



Convivium Nürnberg
Schneckenpost März 2008

Liebe Schnecken und Schneckenfreunde,

die Slow Food Saison ist wieder so richtig in Fahrt gekommen und zahlreiche Veranstaltungen und Aktivitäten füllen unseren Terminkalender. Also schnell die Schneckenhäuser festgeschnallt und auf den „Gastropoda-Express“ aufgesprungen (zur Erklärung: Schnecke = lat. Gastropoda).

Herausragendes Ereignis der letzten Zeit war sicher unsere Teilnahme an der **Bio Fach**. Das Slow Food Convivium Nürnberg hat hier die gesamte Slow Food Welt mit einem eigenen Stand vertreten! Dies soll uns auch – an anderer Stelle - eine extra Nachbetrachtung Wert sein. Hier aber schon ein besonderer Dank an unsere Oberschnecke Gerhard Tremel, der mit extrem viel Engagement diese Teilnahme erst ermöglicht hat.

Auch im vergangenen Monat fanden wieder neue Mitglieder den Weg zu uns. Jeweils paarweise ins Schneckenhaus gekrochen sind:

Familie Deutschmann
Familie Freundl
Familie Lietzmann

HERZLICH WILLKOMEN!

Aufmerksame Schneckenpost-Leser (und ich hoffe das sind alle!!) werden es ahnen: Wir biegen bei der Mitgliederzahl nun schon auf die **250er** Zielkurve ein!. Zur Erinnerung: Das 250. Mitglied erhält einen Gutschein in Höhe von 75,00 € für eine Einladung (2 Personen) in ein Genussführerlokale und unser Fördermitglied Martin Kössler von der K&U Weinhalle legt noch eine Flasche Wein drauf! Deshalb, liebe Unentschlossene, nicht mehr lange mit dem Mitgliedsantrag zögern!

An dieser Stelle möchte ich gerne an unsere mittlerweile **19 (!) Fördermitglieder** erinnern! Schauen Sie doch mal auf die aktualisierte Liste [▶▶](#)

TIPP: Viele unserer Förderer bieten ebenfalls immer wieder sehr interessante Veranstaltungen oder Angebote an. Einfach mal auf deren Internetseiten klicken und schauen – es lohnt sich!

Herzlichen Glückwunsch in diesem Zusammenhang an Herrn **Klaus Lindner**, der mit seiner neuen Kreation einer „[Bierbratwurst](#)“ höchstes Lob und Auszeichnung erhielt. Monika Tremel vertrat Slow Food Nürnberg übrigens bei der Präsentation dieses absoluten Regionalproduktes am 21.02. im Rathaus Pegnitz.

EILMELDUNG UND AUFRUF

Forsthaus Schweigelberg wird geschlossen !!!
Untersagung der weiteren Nutzung - Betretungsverbot des Gebäudes wegen angeblicher Einsturzgefährdung

Viele von uns kennen und lieben das [Forsthaus Schweigelberg](#). Unser Mitglied Marga Linhard und ihr Mann Paul zelebrieren dort in einmaliger Atmosphäre eine wunderbare Slow Food Küche – und dies soll nun von heute auf morgen plötzlich Geschichte sein!?

Die Auseinandersetzung mit den Behörden aufgrund eines Bau-Gutachtens, haben Marga und Paul Linhard wie es scheint verloren. Die Unbeweglichkeit und Kompromisslosigkeit der Gegenseite (Bayer. Staatsforsten) war nicht zu überwinden und der Staat bisher nicht bereit, das angeblich statisch bedenkliche Dach zu sanieren.

Marga hat zwar dem Chef der „Bayer. Staatsforsten“ in Pegnitz, Herrn Pirner, eine Frist bis zum 30.3.08 gegeben, sich konkret zu äußern, ob eine Sanierung jemals stattfinden wird oder ob der Abriss droht. Letzteres sollte dann allerdings den Denkmalschutz und die Bevölkerung interessieren. Denn wenn ein Staat nicht seiner (grundgesetzlichen) Verpflichtung nachkommt, Dinge zu erhalten, dann ist das skandalös. Es ist aber zu vermuten, dass hier gar nichts passiert und das (erstmal 1348 urkundlich erwähnte !!) Forsthaus einfach dem Verfall Preis gegeben wird.

Für alle, die im Forsthaus Schweigelberg unvergessliche "Genuss- und Wohlfühlstunden" erleben durften, ist sicher klar: Da muss geholfen werden:

Marga hat ein interessantes Konzept "in der Schublade", sucht aber evt. auch eine neue, wenn möglich "alte" Bleibe. (Mühle, Forsthaus, Bauernhaus, Bahnhof, alten Gasthof o.ä.)

Bitte setzen Sie sich mit Marga Linhard direkt in Verbindung:

Marga Linhard
Tel.: 0911-761348
Mobil: 0172-8120871
E-Mail: info@forsthaus-schweigelberg.de
m.linhard@t-online.de

Einblicke und Internes

Gerhard Tremel und (im kleineren Umfang) ich, haben die **Buchtipps** auf unserer Internetseite erweitert und die Liste deutlich vergrößert. Durch Torsten Härtelt (Buchhandlung am Turm in Heilsbronn), dem Buchhändler in unserer Reihen, wurden die meisten Empfehlungen entsprechend aufbereitet und mit Kurzbeschreibungen versehen. Vielen Dank dafür!

Schauen Sie doch mal rein: [▶▶](#)

-

Wir haben von der Bio Fach ein paar **Artikel aus dem Verkaufsshop** übrig. Nachfolgend die Liste der noch verfügbaren Stücke und der Preise (Die Bilder dazu erhalten Sie, wenn Sie die Bezeichnung anklicken). Bitte bei Interesse an uns wenden!

[Carlo Petrini: "Gut, sauber & fair"](#)

[Mitglieder 19,90 EUR Nichtmitglieder 19,90 EUR](#)

Zur Zeit noch 7 Bücher

[Baseballmütze, orange](#)

Mitglieder 7,50 EUR Nichtmitglieder 10,00 EUR

Zur Zeit noch 1 Mütze

Baby-Strampler, blau

Mitglieder 18,90 EUR Nichtmitglieder 22,90 EUR

Zur Zeit noch 1 Exemplar

Baby-Lätzchen, blau

Mitglieder 10,90 EUR Nichtmitglieder 12,50 EUR

Zur Zeit noch 1 Exemplar

T-Shirt "Burgerwehr" Herren

Mitglieder 20,00 EUR Nichtmitglieder 25,00 EUR

Zur Zeit noch 1 T-Shirt Größe L

Kochschürze, schwarz

Mitglieder 15,00 EUR Nichtmitglieder 18,00 EUR

Zur Zeit noch 1 Schürze

Kochschürze aus **Bio**-Baumwolle z. Z. noch **7 Schürzen**

Mitglieder 26,00 EUR

Nichtmitglieder 32,50 EUR

Kochschürze, weiß

Mitglieder 15,00 EUR Nichtmitglieder 18,00 EUR

Zur Zeit noch 2 Schürzen

Treffen des „Arbeitskreises Genussführer und Lebensmittelhandwerker“ am 29. März

Hiermit ergeht eine **herzliche Einladung** an alle Mitwirkenden des Arbeitskreises Genussführer und Lebensmittelhandwerker zu einem **Arbeitsessen** (mit saisonalen und regionalen Produkten) im [Gasthof Gentner](#):

Wir werden uns hier mit der weiteren Ausrichtung unserer Arbeit beim Genussführer befassen und konkrete Arbeitsgrundlagen festlegen. Außerdem wollen wir uns über die weitere Gestaltung und Umsetzung unserer Aktion „empfehlenswerte Genusshandwerker“ austauschen.

Termin: 29. März 2008 von 10:00 – 15:00 Uhr

Auch neue Interessenten sind willkommen. Zwingend erforderlich ist allerdings eine baldmöglichste **Anmeldung** zu diesem Termin (telefonisch, schriftlich oder am besten per [Mail](#)).

-

In diesem Zusammenhang letztmalig die Erinnerung an die 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 (oder essen Sie alle „Industriebrot“?).

Rückblicke

Wenn diese Schneckenpost verschickt wird, liegen schon wieder zwei Veranstaltungen unmittelbar hinter uns, nämlich die dritte Auflage des Messerseminars und die Begegnung mit den mittelfränkischen Winzern Stahl und Hofmann (und natürlich deren Weinen). Die Nachbetrachtungen dazu folgen im nächsten Rundbrief.

Was aber bereits heute (nach)betrachtet werden kann, ist die Veranstaltung „**chocolat**“ und unser Schwelgen in bzw. mit veredelten Kakaobohnen. Ein Klick genügt [▶▶](#)

Ausblicke

Und so sieht derzeit unser aktueller **Veranstaltungskalender** aus:

- 19. März** **Kunst und Wein** werden an diesem Samstag kongenial vereint.
Die eloquente Kunsthistorikerin Frau Katja Boampong-Brummer sorgt für geistige Nahrung und „Klara“ für die kulinarische Ergänzung.
Eine Veranstaltung zusammen mit dem „bürgerlichen Kulturkreis Nürnberg“
Ort: Klara – Restauration Neues Museum. Alles weitere hier: [▶▶](#)
- 01. April** Es ist weiterhin kein Aprilscherz! Die erste **Tafelrunde** des Jahres geht über die Bühne (oder soll ich sagen über das Büffet?).
Im „Gutmann am Dutzendteich“ (ehemaliges „Wanner“) werden wir uns mit dem „Regionalbüffet“ beschäftigen. Wolfgang Heinzl, der Vorsitzende der „Interessengemeinschaft Regionalbüffet“ referiert, wir hören zu und stellen Fragen - und die Geselligkeit kommt auch nicht zu kurz. [▶▶](#)
- 19. April** Verkostung und kleines Menü zum Thema **Olivenöl und Aceto Balsamico**.
Wir sind untröstlich: Die Veranstaltung ist schon ausgebucht!
- 26. April** Dipl. Biologe Peter Kunze müssen Sie leider auch alleine und auf eigene Faust besuchen, denn unsere **Tomatenveranstaltung** an diesem Tag ist ebenfalls bereits ausgebucht.
- 04. Mai** An diesem Tag wird um 14:30 Uhr bei unserem Fördermitglied „[Gasthof Gentner](#)“ in Spielberg 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 folgen demnächst.
- 31. Mai** Unser Fördermitglied, das **Riedenburger Brauhaus**, ist der Gastgeber des Tages – und wir beschäftigen uns natürlich mit Bier und Braukunst: [▶▶](#)

Übrigens: Dies ist eine Veranstaltung gemeinsam mit unserem Nachbar-Convivium Ingolstadt, d.h. wir treffen auf oberbayerische „Gastropoden“

- 03. Juni** Bei der an diesem Tag stattfindenden **Tafelrunde** gehen wir der Frage nach: „Warum schmeckt das Brot“? Mit Arnd Erbel hat Gerhard Tremel einen der besten Bäcker Deutschlands als Referenten gewinnen können. [▶▶](#)
- 21. Juni** Unser **Gartenbesuch mit Kunstweg** in Barthelmesaurach. Wie immer wird es der Wettergott gut meinen und uns einen herrlichen Nachmittag zusammen verbringen lassen. [▶▶](#)
Kleine Anmerkung: Die Wetterprognose ist ohne Gewähr!
- 12. Juli** Am „**faber-hof**“ in Hilpoltstein treffen wir auf interessante Tiere und Pflanzen (oder diese auf uns?) Wir sehen und genießen! [▶▶](#)
- 20. September** Auch in ferner Zukunft steht schon eine Veranstaltung fest! Unser Referent der Juni-Tafelrunde, Arnd Erbel, wird uns nach der theoretischen Unterfütterung auch praktisch füttern. Aber davor ist erst einmal Handwerk angesagt. Wir backen bei ihm **Baguette** – aber was für (f)eines! [▶▶](#)

Und hier schon mal zum Vormerken unsere restlichen **Tafelrunden 2008!**

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!

-

Ausblick auf das zweite Halbjahr (bisher in Planung):

September/Oktober: Karpfen - Wir sind beim Abfischen dabei

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

Slow Food
Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe

vom 03.-06.04.2008, Neue Messe Stuttgart (Flughafen).
Weitere Informationen hier [▶▶](#)

-

Mitgliederversammlung Slow Food Deutschland
Dies diesjährige Mitgliederversammlung von SFD findet am 31.05.2008 in Berlin und Potsdam statt.
Nähere Infos finden sich demnächst hier [▶▶](#)

Wer Interesse hat, bitte melden; evt. können wir eine gemeinsame Fahrt organisieren

-

Alle Anmeldemöglichkeiten, Veranstaltungen und Termine finden Sie immer aktuell unter:

www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/nuernberg/

Reim-blicke

Einer meiner Lieblingsdichter ist [Joachim Ringelnatz](#) (1883 – 1934). Mit scharfem Blick, viel Humor aber auch kluger Beobachtung des Alltags, gelingt es ihm immer wieder, scheinbar belanglosen Dingen eine ganz besondere Note oder Sichtweise zu geben. Witzig, frech und hintergründig – so lässt er sich in drei Worten charakterisieren.

Heute beende ich meine Schneckenpost mit einem „Abschiedsgedicht“ dieses Wortkünstlers. Doch wie es sich für Slow Food gehört, ist das zu verabschiedende Objekt der Liebe und Begierde eine....

...aber lesen Sie doch selbst:

Abschiedsworte an Pellka

Jetzt schlägt deine schlimmste Stunde,
Du Ungleichrunde,
Du Ausgekochte, Du Zeitgeschälte,
Du Vielgequälte,
Du Gipfel meines Entzückens.
Jetzt kommt der Moment des Zerdrückens
Mit der Gabel! -- Sei stark!
Ich will auch Butter und Salz und Quark
Oder Kümmel, auch Leberwurst in dich stampfen.
Mußt nicht so ängstlich dampfen.
Ich möchte dich doch noch einmal erfreuen.
Soll ich auch Schnittlauch über dich streuen?
Oder ist dir nach Hering zumut?

Du bist ein so rührend junges Blut. -
Deshalb schmeckst du besonders gut.
Wenn das auch egoistisch klingt,
So tröste dich damit, du wundervolle
Pellka, daß du eine Edelknolle
Warst, und daß dich ein Kenner verschlingt.

*Mit Tränen in den Augen und Wasser im Mund
verabschiedet sich für heute*

Peter Schubert

und es grüßt

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

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
