

Ausgabe 5 - 2017

Redaktionsschluss 25.03.2017
Redaktion: Hans-Werner Bunz,
Tel: 09721-7594443,
bunz@slowfood-htm.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
Stellvertreter: Andreas Berns



Liebe Leserin, lieber Leser,

schon wieder ein neues Design unserer Regionálnachrichten? Jein, nur teilweise und nur im Titeltkopf. Der Grund dafür ist der Schutz der Slow Food Marke durch bessere Bekanntheit - ein wichtiges Thema der jüngsten Regionalleiterversammlung in Würzburg. Mit Recht. Denn „Slow Food“ ist eine internationale, wertvolle Marke. Ein Grundprinzip der Markentechnik ist ihr immer gleiches Erscheinungsbild zur besseren Einprägung. Zentrale Elemente dafür sind **jetzt** a) die Schnecke, b) **mit** dem Namen Slow Food – allerdings beide in einer speziellen und typischen, rasch wieder erkennbaren Gestaltung: die Schnecke stilisiert in **Rot** (alt. in Schwarz), der Name Slow Food im klassischen Schriftschnitt „Bodoni“ der Version „Bauer Bodoni Std“ in der Farbe Schwarz plus dem Zeichen ® für „Registered Trademark“: registriert im Markenzeichenverzeichnis des angloamerikanischen Rechtskreises und ihm angeschlossener Staaten.

Alle Organisationen mit Slow Food im Namen müssen diese geschützte Marke mit ihrem Namen verbinden: der nationale Verein mit dem seinen, die regionale Organisation mit dem ihren – beide in der speziellen Bodoni-Schrifttype, aber definiert kleiner als der Name Slow Food im Markenzeichen. Nur Slow Food Organisationen sind berechtigt, die geschützte Marke Slow Food (Schnecke mit dem Namen Slow Food in der spezifischen Anordnung und Gestaltung) wie vorgeschrieben zu nutzen. Wir bitten deshalb **alle Unterstützer** und auch jene **Mitglieder**, die für ihren Betrieb das Markenzeichen nutzen, es so rasch wie möglich aus ihren Werbematerialien zu entfernen. **Unterstützer verwenden bitte nur** das nebenstehende neue Zeichen. Mitglieder mit Unternehmen können ihre Mitgliedschaft mit einem Text wie beispielsweise „*Der/die Inhaber/-in ist Slow Food Mitglied*“ öffentlich machen. In diesem Sinne hoffe ich auf das Verständnis aller Beteiligten. *Ihr Gerd Sych*

GANZ AKTUELL

Petrini reißt die Bauern mit

Schwäbisch Hall. So titelte das Haller Tagblatt am 9. März 2017 seinen Bericht über den mitreißenden Auftritt von Carlo Petrini, Slow Food Gründer und Vorsitzender, beim Farmers Dinner am Abend zuvor im imposanten „Neubau“, einst das Zeughaus der damaligen Freien Reichsstadt. Anlass für seinen Besuch und seine Rede war der von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, Aufsichtsratsvorsitzender *Rudolf Bühler* ist Mitglied bei uns, zusammen mit La Via Campesina und anderen Organisationen veranstaltete Internationale Kongress *Global Peasant's Rights*, Internationaler Kongress der Kleinbauernrechte. Vier Tage lang vom 07. bis 10. März tagten über 400 Teilnehmer aus über 50 Ländern aller Erdteile mit dem Ziel, die Rechte der Kleinbauern zu diskutieren und am Ende als Ergebnis ein Manifest gemeinsam zu verabschieden als Grundlage einer Charta der Vereinten Nationen für die Grundrechte von Kleinbauern. International herausragende Experten wie Prof. Dr. Ernst Ulrich von Weizsäcker, Co-Präsident des Club of Rome, Prof. Dr. Hartmut Vogtmann, Ökolandbau-Koryphäe, Klaus Töpfer, Ex-Direktor des UNEP, Elisabeth Mporu, Generalsekretärin von La Via Campesina, José Graziano da Silva, FAO-Generaldirektor und viele andere Expertinnen und Experten aus Südamerika, Afrika, Europa, Ostasien, Amerika hielten Vorträge oder disku-



Carlo Petrini in Schwäbisch Hall
Foto: H-W. Bunz

tierten miteinander. Der Berichterstatter war nur am Mittwoch, 08.03., anwesend, dem Tag, an dem Carlo Petrini seinen Auftritt hatte, der wahrhaft fulminant war: Er sprach Klartext. Beeindruckt räumte ihm die Regionalzeitung Haller Tagblatt in der Donnerstagsausgabe großen Raum ein. Sein – so das Blatt – „flammender Appell für mehr Gerechtigkeit und Wertschätzung der Kleinbauern“ bewegte sichtlich alle Teilnehmer. 75 Prozent der Weltbevölkerung, also 5,25 Milliarden Menschen, werden von 500 Millionen kleinbäuerlichen Betrieben ernährt, so Petrini. Doch nicht diese würden die Staaten unterstützen, sondern die industrielle Landwirtschaft – und diese töte die Familienbetriebe. Petrini: „Das ist kriminell und imperialistisch!“ Eine Tatsache, die auch in Deutschland alltäglich ist.

Bei Afrika bezieht Petrini Position: „Wir müssen den Imperialismus auf dem afrikanischen Kontinent wieder gut machen: wir müssen zurückgeben, was wir gestohlen haben und immer noch stehlen!“ Und wir müssten unsere Sprache ändern, wenn wir über Afrika sprächen: „Nicht helfen, sondern wiedergeben. Nicht lehren, sondern lernen. Nicht nehmen, sondern teilen.“ Der stürmische und lange Applaus bestätigte seine Analysen und seine Forderungen.

Dieser Kongress mit dem Ziel ein Manifest zur Familienlandwirtschaft zu verabschieden für die **UN-Deklaration der Rechte von Kleinbauern und anderer Personen im ländlichen Raum** verfolgt im Prinzip die gleichen Ziele wie Slow Foods Projekt Terra Madre. Dass er in Deutschland stattfand, ist das Verdienst der auch finanziell federführenden Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) und ihres „Motors“ Rudolf Bühler. (-hwb)



Wiedergeben statt helfen ist das Prinzip des Slow Food Projekts Gärten für Afrika. Vor Ort sind darin nur Afrikaner eingeschaltet. Sie entscheiden, sie bilden aus, sie beraten, sie unterstützen vor Ort die Menschen ganz praktisch; Slow Food koordiniert nur die gespendeten Mittel. Der Hlokomela-Garten (Teilsicht) in Südafrika ist einer der drei von den Mitgliedern unserer Regionalgruppe unterstützten; hinzu kommen noch die geförderten 16 Gärten unseres Mitglieds **Philip Dean Kruk-De la Cruz**, die er aus seinen persönlichen Mitteln verwirklichen half. Die aktuell über 2.640 Gärten in 35 Ländern Afrikas, gut 25 Prozent des Ziels, entstanden durch Spenden von Mitgliedern, anderen Personen und Organisationen. Wir als Regionalgruppe wollen weitere Gärten in Afrika verwirklichen helfen und damit im Sinne Petrinis diesen Menschen wieder etwas zurückgeben – vor allem Essen, aber auch Würde. Wir haben dafür ein Spendenkonto eingerichtet: **Slow Food Deutschland gemeinnützige UG**, IBAN: **DE86 4306 0967 1115 7505 00**, BIC: **GENODEM1GLS** – Überweisungszweck: **Garten für Afrika SF HTM** (steht für Hohenlohe-Tauber-Mainfranken). Die gemeinnützige UG (Unternehmergesellschaft) ist berechtigt, Spendenquittungen auszustellen.

Foto: Hlokomela

Slow Food Deutschland unterstützt Aktion Geschmackstage

Feuchtwangen/Berlin. Der Verein „Geschmackstage Deutschland e.V.“ mit Sitz in Feuchtwangen, dem Slow Food Deutschland e.V. als Partner beisteht, veranstaltet die so genannten *Geschmackstage*. Ihr Anliegen: regionale Lebensmittel und Esskultur sowie Geschmacksbildung fördern. Auch heuer sind wieder alle Tage des Jahres Geschmackstage. Eingeladen zum Mitmachen sind Erzeuger und Vermarkter von Lebensmitteln ebenso wie Gastronomen, Gärtner ebenso wie Kitas und Schulklassen. Aktivitäten dazu sind Geschmacksschulungen und gemeinsame Geschmackserlebnisse, Veranstaltungen zum Entdecken der Vielfalt, zum Schärfen des Bewusstseins für ehrliche und handwerkliche Produkte, zum Lust machen aufs häusliche Kochen aber auch fürs Knüpfen von Netzwerken. Ziele also, die traditionell eng mit Slow Food

verbunden sind und seit langem durch Slow Food Deutschland e.V. unterstützt werden. Ganz frisch ist eine überarbeitete Fassung der im Januar 2016 veröffentlichten Untersuchung „Wie schmeckt die Region?“. Beide Fassungen siehe www.geschmackstage.de/studie.

Wer am Projekt Geschmackstage teilnehmen will, kann sich bei www.geschmackstage.de anmelden und muss diese Anforderungen erfüllen:

- Möglichst frische, saisonale Produkte aus handwerklicher Verarbeitung
- Regionale, nachvollziehbare Herkunft der Produkte: Erzeuger müssen benannt werden
- Artgerechte Tierhaltung
- Bezug zur Region belegen, aus der die Produkte kommen
- Keine industriell hergestellten Fertigprodukte
- Keine künstlichen Aromen, Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker

Wer aus unserer Slow Food Regionalgruppe bei den Geschmackstagen mitwirken will, was wir nachdrücklich unterstützen, den bittet die Redaktion via bunz@slowfood-htm.de um Mitteilung, damit darüber berichtet werden kann in unseren regionalen NACHRICHTEN ebenso wie auf unserer Webseite. (-hwb)

Erfolg- und genussreiche Mitgliederversammlung 2017

42 Personen waren wir beim Genussereignis am Abend im Restaurant „Kropf – Bamberger Köstlichkeiten“, wenige mehr als beim theoretischen Teil am Nachmittag. Mit 36 Teilnehmern war aber auch dieser so genannte Pflichtteil am 18.03. wieder gut besucht; so manche Mitgliederversammlung von Slow Food Deutschland e.V. schafft kaum mehr als das Doppelte.

Im Jahr 2016 verzeichneten wir ein Mitgliederschrumpfen von 17 Mitgliedern (2,18 Prozent), das Jahr 2017 begannen wir mit 763 Mitgliedern (M) und 74 Unterstützern (U), also 837 Personen. Damit sind wir nach wie vor nach München die zweitstärkste Regionalgruppe. Mitgliederschwerpunkt ist mit Abstand unsere Region Fränkisches Weinland Süd mit 326 Personen (307 M, 19 U), Nummer zwei ist das Fränkische Weinland Nord (135 M, 8 U), gefolgt von Obermain (93 M, 12 U), Hohenlohe (86 M, 9 U), Tauberfranken (62 M, 13 U), Rhön (39 M, 9 U) und Spessart-Churfranken (20 M, 3 U).

Die finanzielle Lage unserer Regionalgruppe ist gut. Zwar wurde 2016 ein kleines Minus von 370 € erwirtschaftet, bedingt durch geringere Teilnehmerbeiträge bei unseren Veranstaltungen (weniger Veranstaltungen mit weniger Teilnehmern) im Vergleich zum Vorjahr, doch hatten wir aus den Ergebnissen des Vorjahres ein gutes Polster. Im Endeffekt wuchs unser Bankkonto um über 250 € auf 7.900 € zum Jahresende 2016. Die Mitglieder entlasteten einstimmig den Vorstand. Einstimmig per Akklamation wurde auch **Andreas Berns**, Regionsbetreuer Tauberfranken, als Stellvertreter des Leiters und 1. Sprechers unserer Regionalgruppe, **Gerd Sych**, gewählt. Unser Finanzwart **Thomas Raab** kündigte leider an, sein Amt, das er seit über 10 Jahren nun ausübte, zum Ende der Wahlperiode im Frühjahr 2018 niederzulegen. Daraus ergibt sich die Bitte an die Mitgliederschaft nach einer Person, sich für diese Aufgabe zu interessieren und sich durch die Mitgliederversammlung 2018 dafür wählen zu lassen. Bitte kontaktieren Sie Gerd Sych entweder per sych@slowfood-htm.de oder telefonisch abends 0931-783411.

Die neuen Archepassagiere stellten deren Protagonisten vor: **Andreas Schneider** das Bamberger Rauchbier, **Hans-Werner Bunz** den Mangold Sennfelder Stiel. Letzterer wird in eine Aktion eingebunden zusammen mit dem Bamberger Hörnla und Bamberger Wirsing zur Förderung ihres Anbaus. **Martin Reuss** informierte über das Slow Food Projekt „10.000 Gärten für Afrika“, das inzwischen über 2.640 Gärten in 35 Ländern des Kontinents zählt. **Michael Geier**, Regionsbetreuer Rhön, berichtete vom der erfolgreichen Eat-in in Bischofsheim im vorigen Jahr, das sein Team ermunterte, heuer eine Schnippeldisco zu organisieren. **Bernulf Schlauch**, Regionsbetreuer Hohenlohe, erinnerte an den von ihm inszenierten 4. Hohenloher Wurst-Wettbewerb am 31.03.2017 in Schwäbisch Hall-Wackershofen, an dem 12 Metzger teilnehmen werden. Die Veranstaltung dazu siehe „Veranstaltungen von und mit uns“ auf unserer Webseite www.slowfood-htm.de.

Das Vergnügen und das Genießen begann im traditionsreichen „Schlenkerla“ (U), wo wir den jüngsten Archepassagier Rauchbier in der Version Rauchbiermärzen in einem der historischen Räume mit köstlichem, hausgemachtem Gebäck in gelöster Stimmung genossen bis wir dann am Rande der Gärtnerstadt im zweifellos besten Restaurant Bambergs bis spät in die Nacht genussreich tafelten. (-hwb)

Slow Food wehrt sich gegen Glyphosat

ECHA - der Ausschuss für Risikobewertung der Europäischen Chemikalienagentur bleibt bei seiner Einstufung von Glyphosat *“als Substanz, die schwere Augenschäden verursacht und schädlich für im Wasser lebende Organismen”*. Die verfügbaren wissenschaftlichen Erkenntnisse würden nicht die Kriterien erfüllen, Glyphosat als krebserregend, mutagen oder fortpflanzungsschädigend einzustufen. Nun müssen die EU und ihre Staaten im „permanenten Ausschuss“ über die weitere Zulassung (15 Jahre!) abstimmen. Slow Food unterstützt die Europäische Bürgerinitiative „Stop Glyphosate“, die bereits 500.000 Bürger unterschrieben haben. Auch Sie, der oder die Sie dies lesen, können diese europäische Petition unterschreiben. Der englische Text ist leicht verständlich, der Link führt sie zur Slow Food International-Webseite <http://www.slowfood.com/what-we-do/themes/gmos/stop-glyphosate/>

VON MITGLIEDERN & UNTERSTÜTZERN

Begrüßung

Herzlich und mit Freude begrüßen wir diese neuen Mitglieder bei Slow Food Hohenlohe-Tauber-Main-Franken: *Birgit Klingenberg, Felix Weykenat, Marion Rabenstein, Ulrike und Jürgen Faust*

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: ♥Die Eichelschwein GmbH (U), Freising – ihre große Waldweide ist seit Anbeginn bei Iphofen im Steigerwald - hat ihren Internetauftritt neu gestaltet. Ab sofort können die Produkte vom Eichelschwein im Online-Shop www.eichelschwein.de bestellt werden. Verkosten kann man so manches auf der Slow Food Messe in Stuttgart (20.-23.04.17), Messegelände am Flughafen. Jetzt verfügbar: Brotzeitspeck, Rückenspeck, Lachsschinken mit Edelschimmel und Salami mit Edelschimmel, alle luftgetrocknet. ♥Das Restaurant „Alter Esel“ von **Ramona** und **Markus Söder** in Marktbreit, Marktstr. 10, Tel: 09332-5949477, bietet an sechs Freitagen in den Monaten 5 (5.), 6 (2.), 7 (7.) und 10 (6.), 11 (3.), 12 (1.) einen Genussabend mit 4-Gänge-Menü und abgestimmter Getränkebegleitung, fünfmal Wein, einmal Bier. Die Weine stellen drei fränkische Weinmacher, die Weingüter May (U), Retzstadt, Bickel-Stumpf (U), Frickenhausen und Mustea® (von der Quitte) unseres Mitglieds **Marius Wittur**, Untereisenheim. Am französischen Abend stellt die Weine Mitglied **Pascal Boesch**, Victoria Weine, Bad Mergentheim, das exquisite Craft Beer kommt aus der Rhön. Menü mit Getränken und allerlei drum rum: € 76/Person. ♥Das Weingut Wirsching, Iphofen, Ludwigstr. 16, www.wirsching.de, unseres Mitglieds **Dr. Heinrich Wirsching** zeichnete das Genussmagazin „Selection“ aus als „Deutsches Weingut des Jahres 2017“ aufgrund ihrer Weine Silvaner, Riesling und Scheurebe. Wir gratulieren herzlich! ♥Mitglied **Ludwig Fischbach**, Betreiber der Kneipe mit Restaurant-Ambition im Schweinfurter KuK (Kino und Kneipe), Ignaz-Schön-Str. 32, veranstaltete am Freitag, 17.03., in seinem Lokal seine 2. Craft-Beer-Messe: zwischen 12 und 23 Uhr genossen circa 750 (!) Genießer das vielfältige Angebot fränkischer Kleinbrauer. Weitere Fischbach-Veranstaltungen siehe www.einfachkuk.de. ♥Mitglied **Marius Wittur**, Untereisenheim, Hadergasse 19, www.mustea.de, wurde von Sternekoch Alexander Hermann in seiner Sendung „Aufgebäbelt“ am 19.03. im Bayerischen Fernsehen ausführlich zum Thema Quitte interviewt. Die Aufnahmen wurden im Herbst 2016 gefilmt an der Mainschleife bei Volkach.

Tauberfranken: Die Metzgerei Bauer's Brotzeit, ein Betrieb der Distelhäuser Brauerei (U, **Sabine Bauer** Mitglied), TBB-Distelhausen, Bundesstr. 49, Tel: 09341-805936, ist eine der Metzgereien, die auch Fleisch des Archepassagiers Weideochse vom Limpurger Rind g.U. anbietet, den Bauer Heinz Hofmann aus Hardheim-Gerichtstetten aufgezogen und ihm fast drei Jahre Leben auf der Weide und winters im strohgepolsterten Laufstall gegönnt hat. Als leckeren Ostergenuss kann man dieses herausragende Rindfleisch ab 27.03. bestellen, abzuholen oder sich schicken zu lassen ab 11.04.2017. Bis dahin reift das Fleisch in der Reifekammer der Metzgerei.

Mitglieder-Kaleidoskop

„Schöne Formen sehen“ bedeutet das dem Griechischen entlehnte Wort Kaleidoskop. Hier jedoch ist es der Blick auf die schöne, bunte und dynamische Welt unserer Mitgliedschaft: interessante Berufe, Projekte und Engagements, über die zu berichten lohnt, weil sie Slow Food bereichern und zugleich die Slow Food Anliegen leben und vervielfältigen. 😊

Andreas Berns, stellvertretender Leiter unserer Regionalgruppe und Regionsbetreuer für die Region Tauberfranken, engagiert sich neben seinem Beruf und seinen Aufgaben bei uns nun auch seit dem 16.03.2017 als Vorstandsvorsitzender des an diesem Tag gegründeten Vereins „Igerswein e.V.“. Zuvor betonte er jedoch, dass er die Wahl nur annehme, wenn das Thema Glyphosat, ein umstrittenes Pestizid, prüfend diskutiert wird von Vorstand und Weinbauberater; durch Slow Food sei er kritisch gegenüber allem, das Slow Foods Lebensmittelcredo > gut, sauber, fair < beeinträchtigen könne. Igersheim, einst ein Weindorf mit über 800-jähriger Tradition, suchte im Jahr 1906 die Peronospera heim, ein Pilz, den falschen Mehltau verursachend, und vernichtete fast den gesamten Rebbestand. Nun will der Verein dafür sorgen, dass hier wieder Wein wächst, vorerst auf 80 Ar (8.000 qm). 😊

Foto Hans-Werner Bunz



Heiko Langhans ist Koch. Einst Küchenchef in einem Münsteraner Delikatessenbetrieb, machte er sich selbstständig, zuerst in Hamburg und seit zwei Jahren nun in Königsberg in Bayern. Sein Konzept: Suppen in Dosen. Ganz klein fing er in Hamburg an, verkaufte seine Erzeugnisse auf Wochenmärkten, später auch an festen Ständen in Markthallen. Dann überkam ihn Sehnsucht nach der fränkischen Heimat, denn Suppen kochen und als Dosenprodukt versenden kann man von überall, sagte er sich. Seine Kochwerkstatt, ursprünglich eine Doppelgarage mit Keller, erfüllt die sehr strengen EU-Richtlinien und bietet ihm beim Hinausgucken den Anblick der staufischen Burgruine über dem Städtchen; seine Vorräte lagern im Keller. Heiko Langhans' Manufaktur bietet aktuell 15 Produkte: fünf gebundene, vier klare Suppen, zwei Eintöpfe und vier Besonderheiten: Ragout extra Fin, Bolognese tradizionale, einen hellen, kräftigen Kalbs- und einen Gemüfefond. Die Dosen in edler Aufmachung fassen 400 ml. Das Besondere seiner Produkte ist ihre Qualität: die handgeschnittenen Gemüseeinlagen sind knackig, alle Zutaten stammen vorwiegend aus der heimischen Region, das Fleisch von Tieren aus bäuerlicher Haltung vom nahen EU-zertifizierten, selbst schlachtenden Metzger, selbstverständlich keine Zusatz-, Konservierungs- und Farbstoffe, kein Zucker, kein Geschmacksverstärker – pure Natur, perfektes Handwerk und viel Zeit. Langhans' feine Produkte gibt es in ausgewählten Delikatessengeschäften und in seinem Online-Shop www.langhans-suppenmanufaktur.de. 😊

News nur für Mitglieder

Auf www.slowfood.de gibt es für Mitglieder einen leicht zu findenden **internen Bereich**: auf der Startseite in der Spalte ganz rechts oben. Zugang erhalten Sie mit Hilfe Ihres vollen Namens, Mitgliedsnummer, Benutzernamens, Passwort, Postleitzahl und E-Mail-Adresse.

SLOW FOOD BILDUNG

Kochen & Backen im April

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

Im April sind zwei Slow Food Kochklubs aktiv: der aktuell bei uns einzige aktive Kinderkochklub **Lukikoku in Coburg** am Dienstag, **04.04., 14 Uhr**, in der Luthervolksschule, Albertsplatz 1. Die Leitung hat unser Mitglied **Kerstin Haas**. Zugelassen sind nur Kinder der Schule, die man übers Sekretariat anmelden kann. Auch am Dienstag, allerdings am **11.04. ab 18 Uhr** kocht der **Slow Food Kochklub Schweinfurt Österliches** in der Küche des Kolping-Hotels, Schweinfurt, Moritz-Fischer-Str. 3. Die Leitung hat Mitglied **Christoph Därr**. Hier können die Teilnehmer auch eigene Rezepte kochen, müssen aber die Zutaten beistellen. Getränke besorgt Christoph Därr. Bei Interesse: christoph.daerr@gmx.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.

März

Das beste Hohenloher Rauchfleisch – ein Wettbewerb

Freitag, 31.03., 16 Uhr, Museumsgasthof „Roter Ochse“, Dorfstr. 53, Schwäbisch Hall-Wackershofen: Die Wettbewerbsjury arbeitet an der Bewertung, bei **12 (!)** Teilnehmern durchaus eine zeitraubende Aufgabe. Die Gewinner stellt Bernulf Schlauch, Regionsbetreuer und Organisator dieser Wettbewerbe, im Rahmen dieses Menüs vor, das im Restaurant des Museumsgasthofs um **19 Uhr** beginnt; **eine Anmeldung ist erforderlich:**

- *Selleriesamtuppe mit Frühlingskräutern und Schinkenschnitte;*
- *Butternusskürbisaufbau mit Schinken und Shiitake aus Goggenbach;*
- *Pochierter Schinken auf Alblinsen* mit jungem Lauch und Nudelblatt;*
- *Musmehl*-Flammerie mit Ilsfelder Obst (* Passagiere der Arche des Geschmacks)*

April

Schneckentafel Taubertal: Jubiläumsauftakt

Mittwoch, 05.04., 19 Uhr: 2017 ist ein Jubiläumsjahr: Slow Food Deutschland feiert seinen 25. Geburtstag; 25 Regionalgruppen feiern dies mit eigenen Veranstaltungen. Die Schneckentafel Taubertal ist der Vorreiter: im **Hotel Restaurant „Laurentius“ (U), Marktplatz 5, in Weikersheim** wird dem Genuss gefrönt unter dem Motto „**Presidi** im Sternenglanz“; **eine Anmeldung ist erforderlich.**

- *Bamberger Hörnla g.g.A. als „Salat“ mit Mostrich, gebackenes Erlenbacher Forellentartar*
- *Albaleisa „Suppe“ mit pochiertem Ei und Schwäbisch-Hällischem-Coppaknusper*
- *Weideochsochse vom Limpurger Rind g.U. „Metzgerei Bauer“ in Tauberschwärz*
- *Legeres Kompott von Fränkischem Grünkern g.U. und Hutzelfrüchten, Champagnerbratbirnensorbet und Schrozberger Schmand*

Der Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe

Donnerstag, 20.04., 14 – 22 Uhr, Freitag - Sonntag, 21. – 23.04., 10 – 18 Uhr: Die Messe feiert heuer ihr Zehnjähriges: Die **Slow Food Messe in Stuttgart, Messegelände am Flughafen**. Rund 550 Aussteller werden erwartet aus Europa, vorwiegend jedoch aus deutschen Regionen. Die ausgestellten handwerklich erzeugten Produkte haben die strengen Qualitätskriterien erfüllt. Sicherheitshalber werden auch vor Ort weitere Kontrollen durchgeführt, wofür noch Freiwillige gesucht werden; sie werden schon am Tag zuvor geschult. Zwei Hallen füllt inzwischen die Slow Food Messe als Teil der so genannten Frühlingsmesse. Neue Highlights sind: Whisky-Brenner, Schokoladenerzeuger und Kaffeeröster informieren über ihre Produkte. Küchenkünstler vermitteln Basiswissen der Kochkunst. Geschmackserlebnisse – geführte Lebensmittelverkostungen – eröffnen Perspektiven. Ganz neu ist der Marktplatz des Brauerhandwerks.

Den **Gemeinschaftsstand Hohenlohe** unserer Regionalgruppe organisierte Regionsbetreuer Bernulf Schlauch. **Noch ist ein Platz frei:** Bei Interesse bitte direkt an Bernulf Schlauch wenden, Tel: 07905-477 oder E-Mail bernufs@t-online.de. Verschiedene Erzeuger unserer Region sind auch mit Einzelständen vertreten. Nicht nur die 80.000 – 90.000 Besucher der Frühlingsmesse, die meisten davon besuchen die Slow Food Hallen, auch die Aussteller bestätigen Jahr für Jahr die Attraktivität dieser Messe. Es lohnt sich, sie zu besuchen und dort auszustellen: Tageskarte € 13,-, ermäßigt für Schüler, Studenten, Rentner, Schwerbehinderte € 10,-.

2 Rotgelegte treffen 3 Alte-fränkische-Sätze und 1 Alte-Reben-M/T

Freitag, 21.04., 18:30 Uhr: Erstklassige Erzeuger aus der Schweinfurter und angrenzenden Regionen - Winzer, Metzger und Bäcker - geben mit ihren Produkten ein Stelldichein und fordern unsere Sinne. Doch zuvor - Treffpunkt Weinstube „**Zum Grünen Baum**“ -, sofern das Wetter es zulässt, erklimmen wir in **97537 Wipfeld** den **Kirchberg** aus dreierlei Gründen: um dieses seiner Innenausstattung wegen sehr sehenswerte Baudenkmal zu besichtigen, dann den wundervollen Blick ins Maintal stromauf-, stromabwärts zu genießen, und schließlich den historischen Weinberg mit Altem fränkischen Satz kennen zu lernen und seinen Winzer, Herbert Schneider, dessen Wein wir später auch genießen werden.

Um **19:30 Uhr** treffen wir uns dann im **Kellergewölbe** des Winzers in der **Nikolaus-Müller-Str. 1**, direkt neben der Weinstube „Zum grünen Baum“. In dieser animierenden Umgebung verkosten wir drei verschiedene Weine vom Alten fränkischen Satz, zwei aus den historischen Anla-

gen der Winzer Herbert Schneider und des Bio-Weinguts Wallrapp in Theilheim ob. Randersacker, und einen aus der im Jahr 2010 angelegten der Winzer Sommerach; der vierte Wein, jeweils 0,1 Liter, ist ein Müller-Thurgau alte Reben des Weinguts Brügel (U) aus Castell-Greuth. Herbert Schneider und der Sommeracher Kellermeister Stefan Gerhard kommentieren die Weine. Selbstverständlich gibt's Mineralwasser zum Neutralisieren zwischendurch.

Dazu genießen und verkosten wir zwei dicke Scheiben Rotgelegter (eine besondere Art von Rotwurst mit großen Fleischstücken, typisch für diesen Teil Unterfrankens) zweier vorzüglicher Metzgereien: die unseres Mitglieds **Ralf Winter** in Schweinfurt und die von Bernd Unger in Wetzhausen, **1. Preisträger** im Rotgelegten-Wettbewerb des 8. Rhöner Wurstmarkts vorigen Oktobers. Zur Wurst gehört auch Brot, was der einstige Bäcker Walter, jetziger Pächter des "Grünen Baum", und **MainBäcker Heinrich** (U & Mitglieder) beistellen. **Nicht vergessen: Papier und Bleistift** zum Notizen machen. **Eine Anmeldung ist erforderlich.**

Geschmackserlebnis „Blauer Silvaner“

Freitag, 28.04., 19 Uhr: Die erste Veranstaltung der Würzburger Aktiven findet in den Barocksälen der **Greisinghäuser** statt, **Neubastr. 10-14, Würzburg**, und ist der raren Sorte Blauer Silvaner gewidmet, einem Weißwein. Diese Mutation des Silvaners kam einst nur in alten Weinanlagen im gemischten Satz vor und wird heute von der Rebschule Steinmann (Inhaber ist unser Mitglied *Petra Steinmann-Gronau*) wieder vermehrt. Die Sorte wird in allen deutschen Weinbaugebieten angebaut, überwiegend in Franken: von Alzenau bis Zeil am Main entstehen ganz unterschiedliche Weine, die wir gemeinsam kennenlernen und verkosten werden.

An diesem Abend werden die neun Winzer persönlich anwesend sein und über ihrem Wein informieren. 11 Kabinett- bzw. Spätlese-Weine der Jahrgänge 2015 und 2016, sehr unterschiedlich ausgebaut, fordern Ihre Sinne und bieten Genuss. Die Rebsorte ist ein Kandidat für die Arche des Geschmacks. Bringen Sie bitte Schreibmaterial und Notizblatt mit zum Notieren der Geschmackseindrücke. Damit Sie auch später wissen, welcher Wein und warum er Ihr Favorit war. Eine herzhaft Brotzeit ist die gute Unterlage. (HSt) **Eine Anmeldung ist erforderlich.**

Diese Weingüter nehmen teil, mit * gekennzeichnete stellen ihren Wein persönlich vor:
 * Weingut Arnold (Randersacker), Weingut Stefan Bauer (Thüngersheim), *Weingut Geißendörfer (Buchbrunn), *Weingut Huller (Homburg/Main), *Weingut König (Randersacker), Weingut Krämer (Obereisenheim), *Weingut Horst Sauer (Escherndorf), *Weingut Schloss Saaleck (Hammelburg), *Weingut Schloss Sommerhausen (Sommerhausen), *Weingut Stühler (Untereisenheim), *Weingut Wenzel (Alzenau-Wasserlos)

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

Anmelde-Coupon für Veranstaltungen

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:

Menü: Das beste Hohenloher Rauchfleisch, Freitag, 31.03.2017, 19 Uhr, Museumsgasthof „Roter Ochse“, Dorfstr. 53, Schwäbisch Hall-Wackershofen, 4-Gänge-Menü wie beschrieben

_____ Teilnehmer, Anmeldeschluss 24.03.2017.

Schneckentafel Taubertal, Mittwoch, 05.04.2017, 19 Uhr, Hotel Restaurant „Laurentius“, Marktplatz 5, Weikersheim, Menü wie beschrieben

_____ Mitglieder € 29,- , _____ Nichtmitglieder € 34,-, Anmeldeschluss 29.03.2017

3 Rotgelegte treffen 3 Alte fränkische Sätze & 1 alte Reben M/T, Freitag, 21.04.2017, 18:30 Uhr, Treffpunkt Weinstube „Zum grünen Baum“, Wipfeld, Getränke und Speisen wie beschrieben

_____ Mitglieder € 18,50, _____ Nichtmitglieder € 19,50, Anmeldeschluss 12.04.2017

Geschmackserlebnis „Blauer Silvaner“, Freitag, 28.04.2017, 19 Uhr, Barocksaal in den Greisinghäusern, Neubastr. 10-14, Würzburg, Weine, Verkostung und Zutaten wie beschrieben

_____ Teilnehmer € 29,00, Anmeldeschluss: 20.04.2017