



*Convivium Nürnberg
Schneckenpost Mai 2008*

Liebe Schnecken und Schneckenfreunde,

wie schreibt Eduard Mörike in „Das Mädchen an den Mai“: »Komm, Rosenbringer, süßer Mai, komm du herbei, so weiß ich, was der Frühling sei!«

Das war doch in den letzten Tagen schon ein wahrlich guter Auftakt. Herrlich blühende Obstbäume, saftiges Grün unterschiedlichster Nuancen vor strahlend blauem Himmel – wirklich berauschend.

Rosen hat uns der Mai zwar noch nicht gebracht aber dafür wieder eine ganze Reihe neuer Mitglieder:

Wir begrüßen die **Familien Baumann und Müller, P. Hillen und A. Witt, B. Rakow, H. Heberlein und J.A. Geißler.**

Herzlich willkommen in unserem Schneckenhaus...

...und wer noch kein Mitglied ist, der kann es hier ... [»](#) ... ganz schnell werden.

-

Einblicke und Internes

Begleitet von herrlichem Wetter ist die Eröffnung der [Obstarche](#) [»](#) bei unserem Fördermitglied [Gasthof Gentner](#) [»](#) in Spielberg am 4.5. über die Bühne gegangen (Sie haben dazu hoffentlich alle unsere Rundmail erhalten). Unser Vorsitzender Gerhard Tremel war ebenfalls einer der Eröffnungsredner und einen kleinen Rückblick auf das Programm der Veranstaltung erhalten Sie hier: [»](#).

Es wurde unsererseits auch eine Patenschaft für die alte (1561 ?) Apfelsorte "[Edelborsdorfer](#) [»](#)" übernommen und wir werden mit unseren Mitgliedern die Anpflanzung im Herbst übernehmen.

Wer Interesse hat, sich zusammen mit Slow Food Nürnberg (oder auch alleine) an einer Patenschaft zu beteiligen, der möge sich bitte mit uns oder dem Gasthof Gentner in Verbindung setzen !

-

Wir haben ja bereits in der [Schneckenpost vom März](#) [»](#) über die Schließung des Forsthauses Schweigelberg berichtet. Siehe dazu auch: www.forsthaus-schweigelberg.de/

Das idyllisch gelegene Haus mit seiner langen Geschichte und Tradition - der Ort, an dem unsere Marga Linhard mit ihrem Mann vorbildliche Slow Food Küche zelebriert hat - dieses Kleinod und Kulturgut wurde Ende Februar urplötzlich von der „[Bayerischen Staatsforsten](#) [»](#)“ geschlossen und bis heute noch nicht entschieden, wann, ob und in welcher Form eine Sanierung erfolgt (der Verdacht liegt nahe, dass es dem Verfall preis gegeben wird!).

Marga Linhard hat uns auf Anfrage in einer Mail mitgeteilt: „Was kommt, ist immer noch unklar, das Bay. Staatsforsten in Pegnitz lässt mich hängen, und ich habe keine Nachricht, was aus dem Forsthaus wird. Die letzte Version war, er (= Leiter der Dienststelle in Pegnitz; Anm. P. Schubert) möchte noch einmal mit seinem Chef in Regensburg sprechen, ob es eine billigere Lösung für das Dach gibt. Aber es bedeutet, dass dieses Jahr nichts mehr läuft, die Mühlen mahlen langsam oder gar nicht.“

Wir finden dieses Verhalten der Behörden skandalös und meinen, das sollte nicht einfach so hingenommen werden. Falls Sie ebenfalls Ihren Unmut darüber äußern möchten, hier die notwendigen „Empfängerdaten“:

Bayerische Staatsforsten AöR, Herr Pirner, Hubertusweg 4, 91257 Pegnitz,
e-mail: info-pegnitz@baysf.de

Rückblicke

Zwei Veranstaltungen wurden seit der letzten Schneckenpost bereits wieder durchgeführt:

Bei **Essig & Öl** konnten wir einmal mehr feststellen, was Qualität von billigen Massenprodukten unterscheidet. Lesen Sie den Rückblick dazu hier... [▶▶](#)

Und zum Thema **Tomaten** erfuhren wir einiges von unserem „Haus-Biologen“ Peter Kunze. Der Rückblick von Monika Tremel informiert darüber nach einem Klick auf folgenden Pfeil... [▶▶](#)

Ausblicke

Unser aktueller und umfangreicher **Veranstaltungskalender** sieht momentan so aus:

- 31. Mai** Zusammen mit dem Convivium Ingolstadt besuchen wir das **Riedenburger Brauhaus** ▶. Wir hören Interessantes zu Bier und Braukunst (es gibt eine Brotzeit und selbstverständlich auch was zu trinken). Alles zur Veranstaltung und die Anmelde­möglichkeit finden Sie hier: [▶▶](#)
Die Anmeldungen dürfen ruhig noch ein wenig zahlreicher werden – oder haben Sie Angst vor den Ingolstädter Schnecken !!?
- 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. [▶▶](#)
- 07. Juni** Gleich vier Tage später wird uns Herr Erbel in seiner Backstube nach der Theorie nun die Praxis zeigen. Wir backen mit ihm zusammen **Baguette** – und werden den Unterschied zu Industriebrot erschmecken!! (leider nur für Mitglieder und leider schon ausgebucht!) [▶▶](#)
- 21. Juni** **Gartenbesuch mit Kunstweg** in Barthelmesaurach. Lassen Sie sich bezaubern von einem herrlichen Garten und inspirieren von Kunst und Natur. Die Musen werden Sie küssen und die Geschmacksknospen beim abschließenden Buffett umschmeichelt.. [▶▶](#)

- 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... [▶▶](#)
Passend dazu noch ein sehr lesenswerter Artikel zum Thema schwindende Artenvielfalt bei alten Nutztierassen. [▶▶](#)*
- 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: [▶▶](#)*
- 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? [▶▶](#)*
- 07. Oktober** *Auch diese **Tafelrunde** befasst sich mit einem interessanten Thema. Norbert Metz, vom Landschaftspflegeverband Mittelfranken erzählt uns etwas zum **Streuobst in Franken** und wir werden davon (in gepresster Form) verkosten! Anmeldung und Information hier: [▶▶](#)*
- 08. November** *Ein weiterer Höhepunkt im Slow Food Jahr erwartet uns bei **Ars bibendi**: 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 sorgt wieder „Ali“ der Vollprofi! Aber Achtung: Diese Veranstaltung ist **nur für Mitglieder** und auf 8 Personen begrenzt!! [▶▶](#)*
- 21. November** *Was für ein scharfer Monat!. Wer denkt, dass er/sie bei den Messerschneidetechniken im Februar schon alles gelernt hat, irrt gewaltig. Im Kurs „**Professionelle Schneidetechniken II**“ (neu) geht es nun ans Filetieren von Fischen und das Zerlegen von Gemüse. Dieser Freitagabend ist aber wiederum **nur 8 Mitgliedern** vorbehalten und **bereits ausgebucht!***
- 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 entsch(n)eiden, denn auch hier ist schon fast voll und 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?“ [▶▶](#)*

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 ►►

Die Tagesordnungspunkte müssten allen Mitgliedern bereits per Post von der Slow Food Zentrale zugegangen sein.

-

Alle Anmeldemöglichkeiten, Veranstaltungen und Termine finden Sie immer aktuell unter:

www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/nuernberg/

Reim-blicke

Heute gibt es zur Abwechslung kein Gedicht! Ich ziehe es diesmal vor, aus einer Gebrauchsanweisung zu zitieren !?

Heute kommt nämlich mein ultimativer Lesetipp. Mancher von Ihnen kennt vielleicht die etwas andere Reiseführerreihe „Gebrauchsanweisung für...“ vom Piper-Verlag. Ich habe gerade die „Gebrauchsanweisung für Österreich ▶“ gelesen und wäre vor Lachen manchmal fast vom Stuhl gefallen. Der Autor Heinrich Steinfest, eigentlich ein preisgekrönter Krimiautor, nimmt sein Land auf ironisch-erfrischende Weise unter die Lupe und führt den Leser u.a. zum Heurigen, „weihet ein in das süße Geheimnis der Mehlspeisen und das dunkle Geheimnis des österreichischen Fußballs“...

Wie es sich für Slow Food gehört, habe ich die nun folgende kleine Leseprobe natürlich dem kulinarischen Kapitel entnommen. Viel Spaß!

»Eine österreichische Suppe muß nicht nur heiß, sondern brennheiß sein. Es ist ganz wichtig, daß man sie nicht sofort verzehren kann, sondern zunächst eine ganze Weile auf die Oberfläche blasen muß und dabei den aufsteigenden Dampf inhaliert. Über die Suppe beugt man sich. Man könnte aber auch sagen, man *verbeugt* sich vor ihr. Vor der Majestät, die sie ist: die Rindsuppe. - Es ist ein großer Unterschied, ob man ein Stück Fleisch zu sich nimmt oder eine Flüssigkeit, in der dieses Fleisch quasi gebadet und einen informativen Extrakt zurückgelassen hat, mehr eine Spiegelung des Fleisches, was wortwörtlich zu nehmen ist: Rindsuppen glänzen. Und sie besitzen eine Tiefe. Eine *gute* Rindsuppe wirkt stets tiefer, als sie auf Grund der Bedingungen des Tellers sein kann. Eine *schlechte* Rindsuppe erinnert dagegen an eine Pfütze, oder sie glänzt zu stark, wie man das von falsch gehängten alten Gemälden kennt...«

Servus, küß die Hand und habe die Ehre

Peter Schubert

und Grüße von

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

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
