

Slow Food



Nürnberg

Schneckenpost März 2010

Liebe Schnecken und Schneckenfreunde,

gerade lag ich noch faul in der Hängematte, die wärmenden Sonnenstrahlen kitzelten meine Nase und der Duft frischer Kräuter und Blüten tat sein Übriges dazu. Ich lauschte dem munteren Vogelzwitschern und im trägen Zustand des „dolce far niente“ nahm ich ab und zu einen Schluck eines fruchtig-spritzigen Rieslings neben mir, um die letzten Reste des fein abgeschmeckten Forellensülzchens herunterzuspülen. Wie gerne würde ich jetzt...

...weiter träumen. Doch die trillionste Schneeflocke dieses Winters donnert mir ins Gesicht und reißt mich eiskalt in die Realität zurück. Deshalb an dieser Stelle: „**EMPÖR**“:

„Entschuldigen Sie die Störung. Nur eine kleine Empörung. Ich empöre mich – störe ich? Bitte lassen Sie sich gar nicht stören, ich möchte mich eben mal empören. Haben Sie's gehört? Ich habe mich empört! Nix für ungut!“

(die letzten Sätze lieh ich mir gerade von ▶ [F.W. Bernstein](#)).

Gar nicht empören will ich/wollen wir uns jedoch über die neuen Mitglieder! Da haben wir die Anzahl der Schneeflocken dieses Winters zwar noch nicht erreicht, aber wir arbeiten dran! Herzlich willkommen heißen wir die neu hereingeschneiten...

- ◆ **S. Dolenga und J. Gareis**
- ◆ **A. und K.-W. Sporer**
- ◆ **G. Murillo-Calbimonte** (war in der letzten Post leider falsch geschrieben)
- ◆ **F. O. Paschen**
- ◆ **I. Schillinger**
- ◆ **K.B. Sperber**
- ◆ **M. Porzelt**
- ◆ einen Schneckenhauswechsel von Hamburg nach Nürnberg hat **Th. Plackner** vollzogen

Als neue Fördermitglieder begrüßen wir:

- die ▶ [Wein-Plus GmbH](#) in Erlangen (Herrn Utz Graafmann)
- die ▶ [Wein- und Fruchtsaftkellerei - Brennerei KOBES in Feucht](#) (Herrn Robert Kobes)
- die Graf Gastro GmbH / ▶ [Casino Wirtshaus aus Amberg](#) (Herrn Johann Graf)

Einen Antrag auf Fördermitgliedschaft hat auch das „Gasthaus Kronacher“ in Ansbach gestellt.

Sie sind noch keine Schnecke und möchten zu selbiger gemacht werden?
Dann kriechen Sie bitte hier ...▶▶...entlang

Bitte beachten Sie unsere alten und neuen **Fördermitglieder**...▶.....am besten nicht nur virtuell im Internet, sondern auch persönlich vor Ort! Dort finden Sie sicher immer schöne Ideen, Anregungen und Veranstaltungen!

Einblicke, Internes und Tipps

Aktivitäten unseres Convivienleiters Gerhard Tremel:

Einladung der IHK und Teilnahme an der Vorbereitung auf die praktische Küchenmeisterprüfung – Winter 2009/10 am 23. Januar 2010 – 12:30 im Restaurant des Gastronomischen Berufsbildungszentrums der IHK Nürnberg für Mittelfranken in Rothenburg o.d.T. (um Missverständnissen vorzubeugen: Nicht Gerhard Tremel hat sich auf die Küchenmeisterprüfung vorbereitet....)

Einladung der Messe Nürnberg zur **Biofach 2010** und zur Eröffnung.

Einer der Redner war, wie jedes Jahr, unser Slow Food Mitglied Dr. Ulrich Maly, der durch die Moderatorin als Koch und Liebhaber der italienischen Küche vorgestellt wurde. Dieser erklärte dann sogleich, dass er am Vorabend mit einem Slow Food Italien Archeprodukt gekocht habe (und zwar lt. Herrn Dr. Maly „Fagioli di Gradoli“. Es handelt sich dabei um ganz kleine, zarte, wunderbare weiße Bohnen. Zu kaufen übrigens auch bei unserem Förderer K & U Weinhalle).

Bericht im „Plärrer Bio-Spezial“ über Slow Food Nürnberg (mehr dazu auf unserer ▶ [Internetseite](#))

26. Februar bis 28. Februar 2010 **außerordentliche Mitgliederversammlung von Slow Food Deutschland** in Würzburg mit Wahl der neuen Vorstandschaft.

Unser Convivium war mit 11 Mitgliedern ganz gut vertreten. Danke an dieser Stelle für das Interesse. Auch ich (Peter Schubert) habe daran teilgenommen und war anfangs etwas entsetzt, ob der nicht vorhandenen Streitkultur. Zum Ende der Veranstaltung ging ich jedoch einigermaßen versöhnt von dannen und hege die zuversichtliche Hoffnung (und den Wunsch), dass die komplett neue Führungsebene, die bevorstehende Mammutaufgabe erfolgreich meistert und SFD in ruhige Fahrwasser führt.

Ein großes Lob geht aber ausdrücklich an unser **Nachbarconvivium Mainfranken-Hohenlohe**, welches das Rahmenprogramm und die Organisation drumherum perfekt gestaltet hatte! Ich möchte an dieser Stelle auch auf dessen Internetseite verweisen: Dort finden Sie noch wissenswerte ▶ [Informationen zur a.o. MV](#).

Kleine Randnotiz: Unser Mitglied Elisabeth Späthling war ebenfalls sehr aktiv im Einsatz. Sie stand zusammen mit ihrem Bruder „**Der Bäcker Franz**“ - Franz Heinrich aus 97534 Theilheim, am Verkostungs- und Versorgungsstand seiner Bäckerei und bot gar köstliche und wohlschmeckende Erzeugnisse an. Schade, dass der Franz keine Außenstelle in Nürnberg hat, denn das Genuss-Sucht-Potenzial seiner handwerklich hergestellten Backwaren ist unbeschreiblich.

Überlegungen zu einem "Jour fixe - Im Zeichen der Schnecke"

Wir überlegen momentan, ob eine zwanglose Anlaufstelle für Schnecken, Schneckenfreunde (und solche, die es werden wollen) geschaffen werden soll. Einem - zwar regelmäßig terminierten - aber völlig unverbindlichen Treffen; für Aktive der Arbeitskreise, Mitglieder, Neumitglieder und Slow Food Freunde. Eine Anmeldung wäre dafür nicht notwendig! (Frei nach dem Motto: Wer kommt, ist da).

Es sollte ein Ort zum Genießen, Plaudern, Entspannen und Informieren sein - zum Treffen mit Gleichgesinnten! Evt. einmal im Monat an einem Samstagmittag (der Ort dafür schwebt schon in unseren Köpfen).

Die Frage, die sich uns jedoch stellt: Gibt es eigentlich Bedarf für so etwas? Bestünde überhaupt Interesse daran? Vielleicht lassen Sie uns bei Gelegenheit Ihre Meinung dazu wissen.

Personalia:

Sollten Sie in Zukunft öfters mal die Namen **Bernd Steigerwald** oder **Florian Hähnel** in einer e-Mail lesen, dann bitte nicht gleich löschen oder wieder dem Spam-Filter herausholen! Es handelt sich hier nämlich um unsere beiden neuen Aktivschnecken, die sich zukünftig verstärkt in Sachen Internet und e-Mail-Versand engagieren. Bernd Steigerwald wird uns außerdem des öfteren mit Bildmaterial versorgen!

Rückblick(e)

Diesmal gibt es einige neue Rückblicke nachzulesen:

Mit einer verführerischen aber manchmal auch recht launischen Diva befassten sich einige von uns im Restaurant und der Vinothek „[La Corona](#)“ in Ansbach. **Spätburgunder** heißt die „Zicke“ unter den Rebsorten – aber begleitet von einem köstlichen Menü sorgt sie immer wieder für Zungenorgasmen (t'schuldigung – diesen in dem Zusammenhang passenden Begriff konnte ich mir jetzt einfach nicht verkneifen)...[▶▶](#)

--

Unter dem Titel „Artenreiches Land – lebenswerte Stadt“ stand die **erste Tafelrunde des Jahres**. Wir hörten die ausgesprochen spannende und interessante Geschichte: „Vom Artenhilfsprogramm zum Marketingverein - Die Macht des Verbrauchers“... und diese können Sie hier nachlesen....[▶▶](#)

--

Ja und dann gab es den ersten **Slow Food Kochkurs** unter der Leitung unseres „Oberküchenbullen“ Hatto Lüttich vom [1. Männer-Kochclub Schwabach e.V.](#) Auch wenn zeitweise „Küchen-**Obstipation**“ herrschte – am Ende kam hinten doch was richtig G'scheits raus...[▶▶](#)

(ich hoffe, dass zumindest der medizinisch vorgebildete Leser jetzt meine hinter(n)sinnige Wortwahl erkennt...)

Anmerkung 1:

Danke an unseren „Hof-Fotografen“ Bernd Steigerwald, der uns verstärkt schöne Fotoalben zusammenstellt, die wir dann im Netz ansehen können.

Anmerkung 2:

Ob unsere Genuss-Schnecke Axel Jungmann auch Servietten-Origami-Kurse anbietet, weiß ich nicht – aber ich bin aber sehr beeindruckt von seinen Künsten!

Ausblicke

Hinweis: Bei einigen unserer Veranstaltungen sind **Kinder bis 12 Jahre in der Regel frei**. Bitte beachten Sie dazu stets die Anmerkungen auf der Internetseite. (Bei der **Anmeldung** sollten die **Kinder** trotzdem mit der entsprechenden **Zahl und einem „K“** dahinter angegeben werden!)

Veranstaltungskalender

- Di. 6. April** *Tafelrunde: Gutmann am Dutzendteich – 19:00 Uhr*
Thema: Brot und seine Vielfalt
Referent: Prof. Dr. Rupert Gramss, Prof. an der Fachhochschule Weihenstephan – Triesdorf, Fachbereich Landwirtschaft, Ernährung und Versorgungsmanagement...▶▶
- Sa. 24. April** *Dass wir uns nicht nur mit Wein beschäftigen, zeigt die Veranstaltung dieses Tages. Wir besuchen und besichtigen unser Fördermitglied, die **Neumarkter Lammsbräu** und erfahren viel Wissenswertes zum ökologischen Bierbrauen. Wahrscheinlich gibt's sogar etwas zu trinken... und eine Brotzeit... und vieles mehr....Und der Teilnehmerbeitrag dient einem guten Zweck!...▶▶*
- Sa. 22. Mai** *Wer noch nie in **Bärbels Garten** bei Thalmässing war, der hat etwas verpasst! 2007 trafen wir uns schon einmal dort und es wird Zeit, dass wir erneut eine **botanische Exkursion** zu unserem Mitglied Barbara Krasemann machen. Treten Sie ein in wahre Garten(t)räume ...▶▶*
- Sa. 12. Juni** *Gehen Sie mit uns auf eine **kulinarische Landtour** und erleben Sie das Romantische Franken von seiner köstlichsten Seite. An diesem Tag bestreiten wir in Zusammenarbeit mit dem „**Regionalbuffet**“ eine abwechslungsreiche Fahrt zu verschiedenen Produzenten und Genusshandwerkern...▶▶*
- Fr. 09. Juli**
Menü *Die im vergangenen Jahr ausgefallene **Weinreise ins Wallis** (Schweiz) holen wir nun nach. Das Schwarze Kreuz in Fürth ist der Ort, an dem wir das Weiße Kreuz der Schweiz antreffen. Spitzenwinzer **J. Chanton** aus Visp stellt einige seiner spannenden und ungewöhnlichen Weine im Rahmen eines speziellen Menüs vor. Eine einmalige Gelegenheit, ausgesprochen seltene Weine in Kombination mit adäquatem Essen zu genießen...▶▶*
- Sa. 10. Juli**
Degustation *Wer am Vortag vielleicht nicht teilnehmen konnte oder sich auf noch mehr Weine konzentrieren möchte, der ist hier richtig. Eine **Degustation von 18 Walliser Weinen** des Winzers **J. Chanton** (und ein Walliser Teller mit kalten kulinarischen Spezialitäten) ist in dieser Form ein absoluter Höhepunkt für Kenner! Eine Sammlung derartig seltener Schweizer Weine findet sich wohl selten...▶▶*

Die **Tafelrunde** ist unser Schnecken-Stammtisch - normalerweise jeden 1. Dienstag in den geraden Monaten an wechselnden Orten und meistens mit Kurzreferaten zu interessanten Themen.

WUNSCH DER FINANZSCHNECKE

Bitte stets an die rechtzeitige Überweisung des Veranstaltungsbeitrags denken !!!

(das spart mir viel Arbeit)

...und verinnerlichen, dass die Teilnahme an den Veranstaltungen nur bei rechtzeitiger Bezahlung verbindlich und gesichert ist! Wir versenden keine Bestätigung über den Eingang des Geldes aber informieren Sie, wenn die Teilnahme nicht (mehr) möglich ist! Siehe dazu ▶ [Anmeldemodalitäten](#)

Alle Anmeldeöglichkeiten, Veranstaltungen und Termine finden Sie stets aktuell unter:

www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/nuernberg/

TIPP:

Nutzen Sie, so weit möglich, für die Anreise zu den Veranstaltungen die öffentlichen Verkehrsmittel. Eine Verbindungsmöglichkeit können Sie sich bei der ▶ [VGN-Auskunft](#) geben lassen

Seitenblicke

Die Rubrik für unsere Förderer, Mitglieder und Freunde

Hier besteht die Möglichkeit für unsere Förderer oder Mitglieder, **ab und zu mit wenigen Sätzen** auf Veranstaltungen o.ä. hinzuweisen. Zusätzlich bieten wir an, auf die jeweilige Internetseite (falls vorhanden) zu verlinken. Wir werden aber jeweils im Einzelfall entscheiden, ob eine Aufnahme in der Schneckenpost möglich ist. Es besteht kein Anrecht auf regelmäßige Veröffentlichungen und wir gehen keine Verpflichtungen damit ein! Bei Interesse bitten wir, rechtzeitig (!) für die gewünschte Schneckenpostausgabe eine entsprechende Mitteilung an die [► Convivienleitung](#) zu schicken. Bitte nennen Sie dazu Art und Zeitpunkt der Veranstaltung, in sehr kurzer Form den Inhalt und eventuell die Internetseite, der weitere Einzelheiten entnommen werden können.

„Die Metropolregion ist reich an historischen Wirtshäusern: Sechs Gaststätten schafften es in einem Bundeswettbewerb in die Auswahl von 40 besonders erwähnenswerten Adressen.

Den Wettbewerb hatte der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband gemeinsam mit dem Bund Heimat und Umwelt ausgerufen. 415 Bewerbungen aus allen Bundesländern waren schließlich von der Jury zu bewerten.

Gesucht wurden Gasthäuser mit Tradition und Flair, die eine Ortsbild prägende und soziale Funktion erfüllen. Sechs Bundessieger stammen aus der Metropolregion“. Darunter auch unsere Mitglieder und Genussführergasthöfe ► [Gasthof Gentner in Gnotzheim bei Gunzenhausen](#) und das ► [Winkler-Bräustüberl in Lengsfeld bei Velburg](#) (Landkreis Neumarkt).

Herzlichen Glückwunsch! Wir sehen damit auch unsere (schon viel länger getroffene) Auswahl bestätigt.

(Quelle: Nürnberger Nachrichten)

Reim-blicke

Ohne großen Kommentar heute ein vordergründig humoristisches und dann doch recht hintersinniges Gedicht von ► [Fred Endrikat](#), das mir gerade so „zufällig“ unterkam und passend erschien. Es sei allen armen Würstchen, Minderheiten, Heimatlosen und Diskriminierten gewidmet:

Vom heimatlosen Würstchen

„- und wo sind Sie geboren“, fragte der Würstchenmann.
Das Würstchen dachte eine Weile nach und sagte dann:
Mein Geburtsort ist Frankfurt, soviel ich weiß,
weil ich von Hause aus Frankfurter Würstchen heiß.

Aha - also Frankfurt, hm, hm, soso.
Ja - ist das nun Frankfurt a. M. - oder - a. d.O.?
Das Würstchen wurde verlegen und fragte ganz blaß:
Frankfurt a. M. oder - a. d.O. - wie meinen Sie das?

Das ist doch ganz einfach. Ordnung muß sein.
Entweder Frankfurt an der Oder - oder Frankfurt am Main.
Da hat das Würstchen ganz leise gepiept:
Ich wußte gar nicht, daß es zweierlei Würstchen gibt.
Ich dachte - Wurst ist Wurst, das ist einerlei.
„Nein“, brüllte der Würstchenmann. Das ist eben die Schlamperei.

Wie wäre es möglich, daß man die Wurst kontrolliere.
Eine jede Wurst braucht ihre Papiere

über das Wer und das Was - von wem und woher,
ob gekocht und geräuchert - wie groß und wie schwer.

Wurst ist noch lange nicht Wurst. Bevor man sie frisst,
muß man ganz genau wissen - woher sie ist,
ob von der Oder - oder vom Main.
Bei uns herrscht Ordnung - und Ordnung muß sein.

Da weinte das Würstchen still vor sich hin:
Ich glaube, daß ich demnach wohl heimatlos bin.
Aber ich werde versuchen, mir einen Schein zu besorgen.
Es machte einen Knicks und sagte: „Guten Morgen.“

Das Würstchen irrte landaus und landein -
vom Main zu der Oder - von der Oder zum Main.
Es fand nirgendwo eine ruhige Stunde,
allmählich ging es mit Glanz vor die Hunde.

Sie brachten das arme Würstlein zur Strecke.
Jetzt liegt es irgendwo hinter einer Straßenhecke.
Ruhe sanft, armes Würstchen - verflucht und verdammt!
Wie gut hat es eine Salami - die weiß...
...daß sie vom Esel stammt.

*Na, vielleicht könnten ja auch arme, heimatlose Würstchen in die [Arche des Geschmacks](#)
aufgenommen werden...?*

Mit nachdenklichen Grüßen

Peter Schubert

und Grüße ebenso von [Gerhard Tremel](#)

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

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

90475 Nürnberg

Fon 0911-8325188 oder 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

