



# Slow Food® Freiburg

## Schneckenpost Q4/2012

### SLOW FOOD FREIBURG / SÜDBADEN IST REGIO



Bild: Madeleine Hager

Taubergiesen: Libelle zu Gast beim Slow Food-Picknick

## SLOW FOOD SÜDBADEN FÜR SIE

### EINLADUNG

*Liebe Freundinnen und Freunde des nachhaltigen Genusses,*

*ich lade sie persönlich ein - ob sie nun Mitglied bei Slow Food sind oder nicht- an jeder einzelnen der von uns angebotenen Veranstaltungen nach Lust und Laune und Interesse teilzunehmen! Wir haben ein reichhaltiges Programm zu „Essen und Erleben mit Genuss und Verantwortung“! Eine kleine Auswahl davon stelle ich hier schon einmal auf der nächsten Seite vor (und unser „Rückblick“ Seite 3 und 4 sagt noch mehr!). Im übrigen alles Nähere und jeweils aktuell siehe unsere home page.*

*Bitte bedenken Sie aber: Oft steht nur eine begrenzte Anzahl von Plätzen zur Verfügung. Dann entscheidet schlicht die Reihenfolge der Anmeldung.*

*Herzlichst und bis bald Ihr*

*Mats Johansson*

*Conviviumsleiter Slow Food Freiburg*

**Slow Food: Genießen mit Verstand: Naturschutz mit Messer und Gabel** [www.slowfood.de/Freiburg](http://www.slowfood.de/Freiburg)

#### Kontakte im Convivium

##### Leiter:

Mats Johansson  
Sieben Jauchert 9  
79117 Freiburg  
Tel.: 0761 4562072  
[freiburg@slowfood.de](mailto:freiburg@slowfood.de)

##### Stellvertreter:

Gisela Bautz  
Tel.: 07664 962 671  
[g.bautz@gmx.net](mailto: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

Schneckenisch/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](mailto:Klaus@Flesch.biz)

Presse/Öffentlichkeitsarbeit/  
Schneckenpost

Reinhard Schmidt-Küntzel  
Tel.: 0761 592 49 51

Schneckenpost/Layout:

Angelika Flesch  
[Angelika@Flesch.biz](mailto:Angelika@Flesch.biz)

#### „ 20 Jahre Slow Food – das ist toll!“

Diese Bewegung ist sehr wichtig in einer Zeit, die kulinarische Kultur und gute Lebensmittel nach und nach vor den Hund gehen lässt und dummerweise fast durchweg den Denaturierungskonzernen (ein schönes Wort, das ich neulich irgendwo aufgeschnappt habe) den Vortritt gewährt.“

**Madeleine Jakits**, Chefredakteurin  
DER FEINSCHMECKER



Bild: Eckart Lange

## TERMINE FÜR SIE

14.11.2012:

### RIESLING -BLINDVERKOSTUNG: SLOW FOOD GENIESST DIE VIELFALT DES DEUTSCHEN RIESLINGS

Wir laden Sie zur Teilnahme an einer Riesling-Blindverkostung ein. Die Verkostung wird vom Slow Food-Convivium Frankfurt organisiert und findet zum genau gleichen Zeitpunkt bundesweit in vielen Convivien Deutschlands statt, auch in Freiburg! An der Veranstaltung können Mitglieder von Slow Food, aber auch interessierte Nichtmitglieder gerne teilnehmen, maximal 25 Personen. Anmeldungen erfolgen wie immer über die home page von Slow Food Freiburg. Ort: Villaban, Marie-Curie-Straße 1, 79110 Freiburg (Vauban)

Zeit: 14.11.2012, 19.00 bis 21.30 Uhr  
Teilnehmerbeitrag für Wein, inclusive Imbiss: 25 €, **Udo Kaufß**, Tel.: 0761 702093

22.11.2012:

### SCHNECKENTISCH IM „STORCHEN“

Der Jahresabschluß unserer Schneckentische führt uns in die gemütliche Gaststube des Storchen. Ein Highlight des eigentlich für seine Fischküche bekannten Restaurants im November ist ihr Schlachtmenü. Seit vielen Jahren wird ein Schwein geschlachtet und vollständig verarbeitet. In diesem Jahr stammt das Schwäbisch-Hällische Landschwein vom Hofgut Kaltenherberge in Kandern. Unser erwartetes 5-Gang Schlacht-Menü zum Preis von 48 €. Da dieses Schlachtfest sehr beliebt ist, können wir nur mit einer Gruppe von 10 Personen teilnehmen. Eine Anmeldung ist obligatorisch.

Ort: Storchen Hotel Restaurant  
Familie Helfesrieder  
Felix und Nabor Straße 2  
79189 Bad Krozingen-Schmidhofen  
Tel: 07633 5329, Zeit: 19:00 Uhr  
Auskunft: **Angelika Fleisch**  
angelika@flesch.biz

## Obststand: Marktfülle in Mulhouse

19.01.2013:

### WINTERLICHES MENÜ

In Zusammenarbeit mit Slow Food e.V. Convivium Freiburg. Referent ist **Dirk Esser**. Im Mittelpunkt dieses genussvollen Menüs steht das Kaninchen. Vergessene Wintergemüse, modern zubereitet, begleiten dieses Mahl. Dazu gibt es die passenden Weine. Es werden mehrere Weine verkostet und die Teilnehmer/-innen diskutieren, was am besten harmoniert. Das Kochen eines Fonds für die Sauce, die Vermittlung von Küchentechniken und auch die Angabe der Einkaufsquellen runden diesen Kurs ab. Es werden nur frische und qualitativ hochwertige Produkte eingesetzt.

Ort: Familienpflegeschool, Kartäuserstr. 43, 79098 Freiburg  
Preis: 54 € Max. Teilnehmeranzahl: 16  
VHS Freiburg, Tel. (07 61) 3 68 95 10

17.01.2013:

### Wie wird ein Braten schön knusprig, Endingen, Metzgerei und Wursterei Peter Dirr mit Markus Dirr, Metzgermeister

In der Seminarreihe „Hörsaal Wurstküche“ gehen wir der Frage nach, was einen perfekt gewürzten und geschmackvollen Braten ausmacht. Es geht um das zum Anbraten verwendete Fett, die verschiedensten Gewürze und Aromen, die Art, das Fleisch zu marinieren. Dies und viele weitere Tipps und Tricks werden vermittelt, damit Sie die Geschmacksvielfalt der Fleischgerichte auch zuhause steigern können. Zum Abschluss genießen Sie Kräuterbratwürste mit Herbstgemüsen und Salaten und Weine des Weinguts Gallushof aus Heimbach. -- Bitte beachten Sie: Der Veranstaltungsort ist nicht beheizt!

Ort: Metzgerei und Wursterei Peter Dirr, Königschaffhauserstr.17, 79346 Endingen, Zeit: 18:00 Uhr Preis: 30 € Max. Teilnehmeranzahl: 20  
VHS Freiburg, Tel. (07 61) 3 68 95 10.

## SCHNECKENTISCHE

Einmal im Monat treffen wir uns, um in ausgesuchten Gasthöfen und Restaurants oder Straußwirtschaften gemeinsam zu genießen und uns auszutauschen. Bei der Auswahl der Küche orientieren wir uns an den Slow-Food-Kriterien, wie z.B. Regionalität von Produkten und Rezepturen, Saisonalität und Frische der Produkte, Handwerkliche Zubereitung, die sinnlichen Genuss bereitet, angenehme Gastlichkeit und ein gutes Preis-Leistungsverhältnis usw. Um „verborgene Schätze“ zu entdecken und weiter zu empfehlen, besuchen wir keine bereits hochdekorierten Häuser und entscheiden gemeinsam an unseren Planungsabenden, welche Gasthöfe und Restaurants in unserer Region ausprobiert werden sollen.

Mit den regelmäßigen Verabredungen möchte sich auch unser Convivium an dem von Slow Food Deutschland initiierten Projekt „**Genussführer**“ beteiligen.

Auch hier pflegen wir die Tradition, dass Nichtmitglieder herzlich willkommen sind, die Slow-Food-Philosophie und Slow Food-Mitglieder vor Ort kennen zu lernen, und dabei den Genuss nicht zu vergessen.

Die Schneckentische werden von **Angelika Fleisch** und **Wilma Krätz** vorbereitet. Ihre Anregungen sind Beiden natürlich sehr willkommen!



Bild: Joachim Paschen

## Zu Gast in Köpfer's Zur Sonne Schelingen

### Tipp:

Herbstausgabe **Wein & mehr .....** das **badische Magazin für Feinschmecker und Weinfreunde**, 3 €. Viele Infos zum günstigen Preis: Kaiserstühler Grauburgunderpreis, Markgräfler Gutedel Cup, Tuniberg-Burgunderpfad, Straußen- und Winzerschenken, Rezepte satt, Restaurants, Wein u. Schokolade ... und und immer so weiter!

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

[www.slowfood.de/Freiburg](http://www.slowfood.de/Freiburg)

## EIN SCHÖNER BLICK ZURÜCK

DREILÄNDERECK(E) –DREI REGIONEN–  
UND FEUERALARME ... !

## SOMMERFEST SLOW FOOD FREIBURG UND TÜBINGEN

**Unser Kochstammtisch fing ja gut an...:** Lebensmittel-Einkaufsbummel auf dem malerischen Marché de Mulhouse – dann gemeinsames Kochen in der Freien Waldorfschule St. Georgen („hmm“: Rote Beete-Brombeer-Carpaccio, gedünsteter Kabeljau auf geschmorten Landgurken, Bisquitroulade mit Makrelenmousse, Lamm mit grünen Bohnen, Panna Cotta mit Beerengrütze ...) ... **und dann Feueralarm**, Haus räumen, Feuerwehr-Blaulichter ...und dann, na ja eben blinder Alarm ! Ein fleißiger Rauchmelder verwechselte schlicht Küchendampf mit Feuerqualm!!



Bild: Joachim Paschen

Doch kein Ernstfall...

**Der Abend ging dann aber doch noch ganz gemütlich und in bester Stimmung zu Ende: Winzerin Eva Burtsche vom Weingut Martin Mößner aus Teningen-Köndringen** schenkte zu jedem schmackhaften Gang einen anderen passenden ihrer vorzüglichen Breisgauer Weine ein! (21.07.2012)



Bild: Joachim Paschen

**Rote Beete Carpaccio mit Brombeeren**



Bild: Eckart Lange

**Treffpunkt für den Marktbesuch in Mulhouse**

## AGRIKULTUR-FESTIVAL AUF DEM ANNAPLATZ – MIT POP UND POLKA GEGEN INDUSTRIENÄHRUNG

„Eine große Stadt hat einen großen Magen“, wusste schon der Rheinländische Hausfreund, Johann Peter Hebel. Wie sich der Freiburger Magen nachhaltig und regional füllen lässt – darum ging es an drei Tagen beim ersten Agrikultur-Festival auf dem Annaplatz in der Unterwiehre. Die Veranstalter (voran **Andreas Dilger**, kreativer Freiburger Winzer und Slow Food-Förderer) wollten Wege aufzeigen, wie die „Green City“ Freiburg noch „genießbarer“ werden kann.(...) Infostände von Initiativen und Landbaubetrieben brachten Verbraucher und Erzeuger miteinander ins Gespräch – von **Slow Food** bis zur **Agrar-Aktiengesellschaft Regionalwert AG**. Es tut sich was im Stadt-Land-Verhältnis, war die Botschaft (für rund 1.500 Besucher).“ (...)  
(27. - 29.09.2012)  
(Auszug eines Berichts von **Andreas Waetzel**, Bürgerverein Freiburg-Wiehre, im **Wiehre Journal Sept./Okt. 2012**)

### Tip: Slow Food Magazin abonnieren!

Alle zwei Monate interessante Hintergrundinfos aus der Slow Food Perspektive, genussvolle Reiseberichte, Neues aus dem Geschmackslabor, mehr als 20 Seiten zu jeweils einem wechselnden, aktuellen Thema, schöne Fotos, Termine, Buchtipps – und vor allem Lese-Genuss!  
6 Ausgaben für 29 €:

[www.slowfood.de/  
slowfoodmagazin/abonnament](http://www.slowfood.de/slowfoodmagazin/abonnament)

oder Slow Food Deutschland e.V.,  
Luisenstr., 45, 10117 Berlin

## „ZU TISCH – À TABLE ! - IM ELSASS, IN BADEN UND IN DER SCHWEIZ! - SCNMECK DAS DREILAND !“

Im Hebel-Saal im Dreiländermuseum Lörrach: Gemeinsam präsentierten hier zum ersten mal die Slow Food-Convivien Basel, Mulhouse, Lörrach und Freiburg „Genuss im Zeichen der Schnecke“: die jeweils regionalen Spezialitäten der Jahreszeit ein Wochenende lang! Die (se Slow Food-) Idee überschreitet nämlich längst „Ländergrenzen“: **Gesundes, schmackhaftes, nachhaltig und fair produziertes Essen ist ein Grundrecht für Jedermann!** Und darüber hinaus boten viele Lörracher Restaurants parallel ein nach Slow Food-Kriterien produziertes 3-Gänge-Menü an. (22./23.09.2012)



Bild: Eckart Lange

**Erleuchtung beim Kochen in Norsingen**

## PIQUE-NIQUE À LA REGIO

Erst erlebten wir mit unseren elsässischen Slow Food-Nachbarn aus Mulhouse und Strasbourg eine lehrreiche Führung durch den **Kaiserstühler Samengarten Eichstetten**. Dann Picknick im **Weingut Helde in Sasbach**: Jedes Slow Food-Convivium tischte seine Spezialitäten („gut, sauber, fair“-Produkte!) auf – und Wein, Wasser und Brot hatte Familie Helde reichlich für uns! Ein erlebnisreicher Tag (08.07.2012)



Bild: Madeleine Hager

**Im Samengarten Eichstetten**

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

[www.slowfood.de/Freiburg](http://www.slowfood.de/Freiburg)

## SF Schweiz-Magazin: Leitgedanken ...

Gönnen Sie sich gute Qualität, Sie sind es sich wert.

Vertiefen Sie Ihr Wissen bei passionierten Bauern, Gärtnern, Bäckern, Metzgern, Detaillisten und Köchen.

Bevorzugen Sie Lebensmittel und Saisonales aus der Region.

Unterstützen Sie traditionelle Handwerksbetriebe, solange es sie noch gibt.

Boycottieren Sie Absurditäten wie Dörrbohnen aus China und Mineralwasser aus Japan.

Genießen Sie die Mahl-Zeit im Familien- oder Freundeskreis.

Kochen Sie selbst.

Verwenden Sie möglichst unverarbeitete Lebensmittel und verzichten Sie auf Bequemkost.

### SF-Youth Food Movement: Dinge die du sofort tun kannst, z.B.:

Besuche einen Bauer in Deiner Nähe.

Finde heraus was das Lieblingsrezept von deiner Oma ist und koch es nach.

Koche für Deine Freunde.

Kaufe einen Tag in der Woche nicht im Supermarkt ein!

Kaufe Lebensmittel ohne Strichcode.

## AUCH DAS WAR NOCH:

### SECHS MONATE ERLEBNISSE - EIN (AUSZUGSWEISER) RÜCKBLICK

(Vielleicht waren Sie schon das eine oder andere Mal mit dabei – oder holen sich jetzt hier die schon lange gesuchte Anregung ... ?!)

Frühstücksmatinée mit wilden Früchten - Öl-Verkostungen und Kaffeeprobe - Schokolade und Wein – Käse und Wein - Filme „Taste the waste“ und „Kochen ist Chefsache“ - Pilz- und Kräuterwanderungen mit anschließender Zubereitung und Verzehr - mit Rad und Boot durch das romantische Taubergiessen (s.a. Foto S. 1 !) - E-Bike-Landschaftstouren - Genusswanderungen – Weinproben - Obstbaum- und Rebenblüte im Kaiserstuhl und Markgräfler Land - Eco-Wein-Prämierung im Historischen Kaufhaus Freiburg - SF Padua bei uns zu Gast - SF Freiburg beim Salone del Gusto, TerraMadre- und SF-Internationalen Kongress in Turin - auf Tour mit dem Avanti-Bus - und und und ...

### Tipp: Der neue BZ-Restaurantführer für Südbaden, (19,80 €)

Lohnt sich für alle, die kulinarisch in ganz Südbaden essen und trinken und dabei möglichst keine „gute Adresse“ übersehen wollen. Denn immerhin 194 Restaurants (56 mehr als zuletzt 2008 !) kann dieser **umfassende regionale Führer mit ausführlicher Vorstellung der einzelnen Restaurants** zur Einkehr empfehlen! Dabei ist er deutlich übersichtlicher geworden, wenn auch bei dieser Gelegenheit die gut lesbare Rubrik „sonst noch“ mit Hinweisen auf interessante Besonderheiten einzelner Lokale dabei verschwunden ist. Viel Spaß!

„Du kannst die Welt mit jedem Bissen verändern. Du kannst dreimal täglich abstimmen. Kaufe Produkte von Firmen, die Arbeiter, Tiere und die Umwelt mit Respekt behandeln. Wähle Lebensmittel, die Saison haben. Kaufe biologische Lebensmittel. Erkundige Dich nach Herkunft und Zutaten. Lies das Kleingedruckte auf den Etiketten. Kaufe Nahrungsmittel aus der Umgebung. Kaufe auf Märkten. Lege einen Garten an, sei er auch noch so klein. Koche mit Deiner Familie und esst zusammen. Setze Dich an Deiner Schule für gesundes Essen ein. Erkundige Dich bei Politikern nach den Sicherheitsstandards für Lebensmittel. Wenn Du betest, bitte um Speisen, die uns und den Planeten gesund erhalten. Du kannst die Welt verändern. Jeder Biss hat Folgen.“

**Michael Pollan, Lebensmittel-Wissenschaftler**

### DIE GUTEN ADRESSEN – SIE GIBT ES!

**Sie suchen: „ehrlliche Ware“**, also den handwerklich- traditionell, gut, sauber und fair produzierenden und verkauenden Bäcker, Metzger, Müller, Winzer, Bauernladen, Händler; das ebenso rückhaltlos zu empfehlende Restaurant und Hotel ?!!

**Slow Food Freiburg hat das alles:** über 100 dieser Qualitäts-Adressen in ganz Südbaden, die sogenannten **Förderer**, die sich diesen obigen SF-Kriterien ganz und gar verschrieben haben und sich auf ihren Besuch sehr freuen! Alle auch im **Fördererkatalog Südbaden 2012** vorhanden!

Siehe: [www.slowfood.de/vor Ort/Freiburg/unsere Förderer](http://www.slowfood.de/vor Ort/Freiburg/unsere Förderer)



Bild: Joachim Paschen

### Regionale Vielfalt beim Essen...

**Unsere aktuelle Schneckenpost sowie den Fördererkatalog Südbaden 2012 können Sie jederzeit in FR: Weinbär (gegenüber Rombach), Bertoldstr. 8 oder VHS, Rotteckring 12 sowie bei allen anderen Förderern in Südbaden mitnehmen!**

**Slow Food: ERNÄHRUNGSSOUVERÄNITÄT ZURÜCKGEWINNEN: GUT - SAUBER - FAIR!** [www.slowfood.de/Freiburg](http://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](mailto: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.