auch unseren heutigen veränderten Lebensumständen Rechnung - wir wollen leicht essen und wir haben meist nur wenig Zeit für die Vorbereitung. Alle Gerichte sind ohne großen Aufwand zuzubereiten - alles lässt sich leicht nachkochen, auch von weniger Geübten.

Ein Kochkurs mit 4 Gängen der besonderen Art: Die tägliche Routine wird von den schönen Momenten der Entspannung bei der gemeinsamen Zubereitung und des Genießens des mediterranen Menüs im mediterranen Landhausambiente bei Ulrike Ehl unterbrochen.

Ort: Ulrike Ehl, Karkweg 3, 26629 Aurich-Oldendorf bei Ostgroßefehn

Kosten: 28 € (inkl. Sektempfang, Wein, Mineralwasser, Espresso, Rezepte zum Mitnehmen)

Teilnehmer: 6 bis 8

Verbindliche Anmeldung: bis zum 18. August bei Ulrike Ehl, Tel: 04943-201662, www.mediterrane-kochschule-no1.de

OLDENBURG und DIEPHOLZ

Samstag, 23.8.2008, 15 Uhr

Französischer Ziegenkäse aus Emstek

„Mit unseren Milchziegen sehen wir uns in der Tradition des „chèvre fermier“, des handwerklich hergestellten Ziegenkäses nach französischen Rezepturen“, erklärt Sabine Jürß. Auf den 15 ha Grünland des NATURLAND-Hofes tummeln sich rund 60 Milchziegen und Connemara-Ponies.

Die mobile Hofkäserei kommt zuverlässig 2-3-mal pro Woche um Rohmilch Hart- und Schnittkäse herzustellen. Wir werden den Käse probieren und uns vom Wohlgeschmack einer gebratenen Keule und Rücken überzeugen dürfen.

Wer eine Mitfahrgelegenheit sucht oder anbieten kann, bitte bei der Convivienleitung melden!

Ort: Scellebelle, Heideweg 18, 49685 Emstek-Halen, Tel: 04473-6523, www.scellebelle.de

Kosten: 10 €, Gäste 13 €

Max. Teilnehmer: 25

Verbindliche Anmeldung bis zum 17. August bei Scott Haslett, Tel: 0441-2179246, E-Mail: s.haslett@t-online.de

OLDENBURG

Samstag, 30.8.2008, 10 oder 11 Uhr ??

Bratwurstseminar

Deutschlands beliebtestes Grillgut birgt viele Geheimnisse und Möglichkeiten. Unter fachgerechter Leitung von zwei Schlachtermeistern haben wir die Gelegenheit, unsere eigene Bratwurst zu kreieren.

Wir lernen, wie durch verschiedene Gewürze besondere Variationen entstehen. Anschließend werden wir unsere Produkte dann verkosten.

Ort: Firma Fritz Krüger GmbH & Co KG, Industriestraße 1, 26160 Bad Zwischenahn, Tel: 04403-2183

Kosten: 15 €, Gäste 18 € (inkl. kleinem Imbiss)

Verbindliche Anmeldung bis zum 20. August bei Otto Hempfen, Tel: 04403-4444, E-Mail: otto.hempfen@ewetel.net

BREMEN

Sonntag, 31.8.2008, 14 - 18 Uhr

Protestschlemmermahl gegen Gentechnik

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 Büfett das Beste was Küche und Keller zu bieten hat mitzubringen – selbstverständlich gentechnikfrei!

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 Büfett!

Diese Veranstaltung wird in Kooperation mit dem Arbeitskreis für Gentechnikfreie Lebensmittel in Ottersberg und der Bremer Erzeuger Verbraucher Genossenschaft durch geführt. Eine Auftaktveranstaltung für die Tage des ökologischen Landbaues.

Ort: Markusbrunnen im Bürgerpark, Bremen

BREMEN

Dienstag, 2.9.2008, 19.30 Uhr

Schneckenreffen

Wir besprechen unsere Teilnahme an der HanseLife

Ort: Speisegaststätte Bandoneon im 1. Stock, Gertrudenstr. 37, 28203 Bremen

OLDENBURG

Donnerstag, 4.9.2008, ab 19 Uhr

Der Stammtisch unterwegs

Zwanglos und gesellig für Mitglieder und Gäste, heute im ...

„Oldenburger Yachtclub“, Sophie-Schütte-Str. 22, 26135 Oldenburg, Tel: 0441-12973

OSTFRIESLAND

Samstag, 6.9.2008, 15 Uhr

Die Ostfriesischen Schneckenkinder treffen sich wieder

Nudeln kennt jeder von euch – aber habt ihr sie auch schon einmal selbst gemacht? Es wird sicherlich wieder ein großes Vergnügen werden! Dazu gibt es natürlich auch selbst gekochte Saucen – lasst euch wieder überraschen! Die Kosten werden umgelegt (max. 8 €)

Ort: Küche 3000, Bahnhofstr. 15a in Norden, Tel: 04931-16477

Max. Teilnehmer: 12
Anmeldung bis zum 5. September

BREMEN

Sonntag, 7.9.2008

Fahrt zum Deutschen Käsemarkt in Nieheim

Wir fahren, auf Grund der regen Nachfrage, wieder zum größten Käsemarkt Deutschlands nach Nieheim/Ostwestfalen.

Das Städtchen Nieheim mit seinem malerischen Ortskern erwartet mehr als 60.000 Besucher zum 4. Deutschen Käsemarkt. Über 80 Käseproduzenten aus Deutschland und dem europäischen Ausland präsentieren ihre handgefertigten Käse. Der Käsemarkt wird abgerundet mit einer Vielzahl von zusätzlichen kulinarischen (z.B. diverse Winzer, Käsebuffet) und künstlerischen Angeboten. Nähere Informationen unter www-deutscher-kaesemarkt.de

Eine Gemeinschaftsveranstaltung von Slow Food Bremen, der Ökokiste und Nußbaum – der Rohmilchkäsespezialist.

Abfahrt: 8.15 Uhr Zentraler Omnibusbahnhof am Breitenweg. Rückkunft ca. 19.30 Uhr

Kosten: 25 €, vorab bis zum 3. September via Ökokiste, GbR, Konto 12133567, BLZ 29050101, Sparkasse Bremen, Kennwort: Käsemarktfahrt

Anmeldung bei der Ökokiste bis 1. September unter 0421/275939 (Anrufbeantworter) oder E-Mail oekokiste@ewetel.net.

OLDENBURG

Sonntag, 7.9.2008, 11 Uhr

Kultur, Gemüse und Wildnis

Inmitten von Wildnis und Natur, direkt an der Hunte gelegen, macht der Hof Schohusen schon seit Jahren mit Kulturprojekten auf sich aufmerksam. Auch wohnt der Künstler Frank Kahlert auf dem Hof. Ach ja, ferner baut der Biohof Kräuter, Salate und Gemüse an.

Gönnen wir uns einige Stunden Wohlbefinden, spazieren wir mit fachlicher Anleitung durch die Felder entlang der Hunte, schauen uns den Hofladen an und essen wir raffinierte Gemüsegerichte.

Wer eine Mitfahrgelegenheit sucht oder anbieten kann, bitte bei der Convivienleitung melden!

Ort: Hof Schohusen, Ostrittrumer Straße 18, 26209 Hatten, Tel: 04482-927115

Kosten: 12 €

Max. Teilnehmer: 20

Verbindliche Anmeldung bis zum 31. August

CUXLAND

Donnerstag, 11.9.2008, ab 19 Uhr

Stammtisch

Lernen Sie uns zwanglos und gesellig kennen!

Ort: Bostelmanns Weinstube, Bahnhofstraße 14, 27616 Frelsdorf, oder in ausgewählten Restaurants der Region. Aktuelle Informationen zum jeweiligen Treffen auf der Slow Food Homepage oder direkt bei Carsten Bostelmann, Tel: 04749-102214.

OSTFRIESLAND

Freitag, 12.9.2008, 19.30 Uhr

Geburtstag und Wahlen, typisch ostfriesisch

Im Twardokus wird uns ein Büffet mit typischen ostfriesischen Speisen wie Speckendieken, Sniertjebraa, Fisch und einiges mehr den Abend kulinarisch „versüßen“. Und zwischen Hauptgericht und Nachtisch legen wir noch einen Wahlgang ein, um die Leitung des Conviviums Ostfriesland für die nächsten zwei Jahre zu wählen.

Ort: Restaurant Twardokus, Kirchstraße, Aurich

Kosten: 23,50 € inkl. Begrüßungstrunk, exkl. Getränke

Max. Teilnehmer: 25

Verbindliche Anmeldung bis zum 8. September

BREMEN

13.- 21.9.2008

HanseLife

Slow Food Bremen gestaltet bei der Verbrauchermesse in Bremen die Kinderaktivitäten und wir werden mit einem Infostand präsent sein.

Ort: Messe Bremen, www.hanselife.de

OLDENBURG

Samstag, 13.9.2008, 17 – ca. 20 Uhr

Der KiKoKlub kocht im Wald

Andrea und Hartwig Dannemann haben einen Bauernhof. Sie haben eine Pferdepension und züchten Bunte Bentheimer Schweine. In der Nähe ist ein Wald. Und da kochen wir am offenen Feuer, bis die Sonne untergeht. Was wir grillen? Na, am Spieß alles Mögliche, was es im Wald so gibt. Lass dich überraschen! Die Kosten (max. 8 €) werden umgelegt.

Ort: Gutshof Dannemann, Achternmeererstr. 9, 26203 Hundsmühlen, Tel: 0441-5090666

Näheres und verbindliche Anmeldung bis zum 1. September bei Erika Häcker, Tel: 04402-84915

OSTFRIESLAND

Montag, 15.9. - 18.9.2008

Ostfriesen in Österreich

Wenn man schon einen Kenner der Szene in seinem Convivium hat, ist es nur recht, wenn man auch mal über seinen Tellerrand schaut und sich informiert, was sich bei unseren österreichischen Nachbarn in Sachen Slow Food so tut. In einer kurzen, aber dennoch sicherlich sehr informativen Reise wollen wir rund um Wien Produzenten von Wein, Sekt, Aceto Balsamico, Tomaten und einiges mehr besuchen und uns auch mit Slow Food Wien treffen.

Genauere Reiseinhalte und Reisekosten bitte bei der Convivienleitung erfragen.

Max. Teilnehmer: 14

Verbindliche Anmeldung bis Ende Juli bei der Convivienleitung oder bei Michael Bennier, Tel: 0151-11628512.

OLDENBURG

Mittwoch, 17.9.2008, 19 Uhr

Stammtisch im Ammerland

Text

Ort: Villa Verde, Kleibroker Strasse 20, 26180 Rastede, Tel: 04402-597748

Anmeldung bis zum 13. Juli bei Otto Hempten, Tel: 04403-4444, E-Mail: otto.hempten@ewetel.net

CUXLAND

Samstag, 20.9.2008, 19 Uhr

Italiens Weine im Dialog mit regionalen Produkten

Eine „Kulinarische Weinprobe“ mit raffinierten und außergewöhnlichen Wein-Speisekombinationen bietet Bostelmans Weinhandlung in Frelsdorf (Landkreis Cuxhaven). Veredelte regionale Produkte harmonieren perfekt mit den biologischen Weinen aus Venetien, der Toskana und den Marken, die zur Verkostung angeboten werden.

Gesellig genießen, neue Geschmackserlebnisse erfahren, sich darüber austauschen und kennenlernen, das soll Mitgliedern und Gästen von Slow Food mit dieser Veranstaltung geboten werden.

Ort: Carsten Bostelmann - Weine aus biologischem Anbau, Bahnhofstraße 14, 27616 Frelsdorf, Tel: 04749-8027, www.bostelmann-wein.de

Kosten: 40 €, Gäste 45 €

Max. Teilnehmer: 25

Anmeldung bis zum 10. September, Tel: 04749-8027 oder 04749-102214, E-Mail: info@bostelmann-wein.de

BREMEN

Dienstag, 7.10.2008, 19.30 Uhr

Schnecken treffen

Wir besprechen die SlowFisch

Ort: Speisegaststätte Bandoneon im 1. Stock, Gertrudenstr. 37, 28203 Bremen

OLDENBURG

Donnerstag, 9.10.2008, ab 19 Uhr

Der Stammtisch unterwegs

Achtung: Wegen Feiertag verlegt! Zwanglos und gesellig für Mitglieder und Gäste, heute im ... Restaurant Zócalo, Donnerschweer Str. 31, 26123 Oldenburg, Tel: 0441-9849868

CUXLAND

Donnerstag, 9.10.2008, 19.30 Uhr

Schokolade... macht glücklich!

Sahnig, herb, bitter, süß. Wir schlemmen einen Abend durch die Welt der Schokolade. Mit Informationen zur Herstellung und Geschichte der Schokolade sowie Anbau der Kakaopflanze. Ein Stammtisch der besonderen Art!

Ort: Bostelmanns Weinstube, Bahnhofstr. 14, 27616 Frelsdorf, Tel: 04749/8027

Kostenbeitrag: 10 €

Anmeldung bis zum 26. September bei Eva Norden, Tel: 04744/730880, E-Mail: P.Norden@gmx.de

OSTFRIESLAND

Donnerstag, 9.10.2008, 19.30 Uhr

Stammtisch für Mitglieder und Neugierige

Ort: Restaurant Twardokus, Kirchstraße, Aurich, Kein Verzehrzwang.

OLDENBURG

Mittwoch, 15.10.2008, 19 Uhr

Stammtisch mit Riesling im Ammerland

Wir verkosten ausgesuchte Rieslinge aus deutschen Anbaugebieten und diversen Jahrgängen.

Ort: Weinagentur G.P. Bröhl, Langer Damm 34, 26160 Bad Zwischenahn, Tel: 04403-2057

Kosten: 15 €, Gäste 18 € (inkl. kleinem Imbiss)

Max. Teilnehmer: 15

Anmeldung bis zum 13. Juli bei Otto Hempfen, Tel: 04403-4444, E-Mail: otto.hempfen@ewetel.net

OLDENBURG

Donnerstag bis Samstag 16. – 18.10.2008

Weinreise zu Slow Food-Winzern in der Pfalz

Text

Treffpunkt:

Max. Teilnehmer: 8 (Reihenfolge der Anmeldung entscheidet)

Anmeldung ab sofort bei Otto Hempfen, Tel: 04403-4444, E-Mail: otto.hempfen@ewetel.net

OSTFRIESLAND UND OSNABRÜCK

Samstag, 18.10.2008, 15.30 Uhr

Artländer Bier und Vehser Waller

Ein dunkles Landbier, ein Stück geräucherter Waller und dazu frisches Brot, Wurst und Käse – das Leben kann so schön sein! Zusammen mit dem Convivium Osnabrück besuchen wir die Artländer Brauerei und lassen uns neben dem Schmausen von Herrn Wiemers auch noch einiges über die Braukunst erzählen.

Ort:

Kosten:

Max. Teilnehmer: 25

Verbindliche Anmeldung bis zum 10. Oktober beim Convivium Osnabrück und Ostfriesland

BREMEN

Sonntag, 26.10.2008, 15 Uhr

Andalusisch kochen mit Laura

Die andalusische Küche, in der zahlreiche Kulturvölker ihre Spuren hinterlassen haben, gehört zu den großen Küchen Spaniens. Eine Reise durch die andalusische Küche ist zugleich ein Gang durch die Geschichte und Kultur dieser außergewöhnlichen Region.

Nach dem großen Erfolg der ersten Veranstaltung mit Laura aus Alcalá de Guadaira bei Sevilla kochen wir zusammen ein komplett neues Menu.

Ab 15 Uhr können 15 Köche und Köchinnen sich zum Kochen einfinden, um ab 18 Uhr weitere 10 Gäste mit der Andalusischen Küche zu verwöhnen.

Ort: Lehrküche des Deutschen Hausfrauen Bundes, Westerstr. 14

Kosten: 25 €, Gäste 30 € (inkl. 2 Gläser Wein), vorab bis zum 19. Oktober via Hans Schüler, Konto 18149385, BLZ 29050101 Sparkasse Bremen, Kennwort: Andalusien

Anmeldung bei Hans Schüler bis 17. Oktober unter 0421-373058 oder E-Mail: hans.schueler@nord-com.net

BREMEN

Dienstag, 4.11.2008, 19.30 Uhr

Schnecken treffen

Wir besprechen das Programm für das 1. Halbjahresprogramm 2009

Ort: Speisegaststätte Bandoneon im 1. Stock, Gertrudenstr. 37, 28203 Bremen

OLDENBURG

Donnerstag, 6.11.2008, ab 19 Uhr
Der Stammtisch unterwegs
Zwanglos und gesellig für Mitglieder und Gäste, heute im ...
Restaurant Tafelfreuden, Alexanderstr. 23, 26121 Oldenburg (kein Verzehrzwang)

ALLE CONVIVIEN

6. – 9.11.2008, 10 – 18 Uhr

SlowFisch

Fisch, Meer und mehr ... Zum ersten Mal findet in Bremen die Slow Food Messe für Fisch statt (mehr siehe S. 4). Maritime Delikatessen aus vielen Ländern stehen im Mittelpunkt, aber es wird auch weitere wohlschmeckende Vielfalt zu erleben sein. Slow Food im Nordwesten wird mit einem großen Gemeinschaftsstand kulinarische Schätze aus dem Nordwesten präsentieren.

Wir sehen uns auf der Slow Fisch!

Ort: Messegelände Bremen (direkt hinter dem Hauptbahnhof), www.slowfisch-bremen.de

Eintritt: Tageskarte 7 €, Mitglieder 5 € gegen Vorlage des Mitgliedsausweises, freier Zutritt zu den zeitgleich stattfindenden Veranstaltungen „ReiseLust“ und „CARAVAN“.

CUXLAND

Donnerstag, 13.11.2008, ab 19 Uhr

Stammtisch

Lernen Sie uns zwanglos und gesellig kennen!

Ort: Bostelmanns Weinstube, Bahnhofstraße 14, 27616 Frelsdorf, oder in ausgewählten Restaurants der Region. Aktuelle Informationen zum jeweiligen Treffen auf der Slow Food Homepage oder direkt bei Carsten Bostelmann, Tel: 04749-102214.

OSTFRIESLAND

Donnerstag, 13.11.2008, 19.30 Uhr

Stammtisch für Mitglieder und Neugierige

Ort: Restaurant Twardokus, Kirchstraße, Aurich. Kein Verzehrzwang.

OSTFRIESLAND

Freitag, 14.11.2008, 19 Uhr

Ganserl-Essen auf Klein Burhufe

Das Ganserl-Essen auf Klein Burhufe hat mittlerweile Tradition, aber diesmal stehen Slow Food Mitglieder an den Kochtöpfen und am Herd, um ein leckeres 3-Gänge Menü zu zaubern. Das kann nur lecker enden!

Ort: Gulfhof Klein Burhufe, Emdener Straße 63, 26624 Abelitz/Südbrookmerland, www.kleinburhufe.de

Kosten: ca. 28 € (exkl. Getränke)

Max. Teilnehmer: 25

Verbindliche Anmeldung bis zum 10. November

OLDENBURG

Mittwoch, 19.11.2008, 19 Uhr

Stammtisch im Ammerland

Wir widmen uns regionale Wildspezialitäten mit passenden Weinen.

Ort: Ohrweger Krug, Qurensteder Straße 1, 26160 Bad Zwischenahn-Ohrwege, Tel: 04403-2548

Anmeldung bis zum 13. Juli bei Otto Hempfen, Tel: 04403-4444, E-Mail: otto.hempfen@ewetel.net

OLDENBURG

Freitag, 21.11.2008, xx Uhr

Gebranntes Korn

Die Kornbrennerei J. Hullmann in Oldenburg kann auf eine lange Tradition zurückblicken. Sie wurde während der napoleonischen Besatzungszeit im Jahre 1807 von Gerd Hullmann auf dem landwirtschaftlichen Betrieb in Etzhorn gegründet. Das für die Brennerei benötigte Getreide kommt vollständig aus eigenem Anbau. Für die Lagerung werden alte Fässer aus der Weinbrand und Sherry-Herstellung aus Limousineiche verwendet. Da werden wir doch neugierig, wollen mehr wissen und natürlich auch kosten.

Ort: Kornbrennerei J. Hullmann, Gut Etzhorn, Butjadingerstr. 400, 26125 Oldenburg, Tel: 0441-391241

Kosten: xx €, Gäste xx €

Max. Teilnehmer: xx

Verbindliche Anmeldung bis zum 29. November bei Scott Haslett, Tel: 0441-2179246 oder per E-Mail oldenburg@slowfood.de

OSTFRIESLAND

Samstag, 29.11.2008, 10 Uhr

Die Ostfriesischen Schneckenkinder treffen sich wieder

Jetzt geht es wieder los mit dem Plätzchen backen! Wir haben uns dazu die richtige Umgebung ausgesucht – wir backen unsere Kekse in einer richtigen Bäckerei und in einem richtigen großen Ofen, in dem am Morgen noch die Brötchen und Brote gelegen haben. Helma Schoof, die Bäckerin, hat einige leckere Keksrezepte auf Lager, die wir ausprobieren wollen, damit dann am 1. Advent eure Kekse auf den Tisch kommen.

Ort: Landbäckerei Schoof, Müllerweg 10, Middoge/Wangerland

Kosten: Die Kosten werden umgelegt (max. 8 €)

Max. Teilnehmer: 15

Anmeldung bis zum 25. November bei der Convivienleitung

BREMEN

Dienstag, 2.12.2008, 19.30 Uhr

Schneckenreffen

Wir besprechen das endgültige Programm für das 1. Halbjahresprogramm 2009

Ort: Speisegaststätte Bandoneon im 1. Stock, Gertrudenstr. 37, 28203 Bremen

OLDENBURG

Dienstag, 2.12.2008, 16 - 19 Uhr (Gruppe 1)

Donnerstag, 4.12.2008, 16 - 19 Uhr (Gruppe 2)

Der KiKoKlub kocht

Kleine Bengelchen kochen wie die Engelchen? Nein!! Unsere „Jungen Wilden“ vom Kinderkochklub kochen wieder, dass die Engelchen neidisch werden, denn bald ist Weihnachten. Die Kosten (max. 8 €) werden umgelegt.

Ort: Küche im Schulzentrum Am Flötenteich, Eingang vom Parkplatz Freibad Flötenteich (Mühlenhofsweg), 26125 Oldenburg

Näheres und verbindliche Anmeldung bis zum 26. November bei Erika Häcker, Tel: 04402-84915

OLDENBURG

Donnerstag, 4.12.2008, ab 19 Uhr

Der Stammtisch unterwegs

Zwanglos und gesellig für Mitglieder und Gäste, heute in der ...

Artischocke, Mottenstr. 22, 26122 Oldenburg, Tel: 0441-9987570

OLDENBURG

Samstag, 6.12.2008, 19 Uhr

Weihnachtsbiere

Es gibt immer noch einige, oft kleine Brauereien, die zur Advents- und Weihnachtszeit spezielle Biere brauen. Steckt hinter den hübschen Etiketten auch wirklich ein Biergenuss? Machen wir die Probe aufs Exempel! Nach vorsichtigen Schätzungen gibt es eine Auswahl aus nicht weniger als 15 Weihnachtsbieren zu verkosten.

Zur Neutralisierung der Geschmacksnerven gibt es frisches Brot, für den kleinen Hunger einige leckere Häppchen.

Ort: Huesmann, Drielaker Heide 58, 26135 Oldenburg

Kosten: 15 €, Gäste 18 €

Max. Teilnehmer: 16

Verbindliche Anmeldung bis zum 29. November bei Scott Haslett, Tel: 0441-2179246 oder per E-Mail oldenburg@slowfood.de

BREMEN

Sonntag, 7.12.2008, 14 – 18 Uhr

Knusper – Knusper – Knäuschen

Unter Anleitung von Petra Ritschel backen wir Lebkuchen und Baseler Leckerli. Da kann dann Weihnachten kommen!

Ort: Lehrküche des Deutschen Hausfrauen Bundes, Westerstr. 14 (Am Neuen Markt in der Neustadt)

Kosten: 20 €, Gäste 25 €, vorab bis zum 1. Dezember via Hans Schüler, Konto 18149385, BLZ 29050101

Sparkasse Bremen, Kennwort: Weihnachtsbäckerei

Max. Teilnehmer: 16

Anmeldung bei Hans Schüller bis 28. November unter 0421-373058 oder E-Mail: hans.schueler@nord-com.net

CUXLAND

Donnerstag, 11.12.2008, ab 19 Uhr

Stammtisch

Lernen Sie uns zwanglos und gesellig kennen!

Ort: Bostelmanns Weinstube, Bahnhofstraße 14, 27616 Frelsdorf, oder in ausgewählten Restaurants der Region. Aktuelle Informationen zum jeweiligen Treffen auf der Slow Food Homepage oder direkt bei Carsten Bostelmann, Tel: 04749-102214.

OSTFRIESLAND

Donnerstag, 11.12.2008, 19.30 Uhr

Stammtisch für Mitglieder und Neugierige

Ort: Restaurant Twardokus, Kirchstraße, Aurich. Kein Verzehrzwang.

OLDENBURG

Mittwoch, 17.12.2008, 19 Uhr

Stammtisch im Ammerland

Ort: Feingefühl, Am Markt 5, 26655 Westerstede Tel: 04488-523754

Anmeldung bis zum 13. Juli bei Otto Hempen, Tel: 04403-4444, E-Mail: otto.hempen@ewetel.net