

Ausgabe 13 - 2017

Redaktionsschluss 26.09.2017
Redaktion: Hans-Werner Bunz,
Tel: 09721-7594443,
bunz@slowfood-hm.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,

das Erhalten der Vielfalt unserer Lebensmittel ist nicht nur aus biologischer und kultureller Sicht eine Notwendigkeit, sondern auch aus kulinarischer, ja, auch der Gesundheit wegen. Eine Ananasrenette und ein Berlepsch, beides alte Apfelsorten, schmecken sowohl gut als auch verschieden, weil ihre Inhaltsstoffe sich unterscheiden, nicht gänzlich, aber doch so signifikant, dass man das schmecken kann. Unser Körper – und nicht nur unsere Geschmackspapillen – giert nach diesen verschiedenen Inhaltsstoffen. Industriell organisierte Landwirtschaft und Gemüsebau setzen freilich heute eher auf einige wenige moderne Sorten, die sie nicht selbst vermehren können, sondern das Saatgut nachkaufen müssen. Je weniger Sorten, je größer deren Absatz. Dass zugleich damit die Vielfalt verschwindet und mit ihr Lebensenergie, Genuss und Widerstandsfähigkeit unserer Körper, interessiert nicht. Lesen Sie den nachstehenden, begeisterten Bericht von Gerd Sych vom Ernten des ältesten Pfahlweins Deutschlands mit 18 Rebsorten, vielen historischen und noch mehr klassischen, rote wie weiße. (-hwb)



Lese in diesem Weinberg © Max Hendlmeier

Am 23. September war es wieder soweit – wir haben die Trauben in „unserem“ Pfahlweinsberg im Ickelheimer Schlossberg gelesen – wie immer bei bestem Wetter! So rückte um neun Uhr eine 15 Frau/Mann starke Truppe in den Weinberg aus, um das Lesegut in die Eimer bzw. Bütten zu bringen. Waren wir in den letzten Jahren immer nach gut drei Stunden mit der Lese fertig, so dauerte es heuer fünf Stunden, bis alle Trauben in den drei, bis zum Rande gefüllten Butten auf dem Traktor waren. Nach einer Stärkung im Hause der Familie Bürks wurden die Trauben dann auch entrappt – wir gehen davon aus, dass wir diesmal um die 1.000 Liter Most bekommen, eine Entschädigung für die Mühen, die wir in den letzten Jahren im Weinberg hatten. Auch wenn das Mostgewicht diesmal hinter den Ergebnissen der letzten beiden Jahre zurückblieb, erwarten wir doch mit Spannung einen leichten, sicherlich wieder aromatischen Alten fränkischen Satz im nächsten Jahr. Wir halten Sie auf dem Laufenden!

Ihr **Gerd Sych**

GANZ AKTUELL

Slow Food Gemeinschaftsstand bei 2. GenussMacherMesse

Würzburg. Aufmerksam gemacht auf die GenussMacherMesse in Würzburg hat uns Mitglied **Marius Wittur** mit seinem Artikel in der Ausgabe 2-2017 unserer kleinen, im Format DIN A 5 vier Mal im Jahr erscheinenden Zeitschrift (Auflage 5.000 Stück); diese Ausgabe, wie auch viele andere bis Anfang 2015 können Sie auf www.slowfood-hm.de jederzeit lesen (siehe Startseite im Ordner „Nahrung für Gedanken“ bei „Aktuelle Zeitschrift“; diese Seite enthält auch die Links zu den Ausgaben zurück bis Nummer 1-2015). In diesem Jahr findet diese Veranstaltung am Wochenende **28./29. Oktober** wieder in der **Alten Posthalle, Bahnhofplatz 2, Würzburg**, statt; die Öffnungszeiten sind: **Samstag 11 – 22 Uhr, Sonntag 11 – 18 Uhr**, der Eintritt für Besucher kostet **6 €/Person** und Tag. Unsere Regionalgruppe organisierte einen Gemeinschaftsstand mit vergünstigten Kosten für sechs Aussteller, einer davon das Convivium. Die anderen

fünf sind: *Mustea*© Quittenhof, Untereisenheim; Kokosnuss Kampagne, Mellrichstadt; *Rosenhof Taubertal, Creglingen*; *Hohenloher Schaumweine, Langenburg-Unterregenbach* – alles Mitglieder – sowie *Main-Streuobst-Bienen eG, Margretshöchheim*, in der Slow Food Mitglieder aktiv sind. Unser Fokus sind die jungen Leute, weshalb auch junge Mitglieder Standdienst machen wie z.B. **Sebastian Geißler** aus Assamstadt am Sonntag. Ein Schwerpunkt unseres Standes ist das Slow Food Youth Network und die Slow Food Youth Akademie. (-hwb)

Mainpost-Wochenendausgabe: 1 Seite (!) Mangold Sennfelder Stiel

Würzburg. Die Tageszeitung "Mainpost" des Mainpresse-Verlags in Würzburg, die Unterfranken und Teile Tauberfrankens abdeckt, hat in der Wochenendausgabe der Gesamtauflage (über 116.000 Stück) vom 09.09.2017 im Wochenendteil einem alten, selten gewordenen lokalen Gemüse, dem Passagier Mangold Sennfelder Stiel der Slow Food Arche des Geschmacks eine ganze Seite gewidmet. Damit ist dieses kulinarisch wertvolle Gemüse, das auch Kinder mögen, weit über die Grenzen der ehemaligen Reichsstadt Schweinfurt und seiner zugehörigen ehemaligen Reichsdörfer Sennfeld und Gochsheim hinaus bekannt geworden. Die Autorin Alice Natter, Regionalredaktion/Leitung Wochenende, schrieb einen sehr informativen, interessant und schön formulierten Artikel, in dem sie auch eine ganze Menge über Slow Food und über die von unserer Regionalgruppe in die Arche des Geschmacks und damit vor dem Vergessen geretteten, lokalen, regionalen und kulinarisch wertvollen Lebensmitteln erzählte. Mit dieser Mainpost-Seite hat Frau Natter diesem und auch jedem zusätzlich erwähnten Lebensmittel eine großartige Vitalisierungsspritze gegeben, wofür nicht nur wir als Förderer dieses Gemüses (und "unserer" anderen Arche-passagiere) sehr dankbar sind, sondern auch die beiden Erhaltungszüchter, die Sennfelder Gärtner Rainer Ludwig (Slow Food Unterstützer) und Werner Bandorf. Nicht genug damit: Auch auf www.mainpost.de wurde der Artikel in voller Länge veröffentlicht. Weitere Informationen zum Mangold Sennfelder Stiel finden Sie hier: [Mangold Sennfelder Stiel - vielfältiger Genuss](#) und sogar mit Rezepten: [Mit Seele: Mangold Sennfelder Stiel](#) (-hwb)



Foto: Helga Bunz

Tolles Ergebnis: 2 neue Gärten für Afrika!

Berlin/Würzburg: Was für ein wunderbares Ergebnis unseres Aufrufs an die Mitglieder unserer Regionalgruppe, für einen weiteren Garten in Afrika zu spenden: 1.500 Euro kamen zusammen! Aus dem Budget unserer Regionalgruppe fügen wir noch 300 Euro hinzu, wodurch wir mindestens zwei weitere Gärten in Afrika ermöglichen. Den großzügigen Spendern gebührt großer Dank, zumal offenbar große Beträge gespendet wurden, wie wir hörten. Einer der beiden Gärten sollte, so unser Wunsch, in Kenia nicht allzu weit entfernt vom bereits in Zusammenarbeit mit der privaten deutschen Hilfsorganisation „In our quiet way e.V.“ ermöglichten Schulgarten des Waisenhauses von Kagamega entstehen. Beim zweiten Garten überlassen wir gerne Slow Food die Entscheidung. Damit erhöht sich unser gemeinsames Engagement auf fünf Gärten: In Südafrika der Schulgarten in Hlokomela (Provinz Limpopo), in Kenia der Schulgarten des Waisenhauses von Kagamega sowie der Gemeindegarten in Rianyangi (Zentralprovinz). Nun kommen noch die beiden neuen dazu. Rechnen wir noch das wahrhaft außerordentliche, ja, geradezu überwältigende Engagement unseres Mitglieds **Philip Dean Kruk-De la Cruz** (auch identisch mit Pro Terra e.V.) hinzu mit den von ihm gespendeten 16 Gärten, jeweils vier in Äthiopien, Kenia, Somalia, Tanzania, dann werden die Mitglieder von Slow Food Hohenlohe-Tauber-Main-Franken 21 Gärten in Afrika verwirklicht haben. Doch schon die fünf Gärten durch unsere Sammelaktionen sind sicher unter den deutschen Convivien herausragend. (-hwb)



Foto ©Slow Food

Neue Ausgabe unserer Zeitschrift

Würzburg. Mit der 4. Quartalsausgabe unserer Conviviumzeitschrift (erscheint Anfang Oktober) endet ihr 15. Jahrgang – zweifellos eine einzigartige Konstanz eines Publikummediums eines deutschen Conviviums. Dank der Inserenten konnte jede Ausgabe kostenfrei überall in



Bamberger Hörnla g.g.A.
©H. Riegel



unserer Region an Interessierte via 220 Auslagestellen abgegeben werden. Dies wird auch 2018 der Fall sein. Die neue Ausgabe lockt mit einem großen Artikel über **Slow Food Youth** und deren deutsche Akademie, die ein Mitglied besuchte und begeistert vom Erfahrenen berichtet. Ein heißes Thema hingegen ist die Landwirtschaft und wohin sie sich entwickelt – besser: entwickeln soll; denn ökologisch allein reicht nicht. Eine neue Rubrik ist die Vorstellung eines interessanten Slow-Food-Erzeugers, vor allem wenn er jung ist wie Heiko Langhans und eine Suppenmanufaktur betreibt, in der ganz altmodisch noch alles von Hand geschneidelt wird aus regionalen Produkten. Das Bewusstsein für traditionelle Speisen einer Region schwindet, deshalb haben wir ein Inventar auf unserer Webseite www.slowfood-htm.de entwickelt und berichten im Heft über diese Speisen als Serie, in dieser Ausgabe über jene aus der Region Rhön-Grabfeld. Fortsetzung folgt in den kommenden Ausgaben.

November-Aktion: Region kocht Slow Food Raritäten

Hohenlohe-Tauber-Main-Franken. Mit diesem optimierten Motto wollen wir auch heuer unser im Herbst 2014 erstmals in Bamberg unter dem Motto „Bamberg kocht Slow“ gestartetes Projekt fortsetzen. Der Grund für diese Veränderung ist das für Außenstehende doch ziemlich unverständliche „...kocht Slow“: gewöhnlich denkt jeder „...kocht langsam“. Doch es geht nicht ums langsame Kochen, obwohl das kulinarisch reizvolle Ergebnisse zeitigt. Gemeint sind vielmehr die selten gewordenen, kulinarisch wertvollen und für eine Region typischen Lebensmittel, Kulturpflanzen und -früchte, Nutztiere, die ihrer Seltenheit wegen von Slow Food in die Arche des Geschmacks aufgenommen wurden, um sie vor dem Vergessen zu bewahren. Das neue Motto „Region kocht Slow Food Raritäten“, das im Einzelfall auch auf einen Ort verändert wird, kommuniziert nicht nur entschieden sachlich richtiger, sondern auch für den Gast verlockender. Gleich bleibt der Aktionsmonat, für die Gastronomie oftmals ein eher schwacher. Die sich an unserer Aktion beteiligenden Gastronomien zum Wohle der Archepassagiere (und den Kandidaten **Coburger Fuchsschaf** und **Fränkisches Gelbvieh**) von **Alblinse** über **Bamberger Hörnla (g.g.A.)**, **Knoblauch**, **Spitzwirsing** und **Rauchbier** bis zu **Fränkischer Grünkern g.U.**, **Ostheimer Leberkäs**, **Rhönisch**, **Schwäbisch-Hällisches Landschwein**, **Schwarzblaue Frankenwälder Kartoffel** und **Weideochse vom Limpurger Rind g.U.** sowie den Weinen **Alter fränkischer Satz** und **Tauberswarz** werden vom Convivium kommunikativ und einem Flyer unterstützt. (-hwb)

VON MITGLIEDERN & UNTERSTÜTZERN

Begrüßung

Herzlich und mit Freude begrüßen wir diese neuen Mitglieder bei Slow Food Hohenlohe-Tauber-Main-Franken **Krischan Cords**

Abschied

Mit Bestürzung haben wir erst jetzt vom Tod unseres Mitglieds **Matthias Scheidler-Hoh** erfahren; er starb bereits Ende Juni. Er wird uns fehlen.

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: ♥Unter dem Motto „Tradition trifft Moderne“ veranstalten die Mitglieder **Gisela** und **Andreas Bieringer** am Freitag, 13.10., 19 Uhr, im Porzellanhaus Weitzel, Schweinfurt, Markt 24, www.porzellan-weitzel.de, eine Weinprobe spanischer Weine. Das Land, erlebt aktuell einen starken Aufschwung, nicht nur wirtschaftlich, sondern auch bei Weinen: Weg von verkrusteten Traditionen hin zu alten autochthonen Rebsorten und neuen Wegen. Sieben ausgezeichnete Weine werden verkostet, unterhaltsam und informativ. Mit € 10,- kann man teilnehmen, entweder direkt im Geschäft bezahlen oder überweisen via IBAN DE82 7933 0111 0000 0020 24. ♥Drei Mitglieder, nämlich **Barbara Zehnder** und **Günter Stahlhacke** vom Weingarten Jesserndorf, Ebern-Jesserndorf, Dorfplatz 6, Tel: 09531-8895, veranstalten ein anspruchsvolles Geschmackserlebnis: Schokolade und Wein. Die Schokolade, in diesem Falle als Pralinen der Confiserie Storath unseres Mitglieds **Johannes Storath**, Scheßlitz-Stübig, St.-Martin-Str. 18, www.confiserie-storath.de, gehört zum Feinsten, was auf diesem Gebiet zu

finden ist. So empfand man die Auswahl der Weine für die Geschmacksvielfalt der Pralinen als sehr anstrengend. Herausfordernd wird dieses Geschmackserlebnis am Samstag, 07.10., 19 Uhr auch für die Teilnehmer. ♥Mitglied Bildhauer **Gerhard Nerowski**, Königsberg i.B., Salzmarkt 10, www.gerhard-nerowski.de, stellt vom 04.11. – 26.12. in Marktheidenfeld im Frankhaus zusammen mit der Künstlergruppe „Eschenauer Runde“ aus. Die Öffnungszeiten: Mi – Sa 14–18 Uhr, So 10-18 Uhr; geschlossen sind 24./25.12.2017.

Hohenlohe: ♥Mitglied **Jürgen Andruschkewitsch**, Küchenchef seines Restaurant Rose, Vellberg-Eschenau, Ortsstr. 13, Tel: 07907-2294, www.eschenau-rose.de, hat für den Herbst ein vielfältiges Aktivitätenprogramm entwickelt: zwei verschiedene Kochkurse (26.09., 24.10.), eine Kartoffelwoche (13.-19.10.), wo er in seinen Speisen die Möglichkeiten dieser Knolle zeigt, im Luther-Jahr ein Luther-Menü (28.10 – 02.11.), Martinsgänse-Genüsse (10. – 24.11.) und vieles mehr.

Tauberfranken: ♥Wieder ein attraktives Programm bis Ende des Jahres bietet die Weinherberge Rebgut (U) in Lauda-Königshofen, Rebgutstr. 80, www.rebgut.de: Im November bezaubert das Duo Mésalliance am Freitag, 10.11. 2017, mit französischen Chansons und poetischen Anekdoten (Abendkasse € 20,-/Person). „Vive la France“ heißt die Weinprobe am Freitag, 17.11., 19 Uhr, mit feinen Weinen und korrespondierendem 3-Gänge-Menü (€ 48,-/Person). Am 8.11. stellt Christian Rudert feinste französische Weine vor (€ 28,- für Weine, Wasser und Amuses bouches). ♥Mitglied **Manfred Lebert**, Inhaber und Küchenchef seines Landhaus Restaurant Lebert, Windelsbach, Schlosstr. 8, Tel: 09867-9570, veranstaltet am Sonntag, 15.10. von 11 – 15 Uhr unter dem Motto Kunst & Kulinarik eine Mahlzeit mit Blues. 16 verschiedene Speisen, Aperitif, Weine, Wasser, Kaffee – zum Preis von € 65.- pro Person.

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/Oktober

Aktiv auf der Mainfranken-Messe

Würzburg, Mainfranken-Messe, Mainauen, Samstag, 30.09. – Sonntag, 08.10.: Diese Messe im Zwei-Jahres-Rhythmus ist ein Magnet. Seit dem Jahr 2011 agieren Mitglieder als Köche auf der Showbühne. Heuer in **Halle 17**. Am 1., am 2. Und am **letzten Tag**, jeweils ab **14 Uhr**. Und wieder ist es **Gerd Sych**, begeisternder Hobbykoch. Er hat sich etwas Besonderes ausgedacht: nämlich eine Demonstration gegen Verschwendung. Am Eröffnungstag zeigt er mit dem „5. Viertel“ verschmähete Teile eines Schlachttieres, obwohl sie köstlich sind: Innereien, Kopffleisch, Schwanz, Innereien. Seien Sie neugierig und kosten Sie! Tags darauf sind die „Kulinari-Misfits“ dran: Vom Handel Verschmähetes, weil's den Standards nicht entspricht und gewöhnlich ungenutzt vernichtet wird. Slow Food protestiert so gegen diese maßlose Verschwendung. Am letzten Messetag gibt's Seltenes: Ein kleines Menü von heimischen Passagieren der Slow Food Arche des Geschmacks. Schüler der Fachakademie für Ernährung der Klara-Oppenheimer-Schule unterstützen Gerd Sych. **Der Beginn der Show in Halle 17 ist 14 Uhr.**

Seminar mit Fleischsommelier & Menü

Mulfingen-Heimhausen, Landgasthof „Jagstmühle“, Jagstmühlenstr. 10, Freitag, 13.10., 18 Uhr: Mitglied, Fleisch-Sommelier und Metzgermeister **Friedrich Hack** aus Lindelberg, Ortsteil von Pfdelbach, zeigt, wie und welche guten Stücke vom Rind man zum Kochen und Braten herauslösen kann, die normalerweise in der Wurst verschwinden. „Als erfahrener Metzger dachte ich,



© Hendrik Haase

dass man mir auf diesem Gebiet nicht mehr groß was beibringen kann“, sagt der 50-Jährige. „Die Ausbildung zum Fleisch-Sommelier hat mich aber eines Besseren belehrt; ich habe viele neue Dinge erfahren und gelernt, die ich auch weitergeben möchte.“ Während der einstündigen Schauzerlegung wird er nach dem Motto „Von Schnauze bis Schwanz“ zeigen, wie man aus besonderen Rinderteilen gute Stücke ausschneidet, die normal in den Metzgereien nicht zu finden sind. Dieses Abwenden von der einseitigen Unkultur so genannter Edelteile ist ganz im Slow Food Sinne: Jedes Teil kann ein Genuss sein! Hack, auch hier Pionier, ist einer der innovativsten Metzger Hohenlohes: Von italienischen Kollegen zeigte ihm das Herstellen von gutem Parmaschinken und Edelsalami. Im eigens gebauten Naturrauchhaus räuchern Schinken und Speck gesundheitsschonend. Die Spitzenköche **Marcus Reinauer** (Mitglied) und Sternekoch Hubert Retzbach zaubern aus diesen herausgeschnittenen Teilen des Rinds dieses köstliche **Vier-Gänge-Menü**, dessen komplette Ausschmückung noch der Inspirationen beider Küchenchefs harret: Sie werden begeistert sein! Die Stützpfeiler des Menüs: **1. Gang: ein Tartar**, **2. Gang: Asado** aber sous vide, **3. Gang: Skirt-Steak**, gegrillt, **4. Gang: Dessert**.

Besuch der Käserei Oeffner

Pommersfelden-Weiher, Weiher 2, Montag, 16.10., 19 Uhr: Vor sehr vielen Jahren schon einmal von uns besucht, ist dieser Betrieb in guter Erinnerung. Die Kühe fressen hofeigenes Futter. Ihre Milch wird in der eigenen Käserei zu vielerlei Produkten verarbeitet. Das beginnt mit verschiedenen Frischkäsen – Zieberleskäs 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 Zieberleskäs, weil er ein Kandidat für die Arche des Geschmacks ist – so selten ist er geworden. Von diesem Brot und den Käsen gibt es im Anschluss der Besichtigung eine **zünftige Brotzeit**.

Jubiläumsfest 20 Jahre Slow Food Hohenlohe-Tauber-Mainfranken

Sand a.M., Weingut A&E Rippstein, Sandstr. 26, Samstag, 21.10., 16 Uhr: 20 Jahre sind wir am 22. Oktober 2017 alt - und nach dem menschlichen Maßstab erwachsen. Aber am 21. Oktober feiern wir unser Jubiläum; denn am 22. beginnt ja bereits das 23. Jahr. Gegründet einst als Mainfranken-Culinarium in Volkach, gestartet mit 23 Mitgliedern zwischen Obermain und Aschaffenburg. Gründer war der in Schweinfurt wohnende Hans-Werner Bunz, von Haus aus Schwabe und somit ein Zugereister, der in dieser Gründungsversammlung als Conviviumleiter gewählt wurde. Ein Amt, das er innehatte, bis er darum bat, ab Mai 2007 solle ein Jüngerer ihm nachfolgen. Seitdem leitet Gerd Sych, in Würzburg beheimatet, auch er ein Zugereister und mit einer Schweinfurterin verheiratet, erfolgreich die auf 850 Mitglieder und Unterstützer gewachsene Regionalgruppe, die Nr. 2 nach Mitgliedern plus Unterstützenden in Deutschland, die Nr. 1 allerdings bei der Zahl der an Bord der Arche des Geschmacks gebrachten Passgiere, der Zahl der jährlichen Veranstaltungen, der Zahl der beigestellten Gasthäuser im deutschen Slow Food Genussführer und - mit riesigem Abstand - der Themen und Seiten unseres Web-auftritts, um nur einige markante Kriterien zu nennen.

Unser Festprogramm sieht wie folgt aus: **1.** Unser Festort, das **Weingut A. & E. Rippstein** mit seiner Weinstube, ist eine unserer Empfehlungen im Slow Food Genussführer. **2.** Nach der Begrüßung startet der wirklich hörenswerte Vortrag zur Geschichte der Bamberger Gärtnerstadt und ihrer Kultur; der Vortragende ist **Dr. Hubertus Habel**, Kultur- und Museumswissenschaftler sowie Leiter Bamberger Gärner- und Häckermuseums. **3.** Danach, es mag eine Stunde vergangen sein, geschieht das **"Get together"** wie es heute neudeutsch heißt, das zwanglose Plaudern unter- und miteinander bei guten Weinen des Hauses. **4.** Dann setzen wir uns zu Tisch und genießen dieses **Menü: ♥Fränkische Antipasti, ♥Schmorbraten vom Auenland-Beef mit verschiedenen Gemüsen und Klößen, ♥Fränkischer Blootz**. (Die Weine zum Menü sind **nicht** im Veranstaltungspreis enthalten).

Vorschau November

Es gibt auf unserer Webseite www.slowfood-htm.de bereits einige Veranstaltungen mehr im November, bei denen Sie sich schon anmelden können. Sie alle sind so attraktiv, dass frühzeitiges Anmelden empfehlenswert ist.

Junge Winzer – Neue Ideen

Würzburg, Neubastr. 10-14, Greisingsäle, 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.

SLOW FOOD BILDUNG

Kochen & Backen

Anmeldungen sind auch via www.slowfood-htm.de bei „Veranstaltungen“ möglich.

Im Oktober sind zwei Kochklubs aktiv. **Coburg:** Unser einziger aktiver Kinderkochklub **Luki-koku**, geleitet von Mitglied **Kerstin Haas**, ist am Dienstag, **00.10., 14 Uhr**, in der Luthervolksschule, Albertsplatz 1 aktiv. Nur für Kinder der Schule, die man übers Sekretariat anmelden kann. **Schweinfurt:** Der Kochklub Schweinfurt, geleitet von Mitglied **Christoph Därr**, kocht Kürbis am Dienstag, 17.10., 18 Uhr, in der Küche des Kolping-Hotels, Moritz-Fischer-Str. 3. **Würzburg:** Der Kochklub Würzburg, geleitet von Mitglied **Gerd Sych**, kocht Knödel – Semmel-, Kartoffel- und Marillenknödel, natürlich mit entsprechenden Beilagen - am Dienstag, 17.10., 18:30 Uhr, in der Lehrküche der Klara-Oppenheimer-Schule, Königsberger Str. 46. Schürze, Messer und Getränk nicht vergessen!

BIODIVERSITÄT SCHÜTZEN

Neues Kochbuch mit Archepassagieren unserer Region

Würzburg. Einzigartige Rezepte aus unserer Region, so lautet der Untertitel dieses Kochbuchs. Und in der Tat, die Rezepte zu 15 Archepassagieren wie Rhönschaf, Grünkern, Bamberger Hörnla, Bamberger Knoblauch, Bamberger Rettich, Ostheimer Leberkäs, Schwäbisch-Hällisches Landschwein, aber auch anderer Regionen wie z.B. die Alblinse machen dieses Buch zu einer einmaligen Sache. Entwickelt und verlegt hat es ein Team der Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement der Klara-Oppenheimer-Schule in Würzburg unter tatkräftiger Mithilfe durch Conviviumleiter **Gerd Sych**, selbst Lehrer an der Klara-Oppenheimer Schule. Dieses Kochbuch „soll aber nicht irgendein Kochbuch sein, sondern ein Kochbuch, das auf regionale, saisonale und nachhaltige Produkte setzt, auf die Ausbeutung von Mensch und Tier verzichtet und somit ein Umdenken bei unseren Essgewohnheiten anstößt. Hierfür haben wir das Schuljahr intensiv genutzt, auf der Suche nach Regionalität, Nachhaltigkeit und dem perfekten Geschmack.“ Diese habe man mit Slow Food gefunden, heißt es in der Presseinformation. Das Buch enthält 30 Rezepte für neue Geschmackswelten und kostet nur € 9,95 in der Fachakademie, auf der Mainfranken-Messe und der Landesgartenschau sowie in Würzburger Buchhandlungen. (-hwb)

Bauch vom Schwäbisch-Hällischen Schwein
© Klara-Oppenheimer-Schule



ANMELDE-COUPON FÜR VERANSTALTUNGEN

Kostenbeitrag bis zum
Anmeldeabschluss, 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:

Seminar mit Fleischsommelier & Menü, Freitag, 13.10.2017, 18 Uhr, Landgasthof „Jagstmühle, Mulfingen-Heimhausen, Jagstmühlenweg 10. Seminar mit Menü wie beschrieben ohne Getränke.

_____ Mitglieder € 55,-, Anmeldeschluss: 10.10.2017

Besuch der Käseerei Oeffner, Montag, 16.10.2017, 19 Uhr, Pommersfelden-Weiher, Nr. 2. Geführte Betriebsbesichtigung, zünftige Brotzeit wie beschrieben

_____ Teilnehmer € 15,00, Anmeldeschluss: 12.10.2017

Jubiläumsfest 20 Jahre Slow Food Hohenlohe-Tauber-Mainfranken, Samstag, 21.10.2017, 16 Uhr, Weingut A.&E. Rippstein, 97522 Sand a.M., Sandstr. 26. Begrüßung, Vortrag von Dr. Habel, Come together mit Wein, Menü ohne Getränke wie beschrieben

_____ Mitglieder € 29,-, _____ Nichtmitglieder € 34,-, Anmeldeschluss 16.10.2017

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

_____ Teilnehmer € 35,-, Anmeldeschluss 20.11.2017

Name: _____ Vorname: _____

PLZ/Ort: _____

Straße: _____ Telefon: _____

E-Mail: _____

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