

Slow Food



Nürnberg

Schneckenpost Februar 2012

**Liebe Mitglieder, Förderer und Freunde von Slow Food Nürnberg,
Liebe Neuschnecken,**

“vom Eise befreit sind Strom und Bäche...” heißt es im grandiosen Osterspaziergangs-Monolog des Faust. Von Eiskälte befreit sind wir hoffentlich auch, denn zumindest mir persönlich reicht es jetzt. Glücklicherweise gab es in den vergangenen Wochen schon den einen oder anderen erwärmenden Lichtblick im Rahmen unserer Veranstaltungen:

Richtig heiß (im Ofen) ging es bei der **Bäckerei Wehr** zu, als wir den ganzen Nachmittag in der Backstube verbringen durften und uns unter fachkundiger wie humorvoller Anleitung von Wolfgang Wehr an Brezen, Brötchen und Broten versuchten. Mit tatkräftiger Unterstützung seiner Gattin und einem kulinarisch-geselligen Ausklang trotzten wir problemlos dem draußen tobenden Schneegestöber. Einen Rückblick mit Bildern hat Claus Fesel im Blog zusammengestellt und zwar [▶ hier](#).

Nachdem die Veranstaltung sehr schnell ausgebucht und das Interesse größer als die Anzahl der Plätze war, ist es uns gelungen, diese nochmals „aufzubacken“ und am 31.3. einen [▶ zweiten Termin](#) zu organisieren.

Theoretischer aber nicht minder interessant ging es bei unserer ersten **Tafelrunde** des Jahres 2012 zu. Am 24. Januar versammelten sich 18 Schnecken im [▶ Restaurant Steinplatte](#), um mit unserem Mitglied [▶ Robert Prosiegel](#) (gleichzeitig Mitglied der Grundsatzkommission zu den gesellschaftspolitischen Positionen von Slow Food Deutschland), eben jene Positionen zu diskutieren. Den Entwurf / aktuellen Stand derselben haben wir [▶ veröffentlicht](#). Es entwickelte sich eine lebhaftige Diskussion (und das Essen war auch wahrlich nicht zu verachten...). Nachbetrachten können Sie den Abend [▶ hier](#).

Ein weiteres, absolutes Glanzlicht war dann vor einigen Tagen unsere **Winterkur** im [▶ Alten Kurhaus](#) in Streitberg. Ich habe mich gefühlt wie bei einem entspannten Familientreffen in Wohnzimmeratmosphäre. Das Essen hervorragend und die Stimmung derart angenehm, dass selbst die eingefleischten Club-Fans ohne (größere) Vorurteile die grün-weiße “Greuther-Fürth Suppe” genussvoll in sich aufnahmen... (nicht ohne die vorherige Bemerkung: „Naaa, so a Subbn ess ich net“). Aber sehen und lesen Sie selbst die [▶ Nachbetrachtung](#) von Claus Fesel mit schönen [▶ Bildern](#) unserer Fotoschnecke Bernd Steigerwald.

Ein Dankeschön allen unseren bisherigen Gastgebern/innen und Referenten. So kann es weitergehen – und so wird es weitergehen, wie der Blick in den [▶ Veranstaltungskalender](#) zeigt. Wir möchten an dieser Stelle auch gleich **unsere neuen Mitglieder herzlich willkommen heißen** und würden uns freuen, Sie bald persönlich kennenzulernen.



Am 18.2. ging die **Biofach 2012** zu Ende und auch Slow Food Deutschland hatte dort einem Stand aufgebaut. Die Nachfrage nach Informationen war sehr groß und der Messtand entwickelte sich u.a. zum Treffpunkt von Schnecken aus aller Welt.

Slow Food Deutschland erhielt beim Stanndienst übrigens tatkräftige **Unterstützung durch unser Nürnberger Convivium**, denn zahlreiche freiwillige Helfer aus unseren Reihen waren vor Ort und haben aktiv mitgearbeitet. Organisiert und koordiniert wurde das alles von unserem messeerfahrenen Gerhard Tremel. **Ihm und allen Helfer/innen ein ganz herzliches Dankeschön und großes Lob für das Engagement.**



Veranstaltungshinweise

Wenn Sie diese Schneckenpost lesen, ist leider die Anmeldefrist für unsere [▶ Veranstaltung zum Thema Bio](#) bereits verstrichen...

...aber dann müssen Sie sich halt einfach zur nunmehr anstehenden **Tafelrunde** anmelden. Diesmal nicht in Nürnberg, sondern im [▶ Goldenen Hirsch](#) in [▶ Lauf-Simonshofen](#) und ohne Referenten oder Referentin. Es geht „nur“ um geselliges Beisammensein, das gegenseitige Kennenlernen, miteinander Plaudern und Slow Food-gerechte Genüsse. Eine Tafelrunde im wahrsten Sinn des Wortes (gut, es kann sein, dass die Tische eckig sind...). Schnell anmelden, denn es ist nicht mehr viel Zeit bis zum **2. März** ! Zur Anmeldung [▶ geht es hier](#).

Am **Freitag, den 23.3.** setzen wir nach längerer Pause wieder die beliebten **Weinseminare** mit Martin Kössler von der [▶ K & U Weinhalle](#) fort. An diesem Abend fragen wir ihn und uns: Was ist eigentlich „slow“ im Wein? Wer die Antwort wissen und erschmecken möchte, sollte sich [▶ hier anmelden](#).

Am **Samstag, den 31.3.** dann unsere bereits angesprochene, doppelt gebackene Veranstaltung „Habe die Ähre – 2.0“ bei der **Bäckerei Wehr**. Auch hier ist die Teilnehmerzahl wieder begrenzt! Aber noch können Sie sich [▶ anmelden](#).

Ein besonderes persönliches Anliegen ist mir die Veranstaltung am **Freitag, den 13.04.**, ein Abend für vorurteilsfreie, experimentierfreudige und aufgeschlossene, bewusste Genießer (die wir Slowfoodies ja eigentlich alle sein sollten...). Der Film „[▶ Taste the Waste](#)“ hat im vergangenen Jahr für aufrüttelnde Furore gesorgt und das Thema Lebensmittelverschwendung ins Blickfeld der Öffentlichkeit gerückt. Wir werden uns dieser Thematik nochmals auf eher ungewöhnliche Art und Weise nähern. Zusammen mit Rudi Feeß vom Restaurant [▶ Le Virage](#) habe ich mir ein „**Taste the Waste – Menü**“ überlegt, über das im Vorfeld nichts weiter verraten wird.

Es wird mit garantiert spannend und trotzdem genussvoll. Wenn Sie sich darauf einlassen können etwas zu essen, ohne vorher zu wissen was es gibt, dann sind Sie bei dieser [▶ Anmeldung](#) absolut richtig!

Andere Jahreszeiten erfordern der Saison angepasste Veranstaltungen und was liegt näher, als eine **Kräuterwanderung** im Mai. Am **Sonntag, den 6.5.** sammeln wir gemeinsam mit unserer netten Kräuterschnecke Gabi Bräutigam von der [▶ Oedmühle](#) allerlei „Grünzeugs“ und werden die „jungen Wilden“ anschließend gemeinsam in einem Menü verarbeiten. Die [▶ Anmeldung](#) hierfür ist schon

möglich (aber wenn Sie sich bereits jetzt anmelden, dann vergessen Sie das bitte nicht und speichern es in Ihrem Langzeitgedächtnis ab...;-)

Dazu gleich noch der allgemeine Hinweis: Bitte stets den Teilnehmerbeitrag rechtzeitig zur angegebenen Zahlungsfrist überweisen, denn nur dann ist die Teilnahme verbindlich registriert!

Das ▶ [Forsthaus Schweigelberg](#) ist uns jedes Jahr eine „Pilgerreise“ wert, weil's dort einfach wunderschön ist und für altgedienten Schnecken eine „Kult-Stätte“ darstellt. Deshalb auch im Jahr 2012 die erneute Symbiose zwischen wundervoller Natur und Genuss. Diesmal im Rahmen eines **Weinmenüs**. Infos gibt es schon ▶ [hier](#).

Weitere (saisonale) Veranstaltungen sind bereits in Planung und erscheinen nach und nach auf unserer Internetseite. Einfach immer wieder mal nachsehen.



Wenn Sie Hinweise oder Empfehlungen haben, die wir kommunizieren sollen, dann lassen Sie es uns wissen. Wir werden eine Veröffentlichungsmöglichkeit auf unserer Internetseite, im Blog oder der Schneckenpost prüfen und so weit möglich durchführen. Ebenfalls sind wir stets für Kritik oder Verbesserungsvorschläge offen, denn nur mit entsprechenden Rückmeldungen können wir auch etwas verändern

Bitte unterstützen und berücksichtigen Sie auch stets unsere Fördermitglieder und Mitglieder, die mit ihren Betrieben, Geschäften, Produkten usw. den Slow Food Gedanken auf wichtige Art und Weise verbreiten und im Zeichen der Schnecke tätig sind. Außerdem haben auch viele unserer Mitglieder weitere sehr interessante eigene Veranstaltungen und Aktionen zu bieten, die gerne von Ihnen wahrgenommen werden können (denn wir wollen ja alle die regionalen Wirtschaftskreisläufe am Leben erhalten).

Manchmal sind unter den Veranstaltungen auch sehr ungewöhnliche und kontrastreiche Sachen dabei, wie z.B. diese ▶ [hier](#).



Zu guter Letzt

Mit einem Zitat aus Goethes Faust habe ich die Schneckenpost begonnen, also einem der bedeutendsten Werke der deutschen Literatur (natürlich nicht die Schneckenpost, sondern der Faust !!). Dass Goethe neben diesem Monument auch zahlreiche feinsinnig-witzige Miniaturen (Gedichte) geschrieben hat, zeigt sich in zwei Beispielen, die ich heute zum Abschluss auswählte. Viel Vergnügen damit!

Ein großer Teich war zugefroren;
Die Fröschelein, in der Tiefe verloren,
Durften nicht ferner quaken noch springen,
Versprachen sich aber, im halben Traum:
Fänden sie nur da oben Raum,
Wie **Nachtigallen** wollten sie singen.
Der Tauwind kam, das Eis zerschmolz,
Nun ruderten sie und landeten stolz
Und saßen am Ufer weit und breit
Und quakten wie vor alter Zeit.

Der Storch, der sich von Frosch und Wurm
An unserm Teiche nährt,
Was nistet er auf dem Kirchenturm,
Wo er nicht hingehöret?
Dort klappt und klappert er genug,
Verdrießlich anzuhören;
Doch wagt es weder alt noch jung
Ihm in das Nest zu stören.
Wodurch - gesagt mit Reverenz -
Kann er sein Recht beweisen,
Als durch die löbliche Tendenz
Aufs Kirchendach zu . . .

Mit nunmehr aufgetauten Grüßen

Peter Schubert

und viele Grüße auch von **Claus Fesel**

Hier noch die Übersicht, wo Sie uns überall „online“ finden können - je nach persönlicher Vorliebe

Homepage: ▶ slowfood.de/slow_food_vor_ort/nuernberg/
Blog: ▶ www.slowfood-nuernberg.de
Facebook: ▶ facebook.com/SlowFoodNuernberg
Twitter: ▶ www.twitter.com/slow_food
Schneckenpost: ...da sind Sie gerade drin...☺

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

Claus Fesel

Krämerstraße 16 - 91207 Lauf

Fon: (09123) 990413 oder + 01759378663

Stellvertreter

Peter Schubert

Internetbeauftragter

Florian Hähnel

E-Mail:

<mailto:slowfood.nbg@googlemail.com> oder ▶ [Kontakt](#)

—
Kontoverbindung

P. Schubert, Slow Food Nürnberg

Commerzbank Nürnberg, BLZ 760 800 40

Kto.Nr.: 1 844 684 00

Slow Food - Geschmack hat eine Lobby

www.slowfood.de
