



Bild: Richard-Martin Kerber

Liebe Slow-Food-Freunde,

„Essen ist eine landwirtschaftliche Handlung“ hat der amerikanische Bauer und Dichter Wendell Berry gesagt. Die Entscheidung was wir essen und wie wir essen hat große Auswirkungen, sowohl für jeden einzelnen persönlich, als auch für die Gesellschaft und für die Umwelt. Mit dem was wir essen, entscheiden wir, ob die lokalen Bauern und Lebensmittelhandwerker ihre Produkte unter vernünftigen Bedingungen herstellen können, und ob es auch eine nächste Generation von Erzeugern und Handwerkern in der Region geben wird. Wir entscheiden auch, ob wir endlose Transporte von Lebensmitteln kreuz und quer über den Globus unterstützen wollen, industriell geschlachtete Hähnchen aus extremer Massentierhaltung haben müssen und wie viele unterschiedliche Lebensmittelzusätze wir pro Mahlzeit einnehmen wollen. Und mit dem wie wir essen, entscheiden wir, ob das Essen nur eine technische Frage der schnellstmöglichen Nahrungsaufnahme auf dem Weg zwischen zwei Terminen ist, oder vielleicht auch etwas wohltuendes, genussliches und geselliges.

Slow Food wehrt sich gegen den Gedanken, dass auf der ganzen Welt und zu jeder Zeit das gleiche Essen angeboten und überall und immer gleich schmecken soll. Wir wollen die Vielfalt der regionalen und saisonalen Ess- und Agrarkulturen bewahren. Wir wollen dem Essen und der damit verbundenen Geselligkeit und Gastfreundschaft den Stellenwert im alltäglichen Leben geben, den sie verdienen.

Mit unseren Veranstaltungen gemeinsam mit den Winzern, Kartoffel- und Gemüsebauern, Metzgern, Bäckern und allen weiteren Erzeugern bekommen wir Einblick in die Erzeugung und lernen die Menschen kennen, die dafür sorgen, dass unsere regionalen Nahrungsmittel bei uns auf den Tisch kommen können. Das gemeinsame Essen pflegen wir mit unseren monatlichen Schnecktischen, bei denen wir uns in einem Gasthaus oder Restaurant zum Austausch und Essen treffen. Und wir kochen auch selbst, gemeinsam in einer unterhaltsamen und vom vielfältigen Austausch geprägten Runde: Vegetarisch, mit Fleisch oder mit Fisch.

Unsere Veranstaltungen sind offen für alle – Mitglieder und Nicht-Mitglieder. Wir freuen uns, wenn auch Sie das nächste Mal dabei sind.

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

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

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

Schnecktisch/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/
Newsletter:

Reinhard Schmidt-Küntzel
Tel.: 0761 592 49 51

Newsletter/Layout:

Angelika Flesch
Angelika@Flesch.biz



Wie schmecken Kartoffeln?

Wenn zu einer Verkostung eingeladen wird, denkt man natürlich – besonders im Weinland Baden – sofort an eine Weinverkostung. Aber auch andere in der Region in hoher Qualität erzeugte Lebensmittel verdienen eine genauere Prüfung und Beurteilung. Daher hatte das Forum ernähren, bewegen, bilden des Landratsamtes Breisgau - Hochschwarzwald in Zusammenarbeit mit der Slow Food Gruppe Freiburg zu einer Kartoffelprobe in das Restaurant Kapuzinergarten in Breisach eingeladen. 22 Personen interessierten sich für diese besondere Verkostung, bei der 12 verschiedene Kartoffelsorten, die alle in der Region angebaut werden, nach genauen Regeln und Kriterien probiert wurden.

Die Teilnehmer wurden seitens des Slow Food Convivium Freiburg vom Convivienleiter **Mats Johansson** und seitens des Landratsamtes von Frau **Anja Meyer**, der Leiterin des Forums ernähren, bewegen, bilden begrüßt. Frau **Meyer** verwies auf die enorme Bedeutung der Kartoffel für die tägliche Ernährung. So enthalten Kartoffeln Kohlenhydrate, Ballaststoffe, Vitamin C und reichlich Kalium. Bei einem Brennwert von 70 kcal pro 100 Gramm ist die Kartoffel zudem wirklich kein Dickmacher.

Anschließend hielt Herr **Franz Josef Mayer** vom Landwirtschaftlichen Technologiezentrum Augustenberg bei Karlsruhe einen einführenden Vortrag über den Kartoffelanbau in Baden-Württemberg. Er berichtete über die verschiedenen Sorten, die alle unterschiedliche Ansprüche an Boden und Klima stellen, über Früh – und Spätkartoffeln und die notwendigen Pflanzenschutzmaßnahmen, da die Kartoffeln einer Vielzahl von Schädlingen ausgesetzt sind, die unter Umständen die ganze Ernte vernichten

können. Insgesamt habe sich der Kartoffelverzehr in Deutschland in den letzten 30 Jahren halbiert und mehr als die Hälfte der geernteten Kartoffeln werde industriell zu Fertigprodukten wie Chips, Pommes frites oder Kartoffelbreispulver verarbeitet.

Dann kam der praktische Teil des Abends: die Verkostung der einzelnen Sorten. Nacheinander wurden vom Patron des Kapuzinergartens **Engelbert Hau**, einem langjährigen Slow Food Mitglied und seinem Team im 5 Minuten Rhythmus die in der Schale gekochten Kartoffeln serviert. Völlig blande, ohne Salz, Gewürze oder Butter wurde probiert und nach jeder Kartoffel mit einem Schluck Wasser neutralisiert. Jede einzelne Kartoffel wurde unter der sachkundigen Anleitung von Herrn **Mayer** nach Farbe, Konsistenz, Struktur, Mehligkeit, Feuchtigkeit und Geschmack bewertet. Das erforderte ein konzentriertes Probieren, im Probenraum herrschte eine arbeitssame Stille um möglichst alle Kriterien erschmecken zu können. Nach jeder Kartoffel wurden die Bewertungen der Teilnehmer verglichen, die häufig sehr unterschiedlich ausfielen. Besonders in geschmacklicher Hinsicht waren die Meinungen oft divergent. Bei einer Kartoffel waren sich aber alle einig: pulvertrocken, zu mehlig und geschmacklos. Das war eine reine Stärkekartoffel, die nur zu industriellen Zwecken angebaut wird.

Am Ende lagen in der Verkostergunst die festkochenden Sorten **Princess** und **Alliance** vorne. Nach dieser interessanten und lehrreichen Probe meinten die Teilnehmer, dass die Kartoffel als hochwertiges Lebensmittel und aufgrund ihrer geschmacklichen Vielfalt in unserer täglichen Ernährung einen höheren Stellenwert verdient habe.

Stephan Mutke

Weinprobe im Weingut Klaus Kerber Staufen

Der Schneckentisch im Gasthaus Hirschen klingt aus mit den von Winzer **Richard-Martin Kerber** ausgebauten Weinen vom Staufener Schlossberg. Als ausgebildeter Koch und Sommelier ist Herr **Kerber** der gewünschte Gesprächspartner beim Thema welcher Wein zu welchem Dessert. In der Vinothek in Staufens Altstadt mit dicken Mauern aus dem Mittelalter lassen sich die Weine in angenehmer Atmosphäre probieren. Unter dem Anwesen liegt der Weinkeller, in dem vor eineinhalb Jahren auch die Staufener-Risse auftauchten und seither die Arbeit des Winzers beeinträchtigen und die Arbeitsfläche einschränken. Der Boden hebt sich, uralter Putz fällt ab und die Weinregale benötigen zusätzliche Aufmerksamkeit.

50 Jahre alte Grauburgunder und Spätburgunder Reben mit bis zu 15 m langen Wurzeln im mineralischen Lehm- und Lössboden unterhalb der Schlossruine bringen mit ihrem geringen Ertrag außerordentliche Weine hervor, was die große Anzahl an Auszeichnungen der Weine bestätigen. Gutedel, Weißer Burgunder, Chardonnay und Gewürztraminer von den Steillagen mit vielen Natursteinmauern, die traditionell von Hand bewirtschaftet werden, lassen das Herz eines Weintrinkers höher schlagen. Und wer es prickelnd mag, kann auch Winzersekt bekommen. Wer sich für die Weine interessiert oder die Vinothek besuchen möchte: Unter www.Kerberwein.de findet man die notwendigen Informationen.

So ist der Leitspruch von **Richard-Martin Kerber** auch zu verstehen:

„Weine mit Charakter und Rückgrat zu produzieren, die unsere Heimat wieder spiegeln...und dabei jeden Tag ein bisschen besser werden!“

Gisela Bautz



Bild: Richard-Martin Kerber

Winzergespräch mit Mario J. Burkhart, Malterdingen

Wenn mir jemand gesagt hätte, dass das Winzergespräch am 01. Februar bis Mitternacht dauern würde, hätte ich es nicht geglaubt. Aber wir – insgesamt neun Personen – konnten uns tatsächlich mit dem Winzer in seinem Keller und an seinem Wohnzimmertisch intensiv austauschen.

Zugegeben, ein gutes Stück Zeit haben wir auch über die Schinkensorten und die Salami mit dem anwesenden Metzger **Markus Dirr** aus Endingen gesprochen. Er hat uns mit einem großen entsprechend belegten Brett überrascht. Das hervorragende Baguette hat Herr **Burkhart** vom Bäcker **Bilharz** aus Kenzingen mitgebracht. Zum abschließenden „Kerner Süßwein“ gab es dann noch einen warmen Ziegen-Feta im Kräutermantel von der Bio-Manufaktur **Monte Ziego** aus Teningen.

Natürlich wurde das Gespräch von einer Verkostung begleitet. Begonnen hat sie bereits im Weinkeller mit einer Probe eines ganz jungen Sauvignon blanc aus dem Fass. Dieser Start kennzeichnete die gesamte Verkostung. Der Winzer stellte uns seine Weiß- und Rotweine im Entwicklungsprozess vor – vom „Rohdiamanten“ bis hin zu immer fertiger werdenden Weinen. Die Highlights - zumindest für mich - waren Rarus 2009 – ein Weißburgunder, Rarus 2009 Sauvignon blanc, Rarus Noir 2005 – ein Spätburgunder (seinem Spitzenwein).

Ein Freund von mir aus Oberkirch hat mir mal gesagt, dass er den badischen Spätburgunder nicht mehr mag. Der schmecke ja überall zu ähnlich. Dass ich heute woanders war, schmeckte ich dann beim Rarus Noir, einem Spätburgunder, der dem üblichen badischen Spätburgunder-Geschmack nicht entsprach. Im Gespräch entdeckten wir die dazu führende Philosophie, die auch für den „Alleinstellungsgeschmack“ sorgt.

Einige Zitate des Winzers zu seinem Wein und seiner Arbeit:

„Ich will die Geschmacksrichtung erzeugen, die dem Malterdingen Boden entspricht. Trotz der eindeutigen Orientierung an den Weinen aus dem Burgund sollen meine Weine ihren eigenen Charakter haben“.

„Ein guter Wein kommt nur aus gesunden Pflanzen. Diese benötigen dafür gesunden Boden. Die Empfehlungen **Rudolf Steiners** u. a. für eine organische Düngung, Lockerung der Bodenstruktur durch Einsaaten, Schutz der Artenviel-

falt bei Flora und Fauna, weitestgehende Vermeidung von Insektiziden werden dafür beachtet.“

„Für mich ist das Ziel, Lagerweine zu erzeugen, die bis zu 30 Jahren haltbar sein sollen – und das gilt für Weiß- und Rotweine.“

Grundsätze im Weinbau von Winzer **Burkhart**:

- Orientierung am Burgund ist möglich, weil ein vergleichbarer Boden verfügbar ist (Muschelkalk und Löss)
- Strenge Ertragsregulierung unter 40 hl/ha, beim Spitzenwein Rarus Noir 10 bis 15 hl/ha – daher auch der Name: „rarus“ kommt aus dem lateinischen und steht für selten, außerordentlich, vortrefflich (vereinzelt, im übertragenen Sinne ertragsreguliert).
- Behutsame Entrappung, zumeist von Hand, um die Gärung in ganz erhaltenen Traubenbeeren zu ermöglichen (intrazelluläre Gärung)
- Ausbau zum großen Teil in kleinen Eichenfässern und kleinen Edelstahltanks (200 bis 500 l), im wesentlichen zur Klärung der Weine, weniger für die Anlage des typischen Barrique-Geschmacks
- Ausbau stets als „Badischer Landwein“ – keine Angabe von Prädikaten
- Sauerstoffvermeidende Umfüllverfahren („reduktiver Ausbau“)
- Direktvertrieb an private Kunden und damit Unabhängigkeit von Handelsketten und deren Preisdruck. Etwa 10 % der Weine werden an die ausgewählte Spitzengastronomie geliefert. Damit ist Herr **Burkhart** z.Z. noch in der Lage, seine Preise nach den tatsächlichen Kosten zu gestalten.

Der reduktive Ausbau der Weine setzt voraus, dass diese Weine vor dem Trinkgenuss ausreichend Luft bekommen – und das setzt natürlich auch Zeit voraus. Bei Verkostungen gelingt das natürlich nicht immer so einfach.

Ich bedaure all diejenigen, die es versäumt haben, der Slow Food-Einladung zum Weingut von **Mario J. Burkhart** zu folgen. Wenn Sie Zugang zu ihm suchen, fangen Sie mit dem Internet an: **www.weingut-burkhart.com**. Für meinen Teil bedanke ich mich, dass ich heute hier zu Gast sein durfte und Wein einzigartigem Geschmacks zu trinken bekam.

Reiner Chrobok

Unsere neuen Slow Food Förderer

Ringlihof, Horben

www.ringlihof.de

Heinehof-Sonnen StraÙe,

Bollschweil-St. Ulrich, www.heinehof.de

Culinara Freiburg Zollers Wein & Tischkultur

Freiburg, www.culinara-freiburg.de

Weingut Gallushof, Teningen-Heimbach

www.bestebioweine.de/gallushof

Weingut Hermann Dörflinger, Müllheim

www.weingut-doeerflinger.de

Weingut Karl H. Johner GbR,

Vogtsburg-Bischoffingen, www.johner.de

Weingut Lothar Schwörer,

KippenheimSchmieheim

www.weingut-lothar-schworerer.de

Weingut Lämmlin-Schindler,

Schliengen-Mauchen

www.laemmlin-schindler.de

Weingut Abril, Vogtsburg-Bischoffingen

www.weingut-abril.de

Konfitürenmanufaktur Alfred Faller GmbH

Utzenfeld-Schwarzwald

www.fallerkonfitueren.de

Marder Edelbrände, Albbruck-Unteralpfen

www.marder-edelbrände

Oleofactum, Offenburg

www.oleofactum.de

Weingut Harteneck, Schliengen

www.weingut-harteneck.de

Edy's Restaurant im Glattfelder, Ortenberg

www.ledigs-gewuerzmanufaktur.de

Rebstock-Stube Ebringen, Ebringen

www.rebstock-ebringen.de

Chilgarten, Freiburg

www.chilgarten.com

Bäckerei Konditorei Reiner Kirschner,

Müllheim, www.baeckerei-kirschner.de

Slow Food Padua Reise mit Avanti

Donnerstag 02.06.2011:

Abfahrt am Konzerthaus um 06:00 Uhr, Ankunft in Padua gegen 15:30 Uhr. Abendessen mit traditionellen, regionalen Gerichten im Restaurant L'Anfora zusammen mit Slow Food Padua.

Freitag 03.06.2011:

Zur freien Verfügung. Möglichkeit zu einer Stadtführung (Treffpunkt 09:00 Uhr am Hotel)

Samstag 04.06.2011:

Slow-Food-Ausflug mit Bus: Abfahrt um 09:30 Uhr zum I'Istituto Agrario S. Benedetto da Norcia in Padua, wo die Gallina Padovana gezüchtet wird. Diese alte Hühnerrasse mit langen Kopffedern war vor ein paar Jahrzehnten fast ausgestorben, wird aber jetzt als Slow-Food-Presidio gezielt weitergezüchtet und vermarktet. Von dort aus fahren wir weiter in die Colli Euganei zu zwei Weingütern (Azienda Agricola U. Salvan a Battaglia Terme und Villa Alessi – Ca' Lustra a Cinto Euganeo), mit Besichtigungen, Weinproben und leichtem Mittagessen. Am Nachmittag besichtigen wir dann die biologisch arbeitende Azienda Altaura a Casale di Scodosia und genießen ein von Slow Food Padua vorbereitetes Abendessen.

Sonntag 05.06.2011:

Rückreise ab Padua um 13:00 Uhr. Ankunft in Freiburg gegen 22:00 Uhr.

Anmeldung: Avanti Busreisen, www.avantireisen.de, Tel. 0761-386588-0, Schlüsselwort „Slow-Food“.

Kochstammtisch Feine Fischküche

Der Kochstammtisch hat am Freitag vor dem Maifeiertag ein Menü mit dem Schwerpunkt Fisch zubereitet. Folgende Speisefolge wurde für und von 18 hochmotivierten Teilnehmern gemeinsam in der Küche des Küchenzentrums Norsingen zubereitet.

Emmentaler Zimtküchlein zum
Gutedelsekt „extra brut“

Saibling-Sauertöpfchen mit
Salat-Garnitur

Lachs mit Meerrettichkruste auf
Kartoffelcreme und Kohlrabi

Makrele (sous vide) mit grünen Erbsen,
Spargel und Sauce Hollandaise

Rhabarber-Crumble mit
Waldmeister-Sahne-Eis

Den Lachs und die Makrelen haben wir von Kleinkuttern, die in der Ostsee fischen, über die Firma **Cux-Fisch** bekommen, die auch Slow Food-Fördermitglied ist.

Das Menü wurde von 3 verschiedenen Weinen und einem Sekt aus der Region sowie einem Clarette (Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc) Rose trocken 2010 aus der Pfalz begleitet.

Die Zimtküchlein passten mit einer leichten Zimtnote sehr gut zum Aperero und der Saibling war nur ganz kurz gegart. Der Lachs mit der Meerrettichkruste, auf einer buttrigen Kartoffelcreme angerichtet, war eine gute Wahl: nicht zu kompliziert in der Zubereitung mit einem Hauch von Meerrettich. Dazu war der Spätburgunder Weißherbst von Weingut Salwey (Slow Food-Förderer) eine gute Wahl.

Die Makrelen wurden mit Zitronenolivenöl und Butter vakuumiert und dann für 18 Minuten bei 60°C im Dampfgarer gegart. Der eine oder andere konnte sich mit dem sehr kräftigen Aroma aber nicht wirklich anfreunden.

Ein selbstgerührtes Sahneeis mit Rhabarberkompott und Streuseln rundete das Menü ab, und nach dem Aufräumen gab es noch einen Kaffee.

Ein rundum gelungener Abend !

Dirk Esser

Mahlkultur

Als eines von verschiedenen Themen konnte die 12. Klasse des Martin-Schongauer-Gymnasiums in Breisach das Thema „Mahlkultur“ bearbeiten. Durch Kontakt mit Oberstudienrat **Dr. Joachim Kittel** konnten wir vom Convivium Freiburg auch Slow Food und unsere Sicht des Themas darstellen. **Mats Johansson** und **Klaus Flesch** referierten am 02 März 2011 über das Slow Food Konzept und dem Slow Food Youth Movement.

Dieses Seminar wurde von **Prof. Dr. theol. Guido Fuchs** begleitet, der die Gruppe in das Thema und die wissenschaftliche Arbeit eingeführt hat.

Damit sich die Schülerinnen und Schüler dem Thema nicht nur theoretisch nähern konnten, stand auch ein Besuch des genossenschaftlichen Gasthauses **Bolando** in Bollschweil auf dem Programm. Dabei wurde unsere Gruppe von **Herrn Karl Dischinger**, einem Vorstand der Genossenschaft begrüßt. Nach einem kurzen Streifzug durch die Geschichte des Bolandos wurde auch eifrig über Produktqualität, eigene Kocherfahrungen und Produzentenerfahrungen diskutiert.

Mit einem kleinen Abendessen gab es einen netten Abschluß dieses Nachmittags.

Klaus Flesch

Unsere Termine für Sie:

12.05.2011 Spargelessen
Oberrimsingen, Hirschen
14.05.2011 Spaziergang, Freiburg
Alter Wiehrebahnhof
21.05.2011 Wein und Wandern im
Kaiserstuhl, Vogtsburg,
Bahnhof Burkheim-Bischoffingen
21.05.2011 Saucen
Freiburg, Familienpflegeschool
23.05.2011 Spargelessen
Forchheim, Lindenbrunnhof
26.05.2011 Schnecktisch
Kiechlinbergen, Dutters Stube
27.05.2011 Ecovin Präsentation
Freiburg, Augustinermuseum
02.06.2011-05.06.2011 Slow-Food
Reise nach Padua
20.06.2011 Winzergespräch
Edingen, Weingut Knab
30.06.2011 Schnecktisch
Freiburg, Busses Waldschänke
21.07.2011 Schnecktisch
Müllheim, Alte Post
07.08.2011 E-Bike-Tour zum Weingut
Kerber, Freiburg, extratour
21.08.2011 E-Bike-Tour zum Weingut
Kiefer, Freiburg, extratour
24.08.2011 Schnecktisch
04.09.2011 Kräuterwanderung
St. Peter, Parkplatz
22.09.2011 Schnecktisch
28.09.2011 Kartoffel-Testessen
Freiburg, Kartoffellhaus
08.10.2011 Weinlese im Heckenland
auf dem Gallushof
Teningen-Heimbach, Gallushof



Bild: Klaus Flesch

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.