



**Convivium Nürnberg**  
*Schneckenpost Januar 2008*

**Liebe Schnecken und Schneckenfreunde,**

*schon länger nichts mehr voneinander gehört! Es wird Zeit, dass wir das ändern und die neue „Slow Food Saison“ eröffnen. Hier also die erste Schneckenpost des noch jungen Jahres mit allen wichtigen Informationen, Neuigkeiten und Terminen.*

*Hoffentlich sind Sie gut in 2008 angekommen und bringen genügend Schwung für die zahlreichen neuen Aktivitäten mit, die uns im Laufe des Jahres erwarten. Kommen Sie zahlreich, bringen Sie sich ein und leben Sie unsere Philosophie.*

*An dieser Stelle möchte ich aber aus gegebenem Anlass auch an die anderen Seiten des Lebens erinnern und an seine oft brutale Endlichkeit. Leider ist am 19.12.2007 unser früherer Convivienleiter Rudi Müller im Alter von 51 Jahren an seiner schweren Krankheit verstorben. Rudi wird eine große Lücke hinterlassen und alle, die ihn kannten, werden ihn sehr vermissen. Wir wünschen insbesondere seiner Familie viel Kraft und in der nun so ganz anderen, neuen Situation stets genügend Zuversicht für die Zukunft. Rudi, Du fehlst uns!*

*Machen wir uns auch hier wieder bewusst, dass das Leben viel zu wertvoll ist, um es mit oft banalen Dingen zu erschweren und so sang- und klanglos an uns vorüberziehen lassen. Neben den unvermeidlichen, aber manchmal auch wichtigen Alltagsroutinen, sollten wir uns Zeit nehmen für uns und für uns wichtige Personen – und für Slow Food (und dies wäre sicher ganz im Sinne von Rudi Müller).*

*Bevor es um die neuen Termine und weiteren Informationen geht, möchte ich es nicht versäumen, unseren letzten „Neuzugang“ im Jahre 2007 zu begrüßen:*

*Herzlich Willkommen Herr T. Fleischmann*

**Aktivitäten der Convivienleitung und Internes**

*Gästeeinladung zur*

***Sitzung der „Genussführer“- Kommission von Slow Food Deutschland in Nürnberg***

**Wann: Samstag, den 26.1.08 von 13:00 – 17:00 Uhr**

**Wo: Nürnberg, Restaurant „[Goldenes Posthorn](#)“, Posthornstube im 1. Stock, Glöckleinsgasse 2, am Sebalder Platz, Telefon 0911-225153**

*Durch das intensive, persönliche Engagement unseres Vorsitzenden wurde erreicht, dass Mitglieder von Slow Food Nürnberg teilnehmen können.*

*Es geht u.a. um folgende Themen:*

*Einheitliche Eingabemaske für Lokale und Lebensmittelhandwerker, Stand der Umsetzung durch „Wegewerk“*

*Überprüfung der getesteten Lokale, Erarbeitung einer Empfehlung für die Convivien*

*Vorstellung der Qualitätsmarke „Geprüfte Qualität – Hessen“ durch Herrn Schäfer, Geschäftsführer der „MGH – Gutes aus Hessen GmbH“ und anschließende Diskussion*

*Herr Tremel hat zu diesem Tagesordnungspunkt neben Herrn Schäfer (er kommt zusammen mit Herrn Klingmann) auch unseren Fachbeirat für das Lebensmittelhandwerk und für Produzenten, Herrn Hellmut Stöhr, eingeladen.*

*Gerhard Tremel würde sich freuen, wenn einige Mitglieder des Arbeitskreises Genussführer teilnehmen könnten. Anmeldungen an: [nuernberg@slowfood.de](mailto:nuernberg@slowfood.de)*

*Ab Februar 2008 starten wir dann eine Serie von Testessen !*

-

*Während der „Genussführer“ sich hauptsächlich mit der Gastronomie beschäftigt, möchten wir uns ab sofort im Convivium Nürnberg darüber hinaus in verschiedenen Bereichen mit der **Slow Food Philosophie in der Praxis** befassen und diese auch kommunizieren. Deshalb vorab nochmals die theoretischen Grundlagen:*

### *„Unsere Philosophie „*

*„Wir glauben, dass jeder ein fundamentales Recht auf Genuss hat und daraus resultierend die Verantwortung, die Herkunft von Essen, die Tradition und Kultur, die diesen Genuss möglich machen, zu schützen. Unsere Bewegung wurde auf diesem Prinzip der Öko-Gastronomie gegründet – die Verdeutlichung der starken Verbindungen zwischen dem eigenen Teller, der Region und dem Planeten.*

*Slow Food ist gutes, sauberes und faires Essen. Wir glauben, dass das Essen, das wir zu uns nehmen, gut schmecken sollte; dass es auf saubere Art und Weise hergestellt werden sollte, welche weder der Umwelt, noch dem Wohlergehen der Tiere oder unserer Gesundheit schadet; und dass die Lebensmittelhersteller eine faire Bezahlung für ihre Arbeit erhalten sollten.*

*Wir sehen uns selbst als Co-Produzenten, nicht als Konsumenten, denn indem wir darüber informiert werden, wie unser Essen produziert wird und aktiv diejenigen, die es produzieren, unterstützen, werden wir ein Teil vom und ein Partner im Herstellungsprozess“.*

### ***Und nun zur Praxis:***

*Wir, das Convivium Nürnberg, werden unter Mithilfe unserer Förderer, Mitglieder und Freunde versuchen, diese Philosophie umzusetzen. Wir werden uns auf die Suche nach regionalen Bauern, Lebensmittelhandwerkern, Produzenten und Händlern begeben, die **handwerklich und nachhaltig hergestellte Produkte** anbieten. Ziel ist es, eine Liste interessanter Adressen zu erstellen und diese zu publizieren.*

*Für den Start im Januar und Februar 2008 haben wir uns das **Bäckerhandwerk** ausgesucht. Bitte **nennen Sie uns deshalb Ihren Lieblingsbäcker**. Wünschenswert wären für uns folgende Informationen:*

*Name:*

*Anschrift:*

*Öffnungszeiten:*

*Telefon und Fax:*

*E-Mail:*

*Internet:*

*Produkte und Besonderheiten*

*Beschreibung von Qualitätsprodukten:*

Wir werden die Angaben und Produkte im Arbeitskreis Genussführer prüfen und in eine Datenbank für jedermann auf unserer Internetseite einstellen.

-

### **Zur Erinnerung**

Für unser 250. (und „500.“!) Mitglied haben wir eine Einladung für 2 Personen (Wert 75,00 €) in einem Genussführergasthof vorgesehen!! Also schnell Mitglied werden! Ein Anmeldeformular haben wir heute als extra Datei beigefügt. Einfach ausdrucken, ausfüllen und uns zusenden – Und schon sind Sie drin!

-

Bitte beachten Sie unsere **neue Kontoverbindung** (sie steht am Ende des Briefes). Zukünftige Überweisungen bitte **nur noch** auf dieses Konto. Das alte Konto ist ungültig!!

### **Rückblicke**

...gibt's heute nur einen. Das Slow Food Jahr endete inmitten von Büchern. Wir hatte eine „Lesung“ in der Buchhandlung Hempel. Die **Bücher** bestanden allerdings **aus Weinflaschen**, die mit unterschiedlichsten Grünen Veltliner Geschichten gefüllt waren. Alle Beteiligten mühten sich redlich um entsprechende Rezensionen...

...aber lesen Sie doch einfach die [Nachbetrachtung](#) von Monika Tremel!

Wenig Rückblicke diesmal, dafür wesentlich mehr...

### **Ausblicke**

Das Slow Food Jahr 2007 endete mit Wein und auch das Veranstaltungsjahr 2008 eröffneten wir mit der gleichen Thematik (und mit Martin Kössler) in unseren [Wein-Sensorik-Seminaren](#) am 18. und 19.01.2008 in der [K&U Weinhalle](#).

Beide Abende waren wieder ganz schnell ausgebucht und unsere (Geschmacks-)Sinne danach deutlich geschärft. Jetzt können wir sensorisch korrekt genießen... Mehr in der demnächst folgenden Nachbetrachtung.

-

Bereits auch scharf ausgebucht sind die Veranstaltungen zum Thema „Messer“ am **01.02.** und **02.02.08** bei der Firma Zwilling, J.A. Henckels AG, Königstr. 12 in Nürnberg. Tut uns leid - aber eine Fortsetzung der Messerreihe ist geplant!

-

Bei den folgenden Veranstaltungen sind aber überall - noch - Plätze frei:

- 10. Februar** *Eine süße Verführung am Sonntagvormittag erfahren wir im „chocolat“. Alles zum Thema **Schokolade** bei einem „Schokoladenbrunch“ und unsere Glückshormone schnellen nach oben ... [☒](#)*
- 08. März** ***Mittelfränkischen Wein trinken und deren Erzeuger kennenlernen, können Sie hier. Aber bitte bald anmelden! Fast schon voll** [☒](#)*
- 19. März** ***Kunst und Wein** werden uns an diesem Samstag näher gebracht. Kunsthistorikerin Katja Boampong-Brummer (uns noch vom „Menü mit Monet“ in guter Erinnerung) führt durch den Abend, der auch kulinarisch begleitet wird! Ort: Klara – Restauration Neues Museum. Nähere Informationen demnächst.*
- 19. April** *Verkostung und kleines Menü zum Thema **Olivenöl und Aceto Balsamico** [☒](#)*
- 26. April** *Dipl. Biologe Peter Kunze ist vielen von uns ein Begriff. Vergangenes Jahr führte er uns in die Welt der Kartoffeln ein – diesmal dreht sich alles um die **Tomaten** (und noch mehr!). Wir sind bei ihm vor Ort und ...[☒](#)*
- 31. Mai** *Besuch und Besichtigung des **Riedenburger Brauhauses** [☒](#)  
Das wird erstmals eine Veranstaltung gemeinsam mit einem anderen Convivium! Wir freuen uns auf die Begegnung mit den Ingolstädter Schnecken*
- 21. Juni** ***Gartenbesuch und Kunstweg** in Barthelmesaurach – und auch die Esskunst kommt nicht zu kurz [☒](#)*
- 12. Juli** *Wir besuchen einen ökologischen Landwirtschaftsbetrieb mit vom Aussterben bedrohten Tierrassen und mehr. Und feines Essen gibt's auch [☒](#)*

Und auch 2008 natürlich wieder unsere **Tafelrunden!**

Voraussichtliche Termine:

5. Februar 2008 (noch nicht sicher, da Faschingsdienstag!)

1. April 2008

3. Juni 2008

Die Themen werden rechtzeitig bekannt gegeben.

**Wir erbitten Empfehlungen für gute Gasthöfe mit Nebenzimmer bis 30 Personen!**

---

## **BioFach 2008**

Diese findet vom **21. 02. – 24. 02. 08** im Messezentrum Nürnberg statt. Slow Food ist mit einem Stand vertreten, der vom Convivium Nürnberg betreut wird. Wir suchen noch Mitglieder, die uns bei der Arbeit vor Ort unterstützen möchten!

Fest steht außerdem schon eine spezielle Veranstaltung:

**Einladung zur Podiumsdiskussion auf der BioFach am 23. Februar 2008**

14 -15 Uhr Raum Istanbul

**Thema: Bio & Slow: Mit Bewusstsein genießen**

Slow Food Diskussionsrunde unter der Leitung von Bernward Geier, Colabora

Teilnehmer:

Sarah Wiener, Fernseh- und Eventköchin,  
Renate Künast, MdB – Ehemalige Bundesministerin für Verbraucherschutz \*  
Christine Bernhard, Ökowinzerin \*  
Walter Kress, Landwirt und Mitglied im Beirat von Slow Food International \*

\*Slow Food Mitglied

Wer Interesse an der Biofach und der Veranstaltung hat, bitte unverzüglich über [nuernberg@slowfood.de](mailto:nuernberg@slowfood.de) anmelden.  
Gerhard Tremel wird versuchen, Eintrittskarten trotz Fachmesse zu bekommen, deshalb ist die **Anmeldung unverbindlich**.

Weitere Informationen zur Bio Fach demnächst in einem gesonderten Schreiben

-

## Slow Food Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe

vom 03. -06.04.2008  
Neue Messe Stuttgart (Flughafen)

Slow Food Nürnberg plant einen Gemeinschaftsstand mit 10 Aussteller-Plätzen. Wer an einer Teilnahme Interesse hat, setzt sich bitte wegen der Rahmenbedingungen mit Slow Food Nürnberg in Verbindung. Weitere Informationen unter:

[www.messe-stuttgart.de](http://www.messe-stuttgart.de)

Bei Auswahl wählen Sie bitte Slow Food aus.

-

*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/)

### **Einblicke**

*Das Thema „Öl“ beschäftigt die Gesellschaft seit langem und die steigenden Benzinpreise machen uns nicht glücklich. Dass aber jemand, der sogar im Öl schwimmt, auch nicht unbedingt glücklicher ist, lehrt uns [Fred Endrikat](#) (1890 – 1942), ein in der Tradition von Busch, Morgenstern oder Ringelnatz stehender Schriftsteller und Kabarettist (nur heute kaum noch bekannt):*

### **Ölsardinen-Elegie**

**Die Ölsardine schwimmt traurig und stumm  
in ihrer blechernen Büchse herum.  
Sie grübelt elegisch: „Wie werde ich fröhlich?  
Ich finde mein Dasein entschieden zu ölig.**

Allweil im Öl - und allweil im Öl -  
alles, was recht ist, doch das ist zuvööl.  
Ich frage die Freunde in Büchsen und Fässern:  
„Wie können wir unsere Lage verbessern?  
Dies ist die Frage eines ganzen Standes.  
Es geht um den Untergang des Abendlandes.“  
Dann kam ein Gast, bestellte Ölsardinen auf Toast ,  
Bald war die Ärmste von ihrem Leiden erlost. –

Fred Endrikat

*Mit gut geölten Grüßen*

*Peter Schubert*

*Slow Food Nürnberg*

## **Slow Food Nürnberg Metropolregion**

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

Fon 0911-8325188 + 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)

---