

Aktivitäten 2013 Schneckentische und -gänge

18.01.2013

Museumsnacht Basel - Winzernacht im Dreiländermuseum

Drei Länder Museum - Foyer 1.OG und Hebelsaal,

Basler Straße 143, 79539 Lörrach

"Wein und Kellergeschichten, Degustationen und Präsentationen" mit den Winzervereinen und Slowfood Convivien der trinationalen Region - Markgräflerland, Elsass und Baselland. Je Region stellen sich drei Winzer mit ihren Weinen vor, von EcoVin über Bio-Wein bis Demeter und dazu Winzergeschichten in der Sonderausstellung "Zu Tisch, à table - im Elsass, in Baden und der Schweiz" im Dreiländermuseum Lörrach.

25.01.2013

Winterausflug in´s Wollbachtal

Gasthaus Hirschen - DiMiDoSa,

Am Neuweg 2, 79400 Kandern - Egerten

Der Hirschen in Egerten (DiMiDoSa) ist immer noch ein Geheimtipp, insbesondere im Sommer unter Kastanienbäumen ein Idyll; aber ausnahmsweise der Freitag - für uns - mit Apero, Jungwein am offenen Feuer im Freien und danach in der Stube am Kachelofen das klassische "Hirschen-Menü" mit Vorspeise, zwei Hauptgängen mit Schäufole und Kalbsschnitzel und Dessert, dazu die passenden Weine, verspricht ein schöner Abend zu werden.

22.02.2013

Besuch der Tantenmühle

Tantenmühle in Malsburg,

Rathausplatz 14, 79429 Malsburg - Marzell

Die Tantenmühle ist bereits in 7. Generation im Familienbesitz. Müllermeisterin Vollbrecht-Oswald führt uns durch die Mühle und da Freitag Backtag ist, gibt es auch etwas zu probieren. Die Mühle hat einen kleinen Laden, da können wir uns mit Mühle-Naturprodukten eindecken.

21.03.2013

Wiesentäler Kalb und Frühlingswiesen

Restaurant Glögger,

Austr. 5 (Am Viehmarkt), 79650 Schopfheim

Restaurant Glögger ist ein Haus, das mit der Region eng verbunden ist und seine Menüs mit den besten Zutaten aus dem Umland und Frischem, passend zur Jahreszeit kreiert. Das Viergang-Menü in vollendeter Slowfood-Manier mit Grüßen von Wald und Wiesen zaubert Frühlingsvorboten auf den Teller.

27.04.2013

Weinprobe und Rebbegehung

Weingut Frick,

Freihof 9, 79589 Binzen

Zum zweiten Schneckengang in diesem Jahr treffen wir uns im vorderen Kandertal beim Weingut Frick in Binzen. Im Anschluss an eine Rebbegehung in der Binzener Sonnhohle bzw. im Fischinger Weingarten gibt es eine kleine Weinprobe im historischen Weinkeller. Dabei wollen wir auch die Unterschiede von integriertem, naturnahen und Ökoweinbau diskutieren.

16.05.2013

Spargel und Markgrefler Spezialidee

Gasthaus Hirschen - Holzen,

Brunnenstraße 2, 79400 Kandern - Holzen

Spargel vom Hirschenwirt in guter Markgräfler Manier mit Chratzede und Schinken ... und mehr.

20.06.2013

St. Josef, Herten: Bioland & Café Grenzenlos - bio und fein

St. Josefshaus, Bioland-Gärtnerei und Café,

Hauptstr. 1, 79618 Rheinfeldern - Herten

Wir besuchen das Integrationsprojekt Bioland-Gärtnerei und Cafe Grenzenlos. Treffpunkt ist am Ortsrand (Richtung Wyhlen) bei der Gärtnerei, hier befindet sich auch der Verkaufsladen. Biogärtner Herr Alles führt uns durch die Gärtnerei, anschließend können wir im Laden der Gärtnerei auch einkaufen. Dann geht es zum Café Grenzenlos im Zentrum des St. Josefsheims zu Cafe und Kuchen.

06.07.2013

Das legendäre Waldhaus in Waldhaus

Brauerei Gasthof Waldhaus,

Waldhaus 1, 79809 Waldhaus

"Dem Koch in die Töpfe und dem Brauer in den Kessel geschaut". Wir sind Gäste im Waldhaus zum sommerlichen Viergang-Menü: Junge Blattsalate, Unteralpfener Forelle, Lottstetter Kalbshaxe und Dreierlei von der Erdbeere. Vor dem Mittagsmenü haben wir ab 11 Uhr die Chance an der Brauereiführung teil zu nehmen.

27.09.2013

Gams und anderes Wild aus dem Hochschwarzwald

Gasthaus Lawine,

Fahl 7, 79674 Todtnau - Fahl

"Lawinen und Gamsen nicht nur in den Alpen" Wildvariationen um die Gams im Oberen Wiesental, im Gasthaus Lawine. Die Lawine zeichnet sich durch eine Menükarte aus, die fast ausschließlich mit lokal-regionalen Gerichten besticht. Seit wann Gamsen nun auch zur Schwarzwald-Fauna gehören, wird der Wirt erläutern und dazu ein 3-Gang-Menü reichen : Wiesentäler Wildschweinjagd auf Alplinsen mit Fahler Majoran *** Gamskeule gegart zu Niedrigtemperatur mit Pfifferlingtimpale und Birnenkartoffeln *** Variation von Schwarzen Johannisbeeren.

18.10.2013

Gretherhof - Edelbrennerei und Hofladen

Edelbrennerei Grether, Maulburg,

Mühleweg 20, 79689 Maulburg

Der Gretherhof ist sowohl Schnapsbrennerei wie Hofladen. Wir werden durch den Betrieb geführt mit Vorstellung Brennereitechnik, Brennrecht, Geschichte. Dazu gibt es das Bauernvesper als Grundlage für die Degustation mit Edelbränden und Likören.

30.10.2013

Auszeichnung Genussführer 2013 - 2014

Restaurant Drei König Lörrach,

Basler Straße 169, 79539 Lörrach

Die sechs ausgesuchten Gasthäuser im Convivium Lörrach, die für den Eintrag im Genussführer SFD 2014 empfohlen wurden, werden von der Vorsitzenden Gudrun Heute-Blum mit den Urkunden bzw. Slow Food Labeln ausgezeichnet. Dazu gibt es ein Apero "gut, sauber und fair".

22.11.2013

Krone, Märkt - Herbstliches Menü mit Fisch und Wild

Gasthaus Krone,

Rheinstraße 17, 79576 Weil - Märkt

Der Generationenbetrieb "Krone" in Weil-Märkt ist eine der sechs Genussführer-Empfehlungen im Convivium Lörrach. Das Drei-Gang-Menü ist eine kleine Reise durch die Krone-Küche mit Wild und Fisch: Herbstlicher Salat mit Variationen vom heimischen Wild - Eglifilet in zwei Gängen serviert, in Butter gebraten mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter - Zimtparfait mit eingelegten Zwetschgen. Familie D´Angelo-Hagist lädt anlässlich der Auszeichnung im Slow Food Gastronomieführer zur Weinpräsentation eines lokalen Winzers ein - natürlich ein Familienbetrieb!

05.03.2014

Christine Höhner

Convivium Lörrach