



***Liebe Schnecken und Schneckenfreunde,***

*heute keine große Einleitung, denn eigentlich zieht es mich eher nach draußen, als dass ich am Computer sitzen möchte...*

*Außerdem ist die heutige Liste der Neumitglieder sehr lang – da bleibt gar kein Platz mehr für ein Vorwort. Nachdem uns endlich von Slow Food Deutschland eine bis April aktualisierte Mitgliederliste zugeschickt wurde, begrüßen wir hiermit nochmals alle Neu-Schnecken (seit Dezember 2008):*

*Als da wären...*

**... die Familien:**

- ◆ **Hammerl**
- ◆ **Landgraf**
- ◆ **Steigerwald und**
- ◆ **Christofori**

*außerdem:*

- ◆ **S. Schleicher**
- ◆ **W. Rauscher**
- ◆ **H. Tischner**
- ◆ **L. Wagner**
- ◆ **G. Höpner**
- ◆ **Th. Brehm (Juniormitglied)**
- ◆ **A. Jungmann**
- ◆ **D. Zeitelhack-Heider**
- ◆ **A. Funck**
- ◆ **O. Jordan**
- ◆ **A. Beck**
- ◆ **T. Egelseer**
- ◆ **M. Eitel**
- ◆ **G. Rube**
- ◆ **M. Löffler**
- ◆ **so wie unseren „Vorzeigebäcker“ Arnd Erbel.**

*Neue Fördermitglieder haben wir ebenfalls und wir freuen uns über das Engagement von:*

- ◆ ▶ [Neumarkter Lammsbräu](#) (Dr. Franz Ehrnsperger) und der Firma
- ◆ ▶ [Il Nuraghe](#) (Richard Retsch)
- ◆ ▶ [delikatEssen](#) (Romana Schemm)

*So, ich hoffe es wurde niemand vergessen. Wir begrüßen alle neuen Mitglieder auf das Herzlichste und hoffen den einen oder anderen (oder alle?) bei den kommenden Veranstaltungen oder Tafelrunden zu sehen. Eine gute Gelegenheit wäre auch unsere Mitgliederversammlung am 26. Mai!*

Und für alle die es interessiert: Es werden bei SFD nunmehr 307 Mitgliedschaften des Conviviums Nürnberg geführt (und weitere Anmeldungen auf Mitgliedschaft oder Fördermitgliedschaften liegen bereits vor)!

Möchten Sie auch zur Schnecke gemacht werden, dann bitte hier lang... [▶▶](#)

Bitte beachten Sie unsere **Fördermitglieder**...[▶▶](#).....am besten nicht nur virtuell im Internet, sondern auch persönlich vor Ort!

## Einblicke und Internes

**ACHTUNG – WICHTIGE EILMELDUNG:**



**Veranstaltungsort und Modalitäten unserer Silvaner-Veranstaltung haben sich geändert !**

( [▶ siehe weiter unten](#) )

### **Mitgliederversammlung Convivium Nürnberg**

Am **Di., den 26. Mai** findet unsere Mitgliederversammlung statt. Neuwahlen, Finanzbericht und die weitere Ausrichtung unserer Arbeit stehen u.a. auf dem Programm. „Tagungsort“ sind die wunderbaren Räumlichkeiten der [▶ Mobilen Kochkunst](#) unseres Mitglieds Gabriele Hussenether. Einzelheiten folgen noch in einer gesonderten Einladung zusammen mit den Tagesordnungspunkten. Wer sich hierzu einbringen möchte (sei es mit Wünschen, Anregungen, Kritik oder **gerne auch persönlich**), der möge sich bitte mit der Convivienleitung in Verbindung setzen.

Es wird übrigens nicht nur „offiziell“ zugehen! Auch das anschließende gesellige Beisammensein in fröhlicher Runde ist uns wichtig! Slow Food steht ja nicht nur für Theorie, sondern auch für praktische Umsetzung! Gabriele Hussenether wird uns sicher die eine oder andere genussvolle Köstlichkeit im Sinne unserer Philosophie anbieten können...

---

Erinnert sei nochmals an folgende Veranstaltungen und unsere Suche nach „Stand-Schnecken“:

**Teilnahme am [▶ Salon der Genüsse](#) vom 27. bis 30. Juni 2009 im Sulzpark in Beilngries**

Das wird sicher eine sehr interessante Veranstaltung und Gerhard Tremel ist in die Organisation mit eingebunden. Mehr dazu auf unserer Internet-Startseite...[▶▶](#)

**Für diese Tage suchen wir noch Schnecken, die uns beim Ständdienst unterstützen.** Wer Interesse hat, möge sich bitte mit uns in [▶ Verbindung](#) setzen!

**so wie:**

**Bio erleben Nürnberg am 24. und 25. Juli 2009**

Ebenfalls Ständdienstschnecken suchen wir für den 24. und 25. Juli 2009 auf dem Hauptmarkt. Dort findet die Veranstaltung [▶ Bio erleben Nürnberg](#) (früher Bioerlebnistage) statt.

Also: Schnecken raus aus dem Haus und ran an den Stand!...[▶▶](#)

----

**Rezept der Woche**

Mit freundlicher Genehmigung des Koberger & Kompany Verlages haben wir ab sofort die Genehmigung, aus dem Buch „**Sadd & Dsufriedn, Das Neue Nürnberger Kochbuch**“ immer wieder ein Rezept auf unserer Internetseite zu veröffentlichen. Wir werden baldmöglichst eine entsprechende Rubrik einrichten! Wenn Sie also einmal nicht wissen, was Sie kochen sollen, dann werfen Sie einen Blick auf die neue Seite.

In diesem Zusammenhang verweise ich gleich auf unsere empfehlenswerte (kochliterarische) [Tafelrunde](#) im August (s. Veranstaltungskalender)!

---

Auf einen lesenswerten Artikel wurde ich von unserer Internetschnecke Claus Fesel hingewiesen. Unter dem provokanten Titel:

"Gutes Essen muss teuer sein" – findet sich ein sehr schönes Interview mit Vincent Klink in der SZ:

▶ <http://www.sueddeutsche.de/finanzen/993/464592/text/>

- sie werden danach feststellen, dass gutes Essen durchaus nicht teuer sein muss!

----

## Rückblick(e)

Noch heute fühle ich mich wie ein Käselaiab, wenn ich an unserer reichhaltige (in jeder Hinsicht) Veranstaltung bei Volker Waltmann in der **Käse-Ecke Erlangen** denke. Was haben wir geschlemmt und – neben Rohmilchkäse - an vielfältigen Informationen in uns aufgenommen. Lesen Sie doch mal meine Nachbetrachtung, zu der es hier...▶▶...entlang geht.

Zwar weniger schön vom Thema aber nicht minder interessant war unsere **April-Tafelrunde**. Nach den Ausführungen von Dr. Karl-Heinz Bogner, vom Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit in Erlangen zum Thema „**Tierseuchen**“, stand manchem von uns das Entsetzen im Gesicht geschrieben. Petra Roggentin-Haag hat für uns protokolliert...und es wird bald im Internet nachzulesen sein.

## Ausblicke

Hinweis: Bei vielen unserer Veranstaltungen sind **Kinder bis 12 Jahre in der Regel frei**. Bitte beachten Sie dazu stets die Hinweise auf der Internetseite. (Bei der **Anmeldung** sollten die **Kinder** trotzdem mit der entsprechenden **Zahl und einem „K“ dahinter** angegeben werden!)

---

### **ACHTUNG – WICHTIGE EILMELDUNG:**



#### **Veranstaltungsort und Ablauf unserer Silvaner-Veranstaltung haben sich geändert !**

Nachdem es mit dem bisher vorgesehenen Restaurant unerwartete „Komplikationen“ gab, sahen wir uns leider zu einem Wechsel gezwungen. Gerhard Tremel hat aber eine mit Sicherheit hochwertige und mindestens ebenbürtige Alternative ausfindig gemacht! Die Veranstaltung findet nun im Restaurant „▶ [Neubauers – Schwarzes Kreuz](#)“, Königstraße 81 in 90762 Fürth statt. Das Lokal ist übrigens sehr gut mit öffentlichen Verkehrsmitteln (u.a. U-Bahn vor der Haustüre) zu erreichen!

Auf Grund des Ortswechsels hat sich allerdings eine kleine **Programmänderung** ergeben: Die bisher vorgesehene **Verkostung am Nachmittag entfällt** und es findet **nur das Menü** (natürlich mit zu verkostenden Weinen) ab 18:30 Uhr statt. (s. auch ▶ [Internet](#)). Die Teilnehmer, die bereits für

Verkostung + Menü überwiesen haben, erhalten selbstverständlich den zu viel bezahlten Betrag erstattet. Ich werde diesen am Veranstaltungstag bar auszahlen. Falls jemand auf Grund der Änderung nicht teilnehmen oder das Geld schon vorher haben möchte, kann der Betrag natürlich auch überwiesen werden. Bitte teilen Sie uns dazu Ihre Bankverbindung mit.

Ebenfalls geändert hat sich das Menü, denn ein anderer Koch hat natürlich auch andere Vorstellungen. Herr Neubauer und sein Team werden uns folgende Köstlichkeiten auf die Teller zaubern:

Lauwarme Kalbszunge auf buntem  
Spargelragout mit einer Basilikum-  
Vinaigrette

\*\*\*

Filet vom Flusszander in einer  
Pommerysenfkruste auf Lauchpüree

\*\*\*

„Alles“ von der Poularde mit  
Morcheln und Petersilienwurzel  
gefüllte Ravioli

\*\*\*

Topfenknödel mit Mohnfüllung und  
Rhabarberkompott

(Silvanermenü inkl. aller Winzerweine)

Wir hoffen, dass die Änderung die bereits Angemeldeten nicht davon abhalten wird, trotzdem an der Veranstaltung teilzunehmen.

**Es sind noch Plätze frei !**

-----

### WUNSCH DER FINANZSCHNECKE

**Bitte immer an die rechtzeitige Überweisung des Veranstaltungsbeitrags denken !!!**  
(das spart mir viel Arbeit)

## Veranstaltungskalender

**Fr. 24. April**

**neuer Ort !!!**

**350 Jahre** gibt es den **Silvaner in Franken**, das muss gefeiert werden. Zusammen mit unseren Mittelfränkischen Spitzenwinzern werden wir der Rebe genussvoll und gebührend bei einem Wein-Menü huldigen.....▶▶



**HINWEIS: Ich bitte die bereits Angemeldeten um Zahlung der Teilnahmegebühren!**

**Sa. 09. Mai**

Königlichen Besuch erhalten wir an diesem Tag, denn die amtierende **Spargelkönigin** wird uns empfangen und gemeinsam mit uns speisen. Vorher erfahren wir aber auf den Feldern von Hans Höfler im Knoblauchsland noch viel Wissenswertes zu diesem königlichen Gemüse. Aber nur wenn Sie sich vorher anmelden, haben Sie Chancen auf eine Audienz....▶▶

**Sa. 16. Mai**

Eine fachlich geführte **Kräuterwanderung** und anschließendes **gemeinsames Kochen** im herrlichen Umfeld der Oedmühle bei Weigendorf (mit exklusiver Öffnung für uns) wird dieser Tag bieten. - aber: **AUSGEBUCHT**

- Di. 26. Mai** Voraussichtlicher Termin für unsere **Mitgliederversammlung!** Alle zwei Jahre müssen Neuwahlen stattfinden – um zahlreiches Erscheinen wird gebeten. Näheres demnächst in einer Extra-Post. Vorschläge und Wünsche für die Tagesordnung bitte an die ► [Convivialleitung](#)
- Di. 02. Juni** Zeit für eine **Tafelrunde** und „**Eine runde Sache**“. Mehr wird noch nicht verraten, nur der Veranstaltungsort soll schon bekannt gegeben sein...►►
- Sa. 13. Juni** Unser Fördermitglied **Kloster Plankstetten** ist ein absoluter Vorzeigebetrieb. Wer schon dort war, wird dies sicher bestätigen. Geistige und kulinarische Genüsse kommen hier nicht zu kurz. Wir freuen uns schon sehr auf die Führung durch **Gärten und Felder** und den anschließenden Klosterschenkenbesuch. Schauen Sie doch auch vorbei! ...►►
- Fr. 10. Juli** An diesem Tag besuchen wir den **Großmarkt Nürnberg**. Sie müssen da zwar früh aufstehen aber dafür erhalten Sie Einblicke, die Sie sonst niemals bekommen...►►
- Di. 04. August** Nach dem großen Erfolg unserer literarischen Tafelrunde im vergangenen Jahr gestalten wir auch unsere August **Tafelrunde** diesmal (koch)-literarisch. Ganz sicher werden Sie nach dieser Lesung „Sadd & Dsufriedn“ nach Hause gehen (auch Nicht-Nürnberger dürfen übrigens kommen!)...►►
- Sa. 15. August** Das **Forsthaus Schweigelberg** ist der Wallfahrtsort für viele Genussschnecken und der Ort für unser „**Backofenfest**“. Es wird sicher wieder ein wundervoller Tag – der aber leider nunmehr **ausgebucht** ist!
- So. 20. September** Wir versuchen alle interessanten Themen auszuschlachten, deshalb besuchen wir einen der inzwischen sehr seltenen regionalen Schlachthöfe, den **Metzger-Schlachthof in Fürth**. Anschließend geht's (wer möchte) auf das Schlachthof-Fest...►►
- Sa. 14. November** Ein Höhepunkt im wahrsten Sinne des Wortes wird diese Veranstaltung, denn ganz hoch hinauf muss man, wenn man die Weinstöcke des **Schweizer Spitzenwinzers J. Chanton** betrachten will. Diese befinden sich im Wallis und Monsieur Chanton bringt einige davon erzeugte Flaschen mit, deren Inhalt wir bei einem gemeinsamen Menü zusammen verkosten werden. Mehr dazu aber hier....►►

---

Die **Tafelrunde** ist unser Schnecken-Stammtisch - normalerweise jeden 1. Dienstag in den geraden Monaten an wechselnden Orten und meistens mit Kurzreferaten zu interessanten Themen.

-----

Für Empfehlungen von guten Gasthöfen mit Nebenzimmer bis 30 Personen sind wir immer dankbar!

-

### **WICHTIGER HINWEIS**

Bitte daran denken, dass die Teilnahme an den Veranstaltungen nur bei rechtzeitiger Bezahlung verbindlich und gesichert ist! Wir versenden keine Bestätigung über den Eingang des Geldes aber informieren Sie, wenn die Teilnahme nicht (mehr) möglich ist.

-

**Alle Anmeldemöglichkeiten, Veranstaltungen und Termine finden Sie stets aktuell unter:**

[www.slowfood.de/slow\\_food\\_vor\\_ort/nuernberg/](http://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/nuernberg/)

## Seitenblicke

*Die Rubrik für unsere Förderer, Mitglieder und Freunde*

Hier besteht die Möglichkeit für unsere Förderer oder Mitglieder, **ab und zu mit wenigen Sätzen** auf Veranstaltungen o.ä. hinzuweisen. Zusätzlich bieten wir an, auf die jeweilige Internetseite (falls vorhanden) zu verlinken. Wir werden aber jeweils im Einzelfall entscheiden, ob eine Aufnahme in der Schneckenpost möglich ist. Es besteht kein Anrecht auf regelmäßige Veröffentlichungen und wir gehen keine Verpflichtungen damit ein! Bei Interesse bitten wir, rechtzeitig (!) für die gewünschte Schneckenpostausgabe eine entsprechende Mitteilung an die **► Convivialleitung** zu schicken. Bitte nennen Sie dazu Art und Zeitpunkt der Veranstaltung, in sehr kurzer Form den Inhalt und eventuell die Internetseite, der weitere Einzelheiten entnommen werden können.

*Veranstaltungstipp für alle Pflanzenliebhaber und Anhänger von Peter Kunze*

### **"Pflanzen, Pflanzen, Pflanzen aus dem Paradies"**

#### **Tag des offenen Gartens.**

Sie haben die Möglichkeit, seltene und köstlich schmeckende Tomaten- Chili- und Paprikapflanzen zum Anbau im Garten oder auf dem Balkon zu erwerben. Vielleicht auch schon wohlschmeckende Freilandgurkenpflanzen.

Tag: 2. Mai 2009

Uhrzeit: 15:00

Bitte bei Peter Kunze diesmal direkt anmelden:

Peter Kunze  
Birkach 24a  
91154 Roth  
09176-1873  
0170-8175923

[peterkunze@yahoo.de](mailto:peterkunze@yahoo.de)

-----

Vom „► [faber-hof](#)“ aus Hilpoltstein erreicht uns folgenden Mitteilung:

Sehr verehrte Oberschnecken,  
beim Besuch der Genusschnecken im vergangenen Juli wurden wir von vielen Gästen angesprochen Bescheid zu geben, wenn der Schinken aus der Plankstettener Schinkenschmiede fertig ist. Nun: Es ist so weit! Die neue Lieferung ist im Haus und wartet darauf, genussvoll mit z.B. frischen Schwarz- oder Dinkelbrot genossen zu werden.

(Familienbetrieb Faber, Tel.: 09174 / 491991)

## Reim-blicke

*Nein, heute kein Gedicht! Ich möchte Sie dafür teilhaben lassen an einem (antiquarischen) Buch, das ich entdeckte und welches mir seitdem einige amüsante Momente bescherte. ► [Eugen von Vaerst](#), Schriftsteller, Theaterdirektor und bekennender „Gastrosoph“, brachte **1851** in zwei Bänden sein Hauptwerk heraus: „**Gastrosophie oder Lehre von den Freuden der Tafel**“. In seiner*

„Gastrosophie“ erhebt von Vaerst den Genuss von Speisen zu einer Kunstform und beschreibt die drei Arten von Feinschmeckern: den [Gourmand](#), den [Gourmet](#) und den [Gastrosophen](#). Ich zitiere aus dem Vorwort und wünsche viel Vergnügen:

(...)

„Der Gourmand ist begierig auf alles, was gut schmeckt, ohne Rücksicht auf die Gesundheit, auf das Maß und die Gesetze der Grazien. Er gibt, wenn er vollgefüllt ist, auf ferneres Zureden zum Zulangen allenfalls die wehmütige Antwort: Ich danke, und wenn es Gift wäre, so gern ich sterben möchte. Der Gourmet ist bloß lüstern, doch nur nach alledem, was Zunge und Auge anlockt. Aber der Gastrosoph wählt aus dem Guten das Beste, in schönster Form, mit gewissenhafter Rücksicht auf Gesundheit und Schicklichkeit. Der Engländer ist meist Gourmand, die Frauen sind fast immer nur Gourmets, der Franzose und manch gebildete Deutsche sind oft Gastrosophen.

Der Gourmand, der immer zugleich starker Trinker ist, wird meist ein Opfer der Gicht und des Podagra; der Gourmet, der nur ausnahmsweise gegen das Maß sündigt, schadet oft seiner Gesundheit mehr als der Gourmand; denn dieser hat meist eine robuste Natur; jener ist schwächlich, nervös und endigt oft mit vollkommener Blasiertheit des Geschmacks, denn seine Gelüste waren launenhaft, ohne geistige Herrschaft. Der Gastrosoph wird, indem er Theorie und Praxis mit überlegenem Geiste verbindet, mit Gesundheit alt werden. Ja, dies ist zugleich seine eigenste Aufgabe: gesund und alt werden in der angenehmsten Weise, im täglichen Genuß der wohlschmeckendsten Speisen und Getränke, in der schönsten Form. (...) Der Gourmand verdirbt sich oft den Magen; der Gourmet tut dies vielleicht langsamer, aber gründlicher, und wird daher im Alter leicht zum Hypochonder. Der Gastrosoph wird im Gegenteil selbst eine geschwächte Gesundheit durch kluges Verhalten wiederherzustellen wissen. (...)

aus:  
Eugen von Vaerst  
Gastrosophie oder Lehre von den Freuden der Tafel  
1975, Rogner & Bernhard GmbH & Co. Verlags KG, München  
Die Erstausgabe erschien 1851 bei Avenarius & Mendelssohn, Leipzig

Mit gastrosophischen Grüßen

*Peter Schubert*

und Grüße auch von *Gerhard Tremel*

Wenn Sie die Schneckenpost zukünftig nicht mehr erhalten möchten, teilen Sie uns dies bitte kurz per e-Mail mit. Wir nehmen Sie dann aus dem Verteiler.

—  
Trotz sorgfältiger inhaltlicher Kontrolle übernehmen wir keine Haftung  
für die Inhalte externer Links. Für den Inhalt der verlinkten Seiten  
sind ausschließlich deren Betreiber verantwortlich.  
----

Slow Food Nürnberg  
Leitung

**Gerhard Tremel**  
Slow Food Deutschland e. V.  
Convivium Nürnberg Metropolregion  
Knogäckerweg 13  
90475 Nürnberg

Fon 0911-8325188 oder 0911-95166-0  
Fax 0911/8325131

[nuernberg@slowfood.de](mailto:nuernberg@slowfood.de)

—

Kontoverbindung

P. Schubert, Slow Food Nürnberg  
Dresdner Bank Nürnberg, BLZ 760 800 40  
Kto.Nr.: 1 844 684 00

\*\*\*\*\*

Slow Food - *Geschmack hat eine Lobby*

[www.slowfood.de](http://www.slowfood.de)

