



Slow Food® Karlsruhe

Einladung zum Geschmackserlebnis „Arche auf dem Grill“

„Essen, was man retten will“ bzw. „Bewahren durch Aufessen“ ist ein bewährtes Motto von Slow Food, das im Arche-Jahr 2013 natürlich auch ganz besonders für Passagiere der Slow Food Arche des Geschmacks gilt. Daher steht diese zweite Veranstaltung „Sommer spezial“ unter dem Motto „Arche-Passagiere auf den Grill!“

Gleichzeitig möchten wir diese Veranstaltung nutzen, um unsere Freunde und Nachbarn vom Convivium Schnaeckele aus Strasbourg wieder einmal nach Karlsruhe einzuladen. Auf dem Grill mit dabei sein wird z.B. der Arche-Passagier Hinterwälder Rind – und vielleicht bringen die Schnaeckeles ja den noch relativ jungen Arche-Passagier „Poule d’Alsace“ (den Elsässischen schwarzen Hahn) mit?

Selbstverständlich sind auf dem Grill nicht nur verschiedene Nutztiere willkommen, sondern auch pflanzliche Arche-Passagiere, die sich für eine Zubereitung auf oder im Grill eignen...

**Slow Food
Karlsruhe**

Das Geschmackserlebnis findet statt am
Samstag, 03. August 2013 ab 14.00 Uhr

Auf dem Freigelände vor dem Haus von unseren Mitgliedern
Sven Rimmelpacher und Heike Pickert

Convivialleitung
Jens Herion
Yorckstr. 23
76185 Karlsruhe

Rhode-Island-Allee 87 in 76149 Karlsruhe (Nordstadt)

fon 0721 856047

Geplant ist, dass jeder Teilnehmer der Veranstaltung einen Arche-Passagier mitbringt und am besten bei der Veranstaltung auch etwas über diesen Passagier erzählen kann. Es sind prinzipiell alle Arche-Passagiere willkommen – und die Zubereitung muss nicht zwingend vor Ort und auf dem Grill stattfinden. Nach Voranmeldung ist es auch möglich, zu backen oder auf einem „Dutch Oven“ vor Ort auf Kohlen zu kochen oder etwas im Wok zuzubereiten.

karlsruhe@slowfood.de
www.slowfood.de

**Ein Convivium von Slow Food
Deutschland e.V.**

*Vereinsregister
Münster VR 4429*



Slow Food® Karlsruhe

Damit wir möglichst verschiedene Arche-Passagiere zur Verfügung haben werden, wird Sven Rimmelspacher mit allen angemeldeten Teilnehmerinnen und Teilnehmern nach Anmeldeschluss per Email Kontakt aufnehmen und abstimmen, wer was mitbringen und auf welche Weise vor Ort zubereiten möchte.

Als Gast aus dem Lebensmittelhandwerk wird der Metzger Dirk Brunner von der Metzgerei Grether kommen, der in seiner Metzgerei Hinterwälder Rinder verarbeitet.

Anfallende Kosten für Getränke (Weine und nicht-alkoholische Getränke) werden auf die Teilnehmer umgelegt; sie können in Höhe von ca. 10 - 15 Euro pro Person anfallen.

Anmeldungen bitte bis spätestens zum 13.07.2013 per Email an karlsruhe@slowfood.de.

Sie erleichtern uns die Vorbereitung der Veranstaltung, wenn Sie bereits bei der Anmeldung Ihre Ideen mitteilen, was Sie zu dieser spannenden Veranstaltung als Arche-Passagier (oder auch anderen Speisen) beisteuern möchten.

Zum Aufbau der Tische, Bänke und Kochgeräte werden ab 10:00 h am Veranstaltungstag noch 3 – 4 Personen zur Unterstützung gebraucht; wir bitten daher um entsprechende freiwillige Helfer aus dem Kreis der Teilnehmer. Auch am Ende der Veranstaltung werden dann 3 – 4 Freiwillige zum Aufräumen gebraucht.

Wenn Sie diese Veranstaltung interessiert und Sie Slow Food Mitglied sind, dann zögern Sie am besten nicht zu lange mit Ihrer Anmeldung, da die Plätze begrenzt sind und sich auf Teilnehmer aus den beiden beteiligten Convivien verteilen.

Wer Anregungen such zu Arche-Passagieren, findet welche z.B. auf diesen Internetseiten:

Bei Slow Food Deutschland

<http://www.slowfood.de/biodiversitaet/>

Bei der internationalen Slow Food Stiftung für Biodiversität:

http://www.slowfoodfoundation.com/pagine/eng/arca/cerca.lasso?-id_pg=36