



Slow Food® Freiburg

Schneckenpost 01/2013



Bild: Madeleine Hager

NABU Streuobstwiese: Danziger Kantapfel

SLOW FOOD SÜDBADEN

Liebe Freundinnen und Freunde des nachhaltigen Genusses,

Sie halten eine neue Ausgabe der Schneckenpost in Händen, mit der wir Sie über die vielfältigen Aktivitäten unseres Conviviums informieren wollen und Sie gleichzeitig einladen möchten, an der Einen oder Anderen Veranstaltung selbst teilzunehmen. In dieser Ausgabe berichten wir unter anderem über ein Picknick mit den Nachbarconvivien im Dreiländereck, ein Samenbau-Seminar im Eichstetter Samengarten, eine Apfelverkostung auf einer Streuobstwiese in Bötzingen, einen Bericht über das Hoffest und das Agrikulturfestival beim Weingut Dilger und von der Hochzeit unserer Weinbeiräte. Zwei Buchbesprechungen könnten für Sie interessant sein. Unsere neue Ausgabe enthält auch eine Übersicht über alle Veranstaltungen des Conviviums bis zu Beginn des Jahres 2014. Sicher ist für Sie auch etwas dabei. Ich wünsche Ihnen also viel Spaß beim Lesen.

Mit genussfreudigen Grüßen

Ihr Mats Johansson

Conviviumsleiter

Kontakte im Convivium

Leiter:

Mats Johansson
Sieben Jauchert 9
79117 Freiburg
Tel.: 0761 4562072
freiburg@slowfood.de

Stellvertreter:

Dirk Esser
Kochstammtisch@Dirk-Esser.de

Angelika Flesch
Angelika@Flesch.biz

Fachbeiräte:

Lebensmittelqualität/ Kochen
Dirk Esser
Kochstammtisch@Dirk-Esser.de
Messen/Fördermitglieder
Joachim Paschen
Tel.: 07666 602110

Schneckenpost/Genussführer

Wilma Krätz
Slowfood@Wilma-Kraetz.de
Angelika Flesch
Angelika@Flesch.biz

Kinder/Jugend

Jutta Frowein, frowjutta@aol.com
Wein

Christian Lay, LayChristian@web.de
Corinna Lay

Internet/Mitglieder/Interessenten

Klaus Flesch
Klaus@Flesch.biz
Presse/Öffentlichkeitsarbeit/
Schneckenpost

Dr. Jörg-Henrich Linke,

jhlinke@web.de

Schneckenpost/Layout:

Angelika Flesch
Angelika@Flesch.biz

SLOW FOOD STORY, Im Kino

Ab dem 10. Oktober 2013 läuft der Film von **Stefano Sardo** in den Kinos. Spannend und amüsant erzählt der Regisseur die **Slow Food Story** und zeigt, daß hinter **Slow Food** mehr steht als die Liebe zu gutem Essen. Es geht um den Erhalt kultureller und biologischer Vielfalt, um den Schutz des Planeten und um bewusste Entscheidung im eigenen Leben. Wir haben es schon geahnt: Schneller, höher, weiter ist nicht immer besser.

Aber wie sieht es aus dem Wahnsinn ausklinken? **Slow Food** zeigt, das es möglich ist.

www.slowfoodstory.de

Slow Food: Genießen mit Verstand: Naturschutz mit Messer und Gabel www.slowfood.de/Freiburg



Eichstetter Samengarten, Bild Stephan Mutke

SEMINAR: SAATGUTVERMEHRUNG VON GEMÜSESORTEN UND KRÄUTERN

In Eichstetten, am östlichen Kaiserstuhl, findet sich der **Kaiserstühler Samengarten**, der von der **Stiftung Kaiserstühler Garten** seit über 10 Jahren betrieben wird. In diesem am Ortsende von Eichstetten gelegenen Garten werden traditionelle, regionale und „neue“ Kulturpflanzen kultiviert, und erhaltungszüchterisch bearbeitet, um die Vielfalt der Kulturpflanzen in der Region zu erhalten und um samenfestes Saatgut zu gewinnen. Dieses Saatgut kann jeder bestellen, gegen eine Aufwandsentschädigung erhalten und dann zu Hause im eigenen Garten, auf dem Balkon oder Fensterbrett aussäen und somit zur Erhaltung der regionalen Kulturpflanzenvielfalt beitragen.

Einige Fachkenntnisse sollte der angehende Gemüseanbauer schon mitbringen, um erfolgreich zu arbeiten. Von **Dr. Thomas Gladis** werden in Zusammenarbeit mit **Pro Specie Rara** Deutschland Samenbau-Seminare angeboten, um den Teilnehmern praktisch und anschaulich die Kunst des Gemüseanbaus und der Saatgutgewinnung zu vermitteln.

So trafen sich Ende August zwölf Interessierte, unter anderem auch einige Slow Food Mitglieder zu einem dieser Seminare: Saatgutvermehrung von Gemüsesorten und Kräutern. Nach einer anspruchsvollen Einführung in die botanischen Grundlagen wurden bei einem Gartenrundgang verschiedenen Pflanzen genauer, d.h. mit „kritischem Züchterblick“ betrachtet. Dabei gab es viele nützliche und praktische Tipps, insbesondere für den Anbau von Tomaten. Zum Beispiel sollte der Boden mit Stroh abgedeckt werden, um das Unkrautwachstum zu unterdrücken. Tomaten vertragen kein Regenwetter, sie erkranken dann schneller an der Braunfäule. Abgeschnittene Pflanzenteile sollten weggeräumt werden, um nicht Schnecken und Mäuse anzulocken.

Dann ging es an die praktische Gewinnung von Tomatensamen, die aus den geernteten Früchten herausgekratzt wurden. Das anhaftende Fruchtfleisch lässt sich nach einer Vergärung mit klarem Wasser leicht abspülen. Dann werden die Samen getrocknet und für Abgaben gelagert: dunkel, trocken und kühl. Natürlich werden die Tomaten bei dieser Arbeit auch probiert und neben anderen Eigenschaften die Geschmacksunterschiede der einzelnen Sorten dokumentiert. Die Mitarbeiterin von Pro Specie Rara verteilte eine sehr anschau-

liche Anleitung für diese Arbeiten, die dem Anfänger wertvolle Hinweise gibt. Noch ein Tipp von **Dr. Gladis**: die Tomaten nicht waschen, dann bleiben die das Aroma bestimmenden Drüsenhäärchen an der Schale und die Tomate schmeckt einfach besser. Tomaten und Paprika haben als tropische Früchte im Kühlschrank nichts zu suchen.

Weiter ging es mit der Samengewinnung aus trockenen Salatpflanzen und anderen Gemüsen. Das Dreschen und das sprichwörtliche „Trennen der Spreu vom Weizen“ wurden anschaulich demonstriert. Alle Teilnehmer hatten reichlich Gelegenheit, selbst Hand anzulegen und diese für Viele ungewohnten Handgriffe zu erlernen.

Es war ein hochinteressanter Nachmittag, an dem die Teilnehmer viel über Kulturpflanzen erfahren und vor allem selbst machen konnten. Herr **Gladis** konnte mit seinem umfassenden Fachwissen alle Fragen erschöpfend beantworten und die Teilnehmer für den Samengarten begeistern.

Allen, denen die Erhaltung unserer Kulturpflanzen am Herzen liegt, sei ein Besuch im **Kaiserstühler Samengarten** und besonders ein Kurs bei **Dr. Thomas Gladis** wärmstens empfohlen. Das letzte Samenbau-Seminar in diesem Jahr fand am 28. September 2013 statt. Wer Interesse an einer Teilnahme hat, kann sich gern für einen der Kurse im kommenden Jahr vormerken lassen, die voraussichtlich am 19. Juli, 23. August und 20. September stattfinden werden.

Seminartermine s. unter:
www.kaiserstuehler-garten.de

Stephan Mutke und Thomas Gladis

AgriKultur Fest 2013

Das AgriKultur Fest fand am 14.09.2013 im **Weingut Dilger** statt. Idee war wie immer das Thema Landwirtschaft in einen kulturellen Rahmen zu setzen und eine Auseinandersetzung mit der Bedeutung unserer Ernährungsgewohnheiten zustimulieren. Denn Landwirtschaft hat große Bedeutung für unsere Umwelt und unsere Gesellschaft - so wird die Hälfte der Fläche unseres Landes landwirtschaftlich genutzt. Um Bürgerinnen und Bürgern das Thema im wahrsten Sinne des Wortes näher zu bringen ist ein erlebbarer kultureller Ansatz zentral. Das ist das Konzept der AgriKultur Reihe. Kultur ist, wie wir Dinge tun und gibt ihnen Sinn. Unser dekadentes globalisiertes Ernährungssystem ist auf Dauer nicht tragfähig – deswegen brauchen wir Raum für Reflektion und sinnvolle Alternativen. Wie man regional und nachhaltig Lebensmittel erzeugt, konnte man mit anwesenden Landwirten, wie z.B. mit der **Gemüse-gärtnerei PILUWERI**, der Initiative zum Erhalt traditioneller Sorten **ProSpecieRara** sowie der Naturschutzorganisation **BUND** diskutieren. Verschiedene Essensstände boten ganz praktisch Gerichte an, die

saisonal und regional waren wie z.B. Kürbissuppe und Flammkuchen, vom Wein des Gastgebers **Andreas Dilger** ganz zu schweigen. Diese werden am Freiburger südlichen Hausberg, dem Schönberg, angebaut. Die Idee des Tee-Shops „**Little Chai Shop**“ war, regionale Zutaten mit indischen Rezepten zu verbinden: Top Qualitea Tee von Kleinbauern aus Sri Lanka mit regionaler Biomilch; Bio-Karotten vom **Schambachhof** wurden zu süßem indischem Halwa verzaubert. Krumme Dinger – also Lebensmittel, die wegen optischer Mängel aussortiert werden – konnte man eingemacht als Aufstrich kaufen.

Landwirtschaft der kurzen Wege war dann auch der Schwerpunkt bei den von der Forschungsgesellschaft **DIE AGRONAUTEN** organisierten Diskussionsrunden. Die erste Runde diskutierte das Thema „Urbane Gärten – Urbane Vielfalt“. Die Podiumsteilnehmer **Anna Wagner** vom Theater Freiburg, die urbane Imkerin **Steffi Koch**, **Felix Hediger** vom Netzwerk Urban Agriculture Basel und **Jörgen Beckmann** von ProSpecieRara diskutierten Biodiversität, die Situation von urbanem Gärtnern in der Schweiz und Freiburg sowie multikulturelle Bereicherung von Kulturpflanzenvielfalt durch Zuwanderer – aktuell manifestiert im Freiburger interkulturellen Kochbuchprojekt „Kleine Köstlichkeiten“. Bei der zweiten Diskussionsrunde ging es um das Thema ÖPNV (ÖkologischePersonen-Nahversorgung). **Bernhard Nägele** vom Bildungswerk Kloster St. Ulrich brachte seine reiche Erfahrung zu dem Thema ein, z.B. im Rückblick auf die Entwicklung der Stadtteilmärkte, **Steffi Kolarov** stellte die Entstehung der solidarischen Landwirtschaftsinitiative Lebensgarten Dreisamtal vor und **Horst Ritter** von der Gärtnerei PILUWERI betonte die Bedeutung politischer Rahmenbedingungen und Konsumentenerziehung. Nach dem Diskussionprogramm wurde die Ausstellung „Green City-Markt-MachtUtopie“ des Künstlers **QuasiBanane** eröffnet. Hierbei fand der Gast Impressionen des grünen Freiburgs, u.a. eine kritische Auseinandersetzung mit der Vermarktung unserer Stadt im Spannungsfeld von steigenden Mieten und Einschränkung kreativer Freiräume. Es wurde langsam dunkel und viele Besucher schauten sich dann musikalische Darbietungen von Freiburger Bands an, z.B. **tinypallroom orchestra**. Sie brachten Songs auf Gitarre mit Gesang, die durch die besondere Stimme von **Birte Schöler** einfach schön waren. **Fat Cat** mit Bläser Satz, **Fender Rhodes** Piano, Gitarre, Bass, Gesang und großartigem Schlagzeuger räumten dann mit ihrem klassischem Funk grandios ab. Alles in allem ein vielseitiger Tag, dem weitere Events der AgriKultur Reihe folgen werden.

GESCHMACK UND REGIONALE LEBENSMITTELWERKER HABEN EINE LOBBY: SLOW FOOD SÜDBADEN!

www.slowfood.de/Freiburg

Wer sich weiter informieren möchte findet unter www.agrikulturfestival.de interessante Informationen und links.

Peter Volz



Bild: Peter Volz

Die Plaza Culinara öffnet bald ihre Pforten!

Bereits zum zehnten Mal findet in der Zeit vom 08.11.2013 bis zum 10.11. 013 auf dem Messgelände in Freiburg die Plaza Culinaria statt. Diese Messe hat sich mittlerweile als die bedeutendste Erlebnis- und Verkaufsmesse im südbadischen Raum etabliert.

Für **Slow Food Freiburg** hat die Plaza Culinaria als Messe rund um die Themen Essen, Kochen und die Lebensmittel regionaler Erzeuger mit ihren kurzen Transportwegen große Bedeutung. Auf dem 600 qm großen Marktplatz von **Slow Food Freiburg**, bieten 41 handwerklich, traditionell und ehrlich - eben nach den Slow Food -Kriterien- arbeitende, überwiegend aus Südbaden stammende Aussteller, ihre Produkte an. Die 30 Winzer, die sich der Slow Food-Bewegung angeschlossen haben, erlauben uns, den Messebesuchern an der **Vinothek** 80 Weine zur Probe anzubieten.

In diesem Jahr erwartet Sie eine Besonderheit an der **Vinothek**. Mit dem „**Mystery Flight**“ haben Sie die Möglichkeit, Ihren Weingeschmack, nur mit Gaumen und Nase zu prüfen, also sozusagen »blind«, dazu werden Ihnen drei verschiedene Weine in schwarzen Weingläsern angeboten.

Seien Sie gespannt und lassen auch Sie sich begeistern!

SOMMERFEST MIT DEM CONVIVIAM TÜBINGEN AUF DER SCHWÄBISCHEN ALB

Bei unserem diesjährigen Sommerfest haben wir die Schwäbische Alb besucht. Begonnen haben wir mit einer Führung durch das spätbarocke Zwiefalter Münster, danach wanderten wir gemütlich immer an der Zwiefalter Aach entlang zur Wimsener Höhle. Das auch als Friedrichshöhle bekannte Naturdenkmal ist die einzige „aktive“ und mit dem Boot befahrbare Wasserhöhle Deutschlands.

Nach einer köstlichen Stärkung im Gasthof Friedrichshöhle der Familie **Tress** wanderten wir weiter zum Loretohof. Dort konnten wir in der Gartenwirtschaft bei Kaffee und Kuchen den schönen Spätsommer genießen. Im Anschluß hat uns der Holzofenbäcker **Günther Weber** durch seine Backstube geführt.

Am Abend der Abschluß im Biosphärenhotel-Gasthof Herrmann in Münsingen. Herr **Autenrieth** hat für uns ein tolles Vier-

Gang-Menü, mit regionalen und saisonalen Produkten zusammengestellt. Wir konnten z.B. zweierlei Fleisch vom Alblin-senschwein probieren.

Am nächsten Tag trafen wir uns dann zur Kräuterwanderung unter fachkundiger Leitung von **Annegret Müller-Bächtle**. Während der Wanderung wurden Kräuter für einen Salat gesammelt, den wir dann beim späteren Picknick frisch angemacht verzehrt haben.

An dieser Stelle möchten wir uns nochmals bei der tollen Organisation durch das Tübinger Convivium bedanken.



Angelika und Klaus Flesch

ZU GAST AUF DER NABU STREUOBSTWIESE. EIN EINZIGARTIGER NATURGENUSS UND APFELGENUSS

Angelika Flesch und **Barbara Mutke**, jeweils Vorstandsmitglieder im Slow Food Convivium Freiburg und der NABU Gruppe Kaiserstuhl, entwickelten die Idee einer gemeinsamen Veranstaltung auf der NABU-Streuobstwiese zwischen Bötzingen und Eichstetten. Die hier völlig biologisch und ohne jegliche Spritzmittel und unter Beachtung von Naturschutzkriterien wachsenden Äpfel werden zur Safterstellung verwendet. Hier wird im besten Slow Food Sinne gearbeitet, und es ergeben sich viele Gemeinsamkeiten mit dem Naturschutzbund Deutschland.

Im Jahre 1988 kaufte die Kaiserstühler NABU Gruppe die 1 Hektar große Wiese. Hier gibt es jetzt ca. 100 Hochstamm-äpfelbäume, 3 Birnbäume, einige Kopfweiden am angrenzenden Bachlauf und einen Mispelbaum. Der Senior unter den Äpfelbäumen wurde 1930 gepflanzt, trägt immer noch Früchte, aber sein Stamm ist ganz ausgehöhlt, so daß er vielen Vögeln Brutmöglichkeiten gibt.

Engelbert Mayer, der Vorsitzende des NABU Kaiserstuhl empfing die 25 Teilnehmer, die von der Bötzinger Ortsmitte zu Fuß zur Streuobstwiese kamen. Nach einer kurzen Einführung wurden die einzelnen Bäume mit ihrer Wuchsform, ihrem Alter und natürlich mit ihren Äpfeln genauer betrachtet und, das war das Wichtigste, verkostet. Dabei ergaben sich deutliche Unterschiede: Eher süße oder saure Sorten, aromatische und weniger aromatische, mehlig oder knackige Äpfel, die ganze Geschmacksbreite war vertreten. Einige

Sorten waren den meisten noch bekannt wie Boskoop, Gravensteiner oder Bohnapfel. Sonnenwirtsapfel, Winterrambour, Daffet oder Brettacher waren hingegen unbekannt. Soweit der Vorrat reichte, konnten die Äpfel auch mitgenommen, und dann zu Hause noch mal in Ruhe probiert werden. Ein weiteres Produkt konnte zur großen Freude aller Teilnehmer auch probiert werden: **Engelbert Mayer** schenkte einen feinen Mispelschnaps, gebrannt aus Streuobstwiesemispeln vom Edelbrenner **Faude** aus Bötzingen aus.

An vielen Stellen der Wiese waren größere Stapel aus Altholz aufgeschichtet. Diese sind ein wertvoller Lebensraum für Insekten, Eidechsen und Vögel. Bio-Imker stellen ihre Bienenkörbe am Rande der Wiese auf, und es wurden Nistmöglichkeiten für Wildbienen geschaffen.

Dieser Nachmittag auf der idyllisch gelegenen und naturnah bewirtschafteten Wiese war für alle ein besonderes Erlebnis. Die über die ganze Wiese verstreuten, teilweise alten und knorrigen, mit Flechten bedeckten Obstbäume, die Altholzstapel, die vielen Nistkästen und Brutröhren für Vögel, die am Rand stehenden Weiden und die noch ursprüngliche, für den Kaiserstuhl typische Kulturlandschaft vermittelten eine eindrucksvolle Symbiose von naturnaher Apfelproduktion und Schaffung von Lebensraum für Tiere und Pflanzen.

Stephan Mutke

PICKNICK MIT DEN NACHBARCONVIVIEN IM DREILÄNDERECK

Im Juli 2013 haben wir uns zum dritten Mal mit den elsässischen Nachbarconvivien zu einem gemeinsamen Picknick getroffen. Dieses Mal hat das Straßburger Convivium „**Schnaeckele**“ das Picknick organisiert und die umgebenden Convivien aus Basel, Lörrach, Freiburg, Karlsruhe, Mulhouse, Aargau-Solothurn, Bruchsal-Kraichgau und der Pfalz in den Garten von Frac Alsace nach Sélestat eingeladen. Der 'Clos du Frac' ist die Arbeitsdarstellung eines Gartens und einer landwirtschaftlichen Fläche, das Ergebnis des künstlerischen Blickes von Nicolas Boulard auf die Welt von heute. Er stammt aus der Familie der Champagne-Produzenten und hat Rebsorten im Frac angepflanzt, die ansonsten eher in der Region von Bordeaux beheimatet sind und hat dabei die Regeln der Biodynamik befolgt. Dieser Garten lebt mit dem Wechsel der Jahreszeiten.



Bild: Madeleine Hager

Slow Food: GLOBAL DENKEN - REGIONAL WIRTSCHAFTEN - LOKAL HANDELN!

www.slowfood.de/Freiburg

Das Picknick findet immer nach dem Prinzip der Auberge Espagnole statt, d.h. jeder bringt ohne Absprache etwas zum Essen mit - süß oder herzhaft, kalt oder warm, jeder wie er oder sie es möchte. Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt, doch immer nach den Prinzipien: gut, sauber und fair. Dann wird alles aufgedeckt zu einer langen und vielfältigen Tafel, und wir teilen und genießen die ganzen Köstlichkeiten zusammen. So ergeben sich viele nette und interessante Gespräche und einen natürlichen, überregionalen Austausch unter den vielen Slow-Food-Freunden im Länderdreieck.

Da das Picknick wieder ein großer Erfolg war mit ca. 80 Teilnehmern, ist auch schon klar, dass die Tradition weitergeführt wird: Die Convivien Lörrach und Basel haben sich bereit erklärt, gemeinsam das Picknick 2014 zu organisieren.

Mats Johansson

SLOW FOOD GENUSSFÜHRER DEUTSCHLAND 2014

Gibt es sie noch, die Gasthäuser, die sich der regionalen und saisonalen Küche verschrieben haben? Welcher Wirt verwendet nur frische Zutaten und verzichtet auf den Griff ins Convenience-Regal? Der Genussführer 2014 von Slow Food liefert Antworten auf diese Fragen und ist damit der perfekte Begleiter auf dem Weg zu einer besseren Gastronomie. Seit mehr als 25 Jahren setzt sich Slow Food für eine »Kultur des Essens und Trinkens« ein und gilt damit als Vorreiter eines aktuellen Trends. Der »Genussführer Deutschland« führt zu 300 Gasthäusern, die sich der authentischen Küche ihrer jeweiligen Region verpflichtet fühlen. Getestet haben nicht einige wenige professionelle Gastro-Kritiker, sondern rund 400 Mitglieder, die sich in den über das ganze Bundesgebiet verteilten regionalen Einheiten (Convivien) von Slow Food Deutschland als Testgruppen über viele Jahre engagiert haben. Ich möchte die Geschichte einer Speise kennen. (...) Ich stelle mir gerne die Hände derer vor, die das, was ich esse, angebaut, verarbeitet und gekocht haben. Carlo Petrini, Gründer und Präsident von Slow Food International »Gut, sauber und fair« – für dieses Motto steht die weltweite Slow Food-Bewegung, die Vereinigung »bewusster Genießer und mündiger Konsumenten«. Ihr Logo ist die Weinbergschnecke, ein Symbol für die Langsamkeit. Aber die Schnecke hält Kurs – auf 300 Wirtshaus-schilder in ganz Deutschland.



Slow Food Deutschland e.V. (Hrsg.)
Slow Food Genussführer
Deutschland 2014
oekom verlag, München
ca. 344 Seiten, Broschur,
Preis 19,95 EUR,
ISBN 978-3-86581-439-5
Auch als E-Book erhältlich

SLOW FOOD FREIBURG GRATULIERT!

Unsere beiden Weinbeiräte **Corinna** und **Christian Lay** haben sich am 31.8. 2013 in der ev. Kirche in Ihringen das Ja-Wort gegeben. Unser Bild zeigt das Paar beim Verlassen der Kirche, bevor die Hochzeit in der Winzerstube gefeiert wurde. **Corinna Lay**, von Beruf Standesbeamtin, war 2011/2012 badische Weinprinzessin, **Christian**, Weinbautechniker, ist seit 2013 im elterlichen Betrieb, dem Weingut **Hubert Lay** in Ihringen tätig. Wir freuen uns, 2 kompetente Fachleute für den Weinbeirat gewonnen zu haben. Das Convivium wünscht dem jungen Paar alles erdenklich Gute und viel Glück auf dem weiteren gemeinsamen Weg.



Bild: Joachim Paschen

BUCHBESPRECHUNG: NATÜRLICH ESSEN RUND UMS JAHR

365+1 internationale Rezepte und saisonale Zutaten Mitteleuropas
Im November 2012 ist das o.g. Buch erschienen, an dessen Vorstellung im Slow Food Magazin Juni/Juli 2013 sich der eine oder andere noch erinnern mag. Das Buch zeigt ähnlich einem Kalender für jeden Tag des Jahres ein pflanzliches oder tierisches Nahrungsmittel Mitteleuropas. Die Bilder zeigen die besprochenen Nahrungsmittel, nicht die fertigen Speisen. Zu jedem Nahrungsmittel gibt es ein internationales Rezept saisonal passend. Sehr praktisch ist der ausklappbare Saisonkalender. Das Buch soll den Leser dabei unterstützen, den reichhaltigen Markt der Lebensmittel besser zu überblicken und zu nutzen und die sich mit der Zubereitung regionaler und saisonaler Nahrung befassen. Die Rezepte sind einfach gehalten, Küchentipps und Produktinfos rahmen das Ganze ein. Das Buch ist im Oststadtverlag Reutlingen erschienen und kostet 24.80€.



UNSERE NÄCHSTEN TERMINE FÜR SIE

- 17.10.2013 Die Vielfalt der Bratwurst
Endingen, Metzgerei Dirr
- 17.10.2013 Fingerfood für Kinder
Kinder im Alter 8-12 Jahre VHS Umkirch
- 19.10.2013 Wein und Käse
Heitersheim, Weingut Zähringer
- 22.10.2013 Schweinisches Rendez-Vous.
Endingen, Metzgerei Dirr
- 26.10.2013 Kochstammtisch Vegetarisch
Emmendingen, VHS Emmendingen
- 26.10.2013 Wir zaubern ein kleines Menü
Kinder im Alter 8-12 Jahre, VHS Emmendingen
- 30.10.2013 Herbstküche für kreative Köche
Kinder im Alter 10-12 Jahre, VHS Emmendingen
- 30.10.2013 Schneckentisch
Norsingen, Restaurant Zum Bären
- 05.11.2013 Feine Leckereien
Freiburg, Familienpflegeschule
- 08. - 10.11.2013 Plaza Culinara
Freiburg, Messe Freiburg
- 09.11.2013 Kochevent & Tischmanieren
Kinder im Alter 8-12 Jahre, VHS Emmendingen
- 12.11.2013 Wie wird ein Braten schön
knusprig, Endingen, Metzgerei Dirr
- 16.11.2013 Kochstammtisch Wildes Kochen
Norsingen, Küchenstudio Norsingen
- 21.11.2013 Schneckentisch
Freiburg-Günterstal, Kühler Krug
- 23.11.2013 Wir füllen Kürbisse
Kinder im Alter 8-12 Jahre, VHS Umkirch
- 29.11.2013 Weihnachtsbäckerei
Kinder im Alter 8-12 Jahre, VHS Emmendingen
- 07.12.2013 Weihnachtsessen
Freiburg Walddorfschule
- 10.01.2014 Keine Angst vor Fisch
Freiburg, Familienpflegeschule
- 23.01.2014 Die Vielfalt der Bratwurst
Endingen, Metzgerei Dirr
- 28.01.2014 Zwischen Broiler und
Kanninchen, Endingen, Metzgerei Dirr

Ausführliche Informationen zu den einzelnen Veranstaltungen, sowie die Anmeldung finden Sie auf unserer homepage:

<http://www.slowfood.de/freiburg>

Unsere aktuelle Schneckenpost sowie den Netzwerkkatalog Südbaden 2013 können Sie jederzeit in FR: bei der VHS, Rotteckring 12 sowie bei allen anderen Unterstützern in Südbaden mitnehmen!

Slow Food: ERNÄHRUNGSSOUVERÄNITÄT ZURÜCKGEWINNEN: GUT - SAUBER - FAIR! www.slowfood.de/Freiburg

Diese Schneckenpost informiert Sie über die Arbeit des Conviviums. Bitte unterstützen Sie uns bei der Sammlung von email Adressen von Mitgliedern, damit wir alle Freiburger Slow Food Mitglieder kostengünstig, schnell und unkompliziert über aktuelle Entwicklungen informieren können. Neue oder geänderte email Adressen bitte an freiburg@slowfood.de weiterleiten. Vielen Dank für Ihre Mitarbeit! Besuchen Sie auch unsere **Homepage**, dort erhalten Sie immer den aktuellsten Überblick zu den Veranstaltungen, Programmänderungen und Link-Tipps. Es ist ausdrücklich erwünscht, die email Schneckenpost von Slow Food Freiburg unter Angabe der Quelle weiter zu verteilen. Für Anregungen und Wünsche sind wir jederzeit dankbar. Wenn Sie die Schneckenpost in Zukunft nicht mehr erhalten wollen, teilen Sie uns dies bitte mit. Wir entfernen dann umgehend Ihre email Adresse.