



*Convivium Nürnberg  
Schneckenpost April 2008*

**Liebe Schnecken und Schneckenfreunde,**

*heute ist es so weit! Wir begrüßen unser*

**250. Mitglied !**

***Adriana Williams** heißt unsere „Jubiläumsschnecke“ und was mir besonders gefällt, es handelt sich um ein neues „**Juniormitglied**“. Die Auseinandersetzung mit dem bewusstem Genuss und der Philosophie von Slow Food kann gar nicht früh genug beginnen und ich sehe diese Mitgliedschaft daher als positives Zeichen mit entsprechender Symbolkraft.*

*Slow Food ist nämlich kein elitärer Zirkel gut situerter Erwachsener, die nur teuer Essen gehen (leider ein Vorurteil, mit dem wir manchmal zu kämpfen haben). Slow Food heißt Geschmacksbildung - möglichst schon in jungen Jahren, Bewahrung von Produktvielfalt, bewusster, schonender Umgang mit der Natur, Rückbesinnung auf Regionalität und Einsatz für faire Konditionen unserer Lebensmittelhandwerker – und natürlich auch Genussfreude! Schließlich gilt:*

**Nur wer genießen kann ist selbst genießbar!**

*Je eher man/frau damit anfängt desto besser! Daher freue ich mich wirklich sehr über die Jubiläumsmitgliedschaft einer „Nachwuchs“-Schnecke“.*

*Liebe Adriana Williams, herzlich willkommen in unserer Runde und ich hoffe wir sehen uns auch bei der einen oder anderen Veranstaltung. Der angekündigte **75,00 € Gutschein** für ein Essen (2 Personen) in unserem Genussführer-Gasthof Gentner und (da über 18) die Flasche **Wein** unseres Fördermitglieds Martin Kössler haben wir vor kurzem im Rahmen unserer Veranstaltung „Essig & Öl“ in der „La Vineria“ übergeben (Ein Bild dazu folgt in der Nachbetrachtung).*

*Wir haben Adriana Williams gebeten, für ein **Kurzportrait** ein wenig was über sich zu erzählen. Hier ihre Antwort:*

*»Ich bin halb-Amerikanerin, halb-Deutsche. Ich habe insgesamt 14 Jahre in Kalifornien und 11 Jahre in Deutschland gelebt (9 davon in Nürnberg; dort auch Besuch des Melanchthon Gymnasiums). Ich habe einen Bachelor of Science in Clinical Nutrition (also klinische Ernährungswissenschaften) der University of California in Davis. Gerade mache ich meinen Master of Science in "International Food Business and Consumer Studies" an der Universität Kassel und der Hochschule Fulda.« (Anm. Peter Schubert: Wer sich für letztgenannten Studiengang näher interessiert, möge hier... [»....nachsehen](#)).*

*»Ich weiß nicht mehr genau, wann ich zum ersten Mal was über Slow Food gehört habe, aber ich habe ca. im Jahr 2006 angefangen, mich richtig für Slow Food zu interessieren, da ich es für unsere Kultur, unsere Gesellschaft und unsere Gesundheit wichtig finde, dass wir wissen, wo unsere Nahrungsmittel herkommen und wie sie verarbeitet werden. Außerdem finde ich es wichtig, dass die Landwirtschaft nicht auf großen Flächen und in Monokultur betrieben wird und dass die Bauern und Produzenten gerecht bezahlt werden.« (Anm. Peter Schubert: In ihrer Masterarbeit beschäftigt sich Frau Williams mit einem Vergleich zwischen Slow Food International und Slow Food Deutschland)*

»...ich denke, dass Slow Food einiges tut in diesen Bereichen...«

...und ich denke, da haben wir einen idealen Neuzugang – oder?

Vergessen möchte ich aber bei aller Jubiläumsfreude nicht, dass auch noch andere Mitglieder zu uns gekommen und natürlich genauso willkommen sind:

**Frau C. Rieger und C. Vogt** so wie **Familie Schemm-Gendsior** haben ebenfalls die Metamorphose zur Schnecke vollzogen (und dabei leider knapp die 250er Marke verpasst!).

Die nächste anzustrebende Zahl ist nun das 500. Mitglied... Hier geht's gleich zur Anmeldung... [»»](#)

-

Unsere **Fördermitglieder** finden Sie übrigens unter diesem Pfeil: [»»](#)

**TIPP:** Beachten Sie auch die interessanten Veranstaltungen oder Angebote, die viele unserer Förderer immer wieder anbieten. Einfach mal auf deren Internetseiten klicken und schauen – es lohnt sich!

## Einblicke und Internes

Die zweite deutsche Slow Food Messe in Stuttgart ist vorbei und hat wohl wieder alle Erwartungen übertroffen. 71.000 zahlende Besucher, ausverkaufte Messestände und einige von uns waren dabei. Unsere Oberschnecke Gerhard Tremel hat oft am Slow Food Deutschland Messestand aktiv mitgearbeitet und kann sicher einiges berichten. Von unserer Internetschnecke Claus Fesel wurden mir ebenfalls schon Bilder zugeschickt, um mich neidisch zu machen (ich war nämlich nicht dabei)...

Zahlreiche Eindrücke, Bilder und Videos finden sich übrigens auf der Slow Food Deutschland Seite....[»»](#)

-

Die **Freunde von Slow Food Nürnberg**, von denen wir meistens nur eine E-Mail Adresse haben, bitten wir (bei Interesse) um Zusendung ihrer Postanschrift. Dann können wir Ihnen von Zeit zu Zeit Infomaterial, das Slow Food Magazin und unseren Veranstaltungsflyer per Post zusenden. Wenn Sie die Schneckenpost nicht mehr haben möchten, dann teilen Sie uns dies ebenfalls mit. Wir nehmen Sie dann aus dem Verteiler.

## Rückblicke

Natürlich war wieder einiges los. Im letzten Rundbrief erwähnt wurde ja schon unsere Teilnahme an der **Bio Fach 2008**. Hier nun die versprochene, bebilderte Nachbetrachtung unseres Convivienleiters, ergänzt durch amüsante Beobachtungen unseres Mitgliedes Evi Karl ... [»»](#)

Die Begegnung mit den beiden sympathischen **mittelfränkischen Winzern** Bernd Hofmann und Christian Stahl in der „La Vineria“ darf natürlich ebenfalls im Rückblick nicht fehlen. Lesen Sie dazu meinen kleinen Bericht hier... [»»](#)

Ja und dann gab es noch die „1. April-Tafelrunde“ im „Gutmann am Dutzendteich“, bei der wir einem äußerst interessanten und engagierten Vortrag zur „Interessengemeinschaft Regionalbuffet“ lauschten. Wer diesen allerdings nicht hören konnte, der sollte zumindest die Zusammenfassung von Petra Roggentin-Haag nachlesen...[»»](#)

Ein Treffen des „**Arbeitskreises Genussführer und Lebensmittelhandwerker**“ fand ebenfalls statt. In äußerst angenehmer Atmosphäre und ergänzt durch ein wahrlich Slow Food würdiges Mittagessen im Gasthof Gentner in Spielberg, legten wir die Grundlagen für die Fortführung der Arbeit zum Genussführer fest und besprachen die Testkriterien, die nun von Slow Food Deutschland konkretisiert wurden.

Nun geht es bald an die „praktische Arbeit“ und eine Reihe von Testessen steht demnächst an. Die Mitglieder des Arbeitskreises werden demnächst dazu per Rundschreiben intern informiert. Gerhard Tremel nimmt am 26.4. an einem Treffen der Genussführer-Kommission Deutschland teil. Dort ist auch der SF Deutschland Vorsitzende Otto Geisel anwesend.

## Ausblicke

Hier unser aktueller und umfangreicher **Veranstaltungskalender**:

- 19. April** Verkostung und kleines Menü zum Thema **Olivenöl und Aceto Balsamico**. Die Veranstaltung war bereits lange ausgebucht und ist beim Erscheinen der Schneckenpost auch schon vorbei! Die Nachbetrachtung folgt demnächst.
- 
- 26. April** Dipl. Biologe Peter Kunze nimmt uns die Tomaten von den Augen und Ohren und führt uns in die Welt dieses Nachtschattengewächses ein – aber nur die bereits Angemeldeten, denn die Veranstaltung ist 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 im Rahmen von Slow Food dort beteiligen. Weitere Infos zur Obstarche hier: [»»](#)
- 31. Mai** Zusammen mit dem Convivium Ingolstadt besuchen wir das [Riedenburger Brauhaus](#). Wir hören Interessantes zu Bier und Braukunst (es gibt eine Brotzeit und mit Sicherheit auch was zu trinken). Alles zur Veranstaltung und die Anmeldemöglichkeit finden Sie hier [»»](#)
- 03. Juni** Bei der an diesem Tag stattfindenden **Tafelrunde im „t 9“** gehen wir der Frage nach:  
„Warum schmeckt das Brot“? Mit Arnd Erbel hat Gerhard Tremel einen der besten Bäcker Deutschlands (Originalaussage eines Nürnberger Bäckerkollegen) als Referenten gewinnen können. [»»](#)
- 21. Juni** **Gartenbesuch mit Kunstweg** in Barthelmesaurach. Besuchen Sie mit uns einen herrlichen Garten, lassen sich inspirieren von Kunst und Natur und auch für die Geschmackssinne ist etwas geboten. [»»](#)
- 12. Juli** Unser Besuch am „**faber-hof**“ in Hilpoltstein ist ebenfalls ein heißer Tipp (und es liegen bereits einige Anmeldungen vor !!) Lassen Sie sich überraschen von dem, was Sie erwartet... [»»](#)

- 05. August** *Tafelrunde. An diesem Abend hören wir einen kleinen Vortrag des Projektleiters „Karpfen pur Natur“, einem Naturschutzprojekt des Bundes Naturschutz (Kreisgruppe Höchststadt-Herzogenaurach), bei dem „so ganz zufällig“ auch noch hervorragende Bio-Karpfen entstehen....* [▶▶](#)
- 20. September** *„Karpfen pur Natur“ - die Praxis! Als Ergänzung zur August Tafelrunde werden wir an diesem Tag beim Abfischen vor Ort sein, einen geführten Rundgang durch das Projektgebiet machen und – wer möchte – anschließend in einem sehr guten Gasthof hervorragenden „Bio-Karpfen“ essen. Nähere Infos hier:* [▶▶](#)
- 20. September** *Unser Referent der Juni-Tafelrunde, Arnd Erbel, wird uns nach der Theorie nun die Praxis zeigen. Echtes Lebensmittelhandwerk steht auf dem Programm. Wir backen in seiner Backstube **Baguette** – und was für (f)eines! (nur für Mitglieder!) [▶▶](#)  
**ACHTUNG! Dieser Termin wird sich vermutlich ändern !!! Wir geben rechtzeitig Bescheid***
- 04. Oktober** *An diesem Samstag können wir keine echten Schnecken gebrauchen! Wir wollen uns nämlich zu früher Morgenstunde treffen und eine fachlich geleitete **Pilz-Lehr-Wanderung** unternehmen. Unsere hoffentlich reichhaltige Beute werden wir dann anschließend zusammen mit dem 1. Männer-Kochclub Schwabach e.V. putzen und verputzen. Neugierig geworden? [▶▶](#)*
- 08. November** *Unsere ursprünglich für März vorgesehene Veranstaltung „**Ars bibendi**“ wurde aus organisatorischen Gründen auf diesen Samstag im November verschoben. Ein wirklicher Höhepunkt im auslaufenden Slow Food Jahr erwartet uns: Geschmackserlebnis pur mit Spitzenweinen, tollem Menü und garniert mit Ausführungen der Kunsthistoriker Katja Boambong-Brummer zu „Genuss, Beschwingtheit und Berauschtigkeit“ in der Malerei. Genießen mit allen Sinnen ist angesagt. Dank des außerordentlich großzügigen Sponsorings unseres Fördermitglieds Martin Kössler von der K & U Weinhalle, können wir diese Veranstaltung zu einem sensationellen Preis-Leistungsverhältnis anbieten! [▶▶](#)*
- 15. November** *Begeistert waren unsere Teilnehmer von den drei Messerkursen bei der Firma Zwilling J.A. Henckels AG. Die Begeisterung findet sicher ihre Fortsetzung beim nun dort angebotenen „**Schleifkurs**“. Für den richtigen Schliff bei allen Beteiligten sorgt wieder „Ali“ der Vollprofi! Aber Achtung: Diese Veranstaltung ist **nur für Mitglieder** und auf 8 Personen begrenzt!! [▶▶](#)*
- 21. November** *Ja, in diesem Monat sind wir echt scharf drauf. Wer denkt, dass er/sie bei den Messerschneidetechniken im Februar schon alles gelernt hat, irrt gewaltig. Im Kurs „**Professionelle Schneidetechniken II**“ (neu) geht's nun ans Filetieren von Fischen und das Zerlegen von Gemüse. Dieser Freiabend ist aber wiederum **nur 8 Mitgliedern** vorbehalten ! [▶▶](#)*
- 29. November** *Falls Sie sich nun immer noch nicht für eine Mitgliedschaft entscheiden konnten, dann haben Sie zumindest an diesem Samstag auch als Nichtmitglied die Möglichkeit, die „**Schneidetechniken II**“ (s. oben) zu buchen. Aber schnell entscheiden, denn auch hier sind nur 8 Plätze vorhanden und die Mitglieder dürfen sich natürlich ebenfalls anmelden! [▶▶](#)*
- 16./17.Jan. 2009** *Für diejenigen, die gerne schon ganz weit vorausplanen: Hier die Fortsetzung unserer Weinseminarreihe im Jahr 2009 mit Martin Kössler. Thema: „Was ist wirklich BIO im Wein?“ [▶▶](#)*

Und außerdem zum Eintrag in den Terminkalender unsere restlichen **Tafelrundentermine 2008!**

7. Oktober  
2. Dezember

Die Themen werden rechtzeitig bekannt gegeben.

Für Empfehlungen von guten Gasthöfen mit Nebenzimmer bis 30 Personen sind wir immer dankbar!

-

**HINWEIS:** Bitte daran denken, dass die Teilnahme an den Veranstaltungen nur bei rechtzeitiger Bezahlung verbindlich und gesichert ist!

-

### **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/](http://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/nuernberg/)

## **Reim-blicke**

*Haben Sie auch so viel Sehnsucht nach Sonne, Frühling und Wärme wie ich? Es wird Zeit, dass die Natur ihr Füllhorn über uns ausschüttet und wir die Reste des Winters (der kein Winter war) abschütteln. Vorfreude und Vorfrühling gehen Hand in Hand.*

*Für mich eines der schönsten (Vor-)frühlingsgedichte ist jenes von [Hugo von Hofmannsthal](#) (1874 – 1929). Dieser bedeutende österreichische Lyriker, Erzähler, Essayist und Dramatiker hat in seinen Versen diese ganz besondere Stimmung ausgesprochen schön eingefangen.*

### **VORFRÜHLING**

Es läuft der Frühlingswind  
durch kahle Alleen,  
seltsame Dinge sind  
in seinem Wehn.

Er hat sich gewiegt,  
wo Weinen war,  
und hat sich geschmiegt  
in zerrüttetes Haar.

Er schüttelte nieder  
Akazienblüten  
und kühlte die Glieder,  
die atmend glühten.

Er flog mit Schweigen  
durch flüsternde Zimmer  
und löschte im Neigen  
der Ampel Schimmer.

Es läuft der Frühlingswind  
durch kahle Alleen,  
seltsame Dinge sind  
in seinem Wehn.

Durch die glatten  
kahlen Alleen  
treibt sein Wehn  
blasse Schatten

Lippen im Lachen  
hat er berührt,  
die weichen und wachen  
Fluren durchspürt.

und der Duft,  
den er gebracht,  
von wo er gekommen  
seit gestern nacht.

Er glitt durch die Flöte  
als schluchzender Schrei,  
an dämmernder Röte  
flog er vorbei.

*Mit sehnsuchtsvollen Grüßen*

*Peter Schubert*

*und es grüßt*

*Gerhard Tremel*

**Wenn Sie die Schneckenpost zukünftig nicht mehr erhalten möchten, dann teilen Sie uns dies bitte kurz per e-mail mit. Wir nehmen Sie dann aus dem Verteiler.**

### **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](mailto: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](http://www.slowfood.de)