



Liebe Slow-Food-Freunde,

in Deutschland wird im Durchschnitt 13% des verfügbaren Nettoeinkommens für Essen und Trinken ausgegeben, in Italien und Frankreich dagegen über 20%. Was sagt das über den Stellenwert von Lebensmitteln aus? Schaut man die Werbeprospekte durch, die jedes Wochenende im Briefkasten liegen, dann findet man seitenweise (ge-)schön(t) abfotografierte Fleischstücke, Wurstwaren, Käse, Gemüse und Obst. Die Information dazu besteht meistens nur aus einer Preisangabe, aber sie ist riesengroß geschrieben und soll wohl immer einen besonders niedrigen Preis suggerieren, der zum billigen Masse-Einkauf geradezu zwingt... Das bestätigt wieder den Eindruck, dass **Lebens-Mittel** nur als „Ware“, nur über Aussehen und Preis verkauft werden, wie beliebige andere Waren im Supermarkt eben auch.

Auf den ersten Blick erscheint es vielleicht natürlich, dass Lebensmittel nach dem gleichen Muster gehandelt und verkauft werden wie Schrauben oder Schreibröcke. Aber es bedeutet, dass die Lebensmittel primär als quantitatives und nicht qualitatives Produkt hergestellt werden, um verkauft und verramscht zu werden, nicht aber, um mit Respekt und Achtsamkeit **verzehrt** zu werden. Und diese Unterscheidung ist leider sehr weitreichend. Wenn Lebensmittel „fabriziert“ werden, um über große Lebensmittelketten betriebswirtschaftlich erfolgreich verkauft zu werden, dann werden Optik, Lager- und Transportfähigkeit, Werbung und natürlich der Preis konsequent „optimiert“. So bleiben dann „ganz logisch“ z.B. in Deutschland 40-50% bester Kartoffeln einfach auf dem Feld zurück, weil sie nicht die vom Handel vorgegebenen äußeren Ideal- Normmaße haben. Sie werden schon auf dem Feld aussortiert, weil sie nicht „marktgängig“ seien, es sich angeblich nicht lohne, sie zu verkaufen, - obwohl es sich um wertvolle **Lebens-Mittel** handelt!

Wenn aber stattdessen Lebens-Mittel im Wortsinne verantwortungsvoll hergestellt werden, um in jedem Fall gegessen zu werden, dann steht nicht mehr die „Handelsqualität“, sondern die **Ernährungsqualität** im Mittelpunkt, mit den Aspekten Geschmack, Gesundheit und Freiheit von Chemie und Zusatzstoffen! Dann spielt es auch keine Rolle mehr, ob alle Kartoffeln (Gurken, Tomaten, Äpfel...) gleich groß und gleich geformt sind – denn sie schmecken, sie sind gesund und giffrei - und außerdem produzieren wir nicht Unmengen an Essen nur für den Müllberg und belasten mit ihrem industriemäßigen Anbau auch noch unsere Umwelt! Für Slow Food wird es allerhöchste Zeit, daß wir Bürgerinnen und Bürger uns unsere **Lebens-mittel-Souveränität** zurückholen!

Für die Slow-Food-Bewegung hat gutes Essen für sich einen Wert, nicht nur einen Preis. Wir setzen uns für regionale und saisonale Lebensmittel ein. Wir achten darauf, Lebensmittel möglichst direkt von zuverlässig arbeitenden Lebensmittelhandwerkern vor Ort zu beziehen. Durch eine Vielzahl von Veranstaltungen mit Winzern, Gärtnern, Bauern, Metzgern und vielen anderen Erzeugern bekommen wir Verständnis für den qualitativen Herstellungsprozess und lernen Menschen aus unserer Region kennen, die Nahrungsmittel auf achtsame, traditionelle Art und Weise zum **Essen** herstellen.

Außerdem treffen wir uns beispielsweise zu monatlichen sog. Schneckentischen, um uns auszutauschen und gemeinsam zu essen. Und wir kochen auch regelmäßig selbst in einer netten Runde, unseren Kochstammtischen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie als kleine „Geschmacksprobe“ einige kurze Berichte über Veranstaltungen der letzten Monate. Unsere Veranstaltungen sind offen für alle – Mitglieder und Nicht-Mitglieder. Das aktuelle Programm finden Sie im Internet. Wir freuen uns wirklich, wenn die Geschmacksproben – und natürlich auch die kulinarischen an unserem **Slow Food-Messestand mit unseren ehrlichen Produzenten und Förderern!** - Ihren Appetit angeregt haben und Sie auch das nächste Mal dabei sind!

Herzlichst Ihr **Mats Johansson**
Conviviumsleiter, Slow Food Freiburg

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



SF Arche-Passagier Padua Huhn, Bild: Klaus Flesch

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

Schneckentisch/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

Pressearbeit
Reinhard Schmidt-Küntzel
Tel.: 0761 592 49 51

Newsletter/Layout:

Angelika Flesch
Angelika@Flesch.biz

Padua 2011:

Besuch beim Paduaner Convivium

Am 02.06. bis 05.06. 2011 fuhren wir mit unserem Förderer Avanti-Bus-Reisen nach Padua, Partnerstadt von Freiburg. Von unserem Paduaner Convivium sind wir bestens geführt und umsorgt worden. Sprachprobleme waren vernachlässigbar und sind von unserem mitreisenden CV-Leiter Mats Johansson bestens gemeistert worden. Mit einem gemeinsamen Abendessen im L'anfora, einem Slow Food-empfohlenen Restaurant lernten wir uns näher kennen. Am nächsten Tag besuchten wir das staatliche Instituto Agrario S. Benedetto da Norcia, wo die vor 20 Jahren fast ausgestorbene Hühner-rasse Galliana Padovana erfolgreich vor dem Aussterben bewahrt werden konnte durch Aufnahme in die Presidii von Slow Food Italien. Heute wird das Huhn als begehrtes Speisehuhn nachgefragt und sichert sich so – nur ein scheinbares Paradox - sein Überleben. Der dort ebenfalls zur Errettung angepflanzte ‚weiße‘ nicht industrielle (gelbe) Ur-Mais (dto. Presidii-Gemüse) war noch nicht so weit.



Bild: Klaus Flesch

Zwei Weingüter hatten unsere Paduaner Begleiter für uns ausgesucht, die unterschiedlicher nicht sein konnten. Zuerst das Weingut Urbano Salvan in Due Carrare nahe Battaglia Terme. Der bestens des Deutschen mächtige Salvan versorgte uns mit vorzüglichem Gänse-Confine (dto. Presidii-Speise), zu dem dann 6 Weine gereicht wurden. Neben den breit vermarkteten Sorten auch solche von selbst in der Gegend in Vergessenheit geratenen autochtonen Reben. Alles reinrebig, mit allenfalls dezentem Holz und passablen Preisen (€ 5 – bis € 20,-). Und dazu erzählte Salvan von seiner Arbeit ge-

gen die Uniformität des Geschmacks und für den Wein als Alltagsnahrungsmittel. Von der winddurchfrischten Scheune aus machten wir uns noch zu einem Gang durch die Reben. Eine Freude, Salvan zuzuhören.



Urbano Salvan, Bild: Klaus Flesch

Am Nachmittag dann mit schon einigen Erschöpfungserscheinungen das tief in den euganeischen Bergen gelegene Weingut Ca'Lustra nahe Cinto Euganei. Hier war alles eine Nummer größer und wir waren beeindruckt von dem in den Berg gebauten großen Keller mit den vielen 1500l-Holzfässern. Der Winzer Franco Zanovello berichtete von den ob der kleinräumigen Hügellage zu bewältigenden Problemen unterschiedlichster Lagen und Eigenarten. Die Stimmung bei uns schwankte zwischen Begeisterung und vorsichtiger Distanz zu den nicht immer reinrebigem, bei den Roten immer sehr alkohol- und holzreich dargebotenen Gewächsen.



Bild: Klaus Flesch

An allen Tagen waren wir gastronomisch bestens versorgt: Ein weiteres mal in Padua selbst, wo wir uns im Nerodiseppia zu einer ganz ausgezeichneten Fischküche haben raten lassen. Im Belvedere in Calzigniano, waren wir wieder zusammen mit dem Paduaner Convivium und erlebten einen genussreichen Abend zu bezahlbaren Preisen.

Gemäß der Avanti-Philosophie hatten wir immer genügend Zeit für uns selbst, um die Stadt selbst und ungeführt zu erlernen. Als klammheimlicher Treffpunkt hat sich dabei im Palazzo Ragione mit seinen vielen kleinen Läden und Ständen die recht volkstümliche Ennoteka Tira Bouchon entwickelt. Dort gibts all die kleinen Essereien und ein exquisites Angebot an Weinen aus der Region, die einen beim Herausgehen schon an das Wiederkommen denken lassen. Mit Padua hat Freiburg das Glück einer großen Schwester.

Udo Kauß



Bild: Klaus Flesch

Spargel – Kartoffel – Erdbeeren

An einem Abend Ende Mai warteten 25 Interessierte auf dem Hof Lindenbrunnenhof in Forchheim auf den Start der Ernte von Frühkartoffeln. In der Nähe des Hofes ist bereits der Kartoffelernte bei der Ernte der Frühkartoffel Berber für die nächsten Markttag im Einsatz. Wir gehen zum Feld der „Papa Creolia“, eine kleine, gelbe und sehr schmackhafte Sorte, die mit ihren lila Blüten auf dem Acker hervorsteht und die wir für unser Abendessen ernten. Direkt daneben blüht die „Annabelle“ und darf noch etwas wachsen bis zur Ernte.

Wir umrunden den Hof, vorbei an verschiedenen Obstbäumen, Pfirsiche und Aprikosen zeigen ihre grünen Früchte, duftende Holunderbäume säumen den Weg zum Spargelfeld.

Angebaut werden Grünspargel und der sehr zarte violette Spargel. Frisch geschnitten wird der Spargel roh probiert und die geschmacklichen Unterschiede werden deutlich. Mit der ausreichenden Menge zum Abendessen im Korb gehen wird im Abendlicht der langsam untergehenden Sonne zur „Lambada“. „Lambada“, eine sehr schmackhafte und tiefrote Erdbeere, pflücken wir für ein Sorbet zum Nachtisch.

Zurück auf dem Hof sind neben der Obstbaumwiese Bänke, Tische und Kochutensilien aufgebaut. Die Rezepte für das Menu werden ausgegeben: Wir starten mit Spargelsuppe. Eine üppige Kräuterauswahl wird für den Kräuterquark geschnitten, nebenher bruzzeln die „Papa Creolia“ mit Rosmarin in der großen Pfanne und daneben wird der Spargel angebraten. Ein wunderbares Abendessen und die Teilnehmer erfahren nebenher viel über den Anbau auf dem Lindenbrunnenhof. Viele Kunden kaufen bereits regelmäßig die ungespritzten „Lambada“ auf dem Stühlinger Markt, wo sich an dem Marktstand immer kurzweilige und interessante Gespräche ergeben und das Anstehen verkürzen. Was auffällt, ist die Vielfalt nicht nur an Kartoffeln, sondern auch an Gemüse aller Art und auch beim Obst dank der Initiative und des Engagements der Familie Binder.

Gisela Bautz



Kulinarischer Spaziergang durch Freiburg

Ein ganz besonderes „Delikatour“-Debut fand am Samstag, den 14. Mai in Freiburg statt. Der kulinarische Spaziergang unter der charmanten und kompetenten Leitung von Gisela Bautz führte die Teilnehmergruppe vom Alten Wiehrebahnhof über verschlungene Wege zu Fuß durch die Stadt zum historischen Münsterplatz. Unterwegs gab es selbst für alteingesessene Freiburger überraschende Novitäten und exotische Appetizer zu entdecken.



Bild: Gisela Bautz

Den Auftakt machte ein Streifzug über den Wiehremer Bauernmarkt mit anschließendem gemeinsamen Frühstück im Außenbereich des Cafés im Alten Wiehrebahnhof. Hier konnte nicht nur Ziegenkäse vom Ringlihof und Schinken und Salami der Metzgerei Dirr aus Eningen verkostet werden, es bot sich auch Gelegenheit, das bunte Treiben und das fast südländische Flair des Wochenmarktes hautnah zu erleben.

Gesteigert wurde dieses Toskanagefühl durch einen Besuch bei Garibaldi, dem Spezialist für feine italienische und internationale Weine und Delikatessen in der Talstraße. Hier gab es einen Sekt als Begrüßungs-Aperitif. Ein paar Schritte weiter bot das Kartoffelhaus ein recht ungewöhnliches Arrangement heimischer Wildkräuter. Ungewohnt die überwältigende Fülle des Angebots, gewöhnungsbedürftig für einige Wenige der mutige Biss in Brennesselblätter. Wildkräuter pur oder mit Öl und Brot - insgesamt eine kulinarische Offerte, die Lust auf Mehr machte. Zunächst gab es aber Sinnengenuss fürs Auge. Unser Spaziergang führte uns durch die sogenannte Schneckenvorstadt, das alte Gewerbe- und Handwerkerviertel Freiburgs, mit den beiden pittoresken Gassen Gerberau und Fischerau. Wie kulinarische Perlen reihen sich hier angesagte Locations und liebenswerte Lokale aneinander: die Tapas-Bar Casa Española in der Adelhäuserstraße, die Hausbrauerei Feierling mit Biergarten, der Weltladen in der Gerberau (mit äthiopischem Bio-Wildkaffee von Original Food im Sortiment), die

Trattoria Enoteca, die Confiserien Mutter und Gmeiner und das Patio del Vino. Hier im renommierten Weinbuchladen Freiburgs, dem Spezialist für Freiburg-Krimis, verkosteten wir Ortenauer Riesling mit Bio-Spargel von Kiechle in Mengen. Sehenswert natürlich der mehr als handtuchgroße Patio – ideal für eine Pause in der Stadt. Und gleich nebenan kann man von Domenico Vela frisch zubereitete Ravioli und Nudeln bei Pasta Mia für die Zubereitung zuhause einkaufen. Weniger etwas für Gourmets, aber berühmt für seine Kneipendichte, ist der Altstadtbezirk zwischen Martinstor und der Universität, das sogenannte Freiburger „Bermuda-Dreieck“. Einzige Rettungsinseln für Slow Food-Enthusiasten in diesem studentischen Vergnügungsviertel mit einer absturzbedrohlichen Dichte von Clubs, Kneipen und Diskotheken sind hier das Kolben Kaffee Akademie und das Casino im Haus zur Lieben Hand.

En passant ging es über den weitläufigen Münsterplatz rund um das Freiburger Münster, wo gerade der weit über Freiburg hinaus beliebte Münstermarkt stattfand. Auf der Nordseite des Platzes befindet sich der Bauernmarkt mit frischen landwirtschaftlichen Produkten aus der Region direkt vom Erzeuger. Hier findet man alles, was das Herz begehrt: Gemüse, Obst, selbstgemachter Käse, Wurst, hausgeräucherter Speck, selbstgebrannter Schnaps und selbstgebackenes Holzofenbrot. Besonders hervorzuheben

sind die Gemüsestände von Kiechle und Piluweri: Mit Liebe sind hier viele Gemüsesorten aufgebaut - malerisch, farbenfroh, liebevoll beschriftet, einfach schön zum Anschauen. Ein Besuch lohnt sich immer beim Marmeladenmann vom Münstermarkt: Ireneus Frost bietet sein großes Sortiment an Fruchtaufstrichen am Stand an. Unsere Gruppe schaffte es aber an diesem Tag nicht, ihn aufzusuchen. Im Getümmel der vielen Menschen war einfach kein Durchkommen mehr. Der Händlermarkt auf der Südseite bietet ein breites Angebot von kunsthandwerklichen Schmuckstücken. Wer etwas ganz besonders Freiburg-Typisches sucht, sollte unbedingt eine „Lange Rote“ probieren. Die gegrillte Wurst ist 35 Zentimeter lang und wird im Brötchen serviert. Für die Einheimischen gehört die „Lange Rote“ traditionell zum Besuch des Münstermarktes einfach dazu, ob mit oder ohne Zwiebeln, mit Senf oder Ketchup - alles Geschmacksache.

Nun ging es an den Westrand der Freiburger Altstadt mit Unterlinden-Platz, Predigertor und Colombi-Park. Gastrosophisch interessant sind in diesem Areal das Weinhaus Drexler und das japanische Restaurant Basho-An. Letzteres gilt nicht zu Unrecht als eines der besten japanischen Restaurants in Deutschland. Zudem ist man hier ausgesprochen kinderfreundlich, was sich auch darin zeigt, dass Kinder normalerweise extra Sushi zubereitet bekommen ohne Beigabe des gefürchteten scharfen Wasabi. Unser jüngster Teilnehmer ließ es sich mit seinen vier Jahren trotzdem nicht nehmen, zumindest einmal davon zu probieren – mit vorhersehbarem Erfolg.

Balsam für alle vom grünen Wassermeerrettich lädierten Zungen und Gaumen gab es anschließend im chinesischen Teehaus Jiangnan. Ganz traditionell werden hier die Bio-Tees in einer Schale serviert zusammen mit einer Kanne heißem Wasser zum Aufgießen. So ließe sich ein ganzer Nachmittag mit einer einzigen Bestellung zubringen. Für uns gab es neben dem Tee noch authentische chinesische Hausmannskost in Form gedämpfter Teigtaschen mit herzhafter Füllung: Baozi.



Kräuterprobe, Bild: Gisela Bautz

Als letzte kulinarische Perle reihte sich das Eiscafe Lazzarin in unser Gourmet-Collier ein. Bei Kaffee, Stephans Käsekuchen vom Markt und Eis ließ man sich nochmal im Rückblick all die Gaumenkitzler dieses Tages auf der Zunge zergehen. Fazit: ein wahres Genusserelebnis, das jedem, der dabei war, nicht nur viele kulinarische Kostproben, sondern auch viel Wissenswertes und Interessantes aus Kultur und Geschichte der Stadt Freiburg beschert hatte.

Frank Liebetanz

Auf dem Wiiwegli zur Burgruine in Staufen und durch das Schneckental zurück nach Freiburg – mit dem E-Bike

Heftiger Regen am Sonntagvormittag Anfang August hält 20 Interessierte an der E-Bike-Tour nach Staufen nicht ab. Peter Pimpel von extratour in Freiburg hat verschiedene E-Bikes für die Teilnehmer schon im Hof geparkt und schlägt vor, die Bikes zum Ausprobieren unterwegs auch zu tauschen. Die Fahrt mit dem E-Bike startet nach einer kurzen Einweisung und - wenn Engel reisen -, hört es rechtzeitig auf zu regnen! Schon hinter Au konnten wir unsere Regenkleidung verstauen. Angeführt wird die Gruppe von Johannes Bruns vom adfc Freiburg auf Radwegen Richtung Staufen.

Die Fahrt mit den E-Bikes macht der Gruppe großen Spaß, wenn auch nicht immer gleich der richtige Gang gefunden wird. In seiner Vinothek erwartet uns Winzer Richard-Martin Kerber. Hausmacher Wurst und Schinken von der Metzgerei Grether in Hülgeheim stehen zur Stärkung bereit und

dazu probieren wir die vorzüglichen Weine vom Staufener Schlossberg. Zum Abschluss bei inzwischen wieder etwas sonnigem Wetter können wir zu Kerbert's Rebhütte hoch fahren und dort den Gewürztraminer probieren und die Aussicht über Staufen und in den Schwarzwald genießen. Es ist später Nachmittag geworden und über das Schneckental geht es nach dem erlebnisreichen Tag zurück nach Freiburg.

Gisela Bautz

Wanderung zum Winzer im Kaiserstuhl

Die Teilnehmer treffen sich schon am Bahnsteig zur Fahrt mit dem Zug nach Burkheim und zur Wanderung durch die Rebberge Richtung Niederrottweil. Nur ausnahmsweise sehen wir ein Rebstück, das nicht mit Herbizid behandelt wurde. An Böschungen blühen Wildblumen und manchmal erfreut eine blühende Rose am Anfang einer Reihe Reben. Unsere Wanderung begleitet ein Vogelstimmen-Konzert, wobei sich der Gesang der Nachtigall heraushebt. Die Kirschbäume locken mit den ersten reifen Kirschen. Durch einen Hohlweg gelangen wir nach Oberrotweil, wo wir im schattigen Garten unter alten Bäumen des Weinguts Freiherr von Gleichenstein für uns zum Vesper und Weinprobe eingedeckte Tische vorfinden. Besonders erfreut die Teilnehmer ein schmelziger Grauburgunder und der weiße Weißherbst.

Unsere Wanderung führt uns weiter Richtung Bischoffingen über die Mondhalde. An einer Grasböschung blühen Anemonen und die beginnende Rebenblüte entfaltet ihren zarten Duft. Unser Ziel ist das Weingut Johner mit einer Weinprobe aus den Bischoffinger Lagen und im Vergleich dazu die Weine aus dem neuseeländischen Weingut. Die Teilnehmer wurden von der Qualität der von ganz anderen klimatischen Verhältnissen geprägten Weinen aus Neuseeland überzeugt, besonders vom Sauvignon und Chardonnay. Vom Verkostungsraum konnte der Blick über die Bischoffinger Weinlagen im Licht der untergehenden Sonne schweifen und nach dem verspäteten Aufbruch zum Bahnhof wurde gerade noch der Zug erreicht.

Reiner Chrobok

Sommer und Natur – Wein und Kunst

Am 20. Juni 2011 waren wir 19 Teilnehmer zu Gast im Weingut Knab. Das Ehepaar Rinker hatte dieses Weingut 1995 erworben und schonend, aber wirksam weiterentwickelt und sind natürlich Förderer von Slow Food Deutschland.

Wir wurden an diesem schönen Abend mit Muskateller und Riesling im Garten empfangen. Herr Rinker fuhr anschließend mit seinem Oldtimer-Unimog mit jeweils einer Gruppe durch das Naturschutzgebiet Amolterer-Heide. Es lohnte, sich durchschütteln zu lassen: Hohlwege, wundervolle Aussichten – bis hin zum Straßburger Münster, der rote Milan, die Trockenwiesen, interessante Erläuterungen zu seinem Verständnis der Pflege der Weinstöcke und der Böschungen. Parallel führte eine Mitarbeiterin durch den Betrieb, deren letzter Umbau gerade abgeschlossen war.

Frau Rinker bereicherte den Abend mit Informationen zu ihren Bildern und den Kunstwerken weiterer Künstler, die überall auf dem Grundstück präsentiert sind. Die hier gelebte Verbindung von Weinbau und Kunst ist beeindruckend.

Es ist später geworden als geplant, ehe wir mit Weinprobe und Vesper begannen. Wir verkosteten den Wein ohne unseren Gaumen durch Metzger Dirrs köstliche Schinken und Salamis, ergänzt durch einen Kaiserstühler Käse und einem sehr guten Bergkäse aus dem Allgäu, zu beeinträchtigen.

Die Weine fordern zum Lob heraus: Herr Rinker präsentierte seine drei Qualitätsstufen beim Weißburgunder, zwei Grauburgunder und schließlich drei jeweils mit Sternen bezeichnete Spätburgunder und als Besonderheit ist die trockenen Auslese aus 2007 hervorzuheben. **Reiner Chrobok**

Weinlese auf dem Gallushof

Die morgendliche Anfahrt von Malterdingen zum Weingut Gallushof, oberhalb von Heimbach in den Rebbergen des Breisgau gelegen, bietet schon einen besonderen Eindruck von der Landschaft des „Heckenlandes“. Ganz spontan möchte man sich die Region für eine der nächsten Wanderungen vornehmen und die Bergrücken mit ihren Rebbergen und Hecken erkun-



Bild: Gisela Bautz

den. Über die bewaldeten Höhen der Schwarzwaldausläufer kann der Blick ins Rheintal und die Vogesen schweifen.

Heute sind wir aber zur Lese der süßen Kerner-Trauben gekommen, die in einem Weinberg mit überwiegend Muschelkalk-Boden hoch über Heimbach in bester Aussichtslage den Sommer über herangereift sind und auch zum Naschen verlocken.

Winzer und Weinbauberater Johannes Hügler gibt die Rebscheren aus und zeigt uns das professionelle Schneiden der Trauben, so dass unsere Hände möglichst unverletzt den Tag überstehen mögen. Es fällt auf, dass die Trauben überwiegend von Laub bedeckt sind und nicht - wie in vielen anderen Rebbergen - ohne Laubdeckung an den Rebstöcken reifen. Das Geheimnis „der süßen Trauben im Schatten des Weinlaubes“ liegt in der ökologischen Bewirtschaftung nach den Richtlinien von Ecovin und Demeter. Die unteren Weinblätter liefern den Trauben auch noch wichtige Nährstoffe.



Bild: Gisela Bautz

Für die meisten Teilnehmer bedeutete diese Weinlese nicht nur die erste Herbsterfahrung dieses Jahres, sondern auch die erste „Erfahrung mit dem Herbst“ überhaupt. Beides wurde als schöner Ausgleich in der Natur wahrgenommen, zumal man sich dabei auch noch gut unterhalten konnte. Nach 4 Stunden war das Tagessoll erreicht. Auf dem Hof wurden die Trauben sogleich gepresst und der hell-gelbe Saft der Kerner-Trauben wurde in den Tank geleitet. Unter der Woche fand die Lese der Traubensorten Regent und Müller-Thurgau statt. Die verschiedenen Rebsorten mit ihren unterschiedlichen Verarbeitungsprozessen gaben vor dem Vesper noch reichlich Gesprächsstoff.



Bild: Gisela Bautz

Das üppige Winzervesper servierte Frau Hügler in der Straußwirtschaft. Es gab Wein und neuen Süßen und als Höhepunkt frisch gebackenen Flammkuchen. Dieser wird uns immer zusammen mit der Weinlese in Erinnerung bleiben, zumal unser Vesper fast so viel Zeit in Anspruch nahm wie unsere Arbeit im Weinberg.

Gisela Bautz

Die hohe Kunst des Brauens und KäSENS im Hochschwarzwald

Je höher hinauf - desto besser Bier und Käse. So lässt sich der Slow Food Ausflug mit 18 Teilnehmern zur Brauerei Rogg in Lenzkirch und zur Käserei Schwendehof bei Lenzkirch zusammenfassen.

Zunächst wurde die Gruppe in der Brauerei Rogg vom mittlerweile pensionierten Braumeister Herrn Steinhäuser empfangen, der dort mehr als 30 Jahre tätig war und den steten Wandel der Brauerei begleitet und mitgestaltet hat. Da im Laufe der letzten Jahrzehnte der Bierabsatz stetig schwieriger wurde, wurde konsequent in neue Produkte, neue Brautechnik und energiesparende Produktionsanlagen investiert. So lassen sich jetzt ein Bio-Bier, Hefeweizen und ein Schwarzbier sehr gut vermarkten. Damit die teure Flaschenreinigungsmaschine und Abfüllanlage möglichst effektiv genutzt wird, wird in Lizenz auch Limonade aus Konzentrat und Zucker hergestellt. Aus wirtschaftlichen Gründen ist diese Erweiterung der Produktpalette notwendig.

Braumeister Steinhäuser führte uns mit hohem Fachwissen und viel Humor durch "seine" Brauerei und vermittelte uns seine Freude am ausgeübten Beruf, seine Anteilnahme an den wechselvollen Geschicken der Brauerei und seine Begeisterung für das Produkt Bier.

Danach ging es per Auto zum 5 km entfernten Schwendehof. Auf 900 m Höhe gelegen, von steilen Wiesen



Bild: Joachim Paschen

mit Obstbäumen umgeben liegt der Hof abgelegen in einer wunderbaren Schwarzwaldlandschaft. Hier bewirtschaftet Herr Schäfer mit zwei Helfern seinen in Erbpacht vom Fürsten Fürstenberg gepachteten Biolandbetrieb mit 40 Schafen und 20 Schweinen u.a. Bentheimer Schweinen. Er produziert Schafskäse aus eigener Milch und mit zugekaufter Milch Kuh-Käse, Quark, Frischkäse und eine Vielzahl von Weich- und Hartkäsen sowie Wurstwaren und Fleisch von seinen Schweinen, die zu 90 % mit der bei der Käseherstellung anfallenden Molke gefüttert werden.

In der Woche wird 3 mal gekäst und wir werden in die Geheimnisse der Käseherstellung eingewiesen. Das klingt kompliziert und schwierig, zumal wenn man nicht aufpasst und schnell 300 Liter Milch verdorben sein können.

Seine vielfältigen Produkte verkauft Herr Schäfer auf Wochenmärkten in Freiburg, Denzlingen, Gundelfingen und Emmendingen sowie über Wiederverkäufer und an die Schwarzwälder Gastronomie.

Nach der Brauerei – und Käsereibesichtigung waren Durst und Hunger entsprechend groß. So kam es dann zu einer köstlichen Symbiose von Bier und Wein im Brauereiausschank mit ausgiebiger Verkostung der Bier- und Käsespezialitäten. Beides harmonierte bestens und die Stimmung war prächtig.

Hören wir demnächst irgendwo „das käst mich an,, denken wir einfach an den Schwendehof und seine Köstlichkeiten.

Stephan Mutke

Unsere Termine für Sie:

24.10.2011 Winzergespräch
Freiburg-Munzingen, Weingut Karola und Clemens Lang
26.10.2011 Schneckentisch
Ebringen, Rebstock
17.11.2011 Schneckentisch
Schallstadt, Rössle
25.11.2011 Schokolade und Wein
Heitersheim, Weingut Zähringer
03.12.2011 Weihnachtsessen
Freiburg, Waldorfschule

Slow Food Messestand auf der Plaza Culinaria vom 04. - 06.11.2011

Halle 2 Stand 2.6.11

Slow Food Freiburg ist vertreten mit 30 Betrieben unserer Mitglieder und ihren Produkten unter dem Motto: „gut, sauber, fair“. An der Slow Food Vinothek können 80 Weine und Sekte von 28 Weingütern aus der Region probiert werden. Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Mehr Infos auf unserer Homepage:
www.slowfood.de/freiburg

Unsere neuen Slow Food Förderer

Grüner Baum, Merzhausen

www.gruenerbaum-merzhausen.de

Jenne Bäckerei und Konditorei

Endingen-Kiechlinsbergen

www.jenne-baeckerei.de

TROKI Manufaktur, Breisach-Gündlingen

www.meinesuppe.de

Arndt Köbelin Weingut, Eichstetten

www.weingut-koebelin.de

Slow Food Freiburg im Kochstudio der Plaza Culinaria Freiburg

Sonntag den 06.11.2011, 12 Uhr

GESCHMACKSERLEBNIS KARTOFFEL

Zubereitung und Verkostung von alten, aktuellen und zukünftigen Kartoffelsorten
Es werden 4 Sorten Kartoffeln als Pellkartoffeln gekocht bzw. gedämpft und in einem Geschmackserlebnis gegeneinander verkostet. Um zu zeigen, dass selbstgemachtes Kartoffelpüree viel schmackhafter ist, als Beutelware, werden zusätzlich 2 verschiedene Kartoffelpürees aus frischen Zutaten zubereitet, eines davon mit einer farbigen Kartoffelsorte. Als weitere Kostprobe wird es Backofen-Pommes-Frites geben, als eine schmackhafte, fettärmere Version der allgemein bekannten frittierten Pommes frites.

Die Speisen bereitet Dirk Esser (Fachbeirat für Lebensmittelqualität und Kochen von Slow Food Freiburg) zu.

Fachliche Unterstützung leistet Dr. Thomas Gladis Kulturpflanzenforscher vom Samengarten Eichstetten, der viel Wissenswertes und Interessantes zu Kartoffeln erzählen wird.



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.