



Slow Food®

Convivium Nürnberg
Schneckenpost April 2007

Liebe Freunde und Schnecken,

wir begrüßen unsere neuen Mitglieder

Erika und Dr. Wolfgang Benkel, Alexander Steinmüller, Oliver Rühl und - als neues Fördermitglied - die Metzgerei Klaus Lindner (Manufaktur feinsten fränk. Wurstwaren), Friedrich-Engelhardt-Str. 7 in Pegnitz.

Vom Slow Food Convivium München zu uns gewechselt sind Elke und Thomas von Grossmann, vom Convivium Mainfranken kamen Brigitta und Gunter Grigo.

Ihnen allen ein herzliches Willkommen! Wir hoffen Sie fühlen sich wohl in unserem Kreise und wir sehen uns bei der einen oder anderen Veranstaltung!

An dieser Stelle verweisen wir auch gerne wieder auf unsere Fördermitglieder. Die Liste wird derzeit aktualisiert, deswegen sind noch nicht alle neuen Mitglieder erfasst. So bald wir „Grünes Licht“ aus der Slow Food Zentrale bekommen, werden wir die Aufstellung vervollständigen:

http://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/nuernberg/tipps_2/

*Eine Notiz am Rande: Aktuell führen wir **211 Mitgliedschaften** – die Aufnahmezahlen steigen somit weiter von Monat zu Monat.*

Rückblicke

Wie immer an dieser Stelle eine kurze Rückschau zu den vergangenen Veranstaltungen:

Am 8.3.07 gaben sich einige von uns bei Letterio Cammaroto von [Mundi-Weine](#) in Lauf, hemmungslos dem Suchtmittel Schokolade hin. Eine, wie hinterher zu hören war, wohl sehr genussvolle Veranstaltung mit wahrlich italienischem Esprit.

Am 23. und 31.3. waren wir erneut zu Gast bei unserem Mitglied Martin Kössler ([K & U Weinhalle](#)). Unter dem Thema „Industrie gegen Handwerk“ erlebten wir ein äußerst spannendes Weinseminar II, das unsere Sinne aber auch unser Wissen bezüglich Weinqualitäten weiter geschärft hat. Eine Nachbetrachtung finden Sie unter:

http://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/nuernberg/convivium_aktuell_1/weinseminar_ii/

Am 3.4. fand unsere zweimonatliche Tafelrunde in der historischen Bratwurstküche „Zum Gulden Stern“ statt. Thematisch widmeten wir diesen Abend der „Bratwurst in Theorie und Praxis“ und wir erlebten unseren Referenten, Herrn Stadtrechtsdirektor Dr. Hartmut Frommer, in einer bühnenreifen Vorstellung. Ein absolut amüsanter, spannender und informativer Abend. Die über 40 (!) Gäste und Mitglieder werden sich wohl noch länger an diese Tafelrunde erinnern.

Zum Nachlesen:

http://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/nuernberg/convivium_aktuell_1/tafelrunde04/

Weiter ging es am 13.4. mit einem Doppelpack: Unsere Mitglieder Ulrike Langer ([Feinkost Langer](#)) und Günter Scholz ([Fiasco Classico](#)) beglückten uns mit der Kombination Käse und Wein. Italienische und Schweizer Käse wurden zusammen mit italienischen Weinen verkostet und variiert. Ein Abend, der in seiner Üppigkeit wohl kaum mehr zu übertreffen ist. Nach dieser Veranstaltung ging wohl niemand mehr hungrig oder durstig nach Hause. Mancher von uns hätte sich wohl gerne länger bei der Besichtigung des Reifekellers im Untergrund aufgehalten.

Warum? Nun, das findet sich in der Nachbetrachtung:

http://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/nuernberg/convivium_aktuell_1/kse_alles_kse/

Ausblicke

Hier wieder der schnelle Überblick zu kommenden Veranstaltungen:

Am 28.4. fahren wir zur „**Slow Bier**“ nach Münchberg. Es ist **die** Biermesse in Deutschland; sie wird von unserem Nachbarconvivium Oberfranken veranstaltet. Im angemieteten Bus sind noch einige Plätze frei und Kurzentschlossene können sich hier anmelden:

http://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/nuernberg/termine/slow_bier_2007/

Sie finden dort alle weiteren notwendigen Informationen.

Der Bus fährt um 10.00 Uhr vom S-Bahnhof Fischbach ab. Rückfahrt aus Münchberg ist für 18.00 Uhr geplant.

Am Samstag, den 12.5. besuchen wir das **Benediktiner-Kloster Plankstetten** (ebenfalls Förderer von Slow Food Nürnberg). Wir werden uns sämtliche Klosterbetriebe der rein ökologisch bewirtschafteten Abtei ansehen, mit einem Schäfer über die Weiden spazieren und uns anschließend das eine oder andere ausgezeichnete Produkt in der Klosterschenke schmecken lassen. Die Anreise wird individuell von jedem Teilnehmer selbst zu gestalten sein.

Anmeldemöglichkeit und Informationen finden Sie hier:

http://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/nuernberg/termine/benediktinerabtei_plankstetten/

Unsere nächste Tafelrunde bzw. der Schneckenstammtisch am 5.6 wird diesmal **nur für Mitglieder** sein. Wir planen hier unsere alljährliche **Mitgliederversammlung** mit Neuwahlen, Berichten und weiteren organisatorischen Dingen.

Das gemütliche Beisammensein soll aber natürlich auch nicht zu kurz kommen, denn anschließend gibt's wahrscheinlich kleine Köstlichkeiten aus der Region, zubereitet von Küchenmeister Jürgen Beyer, im Gasthaus Roter Ochse in Rückersorf.

Wir werden noch detaillierter darüber informieren bzw. die Einladungen mit Tagesordnungspunkten rechtzeitig an die Mitglieder versenden. Anmeldung/Infos zum gegebenen Zeitpunkt dann auch über:

http://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/nuernberg/termine/tafelrunde_06_07/

Zu einer **botanischen Exkursion** nach Dixenhausen bei Thalmässing brechen wir am Samstag, den 16.6. auf. Wir besichtigen dort „**Bärbel's Garten**“ und werden uns mit alten, teilweise vergessenen Gemüsesorten beschäftigen, aber auch durch Gartenträume lustwandeln.

Wie es sich für Slow Food gehört, darf natürlich das Kulinarium nicht zu kurz kommen. Wer möchte, der kann nach der Exkursion mit uns in den **Gasthof Winkler** nach Allershausen/Thalmässing einkehren, um dort ausgezeichnete fränkische Küche aus Regionalprodukten zu genießen.

Bitte bei der Anmeldung deshalb **unbedingt** vermerken, ob der Gaststättenbesuch ebenfalls gewünscht wird (damit wir planen und entsprechend reservieren können).

Diejenigen, die sich bereits angemeldet haben, bitten wir noch um kurze Rückmeldung, ob für sie auch ein Platz reserviert werden soll !!

Alle Infos hier: http://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/nuernberg/termine/kraeutergarten/

Alle weiteren **längerfristig geplanten Veranstaltungen** (für die sich aber bereits angemeldet werden kann), finden Sie unter:

http://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/nuernberg/

Noch nicht im Internet vermerkt aber bereits in unseren Köpfen:

Wir beabsichtigen voraussichtlich am 21.7. mit Slow Food Nürnberg zur „[Slow City Hersbruck](#)“ zu fahren, um dort eine gemeinsame Veranstaltung durchzuführen. Noch sind wir in der Vorbereitungsphase – Sie können sich den Termin aber bereits im Kalender vermerken!

Ebenfalls geplant (vermutlich im August) ist ein **sardischer Abend** bei unserem Fördermitglied Jürgen Beyer ([Restaurant Roter Ochse](#)) zusammen mit Herrn Retsch von [Il Nuraghe](#). Werfen Sie ab und zu einen Blick auf unsere Homepage; die Veranstaltung wird mit Anmeldemöglichkeit dort erscheinen, so bald alles feststeht.

10 Jahre Slow Food Nürnberg

Wie bereits schon einmal im Rundbrief erwähnt, werden wir am Samstag, den 24.11.07, das 10-jährige Bestehen unseres Conviviums feiern. Geplant ist eventuell auch ein Abendessen mit einem extra dafür engagierten Spitzenkoch/Spitzenköchin, der möglichst mit Produkten aus der „[Arche des Geschmacks](#)“ ein Menü zaubert. Die Kosten hierfür werden sich vermutlich im Bereich von ca. 75,00 € pro Person bewegen. Um jedoch zu wissen, ob genügend Interesse dafür besteht, bitten wir möglichst um Rückmeldung, wer sich für solch ein besonderes Ereignis erwärmen könnte.

Außerdem sind wir für Anregungen aus den Reihen unserer Mitglieder und Freunde offen. Wer Ideen für das Jubiläum hat oder sich aktiv daran beteiligen möchte, soll sich bitte melden!

Genussführer

Auf der Seite unseres Genussführers findet sich ab sofort ein Testbogen zum Herunterladen und (doppelseitigen) Ausdrucken. Wer uns Informationen über Gaststätten und Restaurants zukommen lassen möchte, die er/sie als Genussführer-würdig betrachtet, der möge bitte diesen Bogen verwenden und uns ausgefüllt zusenden!

Der Testbogen findet sich unter:

http://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/nuernberg/genussfuehrer/

Einblicke

Unter der Überschrift „Einblicke“ möchten wir Ihnen zukünftig interessante Neuigkeiten über Mitglieder oder Mitgliedsbetriebe zukommen lassen. Weiterhin soll dort auch eine Möglichkeit für unsere Mitglieder geschaffen werden, um Diskussionsbeiträge, Produktinformationen oder Wissenswertes aus der Welt der Ernährung zur Verfügung zu stellen.

Wer Interesse hat, kann uns deshalb gerne ab sofort entsprechendes Material zukommen lassen. Wir werden es sichten und entsprechend einarbeiten. Alle Nachrichten oder Informationen, die speziell mit dem Rundbrief zu tun haben, senden Sie bitte an folgende e-Mail Adresse: mittagspeter@gmx.de

An dieser Stelle bitten wir aber auch um Verständnis, dass wir hier keine Jahresprogramme oder Veranstaltungshinweise, die nicht direkt durch uns organisiert werden, aufführen können. Der Schneckenrundbrief ist nicht als Werbeplattform gedacht!

Wer sich für die Veranstaltungen unserer (Förder-)mitglieder interessiert, möge bitte auf deren eigene Internetpräsenz zurückgreifen (Links dazu finden sich auf unserer Homepage unter „Tipps“).

Zum Auftakt geben wir Ihnen eine durchaus erwähnenswerte Information unseres Fördermitglieds Restaurant [Lorenz](#) weiter:

„Seit August 2006 sind wir von der europaweit anerkannten DE 006 Öko-Kontrollstelle ABCERT GmbH das erste bio zertifizierte Restaurant in Nürnberg.

Wir beziehen u.a. Obst, Gemüse, Salat, Fleisch, Fisch, Brot, Salz und Gewürze bei von uns selbst sorgfältig ausgesuchten und nach Bio-Richtlinien zertifizierten Lieferanten und Herstellern. Die Zertifikate können Sie auf Wunsch im Lorenz einsehen.

Die Auswahl und Qualität der uns zur Verfügung stehenden Bio-Lebensmittel ist inzwischen so reichhaltig, dass wir Ihnen jeden Tag sowohl mittags als auch abends mindestens ein Gericht anbieten können, das wir komplett mit Zutaten aus kontrollierter Aufzucht bzw. biologischem Anbau zubereiten, ebenso wie alle frisch gepressten Obstsäfte – garantiert! Auch alle anderen Speisen und Getränke bereiten wir möglichst unter Verwendung solcher Zutaten an – und das bei stabilen Preisen.

Hier eine Auswahl einiger unserer Lieferanten:

Gemüse vom Hutzelhof (Edelsfeld) · Reines Ursalz und Gewürze von Wiberg ·

Rindfleisch vom Metzger Neukamp (Neuendettelsau) · Baguette, Brot und Brötchen vom Bio-Bäcker Imhof (Nürnberg) ·

Geflügel von Leonhard Gross aus Massingen (Niederbayern) · Weitere Zutaten vom Ökoring“

Wir von Slow Food Nürnberg meinen, dass dieses Beispiel Schule machen sollte!

Für alle Teilnehmer an den bisherigen Weinseminaren und die Weinliebhaber unter uns, möchten wir noch auf ein besonderes Projekt von Slow Food Deutschland hinweisen: Die **Rebstock-Patenschaft**.

Die Steillagen der Mosel sind eine alte Kulturlandschaft, die leider ist auf Grund der extrem schwierigen Bewirtschaftung teilweise vom Verfall bedroht ist. Mit einer Rebstock-Patenschaft soll diesem Verfall entgegengewirkt werden. Möchten Sie hier unterstützend mitwirken, dann finden Sie alle weiteren Informationen hier:

http://www.slowfood.de/aktionen/rebstock_patenschaften/

Für heute verabschieden wir uns mit einem kleinen Gedicht:

Fehlt dir, o Mensch die Harmonie
in deinem Innenleben,
so wird dich eine Symphonie
zu reinen Höhen streben.

Aus Sauerkraut besteht sie und
Schweinshaxen, rosig runden,
und war dein Herze noch so wund,
es wird sogleich gesunden.

(Otto Julius Bierbaum)

Für den nächsten Rundbrief suchen wir noch nach einem Gedicht für Vegetarier.

Mit genussvollen Grüßen

Gerhard Tremel und Peter Schubert
Slow Food Convivium Nürnberg

Gerhard Tremel
Convivienleitung Nürnberg

Nuernberg@slowfood.de
Slow Food Deutschland e. V.
Convivium Nürnberg

Knogäckerweg 13
90475 Nürnberg
Fon 0911-8325188 + 0911-95166-0
Fax 0911/8325131
Fax 0911/8325131
