

17.01.2014 Schneckengang

Museumsnacht 2014 - Dreiland - Degustation
Dreiländermuseum Lörrach,
Basler Straße 164, 79540 Lörrach

Anlässlich der Museumsnacht 2014 werden wieder Winzer aus der trinationalen Weinregion ihre Weine im Museum anbieten. Für die Slow Food Mitglieder wird es mit den Winzern eine exklusive Wein-Degustation mit 7 Weinen und 1 Winzersekt schon vor Öffnung des Museums zur Museumsnacht, d.h. ab 17 Uhr geben.



Christine Höhner
Convivium Lörrach

Schneckentisch am 21.02.2014

Landgasthof Hirschen, Alte Landstraße 11, 79588 Welmlingen

Eindrücke:

Eine wunderbar herzliche Einführung durch den aus Hockenheim stammenden Wirt Lothar Christ, der zusammen mit seiner Frau das verwaiste Gasthaus Hirschen wieder zum Leben erweckt hat.

„Im Dorf und mit dem Dorf“ ist ihr Motto. „Am Stammtisch sitzt der „Blaumann“ mit dem Schlipsträger zusammen, Familien mit Kindern, Jung und Alt, alle sind willkommen.“ Die Zutaten für seine regionalen Gerichte stammen aus dem Dorf und der nahen Umgebung. Die Küche hat sich zusammen mit den Gästen entwickelt, die auch mal wieder was aus Oma´s Kochtopf essen wollten.

Speisen:

Löwenzahnsalat mit Kartoffeldressing und gehobeltem Wildschweinschinken
Geschmorte Rinderbäckle an Spätburgundersoße mit winterlichen Gemüsepürees und Reibeküchle
Creme Brulée



Getränke:

Riesling Sekt , Reinecker, Auggen
Grauburgunder und Pino Noir, Otthofer, Dornach/CH (von Reben um`s Dorf herum)

26.02.2014
Christine Höhner
Convivium Lörrach



Slow Food Lörrach

Schneckentisch am 04.04.2014

Gasthaus „Zum Adler“, Bundesstraße 34, 79669 Zell- Atzenbach
www.adler-atzenbach.de, www.raeuchertonne.de

Eindrücke:

Der bewegte Schneckentisch führt in den Ortsteil Zell- Atzenbach, wo Christoph Ebi und Christa Gnädig seit gut 9 Jahren die ehemalige Postkutschenstation Gasthaus „Zum Adler“ mit einer Fischzucht, Räucherfisch, Partyservice, regionaler Feinkost und Kochkursen neues Leben eingehaucht haben.

Die beiden sind mit Leib und Seele bei „ihren Fischen“, die im kühlen Wasser des Schuhlochbachtals rund 2 Jahre leben und wachsen dürfen, bevor sie dann als „Ganzes“ oder als Variation auf dem Teller landen.

Nach einem kurzen Spaziergang zu den Fischteichen wurden wir mit Sekt und Forellenvariationen von Christa Gnädig begrüßt.

Apero an den Fischteichen



Forellenwasser im Schuhlochbachtal





Slow Food® Lörrach

Besichtigung der Fischteiche mit fachkundigen Erläuterungen von Gast- und Fischwirt Christoph Ebi



Speisen:

Apero:

Forellenvariationen... gebeizt, als Mus und geräuchert



Vorspeisenbuffet:

z. B. Lachsstrudel, Wildkräuterquiche, Frühlingsquark, Variationen von der Forelle, eingelegte Artischocken, Champignons, Senffrüchte, Carpaccio von Goldrüben und rote Bete, verschieden Brotsorten von der Streichmühle in Wislet



Hauptgang:

Frisch geräucherte Forellen, Salatvariationen
Vom Anfang zum Ende...

Anfängliche Räucherei



zu Tisch



verteilt



geteilt



zerteilt



zu Ende!



Wunderbare bei 63 Grad langsam geräucherte Forellen und selbstgemachte Salate
dazu einen „Zerlegekurs“ von Christoph Ebi.

Nachtisch:

Kürbiskernparfait mit Nussküchlein an Rhabarberkompott



Getränke:

Sekt, Wein und Bier aus der Region für Jeden etwas....

Fazit:

Unbedingt wiederkommen....

07.04.2014
Christine Höhner
Convivium Lössach

Schnecktisch am 05.06.2014

**Genossenschaftliches Dorfgasthaus „dasröße“
Todtnau- Geschwend**

www.dasroessle.de

Eindrücke:

Siehe beigefügte Präsentation

Speisen:

Gruss aus der Küche

Spagelcremesuppe mit grünem Spagel

Rumsteak vom Geschwender Weiderind, Spätzle, grüne Bohnen im Speckmantel

Rhabarber- Tiramisu



Fazit:

Eine große Anerkennung dem ehrenamtlichen Engagement der ganzen Dorfgemeinschaft!
Um die Idee weiter zu unterstützen lohnt sich der Besuch.

13.06.2014

Christine Höhner

Convivium | Lörrach

Vom 

zum 



Genossenschaftliches Dorfsgasthaus
Geschwend



Start mit Gründung IGR & Kauf

- **Ein geschlossenes Dorfsgasthaus stand zum Verkauf!**
 - Der letzte Dorfmittelpunkt für rund 5 Vereine im kleinen Schwarzwalddorf (Belchen-Feldberg) war weg....
 - Bei einem Polterabend haben wir aus Spaß gesagt, warum erwerben wir das Haus nicht selbst und machen was daraus?
 - Aus dieser Idee wurde „bitterer Ernst“ (!), denn wir bemühten uns um einen Kauf und bekamen lang später den Zuschlag
- **Gründung IGR September 2010**
 - Schon in dieser Phase haben 4 „verschworene Familien“ alle denkbaren Betriebsmodelle gesichtet! Es wurde eine Genossenschaft „**Alle im Dorf mit einbeziehen**“.....!
 - Nur so ging es, auch heute noch
 - Ohne dem Projekt fast bedingungslos verschworene Menschen geht es nicht und dem Idealismus „ginge es nicht“!

2



Gründung Genossenschaft

- **Genossenschaft gegründet 14 Oktober 2011**
 - Dies nach 1 Jahr voller Arbeiten!
 - Durchlaufen aller wichtigen Behördengänge für Erstkontakte „**Baudenkmal**“
 - Erarbeitung aller Pläne (Businessplan/ GuV, einfach alles), Gespräche mit Banken, Abschluss Darlehen, BWGV
 - Öffentlichkeitsarbeit und Marketing zur Gewinnung von Mitgliedern, zum Start hatten wir schon T€ 42 Kapital (Treuhandverwaltung); Ziel mindestens T€ 165 zzgl. der Fördergelder durch Leader/ L-Bank etc.
 - Das Anwesen wurde zum 21 Oktober gekauft, die Genossenschaft ist Inhaber
 - Januar 2012 Aufnahme im BWGV mit Registrierung GnR70040 **dasröble** eG

3



Projektorganisation & Ablauf

- **Projektorganisation und Ablauf**

Unsere Gruppe besteht aus Ing. & Planern & Ökonomen

 - und, mit sehr guten Frauen. Der entscheidende Trigger „schlechthin“, seit 3 Jahren arbeiten alle in der Gruppe „**Ehrenamtlich**“
 - man plant/ koordiniert komplett selbst (Technik & Planung/ Finanzen/Öffentlichkeitsarbeit/ Marketing/Design etc....)
- **Behördengänge**, diese sind für ein **Baudenkmal** massiv
 - erstellen eines Maßnahmen-Kataloges, Abstimmung mit der unteren & oberen Denkmalbehörde,
 - dem Landratsamt, dem Regierungspräsidium, der Leaderstelle Südschwarzwald,
 - der VR-Bank, der L-Bank, IHK, Landkreis für Konzession etc...

4



Projektorganisation & Ablauf

- **Projektorganisation und Ablauf**
 - Erarbeitung **aller Pläne** (Businessplan/ GuV, einfach alles), Gespräche mit Banken, Abschluss Darlehen, BWGV
 - **Öffentlichkeitsarbeit** und Marketing zur Gewinnung von neuen Mitgliedern
 - Erstellung des **Zeitstrahls** für die geplante Eröffnung im Januar 2013
 - Kontakt mit dem **SWR- Fernsehen** –Susanne Bausch- und Genehmigung von 8 Drehtagen für das Projekt
 - **Ausräumaktion** mit den Dorfbewohnern am 14.April 2012
 - **Flohmarkt** und **Projektbesichtigung** für die Öffentlichkeit am 10. Juni 2012
 - **Avisierter Baubeginn zum Juli 2012!!!!**

5



Projektorganisation & Ablauf

- **Projektorganisation und Ablauf**
 - **Avisierter Baubeginn zum Juli 2012!**
 - Nichts ging bei den Behörden (Regierungspräsidium/ L-Bank) bis zum **20. September 2012**
 - Dann kam die Genehmigung von der L-Bank
- **Jetzt ging es los!**
 - **Innerhalb von 4 Monaten haben dann ganz aktive und motivierte Menschen aus dem Dorf und örtliche Handwerker ein komplettes Haus umgebaut!**

6

Eröffnung und weitere Projekte

Gemeinschaftliche Dorfprojekte
Gschwand

- **Die weitere Umsetzung.....**
 - **Eröffnung war zum 18. Januar 2013!!!**
 - Ein Biergarten mit Gartenanlage wurde bereits umgesetzt, sehr viele Fest fanden schon statt
 - Seit rund 16 Monaten ist unser Haus sehr gut besucht!
 - Wir sind im SWR/ die Fallers- Serie, RTL, DEHOGA (Rathaus trifft Wirtshaus)/ BWGV/ BW-Gemeindetag, Leader-Tagungen/ Architektenblättern, in allen denkbaren Gazetten/ Landlust, Land & Berge/ Heimatküche etc...
 - Am 23. Mai haben wir die 7 Gästezimmer fertiggestellt, gleichzeitig den Parkplatz und Gartenanlage
 - Die Fassadenanpassung, Tennen Einfahrt mit Tor folgt
 - **neue Projekte folgen (Schwarzwaldhausweg im Ort, Nutzungskonzept Dorfladen, Scheune etc.)!**

7

Zahlen & Fakten

Gemeinschaftliche Dorfprojekte
Gschwand

- Die Gaststätte wirtschaftet profitabel
- Das zweite Standbein die Zimmer sind da
- In Köpfen haben wir 6-7 Angestellte (temp. bis 20)
- Die Genossenschaft hat 144 Mitglieder (244 Ant.)
- Eigenkapital € 244.000 / Leader-Zuschuß € 75.000
 - **Gesamt T€ 319 Kapital**
- Fremdkapital € 295.000/ (Ende 06/14; T€ 545)
- Bausumme rund € 900.000
- Der jetzige hohe Verkehrswert ist für ein solches Baudenkmal eigentlich fiktiv!!!
- **Zum Thema Ehrenamt am Schluss!**
 - *auch ein solches kann man strapazieren, trotz des Ausrufes des Bundespräsidenten!!!*

8

Das Schmuckstück ist Wirklichkeit geworden!

Gemeinschaftliche Dorfprojekte
Gschwand



9



10

Schwarzwaldhausweg

Gemeinschaftliche Dorfprojekte
Gschwand




11

Resümee

Gemeinschaftliche Dorfprojekte
Gschwand

- Es hat sich gelohnt!!!
- Es braucht Menschen mit sehr viel Energie, Wille, Durchhaltevermögen und Zeit
- Es braucht Menschen die Mitmachen
- Es braucht Menschen mit Kontakten
- Es braucht Menschen mit Wissen
- Wir hatten das Glück, dass wir in unserem Team all diese Menschen hatten

Aber:

- Nach der Eröffnung ist die Arbeit noch lange nicht vorbei, vielleicht geht sie sogar erst richtig los
- **Es braucht Menschen, die weitermachen**

12

 **Infos**

Genossenschaftliches Dorfgasthaus
Geschwend

Land & Berge Magazin € 3,90
Das schönste Acker, die Natur zu erleben
Für den Sommer
Ausflugs-
tipps

Einladung zum Erdbeerfest

 Baukultur Schwarzwald
Baukultur Schwarzwald
Baukultur Schwarzwald





Genossenschaftliches Dorfgasthaus
Geschwend

www.dasroessle.de

 **Ein Dank an Alle Mitwirkenden!**

Genossenschaftliches Dorfgasthaus
Geschwend

• Herzlichen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!



Genossenschaftliches Dorfgasthaus
Geschwend

• www.dasroessle.de

15



Slow Food[®] Lörrach

SLOW FOOD – DREILÄNDERPICKNICK am Sonntag, 6. Juli 2014 – WENKENPARK RIEHEN



Das war ein Picknick wie ein Gemälde im bezaubernden Wenkenpark in Riehen, in der Schweiz. Bei strahlend blauem Himmel trafen sich gegen hundert Freunde der Slow Food Convivien auf der Terrasse der Villa Wenkenhof. Mit dabei waren wieder die Convivien Schnackala und Schnecke aus dem Elsass, Mulhouse und Straßburg, aus Freiburg und Karlsruhe, aus Basel Stadt- und Land und natürlich die Freunde vom Aargau und Bern. Die Gastgeber hatten gemeinsam mit Slow Food Schweiz zum Aperó eingeladen, mit dem wunderbarem und sehr sozialen Käse „Sbrinz“ und einem leichten Weißwein Aspra vom Bio-Weingut Chiquet-les Vins aus Ormalingen. Pepi Helg, der Kassier von Slow Food Schweiz, übte sich dabei als Weinschenk und Jürg Ewald, der Vorsitzende des Basler Conviviums, begrüßte zweisprachig die fröhlichen Ausflügler. Alle hatten wieder das Beste aus ihrer regionalen Küche mitgebracht. Die Tische bogen sich schier vor Leckereien: Quiches und Salate in allen Variationen, Quinoa-, Bohnen, Karottensalat, Reissalat mit Wildlachs, Taboulet, Couscous, Roastbeef mediterran mariniert, grüne und

dicke Bohnen eingelegt, Soleier, gefüllte Tomaten, Zucchinischnitten gedünstet in Kräuter und Zwiebeln, Rindszunge, frisches Brot aus der Region ... und das süße Buffet mit Cremes, Wägen, Orangenterrine, Kirschlorter und „Sturzwälder Kirschwarte“, nein Schwarzwälder Kirschtorte ... es war eine heitere Tafelrunde, bis der Sturm sich mit Windböen ankündigte. Aber da war das conviviale Buffet schon weitgehend leergeputzt und die Picknick-Koffer wieder gepackt. Auch im nächsten Jahr wird es wieder ein trinationalales Picknick geben, das Versprechen haben sich die „slowen“ Genießer in die Hand versprochen.



Die beiden Betriebe, die sich beim Picknick vorstellten sind sicher einen Besuch wert, zumal sie zum Conviviengebiet von Basel gehören:

Berg & Tal vom Dietisberg, bei Sissach ist ein soziales Projekt, das mit Menschen mit Behinderung bzw. aus dem zweiten Arbeitsmarkt zusammenarbeitet. Arbeiten als lebensnahe Therapie ist das Grundprinzip und nah an der Natur mit der Landwirtschaft. Es gibt dort auch eine Käseerei und Metzgerei, in der auch eingekauft werden kann. Genauso sind Betriebsbesichtigungen möglich. www.dietisberg.ch



Das Weingut Chiquet-les Vins in Ormalingen hat sich als ökologischer Weinbaubetrieb insbesondere dem naturnahen Rebbau verschrieben und dabei insbesondere auf neue Pilz-resistente Sorten gesetzt. Für Wein-Degustationen, Aperos und auch Mithilfe bei der Weinlese darf man sich direkt an die Winzerfamilie wenden, Familie Chiquet www.chiquet-lesvins.ch

Ausserdem hat Dora Meier-Küpfer (www.posamenter.ch) ihre vielfältigen Produkte aus Hochstammzwetschgen angeboten (Törtchen, getrocknete Früchte, Prune d'Or-Sauce, Leckerli, Zwetschgenwurst etc.), die man in den grösseren Läden von Coop-Schweiz erstehen kann.

08. Juli 2014/Elke Hach



Slow Food® Lörrach

Schneckentisch im Gasthaus Engel, Lörrach Tumringen



79539 Lörrach, Luckestr. 13

Der Engel ist ein Familienbetrieb und hier steht der Alemanne in der Küche. Unverfälscht kommt badische Küche in Reinkultur zum Zug, trotzdem ist im Engel auch mediterraner Einfluss unverkennbar. Für den Schneckentisch hat Wirt Klaus-Peter Jochum ein Menü zusammengestellt, das nun tatsächlich für Vegetarier ungeeignet ist aber dem Freund badischer Küche einen besonderen Genuss verspricht!

Das kulinarische Programm waren herzhaft Salate vom Rind:

- Kuttelsalat
- Ochsenmaulsalat
- Siedfleischsalat

dazu hausgebackenes Brot und saisonale Salate.

Ein bunt gemischter Schneckentisch mit „Erst- und Wiederholungstätern“ freuten sich über wunderbar angemachte Sommersalate bei nicht gerade sommerlichen Temperaturen. Dabei haben einige das erste Mal die Kutteln- und Ochsenmaulsalate probiert. Aber genau auch dafür sind Schneckentische da, um das Unbekannte im sicherem Kreis von Gleichgesinnten zu probieren. Es war ein netter Abend!

16.07.2014 Christine Höhner

Streuobsttag am 12.10.2014 in Märkt, Weil am Rhein



Andy Lang hat seinen Apfelwein zum Ausschank zu "netten Gesprächen" beigesteuert und mich am Stand mit Christine Alewell unterstützt.

Die Resonanz war wirklich gut, es wurden ganz viele Gespräche geführt, wir sind alle der Meinung, wir konnten einigen Slow Food näher bringen - sowohl Einzelpersonen als auch Produzenten wie Imker oder auch einem Schnaps-Brenner aus Grenzach. Auch mit dem Landratsamt Lörrach (die 150 verschiedene Apfel- und Birnensorten dabei hatten und gezeigt haben!) und dem TRUZ, die beide zugegen waren, konnte zum Streuobst und zur Frage wie können wir dazu beitragen, dies zu retten, gute Gespräche geführt werden.

Stimmungsbild von Karin Kupka



Schneckentisch am 05.11.2014
5. Mitgliederversammlung des Conviviums Lörrach
Verleihung der Mitgliedsurkunde zum „Genussführer 2015“
an das Wirtepaar Jan Kronfeld und Anne Reckmann im

Gasthaus „Zur Krone“, Schliengen- Mauchen
www.krone-mauchen.de



Hier einige Zahlen aus der Mitgliederversammlung 2014:

Mitglieder: 136

Förderer: 5

Durchgeführte Schneckentische 5

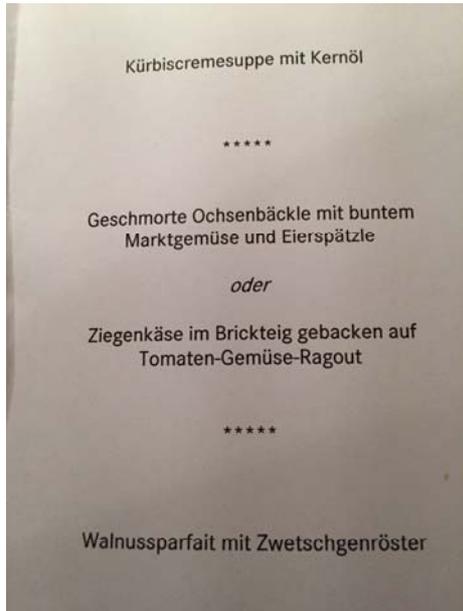
Genussführerhäuser:8

Aktivitäten: 3-Länder-Picknick, Streuobsttag Märkt, Brotmarkt Lörrach

Im Rahmen der Mitgliederversammlung wurde dem Wirtepaar der „Krone“, in Mauchen die Mitgliedsurkunde zum Genussführer 2015 überreicht.

Zwischendurch, davor und danach wurde natürlich ausgiebig die Küche genossen.

Speisen:



30.12.2014
Christine Höhner
Convivium| Lörrach

24./25.10.2014 Brotmarkt in Lörrach

24.10.2014, 18.30 Uhr

Vorabendveranstaltung:

"Unser Brot: Gutes Handwerk - Gutes Brot?"

Genuss - Information - Diskussion



Nach der interessanten Moderation konnten die Zuhörer Fragen an das Podium richten.

Zum Schluss dürften im Foyer allerlei wunderbare Brote getestet und der Rest der nicht verzehrten Brote auch mit nach Hause genommen werden.

Ein besonderer Dank geht nochmals an die beiden Bäcker Herr Trefzger (Bäckerei Trefzger) und Herrn Clemens Pfeiffer (Bäckerei Pfeiffer-Beck) für ihre Zeit und ihren wunderbaren Wareneinsatz.



25.10.2014 10.30 -12.00 Uhr Kinderbackaktion im Rahmen des Brotmarktes Lörrach



Im Rahmen des Brotmarktes in Lörrach hatte Slow Food Lörrach eine kleine Backstation aufgebaut, um mit Kindern kleine Hefeschnecken zu backen.

Die Schürzen auf den Bildern wurden vom St. Josef Haus in Herten genäht und von der Dreiland Stickerei in Lörrach bestickt.

Diese sind für 10,- (Kinder) und 20,- (Erwachsene) über Slow Food Lörrach erhältlich.



Wir backen uns eine Schnecke!





© angieconscious, pixelio.de

Brotmarkt Lörrach

Samstag, 25.10.2014, bis 15 Uhr
Alter Marktplatz Lörrach

Kinderback-Aktion

„Wir backen uns eine Schnecke!“

Von 10.30 bis 12.00 Uhr

mit dem Slow Food Convivium Lörrach

*Die Kinder werden mit den Bäckern der Bäckerinnung
ein eigene Hefe-Schnecke herstellen und natürlich auch
verzehren!*

Für Kinder ab 6 Jahren; Beitrag: 3,- EUR



Slow Food® Lörrach



„Unser Brot: Gutes Handwerk – Gutes Brot?“

Genuss – Information – Diskussion

Freitag, 24.10.2014, 18.30 Uhr
Altes Rathaus, Untere Wallbrunnstr. 2

Podiumsdiskussion

Das tägliche Brot ist eines unserer Haupt-nahrungsmittel, aber was erwarten wir uns davon? Demeter, Bio oder traditionell? Handwerk oder Industrie?

Diskutieren Sie unter der Leitung von Gudrun Heute-Blum, Vorsitzende Convivium Lörrach Slow Food Deutschland e.V. mit Handwerksbäckern, Wissenschaftlern und Vertretern der Landwirtschaft, was gutes Brot ausmacht.

Podiumsteilnehmende

Prof. Dr. Christine Brombach

Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften

Fritz Trefzger jun.

Landesinnungsmeister des Bäckerinnungsverbandes Baden und Obermeister der Bäckerinnung Lörrach/ Inhaber der Bäckerei-Café-Konditorei Trefzger, Schopfheim

Clemens Pfeiffer

Inhaber Bäckerei Pfeiffer-Beck, Bad Säckingen

Markus Hurter

Geschäftsführer Hof Dinkelberg, Schopfheim-Wiechs

Patrik Schubiger

Landwirt Hof Dinkelberg, Schopfheim-Wiechs

Im Anschluss der Podiumsdiskussion bietet die Lörracher Bäckerinnung Kostproben ihrer Brotprodukte an.

Eintritt frei



Slow Food® Lörrach

**Schneckentisch am 27.11.2014
Herbstvariationen der Ente**

Burgschenke Rötteln, 79541 Lörrach
www.burgschenke.de

Apéro und Amuse Bouche im grünen Pagodenzelt an der Burgmauer



Gang durch die Küche:



Speisen:

**Entenleberterrine, Walnussbrioche, Cumberland sauce
Rote Bete Süsspchen mit Enten-Raviolo
Ente, Apfelrotkraut, Laugenbrezelknödel, Orangensauce
Dessertvariation**



Weine vom Weingut Röschard, 79576 Weil am Rhein
www.weingut-roeschard.com



30.12.2014
Christine Höhner
Convivium | Lörrach