



*Convivium Nürnberg*  
*Schneckenpost Februar 2008*

**Liebe Schnecken und Schneckenfreunde,**

angesichts des beinahe frühlingshaften Wetters draußen vor der Tür fällt es mir fast ein bisschen schwer, mich heute für den monatlichen Rundbrief zu motivieren. Fast schon provokativ saß dann vorhin auch noch ein übermütiges Eichhörnchen auf der Fensterbank, lugte ins Zimmer und schien zu signalisieren: Ätsch, ich kann draußen herumtoben und du musst hier sitzen...  
...und schwuppdwupp war es auch schon wieder verschwunden.

Nun, so halte ich mich deshalb gar nicht lange beim Vorwort auf und gehe gleich ans Eingemachte: Wir begrüßen wieder eine ganze Anzahl neuer Mitglieder. Herzlich willkommen heißen wir:

S. Klöppel als Juniormitglied  
Frau Lösch  
Familie Huber  
Familie Walb/Schacher  
Frau Münch.

Außerdem haben wir **drei neue Fördermitglieder** in unseren Reihen:

Herrn Hanno Lüttich vom [Ersten Männer-Kochclub Schwabach e.V.](#),  
Herrn Hanns-Thomas Schamel und die [Schamel-Meerrettich GmbH & Co. KG](#) aus Baiersdorf,  
so wie den Winzer Herrn Bernd Hofmann vom [Weingut Hofmann](#) aus Ipsheim.

Schön, dass Sie bei uns sind!

Wir sind jetzt übrigens **241 Mitglieder**. Wollen Sie das **250te Mitglied** und glücklicher Gewinner eines **Gutscheins** werden, dann melden Sie sich an – also seien sie in diesem Fall nicht „slow“!

**Aktivitäten der Convivienleitung und Internes**

Unser „Chef“ Gerhard Tremel hat an der **Convivienleitertagung in Weimar** vom 11.1.-13.1.2008 teilgenommen. Die Tagung wurde wegen der 2. Slow Food Messe in Stuttgart vorgezogen. „Highlights“ waren u. a. der Bericht des Schatzmeisters über 58 Seiten (!) und die Etablierung vieler neuer Arbeitskreise.

-

Unser **neuer Flyer** ist ja mittlerweile fertig und gedruckt. Wir suchen noch Verteiler für die aktuelle Auflage in neuen Geschäften oder Firmen. Gerne können wir auf Wunsch die Broschüre auch per Post versenden! Bei Interesse bitte melden!

-

### **Arbeitskreise:**

Voraussichtliche **Arbeitskreise Genussführer und Lebensmittelhandwerker** am 29. Februar oder 1. März, 15:00 oder 16:00 Uhr (evtl. verbunden mit Testbrotessen)! Nähere Informationen werden noch verschickt.

-

Erinnern möchte ich nochmals an unsere Aktion „**Lieblingsbäcker**“.

Für die Datensammlung und die zu veröffentlichende Liste würden wir uns freuen, wenn Sie uns Ihren Lieblingsbäcker mitteilen, der Ihrer Meinung nach den Slow Food Kriterien entspricht (s. [letzter Rundbrief](#)): Wünschenswert wären 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/Lebensmittelhandwerker prüfen und in eine Datenbank für jedermann auf unserer Internetseite einstellen. Die Aktion läuft noch bis Ende Februar. Vielen Dank für die bereits eingegangenen Empfehlungen!

-

## **Rückblicke**

Unsere beiden **Wein-Sensorikseminare** hatte ich ja schon im letzten Rundbrief erwähnt. Mittlerweile steht auch die Nachbetrachtung dazu im Internet. Hier [☒](#) klicken – und Sie sind drin.

Eine richtig scharfe Veranstaltung waren unsere beiden **Messerseminare**. Die Finger sind bei allen Teilnehmern noch dran – und auch dazu gibt's eine schnittige Nachbetrachtung, diesmal von Monika Tremel geschrieben: [☒](#)

Nachdem die Messerseminare nur in ganz kleinen Gruppen stattfinden konnten, gibt's jetzt spontan noch einen dritten Termin (siehe unten) für die zu kurz gekommenen (aber auch da stehen nur 8 Plätze zur Verfügung).

## **Ausblicke**

Unsere kommenden Veranstaltungen:

**07. März** Die **dritte Auflage des Messerseminars!** Jetzt aber schnell....[☒](#)  
Achtung: Teilnahme vorerst nur für Slow Food Mitglieder!

**08. März** **Mittelfränkischen Wein** trinken und deren Erzeuger kennenlernen, werden einige von uns – aber leider nicht alle! Die Veranstaltung ist **ausgebucht!!**

- 19. März** **Kunst und Wein** gehen an diesem Samstag eine Symbiose ein. Kunsthistorikerin Katja Boampong-Brummer (erinnert sei an das „Menü mit Monet“) führt durch den Abend, der auch kulinarisch kunstvoll begleitet wird! Eine Veranstaltung zusammen mit dem „bürgerlichen Kulturkreis Nürnberg“  
Ort: Klara – Restauration Neues Museum. Alles weitere hier: [☒](#)
- 01. April** Nein, kein Aprilscherz!!! Die erste **Tafelrunde** des Jahres findet statt! Im „Gutmann am Dutzendteich“ (ehemaliges „Wanner“) werden wir uns mit dem „Regionalbüffet“ beschäftigen. Wolfgang Heinzl, der Vorsitzende der „Interessengemeinschaft Regionalbüffet“ referiert und wir lauschen - und die Geselligkeit kommt sicher auch nicht zu kurz. [☒](#)
- 19. April** Verkostung und kleines Menü zum Thema **Olivenöl und Aceto Balsamico** [☒](#)
- 26. April** Dipl. Biologe Peter Kunze, unser bekannter Kartoffelspezialist, lädt diesmal auf seinen Hof ein, um uns die Welt der Tomaten, Paprika und ? näher zu bringen ...[☒](#)
- 04. Mai** An diesem Tag wird bei unserem Fördermitglied „[Gasthof Gentner](#)“ in Spielberg voraussichtlich die „Obstarche“ eingeweiht. Der Obstsortengarten mit über 100 verschiedenen historischen Sorten, davon viele lokale Sorten von denen in unserer Landschaft oft nur noch wenige, teilweise sogar nur noch Einzelbäume zu finden sind, hat unter den Pomologen eine große Bedeutung. Wahrscheinlich werden wir uns auch als Vertreter von Slow Food dort beteiligen. Nähere Informationen, so bald diese feststehen.
- 31. Mai** Unser Fördermitglied, das **Riedenburger Brauhaus**, empfängt uns an diesem Tag – und das ist gut so: [☒](#)  
Übrigens: Es handelt sich um eine Veranstaltung gemeinsam mit unserem Nachbar-Convivium Ingolstadt!
- 21. Juni** Ich weiß, bis zum **Gartenbesuch und Kunstweg** in Barthelmesaurach dauert's noch ein wenig. Aber den Termin unbedingt vormerken: Es wird sicher eine schöne Veranstaltung [☒](#)
- 12. Juli** Am „**faber-hof**“ in Hilpoltstein treffen wir auf interessante Tiere und Pflanzen. Wir sehen, hören und: Schmecken! [☒](#)

Und hier schon mal zum Vormerken unsere weiteren Termine der **Tafelrunden 2008!**

- 3. Juni
- 5. August
- 7. Oktober
- 2. Dezember

Die Themen werden rechtzeitig bekannt gegeben.

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

-

Und jetzt schon ein erster **Ausblick auf das zweite Halbjahr:**

20. September: Besuch einer Bäckerei

September/Oktober: Karpfen - Wir sind beim Abfischen dabei

Oktober 08: Pilzwanderung und -gerichte (ohne Pilzvergiftung!)

---

## **BioFach 2008**

Diese findet vom **21. 02. – 24. 02. 08** im Messezentrum Nürnberg statt. Slow Food Deutschland ist mit einem Stand vertreten, der vom [Convivium Nürnberg](#) betreut wird (Halle 4/4 – 308). Unser Vorsitzender war diesbezüglich in den letzten Wochen sehr aktiv, hat ganz viel organisiert, manche Hürde übersprungen und sich auch öfters ärgern müssen. Aber nun ist es vollbracht. Wir suchen noch Mitglieder, die uns bei der Arbeit vor Ort unterstützen möchten!

Veranstaltungstipp für diejenigen, die die Fachbesucherausweise haben:

### **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

Voraussichtliche 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

-

Interessant auch eine Diskussionsrunde am 23.2. zum Thema **Bio-Wein**, bei der unser Mitglied Martin Kössler als Diskussionssteilnehmer vertreten ist: [☒](#)

-

**Die Mitwirkenden bei der Biofach werden in den nächsten Tagen noch persönlich informiert. Vorabinform: Wir wollen uns zur Vorbereitung am Samstag, den 16. Februar 08 gegen 11:00 in der Virchowstr. 4 - 90409 Nürnberg treffen. (Tremel)**

-

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.**

-

Zum Thema BIO (-Markt) und hier speziell: basic/Lidl noch ein interessanter Artikel im Nachgang zu der bereits in einem früheren Rundbrief erwähnten Thematik: [☒](#)

-

## 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.

### **HINWEIS IN EIGENER SACHE**

*Die Schneckenpost ruht zum Großteil auf drei Schultern (Schneckenhäusern):*

*Unsere Oberschnecke Gerhard Tremel macht den Stoff aus dem die Genussträume sind, d.h. er ist derjenige, der all die vielen Veranstaltungen und das attraktive Programm organisiert und auf die Beine stellt. Er liefert die Ideen und vielen inhaltlichen Vorgaben und Anregungen.*

*Ich übernehme dann den „redaktionellen Teil“ und versuche die Fülle an Informationen mit ein paar Ergänzungen in Schneckenpostform zu bringen und unsere Internetschnecke Claus Fesel bringt dann alles auf den Weg.*

*Gerne würden wir das auf noch mehr Schneckenhäuser verteilen und deshalb hier unser **Aufruf**: Es dürfen gerne zusätzliche Vorschläge, Anregungen und Ideen für Veranstaltungen, das Convivium aber auch die Schneckenpost eingebracht werden. Wir würden uns freuen und sind auch für jegliche Unterstützung dankbar! Und auch für konstruktive Kritik sind wir stets offen!*

-

*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/)

### **Reim-blicke**

*Da ich zu Beginn der Schneckenpost von meiner eher geringen Schreib-Motivation berichtete (man könnte es natürlich auch ganz banal „Faulheit“ nennen), möchte ich das obligatorische Schlussgedicht ebenfalls dieser „Stimmung“ widmen.*

*Es amüsiert mich immer wieder, was unser guter alter Johann Wolfgang v. Goethe auch für witzige Reime zu Papier brachte. Von wegen Klassiker seien langweilig. Jeder Deutschunterricht könnte zum*

Beispiel mit nachfolgendem Vierzeiler aufgepeppt werden (und im Sinne von Slow Food könnte man so nebenbei lernen, dass es außer Hamburgern und Chips auch noch anderes Essen gibt...)

**WER ABER RECHT bequem ist und faul,  
flög' dem eine gebratene Taube ins Maul,  
er würde höchlich sich's verbitten,  
wär' sie nicht auch geschickt zerschnitten.**

Mit jetzt hungrigen Grüßen

*Peter Schubert*

so wie

*Gerhard Tremel*

## **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)

---