
NACHRICHTEN

2. Jahrgang

Ausgabe 03 - 2018

Erscheinungstermin 04.03.2018

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



Liebe Leserin, lieber Leser,

endlich vertreiben wärmende Sonnenstrahlen die Februarkälte! Aber nicht nur die Sonne und die Vorfreude auf erste frische Gemüse macht den Monat März spannend, sondern eine Vielzahl von Veranstaltungen von und mit uns: 😊 Am Dienstag, 6. März, 19 Uhr, findet im Schröderhaus (Peterplatz, Würzburg) das Würzburg Stadtgespräch statt: Thema „*Alles bio, alles billig?*“. Moderiert von der Mainpostredaktion diskutieren voraussichtlich Eva Friedrich (Bio-Laden Eva's Natürlich Lecker, Unterpleichfeld), Steffen Jodl (Bund Naturschutz), Michael Stolzenberger (Obmann Bayerischer Bauernverband, Landwirt) und Marco Trabold (Edeka-Trabold). 😊 Am Samstag, 10. März, laden wir zum Innereienessen in den Landgasthof „Zum Falken“ nach Taubertzell. Patron Lars Zwick bereitet ein 5-Gang-Menü zu, das Öko-Weingut Stefan Krämer bietet die passende Weinbegleitung (> Seite 3). 😊 Am 10./11. März findet von 10 – 18 Uhr in der Karl-Knauf-Halle in Iphofen die 10. Feinschmeckermesse statt. Wir sind wieder mit einem Stand vertreten und stellen in einem Geschmackserlebnis unsere neuen Archepassagiere vor (> Seite 3). Unter den Ausstellern sind auch wieder viele Slow Food Mitglieder und Unterstützer, die sich über einen Besuch freuen. 😊 Nicht vergessen: Unsere **Mitgliederversammlung** am 17. März ab 15:30 Uhr im Gemeindefaal der evangelischen Gemeinde in Marktbreit. Nach dem ausführlichen Rückblick werden Sie die Convivumleitung neu wählen und diese dann Sie über die Planungen für die folgenden Monate informieren. Auch der Genuss wird nicht zu kurz kommen, nach einer Weinprobe verschiedener Silvaner (traditionell, natur, orange) erwartet Sie ein 3-Gänge-Menü im Gasthof „Michel's Stern“ (> Seite 4). 😊 Sie bei einer der Veranstaltungen begrüßen zu dürfen, darauf freut sich

Ihr **Gerd Sych**

GANZ AKTUELL

BR informierte über Genusssort Fatschenbrunn

Fatschenbrunn. (-hwb) Die Auszeichnung als Bayerischer Genusssort lockte ein Team des Bayerischen Rundfunks und Fernsehens nach Fatschenbrunn. Beides, interviewt und gedreht für eine Reportage in BR 1 (Wortbeitrag) und BR Fernsehen geschah am Samstag, 03.03., vor Ort. Gesendet wurden beide Beiträge dann am Montag, 05.03.: Im Rundfunk in der Sendung „Mittags in Mainfranken“ zwischen 12 und 13 Uhr, im BR Fernsehen in der „Frankenschau“ ab 17:30 Uhr. Diese Sendung ist auch in der Mediathek des Bayerischen Fernsehens unter dem Stichwort *Frankenschau* längere Zeit zum nachträglichen Sichanschauen verfügbar.

Was macht das 280 Einwohner-Dorf Fatschenbrunn zum Genusssort? Nicht, dass es das höchstgelegene des Steigerwalds ist. Nicht, weil es attraktiv ist (hatte 2013 den 1. Preis im Wettbewerb „Unser Dorf soll schöner werden“ gewonnen). Sondern weil Touristen es attraktiv finden und weil es besondere Genüsse bietet. Beispielsweise köstliche Hutkräpfen, die **Monika Pfaff** bäckt, manche sagen auch knieknirschlich dazu, weil sie mit Hilfe des Knies geformt werden; bei Monika Pfaff wirken sie wie ein Hut mit Blumendekor. **Und** die Schnäpse von **Wendelin Bäuerlein** aus den Früchten der ihn hier umgebenden vielfältigen Obstlandschaft. **Und** die Honige des Bienenparadieses, wie Imker **Edelbert Stapf** Fatschenbrunn mit seiner Umgebung bezeichnet. **Und** die Wildbret-Würste von Jäger **Wolfgang Oppelt**. **Und** die vorzüglichen, nach traditionelle Art erzeugten Fatschenbrunner Hutzelnbirnen (Passagier der Slow food

Arche des Geschmacks) von Mitglied **Franz Hümmer**. **Und** der **Gasthof Lindenhof**, in allen bisherigen Slow Food Genussführern enthalten, seiner bodenständigen, vorzüglichen Küche wegen, die Hausgäste genießen. **Und** die ausgezeichneten Naturweine, darunter Seltenheiten, auch ein vorzüglicher Alter fränkischer Satz von wurzelechten, 120 Jahre alten Reben, vom Slow Food Unterstützer **Weingut Scholtens (U)**. **Und** die dazu gehörige **Weinstube**, in der Vater Nikos und Sohn Noels ausgezeichnete Weine ausgeschrieben werden und Mutter Salomes Küche ebenso erfreut wie ihr zauberischer Garten im Frühling, Sommer und Herbst.

14 bayerische Genusssorte von 43 in unserer Region

München. (-hwb) Der erste Teil der Auswahl zu den vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten geplanten 100 Genusssorten in Bayern ist abgeschlossen. Aus Sicht unserer Region ist das Ergebnis erfreulich: 14 Orte und Landschaften dürfen sich jetzt Genusssort nennen, das sind immerhin fast 31 Prozent. Im *Fränkischen Weinland* sind es Fatschenbrunn, höchst gelegener Ort im Steigerwald., Iphofen, Markt Eisenheim, Randersacker, Sulzfeld a.M., die Weininsel der Volkacher Mainschleife mit unserer Obst-Hochstamm-Streuobstwiese und das Weinparadies des südlichen Steigerwalds. Im *Obermain-Gebiet* sind Genusssorte Bamberg, Coburg und der Fränkische Brauereienweg bei Aufseß. In der Region *Rhön-Grabfeld* tragen diesen werbewirksamen Titel nun Hammelburg, Markt Oberelsbach und Ostheim v.d. Rhön, in *Churfranken* am bayerischen Untermain die Stadt Miltenberg. Zählt man allerdings die Ortschaften freuen sich nicht nur 14 sondern insgesamt 31 Städte und Dörfer über diesen werbewirksamen Titel. Aktuell läuft der zweite Teil der Auswahl, bei der vielleicht weitere Orte unserer Region zum Genusssort ernannt werden.

VON MITGLIEDERN & UNTERSTÜTZERN

Begrüßung

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

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: ♥Mitglied **Ludwig Fischbach**, Wirt und Küchenchef der **KuKneipe**, Schweinfurt, Ignaz-Schön-Str. 32, Tel: 09721-3869300, veranstaltet am Freitag, 27.04., 19 Uhr, zusammen mit dem jungen Demeter-Winzer Michael Christ, Slow Food Mitglied ist Vater **Helmut Christ**, Nordheim/Main, Volkacher Str. 6, einen Genussabend: 1. Ein feines Drei-Gänge-menü von Ludwig Fischbach: >Fischsüppchen à la Bouillabaise mit Forelle & Lauch; >Böfflamott vom fränkischen Weiderind in Spätburgunder, Brezenknödel, glasiertes Gemüse, >lauwarmer Schokokuchen mit Rotwein-Sabayon. Dazu werden sechs außergewöhnliche Weine (je 0,1 l) Barrique- alternativ Tonneau-gereift der Jahre 2015/16 gereicht. Außerdem toastet Michael Christ über offenem Feuer ein Barriquefass und beantwortet alle Fragen der Gäste zu seinem Tun und den Weinen. Alles zusammen für € 45,- pro Person. ♥Das Weingut von Mitglied **Michael Huller**, Maintalstr. 11, 97855 Triefenstein-Homburg, www.weingut-huller.de, freut über neue Auszeichnungen: Bei der letzten fränkischen Weinprämierung gewannen Silber drei Homburger-Kallmuth-Weine: 2016 Weißer Burgunder Kabinett (Silber auch beim awc Vienna), 2016 LUNA Silvaner Spätlese und 2016 Domina Barrique - alle trocken. Seine Trauben, akribisch von Hand einzeln entrappt, kriegen am Stock die Zeit, die sie brauchen zur optimalen Reife. Auf Maschineneinsatz wird, wo nur möglich, verzichtet. Zwei interessante Genusstermine im April bietet die Weingut-Webseite.

Obermain: ♥Mitglied **Max Hendlmeier**, Coburg, Emil-Bätz-Str. 21, www.weintalk.de, Tel: 09561 - 3 22 55, mit seiner Firma WeinTalk – Weinreisen & Weinseminare, hat wieder zwei Weinreisen geplant: „*Valdobbiadene, Breganze und Friaul*“ – eine Reise für Weinfreunde, 29.04. – 06.05.2018. Sie kostet € 1.560 pro Person. Ein Platz ist noch frei. Im Preis enthalten sind die Fahrt im komfortablen, Reisebus, alle Führungen, Eintrittsgebühren, Besuche, Degustationen sowie eine ausführliche Reisemappe. Dazu insgesamt sieben verschiedene Menüs (alle incl.

Wein, Wasser, Kaffee, Trinkgelder). Übernachtung im Doppelzimmer incl. Frühstücksbüfett. Auf Wunsch stehen Einzelzimmer gegen einen Aufpreis von 185 Euro zur Verfügung. Details bitte direkt bei Herrn Hendlmeier erfragen oder die Reisebeschreibung anfordern.

Als Vorschau gibt es inzwischen auch eine Reise im Herbst (03. – 10.10.2018): *...farbiges Armenien... eine Kultur- und Weinreise*. Die Anreise nach Jeriwan ist individuell. Ab Flughafen ist dann für alles gesorgt. Lassen Sie sich die - wie immer bei ihm - vorzüglich informierende und bebilderte Reisebeschreibung zuschicken, denn hier ist nicht genug Platz dafür. Hier also nur die wichtigsten Daten: **Reisepreis € 915,-** mit Transfer zum Hotel (hin Hauptgruppe, zurück für alle), sehr gut Deutsch sprechende Reiseleitung, Reisebus mit einheimischem Fahrer, alle Führungen und Degustationen, alle Menüs inkl. Tischwein, Wasser, Kaffee, Trinkgelder. Übernachtung im Doppelzimmer, Frühstück, Reisesicherungsschein. Mindestens 12, max. 16 Teilnehmer.

Tauberfranken: ♥Das Öko-Weingut mit Weinwirtschaft von Mitglied **Christian Geier**, Königheim, Baugasse 10, Tel: www.oekoweingut-geier.de, öffnet seine Weinwirtschaft im März vom 08.03. – 25.03. jeweils von Donnerstag bis Samstag ab 17 Uhr, an Sonn- und Feiertag ab 15 Uhr. Auch im April gibt es Termine dafür: vom 12.04. -29.04. jeweils an den gleichen Tagen und ab den gleichen Uhrzeiten. ♥Das Bio-Weingut Baumann, Gerlachsheim, Herrenbergstr. 7, Tel: 09343-8179, www.bioweingut-baumann.de, veranstaltet in seinem auch als Heckenwirtschaft dienenden Gasthaus „Sonne“ in der Ortsmitte, Würzburger Str. 69, am Samstag, 07.04.2018,

einen genussreichen *Tauberfränkischen Abend* unter dem Motto: Die Region, ein Genuss! Es wird ein 5-Gänge-Menü geben mit Köstlichkeiten der Region – ein Erlebnis für alle Sinne für € 45,-/Person. Verbindliche Anmeldungen: Telefon oder eMail: info@bioweingut-baumann.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. **Alle Preise finden Sie im Anmeldeformular.**

März

Innereien-Menü mit Weinbegleitung

Adelshofen-Tauberszell, Landhaus zum Falken, Nr. 41, Samstag, 10.03.2018, 18:45 Uhr: Ein seltener Genuss: Innereien! Sogar von sehr verschiedenen Tieren: nämlich vom Schwein, vom Kalb und vom Ochsen. Plus Steillagen-Weine vom exzellenten Bio-Weingut von Mitglied **Stephan Krämer** aus Auernhofen. Das 5-Gänge-Menü bietet Variationen von Leberwurst, Kalbsbries, Ochsenchwanz und Kalbsleber. Freuen Sie sich auf dieses Menü und seine Weißweinbegleitung (je 1 Glas):

😊 *Fränkische Hausmacher-Leberwurst, Gewürzbrote; Wein: Müller-Thurgau*

😊 *Gebratenes Kalbsbries mit Feldsalat in Verjus-Dressing; Wein: Premium-Silvaner*

😊 *Klare Ochsenchwanzsuppe mit Einlage; Wein: Johanniter*

😊 *Kalbsleber mit glasierten Äpfeln, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree; Wein: Scheurebe*

😊 *Gratinierter Ziegenkäse mit Honig; Bernulfs Quittenschnaps von 2016*

Man kann auch nur einen oder zwei Weine bestellen und sie vor Ort bezahlen. Es gibt auch eine vegetarische Alternative; alt. auch mit Forelle, dies aber bitte vor Ort erwähnen.

10. Fränkische Feinschmeckermesse: Besuchen Sie uns!

Iphofen, Karl-Knauf-Halle, 10./11.03., 10 – 18 Uhr: Seit Anbeginn, also seit dem Jahr 2000 ist unsere Regionalgruppe bei dieser Messe aktiv. So auch heuer: am gewohnten Platz rechts gleich neben dem Eingang. Diese Genussmesse handwerklicher Erzeugnisse zieht viele Menschen auch aus weiteren Entfernungen an. Unser Thema ist die Arche des Geschmacks und unsere Beiträge dazu. Ein kleines Geschmackserlebnis am Stand mit unserem neuesten Archepassagier Fatschenbrunner Birnenhutzeln lockert die Gespräche. Wir informieren über alle unsere 14 und noch weitere neue. Aber auch über jene, die in unserem Gebiet angebaut werden oder weiden: Der im Bauland angebaute Fränkische Grünkern g.U. (vom Heilbronner Land an Bord gebracht), die Alblinse (von Stuttgart und Ulm an Bord gebracht) mit Anbau im

Taubertal angebaut und das in der Westrhön weidende Rotvieh (von Regensburg und Sauerland an Bord gebracht).

Mitgliederversammlung: Information und Genüsse

Marktbreit, Evangelischer Pfarrsaal, Bernhard-Fischer-Straße, Samstag, 17.03.2018, 15:30 Uhr: Gegenüber dem Hoteleingang von „Michels Stern“ (U) ist unser Tagungsraum. Juristisch kein Verein, sondern eine Abteilung von Slow Food Deutschland e.V., verlangt der Verein ordnungsgemäße Wahlen der Leitung alle zwei Jahre – und damit heuer. Nach den Formalien (Rechenschaftsberichte, Entlastung, Wahlen von Leiter/in und Stellvertreter/in und Bestätigung des Kassenwarts, der ein neuer sein wird, da Thomas Raab, der längjährige, sein Amt abgeben will, wird es ein besonderes Genusserlebnis geben: Eine Orange-Wein-Verkostung. Danach gehen wir hinüber ins Restaurant von Michels Stern (U), Bahnhofstr. 9, um entspannt den Abend zu genießen bei diesem feinen Menü und Weinen des gut bestückten Restaurant-Kellers:

😊 *Terrine von Lachs und Zander, gebratene Jakobsmuschel, Senf-Dill-Sauce;*

😊 *Rücken (Karrée rosa gebraten) und Haxe (geschmort) vom fränkischen Lamm, Thymian-Grieß-Schnitte, Petersilienwurzelputee, Urkarotte;*

😊 *Crème Brulee von Brunners Ziegenkäse, Rosmarin-Eis, eingelegte Birnen.*

Keine Kosten fallen an für die Mitgliederversammlung im Evangelischen Pfarrsaal, aber fürs Menü im Restaurant von Michels Stern: Bitte als Vorkasse. Ihre Getränke zum Menü bezahlen Sie nach Verzehr dem Service-Personal des Restaurants.

April

Slow Food Messe: Aussteller + 3 Geschmackserlebnisse von uns

Stuttgart, Messegelände am Flugplatz, Hallen 5 & 9, Do – So, 05. – 08.04.2018: Do 14 – 22 Uhr, Fr – So 10 – 18 Uhr: Im Rahmen dieser aus vielen Messen bestehenden Frühlingsmesse ist die Slow Food Messe der Magnet. In Halle 5 stellen vor allem die inländischen Aussteller aus, in Halle 9 die ausländischen; ebenso sind hier die Aktionsplattformen. Auch in Halle 7 – hier sind vor allem Aussteller von „Fair handeln“ - werden Slow-Food-Messe-Aussteller sein plus die lange Tafel. Wohl mindestens 500 Aussteller werden es heuer wieder sein. Darunter auch wieder 10 aus Hohenlohe für den Hohenlohe-Gemeinschaftsstand, organisiert durch unseren Regionsbetreuer **Bernulf Schlauch**, der auch seine Blütenschaumweine und Schnäpse ausstellt. Die einst – 2008 – von unserem Mitglied **Otto Geisel**, seinerzeit Vorstand von Slow Food Deutschland initiiert als erste wirkliche Slow Food Messe in Deutschland – hat sich sehr entwickelt, auch wenn die Zahl deutscher handwerklicher Aussteller nicht so stark gewachsen ist wie erhofft: Begann unsere Region einst mit drei Gemeinschaftsständen plus diverse Einzelaussteller, gibt es seit einigen Jahren nur einen Gemeinschaftsstand plus Einzelaussteller, die etwas mehr wurden.

Verschärfte Zulassungsbedingungen kein Hindernis. Heute kann man sagen, dass die zugelassenen Produkte die Slow Food Forderung von "sauber" im Hinblick auf Zusatzstoffe erfüllen: sie sind frei davon bis auf ganz wenige zugelassene in besonderen Fällen.

Eine Besonderheit der Slow Food Messe sind die Geschmackserlebnisse. Heuer sind es drei, die unsere Mitglieder präsentieren: **Gerd Sych** zusammen mit Mitglied Winzer **Ulrich Bürks** und Josef Engelhard, Experte für alte Rebsorten (LA für Weinbau & Gartenbau) präsentieren *Alter fränkischer Satz und traditionelle fränkische Wurst* (€ 17) am Samstag, 07.04., 11:30 – 12:30 Uhr im Restaurant am Wasser. Gewissermaßen ein erfahrener Kämpfe ist Mitglied **Dr. Gerhard Bauer**, heuer mit zwei Geschmackserlebnissen zum Wein: Am Samstag, 07.04., 12:30 – 13:15 Uhr zum Thema *Weinland Taubertal – die Vielfalt erschmecken* (€ 15), am Sonntag, 08.04., 16:00 – 16:45 Uhr zum Thema *Wurst trifft Wein oder Wein trifft Wurst* (€ 17).

Fränkische Winzerinnen

Unterbleichfeld, Eva's – Natürlich lecker, Hauptstr. 14, Samstag, 20.04., 19 Uhr: Sie sind hervorragend ausgebildet, haben schon ein Stück Weinwelt gesehen und treffen die letzte Entscheidung im Keller: Frankens Winzerinnen. Sie wollen keinen anderen Wein machen als die männlichen Kollegen, ihr Streben gilt dem perfekten Wein, für den sie immer öfter ausgezeichnet werden. Voraussichtlich acht Weinmacherinnen werden sich und ihren (Lieblings)-Wein persönlich vorstellen zum gemeinsamen Verkosten. Eva Friedrich hat dazu für uns kleine Gerichte zubereitet, die zwischendurch serviert werden. Wie immer ist bei Eva alles aus konsequent biologischer Erzeugung. Für Würzburger: Buslinie 460 nutzen ab Würzburg Busbahnhof

17:35 Uhr, Rückfahrt Unterpleichfeld 21:56 Uhr. Aus anderen Orten: Das Auto nehmen und eine Begleitung, die vom Wein nichts oder fast nichts probieren möchte.

Slow Food Genießertour ins Untersteinbacher Tal

Wolpertshausen, am Regionalmarkt Hohenlohe, Samstag, 21.04., 11 Uhr: Hier startet unsere Genießer-Bus-Tour. Über Diensbach, Langenburg erreichen wir Braunsbach und weiter geht's nach Bretzfeld-Weißlensburg, wo der interessante Milchschaftshof der Familie Jauernik lockt, die ihre Gäste vor der Hofführung mit hausgemachten Spezialitäten verwöhnt. Weiter geht's nach Pfedelbach-Lindelbach: Hier zeigt uns der innovative Metzger Friedrich Hack (Slow Food Unterstützer) sein Naturrauchhaus, in dem seine Würste, Speck und Schinken schonend räuchern. Mit schönem Blick ins Untersteinbacher Tal genießen wir dann eine Auswahl vom süffigen Most bis zum Apfel-Holunder-Drink im Obst- und Beerenhof der Familie Haußler. Abschluss ist die Heuholzer Kellerei. Hier probieren wir bei einem variationsreichen Vesperbuffet der Metzgerei Hack die letzten Tropfen, die einst die Dachsteiger Kellerei kelterte und ausbaute. Tourleiter ist Mitglied **Bernulf Schlauch**, Regionsbetreuer Hohenlohe und intimer Kenner der Region. Ihn unterstützt Mitorganisator Stefan Thaidismann, Hohenlohe Aktivtours, Braunsbach, **der auch die Anmeldungen annimmt:** Tel: 07906 - 94 03 344 oder per eMail info@hohenlohe-aktiv-tours.de, aber auch schriftlich: Hohenlohe Aktivtours, Geislinger Str. 1, 74542 Braunsbach, oder direkt via www.slowfood-htm.de unter **Veranstaltungen** diese Veranstaltungsseite aufrufen und direkt buchen, der Link verbindet sie mit dem Veranstalter.

Wein-Main-Fisch-Genüsse

Obereisenheim, Weingut Krämer, Türkenstr. 1, Samstag, 28.04., 18:30 Uhr: Gerd Krämer ist Winzer, Mainfischer und auch Hobbykoch. Sein Weingut hat einen guten Namen; die aktuelle Broschüre *Franken – Wein.Schöner.Land.* empfiehlt das Weingut als Geheimtipp unter den Heckenwirtschaften, wenn Fisch im Spiel ist. Auf 16 ha werden weiße und rote Weine aller Qualitätsstufen erzeugt. Der Winzer selbst war als Mainfischer auch schon Fernsehfilm des Bayerischen Fernsehens. Als Hobbykoch führt er uns ein in die traditionelle und moderne Fischküche mit einem alten Rezept für Meefischli und mit einem neuen für Karpfen bei diesem Vier-Gänge-Menü mit Weinbegleitung; im Teilnahmepreis sind die beiden Begrüßungsweine enthalten; die den Speisen hier beigefügten Weine sind Empfehlungen des Winzers & Kochs:
 😊 Begrüßung mit Weißwein Secco alt. Meefischer Cuvée trocken 😊 Karpfenschinken, Zander-Carpaccio, Weißbrot vom MainBäcker Heinrich (U), Wipfeld (2016 Silvaner QbA, trocken)
 😊 Saure Meefischli mit Bratkartoffeln (2016 Scheurebe QbA, trocken)
 😊 Hausgemachte Pasta, Forelle und Blutwurst (2016 Weißburgunder Kabinett, trocken)
 😊 Süß-deftiger Abschluss (2016 Rieslaner Auslese)

SLOW FOOD BILDUNG

Kochen & Backen

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

April

Im April sind die Kinderkochschule und zwei Kochklubs aktiv. **Coburg:** Die Kinderkochschule **Lukikoku**, geleitet von Mitglied **Kerstin Haas**, kocht am Dienstag, **17.04., 14 Uhr**, in der Luther-volksschule, Albertsplatz 1. Nur für Kinder der Schule, die man übers Sekretariat anmelden kann. **Königsberg i.B.:** Die **Kochwerkstatt Königsberg i.B.** kocht am **Montag, 09.04., 18:30 Uhr**, in der VHS-Küche, Königsberg, Alleestr. 1, mit heimischen Produkten leicht modernisierte traditionelle fränkische Gerichte; auch Interpretationen sind willkommen. Bei Interesse: Kontakt bunz@slowfood-htm.de. **Schweinfurt:** Der **Kochklub Schweinfurt** kocht am **Dienstag, 10.04., 18 Uhr**, Frühlingshaftes – ein breites Thema - in der Küche des Kolping-Hotels, Moritz-Fischer-Str. 3. Bei Interesse: Kontakt christoph.daerr@gmx.de.

Slow Food Wissen

Die fünf Slow Food Entwicklungsstufen

Bra/Italien. Die Triebkraft der Slow Food Bewegung – und eine Bewegung war sie von Anfang (1986) an – sind Visionen und Ideen, die sich zu bewährten Handlungsweisen einspielen. Das poetische und intelligente **Slow Food Manifest (Stufe 1)** war das Fundament einer Idee, die

inzwischen weltweit 100.000 Anhänger gefunden hat. In den 1990ern erkannte man die Notwendigkeit, das durch die industrielle Massenproduktion bedrohte Agrar- und Lebensmittel-erbe der Welt zu schützen (Stufe 2): **Die Arche des Geschmacks und die Presidia** entstanden. Die Verteidigung der Biodiversität ist seitdem ein Grundpfeiler von Slow Food. 2004 setzte **Terra Madre** (Stufe 3) sich als die wichtigste und ehrgeizigste Initiative durch. Mit den Welttreffen alle zwei Jahre dehnt dieses Netzwerk seinen Einfluss auf alle Kontinente aus und stärkt die Selbstachtung tausender Lebensmittelbündnisse. 2007 wird **Gut.Sauber.Fair.** (Stufe 4) zu einem Modell, das überall Aufmerksamkeit und Respekt erringt und die junge Generation begeistert. Stufe 5 ist die Erkenntnis der **zentralen Stellung des Essens**. Sie ist der Ausgangspunkt für eine neue Politik, eine neue Wirtschaft, eine neue Form von Gemeinschaft. Diese Gewissheit ist auch im Bewusstsein von Millionen Menschen überall auf der Welt. Dem Essen eine zentrale Stellung zuzumessen heißt, Essen als Grundrecht der Menschheit zu sehen. Es garantiert zugleich das Leben auf der Erde. (aus: Slow Food: die zentrale Stellung des Essens)

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 Thomas Raab, Kunigundendamm 54, 96050 Bamberg, mit den nachstehenden Angaben:

Innereien-Menü mit Weinbegleitung, Adelshofen-Taubertzell, Landhaus zum Falken, Nr. 41, **Samstag, 10.03., 18:45 Uhr**; Menü wie beschrieben

_____ Teilnehmer € 35,- + € 12 Weinbegleitung, Anmeldeschluss 06.03.2018

_____ Teilnehmer ohne Weine € 35,-; _____ vegetarisch / mit Forelle* € 35,-
(bitte Unerwünschtes streichen)

Mitgliederversammlung, Marktbreit, Ev. Gemeindehaus, Bernhard-Fischer-Straße, **Samstag, 17.03., 15:30 Uhr**; Mitgliederversammlung und Menü im Restaurant von Michels Stern wie beschrieben

_____ Mitglieder € 35,-; _____ Nichtmitglieder € 38,-; Anmeldeschluss 12.03.2018

_____ Nur Mitgliederversammlung ohne Menü

Fränkische Winzerinnen, Unterbleichfeld, Eva's – Natürlich lecker, Hauptstr. 14, **Samstag, 20.04., 19 Uhr**; Veranstaltung wie beschrieben

_____ Teilnehmer € 39,-; Anmeldeschluss 15.04.2018

Wein-Main-Fisch-Genüsse, Obereisenheim, Weingut Krämer, Türkenstr. 1, **Samstag, 28.04., 18:30 Uhr**; Veranstaltung mit Weinbegleitung wie beschrieben

_____ Mitglieder € 32,-; _____ Nichtmitglieder € 34,-; Anmeldeschluss 23.04.2018

Name: _____ Vorname: _____

PLZ/Ort: _____

Straße: _____ Telefon: _____

E-Mail: _____

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