



Slow Food®
Die Food-Bewegung

Slow Food Hohenlohe-Tauber-Main-Franken

Nachrichten

Ausgabe 1 - 2017

Redaktionsschluss 10.01.17
Redaktion: Hans-Werner Bunz,
Tel: 09721-7594443,
bunz@slowfood-htm.de,
Drosselstr. 18, 97422
Schweinfurt

Autoren

(-hwb) Hans-Werner Bunz
(MR) Martin Reuss
(AS) Andreas Schneider
(GS) Gerd Sych

Vertrieb

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

Herausgeber

Slow Food Hohenlohe-Tauber-
Main-Franken
1. Sprecher: Gerd Sych
Stellvertreter: Andreas Berns

Liebe Leserin, lieber Leser,

mit einem neuen Erscheinungsbild unseres Rundbriefes, der nun „Nachrichten“ heißt, setzen auch wir ein Zeichen: Neues tut sich bei Slow Food und folgerichtig auch bei uns. Slow Food International sieht sich als *Die Food-Bewegung*. Der sehr erklärbare Begriff *Convivium* wird weltweit ersetzt; wir haben uns für die Bezeichnung **Regionalgruppe** entschieden. Alternativ wäre auch Gemeinschaft denkbar, doch kommuniziert dieser Begriff Geschlossenheit, Einmütigkeit und scheint uns eher einem Presidio angemessen oder einer spezifischen Interessenvertretung. Regionalgruppe kommuniziert hingegen eine offene Haltung – auch inhaltlich, reicht doch Slow Foods und der Regionalgruppen Aktivitätenspektrum von Landwirtschaft und Fischerei über Lebensmittelproduktion und -vertrieb bis zu Gastronomie und Verbraucherverhalten. Wie schon seit gut einem Jahr werden die Ausgaben der **Nachrichten** auch auf unserer Webseite www.slowfood-htm.de an gewohnter Stelle veröffentlicht.

GANZ AKTUELL

Erfreuliches aus Afrika: Waisenhaus-Garten vergrößert sich

(MR) Drei Jahre sind es inzwischen her, dass der Garten im Waisenhaus in Kakamega, Kenia, angelegt wurde zusammen mit dem lokalen *Slow Food Biogardening-Training-Center* und finanziert aus Spenden unserer Regionalgruppe. Was der Garten (Foto) an Gemüse und Obst bietet, wurde zum festen Bestandteil der Ernährung der gegenwärtig 50 Waisenkinder.



Foto: © Sybilla Wunderlich

Angebaut werden die **lokalen** Gemüsearten Sukuma Wiki (ähnlich Spinat) und Yams. Daneben aber auch Rüben, Süßkartoffeln, Tomaten und andere Gemüse. Ergänzt werden sie durch Stauden und Obstbäumchen, die u.a. Bananen, Avocado und Passionsfrüchte auf den Tisch bringen. Inzwischen ist auch das Betreuungsteam im Waisenhaus soweit gefestigt, dass eine erste Erweiterung des Gartens in Eigeninitiative erfolgreich verwirklicht wurde - kurzum also ein gelungenes Projekt unter dem Motto „Hilfe zur Selbsthilfe“.

Jetzt 2.608 Gärten für Afrika

Ein gutes Viertel des Weges zum von Slow Food Präsident Carlo Petrini ausgerufenem Ziel „10.000 Gärten für Afrika“ ist zurückgelegt. Unsere Regionalgruppe hat dazu durch Spenden geholfen drei Gärten zu verwirklichen, zwei in Kenia, jenen in Kagamega (Seite 1) zusammen mit dem deutschen Verein *In our quiet way e.V.* und einen Gemeinschaftsgarten in Rianyangi, sowie den Schulgarten im südafrikanischen Hlokomela; ausführliche Informationen siehe bei www.slowfood-htm.de unter „Gärten für Afrika“. Das Mitglied Philip Kruk-De la Cruz freilich finanzierte allein 16 weitere Gärten, alles Schulgärten, in verschiedenen Ländern – Äthiopien, Tansania, Somalia und Kenia - aus eigener Tasche, sowohl unter eigenem Namen wie auch unter dem Namen seines eigenen Vereins Pro Terra e.V. (Foto)! Sein herausragendes Engage-



Foto: @Kruk-De la Cruz

ment für dieses ambitionierte Slow Food Projekt ist für die Menschen wirkungsmächtig vor Ort, ebenso wie die übrigen 2.592 anderen Gärten in 34 Staaten Afrikas. Die Hilfe kommt genau da an, wo sie wirklich gebraucht wird: bei den Menschen vor Ort – direkt und ohne staatliche Einmischung. Wäre es nicht schön, wenn auch unsere Regionalgruppe heuer einen weiteren Garten finanzieren würde? 900 Euro sollten wir doch zusammenbringen bei fast 840 Mitgliedern und Unterstützern! (-hwb)

Jetzt erschienen: Ausgabe 1-2017 unserer Zeitschrift

Sie ist bereits auf www.slowfood-htm.de zu lesen mit einem direkten Link von der Startseite. Kommende Woche liegen die Hefte an rund 220 Auslagestellen kostenfrei aus. Dank sagen wir den Inserenten, die uns dieses Kommunikationsmedium ermöglichen: *Schwarzbrennerei Georg Schwarz, Weingut Trockene Schmitts mit Weinhaus Ewig Leben, MainBäcker Heinrich, RAe Heese & Nied, Weingut H. Deppisch, Weingut Schmitt's Kinder, Enssner Zeitgeist Werbeagentur, Die Metzgerei Hermann Schömig GmbH, Hotel Gasthof Nöth, Hotel Michels Stern, Schreinerei & Küchenwerkstatt Deeg, Landhaus Lebert.*

Markus Lösch kocht ab April in Iphofen

Das Gasthaus zum Schwan in Castell, seit 1912 im Familienbesitz der Familie Lösch, wechselt den Inhaber Anfang April 2017: Nachfolger als Pächter und Betreiber wird Christian Kreß, der schon seit fünf Jahren Mitglied Markus Lösch in der Küche unterstützt. Lösch hingegen übernimmt als Pächter in Iphofen das kleine Restaurant „Zur Iphöfer Kammer“. Der Grund für diesen Schritt, so Markus Lösch, sei, da er keine eigenen Nachkommen hat, die Weiterführung des „Schwan“ als Familienbetrieb: gehörte doch das Gasthaus vor 111 Jahren noch Vorfahren Christian Kress' und seiner Schwester Dorothea, die als Restaurantfachfrau ebenfalls künftig mitwirkt wie auch – als Köchin - Kress' Partnerin Nadine Hartleb. Im Ort Iphofen wird es dann

drei Betriebe von Slow Food Mitgliedern geben: Gasthof *Deutscher Hof* (Ludwigstr. 10), Restaurant *99er Kulinarium* (Pfarrgasse 18) und Restaurant „Zur Iphöfer Kammer“ (Marktplatz 24). Und – wer weiß - vielleicht entscheidet sich auch Christian Kreß für Slow Food. (-hwb)

Martin Kuntz ist „Marktlücke“

Martin Kuntz, erfolgreicher Architekt mit einem Büro in Würzburg (**kuntzundbrück**) und seit langem Mitglied bei uns, hat sich etwas ganz Außergewöhnliches einfallen lassen: nämlich die „Marktlücke“. Hinter diesem pfiffigen Begriff verbirgt sich ein Marktstand auf dem Würzburger Marktplatz, den Martin Kuntz mit Freunden im Nebenerwerb seit Mitte 2016 betreibt – mit einem durchaus von Slow Food inspirierten Angebot. Das Konzept, so Kuntz, „*knüpft an die Zeit des alten Marktplatzes an, als die SOS-Dorfgemeinschaft Hohenroth vor dem Geschäftshaus von Balthasar Neumann verschiedene Olivenvariationen anbot. Diese Tradition wollen wir zeitgemäß fortsetzen: mit einer Auswahl hochwertiger, nachhaltig erzeugter und – soweit möglich – regionaler Produkte.*“ Ermuntert dazu hat ihn auch eine Umfrage, die belegt, dass mehr und mehr Menschen in Deutschland nicht nur auf regionale, sondern auch auf höherwertige und genussreiche Lebensmittel Wert legen. Die Produktpalette lässt sich sehen: neben Variationen selbst eingelegter Oliven auch diverse feine Schafskäse, in Handarbeit mit Gewürzen und Ölen veredelte Gemüse- und Früchtesorten, aber auch Aufstriche aus meist regionalen Zutaten, jüngst auch italienische Genüsse. (-hwb)

Gestartet ins Jahr 2017 mit 831 Mitgliedern & Unterstützern

Es ist nicht zu leugnen: der Mitgliederzuwachs ist geringer als der Mitgliederschwund. Auch drei Unterstützer haben sich zurückgezogen: Seit 1.1.17 zählen wir 757 Mitglieder und 74 Unterstützer. Die Gründe fürs Austreten bei uns, bzw. aus dem Verein Slow Food Deutschland e.V. oder dessen Nichtmehrunterstützung sind vielfältig: sie reichen vom Wegzug in eine andere Region über private Gründe bis zu nicht erfüllten Hoffnungen auf geschäftliche Vorteile durch Mitgliedschaft oder das Sponsoring. Auch Slow Food Deutschland sieht sich in der gleichen Situation und damit natürlich auch fast alle Regionalgruppen. Schon lange zeigt sich ähnliches selbst im Slow Food Mutterland Italien. Dennoch ist Deutschland im Vergleich zu Italien mit rund einem Viertel weniger Einwohner, aber doppelter Mitgliederzahl immer noch ein Slow Food Entwicklungsland. Das Interesse für Slow Food und seine Ideen ist in unserem Land durchaus vital, wie der gute Absatz des Slow Food Genussführer Deutschland belegt wie auch andere Signale. Dieses Interesse in Mitgliedschaft umzusetzen ist ein Problem, das heute viele Vereine haben. Das Thema Genuss sollten wir deshalb vielleicht mehr betonen. (-hwb)

Bundeslandwirtschaftsminister: Mehr Schweinefleisch für Kinder!

Eigentlich ist es ein Skandal: Die Schulverpflegung, so Bundesminister Christian Schmidt (CSU) kürzlich in der Bildzeitung, solle mehr Schweinefleisch enthalten; die Gemeinschaftsverpflegungen würden wegen jüdischer und muslimischer Ernährungsvorschriften kein Schweinefleisch mehr servieren. Wenn man allerdings die von den Eltern als ausreichend gesehenen Kosten kennt, meist zwischen 3 und 3, 80 € pro Mahlzeit, kann das Fleisch eigentlich nur aus Massentierhaltung stammen. Der Herr Minister als Cheflobbyist der tier- und menschenverachtenden Fleischproduktion? Slow Food Deutschland kritisiert, dass der Minister eine Behauptung ohne fundierte Belege aufstelle: Weder gäbe es für die Gemeinschaftsverpflegung repräsentative Befunde über verspeiste Fleischarten und Mengen, noch über eindeutige Erkenntnisse der Notwendigkeit von Schweinefleisch für eine gesunde Ernährung. (-hwb)

VON MITGLIEDERN & UNTERSTÜTZERN

Begrüßung

Herzlich und mit Freude begrüßen wir diese **neuen Mitglieder** bei Slow Food Hohenlohe-Tauber-Main-Franken: *Susanne und Dieter Neuser, Dieter Wolfahrt, Birgit Klingenberg*

Aktuelles bei Mitglieder- und Unterstützerbetrieben

Im Jahr 2016 berichteten wir in 11 Service-Mails mit 80 Artikeln über das Geschehen und interessante Angebote aus Betrieben unserer Mitglieder und Unterstützer. Dies wollen wir fortsetzen, aber in neuer Form, nämlich hier in den „Nachrichten“: kürzer, knapper und den Leser anregend zum Nachfragen bei den Betrieben. Wir geben dazu entweder die Telefonnummer an oder die Webseitenadresse. (U) bedeutet Unterstützer.

Fränkisches Weinland: ♦ Das Sommerhausener Sterne-Restaurant von *Heike und Michael Philipp* öffnet 2017 von Donnerstag bis Sonntag ab 19 Uhr, Sa & So auch mittags von 12 – 14 Uhr und präsentiert sich jetzt mit neuer Webseite www.restaurant-philipp.de. ♦ Das romantische Restaurant „Weingarten“ in Ebern-Jesserndorf von *Günter Stahlhacke und Barbara Zehender* bietet immer wieder Veranstaltungen: siehe www.derweingarten.com. ♦ Das Weingut Brügel (U) in Castell-Greuth hat nun einen Online-Shop www.shop-weingut-bruegel.de. ♦ Das Weingut von *Egon Schäffer* in Volkach-Escherndorf www.weingut-schaeffer.de wurde wieder vom Gault Millau mit 3 Trauben ausgezeichnet. Sohn Peter ist inzwischen auch eingestiegen: sein Silvaner GG wurde mit 92 Punkten von „Weinkenner.de“ ausgezeichnet. ♦ Der stattliche Bauernhof von *Christiane und Reinhold Friedrich* in Kolitzheim-Gernach, hat für seinen Hofladen eine Webseite www.hofladen-friedrich.de mit aktuellem Angebot und den Terminen für frisch Geschlachtetes von eigenen Schweinen (vorbildliche Haltung auf Stroh) und auch hausgemachter Wurst und Schinken sowie von Hähnchen (Freilandhaltung im Offenstall), die – je nach Alter – bis zu 3 Kilogramm und schwerer werden.

Hohenlohe: ♦ Im Wackershofener Museumsgasthof „Roter Ochse“ (Tel: 0791-9468886) bietet *Roland Gehr* und Familie ab Mitte Januar interessante Genusserlebnisse: das Kino im Wirtshaus mit zum Film passender (Henkers)Mahlzeit und je einen Jazz- und Calypso-Brunch.

Obermain: ♦ Weintalker *Max Hendlmeier*, Coburg, Tel: 09561-32255, hat wieder eine interessante Weinreise organisiert: in die Lombardei vom 29.04. – 06.05.2017: Iseo-See, ursprüngliches Valtellina, Emilia Romagna und die Region Oltrepò Pavese. Frühling in schönen Landschaften, verheißungsvolle Düfte in den Trattorien, große und kleine Weingüter, sehr schöne Hotels (4 Sterne-Level) und freundliche Menschen – es lohnt, sich die Unterlagen schicken zu lassen: weintalk@gmail.com.

Tauberfranken: ♥ Ein umfangreiches Veranstaltungs-Programm bis Anfang April hat das *Rebgut – die Weinherberge* (U) in Lauda wieder geplant. Gerne wird man Ihnen das Programm per eMail zuschicken: info@rebgut.com.

SLOW FOOD BILDUNG

Kochen & Backen:

Im **Februar** sind diese Kochschulen und –klubs aktiv: ♥ Am *Dienstag, 07.02., ab 14 Uhr* der Kinderkochkurs *Lukikoku* in Coburg im Werkraum der Luther-Grundschule, Albertsplatz 1. Die Leiterin ist unser Mitglied Kerstin Haas. Teilnehmen können nur Kinder der Schule, Anmeldung nur über das Schulsekretariat. ♥ Ebenfalls am *Dienstag, 07.02., ab 18 Uhr* kocht der *Kochklub Schweinfurt*, geleitet vom Mitglied Christoph Därr, allerlei vom Rind in der Küche des Kolping-Hotels in Schweinfurt, Moritz-Fischer-Str. 3. Teilnehmen können acht Personen; Freude bereitet, wer ein Gericht vorschlägt, das dann auch vom Vorschlagenden gekocht werden muss mit selbst mitgebrachten Lebensmitteln. Bei Interesse: christoph.daerr@gmx.de kontaktieren. ♥ Am *Samstag, 11.02.* kocht ab 19 Uhr die *Kochwerkstatt Bamberg* Kree, Hörnla und Rangers in der Faktorei, Bamberg, Schweitzerstr. 12. Die Leitung hat Mitglied Andreas Schneider. Bei Interesse ihn via bamberg@slowfood-htm.de kontaktieren und eine Schürze plus gutes Messer mitbringen. ♥ Der *Kochklub Würzburg* ist aktiv am *Freitag, 17.02., ab 18:30 Uhr* in der Küche der Klara-Oppenheimer-Schule, Würzburg, Königsberger Str. 46. Hülsenfrüchte heißt das Thema und der Archepassagier Alba Leisa (Alblinse) gehört dazu. Küchenchef ist unser

Gerd Sych; er liefert die Rezepte und die Lebensmittel. Getränke, scharfes Messer und gute Laune bringt jeder Teilnehmer selbst mit; bei Interesse: sych@slowfood-htm.de. **Übrigens:** Die Kosten sind bei allen Kochkursen reine Umlagekosten für Küchennutzung und Lebensmittel.

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.

Nachtrag für Januar

Würzburger Schneckentafel: Thema Stadtkerei

Montag, 23.01., 19 Uhr: Mitglieder und Interessenten in und um Würzburg herum treffen sich in der Würzburger **Weinstube Popp, Textorstr. 12**. Das Thema heißt Stadtkerei; die Leitung hat Gerd Sych. **Keine** Anmeldung, einfach kommen und mitreden. Willkommen sind alle mit Interesse für genussreiches Essen und Trinken und gute, saubere, faire Lebensmittel.

Februar

Schneckentafel Bamberger Land

Montag, 20.02., 19 Uhr: Dieses offene Planungstreffen von Mitgliedern und Interessenten im Stübli des **Braugasthof „Spezial“, Bamberg, Obere Königstr. 10**, berät bei Rauchbier und Brotzeit die regionalen Aktivitäten und Veranstaltungen im Frühling und Frühsommer. Basisdemokratisch werden Ideen und Unternehmungen besprochen, u.a. auch die Feier zur Aufnahme vom *Bamberger Rauchbier* in die Slow Food Arche des Geschmacks, die Planung der nächsten Kochwerkstatt, Exkursionen und weitere gemeinsame Bierbrauversuche. Ideen und Fragen sind herzlich willkommen! **Keine** Anmeldung erforderlich, einfach kommen und mitreden. Die Leitung hat Regionsbetreuer Andreas Schneider. (AS)

Köstliches Mallorca: ein Genussabend als Vorfreude

Weikersheim, Freitag, 27.01., 19 Uhr, Hotel Restaurant Laurentius (U), Marktplatz 5: Dieser Abend macht Appetit auf Mallorca: Jürgen Koch kocht mallorquinisch. In vier Gängen schlägt er einen Bogen von Tapas über Kräuter und Meeresfisch bis zu typisch mallorquinischem Fleisch und Früchten der Insel. Dabei wird erzählt von den dortigen Genüssen und von all dem, was bei der im Herbst geplanten Reise zu erleben ist: Jürgen Koch wird auch da wieder dabei sein. **Diese Veranstaltung ⇒ Anmeldecoupon!** - und die spätere Reise sind eine Initiative von Slow Food Unterstützer Jürgen Koch, unserer Regionalgruppe und Fränkische Nachrichten. Wer an diesem Abend nur Kochs mallorquinische Genüsse genießen möchte, ist ebenfalls herzlich willkommen. Wer sich davon bezaubern lässt: solche Genüsse werden in Mallorca täglich sein! Die Reisedetails erkunden Sie bitte bei **Fränkische Nachrichten**, Schiederstr. 19, 97941 Tauberbischofsheim, Tel: 09341-830 oder eMail: fn.info@fraenkische-nachrichten.de.

BIODIVERSITÄT SCHÜTZEN

Zum Leben brauchen wir vor allem sauberes Wasser und Nahrhaftes zu essen. Unsere Grundlagen dazu sind Pflanzen und bestimmte Nutz- und Wildtiere, die alle bis auf Raubfische auch von Pflanzen abhängen. Mit der Industrialisierung haben wir es aber geschafft, unzählige Tier- und Pflanzenarten, vor allem Nutzpflanzen und -tiere, verschwinden zu lassen. „In den letzten 100 Jahren sind weltweit 75 Prozent der Artenvielfalt verschwunden. In Asien gab es einst 30.000 Reissorten, heute sind's nur noch 10 auf dreiviertel der Anbauflächen. Laut GEH (Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Nutzierrassen) stirbt weltweit pro Woche eine Nutzierrasse aus. Die FAO hat in ihrem Bericht zu tiergenetischen Ressourcen über 7.500 Schweine-, Rinder, Schaf-, Ziegen- und Geflügelrassen untersucht: 20 Prozent von ihnen stehen vor dem Aussterben, zwei Drittel davon sind lokale Rassen mit hoher genetischer Anpas-

sung, die einen enormen Beitrag zur Ernährungssicherung leisten – wenn sie überleben.“ (*Die Menschheit schafft sich ab – Die Erde im Griff des Anthropozän*, Harald Lesch, Klaus Kamphausen, KomplettMedia Verlag). Schon vor 20 Jahren sah Slow Food dies und gründete deshalb die Arche des Geschmacks, um die lokalen Rassen und Arten vor dem Vergessen zu bewahren, am Leben zu erhalten für die Menschen ihrer Region.

Inzwischen gibt es fast 4.000 Archepassagiere: Nutztiere, Nutzpflanzen und traditionelle Lebensmittel; 10.000 sind, vorerst, das Ziel. Deutschland brachte bislang 59 an Bord – eine Zahl, die nicht das Potential unseres Landes zeigt. Wir sorgten bisher für 11 Passagiere, zwei weitere werden gerade geprüft: die autochthone *Mangoldsorte Sennfelder Stiel* und das *Bamberger Rauchbier*. Die Frankenziege ist nach wie vor noch auf der Liste der Kandidaten (jüngst schlug die GEH eine Rückzüchtung vor!). Die Frankenziegenfreunde Burkhard von Kannen und Hans-Werner Bunz wollen dafür eine Interessengemeinschaft von Frankenziegenhaltern gewinnen. Immerhin: Franken kann bisher auf 12 Passagiere verweisen; den Fränkischen Grünkern (auch in unserem Gebiet beheimatet) brachte das Heilbronner Land an Bord. Ganz wesentlichen Anteil daran hatte unser Mitglied Dietmar Hofmann, Demeter-Landwirt in Boxberg-Schwabhausen und einer der bedeutenden Erzeuger von Fränkischem Bio-Grünkern. (-hwb)

Markenzeichen Weideochse
vom Limpurger Rind g.U.



Aus den Presidi

Die Mitgliederversammlung des Presidio **Weideochse vom Limpurger Rind g.U.**, manifestiert im *Förderverein Limpurger Rind ,Schutzgemeinschaft Weideochse vom Limpurger Rind g.U.' e.V.*, wählte im November Werner Ehmann, Walkensweiler 7, 71543 Wüstenrot, Züchter und Halter von Limpurger Rindern und Ochsen, erneut als Vorsitzenden. Seine Stellvertreter sind a) Harald Glasbrenner aus Schwäbisch Hall-Thüngental, im Nebenberuf begeisterter Halter von einigen Limpurger Rindern, im Hauptberuf Inhaber einer Friedhofsgärtnerei; er fungiert auch als Bündler für die jährliche g.U.-Zertifizierung, wozu er im Vorhinein die Mitglieder auf Einhaltung der g.U.-Anforderungen überprüft; b) Bio-Limpurger-Rinder-Züchter Martin Mayer aus Obersontheim-Engelhofen.

Anmelde-Coupon für Veranstaltungen

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:

_____ Teilnehmer **Köstliches Mallorca: ein Genussabend**: Freitag, 27.01.2017, 19 Uhr, Hotel Restaurant „Laurentius“, Weikersheim, Marktplatz 5, Tel: 07934-91080: Vier-Gänge-Menü, Aperitif, Wasser, mallorquinische Weinbegleitung à € 99,-, Anmeldeschluss: 22.01.2017. Hinweis: Telefonische Vorabreservierung, Vorkasse bis 5 Tage vor Veranstaltung. Zahlungseingang ist Buchungsbestätigung. Nicht bezahlte Tische werden weitergegeben.

Name: _____ Ort: _____

Tel: _____, eMail: _____

Straße: _____ Unterschrift: _____

Letzte Meldung

Slow Food Deutschland gUG hat am 19. Dezember 2016 verkündet, die Slow Food Youth Akademie im März 2017 zu starten: in acht Monaten ein Trainingsprogramm an sieben Wochenenden plus eine Studienreise. Zielgruppe sind junge Erwachsene, Auszubildende, Studenten und Berufstätige aus Gastronomie, Lebensmittelproduktion und Interessenten für Zusammenhänge des globalen Lebensmittelsystems. Bewerben kann man sich bis 03.02.2017. **Mehr Information**: <http://slowfoodyouth.de/akademie/>

Bitte überweisen Sie den

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