



# Slow Food® Karlsruhe

## Protokoll CV Stammtisch, 12.08.2008 in der „Alten Seilerei“, Karlsruhe

Im Juli 2008 wurde die neue 4-köpfige Convivienleitung des CV Karlsruhe gewählt (Jens Herion/ Vorsitz, Bernadette Baumann-Gatti, Hartmut Schmid und Birgit Selinger). Auf dem Stammtisch am 12.08. stand neben dem gegenseitigen Kennenlernen als Hauptpunkt die Diskussion des Herbstprogramms auf der Tagesordnung. Man traf sich dazu in der „Alten Seilerei“, dem Restaurant unseres Slow Food Mitglieds Guntram Fahrner. Für uns wurde ein extra Slow Food Tagesessen gekocht – wahlweise gab es ein wohlschmeckendes Pastagericht oder Maishühnchen auf Risotto.

Danach berieten die 16 Teilnehmer das von der Convivienleitung vorgeschlagene Herbstprogramm. Der **Geschmack** soll im Zentrum der Aktivitäten stehen: Geschmack im Sinn von guter Qualität und der Bewusstheit darüber, Geschmack als Ergebnis sauberer und fairer Produktionsbedingungen und Geschmack, der gelernt, erfahren und weitergegeben werden kann. Daneben soll aber auch der Spaß nicht zu kurz kommen, den wir beim gemeinsamen **Geschmack erleben** haben können.



Das Veranstaltungsprogramm im Herbst wird passend zur Jahreszeit unter dem Motto stehen: **Jetzt geht's ans Eingemachte**. Das Ein-Machen ist eine uralte Kulturleistung der Völker - man legte sich einen Vor-Rat für schlechte Zeiten an. Heute erinnert uns die Verwendung von konservierten Lebensmitteln oft an gute Tage. Wir wollen das Beste aus der saisonalen Ernte nun selbst für den künftigen Genuss haltbar machen. Eingemachtes kann ein individuelles Geschenk/Mitbringsel sein. In jedem Fall ist Eingemachtes aber ein sinnvolles und sinnliches Vergnügen.



Zu diesem Thema wird es im September und November zwei Geschmackseminare mit Bernadette Baumann-Gatti geben. Unter den Titeln „**Eingekochtes und Mehr**“ und „**Getrocknete Lebensmittel und ihre Verwendung**“ wird sie Wissenswertes zu Warenkunde, Techniken und praktischer Durchführung beim Haltbarmachen vermitteln. Beide Veranstaltungen werden wir mit einem Kurzgericht bzw. einer Verkostung beschließen.

Ein weiteres Highlight im Herbst findet im **Ökoweingut Iselin in Gernsbach** statt: Im Oktober werden wir uns gemeinsam zur **Weinlese** dorthin aufmachen und zwei Wochen später dort unseren selbst gelesenen **Wein abkeltern**. Herr Iselin wird uns fachkundig in Weinberg und Weinkeller begleiten – und wenn alles gut geht, können wir im nächsten Jahr unseren eigenen Wein gemeinsam verkosten.

An dem **CV-Stammtisch jeden 2. Dienstag im Monat** halten wir weiterhin fest. Das nächste Mal treffen wir uns am Dienstag, 09.09.2008 um 19.00 Uhr - noch einmal in der „Alten Seilerei“ in Karlsruhe. Schwerpunktthema des nächsten Treffens wird die Programmplanung für das Jahr 2009 sein.

Das aktuelle Herbstprogramm finden Sie mit allen Details auf der Internetseite des CV Karlsruhe.