

Ausgabe 14 - 2017

Redaktionsschluss 23.10.2017
Redaktion: Hans-Werner Bunz,
Tel: 09721-7594443,
bunz@slowfood-htm.de,
Drosselstr. 18, 97422
Schweinfurt

Autoren

(-hwb) Hans-Werner Bunz
(GS) Gerd Sych
sych@slowfood-htm.de

Vertrieb

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

Herausgeber

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

20 Jahre Slow Food Hohenlohe-Tauber-Mainfranken

Liebe Leserin, lieber Leser,

vor 20 Jahren hat Hans-Werner Bunz auf Anraten eines Frankfurters unser Convivium gegründet im seinerzeitigen Restaurant „Mephisto“ in Volkach, damals mit über 40 Teilnehmern, darunter auch viele der 23 Mitglieder zwischen Aschaffenburg und Obermainbogen. Aus diesen 23 sind inzwischen über 800 geworden – eine Zahl, die bis vor drei, vier Jahren reichte, größtes Convivium in Deutschland zu sein - bis uns die Landeshauptstadt München überholte... Allein die Zahl der Mitglieder ist es wohl nicht, die ein Convivium auszeichnen, sondern die Aktivitäten, die es durchführt. Und da brauchen wir uns nicht zu verstecken: 😊 Unzählige Veranstaltungen; 😊 Kochclubs in Bamberg, Schweinfurt, Königsberg, Würzburg, Taubertal; eine Kinderkochschule in Coburg; 😊 fast 80 Unterstützer für die Slow Food Idee; 😊 über 20 von uns oder unseren Mitgliedern finanzierte Gärten für Afrika; 😊 inzwischen 14 Passagiere in der Arche des Geschmacks; davon drei sehr aktive Arbeitskreise; 😊 über 40 Empfehlungen für Gasthäuser im Genussführer von Slow Food Deutschland; 😊 aktive und beständige Beteiligungen an Messen und Märkten in Iphofen, Ostheim v.d. Rhön, Würzburg und Bamberg; 😊 betreute Schulgärten in Schweinfurt und Würzburg; 😊 unsere vierteljährliche Conviviumszeitschrift; 😊 der monatliche Rundbrief, seit heuer als NACHRICHTEN etwa alle drei Wochen; 😊 das Netzwerk des guten Geschmacks. **Für die Nachwelt:** 😊 Eine neu angelegte Streuobstwiese mit 84 Hochstämmen bei Sommerach und 😊 einen historischen Weinberg mit 18 alten Rebsorten (Alter fränkischer Satz) bei Ickelheim (Bad Windsheimer Bucht).

Alles Aktivitäten, die nur mit viel ehrenamtlichem Engagement entstehen und dauerhaft erhalten werden konnten! Ein Engagement, das für jeden Engagierten nicht nur Aufregung (Neudeutsch Wallung), unter dem Strich aber viel Befriedigung brachten. Befriedigung deswegen, weil man Menschen kennenlernt, die mit viel Überzeugung LEBENSMittel herstellen, veredeln oder in der Küche zum perfekten Genuss bringen. Allein diese Menschen kennenzulernen, hat uns in den letzten Jahren nicht nur Spaß gemacht, sondern auch persönlich weitergebracht.

Dennoch, wenn wir diese Aktivitäten in dieser Intensität weiter verfolgen wollen, brauchen wir eine breitere Basis von Aktiven. Mitglieder also, die sich der Schulbetreuung in ihrer Region annehmen, mithelfen, unseren Produzentenführer aktuell zu halten, für und in der Arche des Geschmacks mitarbeiten oder einfach einmal einen kurzen Bericht (email) schreiben, wenn Sie einer unserer Empfehlung gefolgt sind. Nur so können wir auf Dauer dieses Convivium weiter mit Leben füllen und die Aktivitäten konsolidieren.

Ihr **Gerd Sych**

GANZ AKTUELL

Unterstützt: Zwei Anmeldungen für „Bayerns 100 Genussorte“

Bamberg/Ostheim v.d.Rhön. Beide Städte bewerben sich im Wettbewerb des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF). Beide Städte baten unser Convivium um eine entsprechende schriftliche Unterstützung, die wir auch gaben. Die Durchführung des Wettbewerbs organisieren die Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau in Veitshöchheim (LWG) und die Agentur für Lebensmittelprodukte aus Bayern (alp Bayern). Mit dem Wettbewerb „100 Genussorte Bayern“ sollen regionale Lebensmittel und Spezialitäten gefördert und zugleich das kulinarische Erbe Bayerns erhalten werden. Die als Genussort ausgezeichneten 100 Gemeinden und Ortschaften werden in einem „Kulinarischen Reiseführer“ in einem Buch und online vorgestellt. Bewerben können sich kommunale, privatwirtschaftliche Organisationen, regionale Institutionen und Interessengruppen, Erzeuger und regionale Gastronomie; Bewerber müssen mindestens drei dieser Gruppen abdecken. Die Bedingungen für die Produkte erinnern stark an Slow Food: Identifikation mit der Region, Geschichte und Tradition, Manufaktur-Charakter, regionale Rohstoffe, einhalten rechtlicher Bestimmungen. Und so ist es nicht verwunderlich, dass auch die Vorsitzende von Slow Food Deutschland e.V., Dr. Ursula Hudson, in der 15-köpfigen Jury mitwirkt. Sie und ein Koch sind dabei die einzigen, die in der Tat professionell mit Genuss, ein wesentliches Slow Food Kriterium, zu tun haben. Die anderen Jurorinnen und Juroren repräsentieren eher politische oder gesellschaftliche Gruppen und reichen vom Vorsitzenden von Fastnacht in Franken über einen Geografie-Professor, die Landesbäuerin und einen Tourismus-Manager bis zum Handwerkskammer-Präsidenten, einem Abt und zwei Journalisten. Es gibt zwei Bewerbungsrunden: Die Ergebnisse der ersten werden Anfang Dezember veröffentlicht, die der zweiten Ende Februar/Anfang März 2018. (-hwb)

Slow Food Chef Alliance: Eine Chance für Slow Food Gastronomen

Berlin. Noch weitgehend unbekannt in Deutschland obwohl längst weltweit verbreitet: Slow Food Chef Alliance. 869 Küchenchefs bilden sie aktuell auf vier Kontinenten in 20 Ländern: Kanada, USA, Mexiko, Kolumbien, Ecuador, Brasilien, Argentinien, in Europa Italien, Frankreich, Deutschland, Belgien, Niederlande, Großbritannien, Island, in Afrika Marokko, Kenia, Uganda, in Asien Russland und Indien. Slow Foods Ursprungsland Italien stellt mit Abstand die meisten Küchenchefs: 477 aktuell, also über die Hälfte. Nummer 2 sind die Niederlande mit 46 Chefs, Mexiko mit 39 Chefs ist Nummer 3. Deutschland mit bislang 18 Chefs steht an 11 Stelle zugleich mit Kolumbien und Brasilien. Slow Food Deutschland e.V. freilich hat die Initiative für dieses Projekt erst vor knapp drei Jahren ergriffen. Von den 18 deutschen Chefs der Slow Food Chef Alliance ist einer auch aus unserer Region: Mitglied



Jürgen Andruschkewitsch, Chef seines Restaurants „Rose“ in Vellberg-Eschenau.

Was ist das Besondere dieses Netzwerks? Es hat sich zur Aufgabe gemacht, die Lebensmittel-Biodiversität zu verteidigen. Die Chefs tun dies aus Überzeugung Tag für Tag indem sie aktiv die kleinen Erzeuger ihrer lokalen Region durchs Verwenden deren Produkte fördern, ebenso indem sie Produkte der lokalen Presidia und Arche des Geschmacks verarbeiten und die Erzeuger auch in ihrer Speisekarte, möglichst auch bei den Gerichten benennen. So entstehen in den Küchen täglich Gerichte mit einer Geschichte und verbinden Landwirtschaft mit der Erde. Ein professioneller Service fördert diese Verbindung. Slow Food Chef Alliance Deutschland sieht sich als wachsendes, dynamisches Netzwerk aus Küche, Bar und Service und seinen Partnern: die Erzeuger guter, sauberer und fairer Produkte. Vor diesem Hintergrund könnten eigentlich noch einige Slow Food Chefs mehr aus unserer Region Mitglieder von Slow Food Chef Alliance Deutschland sein. Wer sich für eine Mitgliedschaft interessiert, findet mehr Informationen – auch zur Kontaktaufnahme - bei www.slowfood.de/ca (-hwb)

Chengdu: Internationaler Vorstand wiedergewählt

Chengdu/Berlin: Es war zu erwarten, dass Carlo Petrini als Vorsitzender des Geschäftsführenden Vorstands von Slow Food International wiedergewählt wurde. Dass dann auch die übrigen fünf des alten Vorstands weiterhin dabei sind, also auch Dr. Ursula Hudson, Vorstandsvorsitzende von Slow Food Deutschland e.V., diesem Gremium weitere Jahre angehört und eine gewichtige Stimme darin hat, spricht für das Team; neu dazugekommen sind zwei Vorstandsmitglieder aus China und Brasilien. Insgesamt umfasst der Gesamtvorstand 43 Rats-

mitglieder, die 33 Länder repräsentieren. Verabschiedet wurden eine ganze Reihe von programmatischen Positionen, die künftig als Leitlinien dienen. Inhaltlich sind sie nicht wirklich neu; neu freilich ist, dass sie nun das offizielle Grundgerüst bilden für Slow Foods Politik nach außen wie nach innen. Konkret soll das ökologische Prinzip in der Landwirtschaft wie in der Lebensmittelproduktion bei Slow Food Vorrang bekommen, will Slow Food sich besonders den kleinen Produzenten, insbesondere den Terra Madre Gemeinschaften zuwenden und sie verstärkt fördern. Sechs Resolutionen wurden verabschiedet zu Positionen wie z.B. Klimawandel, Plastik, Biodiversität. Slow Food und auch Slow Food Deutschland riefen anlässlich des Welternährungstages (16.10.) auf zu **Eat local – Regional. Nachhaltig. Gut.** Bis zum 05.11., so der Aufruf, solle man mitmachen und sich ernähren von Lebensmitteln der Saison aus regionaler, nachhaltiger und handwerklicher Erzeugung. Dazu solle man mehrere Versprechen namentlich unterschreiben und sich verpflichten, auch über den Termin hinaus Fleisch nur von Tieren aus Freilandhaltung aus der Region zu beziehen und Gerichte aus regionalen Zutaten zu kochen. Mehr darüber siehe [Informationen zu den Mitmach-Aktionen](#) (-hwb)

November-Aktion: Region kocht Slow Food Raritäten

Bamberg. Schon vier Jahre ist es her, dass Andreas Schneider in Bamberg diese Idee unter dem Namen „Bamberg kocht Slow“ erstmals verwirklichte und auf Antrieb sieben Bamberger Gaststätten zum Mitmachen animierte. Ausgedehnt auch auf weitere Regionen in den folgenden Jahren, setzen wir diese Förderung heimischer Archepassagiere auch in diesem November fort. Der „Startschuss“ in Form einer Pressekonferenz findet wieder in Bamberg statt. Zusagen kamen bisher wieder von drei Bamberger Gastronomen. Wir arbeiten daran, auch Gastronomen aus der Rhön, dem Fränkischen Weinland, aus Tauberfranken und Hohenlohe für diese Aktion zu gewinnen, die wir auch kommunikativ mit unseren Kommunikationsmitteln unterstützen. Auch auf www.slowfood-htm.de finden sie detailliert die Betriebe und ihre Speisen mit den Slow Food Raritäten.

Neue Ausgabe unserer Zeitschrift

Würzburg. Die 4. Quartalsausgabe unserer kleinen Zeitschrift liegt inzwischen aus an über 220 Stellen (siehe www.slowfood-htm.de bei „Unsere Medien“) von der Bayerischen Rhön bis ins südliche Hohenlohe, von Churfranken bis zum Obermain. Die großen Themen dieser Ausgabe sind: die deutsche **Slow Food Youth Akademie**, der maßgeblich von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall verwirklichte **Kongress für „Global Peasants` Rights“ (Rechte der Kleinbauern/-bäuerinnen und anderen im ländlichen Raum Arbeitenden)** mit über 400 Teilnehmern aus aller Welt und weltweit anerkannten Experten als Vortragende. 44 Organisationen, darunter auch Slow Food Deutschland e.V., unterstützten dieses Projekt. Die neue Rubrik „Slow Food Menschen“ eröffnet der junge Koch **Heiko Langhans**, dessen Küche eine umfunktionierte grosse Garage ist in einer fränkischen Kleinstadt. Hier kocht er 15 Produkte – Produkte deshalb, weil sie fix und fertig sind zum sofortigen Gebrauch: In edel gestalteten Dosen bietet er 15 Spezialitäten vom feinen Kalbsfond über delikate Suppen bis zur würzigen Bolognese traditionale. Lesenswert nicht nur für Landwirte ist der Artikel von **Marius Wittur** über **antizyklische Landwirtschaft**. Nicht weniger interessant sind die **traditionellen Speisen** – in dieser Ausgabe jene der Rhön. Rhönerinnen bittet die Redaktion, ihr – wenn bekannt – weitere zu nennen für unser Inventar traditioneller Speisen der Rhön. (-hwb)



VON MITGLIEDERN & UNTERSTÜTZERN

Begrüßung

Herzlich und mit Freude begrüßen wir diese neuen Mitglieder bei Slow Food Hohenlohe-Tauber-Main-Franken: **Natalie Chwalek**, **Romy** und **Claus Engel**

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: ♥**Streuobstwiesen** – mit alten Nutztierassen beweiden, heißt ein Seminar am 15.11. in Sommerach, Info Vinothek, Kirchplatz 3, des Bioland Erzeugerrings Bayern e.V., bei dem Mitglied **Marius Wittur**, Bioland Quittenhof Mustea, Untereisenheim, einer der

beiden Seminarleiter ist. Kosten entstehen den Teilnehmern nur bei der Tagesverpflegung, die sie vor Ort bezahlen. Wittur, der selbst auch eine kleine Herde des Archekandidaten Coburger Fuchsschaf hält – berichtet dabei aus eigenen Erfahrungen. Die Thematiken reichen von Hochstammerziehung der Streuobstbäume bei Beweidung mit Praxistipps über die Wirkung auf die Biodiversität bis hin zu geeigneten alten Rassen und Vermarktungskonzepten von Produkten aus Streuobst und alten Nutztierassen sowie den Potentialen in der Gastronomie. Die Referenten sind Praktiker aus Wirtschaft, Naturschutz, Verwaltung und Beratung.

♥Mitglied **Bettina Hofmann**, Eigentümerin und Küchenchefin ihres Gasthofs Hofmann, Rauenbrach, Schindelsee 1, Tel: 009549-98760, E-Mail: schindelsee@t-online.de, startet am 11.11. wieder den Herbstgenuss. Phillip Luckert vom Weingut Zehnhof Luckert in Sulzfeld a.M. begleitet mit Weinen seiner Familie und Informationen durch diesen Abend. Das 6-Gänge-Menü (€ 134,- mit je Gang 0,1 l Wein) beginnt um 19 Uhr.

♥Das Sterne-Restaurant „Philipp“ unserer Mitglieder **Heike** und **Michael Philipp** in Sommerhausen, Hauptstr. 12, Tel: 09333-1406, www.restaurant-philipp.de, bietet wieder verschiedene Koch- und Genussabende: am Mittwoch, 08.11., 18:30 Uhr, unter dem Motto Soul Food! Ein Blick auf die Webseite bietet noch viele kulinarischen Genussereignisse mehr.

♥Die Eichelschwein GmbH unseres Mitglieds **Hans Huss** hat für Sofort-Entschlossene noch Köstliches: Erste Lieferung von Eichelschwein-Frischfleisch - entweder Edelfleischteile ab einer Gesamtbestellmenge von 7 kg oder Haushaltspakete ab 9 kg bei kostenfreiem Versand. Ab 30 kg Gesamtmenge sparen Sie bis zu 20 Prozent. Bestellen Sie am Montag, 23.10.2017 bis 12 Uhr, am besten via info@eichelschwein.de.

Hohenlohe: ♥Das Bio-Restaurant „Rose“ des Mitglieds **Jürgen Andruschkewitsch** in Vellberg-Eschenau, Ortsstr. 13, Tel: 07907-2294, bietet aus Anlass der 500 Jahre Reformation vom 27.10. – 02.11. ein Luther-Menü in vier Gängen für € 30,-: *Salat von gepökelter Schweinshaxe; Rinderkraftbrühe mit Dinkelklößchen; gebrat. Landgockel, Honigsoße, Brotklößchen, Wurzelallerlei; Nonnenfürzle, eingelegter Apfel, Vanillesoße.*

Aus der Mitgliedschaft

♥**Andrea und Herbert Steiner** aus Würzburg engagieren sich vielfältig, er als Mitglied der Würzburger Weingruppe, die so interessante Veranstaltungen organisiert wie vor einigen Monaten jene zum Blauen Silvaner und nun im November „Junge Winzer – Neue Wege“. Beide setzen sich aber auch ein für das große Slow Food Projekt „10.000 Gärten in Afrika“: Auf originelle Weise sammeln sie mit einer Sammelbüchse bei jeder sich bietenden Gelegenheit. So auch auf der Mainfranken-Messe in Würzburg (30.09.-08.10.2017) am Gemeinschaftsstand (Foto) von Bund Naturschutz Bayern e.V., DeHoGa, Bayerischem Bauernverband und unserer Regionalgruppe in Halle 17/18. Neben entsprechenden Werbemitteln wie Roll-ups und Prospekten sind vor allem die direkten Kontakte und die damit verbundenen Gespräche erfolgreich. So spendete die CSU-Ikone Barbara Stamm und der SPD-Bundestagsabgeordnete Volkmar Halbleib einen beachtlichen Betrag. Und sie waren nicht die einzigen Spender an diesem Tag. Man darf gespannt sein, wann so viel beisammen ist, dass es für „unseren“ sechsten (!) Garten reicht: 900 Euro sind dafür notwendig. (-hwb)



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.; Spessart-Churfranken, Rhön-Grabfeld, Obermain, Fränkisches Weinland, Tauberfranken, Hohenlohe: „Bamberg kocht Slow“ – mit diesem Slogan startete, initiiert durch Regionsbetreuer Andreas Schneider, im November 2014 diese Aktion – und war auf Anhieb erfolgreich mit sieben lokalen Gaststätten und Restaurants. So ermuntert dehnten wir sie im Folgejahr aus auf Rhön, Fränkisches Weinland und Tauberfranken: 22 gastronomische Betriebe beteiligten sich. Auch im vorigen Jahr gab's eine Erweiterung auf alle unsere sechs Regionen mit 27 gastlichen Betrieben.

Mit dieser Aktion fördern wir die Passagiere der Arche des Geschmacks in und aus unserer Region. So auch heuer. Allerdings mit dem eindeutigeren Motto „Regionen kochen Slow Food

Raritäten“, Archepassagiere also. Regionen kochen Slow, so bisher genannt, ist rätselhaft und missverständlich und führt in die Irre, aber nicht zu dem, was wir meinen und schon gar nicht wird Slow Food dadurch sichtbar. Wir unterstützen die Aktion mit unserer Webseite, wo alle teilnehmenden Betriebe und ihre genutzten Archepassagiere sowie Termine publiziert werden. Aber auch mit anderen Kommunikationsaktivitäten. Auch die Presse wird informiert Selbstverständlich unterstützen wir die Gastronomen bei der Kontaktaufnahme zu den Erzeugern.

Geschmackserlebnis Milch & Käse

Hammelburg-Morlesau, Gasthof Nöth, Morlesauer Str. 6, Freitag, 17.11., 18:30 Uhr: Gute Milch macht guten Käse. Es ist wie überall bei Lebensmitteln: Ohne guten Grundstoff nützt die ganze Kunst nichts. Eine erstklassige Adresse für Käse ist die uns schon lange bekannte Hofkäserei Zeitz in Dittlofsroda. An diesem Abend wird Birgit Zeitz anwesend sein und über ihren Betrieb und vor allem über gute Milch erzählen, was sie ausmacht und was das für den Geschmack bedeutet. Wir starten also mit einem **Milchempfang!** Und Birgit Seitz erzählt über ihren Betrieb und gute Milch. Danach, so nach ca. einer halben Stunde, setzen wir uns zu Tisch und genießen dieses von Mitglied **Harald Spaths** Sterneküche erfahrene Tochter Karolin konzipierte Käse-Menü in zwei Versionen: eine mit Fleisch, eine vegetarisch:

Menü 1 (mit Fleisch):

- Feldsalat - Kürbis - geräucherte Käse-Mousse
- Chicorée geschmort - Birne - Walnuss-Käse
- Medaillons vom heimischen Rehwild, Schwarzwurzel, Preiselbeersahne, Käsekrokette, Käseravioli, Käserisotto
- Apfelküchle - Holunder - Frischkäse-Eis
- Käse-Schokolade-Praline

Menü 2 (vegetarisch):

Der 3. Gang wird ausgetauscht gegen:

- Gebratene Tranche vom Butternut-Kürbis, Schwarzwurzel, Preiselbeersahne, Käsekrokette, Käseravioli, Käserisotto

Auf den Menükarten sind die genauen Käsenamen und -bezeichnungen angegeben. **Anmeldung ist erforderlich!**

Traditionelles Gansessen

Würzburg, Gasthaus Tilman, Bronnbacher Gasse, Freitag, 17.11., 18:30 Uhr: Auch heuer genießen wir hier unser traditionelles Gansessen in drei Gängen: Erst die *Leber mit Salat*, dann als *Süppchen* und schließlich *Brust und Keulen tranchiert mit verschiedenen Beilagen*. Ein Dessert von Quitte ist der Abschluss. **Anmeldung ist erforderlich!**

Sehenswert: Die Rauchbier-Brauerei mit Mälzerei „Spezial“

Bamberg, Rauchbierbrauerei „Spezial“, Obere Königstr. 10, Montag, 20.11., 19 Uhr: Diese historische Brauerei unseres Mitglieds **Christian Merz**, zugleich auch der Braumeister, blickt auf fast 500 Jahre Geschichte. Die daran vorbeiführende belebte Innenstadtstraße war einst die bedeutende Handelsstraße von Erfurt nach Verona. Die Brauerei gilt, trotz mancher Um- und Neubauten, als idealtypisches Beispiel einer Brauerei des 16. Jahrhunderts. Das historische Vordergebäude mit seiner herrlichen, denkmalgeschützten Fachwerkfassade (Foto) ist das Herz der Vierseit-Anlage und beherbergt auch die Brauereiwirtschaft. Das historische Brauhaus aus dem Jahr 1742 hingegen befindet sich im Hinterhof. Seit dem Jahr 1898 ist die Familie Merz Eigentümer; das seit einigen Jahren zugehörige Gästehaus nebenan, entstand aus dem fast gleichalten Gebäude der einstigen Brauerei "Schwarzer Bär".

Die Führung durch die Brauerei, eine Brauerei, die auch ihr eigenes Rauchmalz nach traditioneller Art - Gerste, gedarrt über Rauch von offenem Buchenholzfeuer - übernimmt Christian Merz persönlich, schafft er doch auch Tag für Tag nicht nur am Schreibtisch, sondern befeuert den Ofen fürs Darren ebenso wie er permanent den Verwandlungsvorgang von Braugerste zu Malz überwacht; er ist der Braumeister und verantwortet die Ergebnisse des Werdens seiner vielen Sorten.

Im Anschluss an die Besichtigung ist ein Tisch reserviert im Brauereiwirtshaus zum Tafeln à la Carte nach persönlichem Gusto. **Die Besichtigung ist kostenfrei.** Essen und Getränke im Brauereiwirtshaus bezahlt **jeder nach seinem Verzehr** vor Ort. **Anmeldung ist erforderlich!**



© Rauchbierbrauerei Spezial

Junge Winzer – Neue Ideen

Würzburg, Neubastr. 10-14, Greisingsäle, Freitag, 24.11., 19 Uhr: Dies wird ein revolutionäres Erlebnis: Die Winzer dieses Abends sind in gewissem Sinne Abenteurer, denn sie bewegen sich abseits des Mainstreams, wagen sich in ungesicherte Sphären vor und riskieren dabei allerlei, auch Geld. Diese Winzer, manche darunter sind sehr bekannt, andere zumeist jung, sie alle aber mutig, sich auf neue Wege des Weinanbauens und -machens wagen, die vielleicht da und dort auch die Wiederentdeckung von Altem, Vergessenen sein könnte. Vorgestellt werden etwa 10 Weingüter mit ihren Weinen. Die Winzer sind anwesend und erzählen, was und wie sie es machen, was das Neue ist und welche Erfahrungen sie machten. Als Teilnehmer verkosten Sie diese Weine selbstverständlich. Ein spannendes Ereignis, das man sich nicht entgehen lassen sollte. Übrigens: Eine **leckere Brotzeit ergänzt diese Weinprobe. Anmeldung ist erforderlich!**

So schmeckt exzellentes Rindfleisch!

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 Drinnenenseins. 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 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:

- Pastrami auf Kürbis-Chutney, Feldsalat, ofenfrisches Baguette
- (Saure) Blonde-Zipfel vom Blonde d'Aquitaine-Rind, fränkischer Meerrettich, Holzofenbrot
- Rosa Bürgermeisterstück, glasiertes Wurzelgemüse vom Bauerngarten, Serviettenknödel
- Kleine süße Nascherei

Der Aurachshof liegt an der Verbindungsstraße von Ostheim nach Rügheim (südlich der B 303). **Anmeldung ist erforderlich!**

Schneckentafel Würzburg

Würzburg, Weinstube Popp, Textorstr., 19 Uhr: Treffpunkt für Mitglieder und Interessierte. Unser Thema: Allerlei um das Thema Slow Food. **Keine Anmeldung** erforderlich: einfach kommen und mitreden.

Schneckentafel Taubertal: Jubiläen-Abschluss

Weikersheim, Hotel Restaurant „Laurentius“, Marktplatz 5, Mittwoch, 29.11., 19 Uhr: Heuer war ein Jahr der Jubiläen: vor Monaten 25 Jahre Slow Food Deutschland e.V. und am 21. Oktober auf den Tag genau 20. Jahre Slow Food Hohenlohe-Tauber-Mainfranken. Feierten wir im Frühjahr eine Taubertaler Schneckentafel als Eröffnung des Reigens, ist diese die Feier zum Beschließen. Hinzu kommt, dass es zugleich die letzte von Andreas Berns organisierte Veranstaltung sein wird, da er sich sowohl vom Amt des Regionsbetreuers Taubertal als auch des Conviviumleiter-Stellvertreters zurückziehen möchte. Das ist schade, denn 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 aber zu unserem Glück erhalten und wird sich sicherlich weiterhin einbringen.

In Anbetracht dieser Ereignisse hat des Slow Food Unterstützer Hotel Restaurant „Laurentius“ Patron und Küchenchef 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 November sind zwei Kochklubs aktiv. **Coburg:** Der Kinderkochklub **Lukikoku**, geleitet von Mitglied **Kerstin Haas**, kocht am Dienstag, **07.11., 14 Uhr**, in der Luthervolksschule, Albertsplatz 1. Nur für Kinder der Schule, die man übers Sekretariat anmelden kann. **Königsberg i.B.:** Die Kochwerkstatt Königsberg beteiligt sich am Montag, 20.11., 18:30 Uhr, an unserem Projekt **Region kocht Slow Food Raritäten** mit diesen, nämlich mit regionalen Archepassagieren und -kandidaten, in der VHS-Küche in Königsberg i.B., Alleestr. 1.

BIODIVERSITÄT SCHÜTZEN

Junge Bauernfamilie, alte Rassen & slow Food

Gülchsheim. Slow Food Mitglied **Manuel Lehner** hat in seinen 30 Jahren viel erreicht. Der junge Tierwirt für Geflügelhaltung führt zusammen mit seiner gleich ausgebildeten Frau Christina erfolgreich einen „Naturland“ zertifizierten Biohof im Vollerwerb im mittelfränkischen Gülchsheim, einige Kilometer östlich vom unterfränkischen Aub. Ihr Hof ist klein, weit unter dem Durchschnitt deutscher Bauernhöfe: nur 13 Hektar statt knapp 60 - zu klein nach heutiger Lehrmeinung für Vollerwerbsbetriebe. Und doch gelingt's: Wagemut, Klugheit und Konsequenz strafen Statistiken Lügen.

Der Hof, von Christinas Eltern im Jahr 2010 übertragenes Erbe an ihre Tochter, sollte, so wollten es Christina und Manuel, keiner der reinen Landwirtschaft sein, sondern der Veredelungswirtschaft mit konsequent ökologischer Produktion. Also wandelten sie den Hof zum Geflügelhof um mit Legehennen und Hähnchenmast, Enten und Gänsen, die Ackerflächen zu Weiden und Futterlieferanten. Schon 2011 erhielt ihr Hof das Zertifikat „Naturlandhof“ durch „Naturland - Verband für ökologischen Landbau e.V.“. Und so füttern die Lehnere ihr Geflügel mit selbst Angebautem: Mais, Weizen, Hafer, Gerste, Leguminosen und auch Triticale (Züchtung aus Weizen und Roggen), alle Arten selbst fortpflanzungsfähig, ihre Körner somit als Samen nutzbar – und damit kostenfreies Saatgut fürs kommende Jahr.

Vielfalt und Seltenes als Konzept

Nur Legehennen und Masthähnchen waren den Lehnere nicht genug. Enten, Gänse, Schafe, Ziegen und Rinder kamen hinzu – allerdings ganz seltene Arten: Fränkische Landgänse (Kandidat für die Slow Food Arche des Geschmacks), Murnau-Werdenfelder Rinder (Arche-Passagier), Coburger Fuchsschafe (Kandidat), Thüringer Waldziegen (Kandidat) und Burenziegen. Als Landschaftspfleger ernähren sich die Rinder wie die Schafe und mit ihnen die Ziegen weitgehend selbst in der Vegetationszeit, oftmals auch schwer zugängliche Habitate beweidend, für Manuel Lehner zeitraubend einzuzäunen. In der kalten Jahreszeit leben Schafe, Ziegen und Rinder auf dem Hof in Laufställen mit Stroheinstreu, gefüttert mit eigenem, ökologisch erzeugtem Futter.

Das Geflügel weidet beim Hof – auch die Legehennen: rund 2.500 der Hybridrasse „Lohmann-Sandy“. Mit zwei großen, mobilen Legeställen mit Ausgang zur Weide wandern sie mehr als eineinhalb Jahre von Grünfläche zu Grünfläche. Die abgeweideten regeneriert Lehner durch Einsäen von Leguminosen, vor allem Luzerne. Auch die Masthähnchen (die auch Hühner sein dürfen) haben große Auslaufflächen und werden mindestens drei Monate alt, nicht wenige auch älter. Endet das Hühner-, Hähnchen-, Enten- und Gänseleben, geschieht dies in fast vertrauter Umgebung: Nach geruhsamer Nacht im Stall auf dem Hof schlachtet sie Manuel Lehner fachgerecht nebenan im hofeigenen, EU-zertifizierten Schlachthaus. Ebenso die Lämmer und Zicklein sowie die Schafe und Ziegen. Und die Rinder? Die schlachtet Manuels mit den Tieren vertrauter Bruder fachgerecht im Schlachthaus des Klosters Münster-Schwarzach. Freilich erst nach einer möglichst langen Lebenszeit. Die Webseite www.naturlandhof-lehner.de gibt einen kleinen Einblick in den Betrieb. Dabei entdeckt man auch, dass Bio-Nudeln mit 42 Prozent Eigehtalt (!) angeboten werden: Die Eier dafür liefert der Hof. (-hwb)



Mobiler Legehennenstall (Teilansicht)



Fränkische Landgänse

LETZTE MELDUNG

Würzburg. Die drei Kochevents am 30.09., 01.10. und 08.10. auf der Mainfranken-Messe in Würzburg, von Conviviumleiter **Gerd Sych** konzipiert, geleitet und als Koch agierend, erbrachten ein beachtliches Interesse für Slow Food und unsere dabei präsentierten Themen: Am 1.

Messtag ging's um „Das vergessene 5. Viertel“ (Innereien, Schwanz und Kopffleisch von Schlachttieren): Gerd Sych überzeugte 40 Genießer mit „Bäckchen vom Schwein“, Kürbisgemüse und Grünkern*-Bratlinge (*Arche-passagier), am 2. Messtag mit einer Gemüsequiche sogar 50 Genießer und am letzten Messtag mit Lammburgern sogar 60 Genießer. Bei den ersten beiden Veranstaltungen halfen mit die Mitglieder **Silke Wiesinger, Andreas Berns, Alexandra** und **Josef Reinhart** sowie **Friedrich Barfs**. Bei der dritten Kochshow unterstützten Gerd Sych Studierende der Fachakademie der Klara-Oppenheimer-Schule Würzburg.

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:

Geschmackserlebnis Milch & Käse, Hammelburg-Morlesau, Gasthof Nöth, Morlesauer Str. 6, **Freitag, 17.11., 18:30 Uhr**: Geschmackserlebnis mit Menü wie beschrieben ohne Getränke.

Menü 1 (mit Fleisch)

_____ Mitglieder € 38,-, _____ Nichtmitglieder € 40,-, Anmeldeschluss: 10.11.2017

Menü 2 (vegetarisch)

_____ Mitglieder € 33,-, _____ Nichtmitglieder € 35,-, Anmeldeschluss: 10.11.2017

Traditionelles Gansessen, Würzburg, Gasthaus Tilman, Bronnbacher Gasse, Freitag, 17.11.2017, 18:30 Uhr, Menü wie beschrieben

_____ Mitglieder € 39,-, _____ Nichtmitglieder € 42,-, Anmeldeschluss 12.11.2017

Betriebsbesichtigung Rauchbierbrauerei mit Mälzerei „Spezial“, Bamberg, Obere Königstr. 10, **Montag, 20.11.2017, 19 Uhr**: Geführte Betriebsbesichtigung (kostenfrei), Essen und Getränke nach eigener Wahl bezahlt jeder selbst vor Ort.

_____ Teilnehmer, Anmeldeschluss: 17.11.2017

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

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

Junge Winzer – Neue Wege, Würzburg, Greising-Häuser-Säle, Neubastr. 10-14, **Freitag, 24.11.2017, 19 Uhr**: Weinpräsentation mit Brotzeit wie beschrieben

_____ Teilnehmer € 35,-, Anmeldeschluss 20.11.2017

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

_____ Mitglieder € 29,-, _____ Nichtmitglieder € 34,-, Anmeldeschluss 21.11.2017

Name: _____ Vorname: _____

PLZ/Ort: _____

Straße: _____ Telefon: _____

E-Mail: _____

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