



Slow Food® Freiburg

Newsletter Q4 2009



GROßMUTTERS GARTEN BIETET AN...

Bild: Joachim Paschen

LIEBE MITGLIEDER, FÖRDERER, FREUNDE UND AN SLOW FOOD FREIBURG INTERESSIERTE, dieser herbstliche Newsletter des 4. Quartals 2009 läuft auch parallel zur großen Badischen **Genießermesse PLAZA CULINARIA** in Freiburg. Slow Food Freiburg/Südbaden ist mit einem eigenen Stand mit 23 Ausstellern der Region vertreten, die sich alle bei ihrer Arbeit dem Motto **Gut, Sauber und Fair** von Slow Food Deutschland verpflichtet fühlen. In einer Zeit der allzu häufigen Lebensmittel-Skandale ist es wichtig, sich wieder auf die bewährte, traditionelle Herstellung, Verarbeitung und Vermarktung unserer Lebensmittel zu besinnen – für unsere Gesundheit genauso wie für unsere Freude am verantwortungsvollen Genuss zu Hause oder in geselliger Tafelrunde! (Convivium Freiburg heißt wörtlich übersetzt auch Tafelrunde Freiburg, Gäste-Tisch.)

Beim **Genießen mit Verstand** treffen sich diesmal Plaza Culinaria, unsere Präsenz in Freiburg und Ihr Interesse. Das fügt sich gut, denn die SLOW FOOD-Philosophie trifft auf immer mehr Resonanz und Interesse in der Öffentlichkeit und bietet zugleich ein großes Spektrum hoch spannender und vielseitiger Veranstaltungen zum **Leben in Nachhaltigkeit**. Deshalb möchte ich Sie herzlich im Namen des Vorstandes und aller Mitglieder des Freiburger Conviviums einladen, gelegentlich oder doch lieber öfter ein Stück des Weges mit uns gemeinsam zu gehen und schon einmal an der einen oder anderen Veranstaltung teilzunehmen. Ihr erster Schritt könnte der Beginn einer lang anhaltenden Freundschaft werden... Sie sind also herzlich zum Genießen mit uns eingeladen! Die Einladungs-Termine finden Sie ebenfalls in diesem Newsletter!

Herzlich
IHR MATS JOHANSSON
Conviviumsleiter Freiburg

PLAZA CULINARIA

Die Plaza Culinaria hat sich für alle qualitätsbewussten Genießer in Baden zu einer festen Institution entwickelt. Hier kann man innerhalb von wenigen Stunden vieles entdecken, schmecken und probieren und sich nicht selten durch neue Geschmackserlebnisse überraschen lassen.

Slow Food Freiburg/Südbaden ist auch dieses Jahr mit einem großen **Gemeinschaftsstand** vertreten: Mit 23 Ausstellern überwiegend aus unserer engeren Region – das sind über 100 % mehr als im letzten Jahr! Was natürlich auch das immer größer werdende Interesse an guten, handwerklich und fair produzierten Lebensmitteln unserer sympathischen Partner zeigt!

GENUSSFÜHRER

Das ist neu: Wir bauen einen GENUSSFÜHRER auf, und das geht so: Gemeinsam besuchen wir ein Badisches Gasthaus, eine Hütte oder Winzerstraße, essen und trinken dort, haben viel Spaß, wiederholen das ganze... und entscheiden dann, ob wir das Lokal wegen seiner besonderen Authentizität und Qualität (Essen, Service, Ambiente) bei uns in die Homepage

http://www.slowfood.de/slow_food_vorort/freiburg/genussfuehrer/

aufnehmen. Und so entsteht z. Zt. eine Liste empfehlenswerter Einkehradressen, die bald mit den guten Tipps anderer Convivien in Deutschland zu einem gesamtdeutschen „Buch“ zusammenwachsen soll. „Genießen in Deutschland“! Und Einkaufsadressen für sauber produzierte Lebensmittel unserer Region finden Sie auf unserer Homepage ebenso!

Kontakte im Convivium

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:

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

Presse/Öffentlichkeitsarbeit/

Newsletter:

Reinhard Schmidt-Küntzel

Tel. 0761 592 49 51

Newsletter/Layout:

Angelika Flesch

Angelika@Flesch.biz

Glückwunsch, Fritz Keller!

Dem traditionsreichen Oberberger Weingut Franz Keller ist vom Aral Schlemmeratlas als einzigem Betrieb in Deutschland die Auszeichnung „Weingut des Jahres 2010“ verliehen worden. Damit würdigt der Restaurantführer das jahrzehntelange beharrliche (auch gegen Widerstände!) Engagement der Familien Franz und Fritz Keller zum Thema Trockener Wein und Gutes Essen in Baden. Slow Food Freiburg gratuliert seinem Fördermitglied Fritz Keller, der zugleich das renommierte Hotel-Restaurant „Schwarzer Adler“ und das Badische Landgasthaus „Rebstock“ in Oberbergen führt!

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

SLOW FOOD-MÄRCHEN VOM SCHÜTZEN DURCH NÜTZEN

Es war einmal... - da wuchsen 1970 noch die Schwarzwälder Täler zu, das Fleisch in der Schnitzelpfanne schrumpfte und schrumpfte und nur der Missmut über so manches Gammelfleisch bei Hausfrau und Hausmann wuchs immer mehr... Da taten sich weitsichtig der Hinterwäldervieh-Züchterverband, Slow Food Freiburg und hellwache Metzger und Gastwirte des Südschwarzwaldes zusammen und retteten das urwüchsige Hinterwälder Rind – es hat ein rotes bis gelbes Fell, ist einfarbig oder gefleckt und gesprenkelt, hat Hörner(!), ist deutlich kleiner und leichter als die in Deutschlands Agrarindustrie vorherrschende „Turbokuh“ - vor dem Aussterben, ließen die Schwarzwald-Täler wieder frei weiden, verarbeiteten die Tiere zu ungewöhnlich wohlschmeckendem Fleisch, Milch und hoch aromatischem Bergkäse... Und Slow Food Deutschland nahm die bedrohte Tierart auch wegen ihres viel gerühmten Fleischgeschmacks und ihrer Bedeutung für die Landschaftspflege als Passagier in die berühmte Arche des Geschmacks auf. Sogar ein brandneuer Prospekt widmet sich in diesen Tagen neu dem Edeltier...

Ach ja, und was ist nun mit dem Slow Food-Märchen?? **Nun, das Märchen bleibt wahr und die engagierten Betriebe wirtschaftlich am Leben, wenn wir als weitsichtige Verbraucher demnächst „Hinterwälder Rind“ und seine Produkte in Metzgerei, Gasthof oder Käseerei verlangen. Eben schützen durch nützen. Es liegt also auch an uns...** (www.hinterwaelder.com)



ECHT HINTERWÄLDERisch....

Bild: Stefan Abtmeyer

ÜBER UNS

EINE FRAGE DES GUTEN GESCHMACKS

Die Slow-Food-Aktiven wollen gutes Essen genießen, das aus Zutaten zubereitet worden ist, bei deren Produktion weder die Umwelt noch der Mensch beeinträchtigt wurden. Und sie wollen, dass die Landwirte und auch die Nahrungsmittelhandwerker angemessene Erlöse für ihre Produkte bekommen. „Gut, sauber, fair“ lautet ihr Motto.

Das geschieht zum Beispiel dadurch, dass sie Erzeuger mit Gastronomen und Lebensmittelhändlern in Verbindung bringen und selbst für Nachfrage sorgen. (Silvia Faller in Badische Zeitung v. 30.09.2009)

VOR-FREUDEN

*Z. B. am 13.10.09 auf den SF/VHS-Kurs **Schnitzel vom Hals oder aus der Oberschale...?** mit Qualitätsmetzger **Markus Dirr aus Endingen**. Die praktische Fleischkunde wird „ergänzt“ mit feinem Braten, Badischem Wein und frischem Tovarer Brot...

*Z. B. am 18.10.09 auf **Mit den Weinschmeckern in die Löwenstraße ins Weingut Schaffner**, Bötzingen a.K. Selbstgemachte typische regionale Gerichte werden sich mit den jüngst vielfach ausgezeichneten Bioweinen der sympathischen Familie Schaffner auf das vorzüglichste vermählen!

*Z. B. unsere gemeinsamen **Schnecken-tische in ausgesuchten Badischen Gasthäusern:**

22.10.09 Sternen Post Oberried

26.11.09 Zum Kreuz, St. Peter

28.01.10 Drexlers Freiburg

25.02.10 Kapuzinergarten Breisach

25.03.10 Herr Müller, Freiburg

*Z.B. Wir beteiligen uns mit einem **Informationsstand vom 27.-29.10.2009** an der Aktion „**Kaufen mit Köpfchen - die Woche des kritischen Konsums**“ von 11.30 - 14 Uhr vor der Mensa der Albert-Ludwigs-Universität Freiburg, Rempartstrasse. Motto: „Absolut gutes“ Essen bio/fair/regional/saisonal.

Die Aktion wird von „AID - Armutsbekämpfung im Dialog“, einer gemeinnützigen Studierendeninitiative an der Universität Freiburg organisiert.

*Z. B. vom 06. - 08.11.2009 auf die **Plaza Culinaria** in Freiburg mit unserem eigenen großen Stand mit dem so vielfältigen Angebot unserer meist südbadischen Ausstellungspartner.

*Z. B. Am 21.11.09 auf den **gemeinsamen Kochstammtisch mit Slow Food Stuttgart** in Freiburg.

*Z. B. am 12.12.09 auf das traditionelle **Weihnachtessen des Kochstammtisches** in Freiburg (Tipp: rechtzeitig anmelden...!)

GENÜßLESEN:

Wolfgang Abels - wirklich aktuelle - Ausgaben 2009 im **Oase-Verlag** heißen **Südschwarzwald** oder **Freiburg, Breisgau, Markgräfler Land** oder **Elsass & Sundgau**. Wer nur den Feldberg finden, das Münster in Freiburg beschrieben oder den Hinweis auf besternte und behaubte Restaurants haben will, greife getrost weiter zu herkömmlichen Reiseführern - und ist womöglich besser bedient. Wer aber nun wirklich einmal den sprichwörtlichen „Geheimtipp“ will, den „Schwarzwald von einst“, die romantische Wiese zum Träumen, den selten begangenen Wanderweg mit Aussicht, den Bauerngasthof mit von Hand hergestellten Speisen, die nicht überrannte familiär geführte Gartenwirtschaft, den in Ruhe gereiften Schwarzwälder Schinken und Speck „von anno dazumal“, und, und, der kommt an Wolfgang Abel nicht vorbei! In Deutschlands südwestlichem (Dreiländer-) Eck gibt es nichts Vergleichbares! So fand sich der Verfasser unlängst im „**Auerhahn**“ in **Aitern-Rolls-bach** wieder, ein Flecken wie außerhalb der Zeit oder besser noch aus jener Zeit, als er noch selber Kind war. Grandios, war nur mit Abel zu finden! Und wen seine gelegentlich überbordende Lust an analytischer Polemik nicht stört (und warum sollte es das), wird die Unentbehrlichkeit Abels im zähen Einsatz für eine ehrliche, saubere, herkömmliche, dem Gast zugewandte Gastronomie ohne Turbofleischprodukte, Einheitssoßen und Geschmacksverstärker nicht hoch genug einschätzen können! Zum nachhaltigen Wohle der gesamten, auch und gerade vom Tourismus lebenden Region in jedem Fall!

WAS LEIDER SCHON VORBEI IST

*Das **Winzervesper** im Ökologischen Familienweingut **Hubert Lay** in **Ihringen** mit Wanderung durch Weinberg, Keller und Menü.... Der erlebnisreiche Nachmittag und Abend mit herrlichem Essen und Trinken klangen noch schöner aus, als Winzer Lay spontan Mitglied und Förderer von Slow Food Freiburg wurde! Herzlich willkommen!

*Das so vielseitige **Wollschwein-Menü** bei **Kristine** und **Manuel Häringer** (SF-Förderer) im **Rössle** in **Elzach**.

*Die **Schneckentische** in aussichtsreicher Panoramalage mit ebenso anmachendem Essen in der **Höfener Hütte** in **Buchenbach-Falkensteig** und das exzellente **Kräuter Menü** bei der sympathischen **Familie Koch** im anheimelnden **Zum Kaiserstuhl** in **Vogtsburg-Niederrotweil**.

*Das **Traditionelle Gemeinsame Sommerfest** mit dem **SF-Convivium Tübingen/Neckar**: Das große Grillfest mit allerbesten Fleischstücken wurde aus familiären Gründen kurzfristig in den (spontan einspringenden, danke!) **Gasthof Hirschen-Dorf** in **Elzach-Biederbach** (SF-Mitglied) umgelegt und wurde in wunderbar ländlichem Ambiente ein voller Erfolg! Abends kamen mit **CL Helmut Stöhr** aus **Tübingen** sogar noch **SF-Bundesvorsitzender Otto Geisel** dazu und genossen die wohlschmeckenden Spezialitäten mit den passenden Weinen!... Andere ließen sich dazu auch ein zünftiges Fassbier von der kleinen, feinen **Löwenbrauerei aus Elzach** schmecken! Der Tag hatte morgens bereits mit einer **kunsthistorischen Führung** durch das **Freiburger Münster** begonnen, dem sich der **Besuch des wunderschönen Münstermarkts** anschloss. Edle und seltene **Gourmet-Kaffeesorten** wurden danach bei **Original Food** mit **Florian Hammerstein** in der **Freiburger Altstadt** probiert.



KAFFEE MAL ANDERS.... Bild: Joerg Fennert

*Der lehrreiche Besuch bei **Frau Nagel/Fair Breeding in Eichstetten**, die uns mit selbstgezüchteten, samenfesten Gemüsesorten – als notwendigen Alternativen zu Hybriden und Genmanipulationen der marktbeherrschenden Pflanzenkonzerne! - vertraut machte und anschließend das ganze, nach einem Feldbesuch, zu einem zünftigen Picknick in der Scheune zusammenführte.



TOMATEN WIE EINST.... Bild: Ingetraut Schürk

*Der **Kochstammtisch in Freiburg**, dort wurden die vielfältigsten gefüllten Nudeln zubereitet (siehe Zitat BZ S. 2 in diesem Newsletter).

*Das gemeinsame **Brotbacken in der Familienbäckerei Pfeifle, Freiburg**, kenntnisreich und charmant von Firmenchef **Wolfgang Pfeifle** vorgestellt. Frisch gebackene Selen und Pain Paillasse nach ausgewählten Rezepten, selbstgebackener Zwiebelkuchen, später dann noch das in Freiburg einzigartige Bio-Urdinkelbrot – mit Rohmilchbutter aus Eichstetten, Weinen und Sekt von **Hug, Köpfer und Maget** dazu – das hatte schon was! **Vorstand Gudrun Lopez** war mit „Ihrer Veranstaltung“ augenscheinlich sehr zufrieden... Bild: Joerg Fennert



BACKEN ALS HANDWERK....

*Und am 3. Oktober auch die schon **traditionelle Pilzwanderung** mit dem **SF-Pilzexperten Reinhard Schwesinger** im Kappeler Tal. Er hatte für den Abend dann ein Spitzen-Menü vorbereitet (mit den dazugehörigen, diesmal italienischen Weinen), es gab Tagliatella mit Pilzen, Steinpilzgratin, Rotwein-Pilzrisotto mit Entenbrust, kühles Dessert... alles zum puren Genussabend! Ein wunderschöner Slow Food-Tag klang damit aus...

Unsere Termine für Sie:

13.10.2009 VHS „Schnitzel“
Endingen, Metzgerei Dirr

15.10.2009 Planungsabend
Freiburg, Garibaldi

18.10.2009 Straußenbesuch
Bötzingen, Löwenstraße Weingut
Schaffner

22.10.2009 Schneckentisch
Oberried, Gasthaus Sternen Post

27.-29.10.2009 „Kaufen mit Köpfchen -
die Woche des kritischen Konsums“
Freiburg, Universität, Mensa

02.11.2009 KinderKochClub
Freiburg, Ökostation

06.-08.11.2009 SF-Stand
Plaza Culinaria Freiburg

21.11.2009 Kochstammtisch
Freiburg, Die Küche, Wallstr. 12-14a

26.11.2009 Schneckentisch
St. Peter, Gasthof zum Kreuz

12.12.2009 Weihnachtsessen
„Wild(e) Weihnachten“
Freiburg, Familienpflegeschule

16.01.2009 VHS „Hinterwälder Rind,
vergessene Wintergemüse“ Freiburg,
Dirk Esser, Familienpflegeschule

28.01.2010 Schneckentisch
Freiburg, Drexlers Restaurant

25.02.2010 Schneckentisch
Breisach, Kapuzinergarten

Warum wir bei Slow Food sind:

“ Pizza Margherita mit Analogkäse
aus dem Labor statt echtem Käse!“

„ Erdbeerdrink völlig erdbeerfrei !“

„ Pistazienpudding ohne die kleinste
Pistazie!“

Auch darum!

Du kannst die Welt verändern mit jedem Biss.

(Michael Pollan, FOOD INC.)



GESAMMELT....

Bild: Joerg Fennert

Die Slow Food Förderer

Das Bündnis unter dem Dach von Slow Food Deutschland für gut, sauber und fair hergestellte Lebensmittel zwischen bewussten Genießern und mündigen Verbrauchern einerseits und Herstellern, Verarbeitern und Vermarktern eben dieser Produkte andererseits ist wohl einmalig in der Welt. Slow Food-Förderer kann nur werden, wer sich den grundsätzlichen Zielen und Prinzipien von Slow Food International verpflichtet fühlt und diese nach Überzeugung von Slow Food Freiburg auch bei sich im Betriebsalltag praktiziert.

In Freiburg/Südbaden kümmert sich der für die Fördermitglieder und Fachmessen zuständige Fachbeirat Joachim Paschen um unsere „Partner in Sachen Nachhaltigkeit“. Übrigens: es werden immer mehr, wir freuen uns! Keine Frage dabei natürlich, dass wir Ihnen unsere Förderer als Gute Adressen des verantwortlichen Genusses empfehlen können!

Neu im letzten Quartal:

Bäckerei Wolfgang Pfeifle, Freiburg
info@baeckerei-pfeifle.de

Garibaldi Freiburg
www.garibaldi-freiburg.de

Ökologisches Weingut Hubert Lay,
Ihringen www.weingut-hubert-lay.de

TeeArie, Staufen
www.teearie.de

TopQualiTea, Freiburg
www.topqualitea.com

Markgräflerland Art, Müllheim
www.markgraeflerland-art.de

ANGELL Akademie Freiburg
www.angell-akademie-freiburg.de

Weinbär, Freiburg
www.weinbaer.de

Produzenten

Staatsweingut Freiburg & Blankenhornsberg
www.staatsweingut-freiburg-und-blanken-
hornsberg.de

Weingut Wilhelm Zähringer, Heitersheim
www.weingut-zaehringer.de

Weingut Andreas Dilger, Freiburg
www.weingut-andreas-dilger.de

Wursterei & Metzgerei Peter Dirr,
Endingen, www.metzgerei-dirr.de

Brennerei & Imkerei Herb, Bonndorf-
Holzschlag, www.honig-schnaps.de

Metzgerei Grether, Müllheim-Hügelheim
www.dermetzger.eu

Biolandhof Ziebold, Emmendingen
www.molkeschwein.de

Gastronomie

Melchers Gastlichkeit, Waldshut-Tiengen
www.melchers-gastlichkeit.de

Gasthaus Schwanen, Stühlingen-
Schwaningen
www.gasthaus-schwanen.de

Hotel Restaurant Haus Sommerberg,
Feldberg-Altglashütten,
www.sommerberg.com

Franz Keller Schwarzer Adler, Oberbergen
www.franz-keller.de

Taberna, www.taberna-muellheim.de

Gasthaus Zum Kreuz, St. Peter
www.gasthof-zumkreuz.de

Gasthaus Rössle, Elzach
www.roessleelzach.de

Hotel am Park, Badenweiler
www.hotel-am-park-badenweiler.de

Kartoffelhaus, Freiburg,
www.daskartoffelhaus.de

Neu & Vorgestellt

Garibaldi

Klaus Kratz ist Garibaldi, der renommierte italienische Feinkost- und Weinladen seit 12 Jahren in der Freiburger Tal-/Ecke Günterstalstraße! Schon seit 1999 Slow Food-Mitglied, ist er jetzt auch noch Förderer geworden. Wir freuen uns!



Slow Food – Ja, ich will...

- Ich möchte Slow-Food-Mitglied werden.
- Ich bin Slow-Food-Mitglied und möchte ein neues Mitglied werben. Mitgliedsnummer:
- Ich bin kein Slow-Food-Mitglied und möchte ein neues Mitglied werben.
- Ich möchte nur das Slow Food Magazin abonnieren (6 Ausgaben für 20 Euro im Jahr / Abo-Preis 2009). Slow-Food-Mitglieder erhalten die Zeitschrift kostenlos.
- Ich möchte ein Abo des Slow Food Magazins verschenken (6 Ausgaben für 20 Euro im Jahr / Abo-Preis 2009).

Absender

Name, Vorname
Straße, Hausnummer
PLZ, Ort
Telefon

Adresse des neuen Mitglieds

Name, Vorname
Straße, Hausnummer
PLZ, Ort
Telefon

- Einzelmittglied (75 Euro) Familienmitglied (95 Euro)
- Juniormittglied – bis 26 Jahre (30 Euro)

Das Slow Food Magazin geht an

Name, Vorname
Straße, Hausnummer
PLZ, Ort

Einzugsermächtigung (für Abonnement bitte unbedingt ausfüllen):

- Hiermit ermächtige ich Slow Food, die fälligen Abonnementgebühren von meinem Konto einzuziehen.

Kontoinhaber
Kontonummer
BLZ
Kreditinstitut

Bitte schicken Sie die aktuelle Prämie an folgende Adresse:

Name, Vorname
Straße, Hausnummer
PLZ, Ort
Slow-Food-Mitgliedsnummer

Ort, Datum, Unterschrift

Widerrufsrecht: Sie können Ihre Vertragserklärung innerhalb von zwei Wochen ohne Angabe von Gründen in Textform (z.B. E-Mail, Brief, Fax) widerrufen. Die Frist beginnt mit dem Datum der Vertragsunterzeichnung. Zur Wahrung der Widerrufsfrist genügt die rechtzeitige Absendung des Widerrufs an: Slow Food Deutschland e.V., Geschäftsstelle, Wilhelmstr. 22, 71638 Ludwigsburg Fax: 07141. 992 09-74, E-Mail: info@slowfood.de

Handel

Rinklin Naturkost, Eichstetten
www.rinklin-naturkost.de

Vincent Becker, Ebringen
www.vincent-becker.de

Marktladen Rieselfeld, Freiburg
www.marktladen-rieselfeld.de

Pi - Cantina, Freiburg,
email: info@pi-cantina.de

Institutionen und Einrichtungen

Freiburg Wirtschaft und Touristik Messe
www.messe.freiburg.de

Carlo Petrini ist der erfolgreichste Revolutionär Italiens. Er ist der Gründer von „Slow Food“, jener inzwischen weltweiten Bewegung zur Rettung des Genusses. Die Revolution fand beim Essen statt, nicht in den Fabriken. Gabel und Spaten waren erfolgreicher als Hammer und Sichel. Slow Food rettet heute Speisefische, steht an der Seite bockiger Rohkäseerzeuger. (Der Spiegel 27.07.2009)

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.