

Ausgabe 11 - 2017

Redaktionsschluss 19.08.2017
Redaktion: Hans-Werner Bunz,
Tel: 09721-7594443,
bunz@slowfood-htm.de,
Drosselstr. 18, 97422 Schweinfurt

Autoren

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

Vertrieb

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

Herausgeber

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



Liebe Leserin, lieber Leser,

im letzten Jahr kontaktierte uns die Schulleitung der Kolping Schule in Würzburg, da sie ihre Schülerfirma auf Nachhaltigkeit „trimmen“ wollte. Es kam gleich zu einem regen Gedankenaustausch, bei dem sich herausstellte, dass die Schule nicht nur über einen eigenen Schulgarten, sondern auch über eigene Bienenvölker verfügt. Die Bienen sind fester Bestandteil der Arbeit mit den Schülern. Nur ruhige, konzentrierte Schüler werden von den Bienen nicht gestochen, können mit ihnen arbeiten und vermarkten den Honig über die Schülerfirma. Auch in anderen Fächern, z. B. Rechnen, spielen die Bienen bzw. die Bienenwaben eine Rolle. Nach diesem Gedankenaustausch stand fest, dass wir eine etwas intensivere Zusammenarbeit eingehen werden. In diesem Jahr versorgten wir die Schule mit Saatkpflanzen (Bamberger Wirsing, Mangold Sennfelder Stiel) und Saatkartoffeln vom Bamberger Hörnla, die demnächst im Schulgarten geerntet und in der Küche verarbeitet werden. Wir haben vor, das Projekt nächstes Jahr zu erweitern und sponsern der Schule zwei Hochbeete. Zudem soll eine Bienen-Blumenwiese im Schulgelände angelegt werden. Eine weitere Idee ist, für Schulgärten ein kleines Slow Food „Starterkit“ zur Verfügung zu stellen – eine kleine Kiste, gefüllt mit Saatkartoffeln, Saatkpflanzen von unseren Archepassagieren und einige Gemüsesamen. Wäre das nicht ein kleines Projekt, an dem Sie mitarbeiten könnten?

Ihr **Gerd Sych**

GANZ AKTUELL

Slow Food Messe „Cheese 2017“: Rohmilchkäse im Mittelpunkt

Bra/Italien: Diese einzigartige Käsemesse, von Slow Food 2007 erstmals und seitdem alle zwei Jahre zusammen mit Slow Foods „Hauptstadt“ veranstaltet, dem piemontesischen Bra, feiert heuer die 5. Ausgabe vom 15. - 18.09. 2017. Erstmals sind nur Rohmilchkäse zugelassen: von Kühen, Schafen und Ziegen. Dieses radikale Konzept ist ein lauter Weckruf für die Verteidigung eines wahrhaft traditionellen, wahrhaft sauberen und wahrhaft genussreichen Lebensmittels. Damit erreicht Slow Food International auf einfache Weise mehr für gute, saubere und faire Lebensmittel, als die aufwendigen Kontrollen der Produkte für die Slow Food Messe in Stuttgart vermögen. Die Cheese hat sich zu einem großen Magnet entwickelt und lockte 2015 über 270.000 Besucher (30 % aus dem Ausland!) und 300 Aussteller aus 23 Ländern. Rohmilchkäse sind immer der Ausdruck einer bestimmten Landschaft, dessen Weiden, Tierrassen, Milcharten sowie den Kenntnissen der Erzeuger und den jeweiligen Traditionen. Diese Käse stehen im krassen Gegensatz zur Sterilisierung und Homogenisierung von Lebensmitteln aus Massenproduktion. Natürlichkeit als Messethema dehnt die Messe noch ein Stück aus auf Räucherfleisch ohne Konservierungsstoffe, auf naturbelassene Weine ohne Sulfite, auf spontan vergorenes Bier und auf Sauerteigbackwaren. Mit dieser Messe startet Slow Food seinen Kampf für Rohmilchkäse und bekräftigt die bisherige Haltung. www.cheese.slowfood.it (-hwb)

Mangold Sennfelder Stiel jetzt in „Spezialitätenland Bayern“

Kulmbach. Der Archepassagier Sennfelder Stiel (Foto nächste Seite) hat nun auch Eingang gefunden in die Sammlung „Spezialitätenland Bayern“ (www.spezialitaetenland-bayern.de), betreut vom Kompetenzzentrum für Ernährung des Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten. Partner sind **Kulinarisches Erbe Bayern** und **Cluster**

Ernährung. Schon im Vorjahr wurde auch unser Archepassagier „Alter fränkischer Satz“ und das Bamberger Rauchbier aufgenommen. Und noch früher die Bamberger Archepassagiere Hörnla, Knoblauch, Rettich, Spitzwirsing, aber auch Fränkischer Grünkern, die Kartoffel Schwarzblaue Frankenwälder, der Ostheimer Leberkäs, das Rhön-schaf und der Tauberschwarzwein. Auch die aktuellen Kandidaten für die Arche des Geschmacks wie Fränkisches Gelbvieh, die Frankenziege (diese leider bislang nicht als Archepassagier anerkannt) sind aufgeführt, noch nicht jedoch das Coburger Fuchsschaf, wohl aber nach seiner Anerkennung (hoffentlich) als Archepassagier. Erstaunlich sind in dieser Sammlung bayerischer Spezialitäten auch unser Archepassagier Schwäbisch-Hällisches Schwein zu finden, der nachweislich vor allem in Hohenlohe verbreitet war und ist, sowie urwürttembergische Maultaschen – einfach hinzugefügt, weil Bayern auch Schwaben hat? (-hwb)



Foto: HW Bunz

Aktiv für die Knollen beim 2. Genusstag Bamberger Land

Zapfendorf. Der Landkreis Bamberg führt heuer - nach dem erfolgreichen 1. Genusstag im Vorjahr im südlich von Bamberg gelegenen Buttenheim - das Projekt fort. Das Motto des 2. Genusstag Bamberger Land am **17.09.2017** von **10 – 17 Uhr** im 15 km nördlich Bamberg gelegenen **Zapfendorf**, heißt „Rund um die Knollen“. Es erweitert das Vorjahresthema „Kartoffel“ nun auf Gemüse wie Rote Bete, gelbe Rüben, Pastinaken, Knollensellerie und ähnliches. Auf unserem Stand, den wie vergangenes Jahr wieder Bamberger Mitglieder betreuen, werden Bamberger Archepassagiere - Hörnla, Knoblauch und Rauchbier - und Slow Food Printmedien ausliegen, darunter auch unsere Zeitschrift und die Broschüre „Slow Food Arche des Geschmacks – Fränkische Passagiere“ vom Jahr 2015.

Archemarkt im Museum Beuren

Stuttgart/Beuren. Das Convivium Stuttgart veranstaltet am **Sonntag, 24.09.2017**, von **11 – 17 Uhr** im und mit dem **Freilichtmuseum Beuren** bei Esslingen seinen traditionellen Archemarkt. Er ist eine informative Reise in die kulinarische Vergangenheit mit Zukunft. Vorgestellt und verkauft werden Arche-Passagiere aus dem Slow Food Projekt »Arche des Geschmacks – essen, was man retten will«. Man begegnet auf dem Markt und im Museumsdorf selten gewordenen Lebensmitteln sowie vom Aussterben bedrohten Pflanzen und Tierrassen. Themenführungen zu den Arche-Passagieren runden das Programm ab. Wir bitten Produzenten von Archepassagieren, die diesen Markt für den Verkauf von Archeprodukten nutzen wollen, sich mit dem Convivium Stuttgart in Verbindung zu setzen. Kontaktieren Sie **Ingo Plessing**: ingo.plessing@slowfood-stuttgart.de. (GS)

„Netzwerk des guten Geschmacks“ – jetzt neu

Schweinfurt. Dieses Netzwerk aus Betrieben von Slow Food Mitgliedern und Unterstützern ist stattlich: 229 Betriebe in 151 Ortschaften im Gebiet unserer Regionalgruppe mit den Regionen Spessart-Churfranken, Rhön-Grabfeld, Obermain, Fränkisches Weinland, Tauberfranken und Hohenlohe. Fast alle Betriebe sind durch befugte Mitglieder geprüft, auch die Unterstützer, diese sogar bevor sie als Unterstützer zugelassen wurden. Unterstützer sind keine Mitglieder (also nicht stimmberechtigt), sondern Sponsoren, die ihr Engagement für Slow Food Deutschland öffentlich zeigen können mittels des Unterstützer-Logos – aber nur auf ihren Werbemitteln. Dieses Netzwerk, von uns im Jahr 2005 gestartet mit 70 Restaurants, Läden und Betrieben in 44 Ortschaften, wuchs bis heute aufs Dreifache. Mitglieder erhielten über all die Jahre ein Dokument „Hier ist ein Slow Food Mitglied verantwortlich“ mit Bilderrahmen zum Aufhängen im vom Publikum frequentierten Raum, unterzeichnet mit Schnecke und Namen unserer Regionalgruppe. Auch Druckwerke zum Verteilen an ihre Kunden erhielten sie – alle Elemente waren kostenpflichtig. Auch heuer wollten wir dieses Konzept fortsetzen, aber nur mit dem Dokument, was uns der Vorstand von Slow Food Deutschland e.V. aus markenrechtlichen Gründen untersagte. Deshalb führen wir das Projekt zum Nutzen der Erzeuger wie der verständigen Genießer auf unserer Webseite www.slowfood-htm.de fort. Schon auf der Startseite führt Sie der Link „Netzwerk des guten Geschmacks“ direkt zum Kapitel mit den alphabetisch gelisteten Regionen. Ein Klick auf die Sie interessierende - und die aktuellen Betriebe, geordnet alphabetisch nach den Ortsnamen, lassen sich lesen. Unterstützer sind mit **(U)** gekennzeichnet, Mitglieder mit **M**: plus Name, dazu alle Daten wie Straße, Telefon, Fax, E-Mail-Adresse und Webadresse - die Webseiten der Netzwerker sagen mehr, als wir sagen könnten. Bei einigen Betrieben weist ein Hinweis auf eine Besonderheit, „Bio-Betrieb“ oder „Vorgestellt im Slow Food Genuss-

HOHENLOHE-TAUBER-MAIN-FRANKEN
SLOWFOOD
 Netzwerk des guten Geschmacks

führer“ zum Beispiel. Bei jenen ohne Webseite – wenn aus dem Namen nicht ersichtlich – sind ihre Produkte knapp hinzugefügt. (-hwb)

VON MITGLIEDERN & UNTERSTÜTZERN

Begrüßung

Herzlich und mit Freude begrüßen wir diese neuen Mitglieder bei Slow Food Hohenlohe-Tauber-Main-Franken: [Matthias Sprenger](#), [Eva Göpfert](#), [Manuel Lehner](#)

Abschied

Mit Bestürzung haben wir vom Tod unseres langjährigen Mitglieds **Thomas Wachter** erfahren. Seiner Lebensgefährtin und Mitglied **Rosa Mager** wünscht die Conviviumleitung die Kraft, mit seinem Tod zurecht zu kommen.

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 Demeter-Weingut von Mitglied **Helmut Christ**, Nordheim/Main, Volkacher Str. 6, www.weingut-helmut-christ.de, bietet am 02./03.09.2017 eine Weinbergsbegehung plus die Jahrgangspräsentation im Weingut. Und vom 30.09 – 22.10. ist die Häckerwirtschaft im Haus wieder geöffnet. ♥Das Restaurant 99er-Kulinarium (U) in Iphofen, Pfarrgasse 18, www.99er-kulinarium.de, feiert am Samstag, 09.09., seinen 18. Geburtstag – auch am Sonntag. Am Geburtstag gibt's ab 18 Uhr Leckerer vom Grill, ab 19 Uhr musiziert dazu Double one (€ 4 als Musikbeitrag). Am Sonntag wird's deftiger: Ab 11:30 Uhr gibt's Kesselfleisch, Wildgulasch, Gebrilltes, Kaffee und Kuchen. Und ab 12 Uhr auch zünftige Quetschenmusik mit Olli. ♥Der Weingarten, Dorfstr. 6, Ebern-Jesserndorf, www.derweingarten-jesserndorf.com der Mitglieder **Barbara Zehender** und **Günter Stahlhacke** ist vom 13. – 23. August geschlossen.



Obermain: ♥Mitglied **Dr. Oliver van Essenberg** hat in seinem Bamberger Verlag select, Untere Königstr. 19, nach den erfolgreichen Lebensart-genießen-Büchern zu Würzburg, Bamberg, Bayreuth und Nürnberg nun mit einem Buch über Regensburg fortgesetzt. Der 228 Seiten dicke Band mit seinen 500 Bildern kostet € 19,95 und ist über den Buchhandel erhältlich. Das Buch lebt nicht nur von seinen interessanten Inhalten und den Beiträgen bekannter Autoren und Kennern Regensburger Geschichte und Kultur, sondern auch von den Fotos, die unser Mitglied **Holger Riegel** beisteuerte. Wer eines der früheren Bücher kennt, weiß, was ihn erwartet: Opulente Fotos, kluge Texte, wertvolle Informationen über Erzeuger und ihrer kulinarischen Spezialitäten, aber auch über eine Vielzahl anderer Besonderheiten, Einzigartigkeiten der Stadt und des Umlandes, die das Leben dort erfreulich machen – nicht zuletzt auch für den informierten Besucher.

Tauberfranken: ♥Der Demeter-Rosenhof von Mitglied **Reinhold Schneider**, Rothenburger Str. 14, 97993 Creglingen, Tel: 07933-869, www.rosenhof-taubertal.de, veranstaltet und leitet von Donnerstag, 14.09., bis Samstag, 16.09., ein Rosen-Seminar in Creglingen, Gasthof Grüner Baum, Torstr. 20. Zu den Kurskosten von € 150,-/Person kommen noch € 85,- dazu für die Halbpension (Übernachtung, Frühstück, Kaffeetafel, Abendmenü). Das umfangreiche Programm mit Exkursionen und Praktika bietet Erfahrungsberichte, informiert übers Verarbeiteten von Rosenblüten, aber auch über Heilkunde und Kosmetik mit Rosen. Unterlagen anfordern und anmelden bei Reinhold Schneider. ♥Im Weingut Benz der Mitglieder **Renate und Hubert Benz**, Lauda-Köngishofen-Beckstein, Im Walterstal 1, www.weingut-benz.de, gibt es nun ein WEINcafé, geöffnet ist es samstags 14-18 Uhr. Serviert werden hausgemachte Kuchen mit Obst eigener Streuobstwiesen, Torten, Flammenkuchen vom Steinofen, kleine Leckereien der Saison, Kaffee, eigene Säfte oder ein Glas Wein.

Aus der Mitgliedschaft

♥**Sabine Hennek & Thomas Luciw: 10 Jahre Genießermanufactur.** Im Jahr 2007 beschlossen die beiden (seit 2013 Mitglieder), er längst ein erfahrener Koch, nebenher sich einer leichteren Küche mit asiatischem Einschlag zu widmen: mit Curry- und Thaipasten wollten sie beginnen. Was sie im Handel fanden, war voller Geschmacksverstärker, Konservierungsmittel, Stabili-



satoren, Farbstoffe & Co.. Also beschlossen sie deren Herstellung ohne diese Hilfsstoffe und präsentierten sie auf dem Hoffest der Demeter-Gärtnerei Veit Plietz in Schwarzach. Von da an ging's bergauf: Thomas Luciw kreierte Produkte und Sabine Hennek organisierte Verkauf, Marketing und Werbung, was im Jahr 2010 ermöglichte, die Marke „Die Genießermanufaktur“ als Wort- und Bildmarke gesetzlich zu schützen. Bislang im Nebenerwerb das Projekt betreibend, entschlossen die beiden sich im Jahr 2011, nur gestützt auf eigene Mittel, ihre Manufaktur zum Hauptberuf zu machen in Würzburg, Rudolf-Clausius-Str. 4, Tel: 0931-9911519, www.die-geniessermanufaktur.de. Erste Händler wurden gefunden, Catering-Service begonnen und nach einigen Jahren wieder verworfen, um sich ganz den Pasten, Soßen und Genusswerken widmen zu können. Eines davon – ein Kundenauftrag – krönte im Jahr 2016 eine Bronzemedaille als eines der besten Bio-Produkte Deutschlands. Im 10-jährigen Rückblick ist die Bilanz beeindruckend: Über 100 Köstlichkeiten im deftigen Bereich kreiert, mehr als 50 süße Gaumenschmeichler, viele schokoladige Verführungen, zahlreiche Kochrezepte online gestellt. Zu dieser Leistung und ihrem Erfolg gesellt sich eine schöne Aussicht für Genießer: Weiterhin köstlicher Geschmack in bester Bio-Qualität ohne Kompromisse aus regionalen Produkten von Kleinbetrieben mit fairen Preisen – verwirklichtes Slow Food eben. (-hwb)

Arbeiten Sie mit bei uns im Vorstand!

Geld ist eine Materie, die Sie interessiert? Und mit Bank und elektronischer Konten-Verwaltung sind Sie vertraut? Als Slow Food Mitglied wären Sie ideal, um im Vorstand unserer Regionalgruppe mit Schwerpunkt Finanzverwaltung mitzuarbeiten. Das ist vom Volumen her kein ausfüllender Job, aber einige Stunden im Monat braucht es doch. Sie könnten der Nachfolger, die Nachfolgerin von **Thomas Raab** sein, der dieses Amt nach vielen Jahren nun im Frühjahr freimacht und sich nach Ablauf der Wahlperiode nicht mehr zur Wahl stellen möchte. In diesem Amt verwalten Sie nicht nur Geld, sondern als Mitglied der Leitung unserer Regionalgruppe können Sie auch Ideen einbringen und an unserer Weiterentwicklung konstruktiv mitwirken. Bitte kontaktieren Sie direkt **Gerd Sych**, Arndtstr. 22, 97072 Würzburg, Tel: 0171-9357159, sych@slowfood-htm.de.

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.

September

Schneckentafel Taubertal: Jubiläumsende feiern – aber anders

Weikersheim, Hotel Restaurant „Laurentius“ (U), Mittwoch, 20.09.2017, 17 Uhr: Machten wir den Anfang der Feierei mit einer Schneckentafel im „Laurentius“ anlässlich der heuer 25 Jahre Slow Food Deutschland, damals Anfang April, feiern wir nun deren Ende – auch im „Laurentius“. Aber mit mehr als nur einer genussvollen Schneckentafel: Es erwartet Sie der hochinteressante **Kochkurs "Umami"** von Sternekoch Jürgen Koch im Bistro des „Laurentius“ mit Wein vom Tauberhasen-Weinberg zum Genießen plus Mineralwasser. Ab **18:30 Uhr** individueller gemütlicher Ausklang. Bei dieser wahrhaften Bildungsveranstaltung für Feinschmecker bietet Jürgen Koch nicht nur raffinierte Köstlichkeiten, sondern auch erstaunliche Möglichkeiten, Gäste zu beeindrucken. Die Getränke beim gemütlichen Ausklang werden extra berechnet. **Eine Anmeldung bis 12.09. ist erforderlich.**

Sehenswert: Die Weinkeller des Juliusspitals

Würzburg, Treffpunkt Brunnen im Park des Juliusspitals, Samstag, 23.09., 17:30 Uhr: Das Juliusspital in Würzburg - eine Stiftung des Fürstbischofs Julius Echter vor 440 Jahren - ist heute ein stattlicher Betrieb mit Krankenhaus, Seniorenstift, Berufsfachschulen, land- und forstwirtschaftlichen Gütern und beträchtlichem Besitz an Weingärten. Das VDP-Weingut mit etwa 120 ha hat einen sehr guten Ruf und ist das größte Weingut in Franken. Slow Food Pfalz, selbst gesegnet mit viel Wein und vorzüglichen Weingütern, macht einen Ausflug ins Frankenland und besucht vom 22. - 24.09. unsere Region, insbesondere Würzburg - und hier das Weingut Juliusspital, vor allem aber den traditionsreichen, berühmten und eindrucksvollen Weinkeller auf dem Gelände des Juliusspitals in Würzburgs Innenstadt. Slow Food Pfalz hat uns eingeladen, hierbei mitzumachen - ein wunderbarer Vorschlag: Wer Lust hat, sich endlich diesen außergewöhnlichen Fasskeller anzuschauen, ist herzlich willkommen, sich in die Besu-

cherguppe einzureihen. **Tipp:** Von der Juliuspromenade durch den Durchgang im Fürstenbau ist man mit ein paar Schritten am Brunnen. Und natürlich ist mit dem Besuch auch die Verkostung dreier Weine verbunden. Bei Interesse: Bitte melden Sie sich direkt an bei Wiltrud Schäfer, Slow Food Pfalz, über wiltrud.schaefer@t-online.de. Die Kosten: ca. € 13,- pro Person. **Anmeldeschluss: 17.09.2017**

Eat-in in Stralsbach

Burkhardroth-Stralsbach, Samstag, 23.09., Wiesenwehr des Kulturwegs „WasserWege“ zwischen Stralsbach und Aschach, 16 Uhr: Es wird das 2. Eat-in in unserer Region sein. Wieder, nach dem Erfolg im Vorjahr in Bischofsheim von unserem Mitglied **Julia Rösch** initiiert, eine junge Mitarbeiterin der Bayerischen Verwaltungsstelle Biosphären-Reservat Rhön in Oberelsbach. Sie begeisterte und überzeugte mit dem Vorjahreserfolg die Managerin der Allianz Kissinger Bogen, Ganna Kravchenko, heuer in der Gemeinde Stralsbach, Ortsteil von Burkhardroth, dieses "Event für alle" zu verwirklichen. **Was ist ein Eat-in?** Eine kulinarische Protestaktion im öffentlichen Raum zur Wiederbelebung des gemeinsamen Essens, erfunden von Slow-Food-Youth-Aktivistin 2008 in Berlin. Fertiggerichte verdrängen Selbstgekochtes ebenso wie den gemeinsamen Esstisch als Ort des Austausches und der Kommunikation. Essen wir gemeinsam Selbstgekochtes! Jeder kann mitmachen, mitkochen, mitessen. Das Konzept für Stralsbach ist einfach: Jeder bringt etwas selbst Zubereitetes mit, das für 2 - 3 Personen reicht, mindestens eine Zutat muss aus der Rhön sein. Gerne können die Teilnehmer auf Ideen, Rezepte und Tipps der Großmütter zurückgreifen - oder Rhöner Lebensmittel auf neue Art verarbeiten. Wir kommen am renovierten Wiesenwehr des Kulturwegs „WasserWege“ zwischen Stralsbach und Aschach an einer großen Tafel zusammen und beginnen gemeinsam mit dem Festmahl. Geschirr, Bestecke und evtl. eine Decke gegen Kälte bringt jeder selbst mit. Das Mitmachen ist einfach: dazu kommen und mitpicknicken. Jeder, der die Leidenschaft für gutes, regionales Essen teilt, ist willkommen.

Wer Freude am **gemeinsamen Kochen** hat, ist ab 14 Uhr in der Küche der Alten Schule in Stralsbach willkommen. Vom kreativen Koch Martin Hofmann angeleitet, bereiten die Interessierten gemeinsam Leckerer für das Picknick zu. Damit die Zutaten und die Plätze am Herd reichen, muss man sich telefonisch oder per E-Mail anmelden bei Ganna Kravchenko, Tel: 09734-9319542, info@kissinger-bogen.de, oder bei Julia Rösch, julia.roesch@reg-ufp.bayern.de. Fürs gemeinsame Picknick ab 16 Uhr, braucht's **keine** Anmeldung: einfach kommen und mitessen.

Bamberger Schneckentafel

Bamberg, Rauchbier-Brauerei Spezial, Obere Königstr. 10, Montag, 25.09., 19 Uhr: Dieses offene Planungstreffen der Slow Food Stammtischrunde Bamberger Land im „Stübli“ des Brauerei-Gasthofs berät bei Rauchbier und Brotzeit die Aktivitäten und Veranstaltungen im Herbst und Winter des Jahres 2017/18. Basisdemokratisch werden hier Ideen und Unternehmungen besprochen. Ideen und neu Interessierte sind herzlich willkommen! Diese informelle Runde trifft sich regelmäßig jeweils im Frühjahr, Sommer und Herbst, um alle wesentlichen organisatorischen und inhaltlichen Fragen Slow Food in und um Bamberg betreffend gemeinsam abzustimmen. Willkommen sind deshalb Ideen und Fragen. **Keine** Anmeldung erforderlich, einfach kommen und mitreden.

Würzburger Schneckentafel

Würzburg, Weinstube Popp, Textorstr. 12, Montag, 25.09., 19 Uhr: Nach der Sommerpause starten wir durch mit unserer Schneckentafel: Lassen Sie sich von einem kulinarischen Thema überraschen! Mitzubringen ist gute Laune. Den Abend leitet Conviviumleiter **Gerd Sych**. **Keine** Anmeldung erforderlich, einfach kommen und mitreden.

SLOW FOOD BILDUNG

Kochen & Backen

Anmeldungen sind via www.slowfood-htm.de bei „Veranstaltungen“ möglich. Mitgliedernamen sind *fett-kursiv* gedruckt.

Im September kocht: **Königsberg i.B.:** Die gleichnamige Slow-Food-Kochwerkstatt kocht am **Montag, 25.09.2017, ab 18:30 Uhr** in **Königsberg i.B., VHS-Küche, Alleestr. 1**, Gerichte der traditionellen, regionalen Küche – allerdings leicht aktualisiert. Die Leitung hat **Hans-Werner Bunz**.

BIODIVERSITÄT SCHÜTZEN

Neuer Archepassagier beantragt: Coburger Fuchsschaf



Coburger Fuchsschafe mit M. Wittur © Marius Wittur

Schweinfurt/Untereisenheim: Die Hoffnung ist groß, dass diese besondere, alte, urfränkische Schafrasse in die Arche des Geschmacks aufgenommen wird. Aktuell gibt es bundesweit weniger als 5.000 Tiere und die Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen e.V. (GEH) stuft sie als gefährdet ein. Neben der geringen Population bedroht die Rasse auch ihre aktuell genetische Enge. Die Mitglieder **Marius Wittur**, Bioland-Obstlandwirt mit Quittenbaumschule und Züchter von Coburger Fuchsschafen in Untereisenheim, und **Hans-Werner Bunz** aus Schweinfurt haben gemeinsam die Dokumentation fertig gestellt für den Aufnahmeantrag. Versand an die deutsche Archekommission Ende Juli, versehen – wie von der Kommission gefordert – mit seiner Unterschrift hat ihn Conviviumleiter **Gerd Sych**. Der Kommission liegen nun zwei Anträge von uns vor: fürs Fränkische Gelbvieh und fürs Coburger Fuchsschaf. Wir hoffen, dass beide noch heuer aufgenommen werden, damit wir bald 15 Arche-Passagiere – ein knappes Viertel aller deutschen – feiern können.

Nabu und BUND lehnen ganzjährige Vogelfütterung ab

Die Natur sei kein Freiluftzoo, sagt der Naturschutzbund (Nabu) auf www.nabu.de. Die Fütterung in Vogelhäuschen, Maisenringen u.a. im Garten oder am Haus erreiche sowieso nur die nicht gefährdeten 10 – 15 Arten, vor allem Amsel, Meise, Fink und Rotkehlchen hätten stabile oder gar wachsende Populationen, lediglich der Haussperling sei gefährdet. Sinnvoller sei Gärten schaffen oder erhalten als naturnahe Lebensräume mit reichem Nahrungsangebot – ein Hieb in Richtung armenarten, öde oder zu Steinwüsten umgewandelte Gärten bzw. die üppige Verwendung von Herbiziden und Schneckenkorn. Nabus Fazit: „Ein vogelfreundlicher Garten ist die bessere, weil nachhaltigere Lösung.“ Auch der BUND (Bund für Umwelt und Naturschutz) Bremen sieht laut www.bund-bremen.net die Fütterung – auch im Winter – kritisch: „Vögel seien weniger durch Futterknappheit, sondern vor allem durch die Zerstörung ihrer Lebensräume gefährdet“. Fütterungen würden sowieso nur die oben erwähnten max. 15 Arten erreichen, allerdings könnte man dadurch Kinder und Erwachsene mit der Vogelwelt vertraut machen. **Anmerkung:** Selbst erkannt, füttert der Autor nur noch gelegentlich in der warmen Jahreszeit. (-hwb)

ANMELDE-COUPON FÜR VERANSTALTUNGEN

Per eMail sych@kbbz-wuerzburg.de; per Webseite www.slowfood-htm.de im Ordner „Veranstaltungen von und mit uns“, per Postbrief an Gerd Sych, Anrdtstr. 22, 97072 Würzburg, mit den nachstehenden Angaben:

Schneckentafel Taubertal: Jubiläumssende feiern - aber anders: Kochkurs „Umami“: Mittwoch, 20.09.2017, 17 Uhr, Hotel „Laurentius“, Bistro, Marktplatz 5, Weikersheim

_____ Mitglied(er) à € 29,-, _____ Nichtmitglied(er) à € 34,-

Name: _____ Vorname: _____

PLZ/Ort: _____

Straße: _____ Telefon: _____

E-Mail: _____

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

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
