



Slow Food® Bodensee

November 2014

Schneckenpost II. Teil

an die Mitglieder und Slow Food Freunde des Conviviums Bodensee

Und dann war da noch...

der Salone del Gusto mit Terra Madre in Turin. Karl-Heinz Endres und ich waren dabei und haben über die Vielfalt des Angebots nur staunen können. Es war ein einmaliges Erlebnis und mit der gerade neu zertifizierten Höribulle hatte die Delegation der Marketing Gesellschaft aus Baden-Württemberg, der wir uns am Freitag angeschlossen hatten, auch etwas Konkretes vorzuweisen.



...der Trüffelpreis lag bei 270,-Euro (pro 100g!!)



Stahlender Sonnenschein hat unseren Besuch im Weingut begleitet



Zum Wohl!

Wir hatten Gelegenheit, in der Umgebung ein Weingut zu besuchen, konnten in einer Haselnussrösterei den Produktionsprozess verfolgen und haben am Abend in Neive – der Heimat



des legendären Grappabrenners Romano Levi(†) - ein einheimisches Restaurant besucht, das uns - als Mitglieder der Genussführer-Kommission- allerdings nicht recht zufriedenstellte.

Eindrücke vom Salone del Gusto



Eine Pastaschnecke





*Hubert Neidhart und Markus Bruderhofer stellen die Höribülle und die jeweiligen Produkte vor.
Im Hintergrund die Bundesvorsitzende Ursula Hudson*



Ursula Hudson und Hubert Neidhart



Es gab unzählige Leckereien, Fleisch, Käse, Brot, Öle und unfassbar viele Süßigkeiten und alles nach den Slow Food Kriterien gefertigt.



Die Truppe von der Höri mit dem Gastgeber aus Friaul.

Nochmal der Hinweis: am 7.11.2014 ist der nächste Stammtisch im Hotel/Restaurant Maier in Fischbach, wir sehen uns ab 19,00 Uhr!!

*Weitere Fotos über unseren Besuch könnt Ihr unter folgendem Link anschauen:
Salone del Gusto (file:///MEDION/Users/adminuser/Dropbox/Public/Salone%20del%20Gusto)*

***Eine gute Zeit wünscht Euch auch im Namen des Vorstands
Rainer Liebscher***

Impressum

Text: Rainer Liebscher

Bilder: Liebscher

Mail an: bodensee@slowfood.de

07551 3092072

http://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/bodensee/

