



# Slow Food®

Convivium Nürnberg  
Schneckenpost März 2007

*Liebe Freunde und Schnecken,*

*wir begrüßen unsere neuen Mitglieder*

*Januar:*

**Michael Eilers, Petra Geißler, Walburga Gentner, Susanne-Norma und Dr. Hans-Georg Kachlik, Doris Kiechle-Pohlmann und Herbert Pohlmann, Maria Kuczera, Reiner Langguth, Markus Liebscher, Ulrike Langer, Margit Maierl, Kerstin Möller, Anita und Frank Reinhardt, Heide Schlüter und Susanne Werkmeister.**

*Februar:*

**Herrn Oberbürgermeister Dr. Ulrich Maly mit seiner Frau Petra Maly, Frau Monika Lehner, Frau Doris Niemeyer, Frau Ilona Kempe-Linke, Herrn Hans Rolf Linke und Frau Heide Schlüter. Außerdem ist vom Convivium Mainfranken-Hohenlohe das Ehepaar Anja und Michael Eyrisch zu uns gewechselt.**

**Unsere neuen Fördermitglieder seit Beginn des Jahres:**

**Frau Walburga Gentner vom Gasthof Gentner in Spielberg/Gnotzheim  
Herr Reiner Langguth, FORTEZZA GmbH, Kaffeerösterei und Maschinen aus Cadolzburg  
Frau Marga Linhard, Restaurant Forsthaus Schweigelberg, Behringersmühle/Gößweinstein  
Frau Renate Steinhagen, Gut Schönhof, Waischenfeld  
Frau Ulrike Langer, Käse & Feinkost Langer, Nürnberg/Mögeldorf  
Herr Jürgen Beyer, Restaurant Roter Ochse, Rückersdorf**

*Wir freuen uns außerdem, dass unser langjähriges Mitglied **Peter Stengel** mit seiner Weinhandlung „**Wein Gut**“ (**Bucher Straße 20 in Nürnberg**) die Fördermitgliedschaft beantragt hat und Slow Food damit zusätzlich unterstützt.*

*Ebenfalls ein Antrag auf Fördermitgliedschaft wurde von der **Metzgerei Klaus Lindner** (Manufaktur feinsten Wurstwaren) in Friedrich-Engelhardt 7 – 91257 Pegnitz eingereicht.*

*Sämtliche Fördermitglieder finden Sie unter:*

[http://www.slowfood.de/slow\\_food\\_vor\\_ort/nuernberg/tipps\\_2/](http://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/nuernberg/tipps_2/)

*Mit den neuen Mitgliedern ist auch ein besonderes Ereignis verbunden, denn wir haben nun die Zahl **200** überschritten! Damit zählen wir mittlerweile zu den großen Convivien Deutschlands (und wir hoffen auch zu einem der aktivsten!)*

*In den vergangenen Wochen haben wir wieder interessante und spannende Veranstaltungen durchgeführt bzw. daran teilgenommen:*

*So durften 25 von uns bei der Metzgerei Meyer erleben, wie ein halbes Schwein zur Bratwurst wird. An einem sehr informativen und unterhaltsamen Vormittag hatten wir die Gelegenheit, in die Geheimnisse des Metzgerhandwerks eingeweiht zu werden. Ausführlich lesen Sie das unter*

[http://www.slowfood.de/slow\\_food\\_vor\\_ort/nuernberg/convivium\\_aktuell\\_1/schweinereien/](http://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/nuernberg/convivium_aktuell_1/schweinereien/)

*Gleichfalls beeindruckend und anschaulich verlief der erste Schneckenstammtisch des Jahres, als uns Diplom Biologe Peter Kunze aus Roth erklärte und zeigte, dass es Kartoffeln und Tomaten in unterschiedlichsten Formen und Geschmacksnuancen gibt..*

*Die Nachbetrachtung dazu findet sich unter:*

[http://www.slowfood.de/slow\\_food\\_vor\\_ort/nuernberg/convivium\\_aktuell\\_1/tafelrunde02\\_07/](http://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/nuernberg/convivium_aktuell_1/tafelrunde02_07/)

*Das besondere Erlebnis aber war unsere Teilnahme an der BioFach 2007! Wir hatten die einmalige Gelegenheit, am Stand von Slow Food Deutschland/International vertreten zu sein und Werbung in eigener Sache aber auch für die Philosophie von Slow Food machen zu dürfen. Einer der vielen Höhepunkte war sicher die Begegnung mit dem charismatischen Carlo Petrini, Präsident von Slow Food International. Mit einer beeindruckenden Eröffnungsrede hat er nicht nur uns, sondern viele Messebesucher begeistert.*

---

Die Mitglieder unseres Conviviums, die aktiv an der Messe beteiligt waren, werden die anstrengenden aber sehr erfüllten Tage wohl lange in Erinnerung behalten.

Eine Zusammenfassung dieses Ereignisses findet sich unter:

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

(dort ist auch „der Eingang“ für alle anderen, aktuellen Informationen; sie werden dabei vielleicht erkennen, dass wir die Seite derzeit etwas umstrukturieren).

Zum Ende diese Rundbriefes können Sie noch ganz persönliche Eindrücke zur BioFach aus Sicht unseres Conviviums nachlesen

### Arbeitskreis Genussführer:

Das Convivium Nürnberg wurde stellvertretend durch Convivienleiter Gerhard Tremel am 3. März 2007 bei einem Treffen der Arbeitsgruppe in die "Kommission Genussführer" Deutschlands aufgenommen. Deshalb nochmals unserer Aufruf an alle Mitglieder:

Wer aktiv für die Dauer von mindestens 2 Jahren an dem Arbeitskreis Genussführer Convivium Nürnberg und an den Testessen und Auswertungen teilnehmen möchte, soll sich bitte per E-Mail an die Convivienleitung wenden.

Einen neuen Testbogen werden wir demnächst ins Netz stellen.

### **Zum Schluss noch eine Bitte in eigener Sache:**

Wir stoßen im Rahmen unserer ehrenamtlichen Tätigkeit allmählich an zeitliche und personelle Grenzen. Die Organisation der Veranstaltungen und die – nicht sichtbare aber sehr umfangreiche – Verwaltung und Koordination, d.h. also die gesamte aktive Arbeit erfordert ziemlich viel Einsatz, der noch auf zu wenigen Schultern verteilt ist. Es wäre deshalb schön, wenn sich weitere Mitglieder fänden, die uns unterstützen. Nur so ist der derzeitige Standard zu halten und können neue Projekte und Ideen umgesetzt werden. Wer also Lust und Zeit hat mitzumachen, ist herzlich willkommen. Bitte setzen Sie sich mit uns in Verbindung.

Mit genussvollen Grüßen

*Gerhard Tremel*

*Peter Schubert*

Slow Food Convivium Nürnberg

Und hier wieder unsere (mittelfristige)

## **\*Veranstaltungsvorschau\*** für Mitglieder, Gäste und Interessierte

[Schneckenstammtisch am 03.04. im Gasthaus „Zum Gulden Stern“, Nürnberg](#)

### **Die Bratwurst in Theorie und Praxis**

Was liegt näher, als sich in der ältesten Bratwurstküche der Welt mit dem Thema Bratwurst zu beschäftigen. Im historischen Gasthaus „Zum Gulden Stern“ können wir diese nicht nur in hervorragender Qualität genießen sondern werden uns auch in der Theorie mit ihr beschäftigen.

Herr Stadtrechtsdirektor Dr. Hartmut Frommer, seines Zeichens Vorsitzender des Schutzverbandes Nürnberger Bratwurst e.V., wird uns bestimmt einige interessante Geschichten und Anekdoten rund um diese Nürnberger Spezialität erzählen.

Ein Thema, das uns allen nicht Wurst sein kann!

Es besteht an diesem Abend übrigens keine Bratwurstpflicht - Sie dürfen auch andere Dinge aus der Speisekarte wählen. Pflicht ist allerdings die Anmeldung zur Veranstaltung, damit wir planen können!

---

[Schokolade und mehr...](#)

**War leider sehr schnell ausgebucht !  
(evt. werden wir einen Wiederholungstermin organisieren! Wir informieren darüber)**

Seminar mit Vorstellung verschiedener „Chocolatiers“ und Verkostung

<http://www.mundi-weine.de/>

Nur 16 Plätze !

Termin: ?

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

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

[Weinseminar II - Industrie gegen Handwerk](#)  
[leider sind beide Termine bereits ausgebucht!](#)

[Für Interessenten findet sich hier die Nachbetrachtung zum Weinseminar I:](#)  
[http://www.slowfood.de/slow\\_food\\_vor\\_ort/nuernberg/convivium\\_aktuell\\_1/weinseminar\\_i/](http://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/nuernberg/convivium_aktuell_1/weinseminar_i/)

**Hier sind aber noch Plätze frei:**

[Käse – alles Käse?](#)

**...oder Formaggio, Chääs, Fromage und Chaschiel**

**(Raquintar in Chaschiel – Auflösung während der Veranstaltung)**

“Monte Parmesano“ ist nicht der alleinige Gipfel italienischer Käsegenüsse.

Von Nord bis Süd verkosten wir eine Auswahl italienischer Frisch-, Weich- und Hartkäse. Wir überschreiten außerdem die Grenze zur Schweiz und probieren die Produkte einiger eidgenössischer Käsehersteller. Frau [Ulrike Langer](#) (*Fromager-affineur*) wird aus ihrem Natur-Reifekeller sicher manche schmackhaften Stücke hervorholen und präsentieren.

Begleitet werden diese von korrespondierenden Weinen, ausgesucht durch Günther Scholz ([Fiasco Classico](#)).

Termin: Freitag, 13.04.2007, Uhrzeit: 19:30h

Ort: Humanistischer Kindergarten, Ziegenstr. 28, 90482 Nürnberg-Mögeldorf

Sonstiges: Käse, Wein, Brot und Mineralwasser sind im Preis inbegriffen

Anmeldeschluss: 31. März 2007 Teilnehmerzahl: begrenzt

Zahlungsfrist: 04.April2007.

Preis: 37,50 € für Mitglieder, 42,50 € für Nichtmitglieder

[Slow Bier 2007](#)

Eine Geschmacks-Erlebnis-Messe rund um das Bier vom 27.-29. April 2007 in Münchberg und Helmbrechts. Die zweite „Slow Bier“ 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 Durstlöcher.

Bierothek: in der über 100 verschiedene 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

Bei der Slow Bier werden zahlreiche interessante Geschmackserlebnisse stattfinden. Leider stehen noch nicht alle Informationen aus Oberfranken zur Verfügung. Nachfolgend aber schon einmal zwei Beispiele:

### **Der Klassiker: Austern und dunkle Biere aus Oberfranken**

Sylter Austern und dunkle fränkische Biere harmonisieren hervorragend.  
*Veranstaltungsort: Hotel Zeitler, Kulmbacher Str. 13-17, 95233 Helmbrechts*  
*Veranstaltungszeit:*  
*Preis € 18,00*

### **Die sechs herzhaften Westfalen**

Slow Food Münster präsentiert Originalwestfälischen Schinken, Mettwurst, Pumpernickel, Brot, Korn und Bier.  
*Veranstaltungsort:*  
*Veranstaltungszeit:*  
*Preis: € 11,00*

und weiter geht's mit unserer Veranstaltungsvorschau:

#### [Besuch der Benediktinerabtei Plankstetten](#)

am Samstag, 12.05. ab 10.00 Uhr

#### [Botanische Exkursion](#)

am Samstag, 16.06. ab 15.00 Uhr

[Alle weiteren Termine & Veranstaltungsvorschau 2007 wie immer hier...](#)

-----  
Gerhard Tremel  
Convivienleitung Nürnberg  
\*\*\*\*\*

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

Slow Food Deutschland e. V.  
Convivium Nürnberg  
Knogäckerweg 13  
90475 Nürnberg  
Fon 0911-8325188 + 0911-95166-0  
Fax 0911/8325131

---

### **BioFach 2007 – ein ganz persönlicher Rückblick aus Sicht des Convivium Nürnberg**

Freitag, 16. Februar 2007, acht Uhr, U-Bahnhaltestelle Hauptbahnhof. Ganz schön voll hier; viele gut gekleidete Menschen, internationales Sprachgewirr. Wollen die auch alle zur BioFach, so wie wir? Der Wagen rollt ein: Plötzlich Schieben und Drängen, Kofferchen auf Rollen werden noch schnell über die Schwelle geschoben oder gezerrt, Rucksäcke aufgeschnallt, Aktentaschen umklammert – tatsächlich, wir passen alle irgendwie in die Waggons. Komme mir vor wie in einer rollenden Bio-Sardinen-Dose.

Ein paar Minuten später, Haltepunkt Messe, die VAG bringt es wieder mal fertig, keine Durchsage zu machen. Trotzdem wissen plötzlich alle, wo es lang geht – und wer nicht raus will, wird halt mitgerissen.

---

Der Pegnitzpfeil spuckt uns hier komplett aus. Die wollen wirklich zur BioFach. Na, die Zeiten der selbstgestrickten Pullover, Hanfbeutel und Latzhosen ist ganz offensichtlich vorbei. Das Bio-Business macht sich auf den Weg und wir sind mittendrin. Die Spannung steigt: Was wird uns wohl erwarten? Ist ja offensichtlich was richtig Großes hier.

Stolz zücken wir unsere Ausstellerausweise am Eingang, werden freundlich begrüßt und eingescannt (zumindest unsere Karten) – Grünes Licht: Nun sind wir also drin, in einer der weltgrößten Bio Messen. Erst mal orientieren – ob wir unseren Stand wohl finden? Auf dem Plan sah es vorhin eigentlich noch relativ einfach aus. Wir eilen zwischen hunderten Messeständen hindurch. Unglaublich, was es alles in BIO gibt; erste Messeatmosphäre macht sich bereits bemerkbar. Überall wird noch emsig gewerkelt, aufgebaut, Produkte arrangiert und unterschiedlichste Düfte streicheln unsere Nasen. Toll hier, es sind wirklich schöne Stände dabei; wie wird wohl unserer aussehen?

Stand 1- 373, die Slow Food Schnecke unseres Werbebanners leuchtet uns plötzlich entgegen. Wir haben es geschafft. Walter Kress vom Vorstand SF Deutschland ist schon da. Freundliche Begrüßung und erste Orientierung. Die fleißigen Helfer unseres Conviviums haben am Mittwoch und Donnerstag ganze Arbeit geleistet. Es ist schön geworden, der vorhandene Platz scheint recht gut ausgenutzt. Ich „verzeihe“ spätestens jetzt in meiner Funktion als Kassenwart die vom „Chef“ angeschaffte (natürlich kostengünstige) Möblierung – sie sieht gut aus und ist auch wirklich nötig. Aber noch fehlen die Zutaten des Tages. Zahlreiche Kisten mit Broschüren, Infoartikeln und Werbemitteln sind auszupacken und alles aufzubauen. Auch die Produzenten, die heute ihre Produkte am Marktstand präsentieren sollen, sind noch nicht da.

Erst aber müssten wir vielleicht mal saugen, der gestrige Eröffnungstag hat Spuren hinterlassen. Doch wo bekommen wir einen Staubsauger her? Da ist doch gleich die erste Chance zur internationalen Begegnung. Die freundlichen Chinesen um die Ecke leihen uns ihr Gerät, vermutlich Modell Taifun, der Lautstärke nach zu urteilen. Aber der Teppich sieht anschließend aus wie frisch verlegt. Dann ein kleiner Schreck: Walter Kress hat den Kassenschlüssel im Hotel vergessen, somit ist unser Wechselgeld unerreichbar sicher verschlossen. Jetzt heißt es kurzfristig improvisieren. Nehmen wir halt eine der Slow Food Filztaschen unserer Merchandisingartikel als Kasse (ist ja auch irgendwie passend).

Zwischenzeitlich treffen auch Francesca, Fabio und Oliver ein – unsere hauptamtlichen „KollegInnen“ aus der Slow Food Zentrale in Bra. Sie wirken sehr sympathisch. Allmählich kommt immer internationalere Atmosphäre auf. Das Urlaubsitalienisch wird rausgekrämt - naja, Englisch ist dann aber auf Dauer doch einfacher und Oliver spricht als Münsteraner eh deutsch.

Der Stand wirkt für uns mittlerweile richtig professionell gestaltet. Insbesondere die Werbeartikel schmücken die Stellwände ganz ordentlich. Bunte Kochschürzen, Taschen, Flaschenstöpsel und und und – Schnecken sind allgegenwärtig – echt klasse. Nun sind wir aber mal gespannt, was oder wer auf uns zukommt. Ob sich die Leute für Slow Food interessieren? Und ist es überhaupt nötig, dass wir als Convivium Nürnberg vertreten sind?

Kurz nach 9.00 Uhr – die Pforten haben sich offiziell geöffnet; schnell füllen sich die Gänge. Erste neugierige Blicke sowohl vor als auch hinter den Messeständen – und schon gleich die ersten Interessenten, wer hätte das gedacht.

Walter Kress hat uns mittlerweile wieder verlassen, es gibt für ihn natürlich auf anderer Ebene viel zu tun und Slow Food Deutschland zu vertreten. Dafür ist mittlerweile sein Schwager mit Frau eingetroffen, Produzenten für Bio-Grünkern. Unser Marktstand hat sich gut gefüllt; riesige Käsestücke von gestern sind auch noch da, werden gleich mit aufgebaut; die Hopffisterei versorgt uns mit großen Mengen von Brot und Wurstwaren – alles zum Verkosten.

Es ist wirklich ein bunter Marktstand geworden. Später kommt dann auch noch Herr Visschers vom Kloster Plankstetten (Förderer Slow Food Nürnberg). Sie haben zahlreiche Kostproben von gestern übrig – nur her damit. Falls sich die Leute nicht für Slow Food interessieren sollten, so können wir sie statt mit Infos wenigstens anderweitig „füttern“. Nachmittags stellt sich dann – auf Vermittlung unserer drei Internationalen - auch noch ein italienischer Slow Food Winzer spontan für eine Stunde an den Stand, um seine Weine zu präsentieren. Ich fühle mich bald schon wie auf einem italienischen Wochenmarkt.

Was dann den ganzen Tag über folgt, hätten wir so nie erwartet. Das Interesse ist riesengroß!! Wir kommen aus dem Reden nicht mehr raus, kramen all unser Wissen zu Slow Food hervor, denn es wird viel, sehr viel nachgefragt. Elke neben mir ist schon voll in ihrem Element. Sie hat begeistert den englischsprachigen Teil übernommen und parliert mit Leuten aus aller Welt; ich nehme mich lieber der deutschsprachigen Interessenten an. Unsere drei Italiener sind relativ häufig unterwegs, um Slow Food bei Produzenten bekannt zu machen – sie fühlen Slow Food durch uns offensichtlich ganz gut vertreten. So stehen wir also auch oft nur zu Zweit am Stand und haben alle Hände voll zu tun:

Kostproben verteilen, Infomaterial ausgeben, Artikel verkaufen und Fragen über Fragen beantworten; die Zeit vergeht überhaupt nicht „slow“ – im Gegenteil. Mittag: Ein erstes Bedürfnis nach Nahrungs- und Flüssigkeitsaufnahme macht sich bemerkbar. Jetzt sind wir doch tatsächlich umgeben von unzähligen Ständen mit Essen und Trinken und kommen hier einfach nicht weg. Schnell mal eine Scheibe Grünkern-Dinkel Brot zwischen die Zähne geschoben, ein Löffel des leckeren Grünkernsalates unserer Nachbarn und immer wieder Wurstproben aus Plankstetten. Diese sind unsere Rettung. Wir fühlen uns im Laufe der Zeit deutlich sicherer – und können den Slow Food Gedanken gut vertreten, weil wir selbst voll dahinter stehen.

Was es uns ein Stück weit einfach macht, sind die zahlreichen netten Begegnungen. Die Leute sind (fast) alle sehr sehr freundlich und interessieren sich wirklich. Viele kommen ganz gezielt zu uns, weil sie von Slow Food gehört haben und noch mehr wissen wollen. Andere werden durch die Kostproben angelockt und bleiben dann hängen. Besonders positiv sind auch die Gespräche mit Slow Food Mitgliedern aus anderen Convivien Deutschlands, Europas und dem Rest der Welt. Da tauschen wir Erfahrungen im gleichen Geiste aus – das ist wirklich schön. Viele betrachten speziell unseren Flyer aus Nürnberg. Wir ernten viel Lob dafür und freuen uns um so mehr, dass wir in Nürnberg doch einiges für unsere Mitglieder bieten können. Leiser Stolz macht sich manchmal breit, als wir hören: „Ach wenn unser Convivium doch auch so aktiv wäre...“

Überhaupt ist die große Zahl von Menschen erstaunlich, die sich für unser regionales Angebot interessiert und schon bald wird uns bewußt: Es lohnt sich voll und ganz, hier vertreten zu sein. Wir merken gar nicht, wie anstrengend eigentlich das ständige Stehen und Reden ist, denn zu erfüllt sind wir von allem. Da stecken wir auch locker die zwei Klischee-US-Boys weg, die offensichtlich schon zu viel Bio-Wein verkostet haben und welche besser auf einer Fast Food Messe aufgehoben wären, wo man ihre dummen Sprüche zum Thema „slow“ wenigstens mit einem in den Mund gestopften, geschmacklosen Schaumstoffbrötchen hätte stoppen können...

Zusammenfassend lässt sich somit sagen: Es war richtig gut!

Schöne, interessante und vielfältige Gespräche, für alle Seiten bereichernde Begegnungen und eine tolle Atmosphäre. Ich denke, wir konnten einige Leute für Slow Food begeistern, haben sie zumindest neugierig gemacht und ich bin mir sicher, dass wir den einen oder anderen davon bei unseren nächsten Veranstaltungen wiedersehen. Großen Spaß hatten wir auch mit den Slow Food Leuten aus Italien. Wir konnten von ihnen ganz viel Neues und Interessantes zur Organisation erfahren und haben gefühlt: Hier sind wir richtig! Da wir nach der Messe mit den Dreien auch noch einen sehr netten (und langen) gemeinsamen Abend in der Stadt verbrachten, war genügend Zeit, sich in Ruhe auszutauschen.

Mein ganz persönlicher Dank gilt noch Herrn Visschers vom Kloster Plankstetten, der mich in der trockenen Messeluft vor dem Austrocknen bewahrte und am späten Nachmittag mit einem köstlichen Weizen der Riedenburger Brauerei versorgte.

Der Erfolg so einer Messe hängt natürlich von den Menschen ab, die diese gestalten und vorbereiten. Für uns als rein ehrenamtliche Organisation bedeutet es einen nicht unerheblichen Aufwand und Arbeit. Teilweise haben wir extra Urlaub dafür genommen.

Ein ganz dickes Lob und Dankeschön gilt vor allem unserem Convivienleiter Gerhard Tremel. Er ist der unermüdliche Motor, der schon im Vorfeld vieles organisiert hat und es uns überhaupt ermöglichte, als eigenes Convivium bei der Messe vertreten zu sein. Tatkräftig unterstützt wurde er wie immer von seiner Frau Monika und beim Standauf- und Abbau von seinem Sohn Timo. Der Eröffnungstag wurde ebenfalls von „unseren Tremels“ geschmissen.

Weiterhin am Auf- und Abbau beteiligt war Roland Richter, der auch noch mit seiner Frau Manu am Samstag „Standdienst“ hatte. Gleiches galt für Rudi Müller, kurzzeitig unterstützt von Daniel Grabbe und Stephan „Schasti“ Schuster. Letzterem gilt ein großes Dankeschön für die zur Verfügungstellung der Messetafeln, welche leider nach der Messe unauffindbar verschwanden. Elke Mühlbach und ich haben den ganzen Freitag das Convivium vertreten.

Herzlichen Dank auch an Walter Kress von Slow Food Deutschland, der immer als Ansprechpartner für uns da war und an die Zentrale, welche mit der umfangreichen Lieferung von Heften, Flyern und Broschüren die Bestückung der Tische und Ständer überhaupt erst ermöglichte.

Peter Schubert