

---

**NACHRICHTEN**

2. Jahrgang

**Ausgabe 06 - 2018**

Erscheinungstermin 18.05.2018

Redaktion: Hans-Werner Bunz,

Tel: 09721-7594443,

[bunz@slowfood-htm.de](mailto: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 Leserin, lieber Leser,**

im Herbst wird die vierte Auflage des Slow Food Genussführers erscheinen. Mit gut 40 gastlichen Stätten wird unser Convivium wieder einen großen Teil aller im Genussführer aufgeführten stellen. Darunter sind alte „Bekannte“, wie der Gasthof zum Schwan in Castell, die Jagstmühle in Mulfingen oder der nach der verheerenden Sturmflut wieder eröffnete Gasthof zum Löwen in Braunsbach. Aber auch einige Neue haben wir aufgenommen, z. B. den Museumsgasthof Roter Ochse in Wackershofen bei Schwäbisch-Hall, den Brauereigasthof Bayer in Theinheim im Steigerwald und die MS Zufriedenheit im Kulturspeicher im Würzburger Hafen. Die Arbeit am Genussführer hat uns allen wieder viel Spaß gemacht, wir haben nicht nur gut gegessen, sondern sind auch wieder interessanten Gastronomen und Köchen begegnet, die mit viel Überzeugung ihrem Handwerk nachgehen. Nicht vergessen möchten wir dabei die Servicekräfte, die uns einen angenehmen Aufenthalt ermöglichten. 😊 Nun stehen wir wieder in der Endredaktion. Diese gestaltet sich zwar einfacher, weil wir endlich alle Daten in einer gemeinsamen Datenbank pflegen können. Dennoch: Die Recherche erfordert einige Zeit. Deswegen wieder unsere Bitte: Verstärken Sie doch unser Genussführerteam! Das geht ganz einfach, weil sich der Slow Food Genussführer von anderen Restaurantführern dadurch unterscheidet, dass die Beurteilung durch den Gast, also durch Sie als „Slow Fooder“, erfolgt. Besuchen Sie also eine unserer Empfehlungen, notieren Sie das, was Sie gegessen haben (auch stichpunktartig), geben Sie ein knappes Urteil ab und schicken Sie uns Ihre Bewertung an [sych@slowfood-htm.de](mailto:sych@slowfood-htm.de). Wir sind gespannt auf Ihre Meinungen. Einen schönen Sommeranfang wünscht Ihnen  
Ihr **Gerd Sych**

---

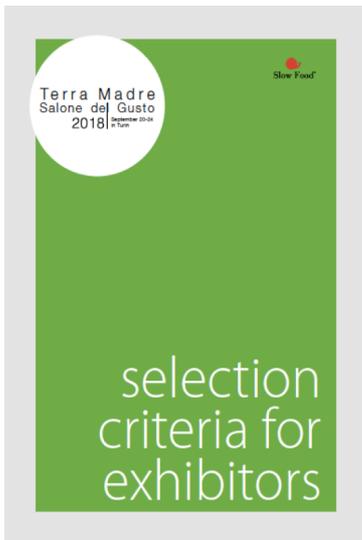
**GANZ AKTUELL**

**Fränkisches Wurstreinheitsgebot e.V. überprüft Mitglieder**

**Frauenroth.** (-hwb) Dieser Verein, bei dem wir Fördermitglied sind, überprüft nun, wie bei der Mitgliederversammlung beschlossen (siehe NACHRICHTEN 4-18), die Vollmitglieder: die Metzgereien also. Sie müssen ihre Zusatzstoff-Liste einschicken an den Vorstand. Dieser prüft, ob sie dem Vereinsziel entsprechen: „Die Förderung von Wurstwaren ohne zugesetzte künstliche Geschmacksverstärker (insbesondere ohne Mononatriumglutamat) hergestellt und vertrieben.“ Betriebe, die den Einsendeschluss Ende Mai verpassen, werden lt. Mitgliederinformation bei der nächsten Werbeaktion ausgeschlossen.

**Terra Madre Salone del Gusto Aussteller-Kriterien veröffentlicht**

**Bra/Italien.** (-hwb) Seit Ende April sind sie einsehbar: Die neuen Teilnahme-Kriterien für die Aussteller des diesjährigen Terra Madre Salone del Gusto (20. – 24.09.) im Turiner Lingotto-Messegelände. Die Broschüre fasst immerhin 20 Seiten DIN A 4. Allerdings sehr großzügig gestaltet. Schon die allgemeinen Regeln schließen viele mögliche Aussteller aus, z.B. Händler. Zugelassen sind nur Produzenten, wozu z.B. auch Affineure gehören. Produkte müssen grundsätzlich frei sein von GMO (gentechnisch veränderte Organismen), ebenso frei von Palmöl (nur das Wild Palm Oil Presidium ist zugelassen). Auch Verpackungen unterliegen strengen Bestimmungen: minimal, leicht zerstör- und recycelbar. Für jene Aussteller, die Verkostungen ermög-



lichen, müssen als Gefäße Produkte aus natürlichen Materialien verwenden. Die einzelnen Produktkategorien unterliegen dezidierten Vorschriften. Beim **Käse** beispielsweise heißt der 1. Satz: **Alle** müssen aus Rohmilch hergestellt sein. Satz 2: Bevorzugt werden jene von Milch aus Weidehaltung oder Vergleichbarem (also überwiegend Gras-/Heu-Fütterung). Satz 3: Die Tiere leben unter hohen Tierschutzstandards. Satz 5: Betriebe, die nur Milch von lokalen Herden verarbeiten, werden bevorzugt. Satz 7: Nur tierisches und pflanzliches Lab ist erlaubt. Und einige solcher Sätze mehr. Beim **Fleisch** heißt es als Muss: die Tiere müssen in einem Landstrich geboren, aufgewachsen und geschlachtet worden sein. Schweinefleisch nur von Tieren, die mit Respekt für ihre Gesundheit aufgezogen und erst nach dem 12. Monat geschlachtet wurden. Bevorzugt werden Betriebe, deren Fleischprodukte nitrat-/nitritfrei sind; andere künstliche Konservierungsmittel werden nicht zugelassen, ebenso keine Schönungsmittel sowie Phosphate. Die Liste ist noch erheblich länger. Bei **Früchten und Pflanzlichem** werden nur lokale, einheimische Spezialitäten zugelassen, bevorzugt ökologisch erzeugt. Bei **Verarbeiteten** wird Bio zertifiziertes bevorzugt, Rohes muss nachhaltig erzeugt worden, die würzenden Zutaten spezifiziert sein. Minimum der Früchte und Gemüse im Gebinde sind 65%.

Es führt hier zu weit, all diese Vorschriften aufzuzählen. Sie übertreffen in vielem bei weitem die in Deutschland für Slow Food Ausstellungen verbindlichen Vorschriften für die auszustellenden Lebensmittel. Dies ist umso wagemutiger, da man mit 900 Ausstellern rechnet, darunter auch viele aus fernen Ländern. Details über die Ausstellungsbedingungen siehe bei [www.slowfood-htm.de](http://www.slowfood-htm.de) auf der Startseite unter „Ganz aktuell“.

## 27 der 100 bayerischen Genusssorte in unserer Region

**München.** (-hwb) Die Gewinner dieses bayernweiten Wettbewerbs standen Ende März 2018 fest und wurden veröffentlicht durch die Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau auf [www.100genusssorte.bayern](http://www.100genusssorte.bayern), einer Seite des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten. Diese Initiative mit dem Titel "Premiumstrategie für bayerische Lebensmittel" hat zum Ziel, besondere Produkte hoher Qualität ins Bewusstsein der Verbraucher zu rücken. Ihre Einzigartigkeit soll ihre Wertschätzung fördern und dadurch auch die Erzeuger. Außerdem werde auch die Vielschichtigkeit des kulturellen und kulinarischen Erbes landwirtschaftlicher Erzeugnisse und deren Zubereitungen deutlich. Unsere Conviviumsregion schnitt dabei überdurchschnittlich gut ab: Von den bayernweit 100 Genusssorten in sieben Regierungsbezirken sind **27** in unserem Gebiet! Dabei überwiegt Unterfranken deutlich mit 21 Genusssorten. **Obermain Gebiet:** Bad Staffelstein, Bamberg, Coburg, Fränkischer 13-Brauereien-Weg (Landkreis Bamberg); Kronach, Seßlach. **Unterfranken:** Abtswind, Alzenau, Bischofsheim/Rhön, Bürgstadt, Dettelbach, Fatschenbrunn, Fladungen, Hammelburg, Handthal, Iphofen, Klingenberg/Main, Markt Eisenheim, Markt Oberelsbach, Miltenberg/Main, Ostheim v.d. Rhön, Randersacker, Schweinfurt, Sulzfeld a.M., Wartmannsroth, Weininsel a.d. Mainschleife. **Mittel-/Unterfranken:** Weinparadies Franken.

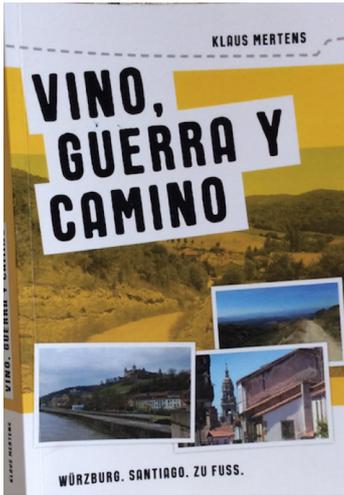
**Slow Food Mitglieder und Slow Food Unterstützer** tragen mit ihren Betrieben und deren Produkte und/oder Speisen wesentlich zum Gewinn dieser Auszeichnung bei: Es sind immerhin **56** Betriebe in 19 dieser Orte bzw. Landschaften (siehe Seite ?).

<sup>1)</sup> [www.100genusssorte.bayern/#premium-strategie](http://www.100genusssorte.bayern/#premium-strategie)

## Warten auf unseren 15. Archepassagier

**Berlin.** (-hwb) Es ist schon eine gewisse Zumutung: Inzwischen sind gut neun Monate vergangen, seitdem wir den Antrag für das seltene Coburger Fuchsschaf zur Aufnahme in die Arche des Geschmacks einreichten. Zwischen Weihnachten und Neujahr bekamen wir die Bitte, vorwiegend Umstellungen von Textelementen vorzunehmen und die Mitteilung, die Aussichten auf Aufnahme seien gut. Als Begründung für die lange Bearbeitungszeit wird die Überlastung vor allem der für Tiere zuständigen Mitglieder der Archekommission angegeben: Es ist eine Expertin. Das Problem scheint wohl die größere Zahl von Anträgen für Tiere als für Pflanzen und verarbeitete Lebensmittel zu sein: Die Tiere-Spezialistin ist die Tierärztin Dr. Anita Idel, bekannt durch ihr Buch „Die Kuh ist kein Klima-Killer!“ (Metropolis-Verlag, Marburg). Da sie zudem noch einen Beruf ausübt, ist sie wohl überlastet. Immerhin kam beim letzten Treffen der Convivienleiter auch die Sprache auf diese Langzeitbearbeitung(en) auf: Gerd Sych wurde gefragt, ob nicht unsere Regionalgruppe, die ja die meiste Arbeit mache (wegen der vielen Archepassagiere), einen Spezialisten für die Archekommission beistellen könne. Hier also die Frage: **Wer hat Lust, sich einer solch interessanten Aufgabe zu widmen und damit Mitglied in der deutschen Arche-Kommission zu werden?** Bitte kontaktieren Sie Gerd Sych direkt: [sych@slowfood-htm.de](mailto:sych@slowfood-htm.de).





## Zu Fuß von Würzburg nach Santiago de Compostela

**Schweinfurt. (-hwb)** Sich eine Auszeit gönnen und zu Fuß von Würzburg nach dem Sehnsuchtsort vieler, Santiago de Compostela im nordspanischen Galizien, zu pilgern ohne Pilger zu sein, das möchten wohl viele. Slow Food Mitglied **Klaus Mertens**, Inhaber des Beratungsunternehmens Mach- und Tagewerk, Siegen, sowie Referent beim Betriebsrat ZF Friedrichshafen AG, Schweinfurt, unternahm die Fußreise. Sie dauerte vier Monate und zwei Tage. Mit sich schleppte er nicht nur Kleidung und was man sonst so braucht, sondern auch sein Tablet als Fotogerät und Tagebuch mit Verbindung zum eigenen Blog [www.das-richtige-im-falschen.de](http://www.das-richtige-im-falschen.de). Unter dem Titel **vino, guerra y camino** berichtet er darin ausführlich über die 106 Etappen. 25 km im Durchschnitt täglich war sein Marschplan. Und weil er nicht pilgerte, sondern diese Fußreise eine sich geleistete Auszeit war, machte er dort, wo es ihm schön, wichtig oder irgendwie interessant schien, auch längeren Halt, nahm auch mal Zug oder Bus für eine kurze Strecke. Unfreundlich gesinnt war ihm über weite Strecken das Wetter im Jahr 2016: Regen fiel häufig und kühl oder gar kalt war es auch. Nach seiner Rückkunft machte er aus den Blogberichten, Erinnerungen und vielen unterwegs „geschossenen“ Fotos ein vergnüglich zu lesendes, reich bebildertes Buch von 332 Seiten. Durchaus interessant sind seine Beobachtungen und Vergleiche, nicht weniger auch seine Reflexionen. Verleger ist seine Beratungsfirma, Professionalität brachten zwei Lektorinnen in die Texte, Anschaulichkeit auch seine vielen Fotos. Das Buch ISBN 978-3-00-058513-5 kostet € 19,80 und ist zu kaufen wie andere Bücher auch im Buchhandel.

## VON MITGLIEDERN & UNTERSTÜTZERN

### 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.

**Churfranken-Spessart:** ♥ Das VDP-Weingut Rudolf Fürst von Mitglied **Paul Fürst**, Bürgstadt/Main, Hohenlindenweg 46, Tel: 09371-8642, [www.weingut-rudolf-fuerst.de](http://www.weingut-rudolf-fuerst.de), lädt ein zu seiner Jahrespräsentation am Wochenende 23./24.06.2018, jeweils von 11 – 18 Uhr. Neben den fürstlichen aktuellen Weinen sind zwei befreundete Weingüter dabei: Bernhard Huber aus Baden und Legras & Haas aus der Champagne. ♥ Das Bio-Weingut Hench von Mitglied **Burkhard Hench**, Bürgstadt, Hauptstr. 32, Tel: 09371-5752, [www.weingut-hench.de](http://www.weingut-hench.de), nimmt an der Bürgstadter Weinkulturnacht am 09.06.2018 und lädt ein, im Weingut zu traditionell fränkischem oder vegetarischem Essen die eigenen Bio-Weine vom Centgrafenberg zu verkosten. Musik macht dabei ein Singer und Songwriter aus Neuseeland. ♥ Schenks Landgasthof (**U**), Amorbach, Neudorf 7, Tel: 09373-2065440, [www.schenks-landgasthof.de](http://www.schenks-landgasthof.de), präsentiert auf seiner Webseite eine ganze Seite (!) über Slow Food. Sein Versprechen: Er wisse wo und bei wem die Tiere lebten, deren Fleisch er serviert, wo der Weizen und der Grünkern angebaut wurde, den er verarbeitet, auf welchem Hof die Ziegen seiner Ziegenkäse leben. Eine so klare Aussage findet man bislang selten! ♥ Das Gasthaus am Dorfbrunnen von Mitglied **Paul Feser**, 97816 Lohr-Halsbach, Am Dorfbrunnen 1, Tel 09359-236, [www.am-dorfbrunnen.de](http://www.am-dorfbrunnen.de), hat von 01.05. – 30.09. ab Donnerstag bis Sonntag jeweils durchgängig ab 11:30 Uhr geöffnet. Wegen gelegentlichem Außerhauskochen bittet man um vorherige telefonische Kontaktaufnahme.

**Fränkisches Weinland:** ♥ Die bio-zertifizierte Genießermanufaktur von Mitglied **Sabine Hennek** und Partner Thomas Luciow, Würzburg, Rudolf-Clausius-Str. 4, [www.die-geniessernufaktur.de](http://www.die-geniessernufaktur.de), Tel: 0931-9911519, ist u.a. berühmt für **Schwarze Nüsse**: Noch ganz junge Walnüsse – spätester Erntetermin ist Mitte Juni, wenn die Nüßchen noch **ganz grün** sind – werden in eine Lake eingelegt und verändern sich so darin, dass daraus eine Delikatesse wird. Henneks Problem: Diese jungen Nüsse zu bekommen. Wenn Sie einen Walnussbaum haben und bereit wären, eine bestimmte Menge dieser Jungnüsse abzugeben: Kontaktieren Sie doch Sabine Hennek! Sie wird es Ihnen nicht nur danken, sondern die Nüsse auch bezahlen. Und falls Sie keinen Walnussbaum haben, aber einer Ihrer Nachbarn: Fragen Sie ihn oder sie – vielleicht möchte er oder sie weniger Walnüsse ernten, dafür aber etwas Geld bekommen.

**Hohenlohe:** ♥Das Restaurant „Rose“ von Mitglied und Küchenchef **Jürgen Andruschkewitsch**, Vellberg-Eschenau, Ortsstr. 13, Tel: 07907-2294, [www.eschenau-rose.de](http://www.eschenau-rose.de), bietet nicht nur feine Speisen aus Bio-Produkten, sondern organisiert auch allerlei Events: Am Dienstag, 29.05., 18 Uhr, einen Kräuterspaziergang mit Kochkurs. Zuerst lernt man die Kräuter auf der Wiese kennen, dann wofür sie lecker wären, um schließlich anschließend damit ein Drei-Gänge-Menü zu kochen mit würzigen Geschmackserlebnissen: € 43,50/Person. Es sind noch Plätze frei.

♥Das Vesperstüble „Scheierle“ (U) - schwäbisch für kleine Scheuer – in Künzelsau-Belsenberg, Heilig-Kreuz-Str. 57, Tel: 07940-5059382, ist eine urige, 200 Jahre alte Scheune. Serviert werden Hohenloher Vesper und andere traditionelle Spezialitäten, selbst erzeugte Hausmacher Wurst (bei von uns veranstalteten Wettbewerben ausgezeichnet), Holzofenbrot und mehr. Geöffnet Do, Fr 17-23 Uhr, Sa 15-23 Uhr, So 10-22 Uhr.

♥Der „Gasthof zum Löwen“, Inhaberin ist Mitglied **Heike Philipp**, in Braunsbach, Marktplatz 4, Tel: 07906-91050, [www.zumloewen-braunsbach.de](http://www.zumloewen-braunsbach.de), veranstaltet am Samstag, 07.07., ab 18 Uhr einen Grillabend vor dem Haus mit reichhaltigem Beilagenbuffet, Dry-aged Fleisch und Wurst aus der eigenen Metzgerei frisch vom Holzkohle-Grill. Eine rechtzeitige Anmeldung wird empfohlen.



Scheierle – urig und gut  
Foto: ©Irene Hertrich

**Obermain:** ♥Mitglied **Kerstin Laufer** ist im Weingut Laufer in Lisberg im Steigerwald (westlich von Bamberg) als studierte Technikerin für Weinbau und Önologie (Kellerwirtschaft) die „Weinmacherin“. Beim Weinfest im Weingut auf Burg Lisberg\* (31.05. – 03.06.2018) stellt sie an allen vier Tagen (Do ab 15:00, Fr, Sa ab 17:00, So ab 12:00 Uhr) ausgewählte Weine vor und gibt einen Einblick in die Arbeit in den Weinbergen. Anmeldung erwünscht: [verkauf@weingut-laufer.de](mailto:verkauf@weingut-laufer.de). (\*Burg Lisberg ist eine der ältesten erhaltenen Burgen Deutschlands, erstmals erwähnt in einer Schenkungsurkunde von 820 n.Ch.).

**Rhön und Grabfeld:** ♥Das Landgasthaus „Rhönblume“ von Mitglied **Edeltraut Simon-Trensch** in Bischofsheim, Marktplatz 18, [www.landgasthaus-rhoenblume.de](http://www.landgasthaus-rhoenblume.de), will sie aus persönlichen Gründen leider schließen. Aktuell sucht sie nach einer Nachfolgerin bzw. Nachfolger. Allerdings ist das Haus nach wie vor geöffnet für Familienfeiern und Gruppen. ♥Die Aschacher Schlosstuben (U) im Schloss von Aschach, Schlossstr. 24, [www.aschacher-schlosstuben.de](http://www.aschacher-schlosstuben.de), haben sich inzwischen einen guten Ruf erkocht. Als Unterstützer schätzt man die Werbewirksamkeit des Unterstützerlogos und zeigt dies auch auf originelle Weise: Es prangt vergrößert mitten in der Gaststube (freilich nicht auf der Webseite). Dafür ist auf dieser ein vergleichsweise umfangreicher Text über Slow Food vertreten. ♥Das Restaurant „Fischerhütte Edwin“, Oberelsbach-Ginolfs, Herbertsweg 1, Tel: 09774-858338, [www.fischerhuetten-edwin.de](http://www.fischerhuetten-edwin.de), von Mitglied **Bettina Herbert** ist spezialisiert auf Fisch, auch wenn es Speisen ohne und mit Fleisch gibt. Als „Ausgezeichnete Bayerische Küche“ im Vorjahr prämiert, ist das Gebäude allein schon sehens- und erlebenswert. Frisch aus den eigenen von einem Gebirgsbach gespeisten Teichen kommt der Fisch auf den Teller, weshalb das Haus sehr besucht ist und eine Vorbestellung notwendig.

**Tauberfranken:** ♥Das Bio-Weingut Baumann (U), Herrenbergstr. 7, 97922 Gerlachsheim, Tel: 09343-8179, [www.bioweingut-baumann.de](http://www.bioweingut-baumann.de), arbeitet nach biodynamischen Prinzipien. Da man nicht nur Wein biologisch erzeugt, sondern auch Honige und feine Destillate, überrascht es nicht, dass ihr *Marc vom Rivaner* mit 4 Sternen von der Zeitschrift Selection, eine der führenden im Bereich Wein und Destillate, ausgezeichnet wurde: gewissermaßen eine Goldmedaille. Herzlichen Glückwunsch!

♥Slow Food auf vier Rädern: So nennt Mitglied **Manfred Lebert**, Patron und Küchenchef seines Landhaus Lebert, Windelsbach (östlich von Rothenburg o.T.), Schlossstr. 8, Tel: 09867-9567, [www.landhaus-rothenburg.de](http://www.landhaus-rothenburg.de), seinen zu einem Genussladen ausgebauten Original-Schäferwagen im Hof vor dem Restaurant-Eingang. Hier bietet er für seine Essens- und Übernachtungsgäste Hausgemachtes an als Mitbringsel für die eigene Küche oder als Geschenk: Von Zitronenlikör aus Amalfi-Zitronen über raffinierte Konfitüren und Marmeladen bis zu feinstem Limettensalz und Ananas-Pfeffer-Chutney, sogar eigene Gewürzmischungen und aromatisierte Salze, ja, auch so Seltenes wie den Archepassagier Alb-Leisa.

## SLOW FOOD VERANSTALTUNGEN

Alle Veranstaltungen finden Sie auch auf unserer Webseite [www.slowfood-htm.de](http://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.

### Mai

#### Rebschnitt im Ickelheimer Schlossberg

**Ickelheim, Weinberg Lage Schlossberg, Treffpunkt Metzgerei Brand, Hauptstr. 45, Samstag, 19.05., 10 Uhr:** Seit 2014 pflegen Mitglieder unseres Conviviums diesen Weinberg mit Altem fränkischen Satz. 18 verschiedene Rebsorten stehen dort bunt gemischt im größten Pfahlweinberg Deutschlands. Interessenten für den Rebschnitt treffen sich zum Hauptrebschnitt. Nach kurzer Anleitung machen wir uns mit erfahrenen „Weinbergs(be)geister(te)n“ an die Arbeit und rücken den alten Rebstöcken „zu Leibe“, um sie in Form zu bringen. Bitte Arbeitskleidung, feste Schuhe und Arbeitshandschuhe mitbringen, Sonnenschutz nicht vergessen. Weinbergsscheren sind vorhanden. Danach gibt's eine kräftige Brotzeit vom Metzger Brand; wenn's Wetter mitspielt, werfen wir den Grill an für echte fränkische Bündelbratwürste. Dazu gibt's neben Wasser und Saft auch einen guten Schluck des 2017er Jahrgangs, dem ersten Wein aus der Umstellungsphase auf biologische Bewirtschaftung.

### Juni

#### Genüsse mit Sennfelder Stiel

**Schweinfurt, Weinstube Hess, Fischerrain 67, Samstag, 02.06., 19 Uhr:** Traditionell-moderner Genuss: Im Mittelpunkt der lokale Archepassagier Sennfelder Stiel! Dieser autochthone Mangold ist ein seltener Genuss! Das Dorf Sennfeld dicht bei Schweinfurt ist seit alters her ein Gärtnerdorf. Vor über 100 Jahren züchtete die Sennfelderin Maria Bandorf dieses ganz andere Mangold-Gemüse. Heute vermehren nur noch zwei Sennfelder Gärtner - Rainer Ludwig (Slow Food Unterstützer) und Werner Bandorf (nicht verwandt mit Maria) diese einstige Haussorte. Große hellgrüne Blätter, vor allem aber ein langer, breiter weißer Stiel kennzeichnen diese lokale Spezialität. Warum züchtete Maria einst diese Sorte? Weil sie so gerne das heimische, traditionelle Gericht "Stielgemüse" aß. Und genau wie einst, wird auch an diesem Abend das Stielgemüse mit der traditionellen Soße serviert. Hinzu kommen weitere Besonderheiten der Region: Mehlklöße, geräucherter Bauch, Geschmortes vom Auenland-Rind, gedünsteter Sennfelder Stiel. Und auch das Dessert ist eine Freude mit Eis vom Bauernhof in Röthlein. Freuen Sie sich auf das Menü zugunsten des Archepassagiers "Sennfelder Stiel":

😊 **Sennfelder Stielgemüse in weißer Soße, geräucherter Bauch vom Schwein, Mehlklöße;** ganz der Tradition entsprechend.

😊 **Schmorbraten vom Auenland-Rind (Rasse Blonde d'Aquitaine), gedünsteter Mangold Sennfelder Stiel, Kartoffelplätzchen.**

😊 **Griesflammerie, Rhabarbereis, marinierte Erdbeeren.**

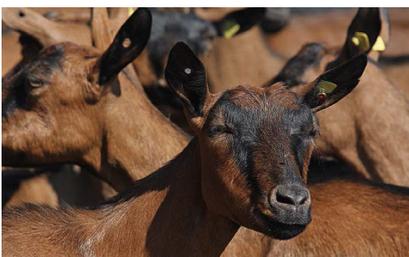
Nicht nur die Anwesenheit des Archepassagiers macht den Abend zur Besonderheit, sondern auch die Anwesenheit des Gärtner-und-Züchter-Ehepaars Bandorf: sie beantworten alle Ihre Fragen über die Aufzucht des Archepassagiers.

#### Tag der Alten Haustierrassen: Geschmackserlebnis mit Frankenziege

**Fladungen, Fränkisches Freilandmuseum, Bahnhofstr. 19, Aktionsscheune Dreiseithof aus Leutershausen, Sonntag, 10.06., 12 Uhr:** Im Rahmen des zweiten „Tag der alten Haustierrassen“

kocht Sebastian Rösch, jüngster Sternekoch der Schweiz, ein Geschmackserlebnis mit Fleisch von der Frankenziege. Organisiert haben dies Julia Rösch, Schwester des Kochs, und Regionsbetreuer Michael Geier, er Leiter, sie wissenschaftliche Mitarbeiterin der Verwaltungsstelle Bayerisches Biosphärenreservat Rhön. Sebastian Rösch, Küchenchef des Züricher Restaurants *mesa* hat dafür sein Team mitgebracht. In der Aktionsscheune des Leutershausener Dreiseithofs können Sie erleben, wie lecker Fleischspeisen sein können von der Bio-Ziege der alten Rasse Frankenziege (nach wie vor ein Archekandidat) vom Ziegenhof Baumbach aus Schönau a.d. Brend. Natürlich werden noch weitere feine Produkte den Teller bereichern. Was genau bleibt eine Überraschung.

Diese Slow Food Veranstaltung ist zugleich auch eine Veranstaltung des Freilandmuseums. Teilnahmekarten fürs Geschmackserlebnis sind an der Kasse des Freilandmuseums erhältlich: Sie kosten nur € 5,- plus der Museumseintritt von € 5,- (Erwach-



Frankenziege © Jürgen Holzhausen

sene). Die Teilnehmerzahl ist auf 40 Personen begrenzt. Der Vorverkauf beginnt ab Montag, 04.06.2018. Eine Vorbestellung ab diesem Datum ist möglich: Die Reservierungen werden in der Museumsverwaltung unter der Telefonnummer **09778-91230** entgegengenommen oder per E-Mail an [info@freilandmuseum-fladungen.de](mailto:info@freilandmuseum-fladungen.de).

## SLOW FOOD BILDUNG

### Kochen & Backen

**Anmeldungen** sind auch via [www.slowfood-htm.de](http://www.slowfood-htm.de) bei „Veranstaltungen“ möglich. Die Kochklubs und –werkstätten haben einen festen Teilnehmerstamm, ebenso wie die Kinder-Kochschulen in Coburg oder in Markt Einersheim. Während bei den Kindern keine zusätzliche Teilnehmer möglich sind, sind im Gegensatz dazu Erwachsenen-Kochklubs und –werkstätten offen für Interessenten. Anmeldungen können ganz einfach geschehen über die entsprechende Webseite bei [www.slowfood-htm.de](http://www.slowfood-htm.de).

### Juni

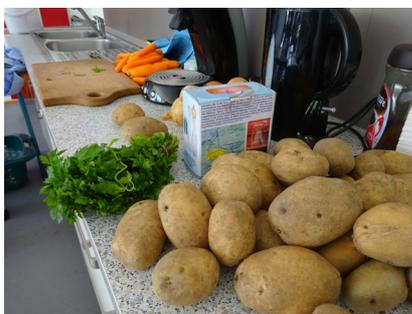
Im Juni sind zwei Kochklubs und die Kinderkochschule aktiv. **Schweinfurt:** Der Kochklub Schweinfurt, geleitet von **Christoph Därr**, kocht am **Dienstag, 05.06., 18 Uhr**, in der Küche des **Kolpinghotel, Moritz-Fischer-Str. 3**, Spargelspeisen; Anmeldungen via Webseite. **Bamberg:** Die Kochwerkstatt Bamberg kocht in der **Faktorei, Schweizer Str. 12**, am **Samstag, 09.06., 19 Uhr**, zum Thema „Rezepte und Partys der 70er Jahre“. Der Frankenwein war dünn und sauer, oft stand bizarre Deko statt kulinarischer Größe im Vordergrund. Kein Bio gab's noch Fair, weder Zucchini noch Aubergine. Rezeptvorschläge jenseits von Mett-Igel und Fondues bitte bis 01.06. an Andreas Schneider via [bamberg@slowfood-htm.de](mailto:bamberg@slowfood-htm.de) schicken. Speiseplan und Vorschläge werden zusammen abgestimmt bei Pils und evtl. Gegrilltem. **Coburg:** Die Kinderkochschule Lukikoku, geleitet von Mitglied **Kerstin Haas**, kocht mit Kindern der Luther-Volksschule, Albertsplatz 1, am **Dienstag, 12.06., 14 Uhr**. Anmeldungen nur über das Sekretariat der Schule. Gleiches gilt auch für die Kochevents in der Grundschule von Markt Einersheim, Schulstr. 4, die geleitet wird von Mitglied **Dr. Kerstin Gehlert**.

### Kochen mit Kindern im Schweinfurter Raum

**Schweinfurt. (-hwb)** Es war der Idealverein für Sportkommunikation und Bildung e.V., dessen Regionalkoordination am Modellstandort Schweinfurt Mitglied **Hans-Werner Bunz** kontaktierte per E-Mail: Er, Ronald Kraatz, sei auf diesen Namen und die dahinter steckende Organisation Slow Food aufmerksam gemacht worden durch eine frühere Mitarbeiterin, die in der Schweinfurter Gartenstadt-Schule die Nachmittagsbetreuung geleitet habe und einige Kochveranstaltungen „mit Ihnen und betreuten Kindern“ organisierte. Auch er würde gerne einige Kochevents organisieren mit Kindern und „Ihnen, Herr Bunz“: ob das möglich wäre? Der Angefragte zögerte etwas, stimmte dann zu. Und so kamen bislang drei Kochveranstaltungen mit Schulkindern in der Nachmittagsbetreuung zustande, zwei in der Grundschule in Werneck-Schleeriet und eine in der Gartenstadt-Grundschule in Schweinfurt: insgesamt 38 Schüler und Schülerinnen, darunter auch einige wenige muslimischen Glaubens.

Die für solche Aktivitäten sehr unterschiedlich ausgestatteten „Küchen“ dieser Schulen von gar nicht gut bis mäßig gut erforderten Bedingungen: Der Verein sorgte für ausreichend Töpfe, Arbeitsgeräte und sonstige Kochutensilien (musste der Koch früher doch seine „halbe“ Küche mitbringen). Die Zutaten besorge er, der Koch, und dies würden vorwiegend ökologisch produzierte Lebensmittel sein, also teurer. Auch das wurde genehmigt. Und so startete dann am 20.04. der erste Kochnachmittag mit 16 Kindern in Schleeriet: Karottensuppe und danach Bratwurst Ragout mit Kartoffelstampf. Das gleiche Gericht gab's an der gleichen Schule am 02.05. mit dem Unterschied, dass bei den 11 Schülern und Schülerinnen zwei muslimischen Glaubens dabei waren: Für sie wurde mit Rindfleisch-Hack ein Extra-Ragout gekocht und leicht orientalisch gewürzt. Am Ende wollten eine Schülerin und ein Schüler die Rezepte für beide Gerichte haben, so gut hat es ihnen geschmeckt; sie bekamen sie nachgesandt.

Die 11 Kinder der dem Koch schon bekannten Gartenstadt-Schule, waren jünger. Da nur zwei Kochplatten zur Verfügung stehen, wurde – zumal erst gegen 15:30 Uhr begonnen werden konnte – nur ein Gericht zubereitet: Eine Sellerie-Cremesuppe mit Petersilien-Öl. Das Rezept von Lea Linster, leicht abgewandelt, gelang schnell und war so gut, dass die Kinder, einige erst zögerlich, aber dann ganz begeistert davon waren und fast alle einen Nachschlag oder gar zwei haben wollten. Fazit: Diese Kinder, sonst in der Schule abgespeist mit kulina-



Die Schüler\*Innen zerkleinern Lebensmittel  
© ISB e.V.

risch Fragwürdigem, wissen Gutes zu schätzen. Es wäre wünschenswert, wenn die Eltern mehr Geld herausrückten für ihr Kind als € 2,60 oder ein, zwei 10 Centstücke mehr für ein gesundes und genussvolles Mittagessen.

## VERMISCHTES

### 56 Slow Food Genussbetriebe für die 27 Genussorte

*Mitglieder* werden in Kursiv fett gekennzeichnet, **(U)** kennzeichnet Unterstützer.

**Obermain:** Bad Staffelstein: *Alexandra Rödiger* mit Hotel Restaurant Erich Rödiger **(U)**, Kerlings Backwerkstatt **(U)**. Bamberg: *Peter Eberl* mit Eberls Genusswelt GmbH, *Christian Merz* mit Rauchbier-Brauerei Spezial, Rauchbier-Brauerei Schlenkerla **(U)**, *Michael Kerling* mit Bäckerei Kerling GmbH, Michaelsberger Schnaps- und Spezialitätenladen **(U)**, *Hans-Werner Pessler* mit Restaurant & Bar Hofbräu Bamberg, *Heiner Sauer* mit Restaurant „Der Pelikan“ **(U)**, *Johannes Storath* mit Verkaufsfiliale Confiserie Storath AG, Verkaufsfiliale Metzgerei Fuchs **(U)**, Verkaufsfiliale Trosdorfer Landbäckerei GmbH **(U)**, Weyermann Malz GmbH & Co.KG **(U)**. Seßlach: Landgasthof Roter Ochse **(U)**.

**Unterfranken:** Bischofsheim/Rhön: *Brigitte & Klaus Vorndran* mit Gasthaus Dickas. Bürgstadt: Adler Landhotel **(U)**, *Paul Fürst* mit Weingut Rudolf Fürst, *Burkhard Hench* mit Bio-Weingut Hench. Dettelbach: Restaurant Himmelstoß **(U)**. Fatschenbrunn: Weingut/Weinstube Scholtens **(U)**, *Franz Hümmer* mit Fatschenbrunner Hutzelbirnen. Fladungen: *Birgit Klingenberg* mit Berggasthof & Hotel Sennhütte. Hammelburg-Morlesau: *Harald Spath* mit Hotel und Gasthof Nöth. Handthal: Gasthaus „Der Brunnenhof“ **(U)**. Iphofen: 99er Kulinarium **(U)**, *Markus Lösch* mit Restaurant Iphöfer Kammer, *Birgit Ruck* mit Weingut Ruck, *Franz Steinruck* mit Restaurant „Deutscher Hof“, *Dr. Heinrich Wirsching* mit Weingut Hans Wirsching KG. Markt Eisenheim: *Gerd Krämer* mit Weingut Krämer in Obereisenheim, *Marius Wittur* mit Mustea® Quittenwein und Bio-Quittenbaumschule in Untereisenheim. Markt Oberelsbach: *Bettina Herbert* mit Restaurant „Fischerhütte“. Ostheim v.d. Rhön: Bionade GmbH **(U)**. Randersacker: *Michael Berghammer* mit Hotel-Wein-Gasthof Löwen, Weingut Martin Göbel **(U)**, *Bernd König* mit Weingut König im Bergmeisterhaus, *Bruno und Paul Schmitt* mit Weingut Trockene Schmitts **(U)**, *Renate Schmitt* mit Weingut Schmitt's Kinder, *Stefan Schmitt* mit Weinhaus „Ewig Leben“. Schweinfurt: *Andreas und Gisela Bieringer* mit Messer-Hoffritz und Gourmetshop im Porzellanhaus Weitzel, *Ludwig Fischbach* mit Restaurant „einfach KuK“, *Martina und Thomas Hemmerich* mit Verkaufsfiliale Werntalmetzgerei Hemmerich, *Ute Hess* mit Weinstube Hess, Kolping Hotel **(U)**, Gemüsebau Ludwig – Sennfeld **(U)**, *Karoline und Sergio Soprano* mit Bar Enoteca Chic, *Ralf Winter* mit Metzgerei Winter. Wartmannsroth-Neuwirtshaus: *Ingrid und Lothar Bold* mit Bold's Schnapsideen – Brennerei, Hofladen. Weininsel a.d. Mainschleife, Nordheim: *Patrik Braun* mit Weingut Waldemar Braun, *Helmut Christ* mit Demeter-Weingut Christ, Winzergenossenschaft Divino **(U)**, *Ulrike und Herrmann Höhn* mit Winzerhof Höhn, *Christine und Manfred Rothe* mit Ökologischem Weingut, Brennerei Rothe **(U)**, *Rainer Zang* mit Öko-Weingut Rainer Zang.

**Mittel-/Unterfranken:** Weinparadies Franken, Weigenheim: Tagungshof Weigenheim **(U)**.

### Studium an der Slow Food Universität

**Polenzo/Italien.** Die Università degli Studi di Scienze Gastronomiche UNISG (Universität der Gastronomischen Wissenschaften) im Piemont in Pollenzo nahe Bra (wo Slow Food beheimatet ist), ist seit dem Jahr 2004 als staatlich anerkannte Universität aktiv. Inzwischen sind die über 2.500 Absolventen aus aller Welt in ihren Berufen erfolgreich, darunter auch Mitglieder unseres Conviviums. Nach Abschluss des Abiturs stehen nun viele junge Frauen und Männer vor der Frage: Wo und was studieren? Warum nicht etwas, das zum Elementarsten menschlichen Lebens zählt: Das Essen und das Trinken. Hier bietet diese Universität Interessantes: **Master in Wine Culture, Communication & Management; Master of Gastronomy: World Food Cultures and Mobility**, alternativ **Creativity, Ecology and Education** oder **Master in Food Culture, Communication & Marketing**. Die Unterrichtssprache ist Englisch. Was macht diese Studiengänge besonders? Hier werden nicht nur trockene Vorlesungen gehalten, sondern da wird auch mit Zunge, Augen, Nase, Ohr und Händen in Tastings den Besonderheiten und Unterschieden von Produkten nachgespürt ebenso wie mit drei Studienreisen. Noch umfangreicher ist der Studiengang **Undergraduate Degree in Gastronomic Sciences**: Drei Jahre abwechslungsreiches Studium mit 15 Studienreisen. Es lohnt, sich weitere Informationen einzuholen! Am einfachsten via [www.unisg.it](http://www.unisg.it).



Università di Scienze  
Gastronomiche di Pollenzo  
University of Gastronomic Sciences of Pollenzo

## ANMELDE-COUPON FÜR VERANSTALTUNGEN

Per eMail: [laurerkonrad@web.de](mailto:laurerkonrad@web.de); per Webseite [www.slowfood-htm.de](http://www.slowfood-htm.de) im Ordner „Veranstaltungen von und mit uns“, per Postbrief an Konrad Laurer, Geiersbergstr. 15, 97422 Schweinfurt, mit den nachstehenden Angaben:

---

Kostenbeitrag bis zum Anmeldeschluss, spätestens aber bis 5 Tage vor der Veranstaltung an unseren Kassenwart **Konrad Laurer**, Sparkasse Schweinfurt, mit diesen SEPA-Daten:  
DE57 7935 0101 0021 6456 92

---

**Rebschnitt im Ickelheimer Weinberg**, Ipsheim-Ickelheim, Treffpunkt Metzgerei Brand, Hauptstr. 45, Samstag, 19.05., 10 Uhr:

\_\_\_\_\_ Mitglied(er) \_\_\_\_\_ Nichtmitglied(er), Anmeldeschluss: 18.05.2018

**Genüsse mit Sennfelder Stiel**, Schweinfurt, Weinstube Hess, Fischerrain 67, Samstag, 02.06., 19 Uhr:

\_\_\_\_\_ Mitglied(er) € 35,50, \_\_\_\_\_ Nichtmitglied(er) € 37,-, Anmeldeschluss: 27.05.2018

**Tag der alten Haustierrassen: Geschmackserlebnis mit Frankenziege**, Fladungen, Fränkisches Freilandmuseum, Aktionsscheune Dreiseithof aus Leutershausen, Sonntag, 10.06., 12 Uhr:

\_\_\_\_\_ Teilnehmer € 5,- plus Eintritt Museum € 5,-

Anmeldungen bitte nur via dieser Telefon-Nummer 09778-91230 oder mit Ihrer E-Mail an [info@freilandmuseum-fladungen.de](mailto:info@freilandmuseum-fladungen.de).

Name: \_\_\_\_\_ Vorname: \_\_\_\_\_

PLZ/Ort: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_ Telefon: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

Das Kleingedruckte siehe [www.slowfood-htm.de](http://www.slowfood-htm.de) bei Veranstaltung