

Termine von Slow Food Münster/Münsterland 2017



Fr., 03.02.2017, 17.00 Uhr

Hofbesichtigung mit anschließendem Essen auf **dem landwirtschaftlichen Familienbetrieb der Familie Gövert in Havixbeck**, Bauernschaft Poppenbeck. Der Betrieb hat sich auf die Haltung und Vermarktung von Schweinen der Rasse Bunte Bentheimer spezialisiert.

Mi., 01.03.2017, 19.00 Uhr

Struwenessen bei Pinkus Müller. Wir folgen einer alten münsterländischen Tradition, wonach an Aschermittwoch und Karfreitag Struwen gegessen werden.

Ort: Altbierküche Pinkus Müller, Münster, Kreuzstr. 7-10.

Di., 25.04.2017, 19.00 Uhr

Mitgliederversammlung des Conviviums in den Räumlichkeiten der Fachhochschule Münster, Fachbereich Oecotrophologie

Mi., 03.05.2017, ab 19.00 Uhr

1. Produzenten-Stammtisch 2017 - Mitglieder von Slow Food, die Lebensmittel herstellen, mit Lebensmitteln handeln und Gastronomen/Caterer treffen sich zum Gedankenaustausch und Kennen lernen. Es ergeht hierzu eine gesonderte Einladung an die Betroffenen.

Sa., 20.05.2017, 18.00 Uhr

Leichte und gesunde Küche mit Einflüssen aus **asiatischen Küchen** - ein Kochseminar mit Wolfgang Hack. In vielen Ländern zeigt ein Blick auf die Gesundheit der Bevölkerung, dass dort gute Traditionen gepflegt und weiterentwickelt werden. Bestimmte Krankheitsbilder sind seltener. Essen, gerade in Gesellschaft, wird dort kultiviert. Das gilt zum Beispiel auch für einige asiatische Küchen, obwohl diese untereinander nicht unbedingt ähnlich sein müssen. Wir bereiten und genießen gemeinsam mehrere Gänge aus Zutaten, die hier in der Saison erhältlich sind. Kurze Zubereitungszeiten und besondere Arten des Würzens sind typisch.

Ort: Haus der Familie, Krummer Timpen 42, 48143 Münster

So., 21.05.2017, 10.00 - 18.00 Uhr

1. Slow Food Markt in Coesfeld

An diesem Tag werden Slow Food Produzenten aus dem Münsterland sich und ihre Produkte in den Räumlichkeiten und auf dem Gelände der Eismanufaktur Gelato Mio vorstellen. Dazu gibt es Präsentationen und Vorträge.

Ort: Hertzstr. 1, 48653 Coesfeld-Flamschen (Naturschutzgebiet "Grüne Mitte")

Mi., 24.05. bis So., 28.05.2017

Weinreise des Conviviums in eines der schönsten und interessantesten Weinanbaugebiete Deutschlands

Di., 20.06.2017, Uhrzeit: 15.00 Uhr

Von der Bohne bis zur Tasse - ein umfangreiches Kaffeeseminar in der Röstbar.

Wir erfahren alles zum Thema Herkunft, Kultivierung und über das Rösten des Kaffees. Worauf kommt es an beim Kauf und bei der Zubereitung der Tasse Kaffee?

Ort: Kaffeeschule der Röstbar, 48147 Münster

Fr., 23.06.2017, 18.00 Uhr

Besuch einer Moorschneckenherde in Gescher-Hochmoor.

Wir treffen uns mit Markus Lanfer, der eine Herde Moorschnucken züchtet und damit einen wichtigen Beitrag zum Erhalt einer Kulturlandschaft und einer Schafrasse leistet.

Nach dem Besuch der Schafherde treffen wir uns zum gemeinsamen Mahl.

Do., 06.07.2017, 18.00 Uhr

Besuch der Ölmühle Schönefeld. Auf dem Gelände des Naturlandhofes Lütge Jüdefeld betreibt Mira Schönefeld seit einigen Monaten eine Ölmühle und produziert dort mittlerweile 10 Sorten Speiseöl. Wir besuchen Sie bei der Arbeit in der Ölmühle und lassen uns das Handwerk des 'Ölmüllerns' anschaulich erklären. Natürlich gibt es Gelegenheit zur Verkostung.

Ort: Naturlandhof Lütge Jüdefeld, Gasselstiege 115, 48159 Münster

Anfang Juli/oder August 2017:

Wir bereiten **Marmelade** nach pfiffigen Rezepten - Margarete Kohlmann ist passionierte Hobbyköchin und hat einen großen eigenen Garten. Sie ist sehr kreativ experimentierfreudig und wird uns an diesem Tag einige ihrer leckersten Marmeladenrezepte verraten, zum Teil sortenreine, zum Teil durch Mischung von Früchten.

Ort: NN.

Sa. im August, nachmittags

Besuch der Abteilung für **Bienenkunde** in der Landwirtschaftskammer Münster.

Im Rahmen eines Vortrages mit Verkostung erfahren wir alles zum Thema Bienenkunde Haltung und Zustand der Bienenvölker.

Ort: Landwirtschaftskammer NRW, Nevinghoff 40, 48147 Münster

Sa., 02.09.2017

Großes **Streuobstwiesenfest** der Privatkelterei van Nahmen ... in Hamminkeln aus Anlass des 100-jährigen Firmenjubiläums. Es werden div. Aktivitäten und Stände rund um das Thema Streuobstwiesen geboten, z. B. die Obstsortenbestimmung durch den Pomologen Herrn Bannier, eine Obstpresse und Abfüllung können besichtigt werden. Wir fahren hin....

Sa./So., 02.09. und 03.09.2017

FreilichtGenuss im Freilichtmuseum Detmold

Am 2. und 3. September laden die Slow Food Convivien aus Westfalen zu „FreilichtGenuss“ ein, der Flaniermeile für Genussliebhaber in Europas größtem Freilichtmuseum in Detmold.

Ort: LWL-Freilichtmuseum Detmold Westfälisches Landesmuseum für Volkskunde, Krümmes Haus, 32760 Detmold

Do., 21.09.2017, 19.00 Uhr (angefragt)

Küche trifft Bier III - Nach den großen Erfolgen in 2015 und 2016 treffen wir uns wieder in einem der besten Restaurants Münsters, dem Restaurant Brust oder Keule. Zu der ohnehin kreativen Küche des Hauses gesellt sich an diesem Abend wieder Philipp Overberg, Inhaber der Brauerei Gruthaus aus Münster. Zusammen werden die beiden ein Menü für uns entwerfen, bei dem sich insbesondere das Zusammenspiel zwischen Küche und Bier im Topf, in der Pfanne oder im Glas als besonders interessant und variantenreich darstellen wird.

Ort: Restaurant Brust oder Keule, Melcherstr. 32, Münster

So., 24.09.2017, 14.00 – 18.00 Uhr **

Von Hof zu Hof – unser beliebter kulinarisch-stadtgeschichtlicher Rundgang zusammen mit StattReisen Münster e.V., diesmal rund um das Hafenviertel in Münster. Anmeldungen sind ab sofort möglich, aber bitte aus organisatorischen Gründen nur an StattReisen Münster e.V. Tel. 0251-4140333.

Fr., 29.09.2017, ca. 14.00 bis 18.00 Uhr

Tag des Butterbrotes - zusammen mit der ökologischen Vollkornbäckerei Cibaria begehen wir den Tag des Deutschen Butterbrotes. Kostproben und andere Beiträge erwarten uns auf dem ökologischen Wochenmarkt auf dem Domplatz in Münster

Sa., 30.09.2017, 18.00 Uhr

Leichte und gesunde Küche mit Einflüssen aus **mediterranen Küchen** - ein Kochseminar von und mit Wolfgang Hack In vielen Ländern zeigt ein Blick auf die Gesundheit der Bevölkerung, dass dort gute Traditionen gepflegt und weiterentwickelt werden. Bestimmte Krankheitsbilder sind seltener. Essen, gerade in Gesellschaft, wird dort kultiviert. Das gilt zum Beispiel auch für einige Küchen rund um das Mittelmeer, obwohl diese untereinander nicht unbedingt ähnlich sein müssen. Wir bereiten und genießen gemeinsam mehrere Gänge aus Zutaten, die hier in der Saison erhältlich sind. Hohe Anteile von Gemüse und Früchten, gute Speiseöle, kurze Zubereitungszeiten und besondere Arten des Würzens sind typisch.

Ort: Haus der Familie, Krümmes Timpfen 42, 48143 Münster

Mi., 11.10.2017, 19.00 Uhr

2. Produzenten-Stammtisch 2017 - Mitglieder von Slow Food, die Lebensmittel herstellen, mit Lebensmittelhändlern und Gastronomen/Caterern treffen sich zum Gedankenaustausch und Kennen lernen. Es ergeht hierzu eine gesonderte Einladung an die Betroffenen.

14.10.2017, 19.00 Uhr

Besuch der Fischbrathalle Münster- der Institution für leckere Fischgerichte.

Wir werden wie auch anlässlich der letzten Besuche wieder herzlich von der Familie Meyer empfangen und bewirtet. Natürlich gibt es an dem Abend leckere Fischgerichte untermalt von Informationen zum Thema Fisch.

Ort: Schlaunstraße 8, 48143 Münster

Fr., 10.11.2017, 19.00 Uhr

Martinsgansessen im Restaurant Feldmann in Münster - unser traditionelles Martinsgansessen, diesmal im Restaurant Feldmann in Münster. Ofenfrisch, aus der Region und köstlich zubereitet.

Ort: An der Clemenskirche 14, 48143 Münster

Fr. 17.11.2017, 19.00 Uhr

Wir bereiten **Desserts** - mit Ortwin Scheffler (Cafe Issel). Klassische und moderne Desserts werden mit besten Zutaten unter fachkundiger Anleitung zubereitet und verkostet. Ein besonderer Termin für alle Leckerschmecker.

Ort: Cafe Issel, Hammer Str. 42, 48153 Münster

Mi., N.N. (Herbst 2017), 19.00 Uhr

Rund um die Schokolade - ein Themenabend in der Backstube unseres Unterstüترز Adolph-Kolping-Berufskolleg in Münster. Es werden unter Anleitung von Thomas Stürznickel verschiedene Schokoladenprodukte hergestellt, verzehrt oder mitgenommen.

Ort: Adolph-Kolping-Berufskolleg, Backstube, Lotharinger Str. 30, 48147 Münster

Sa., 09.12.2017, 18.00 Uhr

Alle Jahre wieder - Wir bereiten ein **köstliches Weihnachtsmenü**

Weihnachten ist nicht mehr allzu weit entfernt. Langsam nimmt die Geschäftigkeit zu, einiges ist noch vorzubereiten, zu planen und einzukaufen. Auch die gemeinsamen festlichen Mahlzeiten mit der Familie oder Freunden gehören dazu. Wie schön, wenn man nun - rund 2 1/2 Wochen vor dem Fest - noch ein paar Anregungen bekommt. Wie in den letzten Jahren wird Wolfgang Hack durch einen Abend führen, an dem wir ein für die Jahreszeit typisches und festliches Menü gemeinsam zubereiten und genießen.

Wie immer ist ein wichtiger Gesichtspunkt, dass man vor oder an einem Feiertag nicht stundenlang am Herd stehen möchte. Wenn sich die Arbeit entzerren, zum Teil am Vortag oder früher erledigen lässt, kommt man ausgeruhter an.

Ort: Haus der Familie, Krummer Timpen 42, 48143 Münster

So., 10.12.2017

Terra Madre Day

Mit dem Terra Madre Tag will Slow Food das weltweite Netzwerk stärken. Mitglieder, Bauern aus den Projekten zum Schutz der biologischen Vielfalt, Lebensmittelbündnisse, Köche, Akademiker, Jugendliche, Musiker, Vereine und andere Organisationen organisieren dazu gemeinsame Veranstaltungen, um die Philosophie von Terra Madre bekannt zu machen und die lokale Lebensmittelwirtschaft zu stärken.

Überregionale Termine:

20.04. – 23.04.2017 Markt des guten Geschmacks - die Slow Food Messe in Stuttgart

16.06.2017 Jubiläumsfeier - 25 Jahre Slow Food Deutschland e.V. in Bremen

17.06.2017 bundesweite Mitgliederversammlung, Bremen

Backen für Erwachsene in der Vollkornbäckerei Cibaria, Münster, in Zusammenarbeit mit Slow Food Münster
Seit Jahren schon gibt es Backkurse überwiegend für Kinder, hier dürfen jetzt auch die Erwachsenen ran. Backen in ökologisch vollwertiger Version in der Backstube der Vollkornbäckerei Cibaria, Bremer Str. 56, Münster
Anmeldungen und Konditionen zu den unten genannten Veranstaltungen bitte direkt bei info@cibaria.de oder tel. unter 0251-67547. Die Kurse finden jeweils von 14.00-17.00Uhr statt). Weitere Informationen auch auf www.cibaria.de.

Sa., 04.03.2017 Thema: Veganes Backen (Brot)

Sa., 18.03.2017 Thema: Mit Dinkel backen

Sa., 24.06.2017 Thema: Mit Weizen backen

Sa., 08.07.2017 Thema: Veganes Backen (Süßes Backwerk)

Sa., 14.10.2017 Thema: Mit Roggen backen

Sa., 11.11.2017 Thema: Plätzchen backen

Ganzjährige Termine unseres Partners StattReisen Münster e. V.:

Jeden 1. Samstag in den Monaten April bis November, jeweils um 12 Uhr: „Münster.Lecker.Wochenmarkt“ - ein genussreicher Streifzug Richtung Markt mit verschiedenen kulinarisch-regionalen Kostproben.

Anmeldungen und Information bei StattReisen Münster; Tel 0251-4140333 bzw. im Internet unter www.stattreisen-muenster.de