

Slow Food



Nürnberg

Schneckenpost September 2011

Liebe Slow Food Schnecken, liebe Slow Food Freunde,

vielen Dank für die eingegangenen positiven Rückmeldungen und netten Zeilen nach der ersten „Schneckenschnellpost“. Diese sind Ansporn und Motivation zugleich, das Convivium wieder lebendig und genussvoll zu gestalten. Bis dahin gibt es sicher noch einiges zu tun (aber: „wir packen es an“ - wenn man an dieser Stelle mal diesen schon etwas ausgelutschten Werbespruch bemühen darf).

Wir möchten zu Beginn Gerhard Tremel nochmals unseren Dank aussprechen. Er hat sich in der Vergangenheit sehr für Slow Food Nürnberg eingesetzt und unser Convivium zu einem der mitgliederstärksten in Deutschland gemacht. Insbesondere seine in der Vergangenheit zahlreich von ihm organisierten Veranstaltungen setzen hohe Maßstäbe.

Bis wir mit unserer neuen Veranstaltungsliste aufwarten können, wird es sicher noch ein wenig dauern – doch alternativ dazu können wir vorerst einmal auf interessante Ereignisse hinweisen (keine Angst, wir haben jetzt keine „Genuss-Subunternehmer“ angestellt).

Leicht fällt uns der folgende Tipp, da diese Veranstaltung nicht nur von einem Slow Food Mitglied organisiert wird, sondern auch zahlreiche unserer Mitglieder aktiv daran teilnehmen:

Vom **17.-18.9.** findet die „**Grüne Lust**“ (<http://www.gruenelust.de/>) statt und feiert dabei **10jähriges Jubiläum**. Unter dem oben angegebenen Link finden Sie alle relevanten Infos.

Die Pressemitteilung verrät:

„Am 17. und 18. September steht der Wolfgangshof bei Anwanden zum nunmehr 10. Mal im Zeichen der „Grünen Lust“, der Messe rund um umweltbewussten Lebensstil. Über 180 Ausstellerinnen und Aussteller präsentieren ihre Produkte und Ideen – alles im „Grünen Bereich“, darunter 60 „Neue“, was besonders unsere Stammgäste freuen wird. Unter dem Motto „Bio + Regional ist erste Wahl!“ bieten Landwirte, Winzer, Schreiner und Kunsthandwerker ihre Erzeugnisse zum Probieren und Begutachten an. In lockerer Atmosphäre wird beraten, geschlemmt, informiert und verkostet. Eine große Auswahl an Delikatessen und viel Nützliches für den grünen Alltag regt zum entspannten Einkaufsbummel an. Die familienfreundlichste Messe Deutschlands steht gerade bei jungen Familien seit Jahren hoch im Kurs. Unter dem Motto „Kinder haften nicht an ihren Eltern“, gibt es ein spannendes Kinderprogramm mit Puppentheater, Filzen, Töpfern, Floßfahren, Klettern in den Bäumen, Indianergeschichten, Hüpfburg, Ponyreiten, Bogenschiessen, Kettcar Rennen mit 8 Tret-Gokarts und vieles mehr..

Neu in diesem Jahr ist eine Tierschau zur Biodiversität mit vielen alten Haustierrassen und alles zum Thema E-Mobilität.

Im Besitz von Faber Castell, bietet der Hof mit seinem außergewöhnlichen Jugendstilambiente den idealen Rahmen für einen vergnüglichen Ausflug auf's Land.“

Diese Veranstaltung, die auch den Slow Food Gedanken in sich trägt, ist bestimmt einen Besuch wert. Und im Zusammenhang damit haben wir noch einen ganz besonderen Tipp: **Auf der Grünen Lust gibt es hochkarätige Kochkurse (bei jedem Wetter), die alle Schnecken interessieren dürften!** Das Kochkursprogramm und die Anmeldemöglichkeiten hierfür finden Sie im zweiten beigefügten Anhang.

Hinweisen möchten wir ebenfalls auf das **14. Schlachthoffest der Fürther Metzger**, für das sich hauptsächlich unser Fördermitglied ▶ [Konrad Ammon](#) als Organisator verantwortlich zeigt:

Termin: 18. September 2011, 10.00 – 17.00 Uhr
Fürth, Fürth-Burgfarrnbach, Schlachthof – Siegelsdorfer Straße

Es gibt übrigens einen **kostenlosen Bus-Transfer** von der U-Bahnstation „Klinikum Fürth“ zum Schlachthof!

Kontakt: Fleischer-Innung Fürth Stadt + Land, Konrad Ammon, Würzburger Straße 550, 90768 Fürth, Tel. 0911-740850

Des weiteren möchten wir auf ein neues Buch und dessen Präsentation aufmerksam machen. Auch dies hat einen guten Grund: Sind darin doch nicht nur zahlreiche unserer Mitglieder erwähnt, sondern wurden auch Beiträge von Slow Food Mitgliedern darin verfasst. Außerdem hat uns der Herausgeber, Dr. Oliver van Essenberg mitgeteilt, dass wir Schnecken gerne **zur offiziellen Präsentation kommen können**.

Und darum geht es: **"Lebensart genießen - in und um Nürnberg"**

„Essen, Trinken, Ausstattung, Mode, Kultur und Natur tragen zu den schönen Dingen bei, von denen es in und um Nürnberg eine Menge gibt. „Lebensart genießen – in und um Nürnberg“ beleuchtet ausgewählte Restaurants und Einkaufsadressen, Kulturbetriebe und Produzenten, Geheimtipps und Institutionen.

In rund 100 Porträts stellt der Herausgeber Oliver van Essenberg besondere Orte und die dahinter stehenden Menschen vor: herausragende Kompetenzen, Häuser mit einem markanten Angebot und einer einnehmenden Atmosphäre. Darüber hinaus beleuchten profilierte Autoren Hintergründe der genussreichen Lebensart.

Ob Spezialitäten wie Bratwurst, Lebkuchen oder Spiegelkarpfen, gastronomische Highlights oder schöne Läden, ob Bio-Produktion oder Nachhaltigkeit, ob Architektur, Möbel, Design oder Spielzeugstadt, der Mythos Nürnberg, Dürer, Großveranstaltungen der Stadt oder Rückzugsorte im Grünen – „Lebensart genießen“ schlägt einen weiten Bogen und zeigt wie kein anderes Buch zu diesem Thema neue Zusammenhänge auf“.

Weitere Informationen finden sich hier....▶▶

Das Buch wird am **Dienstag, 4. Oktober 2011, um 19 Uhr** in der **Ehrenhalle des Nürnberger Rathauses** vorgestellt. Dieser Tag ist auch der offizielle Erscheinungstermin des Buches.

Wenn Sie das Buch (und nicht nur dieses) übrigens interessiert, dann **denken Sie bitte stets beim Einkauf an den regionalen Wirtschaftskreislauf** und unterstützen die Buchhändler Ihres Vertrauens vor Ort! Wer trotzdem Bücher unbedingt über das Internet bestellen möchte oder muss, kann auch dies in einer regionalen Variante tun, nämlich hier: ▶ [Buchbestellung](#)

„Teller statt Tonne und „Taste the Waste“

Hinweisen und ans Herz legen möchten wir Ihnen die Aktionstage „Teller statt Tonne“, bei denen Slow Food Deutschland, der Evangelische Entwicklungsdienst und ‚Brot für die Welt‘ zu **Aktionen gegen**

die **Lebensmittelverschwendung** aufrufen. Sie finden alle ▶ [Informationen auf der Seite von Slow Food Deutschland](#) dazu.

Unbedingt sehenswert und seit dem 8.9. auch in Nürnberg angelaufen ist der Dokumentarfilm „**Taste the Waste**“ von Valentin Thurn. Der Film zeigt die Wirklichkeit der globalen Lebensmittelverschwendung aber auch Lösungsansätze, wie diese Müllflut zu stoppen ist.

▶ **TASTE THE WASTE** ist nicht nur ein Film sondern eine Bewegung, die sich an alle wendet, die gegen die Verschwendung von Essbarem sind. Er soll informieren und zeigen was jeder Einzelne tun kann.



Nun gibt es noch zwei weitere sehr **wichtige eigene Termine** für Sie zum Vormerken:

Für den **08.11. und 06.12.11** haben wir unsere ersten **Tafelrunden** eingeplant. Veranstaltungsorte und weitere Informationen erhalten Sie rechtzeitig vorher mitgeteilt und stehen dann auch im Internet. Bitte gleich im Kalender eintragen! Übrigens keine Angst: Am 6.12. macht uns der Nikolaus nicht zur Schnecke und Nichtschnecken sind ebenfalls herzlich willkommen.

Unabhängig von den Tafelrunden peilen wir noch für den **Oktober ein Arbeitstreffen der Aktiven** (und solchen die es werden wollen) an. Die Einladung kommt zum gegebenen Zeitpunkt.

So, für heute haben Sie vermutlich erst einmal genug von uns gelesen. Claus Fesel, Florian Hähnel (unsere Internetschnecke) und ich haben bereits einen gemeinsamen Termin in diesem Monat gefunden, um die nächsten wichtigen Schritte zu erarbeiten bzw. zu koordinieren. Danach werden dann Sie „gefordert“: Als Mitwirkende, Ideengeber, Kritiker, Teilnehmer und vieles mehr. Wir freuen uns darauf!

Mit herzlichen Grüßen von

Claus Fesel und Peter Schubert

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
Krämerstraße 16 - 91207 Lauf
Fon: (09123) 990413 oder + 01759378663
E-Mail:

slowfood.nbg@googlemail.com

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

