

Slow Food



Nürnberg

Schneckenpost April 2012

**Liebe Mitglieder, Förderer und Freunde von Slow Food Nürnberg,
Liebe Neuschnecken,**

es ist mal wieder Zeit für eine Schneckenpost, um über die aktuellen Entwicklungen in unserem Convivium zu berichten und die neuesten Veranstaltungshinweise kund zu tun.

Die vergangenen Tage waren ziemlich turbulent, denn unser kommendes (schon lange ausgebuchtes) „ ▶ [Taste the Waste Menü](#)“ im Restaurant ▶ [Le Virage](#) hat für überregionales mediales Interesse gesorgt. Erst kam der Bayerische Rundfunk zu Dreharbeiten und Interview (der ▶ [Bericht](#) schaffte es sogar bis in die Tagesthemen), dann interessierten sich diverse Zeitungen dafür (schöner ▶ [Artikel](#) z.B. in der NN) und gestern (05.04.) kam schließlich noch SAT 1 mit einem kleinen Filmteam. So oft, innerhalb kürzester Zeit, wurde Slow Food Nürnberg vermutlich noch nie „veröffentlicht“ (und ich überlege schon, ob ich zur Übung nicht mal eine Schauspielschule besuchen sollte...).

Ansonsten blicken wir wieder zurück auf sehr gut besuchte und abwechslungsreiche Veranstaltungen:

So zum Beispiel auf unseren ▶ [Bio-Abend](#) bei ▶ [Dieter Wittmann](#), die ▶ [März-Tafelrunde](#) im ▶ [Goldenen Hirsch](#) in Lauf- Simonshofen, unsere – auf Grund des großen Erfolges - nochmals aufgebackene Veranstaltung bei der ▶ [Bäckerei Wehr](#), so wie die Erörterung der Frage „Was ist eigentlich „slow“ im Wein?“ bei unserem Fördermitglied ▶ [Martin Kössler](#) von der K & U Weinhalle.

Zusätzlich hatten wir einen ▶ [Info-Stand bei adidas](#), weil es dort ab sofort in der Kantine einmal im Monat ein Slow Food Gericht (oder Menü) geben soll (ein Dankeschön an dieser Stelle den freiwilligen Ständdienstlern).



Veranstaltungshinweise

Natürlich geht es lebendig weiter und deshalb nachfolgend einige Hinweise und Tipps für die kommenden Wochen:

Vom **14.04 bis 15.04.2012** findet die ▶ [5. Frühjahrslust in Anwanden](#) auf dem idyllischen Jugendstilgut Wolfgangshof statt. Den ▶ [Flyer dazu gibt es hier](#).

Am **19.04.** dann unsere monatliche **Tafelrunde** (wie immer auch für Nichtmitglieder). Diesmal treffen wir uns bei unserem Fördermitglied „ ▶ [Salz & Pfeffer](#)“ in Erlangen und Sie können sich noch anmelden (die Anmeldung ist zur Planung des Abends übrigens verpflichtend). Hier geht's zur ▶▶ [Anmeldung](#).

Vom **21.04 bis 22.04.2012** finden die ▶ [Fränkischen Genussstage](#) in Weißenburg statt - den ▶ [Flyer dazu gibt es hier](#):

Slow Food Nürnberg ist dort ebenfalls mit einem kleinen Infostand vertreten und wer **Interesse am Standdienst** (insbesondere am Sonntag den 22.4.) hat, der möge sich bitte bei uns ▶ [melden](#)! Das sehr schöne Ambiente und die auch zahlreich vertretenen (Förder-)Mitglieder von Slow Food - mit ihren überragenden Produkten - sind sicher einen Ausflug in das nette und sehenswerte Städtchen wert!

Andere Jahreszeiten erfordern der Saison angepasste Veranstaltungen und was liegt näher, als eine **Kräuterwanderung** im Mai. Am **Sonntag, den 6.5.** sammeln wir gemeinsam mit unserer netten Kräuterschnecke Gabi Bräutigam von der ▶ [Oedmühle](#) allerlei „Grünzeugs“ und werden die „jungen Wilden“ anschließend gemeinsam in einem Menü verarbeiten. Klingt gut – oder? Für eine Anmeldung ist es aber leider zu spät, denn diese Veranstaltung ist **bereits restlos ausgebucht**!

Eine Anmeldung ist aber noch für **Sonntag den 20.05.** gut möglich. Unser Mitglied ▶ [Torsten Härtelt](#) hat an diesem Tag eine **Besichtigung des ▶ [Biokräuterhofs Sturm](#)** in Heilsbronn organisiert (auch für Kinder gut geeignet!). Uns erwartet eine Betriebsbesichtigung. Hierzu gehören der Maschinenpark und eine Feldbegehung (ca. 10 Hektar befinden sich direkt beim Hof). Gerne dürfen wir uns in der Praxis des Kräuteranbaus versuchen!

Natürlich wird die "harte" Arbeit durch ein kleines Picknick belohnt. Bitte festes Schuhwerk und regenfeste Kleidung mitbringen (bzw. Sonnenschutz), als Feldarbeiter sind wir der Witterung in jedem Falle ausgesetzt! Hier geht's zur ▶ [Anmeldung](#). (Kinder unter 13 Jahren sind frei! Diese aber bitte trotzdem mit dem Vermerk „K“ im Formular anmelden!)

Hinweis: Mit einem passenden Menü (**optionaler Baustein, der extra berechnet wird**) lassen wir den Tag gemütlich ausklingen! **Zusätzlich** bieten wir dieses Menü dann **ab 18:00h** im ▶ [Gasthof Goldener Stern](#) an, welches **auch einzeln buchbar** ist, aber von den Teilnehmern der Exkursion (bei Lust und Laune) auch **extra gebucht werden muss**! Bei Interesse bitte zusätzlich hier ▶ [anmelden](#)!

Das herrlich gelegene ▶ [Forsthaus Schweigelberg](#) ist uns jedes Jahr eine „Pilgerreise“ wert und für altgedienten Schnecken eine „Kult-Stätte“ (sozusagen der Heilige Hain von Slow Food Nürnberg). Deshalb auch im Jahr 2012 die erneute Symbiose zwischen wundervoller Natur und Genuss. Diesmal im Rahmen eines **Weinmenüs am 16.06.** Infos und Anmelde-möglichkeit finden sich ▶ [hier](#).

Unser **Convivium** wird **diese Jahr übrigens schon 15 Jahre** alt und wir wollen dies zum Anlass nehmen, zusammen mit unserer Nachbarstadt und ersten deutschen ▶ [Cittaslow](#), Hersbruck, ein ▶ [Sommerfest](#) zu feiern. Dieses wird bei einem unserer Gründungsmitglieder stattfinden - nämlich bei herwig Danzer von den ▶ [Möbelmachern](#). Er stellt uns dankenswerterweise den Platz (und manches mehr) zur Verfügung. An einem interessanten Programm wird derzeit gebastelt. Aber schon mal zum Vormerken für alle der Termin: **Freitag, der 22.06.!**

Auch schon vormerken können Sie unseren Besuch im wunderschönen Garten unseres Mitglieds ▶ [Monika Lehner](#) am **Samstag, den 04.08.** Mit einem umfassenden „All-inclusive Programm“ werden wir hier den Tag verbringen und mit einem, zum Teil unter unserer aktiven Mitwirkung erzeugten, Blütenmenü ausklingen lassen. Infos und Anmeldung ▶ [hier](#):

Und wenn Sie schon ganz weit vorausplanen möchten: Am 23.02.2013 gibt es ein **Käseseminar** bei unserem Fördermitglied ▶ [Ulrike Langer](#). Aber hierfür müssen Sie sich jetzt wirklich noch nicht anmelden. Die Käse dafür reifen ja erst...

Noch der allgemeine Hinweis:

Bitte stets den Teilnehmerbeitrag rechtzeitig zur angegebenen Zahlungsfrist überweisen, denn nur dann ist die Teilnahme verbindlich registriert!

Weitere (saisonale) Veranstaltungen sind bereits in Planung und erscheinen nach und nach auf unserer ▶ [Internetseite](#). Einfach immer wieder mal nachsehen.

Und noch ein weiterer **TIPP**: Vom **27.04. bis 29.4.2012** findet die ▶ [4. Slow Bier](#) in Helmbrechts und Münchberg statt. Eine wirklich lohnenswerte Veranstaltung. Die Anreise muss jedoch individuell erfolgen und kann leider nicht von uns organisiert werden.



Wenn Sie Hinweise oder Empfehlungen haben, die wir kommunizieren sollen, dann lassen Sie es uns wissen. Wir werden eine Veröffentlichungsmöglichkeit auf unserer Internetseite, im Blog oder der Schneckenpost prüfen und so weit möglich durchführen. Ebenfalls sind wir stets für Kritik oder Verbesserungsvorschläge offen, denn nur mit entsprechenden Rückmeldungen können wir auch etwas verändern

Bitte unterstützen und berücksichtigen Sie auch stets unsere Fördermitglieder und Mitglieder, die mit ihren Betrieben, Geschäften, Produkten usw. den Slow Food Gedanken auf wichtige Art und Weise verbreiten und im Zeichen der Schnecke tätig sind. Außerdem haben auch viele unserer Mitglieder weitere sehr interessante eigene Veranstaltungen und Aktionen zu bieten, die gerne von Ihnen wahrgenommen werden können (denn wir wollen ja alle die regionalen Wirtschaftskreisläufe am Leben erhalten).

Unsere Internetschnecke Florian Hähnel hat es trotz seiner derzeitigen Arbeitsbelastung geschafft, die ▶ [Liste unserer Fördermitglieder](#) zu aktualisieren und zu überarbeiten (leider haben einige nicht auf unserer Umfrage geantwortet). Bis auf ein paar Kleinigkeiten müsste nun alles vollständig erfasst sein (sollten Sie Fehler entdecken, dann teilen Sie uns dies bitte gleich umgehend mit). Bei inzwischen **42 (!)** Fördermitgliedern liegen wir innerhalb von Slow Food Deutschland ziemlich weit vorne.

Danke, lieber Florian für die Fleißarbeit!



Zu guter Letzt

Hier noch ein schöner Tipp unseres „Haus- und Hof-Fotografen“ Bernd Steigerwald. Auf ZEIT ONLINE gibt es ein schönes **Blog der Köche, Gastronomen und Gourmets**:

▶ <http://blog.zeit.de/nachgesalzen/>

Ich möchte Sie dann noch auf einen, in vollständiger Eigeninitiative entstandenen, **Genossenschaftsladen** für biologische und regionale Lebensmittel in Nürnberg/Kleinweidenmühle hinweisen. Engagierte MitbürgerInnen versuchen aktiv, der mangelhaften Infrastruktur der Gegend mit ihrem Laden „▶ [bioundnah](#)“ entgegen zu wirken. Ein mutiges und bewundernswertes Projekt, das nicht unerwähnt bleiben sollte. Weitere Infos dazu finden sich ▶ [hier](#).

Dazu passt dann im übertragenen Sinne irgendwie ganz gut das gestern entdeckte - und gleich von mir zum aktuellen Favoriten ernannte - Zitat des berühmten niederländischen Gelehrten ▶ [Erasmus von Rotterdam](#), welcher da schrieb:

„Zu jedem Essen gehört ein Schuss Wahnsinn“

Es grüßt für heute

Peter Schubert

und viele Grüße auch von **Claus Fesel**

Hier noch die Übersicht, wo Sie uns überall „online“ finden können - je nach persönlicher Vorliebe

Homepage: ▶ slowfood.de/slow_food_vor_ort/nuernberg/
Blog: ▶ www.slowfood-nuernberg.de
Facebook: ▶ facebook.com/SlowFoodNuernberg
Twitter: ▶ www.twitter.com/slow_food
Schneckenpost: ...da sind Sie gerade drin...☺

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
Claus Fesel
Meißener Straße 21 - 90522 Oberasbach
Fon: (0911) 999 433 80 oder + 0175 937 8663

Stellvertreter
Peter Schubert

Internetbeauftragter
Florian Hähnel
Florian Hähnel

E-Mail:

<mailto:slowfood.nbg@googlemail.com> oder ▶ [Kontakt](#)

Kontoverbindung

P. Schubert, Slow Food Nürnberg
Commerzbank Nürnberg, BLZ 760 800 40
Kto.Nr.: 1 844 684 00

Slow Food - *Geschmack hat eine Lobby*
www.slowfood.de
