

Slow Food



Nürnberg

Schneckenpost Mai 2010

Liebe Schnecken und Schneckenfreunde,

heute erfahren Sie wieder Neues rund um Slow Food Nürnberg. Ich will mich diesmal gar nicht bei einer längeren Einleitung aufhalten und gleich loslegen (sozusagen eine Turbo-Schneckenpost)!

Wir freuen uns über weitere neue Mitglieder und begrüßen ganz herzlich:

- ◆ **M. und W. Leberkern**
- ◆ **A.-R. Petzlitz und E. Guck**
- ◆ **M. Kunzmann**
- ◆ **J. Wehner**
- ◆ **P. Schmitz**

Als neues Fördermitglied begrüßen wir

- **Oliver Krieger** und das ► [Gasthaus Kronacher](#) in Ansbach

Ein Antrag auf Fördermitgliedschaft des Gasthof - Hotel Sammüller aus Neumarkt wurde eingereicht

*Sie sind noch keine Schnecke und möchten zu selbiger gemacht werden?
Dann kriechen Sie bitte hier ...►►...entlang*

*Bitte beachten Sie unsere alten und neuen **Fördermitglieder**....►►.....am besten nicht nur virtuell im Internet, sondern auch persönlich vor Ort! Dort finden Sie sicher immer schöne Ideen, Anregungen und Veranstaltungen!*

Einblicke, Internes und Tipps

Aktivitäten unseres Convivienleiters Gerhard Tremel:

Besuch der Messe "Markt des guten Geschmacks - die Slow Food Messe" in Stuttgart und Teilnahme an der Tagung der Genussführerkommission von Slow Food Deutschland (zum Genussführer kommen wir gleich)

*Die Arbeit am **Genussführer** ist aus verschiedenen Gründen etwas ins Stocken geraten. Dies soll sich nun aber ändern und ich möchte dazu ein Schreiben unseres Convivienleiters an die bisherigen Teilnehmer des „Arbeitskreises Genussführer“ allgemein zugänglich machen. Sehen Sie dieses als Einladung, ebenfalls mitzuwirken. Bei Interesse wenden Sie sich bitte an Gerhard Tremel*

Liebe Nürnberger Schnecken,

Sie haben sich vor einiger Zeit als Interessent in die Liste des Genussführer Arbeitskreises eingetragen. Sie haben vielleicht auch an einem Testessen teilgenommen oder zumindest die Absicht dazu gehabt. Die Aktivitäten und Teilnehmerzahlen zu den Testessen waren in den ersten Monaten dieses Jahres etwas spärlich. Wir möchten deshalb einen Neuanfang starten und Sie recht herzlich zu unserer [Tafelrunde am 1. Juni 2010](#) mit dem Thema "Genussführer" einladen. Hier erhalten Sie die theoretischen und praktischen Informationen nach den Kriterien der Kommission von SFD vermittelt, um in Zukunft fachkundig an den Tests teilzunehmen. Wir wollen nach dem Vortrag die Arbeit etwas professioneller angehen und wünschen uns, dass Sie ihre Erfahrungen und ihr Wissen einbringen.

Bitte teilen Sie uns mit, ob Sie (noch) ein Interesse an dem Arbeitskreis haben und an den Tests oder Erzeugerbeurteilungen teilnehmen wollen. Sollten wir kein Feedback erhalten, gehen wir davon aus, dass Sie vorläufig kein Interesse haben.

Für eine bessere Vorausplanung haben wir als **Termine nun jeden 2. Monat am dritten Freitag** von 19:00 bis 22:00 Uhr ein Essen in einem vorgeschlagenen Gasthof vorgesehen. Dafür brauchen wir aber noch Vorschläge und Tipps.

Termine

- 16. Juli 2010
- 17. September 2010
- 19. November 2010
- 21. Januar 2011
- 18. März 2011
- 20. Mai 2011
- 15. Juli 2011

*In diesem Zusammenhang möchte ich Sie auch gleich auf unseren **neu im Genussführer** aufgenommenen **Gasthof „Casino Wirtshaus“ aus Amberg** aufmerksam machen. Werfen Sie doch mal einen [Blick auf unsere Seite](#) oder besuchen Sie ihn am besten gleich persönlich.*

Alle weiteren Genussführergasthöfe finden Sie [hier](#).

Mancher hat es vielleicht schon bemerkt. Unter der Rubrik „ [Tipps von uns](#)“ haben wir zwei neue Unter-Rubriken geschaffen, nämlich einen „ [Einkaufsführer](#)“ und „ [Was wir sonst noch lieben](#)“. Wir wollen dort Empfehlungen unserer Mitgliedern weitergeben, die nicht den strengen Genussführer-kriterien unterliegen.

Die beiden Listen sind als Anfang zu sehen und können nur entsprechend erweitert, gepflegt oder verändert werden, wenn wir von Seiten unserer Mitglieder Unterstützung erfahren. Bitte werfen Sie doch einen Blick darauf und geben uns eine Rückmeldung, was Sie davon halten. Es darf auch gerne konstruktive Kritik sein!

*Am **6. und 7. August** findet auf dem Hauptmarkt Nürnberg die **Veranstaltung „BIOerleben“** statt. Wir haben vermutlich wieder die Möglichkeit, unseren Stand aufzubauen und daran teilzunehmen. Die bisherigen Teilnehmer werden gerne bestätigen, dass es viel Freude und Spaß macht, mit vielen Verbrauchern oder Messebesuchern ins Gespräch zu kommen und unsere Slow Food Philosophie zu*

erklären. Wer Interesse hat daran teilzunehmen oder uns beim Auf- und Abbau des Standes unterstützen kann, der möge bitte Bescheid geben.

Rückblicke

...gibt es diesmal auch wieder.

Wenn es Sie interessiert, ob Guido Westerwelle der Genuss ziemlich Käse ist und was Brigitte mit Ulrikes Käse zu tun hat, dann lesen Sie bitte hier...[▶▶](#)

...und mit der Vielfalt des Brotes haben wir uns bei der letzten Tafelrunde beschäftigt...[▶▶](#)

Ausblicke

Hinweis: Bei einigen unserer Veranstaltungen sind **Kinder bis 12 Jahre in der Regel frei**. Bitte beachten Sie dazu stets die Anmerkungen auf der Internetseite. (Bei der **Anmeldung** sollten die **Kinder** trotzdem mit der entsprechenden **Zahl und einem „K“ dahinter** angegeben werden!)

Veranstaltungskalender

Di. 01. Juni

Tafelrunde 19:00 Uhr

Vortrag von RA Wieland Schnürch vom Convivium München und Mitglied der Slow Food Deutschland Genussführerkommission

**Genussführer
Basiswissen**

Thema:

Genussführerkriterien für die Gastronomie und Erzeuger

Definition: Regionale Küche

Testbogen Gasthäuser - Bewertungsformular

Erfassungsbogen Gasthäuser - Produzenten

Arbeitsschema für Genussführer-Artikel

Anleitung Genussführer-Datenbank u. a.

Wir wollen nach dem Vortrag einen neuen Anfang machen und laden die zukünftigen Tester recht herzlich ein.

Mit dem Vortrag erhalten Sie das Grundwissen und „Know-how“ (Gewußt-wie), wie Sie die Gasthäuser und Erzeuger nach den Slow Food Kriterien bewerten sollen.

Alle weiteren Informationen hier...[▶▶](#)

Sa. 12. Juni

Gehen Sie mit uns auf eine **kulinarische Landtour** und erleben Sie das Romantische Franken von seiner köstlichsten Seite. An diesem Tag bestreiten wir in Zusammenarbeit mit dem „**Regionalbuffet**“ eine abwechslungsreiche Fahrt zu verschiedenen Produzenten und Genuss Handwerkern...[▶▶](#)

ANMELDEFRISTEN VERLÄNGERT FÜR „WALLIS UND WEIN“

Fr. 09. Juli

Die im vergangenen Jahr ausgefallene **Weinreise ins Wallis** (Schweiz) holen wir nun nach. Das Schwarze Kreuz in Fürth ist der Ort, an dem wir das Weiße Kreuz der Schweiz antreffen. Spitzenwinzer **J. Chanton** aus Visp stellt einige seiner spannenden und ungewöhnlichen Weine im Rahmen eines speziellen

Menü

Menüs vor. Eine einmalige Gelegenheit, ausgesprochen seltene Weine in Kombination mit adäquatem Essen zu genießen...[▶▶](#)

Sa. 10. Juli

Degustation

Wer am Vortag vielleicht nicht teilnehmen konnte oder sich auf noch mehr Weine konzentrieren möchte, der ist hier richtig. Eine **Degustation von 18 Walliser Weinen** des Winzers **J. Chanton** (und ein Walliser Teller mit kalten kulinarischen Spezialitäten) ist in dieser Form ein absoluter Höhepunkt für Kenner! Eine Sammlung derartig seltener Schweizer Weine findet sich wohl kaum woanders...[▶▶](#)

Die **Tafelrunde** ist unser Schnecken-Stammtisch - normalerweise jeden 1. Dienstag in den geraden Monaten an wechselnden Orten und meistens mit Kurzreferaten zu interessanten Themen.

WUNSCH DER FINANZSCHNECKE

Bitte stets an die rechtzeitige Überweisung des Veranstaltungsbeitrags denken !!!
(das spart mir viel Arbeit)

...und verinnerlichen, dass die Teilnahme an den Veranstaltungen nur bei rechtzeitiger Bezahlung verbindlich und gesichert ist! Wir versenden keine Bestätigung über den Eingang des Geldes aber informieren Sie, wenn die Teilnahme nicht (mehr) möglich ist! Siehe dazu [▶ Anmeldemodalitäten](#)

Alle Anmeldeöglichkeiten, Veranstaltungen und Termine finden Sie stets aktuell unter:
www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/nuernberg/

TIPP:

Nutzen Sie, so weit möglich, für die Anreise zu den Veranstaltungen die öffentlichen Verkehrsmittel. Eine Verbindungsmöglichkeit können Sie sich bei der [▶ VGN-Auskunft](#) geben lassen

Seitenblicke

Die Rubrik für unsere Förderer, Mitglieder und Freunde

Hier besteht die Möglichkeit für unsere Förderer oder Mitglieder, **ab und zu mit wenigen Sätzen** auf Veranstaltungen o.ä. hinzuweisen. Zusätzlich bieten wir an, auf die jeweilige Internetseite (falls vorhanden) zu verlinken. Wir werden aber jeweils im Einzelfall entscheiden, ob eine Aufnahme in der Schneckenpost möglich ist. Es besteht kein Anrecht auf regelmäßige Veröffentlichungen und wir gehen keine Verpflichtungen damit ein! Bei Interesse bitten wir, rechtzeitig (!) für die gewünschte Schneckenpostausgabe eine entsprechende Mitteilung an die [▶ Convivialleitung](#) zu schicken. Bitte nennen Sie dazu Art und Zeitpunkt der Veranstaltung, in sehr kurzer Form den Inhalt und eventuell die Internetseite, der weitere Einzelheiten entnommen werden können.

Eine vielleicht interessante Information unserer „Bücherschnecke“ Torsten Härtelt:

Liebe Slow Food-Freunde und Mitschnecken,
liebe ganz normale Mitbürger.....

Viele wissen ja, dass wir Heilsbronner mit hervorragendem und frischem Spargel vom Hans Imper, dem "Vater der Klosterpfeifen", versorgt werden. Alle anderen wissen es jetzt. Den Schnecken sei gesagt, dass der Hans schon lange einmal mitgekommen wäre zur Slow Food-Tafelrunde, wenn er da nicht seit vierzig Jahren Singstunde hätte. Und nun bekommen wir hohen Besuch: am Pfingstmontag zur Mittagszeit kommt die fränkische Spargelkönigin nach Heilsbronn! Erst wird sie bei Familie Imper alles über das königliche Gemüse erfahren, was sie noch nicht weiß, dann wird sie ins Restaurant Klosterhof zur Verkostung geleitet, natürlich von Heilsbronner Mönchen. Und noch ein Hinweis: **am 10.7. wird der Heilsbronner Kreuzgang nach langer archäologischer und baulicher Arbeit eingeweiht**, von 14-17 Uhr werden die Heilsbronner Mönche, wie einst im Heilsbronner Hof zu Nürnberg, Produkte aus Heilsbronner Provenienz feilbieten. Zuschauer sind bei beiden Veranstaltungen höchst willkommen. Gruß aus Heilsbronn, Torsten Härtelt Buchhandlung am Turm
www.buchhandlungamturm.de

Reim-blicke

Indirekt mit Essen hat das folgende Gedicht von Michael Schönen aus Köln zu tun – allerdings handelt es von einem Tier, das nicht so gern in der Küche - geschweige denn auf dem Teller - gesehen wird. Aber verschließen wir nicht die Augen vor manchen Realitäten und huldigen der Spezies mit der...

Ode an die Kakerlake

Dir, der Du in der Küche schabst
und dich an Speiseresten labst,
und von Dir gibst ein lautes „Knack!“
wenn man Dich trifft, Dir Kakerlak,
Dir, Cockroach, Cucaracha, Dir
gilt unser Lob, Dich preisen wir!

Denn DU wirst noch Dein Haupt erheben,
wenn WIR schon alle nicht mehr leben,
weil unser ABC der Waffen
es schaffte, alles hinzuraffen.
Nur Dich allein wird dies nicht kümmern:
Du krabbelst dann hervor aus Trümmern

der einst so stolzen Prunkgebäude
mit unverhohl`ner Schabenfreude.

Mit trotzdem genussvollen Grüßen

Peter Schubert

und Grüße ebenso von Gerhard Tremel

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

Gerhard Tremel
Slow Food Deutschland e. V.

Convivium Nürnberg Metropolregion
Knogäckerweg 13
90475 Nürnberg

Fon 0911-8325188 oder 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

