



Slow Food®

Convivium Nürnberg
Schneckenpost 28.12.2006

Liebe Freunde und Schnecken,

ganz bewusst haben wir keinen Weihnachtsrundbrief verschickt, sondern möchten uns nach den Festtagen an unsere Mitglieder (und solche die es vielleicht werden wollen) wenden.

Zunächst ein herzliches Willkommen an unsere neuen Mitglieder:

**Frau Gudrun Pach und Bernhard Langenegger
und als Förderer
die Klosterbetriebe Plankstetten**

Wir freuen uns sehr, dass Sie sich der Slow Food Bewegung angeschlossen haben. Bestimmt sehen wir uns in Kürze bei einem Schnecken-Stammtisch (Mitglieder), oder bei einer der interessanten Veranstaltungen. Möchten Sie aktiv mitarbeiten und ihr Wissen oder Organisationstalent einbringen, setzen Sie sich bitte mit uns in Verbindung.

Die Feiertage sind hoffentlich gut überstanden und konnten in entspannter Atmosphäre verbracht werden. Bei dem einen oder anderen wird sich durch die leicht erhöhte Kalorienaufnahme während der Festtage, der Bodyindex verändert haben, nach dem Motto „Je größer das Konfekt, desto größer die Konfektionsgröße“

Ein Grund mehr, an die Grundsätze von Slow Food zu erinnern:

„Gut, sauber und fair“ ist das neue, internationale Motto unserer Vereinigung und der „bewusste Genuss“ weiterhin oberstes Prinzip.

Das Slow Food Convivium Metropolregion Nürnberg möchte auch im Jahr 2007 dazu beitragen, diese Devise in die Praxis umzusetzen viele interessante Veranstaltungen anbieten und in der persönlichen Begegnung lebendig werden lassen.

Es sind bereits einige Projekte fertig geplant und im Internet nachzusehen, weitere sehr interessante Dinge in Arbeit. Sie werden nach und nach folgen und - so bald letzte organisatorische Hürden übersprungen sind – eingefügt. Es lohnt sich deshalb, regelmäßig auf unsere Internetseite zu schauen (nicht zuletzt auch, weil viele unserer Veranstaltungen oft schnell ausgebucht sind)!

http://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/nuernberg/

Die Seite soll im Laufe des Jahres etwas umstrukturiert bzw. erweitert werden und noch zusätzliche, aktuelle Informationen enthalten.

Einige große Ereignisse werfen bereits jetzt ihren Schatten voraus:

*Slow Food Deutschland feiert nächstes Jahr sein 15jähriges Jubiläum und das **Convivium Nürnberg wird im Herbst 10 Jahre alt!** Unser eigenes Jubiläum möchten wir natürlich entsprechend feiern und würdig begehen. Zum gegebenen Zeitpunkt informieren wir darüber näher.*

Zur großen [Messe „Biofach“](#) (15.2.-18.2.07) wird der Gründer und langjährige Vorsitzende von Slow Food International, Carlo Petrini, nach Nürnberg kommen, um dort die Eröffnungsrede zu halten. Sicher eine gute Gelegenheit, diese bedeutende Persönlichkeit einmal live zu erleben. Slow Food Deutschland wird diesmal sogar mit einem eigenen Messestand vertreten sein und unser Convivium hat dabei die Möglichkeit, sich ebenfalls zu präsentieren.

Weiterhin bleiben wir aktiv bei der Gestaltung des „[Genussführers](#)“ und werden auch im nächsten Jahr zahlreiche Restaurants und Gaststätten besuchen und testen, um das eine oder andere davon aufnehmen zu können (auch hier detaillierter Infos auf unserer Internetpräsenz).

Die bewährten und gut angenommenen Stammtische werden (wahrscheinlich im zweimonatigen Abstand) weiter Bestand haben und die Möglichkeit bieten, sich gegenseitig kennen zu lernen und persönlich auszutauschen. Näheres jeweils dazu in den entsprechenden Rundschreiben und auf der Internetseite.

Um alle diese Dinge auf die Beine zu stellen, bedarf es viel Idealismus und ehrenamtlichen Engagements. Deshalb an dieser Stelle auch ein großes Dankeschön an den kleinen (aber erweiterbaren!) Kreis der besonders aktiven Mitglieder, die oft viel Zeit investieren, um das Convivium Nürnberg lebendig zu erhalten.

Wir freuen uns auf das kommende Jahr und laden alle herzlich ein, an unseren Veranstaltungen teilzunehmen, sich aktiv einzubringen und Slow Food als Organisation (aber auch mit seinen Grundsätzen) noch bekannter zu machen. Nur so können die eingangs genannten Prinzipien tatsächlich umgesetzt werden und Veränderungen bewirken. Die Lebensmittelskandale 2006 haben uns gezeigt, wie wichtig das ist.

In diesem Sinne wünschen wir uns allen ein Jahr mit weniger negativen Schlagzeilen und dafür umso mehr angenehmen Überraschungen.

Jedem einzelnen von Ihnen wünschen wir für seine individuelle Situation das Stückchen, das zum persönlichen Glück fehlt. Nehmen Sie sich öfters die Zeit zum Genuss und lassen Sie ab und zu die Hektik des Alltags an sich abprallen. Nur wer genießen kann hat Spaß am Leben!

In diesem Sinne schwungvoll auf in das Jahr 2007

*Ihr
Mit genussvollen Grüßen*

Gerhard Tremel
Slow Food Convivium Nürnberg

Letzte Warnung

*Wenn wir nicht aufhören
uns mit unseren kleinen
täglichen Sorgen
und Hoffnungen
unserer Liebe
unseren Ängsten
unserem Kummer
und unserer Sehnsucht
zu beschäftigen
dann geht die Welt unter*

*Und wenn wir aufhören
uns mit unseren kleinen
täglichen Sorgen
und Hoffnungen
unserer Liebe
unserem Kummer
und unserer Sehnsucht
zu beschäftigen
dann ist die Welt untergegangen*

(Erich Fried)

Veranstaltungsvorschau für Mitglieder, Gäste und Interessierte

Weinseminar I - Einsteiger

Buchung nur noch auf Warteliste möglich !

Gehören Sie zu den Menschen, die im Supermarkt oder in der Tankstelle stehen und die Weinflasche danach aussuchen, ob Ihnen das Etikett gefällt???

Slow Food Nürnberg (Metropolregion) startet im Januar 2007 in Nürnberg mit einer Serie von Weinseminaren mit dem Motto:

Vom Weinfreund zum Weinkenner für Einsteiger, Fortgeschrittene und Profis.

Unser erster Referent ist zugleich unser „jüngstes“ Fördermitglied:

Martin Kössler, diplomierter Werkstoffingenieur, hängt kurz vor Abschluss der Promotion diese an den berühmten Nagel, um sich dem florierenden Weinimport voll zu widmen. Den gründete er 1982 zusammen mit Partnern und prägt seitdem als Geschäftsführer maßgeblich Programm, Philosophie und Konzeption des europaweit bekannten Weinversands.

Martin Kössler beschäftigt sich seit über 30 Jahren mit dem Thema Wein. Als Naturwissenschaftler interessieren ihn die chemisch-physikalischen Kriterien von Weinqualität. Seiner naturwissenschaftlichen Erfahrung auf dem Gebiet der Weinchemie und des Weinan- und -ausbaus vertrauen inzwischen zahlreiche Allergiker, darunter viele Ärzte. Als vielschreibender Weinautor, unter anderem mit einer Kolumne im Magazin „Der Stern“, geht er der spannenden Frage nach „Warum schmeckt Wein so, wie er schmeckt?“. Martin Kössler hat sich der Vermittlung von Kriterien für Qualität verschrieben, er will Qualität und Geschmack verständlich machen durch Informationen zur Warenkunde; er bedauert, dass sich die Branche noch immer in inflationärem Gejubele und dämlichen Bewertungszitaten ergeht, statt durch profunde, kritische und selbstkritische Information für mehr Interesse an gutem Wein zu sorgen. Martin Kössler nimmt seine Kunden ernst; er lebt für sein Motto: „Nur wer mehr weiß, schmeckt mehr“.

Wir wollen mit ihm schmecken und bestimmen lernen.

Für weitere Seminare haben wir unsere bekannten Weinhändler und Slow Food Mitglieder und Förderer aus Nürnberg und Ansbach vorgesehen.

Einsteiger-Seminar

Warum schmeckt Wein so wie er schmeckt?

Ein spannendes Seminar, das sich an Ein- aber auch an Aufsteiger in das Faszinosum Wein wendet.

Nur wer weiß, was man schmecken kann, wird Wein richtig erschmecken können.

Deshalb geht es in diesem Seminar um die Einflüsse von Rebsorte, Weinbergsarbeit, Verarbeitung, Weinbereitung und Kellertechnik auf Qualität und Geschmack von Wein. Ziel ist es, Wein technisch verkosten zu lernen. Der kritische Vergleich seriös hergestellter Weine aus handwerklicher Produktion ergänzt das Gelernte praktisch.

Termin: Freitag, 19.01.2006, 19 Uhr

Ort: K & U Die Weinhalle, Nordostpark 78, 90411 Nürnberg

Preis: EUR 17,50/22,50

Anmeldeschluss: 15.12.2006

Tafelrunde Februar 2007

Kurzvortrag:

Einführung in die Vielfalt der Kartoffeln und Tomaten
von Dipl. Biologe Peter Kunze

Ein Vortrag, über interessante Kartoffelsorten aus verschiedenen Ländern Europas und Informationen über alte und seltene Tomatensorten.

Ein Thema ist natürlich auch deren Anbau, der Geschmack und die Verwendung.
Herr Kunze erzählt uns auch wie er Tomatenzüchter und „Kartoffelbauer“ wurde.

Termin: Dienstag, 06.02.2007, 19h

Ort: Gasthof Schwarzes Kreuz, Königstr. 81, 90762 Fürth

Preis: 2€, freiwillige Spende

Anmeldeschluss: 01.02.2007

„Vom halben Schwein zur ganzen Bratwurst“

Metzgermeister Gerhard Meyer zeigt uns in seinem „Fünf-Sterne-Fleischerfachgeschäft“, was aus einem halben Schwein gemacht werden kann.

Unter dem Motto „Die Wurstqualität beginnt beim Tier“ erhalten wir viele Informationen über das Schwein als solches.

Er stellt mit uns eine handwerklich gefertigte Bratwurst her, die wir natürlich auch verkosten werden.

Es wird sicher eine herrlich schöne Schweinerei!!!!

Termin: Samstag, 10.12.2007, 10-13 Uhr

Ort: Metzgerei Meyer, Kirchenweg 39, 90419 Nürnberg

Preis: 7,50 € für Mitglieder & 10,00 € für Nichtmitglieder incl. Präsent

Anmeldeschluss: 31.01.2007

Schokolade und mehr...

Seminar mit Vorstellung verschiedener „Chocolatiers“ und Verkostung

www.Mundi-Weine.de

Eine ausführliche Beschreibung folgt in Kürze.

Nur 16 Plätze !

Termin: Donnerstag, 08.03.2007, 19.30h

Ort: Mundi Weine.de, Letterio Cammaroto, Briver Allee 1, 91207 Lauf

Preis: 27,50 € Mitglieder, 32,50 € Nichtmitglieder

Anmeldeschluss: 20.02.2007

Weinseminar II - Industrie gegen Handwerk

Ein aktuelles Seminar, das sich dem grundsätzlichen Unterschied zwischen Billigweinen und Weinen aus handwerklicher Herstellung widmet.

Wir probieren einige der populärsten Discounterweine, erklären wie diese hergestellt werden, wo die Grundweine herkommen und warum sie so schmecken, wie sie schmecken. Diese vergleichen wir mit Weinen aus individueller handwerklicher Produktion, gehen ein auf die Unterschiede in Anbau, Ausbau, Herstellung und Verarbeitung und erläutern, wie der Unterschied in Geschmack und Preis zustande kommt.

All das wird anhand zahlreicher praktischer Beispiele erläutert, wobei es vor allem um die sensorische Unterscheidung und die anschließende Beurteilung der Preiswürdigkeit geht.

Termin: Freitag, 23.03.2006, 19 Uhr

Ort: K & U Die Weinhalle, Nordostpark 78, 90411 Nürnberg

Preis: EUR 17,50/22,50

Anmeldeschluss: 01.03.2007

Slow Bier 2007

Eine Geschmacks-Erlebnis-Messe rund um das Bier vom 27.-29. April 2007 in Münchberg und Helmbrechts. Die zweite „slow beer“ ist eine Initiative des Slow Food Conviviums in Oberfranken, wo mit 257 Braustätten die größte Bauereidichte weltweit zu finden ist. Die Slow Bier will die ganze aktuelle Bandbreite des Bieres präsentieren, Bier in einen genussvoll-kulturellen Kontext stellen und zeigen, dass es mehr sein kann als nur ein massenkompatibler Durstlöscher.

Bierothek: in der über 100 verschieden handwerklich hergestellte Biere verkostet werden können.

Marktplatz: der alles präsentiert, was zum Bier passt. z.B. handwerklich hergestelltes Brot und Bier, Wurst, Senf, Schokolade.

Geschmackserlebnisse: Austern und Schwarzbier, Schlachtschüssel und Bier.

Brauereibesichtigungen, Ausstellungen und Geschmacksparcours für Kinder

Termin: Samstag, 28.04.2007, 10 – voraussichtlich 19 Uhr

Ort: Götz-Gebäude, Bahnhofstr. 11, 95213 Münchberg (Bus-Transfer wird angeboten)

Preis: EUR offen

Anmeldeschluss: 31.03.2007

Alle Termine & Veranstaltungsvorschau 2007 wie immer hier...

Gerhard Tremel
Convivienleitung Nürnberg

Nuernberg@slowfood.de

Slow Food Deutschland e. V.

Convivium Nürnberg

Knogäckerweg 13

90475 Nürnberg

Fon 0911-8325188 + 0911-95166-0

Fax 0911/8325131

.....

Anmeldeformular

Hiermit melde ich **verbindlich** an (wird nur gültig bei Überweisung bis zum angegebenen Termin)
Per Post an:

Slow Food Deutschland e. V.
Convivium Nürnberg
z. Hd. Gerhard Tremel
Knogäckerweg 13
90475 Nürnberg

Bankverbindung
Rudolf Müller
Kto.Nr.: 1818665
BLZ: 120 300 00
DKB Berlin

oder Fax: 0911/8325131
oder per Online-Anmeldung über die Links – siehe unten

..... Person(en) für **Weinseminar I - Einsteiger**
Termin: Freitag, 19.01.2006, 19 Uhr
Ort: K & U Die Weinhalle, Nordostpark 78, 90411 Nürnberg
Preis: EUR 17,50/22,50
Anmeldeschluss: Buchung auf Warteliste mögliche

..... Person(en) für **Tafelrunde Februar 2007**
Termin: Dienstag, 06.02.2007, 19h
Ort: Gasthof Schwarzes Kreuz, Königstr. 81, 90762 Fürth
Preis: 2€, freiwillige Spende
Anmeldeschluss: 01.02.2007

..... Person(en) für **„Vom halben Schwein zur ganzen Bratwurst“**
Termin: Samstag, 10.01.2007, 10-13 Uhr
Ort: Metzgerei Meyer, Kirchenweg 39, 90419 Nürnberg
Preis: 7,50 € für Mitglieder & 10,00 € für Nichtmitglieder incl. Präsent
Anmeldeschluss: 31.01.2007

..... Person(en) für **Schokolade und mehr...**
Termin: Donnerstag, 08.03.2007, 19.30h
Ort: Mundi Weine.de, Letterio Cammaroto, Briver Allee 1, 91207 Lauf
Preis: 27,50 € Mitglieder, 32,50 € Nichtmitglieder
Anmeldeschluss: 20.02.2007

..... Person(en) für **Weinseminar II - Industrie gegen Handwerk**
Termin: Freitag, 23.03.2006, 19 Uhr
Ort: K & U Die Weinhalle, Nordostpark 78, 90411 Nürnberg
Preis: EUR 17,50/22,50
Anmeldeschluss: 01.03.2007

..... Person(en) für **Slow Bier 2007**
Termin: Samstag, 28.04.2007, 10 – voraussichtlich 19 Uhr
Ort: Götz-Gebäude, Bahnhofstr. 11, 95213 Münchberg (Bus-Transfer wird angeboten)
Preis: EUR offen
Anmeldeschluss: 31.03.2007

Absender:.....Tel./E-Mail.....

PLZ/Ort/Straße.....

Unterschrift:.....

Veranstaltungsrückblick

Sonntag, 26. November 2006

Back-Kochkurs - Apfel, Nuss und Mandelkern mit Weihnachtsgeschichten

Apfel, Nuss und Mandelkern waren erst einmal zu verarbeiten, bevor wir sie verkosten durften bei unserer diesjährigen Weihnachtsveranstaltung am 25.11.2006

Slow Food hatte vor dem Genuss die Arbeit gesetzt und 16 Mitglieder und Gäste und 3 Kinder fanden sich in der Kochschule Wittenstein zum gemeinsamen Plätzchenbacken ein.

Die Ärmel wurden hochgerollt und dann ging es unter der Anleitung zweier Patisseriedamen, vom Team Wittenstein so richtig zur Sache.

Innerhalb von 2 Stunden entstand kleine und große Köstlichkeiten aus Marzipan, Zucker, Mandeln, Butter, Eiern, Nüssen und was sonst noch so alles im Advent aus der Küche duftet.

Die bekannten Vanillekipferln wurden gerollt und daneben entstanden Kartoffellebkuchen. Derweilen zauberte eine andere Gruppe in der Küche einen Überraschungskuchen aus Äpfeln und Nüssen, wiederum andere rollten Mascarponekugeln oder stachen mit Förmchen Englisches Shortbread aus. Verführerisch dufteten derweilen schon die Pistazien-Marzipan-Pralinen und machten den Zimtrüffeln Konkurrenz.

Mandel-Zitronen-Würfel wurden mit Guss versehen und ließen einem das Wasser im Munde zusammenlaufen. Liebevoll wurden Marzipanbällchen geformt und auf getrocknete Aprikosen gesetzt. Groß und Klein waren mit Feuereifer bei der Sache. Zur Einstimmung auf den kommenden Advent wurden noch klassische und heitere Weihnachtsgeschichten und Gedichte vorgelesen.

Nach getaner Arbeit begann natürlich die Verkostung bei Kaffee und Tee und jeder nahm mehrere Tütchen voll süßer Köstlichkeiten mit nach Hause.

...ach so...hier gibt es die Weihnachtsgeschichten von Monika Tremel

<http://www.unterhaltungsspiele.com/Weihnachten/weihnachten.html>

....und hier die von Claudia Escherich mitgeschriebenen Rezepte....

Amerik. Apfel-Zimt-Kuchen

350 g Zucker
 3 Eier
 200 ml Pflanzenöl
 1 TL Salz
 400 g Mehl
 1 TL Backpulver
 1 TL Zimt
 1 Tütchen Lebkuchengewürz
 6-8 Äpfel geschält, geschnitten
 1 Pckg. Vanillezucker
 2 Handvoll gehackte Walnüsse

auf Blech, bei 180° 40 – 45 Min. backen

Schoko Zimt Trüffel

150 g weiche Butter, 50 g Puderzucker, 1 EL gem. Zimt, 2-3 EL Cognac
 200 g weiße Schokolade, 200 g Vollmilch-Schokolade, Puderzucker zum wälzen

Butter mit dem Puderzucker schaumig schlagen, Zimt und Cognac darunter mischen. Beide Schokoladen grob zerkleinern und in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen. Flüssige Schokolade unter die Buttermasse mischen und ca. 2 Std. kühl stellen.

Aus der Trüffelmasse ca. 30 kleine Kugeln formen, diese in Puderzucker wälzen.

Mitglied werden ?

An:

Gerhard Tremel
Convivienleitung Nürnberg

Nuernberg@slowfood.de
Slow Food Deutschland e. V.
Convivium Nürnberg
Knogäckerweg 13
90475 Nürnberg
Fon 0911/8325188 P. 0911/95166-0D.
fax 0911/8325131 P. 0911/95166-22 D

Ja, ich möchte die Arbeit von Slow Food unterstützen als

- Einzelmitglied (€75,00 p.a.)
- Familienmitglied (€95,00 p.a.)

Anrede:

Vorname:

Name:

Strasse:

PLZ: Ort:.....

Telefonnummer:.....

E-Mail-Adresse:

Geburtsdatum

Nur bei Familienmitgliedschaft, 2. Mitgliedskarte für:

Vorname :.....

Name :.....

Bei dem Mitgliedsbeitrag handelt es sich um einen Jahresbeitrag.

Die Mitgliedschaft verlängert sich automatisch um ein Jahr, wenn sie nicht spätestens mit einer Frist von zwei Monaten zum 31.12. des jeweiligen Jahres gekündigt wird.

Einzugsermächtigung

Bitte machen Sie es sich und uns einfach und erteilen Sie uns eine (jederzeit widerrufliche)

Einzugsermächtigung.

Hiermit ermächtige ich Slow Food, die fälligen Mitgliedsbeiträge von meinem u.a. Konto einzuziehen.

Kontoinhaber:

Kontonummer:

BLZ:

Kreditinstitut: