

Ausgabe 16 - 2017

Erscheinungstermin 17.12.2017
Redaktion: Hans-Werner Bunz,
Tel: 09721-7594443,
bunz@slowfood-hm.de,
Drosselstr. 18, 97422 Schweinfurt

Autoren

(-hwb) Hans-Werner Bunz
(AS) Andreas Schneider
(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,

schon in der vorigen Ausgabe der NACHRICHTEN gab ich einen Rückblick auf unsere Aktivitäten im Jahre 2017. Mir bleibt jetzt eigentlich nur noch, kurz unseren gestrigen Kochclub in Würzburg zu reflektieren. Es kamen wieder 11 Kochbegeisterte in die Lehrküche der Klara-Oppenheimer-Schule, um zu schnipseln, zu brutzeln und letztendlich auch zu verkosten: Alblinsensalat mit Lachsforelle aus dem unterfränkischen Breitbachtal; dann Kür-Perlhuhn aus dem Stei- aus den Keulen und ge- abschließend ein Kür-Orangenfilets. Die Zu- stammten alle aus un- zur vollsten Zufrieden- ten zubereitet. Viel- Foto von der Vorspeise nachten oder Silvester einmal selbst bei einem unserer nächsten Kochklubs vorbeizuschauen. Schließlich sind diese eine gute Gelegenheit, das zu erleben, was Slow Food ausmacht: In einer Gemeinschaft gute, lokale Lebensmittel nicht nur zuzubereiten, sondern auch zu genießen, dabei Neues kennenzulernen und den eigenen Geschmacksinn zu erweitern. In diesem Sinne wünsche ich ein schönes Weihnachtsfest und einen guten Rutsch ins Neue Jahr.



Foto: Josef Reinhart

bispüree, Zweierlei vom gewald, nämlich Ragout füllte Bruststücke, und bis-Mandeltörtchen mit taten bis auf die Orangen, serer Gegend und wurden heit der Kochbegeister- leicht macht Ihnen das Appetit, diese für Weih- nach zu kochen oder ein- mal selbst bei einem unserer nächsten Kochklubs vorbeizuschauen. Schließlich sind diese eine gute Gelegenheit, das zu erleben, was Slow Food ausmacht: In einer Gemeinschaft gute, lokale Lebensmittel nicht nur zuzubereiten, sondern auch zu genießen, dabei Neues kennenzulernen und den eigenen Geschmacksinn zu erweitern. In diesem Sinne wünsche ich ein schönes Weihnachtsfest und einen guten Rutsch ins Neue Jahr.

Ihr **Gerd Sych**

GANZ AKTUELL

Statt in die Tonne auf den Teller: Die Esser waren begeistert



Markus Reinauer: Es muss lecker riechen. Wenn nicht, ist's nichts. © Juergen Koch

Mulfingen. (-hwb) Um es gleich vorweg zu sagen: die Jugendlichen der Bischof-von-Lipp-Gemeinschaftsschule waren begeistert. Begeistert waren sie beim Vorbereiten des Themas, begeistert beim Mitkochen, was ganz schön anstrengend war. Und begeistert beim Essen. Anlass war der Tag der Schulverpflegung am 16. November. Slow Food Mitglied **Andreas Berns**, Verwaltungsleiter der St. Josefspflege Mulfingen, zu der die Gemeinschaftsschule gehört, hatte die Idee dazu. Mit dem Slow Food Thema „Teller statt Tonne“ stieß er auf offene Ohren bei der Schule: Die achten Klassen mit ihrem AES-Unterricht (Alltagskultur, Ernährung, Soziales) wollten damit praktische Alltags-Erfahrungen sammeln. Man begann im Supermarkt, ließ sich informieren über Mindesthaltbarkeitsdatum, verfasste einen Spendenaufruf für noch brauchbare Lebensmittel an die örtliche Bevölkerung: Es dürften auch äußerlich etwas unansehnliche sein. Begeistert folgte man dem Aufruf und befreite Kühlschränke entsprechend. Spitzenkoch und Mitglied **Markus Reinauer**, Küchenchef im renommierten Landgasthof „Jagstmühle“ im Ortsteil Heimhausen, kochte dann zusammen mit den neun Mädchen und den Teams der St. Josefpflege-Hauswirtschaft und der Gemeinde-Mensa mit diesen Spenden am Tag der Schulverpflegung ein Drei-Gänge-Menü für 180 Schüler und Schülerinnen. „Das Essen“, so der Journalist Jürgen Koch (nicht zu verwechseln mit dem

Sterne-Koch, Hotel- und Restaurantbesitzer gleichen Namens) in seinem Artikel in der Hohenloher Zeitung, „ist angekommen: auf dem Teller, in den Mündern. Nicht in der Tonne.“

Aus- und überbuchte Veranstaltungen

Hohenlohe, Fränkisches Weinland, Bamberg. Sie trafen offenbar den richtigen Nerv zur richtigen Zeit: Unsere Veranstaltungen in den beiden letzten Monaten waren sehr gut besucht, alle aus-, einige auch überbucht. 🍷 Innerhalb weniger Stunden nach der Presse-Veröffentlichung des *Seminar mit Fleischsommelier und Menü* (1) im Landgasthof „Jagstmühle“ in Muldingen-Heimhausen (Küchenchef: Mitglied **Markus Reinauer**), mit Fleischsommelier Friedrich Hack, Chef seiner Hofmetzgerei (**U**) in Pfedelbach-Lindelberg, war die Veranstaltung aus-, ja sogar überbucht. 🍷 Die *Besichtigung der Käserei Oeffner* (2) in Pommersfelden-Weiher und die Verkostungen, insbesondere des Zibeleskäses, zog genau die für eine Betriebsführung geeignete Maximalmenge an. Der Zibeleskäs, ein regionaler Frischkäse aus naturbelassener Milch und deshalb inzwischen sehr selten geworden, ist seines delikaten Geschmacks wegen ein Kandidat der Arche des Geschmacks. 🍷 Vollbesetzt war die Festhalle des *Weinguts A.&E. Rippstein in Sand a.M.* (3) beim Fest aus Anlass des **20. Geburtstags** unserer Regionalorganisation. 🍷 Sehr beeindruckend war die sehr gut besuchte Veranstaltung *Milch & Käse* (4) im Landgasthof Nöth in Hammelburg-Morlesau. Käserin Birgit Zeitz aus Wartmannsroth-Dittlofsroda erzeugt seit vielen Jahren hervorragenden Käse aus Rohmilch ihrer eigenen Mutterkuhherde mit 30 Kühen. Das vorzügliche, mit vielerlei Käsen – auch gesondert zu probieren – gespickte Menü kochten Patron und Mitglied **Harald Spath** mit seiner Tochter – sie als Küchenchefin. 🍷 Ausgebucht war auch die *Mälzerei- und Brauereiführung* (5) durch Eigentümer, Braumeister und Mitglied **Christian Merz** in seiner Rauchbierbrauerei „Spezial“ in Bamberg. 🍷 Ein Geschmacks- und Genusserebnis war die überbuchte Veranstaltung *Junge Winzer – Neue Wege* in Würzburg, organisiert von unserer lokalen Weingruppe der Mitglieder **Herbert Steiner, Dorothea Eberlein, Friedrich Barfs** und **Sylvia Neubert**. 🍷 *Wie exzellentes Rindfleisch entsteht* (6) zog ebenfalls mehr Interessenten an als geplant, sprengte fast die Sitzkapazität. Das Kennenlernen vorbildlicher Rinderhaltung, aber auch des exzellenten Fleisches der französischen Rinderrasse Blonde d'Aquitaine – zart und hell fast wie Kalbfleisch – füllte den Hof der Familie Eller im Aurachtal bei Hofheim. 🍷 Ebenfalls ausgebucht war auch die letzte von **Andreas Berns** organisierte *Schnecken- und Tafel Taubertal* im Gewölberestaurant des Hotels „Laurentius“ in Weikersheim. Die Organisatoren der Veranstaltungen 1 - 6 waren **Bernulf Schlauch** (1), **Andreas Schneider** (2, 5), **Gerd Sych** (3) und **Raimund Zwirlein** (4,6).

95 Thesen für Kopf und Bauch

Berlin: (-hwb) Im Lutherjahr wollte weder Slow Food Deutschland e.V. noch Misereor, das bischöfliche Hilfswerk der römisch-katholischen Kirche, zurückstehen. Gemeinsam starteten im September des Luther-Jubiläumsjahrs dieses Projekt für einen Wandel des Ernährungssystems. 10 Veranstaltungen sind dafür quer durch Deutschland vorgesehen mit diesen Themen: *Unsere Erde* (Freiburg), *Wasser* (Bremen), *Boden* (Freising), *Klima* (Bremerhaven), *Pflanzen* (Syke), *Tiere* (Rengoldshausen), *Essen* (Glonn). Bei Redaktionsschluss waren diese Veranstaltungen bereits absolviert. Im neuen Jahr sind weitere drei vorgesehen, allerdings noch ohne Termine: *Einkaufen* (Köln), *Genießen* (im Restaurant eines Chef-Alliance-Betriebs) und *Unsere Erde – Global denken* (Münster, am Katholikentag im Mai). Mit diesem Projekt möchte man Konsumenten und Entscheider gewinnen für lösungsorientierte Diskussionen. „Mit diesem ungeschönten Blick auf den Zustand unseres Planeten möchten wir gemeinsam mit Misereor den öffentlichen Dialog verstärken und vertiefen. Nur gemeinsam kann der dringend nötige Wandel zu einem Ressourcen schonenden Umgang mit unserem Planeten angestoßen werden,“ so Ursula Hudson, Vorsitzende von Slow Food Deutschland.

Rezepte für eine bessere Zukunft

Bra/Berlin. (-hwb) Dieses von Slow Food International initiierte Projekt hat auch Slow Food Deutschland e.V. aufgegriffen, zumindest kommunikativ. Ob mehr daraus wird, wird sich zeigen. Um was geht es dabei? Eigentlich um Alltägliches: Man solle in den nächsten Monaten nur Lebensmittel kaufen, die möglichst aus der eigenen Region kommen, jene also, die man gut kennt, weil man darin wohnt. Lebensmittel sollen keine langen Wege zurücklegen. Freilich: Viele alltägliche Lebensmittel werden außerhalb erzeugt. Butter und andere Milchprodukte beispielsweise. Hingegen bei Bier, Wein, Saft kann man in der Region bleiben. Gewöhnlich



bieten auch die handwerklichen Lebensmittelerzeuger wie Metzger, Bäcker, Gemüsegärtner, Obstbauer, Eierzeuger, Imker, Geflügelhöfe usw. Produkte an, die gewöhnlich in der Region erzeugt sind. **Falls** Sie Lust haben, Ihr Rezept für ein oder zwei Speisen aus weitgehend heimischen Lebensmitteln veröffentlicht zu sehen: „Rezept für eine bessere Zukunft“ via communication@slowfood.it an Slow Food in Italien schicken (Stichwort „Menu for Change“), wo diese Rezepte aus aller Welt gesammelt werden.

Weihnachtsbraten vom Limpurger Weideochsen g.U.

Distelhausen/Mulfingen/Schwäbisch Hall. Diese Ochsen wachsen natürlich auf: während der Vegetationszeit auf Wiesen weidend, im Winter im strohgeposterten Laufstall mit Heu gefüttert. Als Archepassagier mit geschützter Ursprungsbezeichnung werden sie akribisch kontrolliert durch den Staat Baden-Württemberg. Das Fleisch ist ein absoluter Hochgenuss, werden die Tiere doch um die drei Jahre alt. Jetzt bieten diese Metzgereien zu Weihnachten diesen seltenen Genuss an: **Bauer's Brotzeit***, Tauberbischofsheim-Distelhausen, Bundesstr. 49, Tel: 09341/805936, info@distelhaeuser.de; **Jagsttal Metzgerei Zinsler**, Mulfingen, Poststr. 34, Tel: 07938/205, info@metzgerei-zinsler.de; **Metzgerei Hespelt***, Schwäbisch Hall-Hessental, Einkornstr. 50, Tel: 0791/9302214, nfo@hespeltgenuss.de. Außerdem bieten auch die Ueltzhöfer-EDEKA-Supermärkte in Heilbronn, Obersonntheim, Neuenstadt und Oedheim diesen Hochgenuss.

Unsere Webseite: Im Umbruch

Schweinfurt. (-hwb) Entrümpeln, schneller zur Sache kommen mit Klicks wie bei den Inhalten, daran wird gerade gearbeitet. Kürzer, klarer, einfacher – damit werden auch die Seiten kompakter und weniger. Es bleibt freilich das Basis-Design wie gehabt, denn darauf haben wir keinen Einfluss. Ganz in den Vordergrund gerückt sind nun die Veranstaltungen. Schon auf der Startseite – rechte Hauptspalte oben – sind sie nicht nur angekündigt: Beim Anklicken öffnet sich die entsprechende Informationsseite. Neu – und wie wir hoffen auch übersichtlicher – ist die Struktur unserer Initiativen: Projekte, Kampagnen, Engagements. Mehr oder weniger gleich, freilich auch hier aktualisiert, ent-rümpelt und konzentriert sind die übrigen Kapitel „Nahrung für Gedanken“, „Über uns“, „Archiv“. Bis das Ganze bereinigt, modernisiert und konzentriert sein wird, dauert es aber noch einige Zeit, obwohl täglich daran gearbeitet wird.

VON MITGLIEDERN & UNTERSTÜTZERN

Begrüßung

Herzlich und mit Freude begrüßen wir diese neuen Mitglieder und Unterstützer bei Slow Food Hohenlohe-Tauber-Main-Franken: **maitre-mobil Kochen im Grünen (U)**, **Konrad Laurer** und **Rotraut Chowanetz**

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: ♥Eine frohe Botschaft war es für **Heike** und **Michael Philipp**, als sie erfuhren, dass der Michelin-Stern weiterhin ihr Restaurant Philipp, 97286 Sommerhausen, Hauptstr. 12, www.restaurant-philipp.de krönt. Die Conviviumleitung gratuliert herzlich! ♥Ebenso erfreut war das Weingut Brügel GbR (U), Castell-Greuth, Hauptstr. 49, www.weingut-bruegel.de, über die Auszeichnung „Sehr gutes Weingut“ des Eichelmann-Weinführers 2018. Ein weiterer Beweis, dass engagierte fränkische Winzer zur deutschen Elite gehören – auch ohne VDP-Mitgliedschaft. ♥Gefreut hat sich auch **Christian Reiss**, Chef seines Weinguts Reiss, Würzburg, Unterdürnbacher Str. 82, Tel: 0931 94600, www.weingut-reiss.com, über einige Top-Bewertungen seiner Weine: Die International Wine Challenge London vergab ihm für zwei seiner Weine Gold. Und der Vinum Wineguide 2018 lobte gleich das ganze Weingut mit drei Sternen (84-93 Punkte).

Hohenlohe: ♥Wilhelm - Hohenloher Schaumweine, so der Betriebsname **Hans-Jörg Wilhelms** Manufaktur, www.hohenloher-schaumweinde.de, in Unterregenbach, einem Ortsteil von Langenburg im Jagsttal, hat, wie erst jetzt bekannt wurde, bei der Apfelwein-Messe in Frankfurt mehrere Medaillen für seine alkoholfreien Fruchtseccos gewonnen: Silber für SYN-Secco-BirneMelone, Gold für SYN-Secco-QuitteBirne. Neu außerdem: Ein reizvoller Rundwanderweg (z.B. am 12.05.18) von 23 km Länge: mehrere Artefakte wie Keltenwälle, Viereckschanze, Gräber, Ruinen unterschiedlicher Epochen - eine Mixtur aus landschaftlichem Charme und kulturgeschichtlicher Fülle. ♥Geehrt wurde **Rudolf Bühler**, Aufsichtsratsvorsitzender der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, mit der Wirtschaftsmedaille des Landes Baden-Württemberg. Überreicht hat sie ihm die baden-württembergische Wirtschaftsministerin Nicole Hoffmeister-Kraut. ♥In einem am 8., 11. und 12.12. im SWR-Fernsehen gesendeten SWR-Film (siehe SWR-Mediathek) von fast 45 Minuten über Hohenlohe waren **Ursula Ruoff** und **Antje Kunz** Mittelpunkt eines ausführlichen Berichts über ihre Dorfwirtschaft mit Galerie „Abraxa“, Tel: 07954-8618, www.abraxa-hero.de, in Heroldshausen 12. Das abgelegene, verträumte Dörfchen, Ortsteil von Rot am See, ist die romantische Kulisse für die Gastronomie der beiden Damen: Eine bodenständige, fantasievolle Küche aus heimischen Produkten von Freitag bis Sonntag. Zwei Zimmer zum Übernachten gibt's auch.

Tauberfranken: ♥Auch für das Restaurant „Laurentius“ im gleichnamigen Hotel (**U**) und dem Besitzer und Küchenchef Jürgen Koch und seiner Frau war die eine frohe Botschaft willkommen, den Michelin-Stern weiterhin führen zu dürfen. Die Conviviumleitung gratuliert herzlich!

SLOW FOOD VERANSTALTUNGEN

Veranstaltungen finden Sie auch auf unserer Webseite www.slowfood-htm.de: Schon auf der Startseite rechte Hauptspalte oben sind die nächsten als verlinkter Anreißer (Ort, Termin, Thema) gelistet: von Stammtisch über Kochklub und Geschmackserlebnis bis zur Großveranstaltung. Im Ordner „Veranstaltungen“ sind alle zu finden. Für Anmeldungen, falls gefordert, enthält die entsprechende Veranstaltungsseite eine Anmeldefunktion. (**U**) kennzeichnet Slow Food Unterstützer.

Januar 2018

Schneckentafel Würzburg

Würzburg. Der Treffpunkt für Mitglieder und Interessenten in und um Würzburg herum: Wieder in der **Weinstube Popp, Textorstr. 12**. Das Thema am **Montag, 29.01.2018, 19 Uhr**, ist „Biodiversität in Streuobstwiesen“. Dazu ist Klaus Körber, Apfelexperte der LWG Veitshöchheim eingeladen. Doch auch alle kulinarischen Themen werden besprochen. **Keine Anmeldung** erforderlich. Einfach kommen und mitreden (siehe auch „Ausblicke“, Seite 5).

SLOW FOOD BILDUNG

Kochen & Backen

Anmeldungen sind auch via www.slowfood-htm.de bei „Veranstaltungen“ möglich, da alle schulischen und clubartigen Kochevents aufgeführt sind.

Würzburg: Der **Slow Food Kochklub** Würzburg kochte am Dienstag, 12.12., 18:30 Uhr, in der Lehrküche der Klara-Oppenheimer-Schule, Königsbergerstr. 46, ein festliches Menü, deren Rezepte und Zutaten Kochklub- und Conviviumleiter **Gerd Sych** mitbrachte. Im **Januar 2018** sind zwei Kochklubs aktiv. **Coburg:** Die **Kinderkochschule Lukikoku**, geleitet von Mitglied **Kerstin Haas**, kocht am Dienstag, **16.01., 14 Uhr**, in der Luthervolksschule, Albertsplatz 1. Nur für Kinder der Schule, die man übers Sekretariat anmelden kann. **Schweinfurt:** Der **Slow Food Kochklub Schweinfurt**, geleitet von Mitglied **Christoph Därr**, kocht am Dienstag, 16.01., 18 Uhr, in der Küche des Kolping-Hotels, Moritz-Fischer-Str. 3, ein Menü der traditionellen Küche Schlesiens, wobei Mitglied **Manfred Zobel** Rezepte und die benötigten Lebensmittel mitbringt.

Kann man Landschaft schmecken?

Sommerhausen. (-hwb) Über die Zeiten entstanden Landschaftsbilder großer Vielfalt: hie Streuobsthaine, da Weinland, dort schachbrettige Felderlandschaften, Weidenmatten in den

Bergen, Teichseen in den Tälern. Und die Landwirtgenerationen lernten verstehen, welche Pflanzen welche Böden liebten und welches Klima. Regionstypische Spezialitäten entstanden aus diesem Wissen. Das Fränkische Weinland ist geprägt vom Weinbau mit einer einmaligen Auswahl verschiedenster Bodentypen: Urgestein, Buntsandstein, Muschelkalk und Keuper. Und diese prägen die Weine in besonderer Weise. Lässt sich das erschmecken? Kann man Landschaft schmecken – auch dann, wenn der Winzer, jeder auf seine Art, die Sorte ausbaut?

Bei diesem Geschmackserlebnis lernen Sie mehr über den Begriff Terroir. Und dessen Einfluss auf den Charakter des Weines. Klima, Gelände und Boden sind seine Basis. Der Winzer vollendet den Wein zum individuellen und zum charakteristischen Produkt. Solche Franken-Weine verkosten wir und erleben den Geschmack der jeweiligen Region. Der fachliche Partner ist die Vinothek Ars Vini Franken unserer Mitglieder **Susanne** und **Dieter Neuser** in Sommerhausen a.M., Katharinengasse 9, www.ars-vini-franken.de. Ihre Tochter Hanna Neuser, ausgebildete Önologin, leitet das Geschmackserlebnis. Es wird außergewöhnlich sein: am **24. März 2018**. Freuen Sie sich darauf!

RÜCKBLICKE

Besuch der Rauchbierbrauerei Spezial

Bamberg. (AS) Anlässlich der Aufnahme des Bamberger Rauchbiers ins „kulinarische Welterbe“, die Slow Food Arche des Geschmacks, bahnte unsere Regionalgruppe im Herbst einen Rundgang durch die Mikrobrauerei Spezial in der Königstraße an. Braumeister **Christian Merz** führte die Gruppe. Interessant war zu hören, dass die Wahl der Gerstenart – anders wie bei Kaffee oder Hopfen – den Geschmack im fertigen Getränk nicht beeinflusst, wohl aber die Auswahl des Holzes, Buche oder Eiche, mit dem gedarrt wird. „Ich will alles in der Hand haben“, sagt Christian Merz, „vom Acker bis zum Ausschank.“ Daher hat er sich irgendwann dafür interessiert, wo die Braugerste wächst. So knüpfte er Kontakte zu Bäuerinnen und Bauern der Region: Auf dem Bamberger Jura. Eines der besten Braugersten-Anbaugebiete der Welt. Er wollte regionale Ware, kurze Fahrtwege; umweltgerechte Erzeugung; einen Beitrag zum Erhalt unserer Kulturlandschaft. Bei einem Kreis von Bio-Bauern wurde er fündig.

Einmal im Jahr treffen sich Merz und die Bäuerinnen und Bauern und sprechen über Qualität, Lieferzyklus, Probleme - und über den Preis, der beiden Parteien faire Planungssicherheit gibt, unabhängig von Weltmarkt-Preisschwankungen. Weiterwachsen will der kleine Betrieb nicht, warum auch? Auch diese Frage erhält an diesem Abend eine sichtbare Antwort: Fürs Erzeugen guter, sauberer und fairer Lebensmittel gibt es eine sinnvoll über-schaubare Größe. Das wurde an diesem Abend beim Rundgang überdeutlich.

Wer es selbst entdecken und verkosten will: Aktuell hat die Brauerei Spezial zur Advents- und Weihnachtszeit - so lange der Vorrat reicht - Rauchbock im Ausschank: Eine besondere Spezialität aus 17 % Stammwürze. Seit dieser Saison, dank eines neuen Lagertanks noch länger gereift und dadurch noch besser, runder und süffiger als je zuvor!



Heizen der Malzdarre ©Brauerei Spezial

AUSBlicKE

Schneckentafel Würzburg - aktiv!

Würzburg. (GS) Ende November fand in der Weinstube Popp die letzte diesjährige Würzburger Schneckentafel statt. Den Abend bestimmte die Planung fürs Jahr 2018 und eine kleine Verkostung verschiedener Lebkuchen.

Messen: An beiden Messen, in Iphofen die *Fränkische Feinschmecker Messe* (10./11.03.2018) und in Ostheim v.d.Rhön der *Rhöner Wurstmarkt* (13./14.10.2018) wird das Convivium sich wieder mit Stand und kleinem Programm einbringen. Fraglich ist die weitere Beteiligung an der Würzburger GenussMacherMesse; gemischt waren die Erfahrungen im letzten Oktober. Die Besucher waren durchaus interessiert am Thema „Slow Food“, doch fragen wir uns, ob der Einsatz vieler Freiwilliger über ein komplettes Wochenende lohnt.

Biodiversität: Weiterhin werden wir aktiv sein für die Erhaltung der Biodiversität. Im März ersetzen wir erneut einige abgestorbene Bäume in unserer Streuobstwiese bei Sommerach. Mit der Bio-Baumschule Mustea legen wir eine Bienenweide an. Das Projekt „Bienenweide/Streuobstwiese“ wird uns das ganze Jahr begleiten. Mit unserer Unterstützung will die Kolping-Schule am Heuchelhof ihren Schulgarten wieder „bienenfit“ machen; Klaus Körber (LWG Landesanstalt für Wein- und Gartenbau) referiert dazu bei der Schneckentafel am 29.01.2018.

Bildung: Die LWG besuchten Ende November Herbert Steiner und Gerd Sych, um dem neuen Pressesprecher Marco Drechsel die Slow Food Gedanken und Aktivitäten vorzustellen. Dabei ergaben sich etliche Schnittpunkte, u. a. eine Beteiligung am Schulgartenprojekt der LWG. Diese Idee nahmen die Anwesenden sehr positiv auf, spontan fanden sich Mitglieder bereit, bei der Erarbeitung von Rezepten mitzuwirken.

Auch unsere Weingruppe plant schon fürs kommende Jahr. Nach den beiden erfolgreichen Veranstaltungen *Blauer Silvaner* und *Junge Winzer – neue Wege*, werden für das kommende Jahr wieder zwei Weinproben ins Auge gefasst – eine am 20. April 2017, die zweite im November. Ergänzt wird dieses Angebot wieder durch die große Vergleichsprobe zum „Alten fränkischen Satz“.

Veranstaltungen: Im Gedankenaustausch wurden weitere Ideen gesammelt – eine Wiederholung des Messer-Seminars mit Helmut Bonengel, eine kulinarische Wanderung im Breitbachtal rund um Willanzheim, eine Probe verschiedener Biere unterfränkischer Kleinbrauereien in Fuchsstadt und ein Besuch des Feenhofs (Dexterrinder und Gefügel) von Anita Emmert, die uns bei der letzten Schneckentafel sehr beeindruckte.

Lebkuchenverkostung: Am Ende kamen wir doch noch dazu: vier von Bäckern, einer aus Eigenproduktion eines anwesenden Mitglieds, der unser klarer Favorit war. Die Bewertungen der anderen schwankten von zu schokoladig, zu teigig, zu gesund bis zu fehlender Lebkuchengeschmack. Mit diesen kleinen, spontanen Geschmackserlebnissen werden wir bei unseren nächsten Schneckentafeln fortfahren: Sie sind herzlich eingeladen.