

Ausgabe 12 - 2017

Redaktionsschluss 08.09.2017
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,

Bildung ist eines der großen Themen von Slow Food. Nicht gemeint ist damit die so genannte Allgemeinbildung. Oder doch, allerdings in einem anderen Sinne, nämlich diese: Geschmacksinn, Geruchsinn, Sehsinn, Hörsinn und Tastsinn. Sie alle braucht man zum Genießen eines Apfels, eines Weines, einer Brotscheibe, einer Speise. Slow Food hat dafür Kursmaterialien entwickelt, auch Slow Food Deutschland e.V., aber auch wir - gestützt auf diese Vorlagen - für Kurse in Grundschulen. Unübertroffenes Anschauungs- und Lehrmittel ist der Schulgarten, wie jener der Kolping-Schule in Würzburg. Ihn unterstützten wir u.a. mit Saatkartoffeln des Archepassagiers Bamberger Hörnla, eine alte und seltene urfränkische Kartoffelsorte. **Gerd Sych**, Leiter unserer Regionalgruppe, überzeugte sich vor einiger Zeit vom schönen Wachstum dieser Kartoffelpflanzen (im Foto v.l.n.r. Schulleiter Andreas Feiler, Sozialpädagoge Stefan Hepp, Gerd Sych).

Ihr **Hans-Werner Bunz**

Foto © Gerd Sych



GANZ AKTUELL

2. GenussMacherMesse: Slow Food Gemeinschaftsstand

Würzburg: Diese junge Messe, im Vorjahr erstmals gestartet mit großem Erfolg, ist in der Tat jung: Die überwiegende Zahl der Besucher waren junge Leute. Die Macher hatten neue Ideen, doch auch der Messeort ist hipp und ist es auch heuer am **28./29.10.2017, Samstag 11 -22 Uhr, Sonntag 11 – 18 Uhr:** Die alte Posthalle in Würzburg, **Bahnhofplatz 2**, also sehr zentral gelegen.

Schon 2016 waren einige Betriebe von Slow Food Mitgliedern aus dem Umkreis dabei. Für die diesjährige Ausgabe organisieren wir einen großen **Gemeinschaftsstand** mit acht Ausstellern, einer davon ist unsere Regionalgruppe. Wir haben mit dem Veranstalter verhandelt und konnten vorteilhafte Konditionen für die mitausstellenden Betriebe unserer Mitglieder und Unterstützer erzielen: 😊 Gute Lage in der Messehalle zum Beispiel, 😊 Keine Werbepauschale (erspart € 65), 😊 Nennung der Aussteller mit allen Daten im Messeverzeichnis, 😊 Wegen kleiner Standgrößen nur € 5 als Müllbeitrag (normal € 20); Mindeststandgröße ist 1 Meter breit, 2 Meter tief für € 140, die um jeweils 1 Meter (+ € 140 bei gleicher Tiefe) verbreitert werden kann. Zum Redaktionsschluss dieser NACHRICHTEN-Ausgabe sind noch Plätze frei. Bei Interesse **kontaktieren** Sie bitte mit dem Stichwort „**Slow Food Gemeinschaftsstand**“ direkt den Verantwortlichen für die Stände der GenussMacherMesse: Fabian Mayer, fm@posthalle.de, Tel: 0931-991 778 923, ist Ihr Vertragspartner. Bitte informieren Sie auch **Andreas Berns**, stellv. Conviviumleiter, Tel: 0171-7166690, E-Mail: abc-igh@gmx.net, über ihre Buchung. (**Übrigens:** Mieten kann man Stehtisch (15 €), Stuhl (5 €), Stromanschluss (220 V bis 1.000 Watt, 50 €), Kühlschrank (Normalstrom muss dazu gebucht werden, 40 €), Handwaschbecken (55 €). Gläserservice ist verpflichtend bei Ausschank von Getränken; im Preis von € 120 sind enthalten Tastinggläser, Versorgen mit frischen Gläsern, Spülservice. **Alle Preise plus 19% Mwst.** Besucher der GenussMacherMesse bezahlen € 6,- pro Tag für den Eintritt. (-hwb)

Mainfranken-Messe 2017: Drei Kochshows von uns

Würzburg: Alle zwei Jahre öffnet die Mainfranken-Messe, die bedeutendste in der Stadt, ihre Tore. Das Messengelände sind die Mainauen links des Mains, die so genannten **Talavera-Wiesen**, der Talavera-Platz ist Parkplatz, ebenso entlang der **Mainaustraße**. Seit dem Jahr 2007 sind wir aktiv dabei durch den Förderkreis Bamberger Hörnla im Gemeinschaftsstand des Forums für Umweltbildung, dabei gab's auch eine Diskussionsrunde mit *dem Autor* als Teilnehmer. Seit dem Jahr 2011 sind wir bei jeder Mainfranken-Messe dabei in Halle 14 im Zusammenwirken mit BN Bayern, Bauernverband Bayern und DEHOGA Bayern: Damals mit einem öffentlichen Kochmarathon an allen neun Messetagen, jeweils ab 16 Uhr, unterstützt durch Mitglieder des Würzburger Slow Food Kochklubs wie auch bei allen folgenden. Zwei Jahre später wieder acht Kochshows, vorwiegend von Gerd Sych und Norbert Schmelz mit Arche-Kandidaten und -Passagieren bestritten. 2015 – weil die Last nur wenige tragen – reduzierten wir auf drei Kochshows, so auch heuer: Am **Samstag, 30.09.**, mit dem Thema „Das 5. Viertel“ (Innerereien, Kopffeisch, Schwanz von Schlachttieren): Schweinebäckchen mit Kartoffel-Kürbis-Gemüse; am **Sonntag, 01.10.**, mit Kulinari-Misfits (nicht handelsfähige Gemüse): eine Quiche aus allem Krümmen, und am **Freitag, 08.10.**, ein kleines Menü mit Archepassagieren als kulinarischer Höhepunkt, unterstützt durch Schüler der Fachakademie für Ernährung der Klara-Oppenheimer-Schule. Ort ist wieder die **Halle 14**, auch der Zeitpunkt ist wie bisher immer **16 Uhr**. (-hwb)

Inner Wheel wollte wissen: wer, was ist Slow Food

Würzburg. Inner Wheel ist eine internationale Frauenvereinigung, gewissermaßen, so Eka Cisek-Rachmann, aktuelle Vorsitzende des Würzburger Clubs, das weibliche Pendant zum männlichen Rotary Club, dem heute inzwischen auch Frauen angehören. Für Vorsitzende solcher Clubs, sie residieren ein Jahr, gehört zu den vornehmsten Aufgaben, ein Kulturprogramm auszuarbeiten. Die Idee eines Vortrages über Slow Food gründete wohl im Erinnerung an jenen des Autors vor Jahren auf Wunsch einer Gemeinschaft, deren Präsident ihr Ehemann war, Prof. Dr. rer.pol. Günter Cisek. Der Autor folgte Cisek-Rachmanns Bitte gerne am 21. August beim regulären Treffen der Clubdamen im Restaurant Kuno 1408 des Hotel Rebstock, Neubastr. 7, mit einer 45 Minuten langen Rede über das, was Slow Food bewegt, was Slow Food will und was Slow Food tut – und natürlich auch, was unsere Regionalgruppe leistet. (-hwb)



Menu for Change – mit Genuss und Verantwortung gegen Klimawandel

Bra/Italien. Slow Food International ruft mit einer Kampagne auf, sich gegen das industrielle System der Lebensmittelproduktion zu wehren. Genuss und Verantwortung heißt die Strategie zur Veränderung. Der Klimawandel ist ein Fakt, außer Herrn Trump und der AfD leugnet das kaum jemand. Und dieser Wandel ist ein Ergebnis des Anthropozäns, des von Menschen gemachten Zeitalters. Als wesentliche Ursache sieht man die Treibhaus-Gasemissionen, die zu einem Drittel verursacht werden durch die Intensiv-Aufzuchtbetriebe, dem massiven Chemikalieneinsatz im

Anbau von jederzeit – also unabhängig von den Jahreszeiten - erhältlichem Obst und Gemüse plus den damit verbundenen sehr langen, weltumspannenden Produktketten, die jede Art Lebensmittel von einem Ende der Welt zum anderen auf den Tisch bringen.

Freilich, erstes Opfer ist auch die Landwirtschaft, vor allem die Kleinbetriebe. Zeugen sind die Überschwemmungen im Wechsel mit verheerender Dürre, sind die Migrationswellen von Bauern, fliehend aus ihrer Heimat auf der Suche nach Wasser für Vieh und fruchtbarem Boden; der steigende Meeresspiegel bedroht ganze Landstriche, nicht nur Fischergemeinschaften, versauernde Ozeane sind lebensfeindlich und mindern die biologische Vielfalt, die Wüstenbildung wächst. Dagegen kann man nichts tun? Doch, man kann: Jeder von uns kann, sogar eine Menge. Am einfachsten beim täglichen Einkauf – und hier kommt die Verantwortung des Einzelnen zum Tragen. Die Summe unserer Entscheidungen kann Regierungen und Unternehmen dazu bringen, den alternativen Weg einzuschlagen, den die Erde braucht.

Die internationale Kampagne „Menu for Change“ ist die erste, die Klimaerwärmung mit Produktion und Konsum von Lebensmitteln verbindet. Mit ihr ruft Slow Food auf zu vernünftigerem Verbrauch und sammelt Ressourcen für Slow-Food-Projekte zur Unterstützung familiärer Landwirtschaft, zur Ernährungs- und Umweltbildung und zum Schutz der biologischen Vielfalt. Vom **29. September bis 31. Dezember 2017** gibt es viele Möglichkeiten, sich der Kampagne anzuschließen. Am einfachsten ist, lieber Leser, liebe Leserin, sich jeden Tag für gute, saubere und faire Lebensmittel zu entscheiden, die möglichst wenig Transporte verursachen, also gewissermaßen aus der Umgebung stammen und somit auch jahreszeitlich aktuell sind. Unsere Regionalgruppe organisiert wieder – nun zum vierten Mal - unsere Kampagne „Region kocht Slow mit Archeprodukten“ von Anfang bis Ende November mit Hilfe von Gasthäusern unserer Mitglieder und Unterstützer sowie Slow Food zugewandten Gastronomen. (-hwb)

VON MITGLIEDERN UND UNTERSTÜTZERN

Begrüßung

Herzlich und mit Freude begrüßen wir diese neuen Mitglieder bei Slow Food Hohen-lohe-Tauber-Main-Franken: **Christian Kreß, Anja und Patrick Feil** sowie den Unterstützer **Geflügel vom Brunnenhof GbR**, dessen Eigentümer, Caroline von **Wistinghausen-Noz** und **Maik Noz** schon viele Jahre Mitglied sind.

Aktuelles aus dem Netzwerk des guten Geschmacks

Kurz und knapp wird hier über und aus den Betrieben unserer Mitglieder und Unterstützer (U) berichtet zu Angeboten und Ereignissen. Zur Kontaktaufnahme dienen die Telefonnummer und die Webseitenadresse.

Fränkisches Weinland: ♥Das Gasthaus „Zur Sonne“ des ökologisch produzierenden Weinhauses Zimmermann von Mitglied **Wolfgang Zimmermann**, Ziegelanger 19 (Ortsteil von Zeil a. M.), Tel: 09524-5460, www.weinhaus-zimmermann.de, bietet während der Kirchweih (14.-18.09) neben dem klassischen Bocksbraten auch frische Bauern-Enten aus Freilandhaltung. Außerdem gibt es ab 16.09. bis Ende Dezember diese Enten auch à la Carte mit dem Archepassagier Bamberger Spitzwirsing und Klößen. ♥Das Restaurant Alter Esel unserer Mitglieder **Ramona** und **Markus Söder**, Marktbreit, Marktstr. 10, Tel: 09332-5949477, www.alteresel-marktbreit.de, veranstaltet am 06.10., zusammen mit Victoria Weine (Mitglied **Pascal Bösch** ist Mitinhaber), Bad Mergentheim, ab 18:30 Uhr einen französischen Weinabend. Das 4-Gänge-Menü mit abgestimmten Weinen, Aperitif, Wasser & Kaffee kostet € 76,-/Person. Am 14.10. bietet man anlässlich des Marktbreiter Rathauskonzerts ein stilvolles 4-Gänge-Menü in zwei Etappen: ab 18 Uhr drei Gänge, ab 22:15 Uhr Ausklang mit Dessert oder Käse vom Brett für € 42,-/Person (ohne Konzertkarte). ♥Mitglied **Hartmut Scheuring** aus Königsberg i.B., im Nebenberuf Winzer, stellt am Samstag, 16.09., von 10 – 17 Uhr im Innenhof vom Haus Marktplatz 4 seine Steillagen-Weine des Jahrgangs 2016 vor. Nicht genug damit, können auch – sofern die Winzer nicht ernten müssen - Weine von Theo Rottmann (Zell a.E.) und Sekt von Martin Fischer, Steinbach, sowie Brände von Hans Reitinger, Prappach, verkostet werden zum Kostenbeitrag 5,- €. ♥Mitglied **Heinz Wehner**, Inhaber und Betreiber seiner Bio-Kaffeerösterei in Schweinfurt, Euerbacher Str. 4-9, Tel: 09721 7930329, www.wehners-roesterei.de, veranstaltet am Samstag, 09.09., von 14 – 16:30 Uhr eine Führung durch seinen Betrieb mit Verkostung, Schauröstung und vielen Informationen rund um biologisch erzeugten, fair gehandelten und regional gerö-

steten Kaffee. Anmeldungen telefonisch oder per E-Mail info@wehners-roesterei.de. Kostenbeitrag € 5,-. ♥Für Landwirte und Interessierte, die mehr wissen wollen über Soja-Anbau in der Region, informiert am Mittwoch, 13.09., 18 Uhr, Mitglied **Hilmar Cäsar** zusammen mit einem Soja-Berater mittels einer Feldrundfahrt an Demonstrationsanlagen über diverse Soja-Sorten, Saatstärken und Impfungen. Jetzt sind auch die Unterschiede beim Abreifen, Unkraut unterdrücken und in der Bestandsentwicklung unter ökologischen Bedingungen sehr gut erkennbar. Treffpunkt für Interessenten ist sein Bio-Hof Gut Dächheim (gehört zu 97534 Waigolshausen) an der Staatsstraße 2270. (Quelle: *Unterfränkische Öko-Modellregionen*)

Hohenlohe: ♥Stolz sei er, sagte Mitglied **Rudolf Bühler**, Gründer und Aufsichtsratsvorsitzender der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH), über die Anfang August schriftlich mitgeteilte Anerkennung der BESH als Berater im Wirtschafts- und Sozialrat der Vereinten Nationen (UN). Die BESH ist damit als NGO (Nichtregierungsorganisation) anerkannt und hat nun vielfältige Rechte wie Zugang zu den diversen UN-Hauptquartieren, Einbringen schriftlicher Eingaben, Rederecht bei Versammlungen u.a.. Beflügelt habe diese Anerkennung offenbar der Kongress „Global Peasants' Rights“ Anfang März 2017 in Schwäbisch Hall (siehe unsere NACHRICHTEN 5-2017). Die Conviviumleitung gratuliert und wünscht ein erfolgreiches Einwirken. (Quelle: *Dreispitz – Organ der BESH*)

Gesucht: Vorstandsmitglied für Finanzen

Gesucht wird ein **Nachfolger** bzw. **Nachfolgerin** von **Thomas Raab**, der oder die Spass an Zahlen hat und zudem Lust, in der Leitung unserer Regionalgruppe aktiv mitzuarbeiten, dabei auch Ideen für die Weiterentwicklung des Conviviums einzubringen und bei der Verwirklichung mitzuwirken. Thomas, im Leitungsteam seit vielen Jahren zuständig für das Thema Finanzen unseres Conviviums, die er exzellent, professionell und souverän verwaltete, möchte diese Aufgabe im kommenden Jahr mit Ablauf der aktuellen Wahlperiode abgeben. Bei Interesse kontaktieren Sie bitte 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

Obwohl diese bereits ausführlich in unserer Ausgabe NACHRICHTEN 11-2017 (Seiten 4 und 5) vorgestellt wurden, wiederholen wir der Ferien wegen in gekürzter Form diese Veranstaltungen.

Schneckentafel Taubertal: Jubiläumsende feiern – aber anders

Weikersheim, Hotel Restaurant „Laurentius“ (U), Mittwoch, 20.09.2017, 17 Uhr: Wir feiern das Ende der Jubiläumsfeiern 25 Jahre Slow Food Deutschland – aber anders: Es erwartet Sie der hochinteressante **Kochkurs "Umami"** von Sternekoch Jürgen Koch im Bistro des „Laurentius“ mit Wein vom Tauberhasen-Weinberg plus Mineralwasser. Ab **18:30 Uhr** individueller gemütlicher Ausklang. 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 u.a. ein VDP-Weingut mit sehr guten Ruf. Slow Food Pfalz macht einen Ausflug ins Frankenland und besucht vom 22. - 24.09. unsere Region, und hier das Weingut Juliusspital mit dessen, berühmten und eindrucksvollen Weinkeller in Würzburgs Innenstadt. Slow Food Pfalz lädt uns ein mitzumachen: Wer Lust hat, ist willkommen in der Besuchergruppe; verkostet werden auch drei Weine. **Tipp:** Von der Juliuspromenade durch den Durchgang im Fürstenbau ist man mit ein paar Schritten am Brunnen. 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: Das 2. Eat-in in unserer Region. Wieder organisiert von Mitglied **Julia Rösch**. Sie begeisterte und überzeugte mit dem Vorjahreserfolg die Managerin der Allianz Kissinger Bogen, Ganna Kravchenko, diesen [Event für alle](#) heuer in der Gemeinde Stralsbach, Ortsteil von Burkhardroth, 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. Essen wir gemeinsam Selbstgekochtes! Jeder kann mitmachen, mitkochen, mitessen. Jeder bringt etwas selbst Zubereitetes mit, das für 2 - 3 Personen reicht, mindestens eine Zutat muss aus der Rhön sein. Die gemeinsame Tafel ist am renovierten Wiesenwehr des Kulturwegs „WasserWege“ zwischen Stralsbach und Aschach. Geschirr, Bestecke und evtl. eine Decke gegen Kälte bringt jeder selbst mit. Das Mitmachen ist einfach: dazu kommen und mitpicknicken. Jeder mit Leidenschaft für gutes, regionales Essen 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, wird Leckerer fürs Picknick zubereitet. Man muss sich telefonisch oder per E-Mail anmelden bei Ganna Kravchenko, Tel: 09734-9319542, info@kissinger-bogen.de, oder bei Julia Rösch, julia.roesch@reg-ufr.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 Planungstreffen der Bamberger Slow Food Stammtischrunde im „Stübli“ berät die Aktivitäten und Veranstaltungen im kommenden Herbst und Winter. Ideen und neu Interessierte sind herzlich willkommen! Ebenso Fragen. **Keine** Anmeldung erforderlich.

Würzburger Schneckentafel

Würzburg, Weinstube Popp, Textorstr. 12, Montag, 25.09., 19 Uhr: Lassen Sie sich von einem kulinarischen Thema überraschen! Den Abend leitet Conviviumleiter **Gerd Sych**. **Keine** Anmeldung erforderlich.

Vorschau Oktober

Besuch der Käserei Oeffner

Pommersfelden, Weiher 2, Montag, 16.10., 19 Uhr: Dieser Bioland-Betrieb ist vor sehr vielen Jahren schon einmal von uns besucht worden und in guter Erinnerung. Die Kühe fressen hofeigenes Futter. Ihre Milch wird in der eigenen Käserei zu vielerlei Produkten verarbeitet. Das beginnt mit verschiedenen Frischkäsen – Zieblerleskäs beispielsweise, aber auch angereichert mit Kräutern, Meerrettich oder Knoblauch. Weichkäse wird ebenso erzeugt, beispielsweise nach Camembert-Art, aber auch Kuhmilch-Mozzarella und Kuhmilch-Feta, ebenso Schnittkäse nach Tilsiter Art, ja, sogar Hartkäse. Quarkzubereitungen und Joghurts ergänzen das Programm. Im eigenen Steinbackofen bäckt man außerdem zwei Arten Roggen-Vollkornbrot. Unser Augenmerk allerdings liegt vor allem auf dem Zieblerleskäs, weil er ein Kandidat für die Arche des Geschmacks ist – so selten ist er geworden. Kosten pro Teilnehmer: € 15,-.

Freudenfest: 20 Jahre Hohenlohe-Tauber-Main-Franken

Sand a.M., Sandgasse 26, Weingut A & E Rippstein, Samstag, 21.10.2017: 20 Jahre Slow Food Hohenlohe-Tauber-Main-Franken werden es im Oktober! Gegründet einst als Mainfranken-Culinarium in Volkach, gestartet mit 23 Mitgliedern zwischen Obermain und Aschaffenburg. Als Conviviumleiter gewählt wurde Hans-Werner Bunz, ein Amt, das er bis Mai 2007 innehatte, bis er darum bat, dass ein Jüngerer ihm nachfolge. Seitdem leitet Gerd Sych erfolgreich die auf 850 Mitglieder und Unterstützer gewachsene Regionalgruppe, die Nr. 2 der Zahlen nach in Deutschland, die Nr. 1 allerdings bei der Anmeldung der Archepassagiere, der Zahl der Veranstaltungen und – mit riesigem Abstand - der Seiten unseres Webauftritts, um nur einige markante Kriterien zu erwähnen. Das Programm für den Festtag ist noch im Werden, doch ein Höhepunkt ist schon fest: Dr. Habels Vortrag über die Jahrhunderte alte Gartenbau-Tradition der Gärtnerstadt Bamberg. Eine Beschreibung und Einladung folgt in NACHRICHTEN 13-2017.

SLOW FOOD BILDUNG

Kochen & Backen

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

Im September: Königsberg i.B.: Die Slow Food Kochwerkstatt Königsberg i.B. kocht Montag, 25.09., 18:30 Uhr, in der VHS-Küche, Königsberg, Alleestr. 1, traditionelle fränkische Speisen leicht modernisiert. Leiter ist Hans-Werner Bunz, bunz@slowfood-htm.de.

Im Oktober: Schweinfurt: Der Slow Food Kochklub Schweinfurt kocht am Dienstag, 17.10., 18 Uhr, Gerichte mit Kürbis in der Küche des Kolping-Hotels, Schweinfurt, Moritz-Fischer-Str. 4. Leiter ist Christoph Därr, christoph.daerr@gmx.de.

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 Gerd Sych, Anrdtstr. 22, 97072 Würzburg, mit den nachstehenden Angaben:

Schneckentafel Taubertal mit Umami-Kochkurs, Mittwoch, 20.09.2017, 17 Uhr, Weikersheim, Hotel Restaurant „Laurentius“ (U), im Bistro wie beschrieben:

_____ Mitglied(er) € 29,-, _____ Nichtmitglied(er) € 34,-, Anmeldeschluss: 12.09.2017

Besuch der Käseerei Oeffner, Montag, 16.10.2017, 19 Uhr, Pommersfelden, Weyer 3, wie beschrieben mit Führung, Information und Verkostung.

_____ Teilnehmer € 15,-, Anmeldeschluss: 11.10.2017

Name: _____ Vorname: _____

PLZ/Ort: _____

Straße: _____ Telefon: _____

E-Mail: _____

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