



# Slow Food® Freiburg

## 2010: Über-Lebens-Mittel!

*Liebe Freundinnen und Freunde, geehrte Leserin, geehrter Leser!*

*Ein neues Jahr und Jahrzehnt vor uns! Wir wünschen uns, natürlich: Frieden; ein Ende der noch immer unverantworteten globalen Wirtschafts- und Finanzkrise; die Welt im klimatischen Gleichgewicht!*

*Wir wünschen uns auch: ausreichend gesunde Lebens-Mittel und trink-bares Wasser für unsere Mit- Menschen in den Hunger- und Durstregionen der Welt. Deshalb werden auch dieses Jahrzehnt - gegen noch zu viele großindustrielle Widerstände bisher - Landwirtschaft und Nahrungsmittelindustrie weltweit in Richtung Ressourcenschonung und Nachhaltigkeit umgesteuert werden müssen. Das übrigens auch zu unserem Wohl: Armutskrisen kehren zu uns zurück!*

*Slow Food-International und Terra Madre („Mutter Erde“), die inzwischen kontinent-übergreifend agierenden Lebensmittel-Bündnisse der Welt, sind aktiver Teil dieser Bewegung!*

*Und wir in Südbaden? Sind auch dabei. Global und lokal. Selbst im Kleinen: Wir unterstützen hier die ehrlich-umweltschonend und traditionell-handwerklich arbeitenden Bäcker, Metzger, Müller, Bauern, Käser, Winzer, Gastronomen, Händler etc. unserer Region. Das sind in aller Regel familiäre Klein(st)betriebe, die uns mit ihrer Produktions- und Vermarktungsweise mit gesunden und besonders schmackhaften Lebens- Mitteln versorgen.*

*Genießen wir – mündige Konsumenten, die wir bei Slow Food sein wollen - also weiter mit Verstand: Indem wir nämlich „Nachfrage schaffen“, die regionalen und saisonalen, gut, sauber und fair hergestellten Produkte einkaufen, sichern wir die Existenz der gesamtverantwortlich wirtschaftenden Betriebe und werden somit de facto zu deren „Mit-Produzenten“! Und helfen darüber hinaus gewachsene Sozialstrukturen und alte Kulturlandschaften zu erhalten. Für uns alle!*

*Ach ja, und der Genuss, den wir doch alle bei Slow Food so sehr in geselliger Runde lieben? Aber ja doch. Den haben wir reichlich „dazu“: Wer schon einmal aus sauberen Zutaten „slow-produziertes“, langsam gereiftes Fleisch, Schinken, Wurst, Brot, Käse, Wein, Bier etc. verzehrt hat, vergisst den Geschmack nicht mehr und bleibt diesem Genuss verfallen. Und ist natürlich für die Nahrungsmittel-Illusionsindustrie mit ihren Analog-Käse, Glibber-Schinken, Schlamm-Fleisch, Ballon-Brötchen, Pharma-Aromen etc. endgültig verloren. Gut so!*

*Auf ein genussvolles Slow Food-Jahr 2010 mit Herz und Verstand im kulinarischen Südbaden!*

*Ihre*

**Mats Johansson -Conviviumsleiter**

**Reinhard Schmidt-Küntzel -Redaktion**

### **Gedanken zum Wein(en)**

130 badische Weinerzeuger reichen 2009 2750 Weine zur Badischen Weinprämierung ein. 2500 (91%! ) erhalten Gold oder Silber, also für 14 Millionen Flaschen. Also fast alle... Oder: Das umfangreich beworbene Badische Jahresweinfest in Breisach lädt ein zur großen, angenehmen Leistungsschau „des“ Badischen Weins!? Kein renommierter badischer Privatwinzer ist vertre-

ten. Einen wirklich trockenen, durchgegohten Wein sucht man eher vergebens... Wer die grandiose Vielfalt badischer Weine zu lieben gelernt hat, trauert ob dieses nicht gekonnten Auftritts. Ein „perspektivisch konkurrenzfähiges Markenprofil der badischen Weine“ (so Fritz Kellers Forderung in BZ 07.11.09) vermag er auch mit Sympathie nicht zu erkennen. Oder doch etwas anderes: „Kleinstaaterei“?

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

Ein Convivium von Slow Food Deutschland e.V. Vereinsregister Münster VR 4429

### **Kontakte im Convivium**

#### **Leiter:**

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

#### **Stellvertreterin:**

Gudrun Lopez  
Weiherhofstr.12a  
79104 Freiburg  
Tel.: 0761 32553  
**Stellvertreter/Finanzen:**  
Michael Großkemper  
Kybfelsenstr. 46  
79100 Freiburg  
Tel.: 0761 29099073

#### **Fachbeiräte:**

Lebensmittelqualität/ Kochen  
Dirk Esser

Tel. 0172 453 89 44

Messen/Fördermitglieder

Joachim Paschen

Tel. 07666 602110

Schneckenisch/Genussführer

Anne Loyal

Tel. 0761 704 97 68

Wein

Gisela Bautz

Tel. 07664 962 671

Internet/Mitglieder/Interessenten

Klaus Flesch

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

Presse/Öffentlichkeitsarbeit/  
Newsletter:

Reinhard Schmidt-Küntzel

Tel. 0761 592 49 51

Newsletter/Layout:

Angelika Flesch

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

### **Tipp:**

Fahren Sie einmal die „Käse-route Naturpark Südschwarzwald“ mit ihren 17 Hofkäsereien ab, wunderbar von Elzach im Norden bis Gersbach im Süden, Münstertal im Westen bis Bräunlingen im Osten über den ganzen schönen Südschwarzwald verteilt. Traditioneller Bibiliskäse, verschiedene Weichkäse und langgereifte Bergkäse lassen wieder erleben, wie Käse eigentlich schmeckt...  
[www.naturpark-suedschwarzwald.de](http://www.naturpark-suedschwarzwald.de)  
oder 07673-931866.

Global denken - Regional  
wirtschaften -Lokal handeln!  
(Slow Food)

## VOR-FREUDEN AUF

\*Den **Stammtisch** („Schneckentisch“) für Mitglieder und Nichtmitglieder im „Drexlers“, FR am 28.01. bei **Ralph Schmidt** (SF-Förderer und Weinspezialist) und **Mario Fuchs** (Küchenchef).

\*Das **gemeinsame Kochen mit SF-Stuttgart** in Windenreute am 30.01.

\*Die **Feine Küche mit Fisch** mit **Herrn Schwab**, Leiter der vorzüglichen Fischabteilung bei Migros, FR am 27.02. Drei Fischarten werden zu jeweils drei verschiedenen Fischgerichten fachgerecht zubereitet, dann verzehrt, eine ordentliche Warenkunde inklusive! Und Weißwein ...

\***Schokolade und Wein** beim **Heitersheimer Ecovin-Weingut Zähringer** mit **Paulin Köpfer**, dem **Chocolatier Markus Pahlke** von der **Staufener Confiserie Decker** und **Gisela Bautz vom Weinbeirat SF Freiburg** am 05.03. Ein Aromenspielplatz für die Sinne: zu einer handgemachten Praline den richtigen Wein, welch ein Genuss! Und natürlich viel Wissen über Kakaobohnen, Schokoladen und ihre Verarbeitungsmöglichkeiten ...

\***Kalbfleisch gleich „Halbfleisch“?** Mit SF-Förderer **Metzgermeister Dirr** in **Endingen** am 18.03.. Es geht um frisches und abgehangenes Fleisch, gekonnte Fleischzubereitung, badisch-klassisch eingemachtes Kalbfleisch, Kochtipps – und dazu den passenden badischen Wein! (mit VHS)

\*Eine „Reise“ in die wichtigsten Teeländer mit **Teesommelière Doris Federer**, Staufener (SF-Förderer) am 20.03...., FR. Wir bereiten, fachkundig angeleitet, Schwarztee, Grüntee, Rooibusch-, Früchte- u. Kräutertee zu und genießen die anregende Wirkung mit allen Sinnen... (mit VHS).

\*Die **Schneckentische** bei „**Herr Müller**“, Freiburg am 25.03. und „**Köpfer's Sonne**“, **Vogtsburg-Schelingen** am 21.04.. Beide Abende lassen besondere Genüsse erwarten.

## WAS LEIDER SCHON VORBEI IST - AUSZUG -

Mit Freude blicken wir auf einen so „reichen (Veranstaltungs-) Herbst und Winter“ zurück, dass es diese beliebte Rubrik schier sprengt! Da waren, z.B.: „Schnitzel“ beim **Vorzeigemetzger Dirr in Endingen** (mit VHS) – unser genussreicher „Planungsabend“ bei SF-Förderer **Garibaldi, Freiburg** (mit so erfreulich vielen neuen jungen und nicht mehr ganz so jungen Gesichtern!) - die Wein- und Essgenüsse in der **Löwenstraße, Bötzingen**; Gasthaus „**Stemen-Post**“, Oberried; „**Gasthaus zum Kreuz**“, **St. Peter** (mit nostalgischen und vorgestellten Bildern aus der Kaiserzeit an den Wänden!) - der **SF-Dialog-Stand vor der Uni-Mensa** in der „Woche des kritischen

Konsums“ mit **Gudrun Lopez, Mats Johansson, Jan Kerstholt** u.a. - die außerordentlich erfolgreiche Teilnahme an der etablierten **Plaza Culinaria., Freiburg** mit 23 (!) badischen Ausstellern auf dem SF-Stand (Beirat **Joachim Paschen, Klaus Flesch**) - das **Novembermenü „St. Martin“** unseres Kochstammtisches (**Dirk Esser**), natürlich auch mit **Gänsekeule** u.a. (!) - Das **adventlich stimmungsvolle Springerlebacken** mit wunderschönen traditionellen Modells mit **Ursula Krusekamp**.

Erfolgreiche Premiere hatte unser erster **Kinderkochclub (KKC) mit Schülern der Angell-Schule in der Ökostation Freiburg** – wird wiederholt, auch mit der „Tafel“ Freiburg.



Bild: Joachim Paschen

**Festlicher Jahresabschluss für uns in Freiburg war schon traditionell das Weihnachtsmenü „Wilde Weihnachten“** mit Amuse Bouche, Maronensuppe mit Wildhasenrücken, Wildtaube auf Alblinsensalat, Gamsbraten mit Rahmwirsing und handgeschabten Spätzle, gebrannte Spekulatiuscreme mit Zwetschgenkompott und Zimtwaffeln. Dazu -nach dem Naturekt von Höfflin, Schambachhof- zu jedem Gang mindestens einen abgestimmten Wein: von Feuerstein (Gutedel), Holger Koch (Grauburgunder), Michel (Spätburgunder), Salwey (Spätburgunder) und von Gleichenstein (Muskateller).



Bild: Joachim Paschen

## Lesetipps:

\***Drei Männer im Olivenbaum** Der Freiburger Arzt **Dr. Paul Ridder** hat zusammen mit zwei Freunden wiederum ein Buch mit **prägnanten Gesundheitstipps** in **Gedichtform** herausgegeben! Hier wird „den vielen Irrtümern im Bereich von Ernährung und Gesundheit, die allerorten präsentiert werden, auf witzige und würdige Art ein gesunder Gegenpol gesetzt“.

\*Brandneu sind die beiden (ge-)wichtigsten deutschen **Weinführer Eichelmann 2010** und **Gault Millau 2010**. In beiden lässt sich viel und auch durchaus unterschiedliches, nicht zuletzt über Badens Weine erfahren! Ein großer Erfolg jedoch: Der renommierte Gault Millau erscheint zum ersten Mal in seiner Geschichte „**Mit Weinempfehlungen von Slow Food**“!

\***Sitting Küchenbull** von **Sterne Koch Vincent Klink**: „Slow Food (dient dem persönlichen Glück und auch dem Glück der Welt“.

„Gemeinsam essen, das ist europäisch“, sagt **Christina Beaudoins** in einem Gespräch mit der Badischen Zeitung am 4. Januar 2010. Die mehrjährige Vorsitzende des SF-Conviviums **Vancouver/Kanada** lebt für einige Zeit in Freiburg und ist zu unser aller Freude schon engagiertes „Ehren-Mitglied“ bei uns...

## Wir begrüßen neue Förderer:

**Avanti Busreisen**, Hans-Peter Christoph, Freiburg  
[www.avantireisen.de](http://www.avantireisen.de)  
**Weinhandlung Drexler**, Ralph Schmidt, Freiburg  
[www.weinhandlung-drexler.de](http://www.weinhandlung-drexler.de)  
**Weingut Martin Waßmer** Bad Krotzingen/Schlatt  
[www.weingut-wassmer.de](http://www.weingut-wassmer.de)  
**Haus für Weinkultur**  
Michael Schneider, Gundelfingen  
[www.hausfuerweinkultur.de](http://www.hausfuerweinkultur.de)  
**Coffee & more Kaffeerösterei**  
Thomas Schüle, Staufener  
[www.coffeeandmore.de](http://www.coffeeandmore.de)  
**Genüsse in Gläsern** Irenäus Frost, Freiburg  
[www.ireneus-frost.de](http://www.ireneus-frost.de)  
**Löwenzahn Naturwaren**  
Uli Zimmermann, Müllheim  
[www.loewenzahn-muellheim.de](http://www.loewenzahn-muellheim.de)

## Unsere Termine für Sie:

21.01.2010 Mitgliederversammlung  
Freiburg, Weingut Dilger  
28.01.2010 Schneckentisch  
Freiburg, Drexlers Restaurant  
30.01.2010 Kochstammtisch  
mit SF-Stuttgart, Windenreute  
18.02.2010 „Planungsabend“  
Freiburg, Hotel Markgräfler Hof  
27.02.2010 Feine Küche mit Fisch  
Freiburg, Familienpflegeschule  
05.03.2010 Schokolade und Wein  
Heitersheim, Weingut Zähringer  
18.03.2010 Kalbfleisch gleich Halbfleisch?  
Endingen, Metzgerei Peter Dirr  
20.03.2010 Teeprobe, Freiburg,  
VHS im Schwarzen Kloster, Doris Federer  
25.03.2010 Schneckentisch  
Freiburg, Restauration Herr Müller  
21.04.2010 Schneckentisch  
Vogtsburg-Schelingen, Köpfer's  
Gasthaus zur Sonne

„Du sollst nicht alles schlucken“ (Slow Food)

## Geschmack und Regionale Lebensmittelwerker haben eine Lobby: Slow Food Südbaden!

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

Dieser Newsletter erscheint vierteljährlich und 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, den email Newsletter von Slow Food Freiburg unter Angabe der Quelle weiter zu verteilen. Für Anregungen und Wünsche sind wir jederzeit dankbar. Wenn Sie diesen Newsletter in Zukunft nicht mehr erhalten wollen, teilen Sie uns dies bitte mit. Wir entfernen dann umgehend Ihre email Adresse.