



Slow Food® Freiburg

Newsletter Q4 2010



Bild: Gisela Bautz

LIEBE MITGLIEDER, FÖRDERER, FREUNDE UND AN SLOW FOOD FREIBURG INTERESSIERTE, Slow Food ist eine weltweite Bewegung von Menschen, deren vereinendes Element die Geselligkeit in Verbindung mit natürlichem Genuss, die Wertschätzung der gemeinsamen Mahlzeit als soziales Gut und die Freude an einfachen Dingen ist. Unter dem Symbol und der Botschaft der Schnecke kommen Menschen ins Gespräch über Essen und Lebensmittel. Das Wissen darüber, wie Lebensmittel erzeugt wurden, wer sie produziert hat und wie sie auf unsere Teller gelangt sind, ermöglicht uns Essen mit Genuss. Die Vereinigung, die 1986 in Italien von **Carlo Petrini** gegründet wurde, hat heute etwa 100.000 Mitglieder in über 100 Ländern, davon allein 10.000 in Deutschland, die in 78 Convivien (Tafelrunden) organisiert sind.

Für uns sind Essen und Lebensmittel weder eine lieblose Frage der optimalen Energiezufuhr noch eine Frage des egoistischen Hedonismus. Essen à la Slow Food bedeutet, die Unterschiede von Lebensmitteln, Zutaten, Speisen und Aromen zu erkennen und zu schätzen, die Vielfalt an Nahrungsmitteln und Erzeugern wertzuschätzen und den Rhythmus der Saison unserer Lebensmittel zu respektieren. Deshalb setzt sich Slow Food für die Förderung einer verantwortungsvollen Landwirtschaft, die artgerechte Tierhaltung, das traditionelle Lebensmittelhandwerk, die Bewahrung der regionalen Geschmacksvielfalt und eine gerechte Entlohnung der gut, sauber, fair und regional arbeitenden Produzenten ein. Slow Food ist der Überzeugung, dass wir als Konsumenten schon durch unseren Einkauf die Verantwortung mit dafür übernehmen, was produziert und erzeugt wird. Wir entscheiden mit unserem Einkauf, ob die regionalen Kulturlandschaften mit den Streuobstwiesen und die offenen Schwarzwaldweiden für die heimischen Hinterwälder Rinder erhalten bleiben.

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

Von uns hängt es ab, ob herkömmliche wertvolle Nutzpflanzen weiter angebaut werden, ob der Metzger nebenan selbst Wurst und ob der Bäcker selbst Brot nach herkömmlicher Art herstellt oder beide nur noch beliebige Verkaufsstellen für austauschbare Fertigprodukte sind.

Für **Slow Food Freiburg** hat die **Plaza Culinaria** als Messe rund um die Themen Essen, Kochen und die Lebensmittel regionaler Erzeuger mit ihren kurzen Transportwegen große Bedeutung. Deshalb sind wir mit über 30 handwerklich, traditionell und ehrlich arbeitenden, vorwiegend südbadischen Ausstellern wieder mit einem Gemeinschaftsstand auf der **Plaza Culinaria** vertreten. **Erstmalig können in der Vinothek Weine der Winzer und Weinhändler probiert werden, die mit ihren Betrieben Mitglieder von Slow Food Freiburg sind.** Und außerdem wird im Messe-Kochstudio gezeigt, dass man gemäß dem Slow-Food-Motto „gut, sauber, fair“ mit einfachen Mitteln aus regionalen Produkten gesund und günstig kochen kann. Probieren Sie und lassen auch Sie sich begeistern!

Alle Besucher der **Plaza Culinaria** sollten die Chance nutzen, uns, die Slow-Food-Philosophie und einige Slow-Food-Produzenten mit ihren Produkten kennen zu lernen. Und natürlich vor allem, um zu genießen und die enorme Geschmacksvielfalt unserer Region in einer netten und kommunikativen Umgebung weiter zu erkunden.

Das Slow Food Convivium Freiburg ist allerdings nicht nur zur Plaza Culinaria aktiv. Wir bieten regelmäßig interessante Veranstaltungen in unserer Region an (www.slowfood.de/Freiburg), einige Beispiele finden Sie in diesem Newsletter, und wir freuen uns über das ständig steigende Interesse und die immer mehr werdenden Mitglieder, Freunde und Förderer.

Herzlichst
IHR MATS JOHANSSON
Conviviumsleiter Freiburg



Bild: Gisela Bautz

Kontakte im Convivium

Leiter:

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

Stellvertreter:

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

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

„Ich möchte die Geschichte einer Speise kennen, ich möchte wissen, woher die Nahrung kommt. Ich stelle mir gerne die Hände derer vor, die das, was ich esse, angebaut, verarbeitet und gekocht haben“

Carlo Petrini

„Buono, pulito e giusto“

Autoren des Newsletters:

Hinterwälder:

Mats Johansson

Kochstammtisch:

Dirk Esser

Pilzwanderung:

Mats Johansson

Saftprobe:

Gisela Bautz

Schnecken-tisch:

Wilma Krätz

Vegetarischer Kochtreff:

Manuel Häringer, Udo Kauß

ARCHEPASSAGIER HINTERWÄLDER RIND „schützen durch nützen“

Die Arche des Geschmacks - das internationale Slow Food Projekt zur Erhaltung der Biodiversität, von der Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt 1996 gegründet, schützt weltweit fast 1.000 regional wertvolle Lebensmittel, Nutztierarten und Kulturpflanzen vor dem Vergessen, indem sie in die Arche des Geschmacks aufgenommen werden. Lokale und regionale Lebensmittel, Nutztier- und Nutzpflanzenarten, die unter den gegenwärtigen ökonomischen Bedingungen am Markt nicht bestehen oder „aus der Mode gekommen sind“, sollen durch die Arche-Kampagne vor dem Vergessen gerettet werden. Mit dem Wissen, dass biologische Vielfalt regionale Wurzeln besitzt, bewahrt die Arche des Geschmacks das kulinarische Erbe der Regionen. In Deutschland sind es aktuell rund 30 Passagiere.

Einer der Arche-Passagiere ist das Hinterwälder Rind. In den schwierigsten Höhenlagen des südlichen Schwarzwaldes um Feldberg, Belchen und Wiesental war das Hinterwälder Rind schon immer zu Hause – bis es in den 1970er Jahren fast ausgestorben wäre. Ganz anders das Bild heute: Es ist aus der offenen Landschaft des Südschwarzwaldes nicht mehr wegzudenken. Das genügsame, trittfeste Rind weidet friedlich auf Borstgrasrasen von Gneis- und Granitkuppen, an Steilhängen wie auch auf den tiefgründigen, feuchten Hochflächen.

Wir treffen uns beim Vorsitzenden des Fördervereins Hinterwäldervieh Herr Martin Pfefferle in Aitern Rollsbach, einem versteckten Ort mit nur wenigen Bauernhäusern in einem wunderschönen, einsamen Schwarzwaldtal. **Herr Pfefferle** erzählt uns über die Anfänge und die Entwicklung der Hinterwälder Tierhaltung im Wiesental und geht mit uns raus auf die Felder zu den weidenden Kühen. Während die zutraulichen Tiere uns beschnuppern, erfahren wir noch viel mehr über die mit 120 cm Schulterhöhe kleinste Rinderrasse Europas. Wenn man die ausgesprochen schönen Tiere sieht, versteht man auch, warum sie „Araber der Rinderrassen“ genannt werden. Sie sind gute und dankbare Futtermittelverwerter, die sich mit Gras und Kräutern auf extensiven Grünflächen begnügen. Ohne die Beweidung durch Hinterwälder hätten die so landschaftsprägenden Weidebuchen hier gar nicht entstehen können. Das natürliche Aufwachsen, die Bewegung und die aromatischen Kräuter machen das Fleisch der Hinterwälder außerdem besonders zart und schmackhaft. Und das ist nicht nur subjektiv so – im Vergleich zu den „modernen“ Rinderrassen haben die Muskelfasern der Hinterwälder eine deutlich kleinere Fläche. Auch die Milch, die besonders reich an Kappakasein ist,

eignet sich vorzüglich für die Käseherstellung.

Nachdem wir kurz zugeschaut haben, wie die Kühe gemolken werden, und eine kleine „Milchprobe“ von der warmen, nach frischer Sahne schmeckenden Milch gekostet haben, laufen wir ein paar hundert Meter bergab zum **Gasthof Auerhahn der Familie Behringer**. Auch hier gibt es Hinterwälder - die Mutterkühe mit ihren Kälbern auf der Weide, ein paar Jungbullen im Stall und für alle hungrigen Wanderer auch das wunderbare Fleisch in verschiedenen Variationen im Gasthof. Wir setzen mit gutem Appetit das Motto „schützen durch nützen“ direkt in die Praxis um und genießen das Hinterwälder Rind auf dem Teller. **Herr Behringer** bietet uns Ochsenfleisch, Zwiebelfleisch, Rouladen und Fleischsalat vom Hinterwälder Rind an, alles sehr schmackhaft und lecker zubereitet. Die Auswahl fällt schwer, aber es mundet alles vorzüglich und wir können in fröhlicher Runde den Tag ausklingen lassen.



Bild: Stefan Abtmeyer

APFELSAFT VOM BOHNAPFEL Slow Food Freiburg beim Biohof Jung

Schon die Fahrt in das Unteribental an einem klaren und sonnigen Spätnachmittag im Oktober ist eine Fahrt in eine Welt der Reiseprospekte. Kaum ist man vom Dreisam Becken abgebogen in das Schwarzwaldtal, nimmt das Auge die gelb bis tief rot leuchtenden Äpfel wahr, die die üppig behangenen Äste der Streuobstbäume fast in das Wiesengras drücken. Fährt man zum **Biohof Jung** hoch, fällt dem Besucher ein ausladender Baum mit dem roten Weihnachtsapfel oder Martinskracher - wie **Klaus Jung** ihn nennt - auf.

Der Herbst ist die stressigste Zeit im Jahr eines Saft-Herstellers, täglich werden Äpfel geerntet bis zum Einbruch der Dunkelheit. Aber auch auf die noch nicht ganz reifen Äpfel muss ein Auge geworfen werden. Selbst heruntergefallene und faule Äpfel müssen eingesammelt werden, bevor die Haupternte der Sorte beginnt. Zu beobachten ist in den letzten Jahren, dass Äpfel, die eigentlich noch bis zum 1. Frost am Baum bleiben sollten, herunterfallen. **Herr Jung** vermutet als Ursache erste Anzeichen der Klimaveränderung. Äpfel halten 5 – 6 Grad Frost aus, müssen aber bei Temperaturanstieg dann schnell geerntet und verarbeitet werden, da sie sonst braun werden.



Bild: Gisela Bautz

Geschmacksvielfalt aus der Region

Wir probieren einen der ersten reifen Äpfel im Apfeljahr, der noch die günstige Eigenschaft hat, dass er über 2 Monate reift und damit eine lange Erntezeit aufweist: Der Gravensteiner, ein aromatischer, duftender und saftiger Apfel. Der etwas kleinere „5-Höcker-Apfel“ Berlepsch, ein grünlicher bis roter Apfel, zeigt sich mit seinen geschmacklichen Qualitäten eines Tafelapfels würdig und wir erfahren, dass er auch bei langer Lagerung immer saftig bleibt. Möglichst lange am Baum bleibt die graue französische Renette, die am heutigen Tag geerntet wurde, und wir dürfen sie frisch vom Baum probieren. Es handelt sich um eine der ältesten bekannten Apfelsorten. Er wird erst ab Dezember genussreif und kann lange gelagert werden. Auch wenn er noch lagern muss, der rote Weihnachtsapfel ist zu verlockend und wird probiert.

Äpfel und Birnen

Wir dürfen die Schweizer Wasserbirne probieren: Eine sehr saftige Birne, die am Boden zerschlägt, wenn sie reif herunterfällt. Sie muss deshalb auch schnell zu ihrem zucker-süßen Saft verarbeitet werden. Die Gelbmöstler Birne bleibt bis Ernteschluss am Baum: Die Süßedergelben Birne nimmt noch zu und der herbe Geschmack wird gemildert, so dass das herrliche Aroma zur Geltung kommt.

Je nach Erntejahr bringen die verschiedenen Hochstamm-Bäume von den eigenen und gepachteten Streuobstwiesen 100 000 – 180 000 Liter Saft im Jahr. Wir probieren Apfelsaft aus gemischten Äpfeln und einen sortenreinen Bohnapfel-Saft – der Unterschied ist deutlich zu schmecken. Und nun zu den Saftmischungen: Apfel mit Birne, Apfel mit Trauben und Holunder, Apfel mit schwarzer Johannisbeere, die deutlich ihr Aroma entfaltet, und Apfel mit Kirsche. Aus Überzeugung werden alle Säfte in Flaschen abgefüllt. Einkaufen kann man die Säfte in vielen Lebensmittelgeschäften in und rund um Freiburg.

Obstbrände und „Aufgesetzte“

Auf dem **Biohof Jung** werden seit 2 Jahren sortenreine Obstbrände hergestellt und das Aroma der Gelbmöstler Birne kann bei der Probe der Schnäpse und „Aufgesetzten“ (Obstbrände mit Fruchtauszügen) erschnuppert werden. Aber auch das Zwetschgenwasser erfreut unseren Gaumen. Das Sortiment der Brände und „Aufgesetzten“ umfasst fast alle Obstsorten und Beeren, die die Region zu bieten hat.

Cidre und Apfelmost

Ohne jegliche Zusätze gären die Cidre und der Apfelmost in Eichenfässern. Angeboten wird der Apfelmost ganz durchgoren – wie wir ihn von „früher“ kennen und schätzen. Badischen Cidre gibt es in 3 Geschmacksvarianten von herb und naturtrüb bis klar und erfrischend spritzig und etwas lieblicher. Prost – für jeden Geschmack ist etwas dabei!



Bild: Gisela Bautz

KOCHEN BEI SLOW FOOD FREIBURG

Nachdem im Convivium Freiburg schon viele Jahre ein guter Kontakt zu Tübingen besteht und jährlich ein Sommerfest mal beim einen und mal beim anderen stattfindet, habe ich dieses Konzept zum Anlass genommen, bei der Slow Food Messe in Stuttgart den Kontakt zum Kochstammtisch II von Slow Food Stuttgart aufzunehmen. Der Kochstammtisch II hat dort als regulären Programmpunkt unter der Rubrik „Verabredung zum Essen“ für über 20 Personen ein wunderbares Menü mit begleitenden Weinen gekocht und präsentiert.

So haben wir vom Kochstammtisch Freiburg **Petra Forster** mit ihrer Gruppe eingeladen. Im Juli war es so weit. Nachdem wir auf dem Münster- und dem Wiehemarkt noch Zutaten für unser gemeinsames Kochen besorgt haben, ging es dann in die Küche in der Familienpflegeschule. Wie immer haben wir die Verantwortung für die einzelnen Rezepte auf viele Schultern gelegt und so waren die Stuttgarter für die Vorspeise und das Dessert zuständig. Die Freiburger haben das Amuse Bouche und das Hauptgericht gekocht.



Bild: Joachim Paschen

Die Damen trinken Sekt und die Herren arbeiten... So entspannt kann das Kochen bei und mit uns sein.



Gemischter Vorspeiseteller, den Ulla Schmidt-Küntzel unter Mithilfe der Gruppe arrangiert hat.

Bild: Joachim Paschen

Beim letzten Kochstammtisch hatten wir ein Menü um einen Rheinischen Rehsauerbraten geplant:

Lardo vom Wollschwein und „Bündner Fleisch“ vom Hinterwälder Rind
Rotweifeigen auf zerlei Ziegenkäse
Rehkeule als Sauerbraten mit Kürbisgemüse und Radicchio
Zwetschkuchen nach einer Idee von E. Witzigmann

Zum großen Weihnachtskochen haben wir das Thema „Geflügelte Weihnachten“ auf dem Programm:

Amuse Bouche
Entenmousse, Mango Chutney
Rillettes mit versch. Salzen
Geräucherte Entenbrust
Feldsalat mit Kumquat
Entenconsommé mit Einlage
Entenbrust und -keule, Knödel und Rotkraut
Grand Marnier Parfait mit marinierten Orangen
Kaffee, Heidesand (Rosmarin)
Dazu servieren wir zwischendurch ein paar geflügelte Worte.

Es sind nur noch wenige Plätze frei, die wir wegen der starken Nachfrage ausschließlich Mitgliedern reservieren.



Bild: Manuel Häringer

Unsere Termine für Sie:

28.10.2010 Schneckentisch
Freiburg, Caffé Trattoria Tizio
05.11. - 07.11.2010 Plaza Culinaria
Messe Freiburg
10.11.2010 Kochen mit Wein, Bier & Co
Freiburg, Familienpflegeschule

1. Vegetarischer Kochtreff

Nach gründlicher Vorbereitung war es am 06.10.2010 soweit. Der 1. vegetarische Kochtreff des Slow Food Conviviums Freiburg konnte beginnen. Das Ziel: zu zeigen, dass die vegetarische Küche eine ganz selbständige Art des Kochens ist, Gemüse keine bloße „Beilage“, und daß Fleisch bei vegetarischer Küche, die diesen Namen verdient, auch von ansonsten Fleischliebhabern nicht im Mindesten vermisst wird. Und nebenbei: einen genussvollen Weg aus der wenig umweltfreundlichen Fleischproduktion aufzuzeigen.

Pünktlich um 18.00 Uhr versammelten sich 15 Anhänger und Anhängerinnen der vegetarischen Küche (nur 3 davon kompromisslose Vegetarier) in der Küche der Michael-Schule.

Nach Erläuterung von Manuel Häringer (Gasthaus Rössle, Elzach) über die Produkte, ihre Herkunft und die anvisierte Menüfolge konnte es los gehen.

Unter der fachkundiger Anleitung von M. Häringer und seinem Assistenten Mischa Maul wurde Rote Bete Carpaccio, Pariser Gnocchi, Waldpilzrisotto und Grießnockerl nach Restaurantstandard vorbereitet, zubereitet, angerichtet und dann gemeinsam verspeist.

Dazu passten vortrefflich 2 Weine vom Tuniberg, ein Weißburgunder Kabinett 2009 und ein Spätburgunder Spätlese 1997 vom Weingut C. u. K. Lang, Munzingen.

Niemand hatte auch nur ansatzweise das Gefühl, dass Fleisch oder Fisch gefehlt hätte. Alle Gerichte waren in sich stimmig und von geschmacklicher Vielfalt.

Nach gründlichem Küchenputz machten sich die Teilnehmer kurz nach Mitternacht um einige Erfahrungen und Rezepte reicher auf den Heimweg.

Die nächsten vegetarischen Kochtreffs entnehmen Sie der Homepage von Slowfood. www.slowfood.de/Freiburg.

Das Gasthaus Rössle, Elzach, www.roessleelzach.de und das Weingut Lang, Munzingen www.weingutlang.de sind beide Fördermitglieder von Slowfood, der Bewegung der geschmacks- und umweltbewußten Geniesser.

18.11.2010 Schneckentisch
Gundelfingen, Bahnhöfle
20.11.2010 Feine Suppen
Freiburg, Familienpflegeschule
04.12.2010 Weihnachtsessen
Freiburg, Familienpflegeschule
22.01.2011 Winterliches Menü
Freiburg, Familienpflegeschule

Pilzwanderung im Kappler Wald

Es war ein außerordentlich gutes Pilzjahr heuer! **Reinhard Schwesinger**, erfahrener Pilzkenner, leidenschaftlicher Pilzsammler und Pilzkoch organisiert schon zum vierten Mal eine Pilzwanderung mit anschließendem Kochen für das Freiburger Convivium.

Heuer sind wir 20 Interessierte, die sich an einem diesigen Samstag Nachmittag mit Körben und Tüten in Kappel zum Pilzsammeln treffen. Nach einer Weile holt **Reinhard Schwesinger** einen ersten Pilz von der Böschung, erklärt uns daß es ein tödlich giftiger weißer Knollenblätterpilz ist und wie wir ihn erkennen. Andere Pilze am Wegesrand werden auch schnell bestimmt mit Erläuterungen wie sie wachsen, wie sie ggf. schmecken und wie man sie am besten kocht. Dann verlassen wir den Weg und gehen breit gestreut im Unterholz einen steilen Waldhang hoch, wo auch jemand schon die ersten Trompetenpfefferlinge findet. Beim genaueren Hinsehen bemerkt man, dass das Unterholz mit ihnen übersät ist, die Körbe und Tüten füllen sich rasch. Für viele Pilzarten sind wir zwar dieses Jahr einige Tage zu spät, finden aber trotzdem auch ein paar Mischpilze wie Hainbuchenröhrlinge, Maronen, Täublinge, einen Parasol, einen Steinpilz und einen Pfifferling. Stolz auf die reichen Funde fahren wir nach der schönen Wanderung dann in die Kartäuserstraße zum gemeinsamen Kochen.

Zuerst werden alle Pilze durchgeschaut und einzelne als nicht geeignet oder als nicht besonders wohlschmeckend aussortiert. Und wir lernen auch, dass nicht alle Pilze sich zum Einfrieren eignen. Steinpilze, Pfifferlinge und Trompetenpfefferlinge z.B. werden lederig, die mitgebrachten Täublinge und Hexenpilze eignen sich jedoch gut. Für die Naschkatzen gibt es während des Pilzputzens in Olivenöl eingelegte hartfleischige Zinnobertäublinge. Die weiteren Aufgaben werden aufgeteilt, es wird geschnipselt, gebrutzelt, gekocht, gebacken und gedeckt - und viel geredet und gelacht. Nach dem Aperitiv, Ratafia, aus Quittensaft und Tresterschnaps, kommt der erste Gang, eine sehr leckere Pilzterrine aus Röhrlingen, dazu eine Kürbiscrème. Dann die Tagliatelle mit den gemischten Pilzen, begleitet von einem schönen trockenen Moscato aus dem Veneto.

Stefan Hundt darf die Tagliatelle nicht mit am Tisch essen, er muss das Rotweinrisotto für den nächsten Gang rühren, das dann mit Hexenpilzen wunderbar duftend auf den Tisch kommt. Und dann noch der Hauptgang: Ein Steak vom heimischen Rothirsch mit Pilzgemüse von den selbst gesammelten Trompetenpfefferlingen und Gelee aus Holunder und Kornelkirschen. Dazu trinken wir einen kräftigen Salice Salentino aus Apulien. Als Nachspeise genießen wir das am Nachmittag aus Sanddornsirup hergestellte Sanddornsorbet und unterhalten uns darüber, wo man bei uns in der Region Sanddorn findet. Zum Abschluss kommen dann ein besonderer von **Jörg Volkmann** mitgebrachter, äthiopischer Wildkaffee und die von uns frisch gebackenen Cantuccini auf den Tisch.

Wir verabschieden uns nach einem sehr schönen, lehrreichen und genussvollen Slow-Food-Tag, mit vielen poetisch klingenden Pilznamen und mancher mit einer Tüte der übrig gebliebenen Trompetenpfefferlinge

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.

Schneckentisch 2010

Unser **Schneckentisch** - wir besuchen Lokale in Freiburg und Umgebung sowie im Kaiserstuhl und im Markgräfler Land - erfreut sich auch 2010 wieder sehr großer Beliebtheit. Zu einigen Terminen kommen bis zu 30 Gäste! Wir starteten im Januar mit dem Besuch von „Drexlers Restaurant“ geleitet von **Ralph Schmidt** und **Mario Fuchs**, in Freiburg, das für seine reichhaltige Weinkarte bekannt ist. Der Termin war mit 25 Personen sehr schnell ausgebucht. Auch im März blieben wir in Freiburg, wir besuchten hier das relativ neue Lokal „**Restauration Herr Müller**“, in dem **Thorsten Kühn** und **Daniel Witzemann-Krell** gutbürgerliche badische Küche wie zu Großmutterns Zeiten anbieten. Im April zogen wir in den Kaiserstuhl, und zwar in „**Köpfer's Gasthaus zur Sonne**“ in Vogtsburg-Scheligen. **Stephan Köpfer** offeriert Gerichte und Weine aus der Region. Unser Schneckentisch im Mai im „**Lichtblick**“ bei **Udo Gross** in der Freiburger Altstadt war etwas ganz Besonderes: Hier wurden uns nicht nur köstliche saisonale Gerichte begleitet von passenden Weinen in einem sehr angenehmen Ambiente serviert - **Udo Gross** ist auch das 50. Förder-Mitglied von Slow Food Südbaden! Unser Vorsitzender **Mats Johansson** gratulierte **Udo Gross** mit einer Flasche Bimenschauwein aus der Champagnerbratbirne.



Bild: Jörg Fennert

Im Juni saßen wir bei schönstem Sommerwetter im Garten des Gasthauses „**Grüner Baum**“ in Merzhausen, wo wir die mediterran angehauchten Gerichte von der „saisonalen Hochtemperaturkarte“ (!) von **Hans Riehle** genossen.

Im Juli besuchten wir das traditionelle Gasthaus „**Zum Rössle**“ in Bollschweil. **Dominik Sumser** serviert badische Küche samt Horbener Bauernhofeis.

Im August kehrten wir im „**Kapuzinergarten**“ in Breisach ein. **Engelbert Hau** und seine Mannschaft umsorgten uns aufmerksam mit ausgesuchten Weinen und Gerichten aus Produkten aus den umliegenden Ortschaften.

Im Oktober besuchen wir „**Tizio**“ in Freiburg. **Herr Pellegrini**, übrigens auch ein Gründungsmitglied von Slow Food Freiburg, kredenzt uns herbstliche Wild- und Trüffelgerichte. Dieser Termin ist bereits ausgebucht.

Unser letzter Schneckentisch für 2010 findet im November im „**Bahnhöfle**“ in Gundelfingen statt, wo uns das **Ehepaar Falconnier** feine französische und badische Küche bietet. Übrigens, unser Schneckentisch steht nicht nur Slow Food-Mitgliedern offen, sondern jedem, der Freude an gutem Essen und Trinken in netter Runde hat!

Unsere aktuellen Termine finden Sie unter www.slowfood.de/Freiburg

Hier können Sie sich auch online anmelden. Haben Sie noch Fragen zum Schneckentisch? Sprechen Sie uns an:

Angelika Flesch, Tel.: 07667 / 933 876
Wilma Krätz, Tel.: 07 61 / 55 6 22 34

Unsere neuen Slow Food Förderer

Produzenten:

Adler Mühle, Bahlingen
www.adler-muehle.de

Markttag:

Kirchzarten: Freitag von 8:30 bis 13:00 Uhr
Stühlinger: Samstag von 8:00 bis 13:00 Uhr
Badische Schneckenzucht, Freiburg
www.badische-schneckenzucht.de

Gutes von der Reichenau GmbH & Co. KG, Reichenau
www.reichenauer-pffikkuss.de

Schwendehof-Käsessel, Lenzkirch
www.schwendehof.de

Markttag:

Emmendingen: Dienstag von 8.00 - 13.00 Uhr
Denzlingen: Freitag von 8.00 - 12.00 Uhr
Gundelfingen: Freitags von 14.00 - 18.30 Uhr
Freiburg-Stühlinger: Samstag von 8.00 - 13.00 Uhr

Lindenbrunnenhof, Forchheim
www.lindenbrunnenhof.de

Markttag:

Stühlinger Markt in Freiburg:
Mittwoch & Samstag 8.00 - 13.00 Uhr
Bauernmarkt Hinterzarten: Freitag 8.00 - 12.00 Uhr
Wild und Regional, Horben
www.wildundregional.de

Weingüter:

Weingut Bercher OHG, Vogtsburg-Burkheim
www.weingutbercher.de

Weingut Freiherr von Gleichenstein, Oberrotweil
www.gleichenstein.de

Weingut Dr. Heger, Ihringen
www.heger-weine.de

Weingut Huber, Malterdingen
www.weingut-huber.com

Weingut Jäggle, Kenzingen
www.weingut-jaegle.de

Weingut Holger Koch, Vogtsburg-Bickensohl
www.weingut-holger-koch.de

Privatkellerei Weingut Kiefer, Eichstetten
www.weingutkiefer.de

Weingut Clemens Lang, Freiburg-Munzingen
www.weingutlang.de

Weingut Gebrüder Müller, Breisach
Internet: www.mueller-weine.de

Weingut Salwey, Oberrotweil
www.weingut-salwey.de

Gastronomie:

bensels - Bioküche und Catering, Umkirch
www.bensels.de

Cafe & Restaurant Lichtblick, Freiburg
www.lichtblick-freiburg.de

Mondweide Cafe und Bistro, Badenweiler-Sehringen
www.mondweide-cafe.de

Merkles Restaurant, Endingen
www.merkles-rebstock.de

Romantik-Hotel Spielweg, Münstertal
www.spielweg.com

Handel:

Abgur GmbH, Freiburg
www.abgur.com

Haag Weinkultur, Endingen
www.haag-weinkultur.de

Sapori del Sud, Badenweiler
rocco.marcantonio@t-online.de

schön & gut, Freiburg
www.schoen-und-gut.eu

Vita-Naturmarkt, Freiburg
www.vita-naturmarkt.de