

Ausgabe 15 - 2017

Erscheinungstermin 15.11.2017
Redaktion: Hans-Werner Bunz,
Tel: 09721-7594443,
bunz@slowfood-htm.de,
Drosselstr. 18, 97422 Schweinfurt

Autoren

(-hwb) Hans-Werner Bunz
(GS) Gerd Sych

Vertrieb

eMail-Versand: H.-W. Bunz
Postversand: Gerd Sych

Herausgeber

Slow Food Hohenlohe-Tauber-
Main-Franken
1. Sprecher: Gerd Sych
sych@slowfood-htm.de
Stellvertreter: Andreas Berns



Liebe Leserin, lieber Leser,

das Jahr 2017 geht zu Ende und es bleibt uns, ein Resümee zu ziehen. Viele erfolgreiche Veranstaltungen liegen hinter uns, vier Ausgaben unserer Conviviumzeitschrift wurden herausgebracht und Sie mindestens einmal pro Monat mit unseren Regionalnachrichten über den „Stand der Dinge“ in unserem Convivium informiert. Wir waren erfolgreich bei der Mainfranken Messe auf der Bio-Küche vertreten und haben uns erstmalig an der GenussMacherMesse in Würzburg beteiligt. Nicht vergessen dürfen wir unser Engagement im Schulgarten in Schweinfurt, für unsere Streuobstwiese in Sommerach (zusammen mit der Bio-Baumschule Mustea) und den Pfahlweinberg in Ickelheim, der uns in diesem Jahr unsere vierte Ernte bescherte. Auch die Zahl der von uns eingebrachten in die Arche des Geschmacks eingebrachten Passagiere wird wieder steigern – warten doch das Coburger Fuchsschaf und das Fränkische Gelbvieh auf ihre Anerkennung. Weiterhin konnten wir zwei neue Gärten für das Projekt „10000 Gärten für Afrika“ aus Spenden von Mitgliedern und anderen finanzieren. Dieses war nur möglich durch die Arbeit unseres Leitungsteams und den vielen freiwilligen Helfern, die einsprangen, wenn „Not am Mann bzw. der Frau“ war. Ihnen allen gilt mein persönlicher Dank! Dennoch möchte ich noch einmal darauf hinweisen, dass diese Arbeit nur erfolgreich weitergeführt werden kann, wenn wir weitere Helfer haben. Dies kann Arbeit für unsere Archepassagiere sein, im Aufbau eines Slow Food Angebots für Schulen und Schulgärten oder bei der Betreuung unseres Produzentenführers. Wir bitten Sie also, sich den kleinen Ruck zu geben und sich mit einem kleinem Teil Ihrer Zeit in die Arbeit in unserem Convivium einzubinden: Schicken Sie einfach eine E-Mail an sych@kbbz-wuerzburg.de. Ihr **Gerd Sych**

GANZ AKTUELL

2. GenussMacherMesse mit 10 Slow Foodern

Würzburg. Die 2. GenussMacherMesse - eine Veranstaltung (28./29.10.) in der Posthalle, Bahnhofplatz 2 - zog wieder junges Publikum an. Am Samstag war der Andrang noch verhalten, vordringlich junge Leute nutzten die Messezeit von 11 bis 23 Uhr; doch am Sonntag kamen auch ältere Messebesucher und kauften zufriedenstellend ein. Unübersehbar war der von uns organisierte Gemeinschaftsstand in der Hallenmitte: schwebte doch die rote Schnecke mit Schriftzug **Slow Food** hoch darüber. Fünf mit uns verbundene Aussteller, waren hier mit uns versammelt: Kartoffelbauer **Rainer Lesch**, Gaukönigshofen; **Hans Peter Mankels** Kokosnuss-Kampagne, Mellrichstadt; **Reinhold Schneiders** Demeter Rosenhof Taubertal, Creglingen; **Marius Witturs** Mustea-Quittenhof, Untereisenheim; **Krischan Cord** mit Main Streuobst Bienen eG, Margretshöchheim.

Doch sie waren nicht die einzigen. Ebenso stellten aus: Distelhäuser Brauerei (**U**), Tauberbischofsheim-Distelhausen; Bauers Brotzeit (**U**), ebenda; **Christine Brauns** Honigschätze, Wiesenbronn; Bäckerei Roths (**U**) Wasserschutzbrote, Wü-Heidingsfeld. Insgesamt also 10 Aussteller von 55. Von diesen waren nicht wenige zum zweiten Mal dabei. Das Interesse der jungen Besucher war groß, ihre Kaufbereitschaft - zumindest am Samstag - weniger. Doch die Besucher am Sonntag, jüngere wie ältere, sorgten dann mit Einkäufen für zufriedene Gesichter bei den meisten Ausstellern. Der Hit des Convivium-Standes waren die Kostproben vom Ar-



chepassagier **Ostheimer Leberkäs**, erzeugt der Ostheimer Metzgerei Andreas Ortlepp, Marktstr. 16, Auch unsere Conviviumzeitschrift und andere Slow Food Medien interessiert. (-hwb)



Menu for Change: Mitmachen!

Bra/Berlin. „Machen Sie mit!“ fordert Slow Food Deutschland auf ihrer Webseite zur internationalen Slow Food Kampagne gegen den Klimawandel. Vom 29. September bis zum 31. Dezember 2017 sollte man unter dem Motto „Genuss & Verantwortung“ mitmachen. Drei Mitmach-Möglichkeiten gibt es: **1. Vom 16.10. bis 05.11.** sollte man nur lokale und regionale Lebensmittel und daraus hergestellte Speisen auf den Tisch bringen. **2. Vom 06.11. bis 25.11.** soll man eine Liste mit Rezepten für eine bessere Zukunft erstellen, also Rezepte mit guten, umweltschonenden Zutaten plus Artenvielfalt. **3. Vom 26.11. bis 31.12.** sollte man Slow Food unterstützen, wenn möglich auch mit einer kleinen Spende.

Eine weitere Möglichkeit ist, sich bis zum 31.12.2017 konsequent auf **regionale** Lebensmittel bei seinem selbst gekochten Essen zu konzentrieren, beim Frühstück, beim Mittag- und beim Abendessen. Wer gewohnt ist, bei Aldi, Lidl und Konsorten einzukaufen, wird da Schwierigkeiten haben. Bei Edeka und Rewe gibt's sicherlich das eine oder andere, vor allem, wenn private Eigner die Hausherrn sind.

Zielführender freilich sind Einkäufe auf dem Markt bei den Erzeugern von Gemüse und Obst. Und bei den Genusshandwerkern: den Metzgern, Bäckern und anderen Genusshandwerkern. Kostet etwas Mühe und Zeit. Da und dort gibt es vielleicht einen Bauernmarkt, wo auch Ziegen-, Schafs- oder Kuhkäse angeboten wird, ebenso vielleicht ganzes Geflügel, Kaninchen und Eier. Doch für Milchprodukte und Käse ist wohl für die meisten der Supermarkt zwingend, was dann heißt, das regionale sehr weiträumig auszulegen. Ganz besonders perfekt im Slow Food Sinne wäre dann die Bevorzugung ökologisch korrekt erzeugter Lebensmittel, Bio-Ware also. Und wie ist's mit Orangen, Bananen, Mandeln, Melonen, Kaki und anderen Südfrüchten? Die wachsen nicht bei uns und werden selten in Speisen verwendet, sind also – sagen wir – Naschereien. Und die sind nicht gemeint bei der Kampagne. Der Autor macht mit. Mehr Informationen bietet www.slowfood.de. (-hwb)

Auch 2. Eat-in ein gelungenes Fest

Stralsbach. Mitglied **Julia Röschs** Idee, in der Rhön Eat-ins - dieses von Slow Food Youth Mitgliedern in Berlin erfundene Format eines gemeinsamen Esserlebnisses - zu praktizieren abseits einer Großstadt, funktionierte auch beim zweiten Mal: Nach der Kleinstadt Bischofsheim im vorigen Jahr nunmehr sogar im kleinen Dorf Stralsbach, einem Ortsteil von Burkhardtsroth. Wertvolle Unterstützung erfuhr die Mitarbeiterin der Bayerischen Verwaltungsstelle Biosphärenreservat Rhön durch Ganna Kravchenko, Managerin der Allianz Kissinger Bogen. Und so fanden sich am Freitag, 22.09.2017, insgesamt 30 Frauen und Männer ein zum gemeinsamen Esserlebnis an einer langen Tafel am frisch restaurierten Wiesenwehr der Aschach. Zuvor freilich trafen sich einige in der Alten Schuel von Stralsbach mittags um zwei Uhr zum gemeinsamen Kochen und Backen unter dem von Koch Martin Hartmann gestellten Motto „Reste retten“. Ergebnisse waren beispielsweise eingeweckte Sülze im Glas, Apfel-Crumble. Heiße Käsewieners und Weißwürste wurden in Thermoskannen zum Picknickplatz (Foto im Plakat) transportiert. Hier erzählte der Initiator des neuen „WasserWege“-Wanderwegs über die alte Kulturtechnik der Wiesenbewässerung. Umfangreich waren die Mitbringsel der Teilnehmer und Teilnehmerinnen zum Teilen: Kochkäse, Grüner Kuchen, Rote-Bete-Salat, geräucherter Kartoffelsalat beispielsweise. Eine Zwei-Mann-Band musizierte – und so genoss man den Spätsommer bis zum Sonnenuntergang. „Das machen wir mal wieder“, versicherte man zum Abschied. (-hwb)



Adventsmarkt mit Conviviumstand

Bamberg. Dieser hübsche und gut besuchte Adventsmarkt unterscheidet sich sehr von den heute mit Massenplunder versorgten so genannten Weihnachtsmärkten: Hier hat noch das gute Handwerk seinen Platz - und auch unsere Regionalgruppe ist mit einem Stand vertreten; angeboten werden diverse Passagiere der Slow Food Arche des Geschmacks von der Albinse bis zum Wein Tauberschwarz und weitere gute, saubere und faire Genüsse.

Am ersten Adventwochenende von Freitag mit Sonntag bilden die mittelalterliche Elisabethenkirche und die schönen Bürgerhäuser um den Elisabethenplatz eine für Bamberg sehr typische und sehr hübsche Kulisse im Herzen der Altstadt, wo auch ein Kunstschmied zeigt, wie ein Werk entsteht. Wir als Regionalgruppe sind von Anfang an dabei - und so auch



© Helga Bunz

heuer wieder. Bamberger Mitglieder machen Standdienst im Häuschen (Foto) und verkaufen Produkte der Slow Food Arche des Geschmacks. Der Markt ist geöffnet am **Freitag, 01.12., von 16-20 Uhr**, am **Samstag, 02.12., von 11-20 Uhr** und am **Sonntag, 03.12., von 11-18 Uhr**.

Teller statt Tonne – eine Schule macht Ernst

Mulfingen. Die AES-Klasse (Alltagskultur, Ernährung, Soziales) der Gemeinschaftsschule Bischof von Lipp der St. Josefspflege Mulfingen eGmbH rettet am Donnerstag, 16.11., am Tag der Schulverpflegung – heuer ist es der neunte - noch brauchbare, von Mulfinger Bürgern eingesammelte, verschmähete Lebensmittel. Der Grund: Bürgern wie den Schülern und Schülerinnen das Bewusstsein vermitteln, dass nicht alles, was oberflächlich nicht mehr top aussieht, schlecht ist, sondern immer noch gut und brauchbar. So waren die Jugendlichen mit der Lehrkraft bereits im Vormonat in einem Supermarkt, wo ihnen der Marktleiter erzählte, warum eigentlich noch gute Lebensmittel aussortiert werden. Als Beispiel wählte er Salat: weil die äußeren Blätter welk aussahen, das Innere aber noch richtig gut ist. Dann rief die Schule, unterstützt durch das Mulfinger Mitteilungsblatt die Bevölkerung auf, am Dienstag, 14.11., und Mittwoch, 15.11., solche noch brauchbaren Lebensmittel aller Art bei der Hauswirtschaft der St. Josefspflege abzugeben. Gemeinsam mit Spitzenkoch **Markus Reinauer**, Küchenchef des Landgasthofs „Jagstmühle“ im Ortsteil Heimhausen, entwickeln dann die Schülerinnen und Schüler aus dem Eingesammelten ein Gericht und kochen es anschließend gemeinsam. Die Idee fürs Projekt hatte Mitglied **Andreas Berns**, kaufmännischer Leiter der St. Josefspflege.



VON MITGLIEDERN & UNTERSTÜTZERN

Aktuelles bei Mitglieder- und Unterstützerbetrieben

Kurz, knapp und den Leser anregend zum Nachfragen bei den Betrieben unserer Mitglieder (Namen in Halbfett kursiv) und Unterstützer (**U**) wird hier über deren Angebote und Ereignisse berichtet. Wir geben dazu entweder die Telefonnummer an oder die Webseitenadresse.

Fränkisches Weinland: ♥Christoph Friedrich, als Schüler Jugendmitglied, später übernahm und erweiterte auf sich Vater **Reinhold Friedrich**, Landwirt (Ackerbau, vorbildliche Schweine- und Hähnchenhaltung) in Unterspießheim-Gernach, Holzäckerhof 1, www.hofladen-friedrich.de, die Mitgliedschaft. Inzwischen ist Sohn Christoph selbst Landwirt und hat ein eigenes Projekt auf Vaters Hof erfolgreich verwirklicht: Fränkische Süßkartoffeln. Sie seien, so die Friedrichs, eine Wucht, geschmacklich wie physisch. ♥**Stephan Krämer**, Mitinhaber seines väterlichen Öko-Land- und Weinbaubetriebs in Auernhofen, Dorfstr. 24, www.kraemer-oeko-logisch.de, zählt zu den Hoffnungsträgern des fränkischen Weinbaus und zu den Besten Frankens, weshalb ihn Frankens Chefönologe Hermann Mengler auswählte für des Würzburger Sterne-Restaurants „Reiser“ Projekt „Best of Franken“. Ebenso dabei als die großen Meister waren **Paul Fürst**, Weingut Rudolf Fürst, Bürgstadt, Hohenlindenweg 46, www.weingut-rudolf-fuerst.de, und das Iphöfer Weingut Hans Wirsching, Ludwigstr. 16, www.wirsching.de unseres **Dr. Heinrich Wirsching**. Sie und weitere 12 ausgewählte Winzer stellten am 10. und 11. November im Rahmen der Menüs ihre Weine vor. ♥**Christian Reiss'** Weingut in Würzburg, Unterdürnbacher Str. 182, www.weingut-reiss.com, erhielt den Ehrenpreis der Stadt Würzburg für den 2016 Würzburger Pfaffenberg Weißer Burgunder Spätlese "Holzfass" trocken. Genussvolle Veranstaltungen im Weingut gibt's am Freitag, 08.12., 19 Uhr, mit „Adventus – kulinarische Begegnungen“ bei einem 5-gänge-Menü (79 €) von Spitzenkoch Arthur Reinhard sowie am Freitag, 15.12., 19 Uhr, Genüsse aus der Schatztruhe mit Weinen aus 40 Jahren (€ 30).

Hohenlohe: ♥**Bernulf Schlauch**, Blütenzauber-Manufaktur, Langenburg-Bächlingen, Alte Steige 14, www.holunderzauber.de - unser Regionsbetreuer für Hohenlohe - erhielt am Samstag, 21.10.2017, den von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) gestifteten **Agrarkulturpreis für Ökologie 2017**. Herzlichen Glückwunsch! Seit dem Jahr 2010 verleiht alljährlich die BESH (gegründet von **Rudolf Bühler**, Aufsichtsratsvorsitzender) im Rahmen einer Galaveranstaltung im historischen Schwäbisch Haller „Neubau“ den Agrar-Kulturpreis in vier Kategorien: Hauptpreis, Preis für Kultur & Soziales, Preis für Biodiversität und Preis für Ökologie. ♥Der SWR hat im Rahmen seiner Reihe „Expedition in die Heimat“ nun auch Hohenlohe besucht und dabei auch die Dorfwirtschaft mit Galerie „Abraxa“ von **Ursula Ruoff** in Heroldshausen, ein Ortsteil von Rot am See. Der Film wird Freitag, 15.12.2017 gezeigt. >>>

♥Der Slow Food Workshop „Von Schnauze bis Schwanz“ mit Metzgermeister und Fleischsommelier Friedrich Hack, Pfedelbach-Lindelberg (siehe NACHRICHTEN 13-2017) in der Jagstmühle in Mulfingen-Heimhausen war innerhalb von Stunden ausgebucht, auch weil Regionsbetreuer und Organisator **Bernulf Schlauch** zuvor die Presse informiert hatte. Begeistert war Küchenchef **Markus Reinauer** über die breitgefächerte Gästeschar von „altgediente, um Handwerks- und Esskultur verdiente Haudegen“ bis zu „einfachen Leuten, die man hier nicht erwartet hätte“, so bei blog.jagstmuehle.de/details/id/129 ein umfangreicher, ausführlicher Nachbericht.

Rhön-Grabfeld: ♥Durch Zufall erfuhren wir erst jetzt, dass der Küchenchef des Dorint Resort & Spa Bad Brückenau (**U**), **Thomas König**, seit dem Sommer Mitglied von Slow Food Chef Alliance ist und damit das zweite Mitglied aus unserer Region in dieser nunmehr 20 deutsche Küchenchefs umfassenden Gruppierung.

Tauberfranken: ♥Rebgut – die Weinherberge (**U**), Lauda-Königshofen, Rebgutstr. 80, Tel: 09343-614700, sucht Personal zur Verstärkung: Commis de Rang (m/w), Koch (m/w), Reinigungs- und Servicepersonal sowie Auszubildende.

SLOW FOOD VERANSTALTUNGEN

Alle Veranstaltungen finden Sie auch auf unserer Webseite www.slowfood-htm.de im Ordner „Veranstaltungen von und mit uns“. Wenn Anmeldungen erforderlich sind, gibt es auch eine Anmeldefunktion. (U) kennzeichnet Slow Food Unterstützer.

November

Aktion: Regionen kochen Slow Food Raritäten

November 2017, 01. – 30.: Inzwischen beteiligen sich acht Gasthäuser und die Slow Food Kochwerkstatt Königsberg i.B. an dieser Aktion. Unter dem Motto „**Bamberg** kocht Slow Food Raritäten“ sind es drei: Die Gasthäuser der mit Slow Food verbundenen Rauchbierbrauereien „Spezial“, Obere Königstr. 10 (Mitglieder Inhaber **Manuela und Christian Merz**) und „Schlenkerla“, Dominikanerstr. 6 (**U**) sowie das Restaurant „Pelikan“, Untere Sandstr. 48 (Inhaber Mitglied **Heiner Sauer**). In „**Bischofsheim** kocht Slow Food Raritäten“ ab 08.11. das Gasthaus „Dickas“, Josefstr. 9 (Inhaber und Küchenchef Mitglieder **Brigitte und Claus Vorndran**). In „**Heimhausen** kocht Slow Food Raritäten“ beteiligt sich der Landgasthof „Jagstmühle“, Jagstmühlenweg 10, wo Mitglied **Markus Reinauer** verantwortlich ist. In „**Schweinfurt** kocht Slow Food Raritäten“ beteiligt sich das Abendrestaurant „Hess“, Fischerrain 67 (Mitglied **Ute Hess**). In „**Tauberbischofsheim** kocht Slow Food Raritäten“ ist es das Restaurant „Stammburger im Hotel St. Michael, Stammburgweg 1 (Geschäftsführerin ist Mitglied **Christiane Seidl**). In „**Zeuzleben** kocht Slow Food Raritäten“ kocht der Gasthof/Metzgerei „Zum Auerhahn“, Oberes Tor 9 (Mitglieder **Johanna und Klaus Wecklein**) verschiedene Speisen. Auf www.slowfood-htm.de finden Sie auch die Speisen bei den betreffenden Gastronomien: *Startseite > rechte Hauptspalte > Unsere Initiativen: > Regionen kochen Slow Food Raritäten.* (Bild: Tischaufsteller A4 auf A 5 gefalzt für die Gastronomie, Rückseite mit weiteren Motiv von drei Archepassagieren)



So schmeckt exzellentes Rindfleisch: Noch 2 Plätze frei!

97461 Hofheim, Aurachsmühle 1, Auenland-Beef, Samstag, 25.11., 16 Uhr: Dieser Bauernhof ist etwas Besonderes. Nicht nur, dass man hier die französische Rinderrasse Blonde d'Aquitaine hält, eine stattliche weiße, gut bemuskelte Rinderrasse, sondern sie auch züchtet. Alles wird lückenlos dokumentiert: das Kalben, die Aufzucht, die Auswahl, das Klassifizieren und Mästen. Die Kälber in Mutterkuhhaltung bleiben für acht Monate bei der Mutter und weiden in der Auenlandschaft während der Vegetationszeit - auch die Jungbullen und Färsen; tiergerecht offene Stallungen nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen erlauben den Tieren die freie Wahl des Draußen- oder Drinnenseins. Das Fleisch dieser Tiere zeichnet sich aus durch zarte Konsistenz und besonders feine Faserung des Schlachtkörpers.

Die Familie Eller führt uns durch den Hof und erklärt uns dabei alle Details über die Rasse und die Haltung - und was besonders wichtig ist für das Entstehen eines guten Rindfleisches. Anschließend machen wir die Probe aufs Exempel mit diesem Menü, das wir auf dem Hof genießen:

1. Pastrami auf Kürbis-Chutney, Feldsalat, ofenfrisches Baguette; 2. Blonde-Zipfel mit fränkischem Meerrettich, Holzofenbrot (Saure Zipfel vom Blonde d'Aquitaine-Rind), 3. Rosa gebratenes Bürgermeisterstück, glasiertes Wurzelgemüse vom Bauerngarten, Serviettenknödel, 4. Kleine süße Nascherei.

Der Aurachshof liegt direkt an der Aurach an der Verbindungsstraße von Ostheim nach Rügheim (südlich der B 303).

Schneckentafel Taubertal: Jubiläen-Abschluss

Weikersheim, Hotel Restaurant „Laurentius“, Marktplatz 5, Mittwoch, 29.11., 19 Uhr: Ein Jahr mit Jubiläen geht zu Ende. Wir beschließen es mit dieser Schneckentafel, die auch die letzte ist, die Andreas Berns organisierte. Wir bedauern, dass er sich auch als Regionsbetreuer und als Conviviumleiter-Stellvertreter zurückzieht. Andreas Berns war viele Jahre eine wichtige, eine verlässliche und eine sehr positive Stütze in der Conviviumleitung. Und so ist diese Schneckentafel zugleich seine Abschiedsveranstaltung – als Mitglied bleibt er uns zum Glück erhalten. In Anbetracht dieser Ereignisse hat des Hotel Restaurant „Laurentius“ (**U**) Patron und Küchenchef Jürgen Koch wieder ein wunderbar Slow Food repräsentierendes Genuss-Menü erdacht: Es vereint Vesper, Frankipasti, Tafelei und Table d'hôte:

1. Franki-Pasti Tischbuffet: Bestes aus der Region, 2. Hohenloher Siedfleisch, 3. Gewürzkuchen
Eine Anmeldung ist erforderlich!

SLOW FOOD BILDUNG

Kochen & Backen

Anmeldungen sind auch via www.slowfood-htm.de bei „Veranstaltungen“ möglich.

Im Dezember sind zwei Kochklubs aktiv. **Coburg:** Der Kinderkochklub **Lukikoku**, geleitet von Mitglied **Kerstin Haas**, ist am Mittwoch, **07.12., 14 Uhr**, in der Luther-Volksschule, Albertsplatz 1 aktiv. Nur für Kinder der Schule, die man übers Sekretariat anmelden kann. **Schweinfurt:** Der **Slow Food Kochklub Schweinfurt**, Leiter ist Mitglied **Christoph Därr**, kocht Speisen mit Äpfeln am **Dienstag, 05.12., 18 Uhr**, wie immer in der Küche des Kolping-Hotels, Moritz-Fischer-Str. 3.

Sinnesbildung: Landschaft schmecken – kann man das?

Geschmack ist ein komplexes Konstrukt. Denn fünf Sinne spielen da zusammen: Die Sinne fürs Sehen, Hören, Fühlen, Riechen und Schmecken. Jeder einzelne davon ist hochsensibel – und erst in ihrem Zusammenwirken entsteht das, was wir Geschmack nennen. Slow Food hat deshalb von Anfang an der Sinnesbildung großes Gewicht beigemessen – und auch wir haben schon oft Geschmackserlebnisse und Sinnestrainings organisiert – früher öfter als in letzter Zeit. Deshalb wollen wir diesem wichtigen Thema für das Erlebnis „Genuss“ wieder etwas mehr Aufmerksamkeit widmen. Freilich nicht in schulischer Form, sondern in Form anspruchsvoller Vergleichsverkostungen.

Der Geschmack der Region ist das große Stichwort für den deutschen Slow Food Genussführer. Dieser Geschmack wird geprägt von der Landschaft oder vielleicht besser: den Landschaften der Region, je nachdem, wie groß wir Region sehen. Die Region Spessart-Churfranken unterscheidet sich topografisch, geologisch und kulturell deutlich von der Region Rhön-Grabfeld, dem Obermainbogen oder Hohenlohe – das zeigt sich schon in den Dialekten. Wenn wir also Landschaft schmecken wollen, und genau das meint Slow Food mit regional, dann ist das kleinräumig zu sehen. Die Küche des Spessart ist anders als jene des churfränkischen Maintals, die der Rhön anders als des südlich anschließenden fränkischen Weinlandes, diese wiederum anders als des bierseligen Obermainbogens, die Küche des Baulandes anders als die der Hohenloher Ebene.

Den Geschmack der Landschaft entdecken: Das erfordert Wissen und geschärfte Sinne. Um letzteres geht es uns in diesem Kontext: Kann ich die Landschaft erkennen – aus dem Produkt, aus der Speise, aus dem Getränk? Über Generationen erkannten die Landwirte, welche Pflanzen mit welchen Böden und dem lokalen Klima besonders gut zurechtkamen. Daraus entstanden Spezialitäten mit typischen Charakteristika, ja, sogar die Eigenart von Speisen.

Vom Weinbau geprägt sind fünf unserer sechs Großregionen: Vom Saaleetal bis ins südlichste Hohenlohe, vom Spessart-Westtrauf bis Bamberg. Dieses Weinland bietet eine breite Auswahl von Bodentypen: Urgestein, Buntsandstein, Muschelkalk und Keuper. Deren Minerale prägen über die Aufnahme durch die sich tief eingrabenden Wurzeln in besonderer Weise den Wein: diese Minerale lassen sich schmecken. Und damit auch ihre Geschmacksnuancen. Genau das wollen wir im Rahmen von Geschmackserlebnissen erfahren, erkunden, versuchen zu

bestimmen und so den Geschmack der jeweiligen Region erleben. Mehr darüber in der nächsten Ausgabe der NACHRICHTEN. (-hwb)

KALEIDOSKOP

Menu for Change: Rezepte erwünscht

„Iss lokal, iss vielfältig, iss, was die Jahreszeit bietet. Artenvielfalt ist klimafreundlich! Mit vernünftigem Verbrauch, möglichst lokalen, frischen Produkten der Saison, vielleicht auch ohne Pestizide und chemische Dünger, können wir dazu beitragen, die Emissionen zu verringern, und vor allem eine klare Botschaft an die internationale Gemeinschaft senden: Wir wollen Alternativen zum herrschenden industriellen System, und wir wollen nicht länger warten,“ heißt es auf der Kampagnenseite von Slow Food International. Teil 2 der Kampagne **Menu for Change** sind Rezepte: Jeder Mitwirkende solle eine Rezeptliste erstellen für eine bessere Zukunft, also mit guten, Umwelt schonend erzeugten Produkten aus der Region und mit erhaltenswerter Artenvielfalt. Am besten also mit bei uns heimischen Passagieren (plus möglicher Kandidaten) der Slow Food Arche des Geschmacks.

Auf unserer Webseite haben wir dafür Seiten eingerichtet. Es müssen nicht unbedingt heimische Rezepte sein, nur die Produkte sollten es sein, möglichst in Bio und unbedingt saisonal. Ein Rezept mit Spargel in dieser Jahreszeit – Spätherbst und Winter – wäre ungeeignet. **Schicken Sie Ihr Rezept** an den Betreuer unserer Webseite, Hans-Werner Bunz, per E-Mail via bunz@slowfood-htm.de. Er überträgt es dann auf unsere Webseite. Sie selbst können mit Hilfe von www.slowfood.de bei **Menu for Change** auf der dort zugänglichen Seite von Slow Food International auch selbst Ihr Rezept/Ihre Rezepte publizieren.

ANMELDE-COUPON FÜR VERANSTALTUNGEN

Kostenbeitrag bis zum Anmeldeschluss, spätestens aber bis 5 Tage vor der Veranstaltung an unseren Finanzwart Thomas Raab, Sparkasse Bamberg, mit diesen DE85 7705 0000 0300 7540 25

Per eMail: anmeldung@slowfood-htm.de; per Webseite www.slowfood-htm.de im Ordner „Veranstaltungen von und mit uns“, per Postbrief an Thomas Raab, Kunigundendamm 54, 96050 Bamberg, mit den nachstehenden Angaben:

So schmeckt exzellentes Rindfleisch, 97461 Hofheim, Aurachsmühle 1, Auenland-Beef, **Samstag, 25.11., 16 Uhr**: Geführte Betriebsbesichtigung mit Menü ohne Getränke wie beschrieben

_____ Mitglieder € 29,-, _____ Nichtmitglieder € 31,-, Anmeldeschluss 17.11.2017

Schneckentafel Taubertal: Jubiläen-Abschluss, Weikersheim, Hotel Restaurant „Laurentius“, Marktplatz 5, **Mittwoch, 29.11.2017, 19 Uhr**: Schneckentafel wie beschrieben

_____ Teilnehmer € 35,-, Anmeldeschluss 21.11.2017

Name: _____ Vorname: _____

PLZ/Ort: _____

Straße: _____ Telefon: _____

E-Mail: _____

Das Kleingedruckte siehe www.slowfood-htm.de bei Veranstaltung