



Slow Food® Freiburg

Schneckenpost Q2/2012

SLOW FOOD DEUTSCHLAND : 20 JAHRE GENUSS MIT VERANTWORTUNG

Slow Food wurde 1989 in Italien und dann 1992 auch als Deutsche Sektion gegründet, um auch hier FAST FOOD und FAST LIFE entgegenzutreten; um das Verschwinden von lokalen Traditionen aufzuhalten; um die Menschen wieder dafür zu interessieren, wo ihr Essen herkommt, wie es schmeckt und welchen Einfluss die Wahl unserer Lebensmittel auf die Welt hat.



Bild: Wolfgang Müller, Bad Steben

01./02. Juni 2012 in Köln: 20 Jahre Slow Food für Guten Geschmack

Der Slow Food-Bürgerbewegung für die Rückgewinnung der Lebensmittel-Souveränität von der Agrar- und Lebensmittel-Großindustrie haben sich in Deutschland schon über 11.000 Menschen angeschlossen, die in 79 sogenannten Convivien („Tafelrunden“), also Ortsgruppen, organisiert sind (eine der vitalsten davon in Freiburg!); weltweit machen schon 100 000 Unterstützer in über 132 Ländern mit!

*Der Wissenschaftliche Beirat der Bundesregierung für Globale Umweltveränderungen schreibt zum Jahresende 2011: „Die internationale Slow Food-Bewegung steht exemplarisch für eine gesellschaftliche Strömung, die ökologische und traditionelle Anbauweisen, aber auch den Genuss wieder zu einem gesteigerten Stellenwert verhelfen möchte. Ziel von Slow Food („langsames Essen“) ist es, regionale Speisen sowie die traditionellen Prozesse der Herstellung zu bewahren. Der Gründer und internationale Vorsitzende Carlo Petrini („Menschenrecht auf Genuss!“) definierte die Grundbegriffe der „Neuen Gastronomie“ als Maßstab: **buono, pulito e giusto – gut sauber und fair.**“*

Kontakte im Convivium

Leiter:

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

Stellvertreter:

Gisela Bautz
Tel.: 07664 962 671
g.bautz@gmx.net
Dr. Stephan Mutke
Kühnheimerstr. 19
79206 Breisach
Tel.: 0172 7657395

Fachbeiräte:

Lebensmittelqualität/ Kochen
Dirk Esser

Tel.: 0172 453 89 44

Messen/Fördermitglieder

Joachim Paschen

Tel.: 07666 602110

Schneckenpost/Genussführer

Wilma Krätz

Tel.: 0761 5562234

Angelika Flesch

Tel.: 07667 933876

Wein

Gisela Bautz

Tel.: 07664 962 671

Internet/Mitglieder/Interessenten

Klaus Flesch

Klaus@Flesch.biz

Presse/Öffentlichkeitsarbeit/

Schneckenpost

Reinhard Schmidt-Küntzel

Tel.: 0761 592 49 51

Schneckenpost/Layout:

Angelika Flesch

Angelika@Flesch.biz

Slow Food: Genießen mit Verstand. www.slowfood.de/Freiburg

SLOW FOOD - MARKT DES GUTEN GESCHMACKS - DEUTSCHLAND-MESSE STUTTGART

Vom 12. - 15. April 2012 dreht sich in Stuttgart nun schon traditionell wieder alles um regionale Lebensmittel-Spezialitäten, die den strengen Slow Food-Kriterien entsprechen: handwerklich und nachhaltig erzeugt und weitestgehend ohne Zusatzstoffe. Die Themen der ganzen Wertschöpfungskette für Lebensmittel – gut, sauber und fair produziert – vom Feld über den Stall bis auf den Teller richten sich an mündige Verbraucher, bewusste Genießer, an die achtsame Familie und nicht zuletzt an die Fachbesucher, die Landwirte, Metzger, Bäcker, Verarbeiter, Gastronomen, Winzer, Händler eben, die als unsere Partner im ehrlichen Nahrungsangebot unentbehrlich sind!

1997 : SEIT 15 JAHREN SLOW FOOD FREIBURG FÜR SÜDBADEN

Die wunderbare Region und ihre Menschen haben eine Entsprechung: Slow Food Freiburg - Vorsitzender seit 2009 Mats Johansson – zeichnet sich durch Aktivität und Kreativität aus!

290 Mitglieder gestalten ein reichhaltiges, engagiertes und erlebnisreiches Programm entsprechend den Grundsätzen von Slow Food, auch und gerade für Sie (s. bitte auch die Rubrik „Termine für Sie“)! Auch wenn wir nicht die Mitgliederzahlen der ganz großen Ballungsräume er-



Bild: Madeleine Hager

An der Slow Food-Vinothek Freiburg (v.r) OB Dieter Salomon, FWTM Geschäftsführer Klaus W. Seilnacht, Slow Food-Vorsitzender Mats Johansson

reichen können (bisher), so haben wir doch in Deutschland von allen

Convivien die meisten Unterstützer der Slow Food- Philosophie und - Praxis aus der Gesellschaft, die sog. Förder-Mitglieder, nämlich 110 von 1.240! Der mit Abstand größte Zuwachs an Förderern in Deutschland ist sicher auch mit auf die achtsame Kontaktpflege unseres (natürlich auch ehrenamtlichen) Fachbeirats für Förder-Mitglieder und Messen, Joachim Paschen zurückzuführen; bei ihm fühlt man sich offenkundig einfach menschlich und fachlich gut aufgehoben....

Ach ja: Südbaden trifft sehr gern wieder auf Württemberg: Freiburg ist auf der Slow Food-Messe in Stuttgart mit badischen Produzenten und einem eigenen Ausstellungsstand vertreten! Organisiert hat das, ja natürlich, Sie wissen schon, Joachim Paschen....

PLAZA CULINARIA, SLOWFOOD-STAND UND VINOHEK...

Die Freiburger Kulinarische Messe Plaza Culinarica (v. 04-06.11.2011) hat inzwischen überregionale Bedeutung.... Rund 33.000 Besucher interessierten sich für das vielfältige Angebot und dabei besonders für den ins Auge fallenden Freiburger Slow Food Stand mit dreißig Ausstellern aus der Region, die ihre nach den Slow Food-Grundsätzen: ehrlich, gut, sauber, fair, regional und saisonal hergestellten Waren anboten. (Daneben gab es sogar noch 15 weitere Slow Food Aussteller mit eigenen Ständen!) Die Plaza ohne Slow Food ginge heute eigentlich gar nicht mehr im kulinarischen Ländle... Wird nicht die Green City erst durch die Gastro-Regio so richtig erwachsen, gewissermaßen nachhaltig lebenswert...?! (Und kann man das eigentlich schon am „Marketing aus einem Guss“, an kreativer Begrifflichkeit u.a. bemerken??)



Bild: Elvira Paschen

SF Dream-Team Plaza Culinarica + Vinothek (v.l.) Joachim Paschen, Angelika u. Klaus Flesch

Ein Höhepunkt der gesamten Plaza Culinarica war mit Sicherheit die Slow Food-Vinothek !

Die Besucher konnten - neben ausgesuchten badischen Winzersekten - 83 Weine von 28 ausgewählten Weinerzeugern Südbadens - darunter die besten Winzer unserer Gegend! - probieren, aber auch in klug zusammengestellten Kombinationen von sogenannten Flights vergleichend kosten; sowohl nach Weiß- wie Rotweinen oder etwa auch sorgfältig nach Preisklassen gestaffelt. Einen solchen

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

www.slowfood.de/Freiburg



Bild: Madeleine Hager

Plaza Culinaris: Handwerkliches Kochen (v.r.) Mats Johansson, Dr. Thomas Gladis, Samengarten Eichstetten, Dirk Esser, Beirat Lebensmittel/Kochen, Arndt Köbelin, Winzer

Überblick wird es so kaum noch einmal woanders geben! Und so nutzten nicht zuletzt viele Winzer, uns bekannt oder auch „incognito“..., die Gelegenheit für einen **vortrefflichen, genussvollen Marktüberblick!** Ein Winzer zum Verfasser: „Wo sonst könnte ich mich so breit und unbefangen mit meinen ‚Nachbar-Winzern‘ vergleichen und meinen eigenen Stand einordnen?“ Für diese Bereicherung eines jeden Weinenthusiasten -und wer ist das in Baden nicht- sorgten - ehrenamtlich- mit einem kaum nachvollziehbaren Aufwand an Arbeit, ausgefeilter Logistik und vor allem viel Herzblut **Angelika Flesch** und **Klaus Flesch** (Slow Food-Mitglieder aus Breisach)! Schön, dass sie an den Messtagen auch immer wieder von engagierten Slow Food-Mitgliedern unterstützt wurden!

SWR 4, WEIHNACHTSMENÜ UND KOCHSTAMMTISCH



Bild: Johannes Grosch, SWR

Genußvoll vereint: SWR4-Hörer bei Slow Food

Es waren acht erwartungsvolle SWR-Hörer und ebenso viele Slow-Food-Kochbegeisterte, die der Vorsitzende **Mats Johansson**, **Dirk Esser**, Slow Food Beirat für Lebensmittelqualität und Kochen, sowie **Klaus Gülder**, Redaktionsleiter

MagazineSWRFreiburg, an einem schönen Dezembernachmittag zu einem spannenden Kocherlebnis begrüßen konnten. Die charmante Aufgabe: **Wir kochen zusammen ein Weihnachtsmenü!** Der SWR hatte diese Genussveranstaltung mit Slow Food Freiburg unter seinen Hörern ausgelobt. Erst wurde gemeinsam begeistert gekocht und anschließend bei bester Stimmung so leckere Sachen wie **CrêpeRäucherlachs Torte**, **lauwarmer Linsensalat mit Wildschwein-Hackbällchen** oder **Hinterwälder Rindsroulade mit selbstgemachten Nudeln** verzehrt. Und zum **Apfelsoufflé mit Nüssen** gab's dann schon wieder einen anderen der **vorzüglichen badi-schen Tropfen!** (Rezepte und Bilder finden Sie auf unserer Homepage)

www.slowfood.de/Freiburg



Bild:SWR

Richtig gut.....

Es war nicht der einzige **gelungene Kochstammtisch**. Auch das generelle **Slow Food-Weihnachtessen** drehte sich auf außerordentlich gelungene Art um, ja, diesmal wirklich **„Flossen und Meer“!** Um 15 Uhr bereits trafen sich die vielen begeisterten Mit-Köchinnen und -Köche, und als es dann gegen 19 Uhr mit dem genussvollen Verzehr des gemeinsam Erstellten so

Tipp:

Den Freunden guten, qualitätsvollen Essens und Trinkens seien die **Kooperationsveranstaltungen** von **Slow Food Freiburg** mit den **Volks-hochschulen in Freiburg, Müllheim und Emmendingen** empfohlen! In gemeinsamen sogenannten Genussateliers geht es um „gutes handwerkliches Kochen“, Suppen, Soßen, Eintöpfe, Fisch, Schinken, Weine etc. etc.! Es lohnt sich...

los ging, kamen noch weitere Essbegeisterte dazu. Es wurde ein stimmungsvoller Abend ...

Der nächste **Kochstammtisch** findet im übrigen am **Samstag, dem 21. April in Ehrenkirchen-Norsingen** statt, diesmal Beginn erst 18 Uhr Näheres s. Terminliste bzw. www.slowfood.de/freiburg

BIOWEINE BADEN-WÜRTTEMBERGS MIT SLOW FOOD FREIBURG

Im **Historischen Kaufhaus** in Freiburg präsentieren am **19. Mai 2012** von 14 - 22 Uhr 30 Biowinzer aus ganz-Baden-Württemberg über **250 Weine**, Sekte und Seccos. Später werden dann auch noch die 20 prämierten **„Besten Bioweine Baden-Württemberg 2012“** vorgestellt und können natürlich verkostet werden. **Slow Food Freiburg** ist Partner dieser landesweiten Schau biologisch erzeugter Weine - mit den renommierten Verbänden **Demeter, Ecovin und Bioland-** und hat überdies die Verköstigung mit **„Wein und Schinken“** bzw. **„Wein und Käse“** übernommen. Guten Appetit – und wohl bekomm's!

„Die Lebensmittelindustrie will Kinder so früh wie möglich auf **ungesundes Junkfood** programmieren... (versucht)..., mit perfiden Strategien... Geschmacksprägung möglichst für ein ganzes Leben zu erreichen..., übergewichtige Kinder... erhöhte Risiken für Diabetes, Herz-Kreislauf- Krankheiten..., süße und fette Snacks... (und eine unverantwortlich auf die Kinder selbst suggestiv zielende Werbung)...!“ (aus der **Pressemitteilung** von **food-watch** vom 13.3.12 nach der Untersuchung von 1.513 **„Kinderlebensmitteln“**)

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

www.slowfood.de/Freiburg

DIE SLOW FOOD FÖRDERER

Das Bündnis unter dem Dach von Slow Food Deutschland für gut, sauber und fair hergestellte Lebens-Mittel zwischen bewussten Genießern und mündigen Verbrauchern einerseits und Herstellern, Verarbeitern und Vermarktern eben dieser Produkte andererseits ist wohl einmalig in der Welt. Slow Food Freiburg heißt hier den neuesten und damit **110. Förderer** unseres Netzwerkes, die Winzerfamilie Burtsche aus Teningen-Köndringen, herzlich willkommen und stellt sie kurz vor:

Eva und Tobias Burtsche haben 2009 das elterliche Weingut mit dem Ziel übernommen, „terroirgeprägte Weine zu bereiten“. Das scheint ihnen gut zu gelingen. So schreibt Weinkritiker Stuart Pigott in der FAZ-Sonntagszeitung (20.11.11) – nachdem er die Bedingungen im Breisgau für elegante, trockene Weißweine als optimal einordnet -, daß z.B. der Weißburgunder Spätlese trocken des Weinguts ein „gutes Beispiel des Breisgauer Weintypus“ sei und trotz 14% Alkohol „feinduftig, überraschend schlank und lebendig“ sei!

Chapeau! Und auf die ebenfalls an- und ausgebauten Spätburgunder und Grauburgunder u.a. sind wir dann doch sehr gespannt!

www.weingutmoessner.de

FÖRDERERTREFFEN

Für das erste, noch etwas improvisierte, Treffen von Slow Food Freiburg mit seinen Fördermitgliedern überhaupt gab Solveig Hansens Bistro Kantine in der Villaban/Inkochnito den sympathischen Rahmen an diesem, etwas verregneten Sonntagnachmittag des 18. März ab!

Mats Johansson und Joachim Paschen berichteten über Slow Food-Vorhaben und die Förderer darüber, warum sie eigentlich aus Überzeugung so ‚förderlich‘ hinter der Slow Food-Idee stehen. Bei Gugelhupf und Pastinaken-Suppe mit frittiertem Roter Beete und vielerlei mitgebrachten Getränkearten wurde in zwanglos-herzlicher Atmosphäre noch so



Bild: Joachim Paschen

Slow Food Freiburg-Förderer in angeregtem Gedankenaustausch

manche gemeinsame Netzwerk-Idee angedacht... Im nächsten Jahr soll dann noch etwas früher eingeladen werden. Diesmal waren folgende Förder-Mitglieder vertreten:

Troki Manufaktur, Weingut Dilger, ANGELL-Akademie, Kantine Villaban/Inkochnito, Badische Schneckenzucht, Biohof Jung, Weingut Lay, Jungbauernhof Dietenbach, Grüner Baum Merzhausen, Elephant Beans, Weingut Zähringer, Culinara Zollers Wein+Tischkultur, Löwenbrauerei Elzach

Unsere neuen Förderer seit der letzten Schneckenpost Q4-2011

Hotel Victoria Betriebs-GmbH, Freiburg
www.hotel-victoria.de

Schlossbrauerei Stöckle, Schmieheim
www.hieronymus-bier.info

Dorf-Metzgerei Walter, Oberschopfheim
www.dorfmetzgerei-walter.de

Elephant Beans, Freiburg
www.elephantbeans.de

Drexlers Restaurant, Freiburg
www.drexlers-restaurant.de

MELCHER Weingenuss & Tafelfreuden, Waldshut
www.melchersgastlichkeit.de

Biohof Jung, Buchenbach
www.biohof-jung.de

Kalkbödele Weingut Gebr. Mathis, Merdingen, www.kalkboedele.de

Ökologisches Wein- & Sektgut Helde, Jechtingen, www.wein-helde.de

Landgasthof Zum Rössle, Dietenbach
www.zumroessle.de

Privat Brauerei Rogg, Lenzkirch
www.brauerei-rogg.de

Weingut Landmann GbR, Freiburg
www.weingut-landmann.de

Bellina Olivenöl & Wein, Waldkirch
www.bellina.eu

Pfaffenkeller Betriebe GmbH, Kandern-Wollbach
www.pfaffenkeller.de

Weingut Mößner, Teningen-Köndringen
www.weingutmoessner.de

Alle Fördermitglieder finden Sie übrigens im brandaktuellen „**Slow Food-Förderer-Katalog 2012**“, bearbeitet von Angelika Flesch und Joachim Paschen.



Bild: Joachim Paschen

Samengarten Eichstetten

„Kinder müssen lernen, was gutes Essen ausmacht. Wie soll ich als Erwachsener wissen, was eine gute, frische Tomatensuppe ist, wenn ich als Kind keine bekommen habe? Wir brauchen eine Geschmacksbildung (food education)“.

(Johann Lafer, SZ 24.12.11)

Slow Food: ERNÄHRUNGSSOUVERÄNITÄT ZURÜCKGEWINNEN: GUT - SAUBER - FAIR!

www.slowfood.de/Freiburg

SLOW FOOD FREIBURG/SÜDBADEN

Vandana Shiva, Vizepräsidentin von Slow Food International und alternative Nobelpreisträgerin, rief in einer viel beachteten **Freiburger Großveranstaltung** zu einem weltweiten neuen Umgang der Achtsamkeit mit Klima, Natur, Umwelt und den Nahrungs- und Wasserressourcen für Millionen hungernder Menschen auf dieser Welt auf! **Mats Johansson** für das mitveranstaltende Freiburger Convivium unterstützte **Vandana Shivas** beeindruckendes Plädoyer für eine menschengerechtere Erde mit vielen weiteren schriftlichen Zusatzinformationen für die am Thema außerordentlich interessierten Besucher!

Ein **weniger exzessiver Fleischkonsum** nutzt Jedermanns Gesundheit, vermindert den für unser Klima zu hohen Kohlendioxid-Ausstoß, spart rares Wasser und vermindert den unkontrollierten Landschafts-Verbrauch, mit einem Wort, hilft unsere Umwelt menschengerecht zu erhalten: Deshalb ist auch unser Convivium der **Initiative VEGGIETAG, die sich für einen fleischlosen Tag in der Woche einsetzt, beigetreten** -natürlich, ohne den Verzehr und Genuss von Fleisch generell infrage stellen zu wollen-!

In **Müllheim** ist Slow Food am 17.04 und in **Buggingen** am 27.04. Mitveranstalter des auf-rüttelnden Dokumentarfilms von **Valentin Thurn „Taste the Waste“** (in etwa „Schmecken was man wegwirft“), der sich angesichts des Hungers von 900 Millionen Menschen auf dem Globus mit der **dramatischen weltweiten Lebensmittelverschwendung** auseinandersetzt. Allein in **Deutschland** landen nach offiziellen Angaben der Bundesregierung **jährlich elf Millionen Tonnen Lebensmittel auf dem Müll:** das sind 275 000 Lastwagen voll, die aneinandergereiht eine Länge von 4500 km ergeben! (SZ 14.3.2012.) Welch ein Wahnsinn!



Schön und wertvoll: Kaiserstühler Samengarten in Eichstetten

Bild: Joachim Paschen

Auf der jüngsten **Jahres-Mitglieder-versammlung** bei unserem langjährigen Förderer und auch Freiburger Kulturveranstalter, Winzer **Andreas Dilger**, konnte **Stephan Mutke** -Stellvertretender Slow Food-Vorsitzender und Kassenverantwortlicher- am 13.03.2012 zur Freude aller Anwesenden ein sehr **ausgeglichenes Budget** vorstellen! Die vom Vorsitzenden **Mats Johansson** begrüßten zahlreichen Mitglieder - **Freiburg ist mit 290 Mitgliedern** (239 waren es noch am 31.12.2010!) **das am stärksten wachsende Convivium in ganz Deutschland!** diskutierten über unterstützenswerte, interessante Initiativen und attraktive Veranstaltungen wie besonders den **Eichstetter Samengarten**, www.kaiserstuehler-garten.de, **Wein-Wanderungen** in der Region, **E-Bike-Touren** und vieles mehr (s.a. „Termine für Sie“!). Zugleich berichtete er über die **SF-Fahrt nach Padua**, das Picknick mit unseren französischen Freunden im Elsaß und weitere für dieses Jahr geplante **Begegnungen mit Nachbarschafts-Convivien aus Deutschland, Frankreich und der Schweiz!**

Tipp:

Broschüre kostenlos bestellen; da ist alles drin: **„Badischer Wein - Weinfeste, Weinproben, Weinwanderungen 2012“**

Tel. 0761-89784 84 /
info@badischerwein.de
www.badischerwein.de

SLOW FOOD DEUTSCHLAND

kämpft und beteiligt sich an **Kampagnen der gesellschaftlichen Verantwortung** für eine **neue Umwelt, Natur und Tiere schonende, Menschen und Gesundheit respektierende EU-Agrar- und Ernährungspolitik:**

„Wir haben es satt! - Bauernhöfe statt Agrarindustrie!“; „Meine Landwirtschaft - Bäuerin und Bauer halten Hof!“; „Teller statt Tonne!“; „Saatgut: Die Vielfalt an Nutzpflanzen ist ein Gemeingut, sie gehört allen und sichert Ernährungssouveränität weltweit!“

„Wir haben es satt! - die Funde von antibiotikaresistenten Keimen in Fleisch aus industrieller Tierhaltung; die Verstümmelung von Tieren und die Kastration von Ferkeln ohne Betäubung; die Marktmacht von Discounter und Fleischindustrie; hohe Subventionen für die Agrarindustrie; Dumpingexporte aus Europa in Entwicklungsländer mit verheerenden Folgen für die dortigen Märkte.“

Über die Wahrnehmung unserer aller Verantwortung für die nachhaltige **Ernährung von sieben Milliarden Menschen auf der Welt** wird der **Gründer und Präsident von Slow Food International, Carlo Petrini, am 24.04.2012 zu den Abgeordneten des Europäischen Parlaments in Brüssel** sprechen. Eine Auszeichnung ganz besonderer Art!

POLITIKVERSAGEN

*Wir haben gute Gesetze. Wir haben eine so **renommierte deutsche Verwaltung**, dass wir immer wieder jungen demokratischen Staaten unter die Arme greifen. Ja, und wir haben auch einen personell üppig ausgestatteten Öffentlichen Dienst!*

Und dennoch: Schweinepest - Hühnergrippe – Rinderseuche – Schafkrankheit Scrapie- Dioxinverseuchtes Futter- Antibiotika - Mast - Hackfleischkeime – Ekelfleisch – Schlachthofhygiene - Stilllegung von Großbäckereien - usw. usf., die Eisbergspitze einer unappetitlichen deutschen Wirklichkeit!

Gesunde Lebens-Mittel sind ein Menschenrecht: Wann eigentlich kommen diese beamteten „Kontrollure“ ihren rechtlichen Pflichten nach und schützen konsequent die immer wieder überforderten Verbraucher, sprich: die Menschen und ihre Gesundheit?! Und nicht so sehr die hermetisch abgeschottete, umweltverbrauchende und krankmachende Massenproduktion einer nur noch rendite-gesteuerten Agrar- und Ernährungs-Großindustrie?! Im, zugegebenermaßen, immer noch weiß Gott intransparenten Grauzonenbereich von Genehmigungs-Politik(ern) und Lobbyismus...!

*Ach ja: Wählen wir Bürger eigentlich nicht auch immer **Verbraucher-, Gesundheits-, Umwelt- und Landwirtschaftsminister!?** Wozu eigentlich?? (Fragen wir doch mal unsere Abgeordneten aus der Region!)*

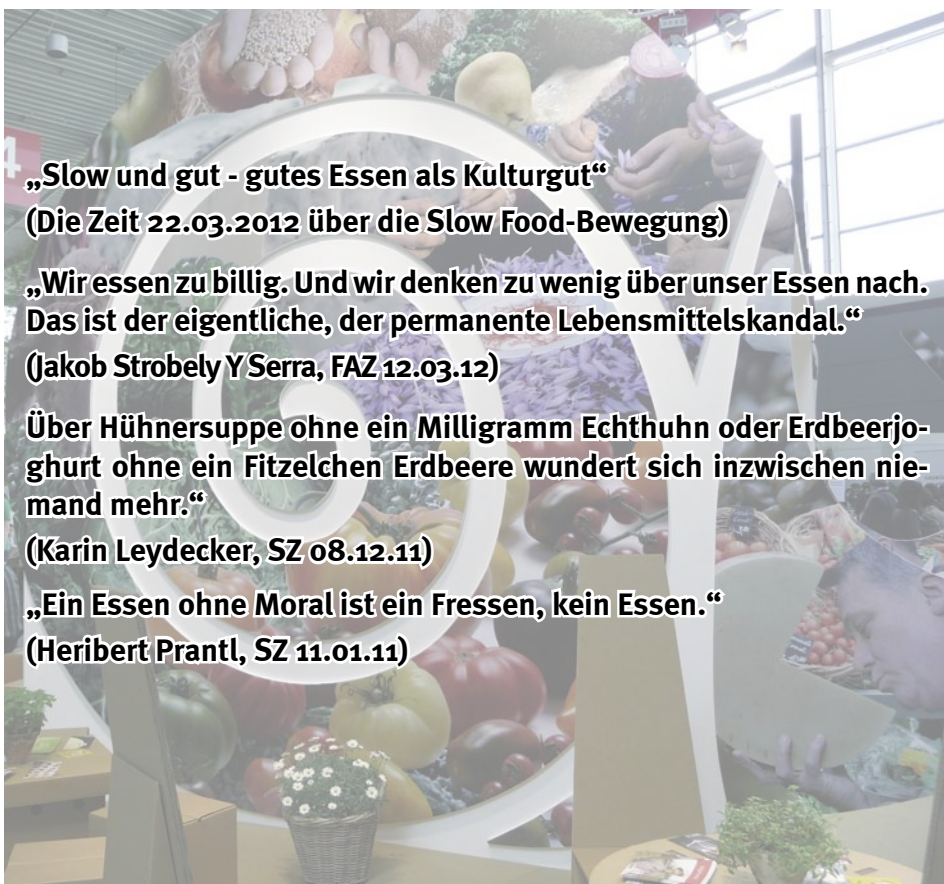
PS: Von gesundheitsschädlichen, manipulativ designten „Kinder-Lebensmitteln“, Retorten-Nahrung, versteckten Zusatzstoffen, Falsch-Deklarationen, Mogelpackungen etc. etc. reden wir dann in der nächsten Ausgabe. So viel Stoff...,und so viel Versagen von Politik, Verwaltung und Justiz!

Reinhard Schmidt-Küntzel

Unsere Termine für Sie:

- 12.-15.04.2012 Slow Food Messe Stuttgart
- 17.04.2012 Taste the Waste Müllheim, Central-Theater
- 19.04.2012 Zwischen Schwarzwaldhaus und Flüssigrauch
- Die Kunst des Räucherns, Eendingen, Metzgerei u. Wursterei Peter Durr
- 21.04.2012 Kochstammtisch Ehrenkirchen, Küchenzentrum Norsingen
- 26.04.2012 Mit Verstand genießen Eendingen, Metzgerei u. Wursterei Peter Durr
- 26.04.2012 Schneckenentisch Kirchzarten, Landgasthof zum Rössle
- 27.04.2012 Taste the Waste Buggingen, Kino im Rathaus
- 05.05.2012 Obstbaumblüte und Weinlehrpfad im Markgräfler Land Schliengen, Weingut Harteneck
- 09.05.2012 Geschmackserlebnisse und kulinarische Perlen in Freiburg Freiburg, VHS
- 11.05.2012 Frühlingsmenü mit Spargel Freiburg, Kartoffelhaus
- 12.05.2012 Weinprobe Vogtsburg-Bischoffingen, Weingut Johner
- 12.05.2012 Abendessen Vogtsburg-Oberbergen, Rebstock
- 13.05.2012 Samengarten Kaiserstuhl Eichstetten, Samengarten
- 14.05.2012 Saucen Emmendingen, VHS Küchenstudio
- 19.05.2012 EcoVin-Präsentation Freiburg, Historisches Kaufhaus
- 19.05.2012 Bioweine Freiburg, Historisches Kaufhaus
- 19.05.2012 Schinken und Wein Freiburg, Historisches Kaufhaus
- 19.05.2012 Käse und Wein Freiburg, Historisches Kaufhaus
- 25.05.2012 Menü im Mai, Müllheim, Adolf Blankenhorn Hauptschule
- 31.05.2012 Schneckenentisch Freiburg-Waltershofen, Scheunestraße
- 02.06.2012 Rebenblüte in Ihringen und Orchideen im Liliental, Ihringen, Bahnhof
- 09.06.2012 Einfach Genuss Kenzingen, Werkrealschule
- 30.06.2012 Wanderung von Badenweiler nach Müllheim - mit Gutedel und Burgunder, Badenweiler, Evangel. Kirche
- 12.07.2012 Aus dem Inneren einer Metzgerei Hügelsheim, Metzgerei Grether

Sie sind auch als Gast bei jedem unserer Termine herzlich willkommen!



**„Slow und gut - gutes Essen als Kulturgut“
(Die Zeit 22.03.2012 über die Slow Food-Bewegung)**

**„Wir essen zu billig. Und wir denken zu wenig über unser Essen nach. Das ist der eigentliche, der permanente Lebensmittelskandal.“
(Jakob Strobely Y Serra, FAZ 12.03.12)**

**Über Hühnersuppe ohne ein Milligramm Echthuhn oder Erdbeerjoghurt ohne ein Fitzelchen Erdbeere wundert sich inzwischen niemand mehr.“
(Karin Leydecker, SZ 08.12.11)**

**„Ein Essen ohne Moral ist ein Fressen, kein Essen.“
(Heribert Prantl, SZ 11.01.11)**

Unsere aktuelle Schneckenpost können Sie jederzeit in FR: Weinbär (gegenüber Rombach), Bertoldstr. 8 oder VHS, Rotteckring 12 sowie bei allen anderen Förderern in Südbaden mitnehmen!

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.