



Slow Food®

Convivium Nürnberg
Schneckenpost Mai/Juni 2007

Liebe Freunde und Schnecken,

da ich erst vor kurzem aus Italien - unserem Slow Food Ursprungsland - zurück gekehrt bin, hat sich die Erstellung der neuen Schneckenpost leider etwas verzögert und wird diesmal gleich zwei Monate umfassen. Ich hoffe, dass viele von Ihnen noch so genussvolle Tage vor sich haben, wie sie nun (leider) schon hinter mir liegen.

Wir begrüßen unsere neuen Mitglieder:

Familie Sieglinde und Wilfried Faber, so wie Herrn Letterio Camaroto von [Mundi-Weine](#) in Lauf.

Mit nunmehr 214 geführten Mitgliedschaften hat auch unser Convivium dazu beigetragen, dass Slow Food Deutschland vor einiger Zeit sein 7000. Mitglied begrüßen durfte. Die Gemeinschaft der bewussten Genießer wächst somit weiter und die Prinzipien: „gut – sauber (nachhaltig) – fair“ finden immer mehr Verbreitung in der Gesellschaft. Eine steigende Medienpräsenz von Slow Food ist ebenfalls wahrnehmbar.

Das Slow Food Convivium Nürnberg möchte mit seinen zahlreichen Veranstaltungen weiterhin dazu beitragen, dass diese Gedanken auch in der Praxis sichtbar werden und so sind wir stets bemüht, ein attraktives Programm auf die Beine zu stellen. Einen kleinen Einblick dazu weiter unten - wie immer unter den Kategorien „Rückblicke“ und „Ausblicke“.

Nachdem wir ja rein ehrenamtlich arbeiten, nimmt die Organisation aller Aktivitäten einen größeren Teil unserer Freizeit ein und wir würden uns freuen, wenn sich weitere Mitglieder und Interessierte aktiv einbringen, um die Arbeit auf mehrere Schultern zu verteilen.

Aktivitäten der Convivienleitung

Heute möchte ich Sie zuerst über die zahlreichen Aktivitäten unseres Convivienleiters Gerhard Tremel informieren. Er ist nicht nur unser unermüdliche Motor, der die vielen interessanten Veranstaltungen plant, organisiert und stets neue Ideen hat, er ist auch sonst in Sachen Slow Food viel unterwegs:

So nahm er vom 04.05.-06.05.07 an der Slow Food Deutschland Mitgliederversammlung in Braunschweig teil; eine in manchen Punkten wohl recht turbulente Veranstaltung, die nicht unbedingt als entspanntes Wochenende bezeichnet werden darf.

Am 08.05. nahm er als offizieller Vertreter von SF Deutschland an der Gründung eines neuen Conviviums in Ingolstadt teil und hatte dort die ehrenvolle Aufgabe, die Veranstaltung zu leiten und die Gründungsmodalitäten zu koordinieren.

Am 18.05. besuchte Herr Tremel den Verbrauchertag der Bayer. Landestierärztekammer mit interessanten Vorträgen und hatte daraufhin auch gleich schon wieder einen der dortigen Referenten für eine unserer nächsten Tafelrunden „an der Angel“.

Am 22.05. hielt er einen Vortrag über Slow Food beim Verband der Oecotrophologen in Erlangen – und sprach dabei gleich die Einladung für einen Gegenbesuch aus.

Am 24.05. wurde er von Bündnis90/Die Grünen nach Heroldsberg eingeladen. Das dortige Thema: „Genfreier Landkreis Erlangen-Höchstadt“. Einer der Teilnehmer war auch unser Fördermitglied Herr von Winkler (ABO-Kiste Hemhofen).

Auf Grund der vielen Teilnahmen unseres Convivienleiters an diversen Veranstaltungen ergeben sich auch stets neue interessante Kontakte und Ideen für unser Convivium. Deshalb an dieser Stelle ein Dankeschön an Gerhard Tremel für seinen unermüdlichen Einsatz!

Rückblicke

Wie immer nun eine kurze Rückschau zu den vergangenen Veranstaltungen:

Am 28.04.07 machte sich ein wackeres Häuflein von 7 Rest-Teilnehmern (bei ursprünglich 29 Anmeldungen; was dann auch auf Grund der vielen Absagen leider zu einigen organisatorischen Komplikationen führte) nach Münchberg/Helmbrechts auf, um die dortige „[Slow Bier](#)“ zu besuchen. Trotz der vorherigen Turbulenzen ließen wir uns aber nicht unterkriegen und wurden mit (teilw. „überraschenden“) Geschmackserlebnissen und einer unglaublichen Sortenvielfalt an Bieren entschädigt. Auch diverse „Marktstände“ waren durchaus die Reise wert und am Ende des Tages hatte manch einer von uns volle Einkaufstüten in den Händen und einen seligen Glanz in den Augen (nicht nur des Bieres wegen)...

Unvergesslich für uns alle war an diesem Tag sicher das „visuelle Erlebnis“ einer ziemlich beeindruckenden Hochzeit beim letzten Zwischenstopp auf der Heimfahrt – mehr wird dazu aber nicht verraten.

Eine sehr schöne und abwechslungsreiche Veranstaltung fand am 12.05. statt: Unser Besuch im [Kloster Plankstetten](#) (Slow Food Fördermitglied). Unter der kompetenten und engagierten Führung des sympathischen Verkaufsleiters der Klosterbetriebe, Herrn Visschers, erhielten wir zahlreiche Einblicke in sämtliche Betriebsbereiche der streng nach ökologischen Gesichtspunkten geführten Benediktinerabtei. Wir besichtigten u.a. eine Schafherde (Coburger Fuchse) und lauschten den amüsanten Erzählungen des Schäfers und und...

Lesen Sie doch einfach mal nach unter:

www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/nuernberg/convivium_aktuell_1/kloster_plankstetten/

Interessieren Sie sich für das, was wir sonst so in der Vergangenheit schon alles gemacht haben? Dann klicken Sie auf: www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/nuernberg/convivium_aktuell_1

Ausblicke

Hier wieder der schnelle Überblick zu kommenden Veranstaltungen:

Am Dienstag, 05.06., findet ab 19.00 Uhr unsere **Mitgliederversammlung** statt. Wahlen, Berichte und der gegenseitige Austausch stehen auf dem Programm. Leider wurden wir im Vorfeld von bereits fest eingeplanten Veranstaltungsorten ganz kurzfristig im Stich gelassen, so dass die Veranstaltung nun im TUCHERHOF am Marienberg stattfindet.

Teilnahme nur für Mitglieder und mit Anmeldung:

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

Erstmals in Deutschland findet vom 15. - 17. Juni 2007 in Stuttgart eine **Slow Food Messe** statt. Slow Food Deutschland folgt dem italienischen Vorbild des „Salone del Gusto“ und startet die erste eigene Messe. Drei Tage lang bieten Produzenten aus ganz Deutschland ihre Produkte im Zeichen der Slow-Food-Prinzipien an. Geschmackserlebnisse, Einladungen zum Essen, Kongresse und vieles mehr ergänzen die Messe.

Alle Infos unter: www.slowfood-messe.de

Wenn Ihnen Stuttgart zu weit, drei Tage zu lang und eine Messe zu anstrengend sind, dann begeben Sie sich doch stattdessen am Samstag, den 16.6. ab 15.00 Uhr mit uns auf eine **botanische Exkursion** nach

Dixenhausen bei Thalmässing. Wir treffen uns dort in „Bärbels Garten“ und beschäftigen uns nicht nur mit Gartenträumen sondern auch mit alten Nutz- und Kulturpflanzen.

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: www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/nuernberg/termine/kraeutergarten/

Ebenfalls ab Mitte Juni, nämlich vom 15. Juni bis 15. Juli 2007, finden in Ansbach die „**Film-Genuss-Tage**“ statt. Speziell die "Lange Filmnacht" am 16.6.2007 im [Borkholder-Haus](#) in Ansbach dürfte von Interesse sein. Slow Food Nürnberg ist dort an diesem Tag auch mit einem kleinen Informationsstand vertreten und wer unser Mitglied Frau Roggentin-Haag dabei unterstützen möchte, möge sich bitte melden.

Nähere Informationen zu diesen sicher interessanten Tagen erfahren Sie von unserem Fördermitglied:

„La Corona Große Weine - Kleine Sünden“, Vinothek & Restaurant, J.-S.-Bach-Pl. 20, 91522 Ansbach, Tel: +49-981-9090130, Fax: +49-981-9090190, info@lacorona.de, www.lacorona.de

Am Samstag, den 21.07.2007 hat Slow Food Nürnberg eine **Verabredung mit der „Slow City“ Hersbruck**. Erfahren Sie mehr über das Projekt „Cittaslow“ und begeben Sie sich mit uns auf einen interessanten Spaziergang durch Hersbruck, verbunden mit sehr schönem Rahmenprogramm!

Alle Informationen und Anmeldeöglichkeit hier:

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

Italien oder genauer gesagt Sardinien, stehen am 27.07. im Mittelpunkt unseres „**Sardischen Abends**“. Ab 19.00 Uhr werden unser Fördermitglied Jürgen Beyer vom „[Roten Ochsen](#)“ in Rückersdorf und Herr Jürgen Retsch von „[Il Nuraghe](#)“, italienische Lebensart und Genuss(kultur) im Rahmen eines 4-gängigen Degustationsmenüs verbreiten. Trotz allem sollen aber gute fränkische Grundprodukte nicht zu kurz kommen und das Lamm vom Grill so wie das Spanferkel werden nicht extra aus Sardinien eingeflogen!

Genießen Sie zusammen mit Gleichgesinnten und erfahren nebenbei noch viel Wissenswertes über Wein und andere Produkte.

Alle Informationen und Anmeldeöglichkeiten unter:

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

Unsere nächste **Tafelrunde** (dann auch wieder für Gäste/Nichtmitglieder) findet am Dienstag, den 07.08. in der Lederer Kulturbrauerei statt. Wir haben erneut einen Referenten gewinnen können: Herr Jürgen Ewald, Geschäftsführer unseres langjährigen Fördermitglieds „[DIE ABOKISTE](#)“ aus Hemhofen, wird uns über das ökologisch geführte Landgut, die Abokiste und vieles mehr einen kleinen Vortrag halten.

Anmeldungen unter: www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/nuernberg/termine/tafelrunde_08_07

Dass in Franken nicht nur Klöße gerollt werden, sondern auch andere Kugeln (allerdings nicht essbare), sehen wir am Samstag, den 25.08.07 in Burgthann. Unter dem Titel „**Boule und Piquenique**“ treffen wir uns beim Pétanque Club Burgthann, um uns in die Geheimnisse dieses Nationalsports der Franzosen einweihen zu lassen. Danach belohnen wir uns mit einem „Pique-nique“ an einem schönen romantischen Ort in der näheren Umgebung.

Weitere Infos und Anmeldungen: www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/nuernberg/termine/boule/

In Kurzform noch die weiteren Termine:

08.09.2007: [Kartoffelernte und Kartoffelfeuer](#)

14.09.-16.09.2007 „[Grüne Lust](#)“ in Anwenden

20.10.07 „Wilde Zeiten“ im Oktober auf dem [Forsthaus Schweigelberg](#)

24.11.07: [Zehn Jahre Slow Food Nürnberg](#)

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

www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/nuernberg/

10 Jahre Slow Food Nürnberg

Wie immer wieder im Rundbrief erwähnt, werden wir am Samstag, den 24.11.07, das 10-jährige Bestehen unseres Conviviums feiern. Derzeit sieht es so aus, dass wir das Jubiläum am Abend im Rahmen eines echten „Slow Food Menüs“ in einem Nürnberger Lokal würdigen. Vorher möchten wir evt. eine Art kleine „Slow Food Nürnberg Mini Messe“ veranstalten, mit Ständen, an denen sich unsere Fördermitglieder darstellen können und auch interessante Produkte und Informationen dargeboten werden. Das ist aber alles noch in der Planungsphase. Informationen zum gegebenen Anlass im Internet.

Außerdem sind wir weiterhin 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

Nochmals der Hinweis: 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:

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

Einblicke

Genmanipulierter Mais ist derzeit wieder ein ganz aktuelles Thema, nachdem die Bundesregierung einer versuchsweisen Anpflanzung zugestimmt hat. Wir von Slow Food sehen dies durchaus kritisch und möchten deshalb auf ein interessantes „Anpflanzungsprojekt“ von „[Bantam](#)“ hinweisen.

Auszug aus der Informationsbroschüre:

„Alle reden von der Agro-Gentechnik. Wir sagen: BANTAM und bauen samenfesten Zuckermais an. Weil er köstlich schmeckt, am allerbesten frisch aus dem eigenen Garten. Aber auch, um ein praktisches und lebendiges Zeichen gegen den Anbau von gentechnisch verändertem Mais zu setzen.

Die Umwelt- und Gesundheitsrisiken der Agro-Gentechnik sind uns zu hoch. Die Ziele der gentechnischen Manipulation (Insektengiftigkeit, Pestizidresistenz) lehnen wir ab. Die Bedrohung der Artenvielfalt und die weltweite Monopolisierung des Saatguts in den Händen weniger Agrar-Multis halten wir für gefährlich. Wo Gentechnik wächst, gerät die gentechnikfreie Landwirtschaft unter Druck und letztlich unter die Räder. Deshalb sagen wir BANTAM, bevor es zu spät ist.

Wo Bantam steht wächst keine Gentechnik. Deshalb wollen wir den Anbau von samenfesten Maissorten in ganz Deutschland fördern und zu einer Tradition machen, an der auch das neue Gentechnikgesetz und seine Verordnungen sich orientieren müssen.

Wer gentechnikfreien Maissorten wie den "Golden Bantam" anbaut

** muß über den Anbau von Gentechnikmais in seiner Nachbarschaft genau informiert werden*

** muß vor gentechnisch verändertem Pollen geschützt werden, besonders dann, wenn aus der Ernte neues Saatgut gewonnen und vermehrt werden soll*

Machen auch Sie Ihren Garten zur gentechnikfreien Zone, die wir gemeinsam verteidigen. Machen Sie mit bei unserem "Zwergenaufrüst", mit dem wir die "Gentechnik-Riesen" das Fürchten lehren. Genießen Sie im Herbst den maissig-süßen Geschmack von "Golden Bantam". Vermehren und empfehlen Sie ihn weiter.

In jedem Korn steckt ein Kolben – packen wir's an!“

Finden Sie alle Informationen unter: www.bantam-mais.de/

Zusätzliche Informationen zum Thema Genfood auch unter: www.slowfood.de/aktionen/ohne_genfood/

Wir als Verbraucher und damit als „Co-Produzenten“ sollten uns nicht alles gefallen lassen!

Noch ganz dem Urlaub nachhängend und für alle, die diesen vielleicht noch vor sich haben, beende ich den heutigen Rundbrief mit einem amüsanten Spruch, den ich in den letzten Tagen gelesen habe:

„Das praktische am Urlaub ist, dass er einem nicht nur die Kraft gibt, die Arbeit wieder aufzunehmen, sondern einen auch derart pleite macht, dass einem gar nichts anderes übrig bleibt.“

Mit genussvollen und augenzwinkernden Grüßen

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
