



*Convivium Nürnberg  
Schneckenpost Juni 2008*

**Liebe Schnecken und Schneckenfreunde,**

*heute soll es aus meiner Feder (bzw. Tastatur) nur einen knapp gehaltenen Schneckenbrief geben, da mein Urlaub vor der Türe steht und ich die zeitlichen Prioritäten etwas anders setzen muss. Dafür wird sich aber diesmal unser Vorsitzender Gerhard Tremel im Laufe des Rundbriefes an alle Schnecken(-freunde) wenden!*

*Auch in diesem Monat gibt es neue Mitglieder und wir dürfen begrüßen:*

**Familie Pawel, B. Stoll und G. Bauriedl, Th. Riegelein und Herrn Jürgen Reuter** (Inhaber der Merkendorfer Krautfabrik, bei der wir schon einmal eine sehr interessante [Veranstaltung](#) durchführen konnten!).

Als **neues Fördermitglied** hat sich **Frau Karin Wittenstein** ([Wittenstein + Klara](#)) entschlossen, Slow Food nicht nur ideell sondern auch finanziell zu unterstützen.

*Herzlich willkommen und viele interessante, spannende und genussreiche Stunden in unserem Kreis!*

*Übrigens: Neues Mitglied können Sie hier ... [▶](#) ... ganz schnell werden.*

-

**Einblicke und Internes**

*Über die Eröffnung der [Obstarche](#) haben wir bereits im letzten Rundbrief berichtet. Nachdem wir dieses Projekt für sehr unterstützenswert halten, möchten wir es auch durch die Übernahme von Patenschaften fördern und suchen dazu noch Interessenten, die sich mit einem Beitrag von 50,00 € pro Baum (gültig für 5 Jahre) beteiligen.*

*Wer Interesse an einer Patenschaft hat, der möge sich bitte mit Gerhard Tremel in Verbindung setzen siehe dazu auch den nächsten Abschnitt!*

-

*An dieser Stelle übergebe ich zwischendurch doch gleich mal das Wort an unsere „Oberschnecke“ Gerhard Tremel und überschreibe den Abschnitt deshalb mit:*

**„Chefsache“**

**Hallo,**

bin kein Chef, sondern nur Convivienleiter von Slow Food Nürnberg und versuche die Slow Food Philosophie so gut wie möglich umzusetzen.

Bei dieser Gelegenheit möchte ich mich wieder einmal bei meinen Stellvertretern, Peter Schubert (Schatzmeister), auch „Poeter“ genannt, bedanken, der seine und meine Ideen und Vorschläge stets wohl formuliert zu Papier bringt. Claus Fesel, unserer Internetschnecke, die auch mal im Urlaub das Internet pflegt und Petra Roggentin-Haag unserer Korrespondenzschnecke - für die Mitarbeit und Unterstützung ein herzliches Danke; nicht zu vergessen Evi Karl, unsere neue Genussführerschnecke.

### Nun meine Anliegen:

1.

**Werden Sie Obstbaum-Pate !!**

Spielberg 1 - 91728 Gnotzheim

[www.obstarche.de](http://www.obstarche.de)

Wir, d. h. die Slow Food Mitglieder Nürnbergs, werden voraussichtlich im Oktober 2008 die Obstbäume, für die wir eine Patenschaft übernommen haben, selbst unter fachkundiger Anleitung - zusammen mit Kindern - einpflanzen.

Streuobstwiesen sind Naturparadiese aus Menschenhand, deshalb werde ich natürlich auch für mein Enkelkind dort eine Obstbaumpatenschaft übernehmen und hoffe, dass sich viele Nürnberger Slow Food Schnecken ebenfalls aktiv daran beteiligen.

2.

**Slow Food Flyer „Geschmack hat ein Lobby“**

Unser halbjähriger Slow Food Flyer 2008/2 mit einer Auflage von 4000 Exemplaren wird Anfang Juli erscheinen.

Wir haben durch Erweiterung **noch einige Anzeigenplätze zur Verfügung**. Wer in unserer Broschüre für sein Unternehmen werben möchte, setzt sich bitte kurzfristig mit mir in Verbindung oder bestätigt einfach die bereits vorliegende Anzeige per Mail.

**Es werden noch Geschäfte, Restaurants, Firmen und Organisationen zur Auflage unseres Flyers gesucht und dringend Mitglieder, die sich an der Verteilung beteiligen.**

3.

**Förderer**

Die Zahl unserer Förderer wächst kontinuierlich. Weitere Anträge liegen uns schon vor. Wir haben deshalb beschlossen, dass jeder Förderer einmal jährlich eine seiner Veranstaltungen zur Veröffentlichung in unserer Schneckenpost vorschlagen kann.

Wir würden auch gerne eine **Tafelrunde für Förderer** einrichten, z. B. 1 oder 2 mal jährlich an einem zu bestimmenden Werktag. Bitte machen Sie Vorschläge, falls Sie an solch einem Treffen Interesse haben.

4.

**Bio erleben am Hauptmarkt in Nürnberg mit Slow Food Nürnberg**

Zur Beteiligung an den **Biotagen am Freitag, den 8. und Samstag, den 9. August 2008** suchen wir noch **Mitwirkende** und **Sponsoren** oder **Erzeuger von Bioprodukten** zur Verkostung. Wir möchten Slow Food mit einem Marktstand repräsentieren und auf uns aufmerksam machen.

5.

## Feedback

Über ein **Feedback zu unseren Veranstaltungen und Treffen** würde ich mich sehr freuen. Wünschenswert wären auch Vorschläge, Ideen und Anregungen sowie persönliches Engagement.

Mit genussvollen Grüßen

Gerhard Tremel

-----

So, nun übernehme ich (Peter Schubert) wieder und es geht weiter mit der Abteilung...

## Rückblicke

...denn schon wieder liegen einige interessante Veranstaltungen hinter uns.

Am 31.5. besuchten wir zusammen mit den Schnecken aus dem [Convivium Ingolstadt](#) ▶ das Riedenburger Brauhaus und - bei traumhaftem Wetter - den kastanienbeschatteten Biergarten, um uns mit Bio-Brotzeittellern zu stärken. Eine kleine Nachbetrachtung unseres Mitgliedes Herbert Pohlmann findet sich hier...▶▶

Und vielleicht ergibt sich ja zukünftig öfters die Möglichkeit zu „überconvivionellen“ Aktionen

Keine brotlose Kunst sondern brot**al** gute Informationen (und Unterhaltung) bot uns Bäckermeister Arnd Erbel, sowohl bei der Tafelrunde im „t9“ als auch vier Tage später in seiner Dachsbacher Bäckerei. Meine Begeisterung für ihn, sein Handwerk und die beiden Veranstaltungen habe ich zu einer Nachbetrachtung gebacken...▶▶

## Ausblicke

Unser aktueller **Veranstaltungskalender** zur Erinnerung für die bereits angemeldeten Teilnehmer und für die noch Anzumeldenden:

(bitte die Überweisung der Teilnahmegebühren nicht vergessen!)

**21. Juni**

**Gartenbesuch mit Kunstweg** in Barthelmesaurach. Lassen Sie sich bezaubern von einem herrlichen Garten und inspirieren von Kunst und Natur. Nach den visuellen Eindrücken werden Ihre Geschmacksknospen beim abschließenden Buffett ebenfalls umschmeichelt.. ▶▶  
**Noch haben Sie die einmalige Chance, daran teilzunehmen! Gleich anmelden!!**

**12. Juli**

Unser Besuch am „**faber-hof**“ in Hilpoltstein wird mit Sicherheit lohnenswert! Selten gibt es solch eine Gelegenheit, alte und vom Aussterben bedrohte

Nutztierrassen in dieser Form zu sehen und ein tolles Essen direkt am Hof zu genießen. Alle Infos dazu hier... [▶▶](#)

- 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 werden Slow Food Schnecken mit echten Schnecken um die besten Pilze streiten! Wir wollen uns nämlich zu früher Morgenstunde treffen und eine fachlich geleitete **Pilz-Lehr-Wanderung** unternehmen. Unsere hoffentlich reichhaltige Beute möchten 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. Der Rausch der Anmeldungen hat uns überrollt! Die **Veranstaltung ist bereits ausgebucht!***
- 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**“. Achtung: Diese Veranstaltung ist **nur für Mitglieder** und fast schon voll !! [▶▶](#)*
- 21. November** *Wer denkt, dass er/sie bei den Messerschneidetechniken im Februar schon alles gelernt hat, irrt gewaltig. Im Kurs „**Professionelle Schneidetechniken II**“ geht es nun ans Filetieren von Fischen und das Zerlegen von Gemüse. Dieser Freitagabend ist aber wiederum **nur Mitgliedern** vorbehalten und **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 alles voll und Mitglieder dürfen sich natürlich ebenfalls anmelden! [▶▶](#)*
- 02. Dezember** *Thema und der Ort für diese **Tafelrunde** stehen noch nicht fest.*
- 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!

-

**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

*Da ich mir Urlaub abseits von Weinregionen kaum vorstellen kann (so auch diesmal), verabschiede ich mich heute mit ein paar Weisheiten zum Thema Wein:*

### **Wein und Gesundheit:**

*Wird einer früh vom Tod getroffen,  
heißt's gleich, der hat sich tot gesoffen.  
Ist's einer von den guten Alten,  
dann heißt's, den hat der Wein erhalten.*

### **Dass man aber stets Vorsicht walten lassen sollte, zeigt dieses Beispiel:**

*Zwei Knaben machten sich den Jokus  
und tranken Most im Keller:  
Da mussten beide auf den Lokus,  
jedoch der Most war schneller.*

### **Deshalb immer an den bewussten Genuss denken, da folgende Regel gilt:**

*Trinke nie zuviel,  
denn die letzte Flasche, die draufgeht,  
könntest du selbst sein.*

*Es verabschiedet sich für heute*

*Peter Schubert*

*und es grüßt*

*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 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)

---