

NACHRICHTEN

2. Jahrgang

Ausgabe 02 - 2018

Erscheinungstermin 15.02.2018

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



Liebe Slow Food Mitglieder,

in diesem Jahr stehen wieder Wahlen an – so laden wir Sie herzlich ein zum **17. März 2018** nach Marktbreit zu unserer Mitgliederversammlung. Tagungsort ist das evangelische Pfarrheim in der Bernhard-Fischer-Straße direkt gegenüber vom Hotel Michels Stern. Parken können Sie am besten am Bahnhof Marktbreit, von dort sind es nur 5 Minuten zum Tagungsort. Wir haben das folgende Programm vor:

ab 15:30: Einfinden der Teilnehmer

16:00 Uhr: Mitgliederversammlung mit

- 😊 Bericht des Vorstands
- 😊 Bericht des Kassenwarts
- 😊 Aussprache
- 😊 Entlastung des Vorstands
- 😊 Neuwahl der Conviviumleitung und des Kassenwarts
- 😊 Verschiedenes

Ab 17:30 Uhr: Weinverkostung – traditionell – Natur – Orange

Ab 19:00 Uhr: Abendessen im Michels Stern

Zur Mitgliederversammlung und zur Weinverkostung sind Sie herzlich von uns eingeladen. Wir würden uns sehr freuen, wenn Sie zahlreich nach Marktbreit kommen würden. Wir dürfen Sie jetzt schon informieren, dass Thomas Raab nach vielen Jahren die „Kasse“ an Herrn Konrad Laurer aus Schweinfurt übergeben wird. Die Conviviumleitung würde sich aber über weitere Aktive, insbesondere für die Regionsbetreuung des Taubertals, der Pressearbeit und der Arbeit mit jungen Mitgliedern, sehr freuen. Auf ein Wiedersehen in Marktbreit freut sich Ihr **Gerd Sych**

GANZ AKTUELL

Slow Food Betriebe bei Franken Wein.Schöner.Land! 2018

Iphofen. Die aktuelle Ausgabe, es ist die 11., dieses anlässlich des Festaktes am 29.01.2018 in Iphofen erschienen, aufwändig gestalteten Katalogs zur Förderung des Weintourismus in Franken zählt 272 Seiten. Herausgeber sind verschiedene Organisationen (FTM Franken Tourismus Marketing GmbH, Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau, Fränkischer Weinbauverband e.V., Gebietsweinwerbung Frankenwein-Frankenland GmbH sowie fränkische Tourismusgebiete und Freunde des Frankenweins). „Ausgezeichnet! Reisen zum Frankenwein 2018“ als Titel verrät, dass hier nur geprüfte, dem Anspruch „ausgezeichnet“ entsprechende Betriebe vorgestellt werden. Die Kriterien für diesen Anspruch sind im Kapitel „Qualitätsmanagement“ publiziert. Eine vorzügliche fotografische Bebilderung unterstreicht den hohen Qualitätsanspruch des Frankenweins und seiner Protagonisten.

Nicht wenige Betriebe von Slow Food Mitgliedern und Unterstützern (**U**) sind in den verschiedenen Kategorien vertreten. Bei Internationale Wettbewerbsgewinner Divino Nordheim (**U**); Demeter-Weingut Helmut Christ, Nordheim; Weingut Reiss, Würzburg; Naturland-Weingut Roth, Wiesenbronn; Weingut Hans Wirsching KG, Iphofen. Als erstklassige Weingüter



eingestuft sind Weingut Rudolf Fürst, Bürgstadt; Weingut Hans Wirsching KG, Iphofen; Divino Nordheim (U); Weingut Schmitts Kinder, Randersacker; Weingut Erhard, Volkach; Weingut Max Müller 1, Volkach. Urlaub auf dem Winzerhof: Romantik Hotel Zur Schwane (U), Volkach. Empfohlene Weinkultur-Restaurants sind Adler Landhotel (U), Bürgstadt; Restaurant Himmelstoß (U), Dettelbach; Alter Esel, Marktbreit; Gasthaus Hofmann, Rauenebrach-Schindelsee; Weingut-Restaurant Stahl (U), Simmershofen-Auernhofen; Restaurant Philipp, Sommerhausen; Restaurant Zur Schwane (U), Volkach. Empfohlene Gasthäuser und Weinstuben sind Hotel Restaurant Nöth, Hammelburg-Morlesau; Gutsgasthof Andres (U), Kirchlauter-Pettstadt; Hotel Restaurant Michels Stern (U), Marktbreit; Landgasthaus Der Brunnenhof (U), Oberschwarzach-Handthal; Schoppenhäusle, Volkach; Weinhaus Zimmermann (Bio-Winzer), Zeil a.M.-Ziegelanger. Empfohlene Heckenwirtschaften: Weinbau Keller (U), Ramsthal. Regionale Köstlichkeiten: Obstbau Zörner (U), Dettelbach-Bibergau; Art of Chocolate (U), Schwarzach/Main.

Saatgut-Festival – jetzt in Volkach

Volkach, Mainschleifen-Halle, Samstag, 24.02.2018, 10-17 Uhr. Begonnen als Fest der Kulturpflanzen begann es im Februar des Jahres 2011 in Iphofen. Rund 500 Besucher interessierten sich damals für Saatgutmarkt, Vorträge, Ausstellungen und Speisen mit historischen Kulturpflanzen. Konzipiert als Protestveranstaltung (ganz im Sinne von Slow Food) gegen die Verarmung der Kulturpflanzen durch die modernen Züchtungen von F-1-Hybriden (nicht samenfest; erzeugt oftmals nicht durch einfache Kreuzung, sondern erzwungen durch Verschmelzen artfremder Zellkerne/Zellen im Labor). Jahr für Jahr organisierte Open House e.V., Mainstockheim, als Veranstalter das immer größer werdende Saatgut-Festival in der Karl-Knauf-Halle in Iphofen. Nicht genug damit, es wurden auch berühmte Mitstreiter zu Vorträgen eingeladen, z.B. Vandana Shiva, Preisträgerin des alternativen Nobelpreises (jahrelang auch Mitglied im Internationalen Slow Food Vorstand). Der Ort dafür war dann die Alte Synagoge in Kitzingen.

Inzwischen ist der Andrang so groß, dass man heuer nun die Volkacher Mainschleifen-Halle auswählte. Einlass ist bereits ab 9:30 Uhr. Fast im Stundentakt sind drei interessante Vorträge geboten: „Wie mithelfen, alte Sorten zu retten?“ (11 Uhr), „Umsetzen des nationalen Programms pflanzengenetischer Ressourcen in Bayern“ (13 Uhr), „Saatgut als Gemeingut sichern: die Open-Source-Lizenz“ (14 Uhr). Auch eine fachkundige Führung durch die Ausstellung ist geboten (15 Uhr). Reizvoll sind zudem diese Ausstellungen: **Kulturpflanzen und Migration; Landwirtschaft und Naturschutz; Getreidevielfalt; Apfelraritäten: überraschend anders!** sowie **Bunte Welt der Kartoffel**. 27 Aussteller decken das ganze Spektrum des Themas ab, darunter sind auch diese Slow Food Mitglieder: **Marius Wittur** mit seinen Muestea-Quittenprojekten, **Reinhold Schneider** mit seinem Rosenhof Taubertal und Duftrosen und **Krischan Cords** mit Main-Streuobst-Bienen Genossenschaft und ihren Streuobstprodukten. (-hwb)

Hoffnung: Bald kein Bienensterben mehr?

Veitshöchheim. Es könnte, so die Presseerklärung der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG), ein Meilenstein der Tiermedizin sein: Die zufällige Entdeckung von Lithiumchlorid als wirksame Waffe gegen das Bienensterben durch die Varroa-Milbe. Forscher der Universität Hohenheim (bei Stuttgart), unterstützt durch Experten des Instituts für Bienenkunde und Imkerei der bayerischen LWG fanden dies durch Zufall heraus. Die Varroa-Milbe, vor 40 Jahren aus Südost-Asien eingeschleppt, ist eine der gefährlichsten Bienenkrankheiten. „Neben der immer weiter abnehmenden Nahrungsverfügbarkeit durch Flächenfraß sowie für Bienen unattraktiven Agrarkulturen und den Pflanzenschutzmitteln gehört die Varroa-Milbe zu den Top 3 der Bienenbedrohungen“, sagt Dr. Stefan Berg, Leiter des LWG-Institutes für Bienenkunde und Imkerei. Eine 90-prozentige Erfolgsquote und leicht einzusetzen in flüssiger Form bei einer verschwindend geringen Konzentration – es wäre eine Revolution gegenüber der bisherigen Bekämpfung mit ihrer auch geringeren Erfolgsquote. Stefan Berg: „Es ist aber noch zu früh, in Euphorie zu verfallen“.

Noch wisse man nicht die ideale Dosierung und nichts über eventuelle Rückstände im Honig oder zu Nebenwirkungen auf die Bienen selbst. Testreihen laufen bereits. Ebenso auch Gespräche mit Unternehmen für die Zulassung.



Varroa-Milbe auf Wirt © LWG Veitshöchheim

„Wir brauchen endlich die Agrarwende“

Wolpertshausen. Diese Forderung, die auch Slow Food seit Jahrzehnten propagiert, unterstützen einhellig die Teilnehmer des Hohenloher Bauerntags am Sonntag, 04.02.2018 in Wolpertshausen.

hausen. 1.200 Bürger und Bauern, eingeladen von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (Gründer und Aufsichtsratsvorsitzender ist Mitglied **Rudolf Bühler**), feierten ihren politischen Aschermittwoch. Bühler mit kämpferischer Rede forderte einen Aufstand der Bauern „gegen die großen Chemie- und Saatgutkonzerne, welche über den Umweg der Gentechnik unsere Saat- und Tierzucht patentieren, und marktseitig werden wir von den Handelsmonopolen abgeschöpft.“ Aufstehen müssten die Bauern und für ihre Grundrechte eintreten. Bühler werde als Mitglied des Wirtschafts- und Sozialausschusses der Vereinten Nationen diesem diese Forderungen vortragen: Saatgut und Tierzucht in bäuerlicher Hand, Recht auf Land, Recht auf indigene Kultur, Schutz indigenen Wissens und gerechte Preise in einer solidarischen Volkswirtschaft. Aber auch mit dem deutschen Bauernverband ging er hart ins Gericht: „Ich erwarte, dass der Bauernverband endlich aufsteht und unser Anliegen unterstützt“, rief er unter großem Beifall.

„Es wird mehr an der Landwirtschaft verdient als die Landwirtschaft verdient“, so der Agrarexperte und Naturschützer Hartmut Vogtmann, ein Wegbereiter für ökologischen Landbau in Deutschland. Eindringlich warnte der Wissenschaftler vor den Auswirkungen von Glyphosat auf Natur und Umwelt. „Wenn wir wachsen wollen, muss das nachhaltig sein“, forderte er und die Bauern müssten in die Forschung eingebunden sein, die mehr öffentliche Mittel brauche. Das forderte auch die Bäuerin und Abgeordnete des Europaparlaments Maria Heubach: „Wir brauchen endlich die Agrarwende!“, rief sie, „Packen wir's an!“

Anmerkung: Das gleiche Thema, nämlich mehr Tempo bei der Agrar- und Ernährungswende, hatte auch die große Demo „Wir haben es satt!“ in Berlin am Samstag, 20.01.2018 mit 33.000 Teilnehmern. Seit jeher unterstützt und beteiligt sich auch Slow Food Deutschland e.V. aktiv nicht nur beim Mitmarschieren und mit traktorgezogenen Wagen. Natürlich sind die Marschierer viele Berliner Mitglieder, aber auch zugereiste sowie Slow-Food-Youth-Mitglieder. Auch hier war **Rudolf Bühler** einer der öffentlichen Redner. Spektakulär war die am Tag zuvor von Slow Food und Slow Food Youth organisierte Super-Schnippeldisco, 1.200 schnippelten im Zentrum für Kultur und Urbanistik gegen Lebensmittelverschwendung. (-hwb)

Vortrag: Die Bedeutung des Bodens für Mensch & Natur

Unterpleichfeld. Am Sonntag, 25.02.2018, informiert um 14 Uhr bei „Eva's Natürlich lecker“, Hauptstraße 14, der Biolandwirt Sepp Braun, zu diesem hochaktuellen Thema: Der Eintritt ist frei! Anlass dafür ist die öffentliche Jahresversammlung von AbL – Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft, die am Vormittag stattfindet. Das Thema Boden betrifft jeden von uns, denn von ihm hängt all unser Essen ab. Doch nicht nur, spielt dieser doch auch eine wesentliche Rolle beim Klima – und damit beim Klimaschutz. Der Freisinger Sepp Braun gilt als Koryphäe beim Thema Boden. Er praktiziert, so die Ankündigung, auf seinem vielfältigen Betrieb Bodenpflege auf höchstem Niveau mit tollen Erfolgen. Ein Thema, das nicht nur Landwirte und Gärtner interessiert - auch Gartenbesitzer und alle, die sich ums Klima sorgen.

Slow Food Deutschland fordert gesetzliche Haltungskennzeichnung

Berlin. Schläft die Politik? Oder ist es gar Absicht des Bundeslandwirtschaftsministeriums keine Haltungskennzeichnung zu wollen? Slow Food Deutschland e.V. fordert vehement und dringend eine Gesetzliche Haltungskennzeichnung von Nutztieren. Man dürfe dies nicht der Industrie oder gar den Handels- und Diskonterketten überlassen. Anlass für diese Initiative war das Vorpreschen von Lidl, die mit einem Vier-Punkte-Schema mehr Klarheit dem Verbraucher vermitteln wollen: **1** für gesetzliche Mindeststandards, **2** für Stallhaltung Plus, **3** für mehr Platz und Auslauf, **4** für Bio-Qualität. „Wenn jetzt jeder Supermarkt und jeder Discounter ihre eigenen Kennzeichnungsregeln einführen, landen wir bei beliebigen Wildwuchs“, kommentiert Slow-Food-Vorsitzende Ursula Hudson den Lidl-Vorstoß. „Wer kontrolliert das System, wer definiert es, wer inspiziert die Ställe, wer sorgt für Transparenz und Wahrhaftigkeit der Kennzeichnungen und was bitte ist Stallhaltung Plus? Industrielle Quälhaltung mit Gänseblümchen?“ Es sei zu befürchten, dass nicht nachprüfbar, den Verbraucher täuschende Eigensysteme entstehen und nur dem eigenen Image dienen. Hudson fürchtet zudem, dass solche Initiativen der Politik ein Alibi liefern fürs Nichtstun. Deshalb will Slow Food Deutschland e.V., so Hudson, die Lidl-Initiative genau beobachten.

Erfolgreich: Menu for Change

Bra/Italien: Slow Food International vermeldet erfolgreiche Ergebnisse der im Herbst 2017 gestarteten Kampagne „Menu for Change“: So hätten 3.922 Mitglieder mitgemacht, 66.000 Euro



wären gespendet worden und 250 Köche der Slow Food Chef Alliance kochten ihre Rezepte für eine bessere Zukunft. Genauere Informationen sind leider dieser Meldung nicht zu entnehmen. Wer und wie viele in Deutschland an dieser Aktion teilgenommen haben, ist bislang unbekannt. Belegt ist jedoch, dass wohl einige wenige Mitglieder von Slow Food Youth Deutschland sich aktiv beteiligt haben und auch Belege in Form von Fotos einreichten. Auch unsere Slow Food Kochwerkstatt Königsberg i.B. engagierte sich – im Februar 2018. Mehr dazu in NACHRICHTEN 03-2018.

VON MITGLIEDERN & UNTERSTÜTZERN

Begrüßung

Herzlich und mit Freude begrüßen wir diese neuen Mitglieder bei Slow Food Hohenlohe-Tauber-Main-Franken *Elvira Schubert-Hummel* und *Reinhard Schubert*, *Ines Anita Lauerhaas* und *Martin Rauch*

Aktuelles bei Mitglieder- und Unterstützerbetrieben

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

Fränkisches Weinland: ♥Das Restaurant „Alter Esel“, Marktbreit, Marktstr. 10, www.alteresel-marktbreit.de, unserer Mitglieder *Ramona* und *Markus Söder* veranstaltet übers Jahr von Februar bis Dezember neun Veranstaltungen. Noch acht sind erreichbar (siehe Webseite), die nächste am Freitag, 02.03.2018: Ein Winzerabend mit dem BIO-Weingut Luckert, Sulzfeld. ♥Sternekoch und Mitglied *Michael Philipp*, Sommerhausen, Hauptstr. 12, Tel: 09333-1406, bietet wieder Kurse unter dem Motto „Sterneküche für Zuhause“ mit diesen Themen: Festliches Ostermenü (Donnerstag, 15.03.18), Frühlingmenü mit jungem Gemüse (Mittwoch, 11.04.2018), und ein Feines Mai-Menü (Donnerstag, 03.05.2018) – jeweils € 198 pro Person inkl. Aperitif, Weine, Menü und Rezeptmappe, Beginn 18:30 Uhr.

Hohenlohe: ♥Mitglied *Matthias Mack*, Küchenchef und Eigentümer seines „Landhaus Hohenlohe“, Rot am See, Erlenweg 24, www.landhaus-hohenlohe.de, bietet am Samstag, 17.02.2018, von 14 – 18:30 Uhr einen Kochkurs in seiner Küche: In den Kosten (130,- €) sind enthalten der Kochkurs, die Getränke am Nachmittag, begleitende Getränke und Menü am Abend sowie die Unterlagen. Rasch sich anmelden! ♥Auch Mitglied *Jürgen Andruschkewitsch*, Küchenchef seine Restaurants „Rose“, Vellberg-Eschenau, Ortsstr. 13, Tel: 07907-2294, bietet Männern einen Kochnachmittag am 03.03.2018 von 15 - 20 Uhr unter dem Motto „4-Gang-Bier-Festmenü“ aus regionalen Zutaten: Kostet pro Person € 44,50 ohne Getränke. Jeder Teilnehmer kann einen Gast anmelden für 32,50 Aufpreis, der um 17:30 anwesend sein sollte.

München: ♥Unser Mitglied *Otto Geisel*, Institut für Lebensmittelkultur, München, Lachnerstr. 18, www.ottogeisel.de, ist vielfältig aktiv. Jüngst, am Sonntag, 28.01., 18:45 Uhr, sowie Montag, 29.01., 02:35 und 06:00, war er im Bayerischen Fernsehen wieder einmal in der Sendereihe „Freizeit“ Begleiter des Schmidt Max, jetzt beim Thema Wintergemüse. Otto Geisel hält dieses, z.B. Zichoriengewächse und Bittersalate, für die letzte Bastion des ursprünglichen Geschmacks – noch unentdeckt durch die verfälschende Lebensmittelindustrie. Es war nicht die erste Sendung mit ihm und Schmidt Max. Zuvor in Erinnerung sind eine Radtour durch das Taubertal, bei der auch einige Slow Food Mitglieder besucht wurden, und noch früher die Wiederentdeckung des guten alten Tontopfes, mit dessen Hilfe Otto Geisel ein köstliches Gericht garen ließ. Bei Interesse: www.br.de/mediathek/sendungen_a-z/f/; klicken Sie auf den Button „Freizeit“; das Thema Tontopf ist da leider nicht mehr zu finden.

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.

Februar

Traditionelles Fischessen: Waller

Würzburg, Restaurant „Schiffbäuerin“ (U), Katzengasse 7, Samstag, 24.02., 19:00 Uhr: Fischlokal auf der anderen Mainseite – so wird der Untertitel für dieses Restaurant im künftigen Slow Food Genussführer lauten. Und so traditionell ist auch die Küche von Rolf Dürr – seit 21 Jahren wird frischer, heimischer Fisch serviert, blau oder gebacken, gute Kartoffeln, ob gekocht oder als Salat, selbst gemachte Remoulade und Sahnemeerrettich - Schisslaweng!

Auch an diesem Abend genießen wir wieder unser ein traditionelles Fischmenü und einen geselligen Abend in einem der letzten verbliebenen Würzburger Traditionslokale:

😊 *Fischterinne mit Salat* 😊 *Kleines Süppchen*

😊 *Wallerfilet im Haussud mit Kartoffeln und Sahnemeerrettich* 😊 *Allerlei vom Apfel*

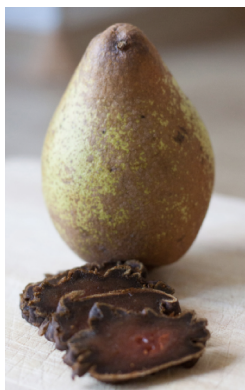


Foto: Franz Hümmer

Schneckentafel Bamberg: Diesmal mit interessantem Gast

Bamberg, Rauchbierbrauerei „Schlenkerla“ (U), Dominikanerstr. 6, Montag, 26.02., 19 Uhr: Dieses offene Planungstreffen der Slow Food Stammtischrunde Bamberger Land berät bei Rauchbier und Brotzeit die Aktivitäten und Veranstaltungen im Frühjahr und Sommer des Jahres 2018. An diesem Abend haben wir einen interessanten Gast: **Franz Hümmer**. Er wird uns über den neuesten Passagier der Slow Food Arche des Geschmacks, die Fatschenbrunner Hutzelbirnen, sachkundig informieren, schließlich ist er Fatschenbrunn's einziger Erzeuger. Und deshalb vermutlich auch einige dieser bemerkenswerten Früchte zum Verkosten dabei haben. Diese informelle Runde trifft sich regelmäßig jeweils im Frühjahr, Sommer und Herbst. Ziel dabei ist, alle wesentlichen organisatorischen und inhaltlichen Fragen, die Slow Food in dieser Region betreffen, gemeinsam abzustimmen. Deswegen leben diese Treffen in besonderer Weise von den Ideen und Fragen, die dort eingebracht werden – auch von Nichtmitgliedern. **Keine Anmeldung nötig**, einfach kommen und mitreden!

März

Auf zur Fränkischen Feinschmeckermesse!

Iphofen, Samstag/Sonntag, 10./11. März, Karl-Knauf-Halle, Schützenstraße, 10 – 18 Uhr: Es ist die 10. Ausgabe dieser wahrhaftigen Feinschmeckermesse. Von Anfang an, also im Jahr 2000, waren wir als Aussteller dabei. Später boten wir noch Geschmackserlebnisse im Raum hinter unserem Stand am Eingang, meistens drei, aber auch ein- oder zweimal vier (je zwei pro Tag). Maßgeblich initiiert durch Mitglied **Dr. Hermann Kolesch**, inzwischen Präsident der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau, Veitshöchheim, galten von Anbeginn die Slow Food Vorstellungen von *Gut.Sauber.Fair*. Diese schöne Genussmesse mit Erzeugnissen handwerklicher Betriebe zieht längst viele Menschen auch aus weiteren Entfernungen an. Wie immer sind wir auch heuer an unserem gewohnten Standplatz am Eingang rechts. Unser Thema ist die Arche des Geschmacks und unsere Beiträge dazu. Ein kleines Geschmackserlebnis am Stand mit Fatschenbrunner Birnenhutzeln - seit Januar Archepassagier - lockert die Gespräche. 12, darunter auch der bei uns im Bauland angebaute Fränkische Grünkern g.U. (vom Convivium Heilbronner Land an Bord gebracht), zeigen wir bildhaft. Die anderen stellen wir verbal und mit Fotos vor, auch andere, inzwischen bei uns heimisch gewordene wie die Alblinse (wird im Taubertal angebaut) und das Rotvieh (weidet in der westlichen Rhön). (-hwb)

Innereien-Menü mit Weinbegleitung

Adelshofen-Taubertal, Landhaus zum Falken, Nr. 41, Samstag, 10.03.2018, 18:45 Uhr: Ein selbster Genuss: Innereien! Und in diesem Falle sogar von sehr verschiedenen Tieren: nämlich vom Schwein, vom Kalb und vom Ochsen. Die Weine dazu stellt das exzellente Bio-Weingut von Stephan Krämer aus Auernhofen: Weine von Taubertal-Steillagen. Das Menü umfasst fünf Gänge mit Variationen von Leberwurst, Kalbsbries, Ochsenchwanz und Kalbsleber, getreu dem Slow-Food-Motto, der Koch verwerte in seiner Küche das gesamte Tier. Freuen Sie sich auf dieses Menü und seine Weißweinbegleitung (je 1 Glas):

😊 *Fränkische Hausmacher-Leberwurst, Gewürzbrote; Wein: Müller-Thurgau*

😊 *Gebrautes Kalbsbries mit Feldsalat in Verjus-Dressing; Wein: Premium-Silvaner*

😊 *Klare Ochsenchwanzsuppe mit Einlage; Wein: Johanniter*

😊 *Kalbsleber mit glasierten Äpfeln, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree; Wein: Scheurebe*

😊 *Gratiniertes Ziegenkäse mit Honig; Bernulfs Quittenschnaps von 2016*

Fortsetzung nächste Seite>>>>>

Falls gewünscht, kann man sich auch nur einen oder zwei Weine bestellen und die dann vor Ort selbst bezahlen. Für alle jedoch, die dem Fleisch weniger hold sind, gibt es eine vegetarische Alternative; alt. auch mit Forelle, diesen Wunsch aber bitte vor Ort erwähnen.

Mitglieder-Versammlung 2018 mit Wahlen und Genüssen

Marktbreit, Evangelischer Pfarrsaal, Bernhard-Fischer-Straße, Samstag, 17.03.2018, 15:30 Uhr: Der Tagungsraum unserer jährlichen Mitgliederversammlung ist gegenüber dem Hoteleingang von Michels Stern. Obwohl wir juristisch kein Verein sind, sondern eine Abteilung von Slow Food Deutschland, besteht die Vorschrift von ordnungsgemäßen Wahlen der Leitung alle zwei Jahre. Dieses Jahr ist wieder Wahljahr! Also wäre es schön, wenn wieder recht viele Mitglieder anwesend wären.

Der Ablauf der Formalien ist wie folgt: *Rechenschaftsbericht* durch den Leiter **Gerd Sych**, *Kassenbericht* durch den Kassenwart **Thomas Raab**, *Entlastung* durch die **Mitglieder**, danach *Neuwahlen*: Gewählt werden müssen der/die Leiter/Leiterin und sein Stellvertreter/ihre Stellvertreterin unserer Regionalgruppe. Aufgrund unserer räumlichen Größe und großen Mitgliederzahl sollte auch der Finanzwart seitens der Mitglieder bestätigt werden. Da Thomas Raab nach vielen Jahren in diesem Amt, das er perfekt ausfüllte, dessen Aufgaben nicht weiter fortführen möchte, sind wir froh, ein das Amt verantwortlich übernehmen wollendes Mitglied gefunden zu haben. In Anbetracht der doch erheblichen finanziellen Aktivitäten sollte auch er von den anwesenden Mitgliedern im Amt bestätigt werden. Den Abschluss der Veranstaltung im Evangelischen Pfarrsaal ist eine Orange-Wine-Verkostung.

Der zweite Teil ist dann der gemütliche und genussvolle Teil im Restaurant des Hotels **Michels Stern (U)** in der **Bahnhofstr. 9** ab 18:30 Uhr. Hier erwartet uns ein 3-Gänge-Menü, zu dem der Weinkeller des Hauses eine reiche Begleitera Auswahl bietet. Und dieses Menü werden uns die beiden Chefs, die Gebrüder Michel, Wolfgang als Koch und Stefan als Restaurantleiter, zubereiten und servieren:

😊 *Terrine von Lachs und Zander, gebratene Jakobsmuschel, Senf-Dill-Sauce;*

😊 *Rücken (Karrée rosa gebraten) und Haxe (geschmort) vom fränkischen Lamm, Thymian-Grieß-Schnitte, Petersilienwurzelpuree, Urkarotte;*

😊 *Crème Brulee von Brunners Ziegenkäse, Rosmarin-Eis, eingelegte Birnen.*

Bei der Weinauswahl ist Stefan Michel ein guter Ratgeber: In seinem Keller lagern über 100 Etiketten!

Keine Kosten fallen an für die Mitgliederversammlung im Evangelischen Pfarrsaal, aber fürs Menü im Restaurant von Michels Stern: Bitte als Vorkasse. Ihre Getränke zum Menü bezahlen Sie bitte nach Verzehr dem Service-Personal des Restaurants.

SLOW FOOD BILDUNG

Kochen & Backen

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

März

Im März ist die Kinderkochschule aktiv. **Coburg:** Die Kinderkochschule **Lukikoku**, geleitet von Mitglied **Kerstin Haas**, kocht am **Dienstag, 06.03.2018**, wie immer ab **14 Uhr** mit den Kindern der Luther-Volksschule, Albertsplatz 1. Nur für Kinder der Volksschule, die man beim Sekretariat anmelden kann.

AUSBLICKE

Was Sie nicht versäumen sollten

Alle Veranstaltungen sind bereits auf unserer Webseite www.slowfood-htm.de veröffentlicht.

Im April:

Stuttgart, 05.-08.04.2018: Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe, Messegelände am Flughafen, Hallen 7 & 9. Unsere Regionalgruppe ist mit Ständen von Mitgliedern und einem Gemeinschaftsstand vertreten. Plus zwei Geschmackserlebnissen mit Gerd Sych!

Hohenlohe, 21.04.2018: Genießer-Bustour ab Wolpertshausen ins Untersteinbacher Tal

Fränkisches Weinland, 28.04.2018: Wein-Main-Fisch-Genüsse in Obereisenheim

Im Mai:

Fränkisches Weinland, 05.05.2018: Seminar „Der Geschmack des Terroirs“ in Sommerhausen, max. 16 Teilnehmer

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 SEPA-Daten:
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:

Traditionelles Fischessen: Waller, Würzburg, Restaurant „Schiffbäuerin“, Katzengasse 7, **Samstag, 24.02., 19 Uhr:** Menü wie beschrieben ohne Getränke.

_____ Mitglieder € 39,-; _____ Nichtmitglieder € 42,-; Anmeldeschluss: **21.02.2018**

Innereien-Menü mit Weinbegleitung, Adelshofen-Taubercell, Landhaus zum Falken, Taubercell 41, **Samstag, 10.03., 18:45 Uhr:** Menü wie beschrieben mit Weinbegleitung:

_____ Teilnehmer € 35,- (Menü) + € 12,- (Weinbegleitung); Anmeldeschluss: **05.03.2018**

_____ Teilnehmer € 35,- (nur Menü); _____ Teilnehmer € 35,- (vegetarisches Menü)

Convivium-Mitgliederversammlung 2018 mit Wahlen & Genüssen, Marktbreit, Evang. Pfarrsaal, Bernhard-Fischer-Straße, **Samstag, 17.03., 15:30 Uhr,** Versammlung, Geschmacks-erlebnis wie beschrieben:

_____ Teilnehmer, ohne Kosten; Anmeldeschluss: **15.03.2018**

Abendveranstaltung: Michels Stern Restaurant, Bahnhofstr. 9, **Samstag, 17.03., 19 Uhr,** Menü wie beschrieben ohne Getränke

_____ Mitglieder € 35,-; _____ Nichtmitglieder € 38,-; Anmeldeschluss: **12.03.2018**

Name: _____ Vorname: _____

PLZ/Ort: _____

Straße: _____ Telefon: _____

E-Mail: _____

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

Die Slow Food Schnecke braucht Unterstützung um sich ihre Unabhängigkeit zu bewahren - werden Sie doch einfach Mitglied, spenden Sie oder abonnieren Sie das Slow Food Magazin. Alles unter www.slowfood.de