



Slow Food® Freiburg

Newsletter Q3 2009

LIEBE MITGLIEDER, FÖRDERER, FREUNDE UND INTERESSENTEN, SEHR GEEHRTE DAMEN UND HERREN,

aus dem Convivium - für das Convivium, so wollten wir Ihnen vierteljährlich berichten. Voilà, versprochen - gehalten. Hier ist nun Newsletter Q 3 für das 3. Quartal! Und es gibt oder gäbe viel (zu viel...) zu berichten! Von fröhlichen Tafelrunden, lehrreichen Lebensmittelverkostungen, Fahrradtouren, Ausflugsfahrten etc. - nur: wir haben (nur) zwei Seiten Platz und konzentrieren uns doch wohl mehr auf die Aktivitäten, die vor uns liegen. Etwas Rückschau gelingt uns dann aber trotzdem noch... Einverstanden, d'accord?

Mit genussfreundlichen Grüßen und viel Spaß bei der Lektüre

Ihre Redaktion Convivium Freiburg / Südbaden

Zuerst aber zur **Slow Food-Messe** Anfang April in Stuttgart!

Mit 380 Ausstellern, 103 Weingütern in der Vinothek und über 40 000 Besuchern bzw. Genießern ist sie eine der bedeutenden deutschen Messen geworden - im Dienste des guten Geschmacks! SF Freiburg/Südbaden präsentierte mit einem eigenen Ausstellungsstand das hohe Niveau badischer handwerklicher Lebensmittelherstellung und -verarbeitung (wozu natürlich selbstredend außer z.B. Schinken und Ziegenkäse auch der Wein gehörte!). Deshalb und weil auch lebenswürdige Freiburger Slowfoodlerinnen an den Ständen mit aushalfen, wo immer Not am Mann bzw. an der Frau war, war auch der Vorstand von SF Deutschland immer wieder gern zu Gast bei uns (und wir gern Gastgeber!).



V.l.: Vorsitzender Slow Food Deutschland Otto Geisel, Metzger Markus Dirr, Klaus Flesch Convivium Freiburg Bild: Joachim Paschen

„Genuß fängt nicht erst am Gaumen an. Wir entscheiden schon beim Einkauf darüber.“ (Geisel)

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

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

Wir leben in einer bevorzugten Weingegend. Gott (nun ja) sei's gedankt... Und Slow Food sucht, braucht und achtet den guten, sauber und nachhaltig hergestellten Wein. So baut also unser Convivienleiter **Mats Johansson**, zusammen mit unserer Weinbeiratssprecherin **Gisela Bautz**, den Kontakt zu den hiesigen **Winzern** kontinuierlich aus - und trifft dabei auf eine außerordentlich positive Resonanz! Es gab bisher schon gute Gespräche z.B. mit den Winzern **Huber** (Ihringen), **Köpfer** und **Zähringer**, oder auf der SF-Messe z.B. mit **Dilger** und **Lay** und seit Juni beginnend mit **Dr. Heger**, **Schmidt**/Hofgut Consequence und **Schaffner**. Weitere folgen... Wir leben halt in einer bevorzugten Weingegend.

Nach einer Blindverkostung -souverän von Ecovin Geschäftsführer **Paulin Köpfer** moderiert- wurden am 15. Mai in Schloss Reinach/Munzingen die besten 20 von 200 **badischen Bioweinen** gekürt (zwei der 36 Tester stellte der SF-Weinbeirat Freiburg). Zu den stolzen Gewinnern gehörten auch die SF-Förderer bzw. -Mitglieder **Köpfer**/Grunem, **Lay**/Ihringen und **Zähringer**/Heitersheim. Einige weitere Preisträger kooperieren ebenfalls schon eng mit Slow Food, was uns ebenfalls noch einmal freut...

Fritz Keller, Schwarzer Adler Oberbergen:
"Noch viel mehr über Wein lernt man übrigens am besten, wenn man ihn selber verkostet."

Das Bewusstsein für **qualitativ gute Nahrung** und **Esskultur** wird schon während der Kindheit geschaffen- oder eben häufig leider auch nicht. Hier setzt SF Freiburg mit dem **KinderKochClub** unter Leitung von Fachbeirat **Dirk Esser** an. Der Industrienahrungs- und Werbeblut mit Geschmacksverstärkern, künstlichen Aromen, Bindemitteln, Emulgatoren, Farbstoffen, Süsspampfen, E 127 ff. soll schon im Kleinen begegnet - und ebenso für das gemeinsame, stilprägende Familienessen gewonnen werden. Geschmack muss eben auch **gebildet** werden. Es beginnt am 8. August in Freiamt (mit Frau Nehrbaß) für ca. 15 Kinder mit der Suche essbarer Wildpflanzen. Später auf der Plaza Culinaria sollen die Kinder mit saisonalen einheimischen Produkten in der Showküche kochen und danach mit Stolz und Freude und Verständnis dafür, was sie gekocht haben, "ihr" Essen verzehren können. Mitte Oktober soll dann, wenn alles so klappt, ein erster Kochkurs für Kinder beginnen. Eltern müssen dafür geworben werden...

Kontakte im Convivium Leitung:

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:

Michael Großkemper
Kybfelsenstr. 46
79100 Freiburg
Tel.: 0761 29099073

Fachbeiräte:

Lebensmittelqualität/ Kochen
Dirk Esser
Tel. 0172 453 89 44

Schneckenisch/Genussführer
Anne Loyal
Tel. 0761 704 97 68

Wein

Gisela Bautz
Tel. 07664 962 671

Presse/Öffentlichkeitsarbeit:
Reinhard Schmidt-Küntzel

Messen/Fördermitglieder
Joachim Paschen
Tel. 07666 602110

Internet/Mitglieder/Interessenten
Klaus Flesch
Klaus@Flesch.biz

Newsletter Redaktion:
Reinhard Schmidt-Küntzel
Tel. 0761 592 49 51

Newsletter/Layout:
Angelika Flesch
Angelika@Flesch.biz

Lesetipps - zur Zeit im Verkauf: "Wein & Mehr"

-Das badische (Halbjahres-) Magazin für Feinschmecker und Weinfreunde" (€ 2,50):

Mit ausführlichem Bericht über SF Freiburg. Viele Infos!

"Baden-Württemberg kulinarisch"

-Bookazine Der Feinschmecker Nr. 12" (€ 9,95)

Ein erfreulich dichter, sachkundiger und vor allem mit viel Genuss lesbare Überblick über Südbadens Gasthöfe, Hotels, Bauernläden etc..

"Gault Millau"

-Der Reiseführer für Genießer Baden Württemberg" (€ 19,95)

Ratgeber für unterwegs, der die regionalen Adressen unverändert aus seinen bekannten Deutschland-Restaurant- u. Weinführern (2009) praktischerweise in einem Band zusammenfasst. Viele Tipps!

Unser **Schnecktisch** mit **Anne Loyal** bereitet gemeinsame Tafelrunden in südbadischen Landgasthöfen vor (s. Terminliste - jede/r ist dabei herzlich zum Mitkommen eingeladen!). Daraus entsteht dann eine, natürlich subjektive Empfehlungsliste, die sich zu einem **Genussführer** "mausern" soll (ein Projekt von SF Deutschland, dem wir gerne zuarbeiten); fünf Esstipps - darum geht es ja - sind schon auf der Homepage abrufbar; und es werden ständig mehr... (Auch Ihrem persönlichen Tipp gehen wir gerne nach!)

Die guten Adressen für Käsereien, Qualitätsmetzger, Slow-Bäcker, Ölmühlen, Bauernläden, die Hoffeste unserer Winzer: demnächst noch mehr auf unserer Home Page!

VOR - FREUDEN:

* Zum Beispiel auf den **Besuch bei Fair Breeding/Frau Nagel am 09.07** in Eichstetten a.K. Es geht um Samenvermehrung und Pflanzenzucht ohne Manipulationen, d.h. keine Hybriden, kein Patentausbau zur Monopolgestaltung; um alte Gemüsesorten - und dann um ein Picknick "auf dem Feld" (bei Regen zünftig in der Scheune) mit Verkostung von Tomaten, Gurken, Knoblauch, Zwiebeln ..., Brot, Biokäse, mit Glottertäler Wein...

* Zum Beispiel auf das **Wollschwein-Menü am 13.07. bei SF-Mitglied Manuel Häringer, Rössle/Elzachtal**: Griebenschmalz, Salate, Pfifferlinge, Rücken (rosa), Nacken (gebacken mit Alblinsen!), Schulter (knusprig, 24 Stunden gegart in Kräutertöl), Kartoffelkrapfen, Rahmkraut... Ja, wer möchte da nicht mit...!

* Zum Beispiel auf die **Wanderung am 18.07. zum Wuspenhof im Glottertal über die uralte Hilzinger Mühle mit Aussicht und Vesper**: hausgemacht: Apfelmost, Brot, Schinken, Speck und Käse (ca. 14 - 19 Uhr).

* Zum Beispiel auf die **Winzervesper bei SF-Mitglied Hubert Lay/Ihringen a.K. am 15.08., 17 h**. Wir spazieren in die Weinberge, dann in den Weinkeller und lassen uns währenddessen von Herrn Lay in die Details der Weinzubereitung einweihen. Dann verzehren wir von Frau Lay selbstgebackenes Winzerbrot mit Ihringer Wurst, Schinken und Käse, begleitet von den vorzüglichen Gutsweinen (zur Auszeichnung s.o.). Das Weingut liegt günstige 6 Minuten zu Fuß vom Bahnhof Ihringen!

* Zum Beispiel auf die **Schnecktische am 27.08. auf der Höfener Hütte, Buchenbach-Falkensteig** (Aussicht! Wandern! Produkte "gut, sauber und fair", was für "Hütten" leider nicht selbstverständlich ist!) und am **24.09. im Gasthaus Zum Kaiserstuhl in Vogtsburg-Niederrotweil** (bei der sympathischen Familie Koch) mit der vorzüglichen Kräuterküche.

Auch für Südbaden gilt: Geschmack hat eine Lobby - Slow Food in Freiburg!
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.

* Zum Beispiel auf das **Gemeinsame Sommerfest der Convivien Freiburg und Tübingen am 12./13.09. rund um Freiburg**: darin enthalten ein großes Grillfest, wahrscheinlich auf der Hochburg in Windenreutte, Besuch des Münstermarkts, Führung durch das Freiburger Münster, eine Kaffee-Verkostung seltener Sorten etc. (Planung läuft noch - aber es wird voraussichtlich wie immer super. Also unbedingt vormerken!)

* Zum Beispiel auf den Besuch der **Bäckerei Pfeifle am 01.10.** mit Brotbacken sowie Verzehr der frischen Brotspezialitäten mit Bauernbutter und Zwiebelkuchen. Dazu wird voraussichtlich neben Wein auch Süßer/Federweißer gereicht werden können (je nach Stand der Weinlese).

* Zum Beispiel auf das **Pilzesammeln am 10.10. mit Herrn Schwesinger**, anschließender Zubereitung und Verzehr mit passenden, von ihm ausgesuchten 'schweren' Rotweinen.

Was leider schon vorbei ist...

...und oft so stimmungsvoll war! Bitte, verzeiht, Ihr großartigen Organisatoren, Ihr Ideengeber und Mitgenießer, dass der Platz dem End sich neigt... Die Rückschau also deshalb nur summarisch: *Die von **Dr. Udo Kauf** so umsichtig konzipierte Tagesfahrt ins **Bieler 3-Seen-Land** mit der SchweizerBio-Gemüsezentrale, Bio-Winzer Bruno Martin hoch über dem See mit Chasselas-Weinen und u.a. dem festlichen Abschlußmenu mit unseren Schweizer Slow Food-Freunden. *Die Tafelrunde im **Alten Pfarr- und Domänenhaus in Wollbach-Kandern**, bei der unser Mitglied Georg Gysin zu jedem tollen Gang "seinen Senf dazu gab", wie er es selbst nannte, was genauso gut mundete, wie die von ihm in liebevoller Handarbeit produzierten 'zig Senfsorten. *Die Käse- und Weinverkostung im **Staatsweingut Blankenhornsberg Ihringen mit Bernhard Huber und Hanns Stähle**. *Die Olivenölprobe mit **Angelika Friesinger** von Pi-Cantina (SF) in der Katholischen Akademie Freiburg. *Die Bierprobe - mit Imbiss natürlich- in der kleinen, feinen **Familienbrauerei Löwenbräu in Elzach**. *Die 5-Grüntee-Probe mit der ersten deutschen Teesommelière, **Frau Federer, in Staufen**. *Das schon traditionelle Spargelessen im **Hirschen Oberirnsingen bei Familie Lecomte**. *Der große **Markgräfler Gutedeltag**. Hoch zu (Stahl-)Roß führen wir die für Autos gesperrte Badische Weinstraße entlang. (Einkehr nacheinander bei SF-Winzer **Köpfer**, Weinstand SF-Förderer **Zähringer** und Weingut **Dörflinger**. Oder lief's mit den leckeren Weinen irgendwie andersherum... ?!).

Terminliste:

07.07.2009 Fair Breeding Eichstetten, Feld
13.07.2009 Wollschwein-Menü Gasthaus Rössle, Elzach
16.07.2009 Planungsabend, Freiburg Garibaldi Freiburg
18.07.2009 Wanderung zum Wuspenhof, Glottertal
23.07.2009 Schnecktisch Freiburg, Gasthof Zum Ochsen
25.07.2009 Schweinzerlegen und Grillen bei Metzgerei Grether, Hügelfheim
08.08.2009 KinderKochClub, Freiamt
15.08.2009 Winzervesper Ihringen, Ökologisches Weingut Hubert Lay
27.08.2009 Schnecktisch Buchenbach-Falkensteig, Höfener Hütte
12. - 13. 09.2009 Sommerfest Convivium Tübingen und Freiburg
19.09.2009 Kochstammtisch Freiburg Familienpflegeschule
24.09.2009 Schnecktisch Vogtsburg-Niederrotweil, Gasthaus Zum Kaiserstuhl
01.10.2009 Brotbacken und Zwiebelkuchen Bäckerei Pfeifle, Freiburg
10.10.2009 Pilze sammeln und zubereiten mit Herrn Schwesinger, Freiburg

Fördermitglieder:

Vincent Becker, Ebringen
www.vincent-becker.de
Biolandhof Ziebold, Emmendingen
www.molkeschwein.de
Biomanufaktur Schwarzwald, Schutttertall
www.monteziego.de
Staatsweingut Freiburg & Blankenhornsberg
Weingut Andreas Dilger, Freiburg
www.weingut-andreas-dilger.de
Wursterei & Metzgerei Peter Dirr, Endingen, www.metzgerei-dirr.de
Metzgerei Grether, Mühlheim-Hügelfheim
www.dermetzger.eu
Brennerei & Imkerei Herb, Bonndorf-Holzschlag, www.honig-schnaps.de
Franz Keller Schwarzer Adler, Oberbergen
www.franz-keller.de
Gasthaus Zum Kreuz, St. Peter
www.gasthof-zumkreuz.de
Hotel am Park, Badenweiler
www.hotel-am-park-badenweiler.de
Pfaffenkeller Restaurant & Biomanufaktur, Kandern-Wollbach, www.pfaffenkeller.de
Rinklin Naturkost, Eichstetten
www.rinklin-naturkost.de
Marktladen Rieselfeld, Freiburg
www.marktladen-rieselfeld.de
Gasthaus Rössle, Elzach
www.roessleelzach.de
Gasthaus Schwanen, Stühlingen-Schweningen
www.gasthaus-schwanen.de
Hotel Restaurant Haus Sommerberg, Feldberg-Altglashütten, www.sommerberg.com
Taberna, www.taberna-muellheim.de
Weingut Wilhelm Zähringer, Heitersheim
www.weingut-zaehring.de
Neu im letzten Quartal:
Kartoffelhaus, Freiburg, www.daskartoffelhaus.de
Picantina, Freiburg
Freiburg Wirtschaft und Touristik Messe
www.messe.freiburg.de
Melchers Gastlichkeit, Waldshut-Tiengen
www.melchers-gastlichkeit.de