

Von gesundem Brot und kleinen, fleißigen Tierchen!

Slow Food Leipzig-Halle auf der Messe Haus-Garten-Freizeit (Leipzig, 11.-19. Februar 2017)

Die Veranstalter der Messe waren zufrieden - und wir auch: Mehr als 180 000 Besucher kamen, um zu schauen, zu kauen und zu kaufen. An den Wochenenden war dichtes Gedränge an unserem Stand in der Halle 3. Mit zahlreichen Aktionen und leckeren Häppchen lockten wir viele Besucher zu uns.



Die Slow Food Landhausküche wurde von der ANSTALT für Koch- und Lebensmittelkultur aufgebaut und betrieben). Slow-Food-Mitglieder assistierten und informierten über die Produkte und Erzeugnisse, die auch käuflich zu erwerben waren.



Ständig vertreten: Die Bio-Back-Welt Leipzig. Verkauft wurde u.a. Schnittchen, die mit Produkten der anwesenden Erzeuger belegt waren. Die Brettchen waren im Preis inbegriffen und waren zuvor von uns liebevoll mit der Schnecke gebrandet worden.



Dazu gehörte Rindersalami vom Biohof Barthel (Greudnitz bei Dommitzsch). Es geht auch ohne Zusatzstoffe, erklärte Dirk Barthel, und die Verkostung bewies das auch geschmacklich eindeutig.



Butter beginnt mit Sahne – und viel Handarbeit, wie Nadja Harzer-Schiemann (Hofmolkerei Bennewitz bei Torgau) den Teilnehmern demonstrierte. „Mach deinen Senf selbst“ hieß es im Bild rechts bei Jörg Hühndorf (Bio-Back-Welt und Senfmühle Hühndorf).



Schnippeln, stampfen, haltbar machen – darum ging es beim Fermentations-Workshop, den Reinhard Sommer, Lisa Erdmann und Björn Vondran vom Demeter Linke-Hof Baalsdorf bei Leipzig anboten.



Drei weitere Workshops: Im Bild links gab Karsten Döbelt (Landgut Nempt, Wurzen) Antwort auf die Frage: „Wie kommen die Löcher in den Käse?“ In der Mitte formte Torsten Hempel, Chefkoch im Leipziger Restaurant „MAX ENK“ Ravioli. Und im Bild rechts siebte Susanne Georgi Salz aus, das unter dem Markennamen „Sanisal“ verkauft wird. Es stammt aus verschiedenen mitteldeutschen Lagerstätten, enthält deshalb verschiedene Mineralien – und kommt ohne Chemie (Stichwort Rieselhilfen) aus.



Man nehme alte Baguettes, Pilze, Eier und Gewürze – und fertige daraus Knödel - Philipp Anders, Pilzsachverständiger und Heidekoch im gleichnamigen Waldrestaurant Taura bei Belgern, leitete diesen Workshop. Im Bild rechts diskutiert Richard Hagedorn die Möglichkeiten eines Selbsternte-Gartens.



DER Star waren jedoch die kleinsten „Teilnehmer“ an der Messe: Milben, die dem Würchwitzter Käse den Geschmack verleihen; er wurde 2006 in die Slow Food „Arche des Geschmacks“ aufgenommen. Helmut „Humus“ Pöschel erklärt die Zusammenhänge.

Es blieben einige hundert INTERESSIERTE und NEUGIERIGE stehen, ließen sich Produkte und Slow-Food-Ziele erklären – und banden sich eine Schürze zum Mitmachen um. Es waren Menschen aller Altersgruppen, darunter viele junge Familien mit Kindern – was besonders fröhlich stimmt, weil gesunde Ernährung gerade Kindern und Jugendlichen nahe gebracht werden sollte. Viele BesucherInnen wollen künftig per E-Mail über Slow Food informiert werden und einige bekundeten, auch Mitglied werden zu wollen. Ganz sicherlich war die Haus-Garten-Freizeit-Messe eine gute Möglichkeit für uns, mit Menschen ins Gespräch zu kommen, die wir sonst nicht erreicht hätten. Auf ein Neues also!