



Slow Food® Freiburg

Frühling in der Regio Freiburg.....



Foto: Gisela Bautz

.....und für Slow Food Südbaden

Immer mehr badische Spitzenbetriebe, die sich der Slow Food-Philosophie verbunden fühlen, werden **Förderer von Slow Food Freiburg**. Soeben ist Winzer **Bernhard Huber** aus Malterdingen, einer der jahrelang besten deutschen Rotweinerzeuger überhaupt, neues Fördermitglied geworden. Damit begrüßt das Convivium mit Freude unmittelbar nach **Thomas und Regina Rinker** vom **Weingut Knab** aus Endingen wieder einen tollen badischen Winzer in seinen Reihen (s. www.slowfood.de/freiburg).

Slow Food Freiburg hat 2009 unter allen 75 deutschen Convivien den **stärksten Zuwachs an Förder-Mitgliedern** gehabt. Jetzt legt Freiburgs Förderer-Beirat **Joachim Paschen** zusammen mit **Angelika Flesch** seinen ersten **Katalog der 48 empfehlenswerten Slow Food-Betriebe Südbadens** vor! Damit hat sich die Zahl nach 13 Förderern noch Anfang 2009 nun mehr als verdreifacht! Mit Spannung warten wir darauf, wer **50igstes Fördermitglied** wird?!

Termine für SIE:

13.04.2010 KulturGut, AlkoholPolitik
Freiburg, Bürgerhaus am Seepark

15. - 18.04.2010 Slow Food Messe Stuttgart

21.04.2010 Schnecken-tisch
Vogtsburg-Scheligen,
Köpfer's Gasthaus zur Sonne

24.04.2010 Kräuterwanderung und Menü
Freiburg, Busses Waldschänk

25.04.-01.05.2010 7-tägige Genießerreise
ins Piemont in Zusammenarbeit von
Slow Food Freiburg und Avanti Busreisen

15.05.2010 EcoVin-Präsentation,
Freiburg, Historisches Kaufhaus

21.05.2010 Schinkenprobe mit
oxidativen Weinen, Freiburg bei Lopez

26.05.2010 Schnecken-tisch
Freiburg, Lichtblick, Restaurant & Cafe

01.06.-10.06.2010 (nach Wetterlage)
Der Duft von Rebenblüten
Heitersheim, Weingut Zähringer

10.06.2010 Öffentlicher Planungsabend
Freiburg, Garibaldi

19.06.-20.06.2010 Fahrt an die Mosel,
Traben-Trarbach

10.07.2010 Kochstammtisch, Freiburg
Familienpflegeschool

Wir für SIE:

Leiter:

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

Stellvertreterin:

Gudrun Lopez Weiherhofstr.12a
79104 Freiburg
Tel.: 0761 32553

Stellvertreter/Finanzen:

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

Schnecken-tisch/Genussführer

Wilma Krätz

Tel. 0761 5562234

Jan Kersthold

Tel. 07664 4069079

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

VERTRAUEN IN BUTTER

Vertrauen ist das wichtigste Kapital der bodenständig, gut, sauber und fair in unserer Region wirtschaftenden Betriebe. Breisgau-milch ist nach seinem Etikettenschwindel mit der „Schwarzwälder Butter“ im Interesse weiter glaubwürdiger Regionalität dringend verpflichtet, dieses Vertrauen nachhaltig wieder herzustellen!

Ist das Essen nicht gut, bringt es uns um den Genuss und um unsere Identität. Ist es nicht sauber, verzehrt es die Erde, das Wasser und die Luft. Ist es unfair, verschlingt es die Bauern und die Verbraucher. Das Essen isst uns!
Carlo Petrini, Präsident von Slow Food International

- Unsere immer **vielseitigeren Veranstaltungen und Engagements** finden auch ihren verstärkten Niederschlag in der heimischen Presse und überzeugen immer mehr Bürgerinnen und Bürger, sich Slow Food anzuschließen. **Unsere Mitgliederzahl wächst ständig**, bilanziert Freiburgs **Conviviumsleiter Mats Johansson** erfreut. „Slow Food passt eben einfach“, kommentierte kurz und knapp eine Journalistin.
- **Kommen Sie also doch einfach mal bei uns vorbei, gern auch nur zum „Schnuppern“, ohne gleich Mitglied werden zu müssen, wir freuen uns in jedem Fall auf Sie!**

DAS GESICHT VON SLOW FOOD



Foto: Privat

Der neue **Vorsitzende von Slow Food Deutschland, Dr. Andreas Eichler**, ist Mitglied des Freiburger Conviviums: „Wir bei Slow Food wollen genießen und dabei nicht den Verstand ausschalten.“

AUSZEICHNUNGEN unserer Mitglieder (kleine Auswahl; in einem der nächsten Newsletter werden wir versuchen, eine Übersicht zu bringen!):

- **Metzgerei Grether, Hügelsheim:** „Einer der besten Metzger Deutschlands“ (Feinschmecker 3/2010)
- **Winzer und Gastronom Fritz Keller, Vogtsburg-Oberbergen:** „Beste Rotwein-Kollektion Deutschlands“ (Weinführer Eichelmann 2010)
- **Edmund Marder, Edelbrände, Albruck, Südschwarzwald:** „Destillata-Nationensieger Deutschland 2010“

TIPP: Der Weinfestkalender Baden 2010 ist ab sofort kostenlos zu beziehen unter info@badischerwein.de oder Telefon 0721 557028

AUS DEM CONVIVIAM:

Neu im Vorstand als Stellvertreter und Schatzmeister ist der Breisacher Allgemeinmediziner **Dr. Stephan Mutke**.

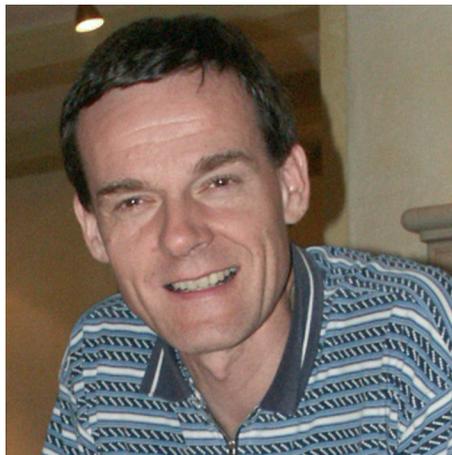


Foto: Klaus Flesch

Zukünftig wollen wir Ihnen an dieser Stelle in jedem Newsletter einen **Ihrer Ansprechpartner** in Freiburg mit Bild vorstellen.

Mit jungem Schwung organisieren jetzt **Wilma Krätz, Angelika Flesch** und **Jan Kersthald** unseren traditionellen **Schnecken Tisch** und **Genußführer!** CL **Mats Johansson** dankte bei dieser Gelegenheit der bisherigen Leiterin **Anne Loyal** für „ihren engagierten Einsatz!“

Wir begrüßen neue Förderer:

Jungbauernhof, Dorothea Mayer, Dietenbach
www.jungbauernhof-kirchzarten.de

Löwenbrauerei Elzach, Johannes Dold, Elzach
www.loewenbrauerei-elzach.de

Weingut Bernhard Huber, Malterdingen
www.weingut-huber.com

Weingut Gebr. Müller, Breisach, Silvia & Joachim Heger
www.mueller-weine.de

Weingut Knab, Endingen, Thomas & Regina Rinker
www.knabweingut.de

Confiserie Café Decker, Staufen Sabine & Markus Decker-Pahlke
www.cafe-decker.de

Dutters Stube, Kiechlinsbergen Arthur & Franziska Dutter
www.dutters-stube.de

Hotel Markgräfler Hof, Freiburg Barbara Kempchen
www.markgraeflerhof.de

Kapuzinergarten, Breisach, Engelbert Hau
www.kapuzinergarten.de

Landgasthaus Rebstock, Sulzburg Christoph Keller
www.keller-rebstock.de

Landhotel Alte Post, Müllheim, Heinrich Mack
www.alte-post.net

Markgräfler Winzerstuben, Badenweiler Jörg Calvis
www.badenweilertherme.de

VOR-FREUDE z.B. auf: (s. Termine S.1)

- Die **Slow Food-Messe vom 15.-18.4. in Stuttgart**, Deutschlands Marktplatz außerhalb gewöhnlicher Genüsse. SF Freiburg ist mit 10 südbadischen Qualitätsausstellern und eigenem Stand voll dabei! Kommen Sie doch mit!
- Die ausgesprochene **Geniesserreise ins Piemont/Italien** – die Ursprungsregion von Slow Food überhaupt! – vom 25.04 - 01.05., zusammen mit Slow Food Förderer **Avanti-Busreisen**.
- Die **EcoVin-Weinprämierung der Besten Badischen Bioweine am 15.05.** im Historischen Kaufhaus, Freiburg, Münsterplatz. Slow Food ist in der Jury vertreten und übernimmt auch die Beköstigung der Teilnehmer!
- Die **Wochenendreise an die Mosel mit Slow Food-Winzern am 19. und 20.06.** mit Schiffsfahrt, Weinbergbegehung, Picknick etc., Gegend um Bernkastel und Traben-Trarbach, mit **Avanti-Busreisen**. **Weinbeirat Gisela Bautz** freut sich auf Ihre Anmeldung!
- Die **Kräuterwanderung mit Astrid Fiebich am 24.04.** im Freiburger Sternwald mit anschließendem – wer möchte – Kräutermenü in **Busses Waldschänke**.
- Die **Geschmacksprobe seltener Schinckensorten mit oxydativen Weinen** mit unserem Experten **Herrn Schwesinger am 21.05.**

WAS LEIDER SCHON VORBEI IST -AUSZUG-

- **Der Kochstammtisch in der Müllheimer Taberna.**
- **Die Feine Fischküche mit Ralph Schwab.**
- **Wein (Weingut Zähringer) und Pralinen (Café Decker/Staufen) in Heitersheim.**

ÜBER UNS: „Die globale Organisation gegen die Globalisierung der Nahrungsmittel, die intelligente Bewegung für eine ökologisch verantwortliche Tischkultur, der liebenswerte Haufen lustiger, kämpfender, chaotischer, diskutierender und genießender Individualisten. So soll das sein! So soll das bleiben!“ **Reinhard Löwenstein**, Weingut Löwenstein, Winnigen (Mosel)

„**Tuning fürs Vieh** – Pflanzenabfälle, Kräuteressenzen und Eingriffe ins Verdauungssystem sollen Kühe, Schweine und Hühner zu noch mehr Leistung treiben!“, **Süddeutsche Zeitung vom 07.01.2010**
Unser Kommentar: Kauft z.B. **Südschwarzwälder Hinterwälder Rind (SF Deutschland-Arche-Produkt)**!

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

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 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.