

Kulinarische Begegnung Strasbourg - Karlsruhe in Karlsruhe am 19. Februar 2011

Rencontre Culinaire des Conviviums de Strasbourg et de Karlsruhe le 29 avril 2011 à Karlsruhe

Die ungewöhnliche kulinarische Begegnung zwischen den beiden benachbarten Slow Food Convivien Strasbourg und Karlsruhe begann am Samstag Vormittag an einer Ecke des Gutenbergplatzes. Auf dem Gutenbergplatz findet nach Meinung der meisten Karlsruher samstags der attraktivste Lebensmittelmarkt in Karlsruhe statt. Treffpunkt war ein Naturkostladen mit Café, wo es sich mit einer Tasse Kaffee oder einem Glas Wasser gut aushalten liess, bis alle Teilnehmer der Veranstaltung diesen Treffpunkt gefunden hatten.



La première rencontre culinaire Slow Food des conviviums de Strasbourg et de Karlsruhe démarra samedi matin au coin de la Place Gutenberg de Karlsruhe. Le samedi se tient sur cette place le marché le plus populaire et le plus attractif de la ville. Notre point de rencontre était un magasin d'alimentation naturelle qui fait Slow Food également office de café. Karlsruhe Les présentations se sont faites autour d'une tasse de café en attendant l'arrivée de l'ensemble Conviviumsleitung des participants. Jens Herion

> 76185 Karlsruhe fon 0721 856047

Yorckstr. 23

karlsruhe@slowfood.de www.slowfood.de

Ein Convivium von Slow Food Deutschland e.V.

Vereinsregister Münster VR 4429





Erklärtes Ziel der Veranstaltung war es, sich bei dieser ersten persönlichen Begegnung von Mitgliedern der beiden Convivien gegenseitig kennen zu lernen, einen gemeinsamen Rundgang auf dem Markt zu machen, dort einzukaufen und anschliessend gemeinsam ein Menu zuzubereiten und natürlich gemeinsam an der langen Tafel zu verspeisen.

Das Convivium Karlsruhe hatte Rezepte vorbereitet (die ebenfalls im Internet zum download bereitstehen) und einigen Markthändlern schon Bescheid gegeben, dass wir von manchen Dingen eine relativ grosse Menge für unsere Veranstaltung benötigen werden...





L'objectif de cette rencontre était une première prise de contact entre les membres des deux conviviums, afin de faire connaissance.

Le programme de la journée était la découverte du marché, l'achat de denrées alimentaires et bien sûr la réalisation d'un atelier culinaire destiné à la confection de notre déjeuner commun.

Le convivium de Karlsruhe avait prévu les recettes (téléchargeables sur internet) et pris quelques contacts auprès de producteurs locaux afin que les denrées (produits Arche du Goût notamment) soient mises à notre disposition.







Direkt am Gutenbergplatz oder in einer Nachbarstrasse befinden sich zwei Förderer des Conviviums Karlsruhe, die wir natürlich in unsere Aktivitäten mit einbeziehen wollten. So stammte das tadellose Kalbfleisch und der Schinken, die wir verwendet haben, von der Metzgerei Sack in der Uhlandstrasse und war eine Spende vom Inhaber Michael Grom. Zum erfreulichen Abschluss des Marktrundganges haben wir dann Guntram Fahrner's Weinlade am Gutenbergplatz einen Besuch abgestattet. Dort hat uns Guntram Fahrner dann einen Aperitiv spendiert. Als Aperitiv gab es vom berühmten Schaumwein aus der Champagnerbratbirne. Die Champagner-bratbirne ist für uns als ein Passagier der Slow Food "Arche des Geschmacks" besonders interessant. Der Schaumwein aus der Champagnerbratbirne von Jörg Geiger muss aber auch geschmacklich keinesfalls hinter Schaumweinen aus Traubenmost zurückstehen....





Place Gutenberg et à proximité se trouve deux mécènes du convivium de Karlsruhe, qui ont été naturellement sollicité.

La viande de veau et le jambon que nous avons utilisé proviennent de la « Boucherie Sack, rue Uhlandstrasse », il s'agit d'une donation gracieuse du patron Michael Grom. Notre tour du marché s'est achevé agréablement par un apéritif offert par Guntram Fahrner, caviste, dont la boutique se trouve place Gutenberg.

L'apéritif consistait en un vin mousseux réputé, issu de jus de poire de la variété « Champagnerbradbirne ».

La poire « Champagnerbradbirne » est un Passager de l'Arche du Goût » Slow Food. Le vin mousseux de Jörg Geiger issu de la poire « Champagnerbradbirne » n'a rien à envier au vin mousseux issu de jus de raisin.







Nachdem wir dort auch gleich noch passenden Wein zum Essen eingekauft haben, sind wir alle weitergezogen ins PRINZIP am Ettlinger Tor, wo wir die feinen Zutaten dann in ein delikates Menü verwandeln wollten. Das PRINZIP bietet Einrichtungen für Bäder und Küchen auf gehobenem Niveau an. Dort gibt es sowohl die passende technische Ausstattung als auch genug Platz und eine angenehme Atmosphäre für Slow Food Geschmackserlebnisse. Die Metzgerei Sack, der Weinlade am Gutenbergplatz und das Prinzip sind Slow Food Förderer.





Après avoir acheté sur place les vins en accord avec notre menu, nous nous sommes rendu au « PRINZIP » Porte d'Ettlingen ou nous avons transformé les ingrédients en un délicieux menu.

PRINZIP propose un showroom et des ameublements de salle de bain et de cuisine de très bonne qualité.

Une cuisine très bien aménagée était à notre disposition, les moyens techniques et l'atmosphère propice à la réalisation de notre atelier culinaire. La Boucherie Sack, le boutique de vin à place Gutenberg et le PRINZIP sont sponsors de Slow Food.







Unser Menü bestand aus folgenden Gängen:

- 1. Wildkräutersalat mit Walnüssen und **Baguette**
- 2. Bamberger Hörnle, weisse Spargel aus der Region mit frischer Sahnesauce und Saltimbocca
- 3. Erdbeeren und in Wein gedämpfter Rhabarber aus der Region mit einer Marzipansahne

Dazu ein 2009er trockener Weissburgunder aus Sinzheim (demselben Ort, wo auch der Spargel gewachsen war...). Die Kartoffelsorte Bamberger Hörnle ist übrigens ebenso ein Passagier der Arche des Geschmacks wie die Champagnerbratbirne.



- 1. Salade d'herbes sauvages aux noix et à la baguette
- 2. Bamberger Hörnle (Pomme de terre Passager de l'Arche du Goût), Asperges locales, sauce à la crème persillée et Saltimbocca.
- 3. Fraises locales et Rhubarbe compotée à la vapeur de vin à la crème au massepain

Le tout accompagné d'un Pinot-Blanc sec de Sintzeim (lieu d'origine des asperges)









Nicht nur ein geschmackliches Erlebnis, sondern auch eine besondere Augenweide war die Zusammensetzung des Wildkräutersalates, der sich aus folgenden Bestandteilen zusammengesetzt hat:

- Brunnenkresse (Nasturtium officinale)
- Taubnessel (Lamium album)
- Ackerveilchen (Viola arvense)
- Sauerampfer (Rumex acetosa)
- Pimpinelle (Pimpinella major)
- Schafsgarbe (Achillea millefolium)
- Gundermann (Glechoma hederacea)
- Wiesenkerbel (Anthriscus sylvestris)
- Vogelmiere (Stellaria media)
- Süssdolde (Myrrhis odorata)
- Tripmadame (Sedum rupestre)
- Postelein (Claytonia perfoliata)
- Blätter der Roten Bete (Beta vulgaris)

Verschiedene Sorten Rucola





La composition de la salade d'herbes sauvages fut non seulement un évènement gustatif, mais aussi visuel. Voici les différentes herbes de sa composition:

- Cresson des Fontaines (Nasturtium officinale)
- Ortie blanche (Lamium album)
- Pensée des champs (Viola arvense)
- Oseilles des prés (rumex acetosa)
- Boucade (Pimpinella major)
- Echilée mille-feuille (Achillea millefolium)
- Lierre terrestre (Glechoma hederacea)
- Cerfeuille des bois (Anthriscus sylvestris)
- Mouron des oiseaux (Stellaria media)
- Cerfeuil musqué (Myrrhis odorata)
- Orpin des rochers (Sedum rupestre)
- Pourpier (Claytonia perfoliata)
- Feuille de Betteraves rouges (Beta vulgaris)

Différentes variétés de roquettes









Genauso interessant wie die Zutaten und die Speisen waren auch die Gespräche mit den Slow Food Kollegen aus dem jeweils anderen Convivium über andere Themen, die Slow Food Mitglieder interessieren. Zum Beispiel die Mitgliederzahlen der Convivien, die Arten der Veranstaltungen, die durchgeführt werden oder auch die Form der Mitgliedschaft. Während es für ein Slow Food Mitglied in Karlsruhe normal ist, dem Verein Slow Food beizutreten und automatisch einmal im Jahr seinen Mitgliedsbeitrag zu bezahlen, muss die Mitgliedschaft im Convivium "Schnaeckele" in Strasbourg jährlich verlängert werden.

Les conversations animées furent à la hauteur des mets. Une curiosité réciproque animait les débats et les différents thèmes abordés; par exemple le nombre de membre et la constitution des conviviums, le type des activités proposées. Alors que les membres du convivium de Karlsruhe renouvellent automatiquement leur adhésion par tacite reconduction, les membres du convivium de Strasbourg doivent annuellement renouveler leur adhésion.











In beiden Convivien ist übrigens das Praxis, was Slow Food auch als Idee vertritt: Wir sind eine internationale Vereinigung, deren Mitglieder sich weltweit in Convivien treffen, die möglichst nahe an ihrem Wohnort sind – aber nicht unbedingt ihr Geburtsort sein müssen. Anders formuliert: Die Mitglieder aus beiden Convivien sind eine bunte Mischung von Menschen, die an ganz unterschiedlichen Orten geboren sind, die aber ihre Sympathie für die Slow Food Ideen zusammengeführt hat.

Les deux conviviums mettent en pratique l'idée d'une association internationale, défendue par Slow Food dont les membres se rencontre universellement au sein de conviviums locaux. Ainsi les membres des deux conviviums sont un patchwork de personnalités et de nationalités unis par leur sympathie pour les idées défendues par Slow Food.











Die Stimmung während der Veranstaltung war sehr gut, auch der Umgang mit den unterschiedlichen Muttersprachen hat sehr gut funktioniert. Noch während dem Treffen sind bereits Pläne geschmiedet worden für einen Besuch des Conviviums Karlsruhe in Strasbourg im kommenden Oktober. Es ist schon ausgemacht, dass wir dort dann auch die Idee einer dauerhaften Partnerschaft zwischen unseren Convivien weiter ausbauen und konkretisieren werden.

L'ambiance de notre rencontre fut très agréable, l'usage des différentes langues ne fut en aucun cas une difficulté.

Durant nos échanges nous avons élaboré des projets pour une visite du convivium de Karlsruhe à Strasbourg au mois d'octobre. Nous avons également convenu de développer un partenariat concret et durable entre nos deux conviviums.

















Text: Vincent Boehm / Jens Herion Fotos: Vincent Boehm / Jens Herion