



Slow Food®

Convivium Nürnberg
Schneckenpost Oktober 2007

Liebe Schnecken und Schneckenfreunde,

im letzten Rundbrief habe ich noch über den unrühmlich sich verabschiedenden Sommer geklagt, an heiße Suppe gedacht und schon beinahe winterliche Anklänge verspürt - und jetzt...

...jetzt scheint mich (bzw. uns) ein goldener Oktober zu versöhnen. Der Auftakt war ja zumindest recht vielversprechend.

Ich hatte das Glück, ein paar Tage im „gelobten Land“ (kulinarisch betrachtet) zu verbringen. Eine Woche im Badischen (Breisgau, Kaiserstuhl) mit Ausflügen ins Elsaß, umgeben von goldgelben Rebhängen und mit sensationellen Geschmackserlebnissen in tollen Gaststätten (von denen wir in dieser Art hier leider viel zu wenige haben). Auch der Bummel über den Freiburger Gemüsemarkt war eine Freude für alle Sinne.

Doch halt: Dies soll ja keine Reisebeschreibung werden sondern der aktuelle Rundbrief, deshalb: Themenwechsel.

Auch diesmal dürfen wir wieder 5 neue Mitglieder begrüßen, die die Runde der Freunde des guten Geschmacks erweitern!

Außerdem begrüßen wir noch Herrn Ulrich Fleckenstein, der mit seinem Geschäft „[Die Olivenölbar](#)“ in Schwaig (Bauhofstraße 2) als Fördermitglied zu uns gestoßen ist. Ebenfalls eingetragener Förderer ist inzwischen Jürgen Vogt mit seiner Osteria-Enoteca „[La Vineria](#)“ (Austraße 102, Nürnberg)

Ihnen allen ein herzliches Willkommen!

Wenn ich vorhin richtig nachgesehen habe, dann sind wir im Convivium Nürnberg mittlerweile bei 228 Mitgliedschaften angelangt.

Aktivitäten der Convivienleitung und Internes

Möglicherweise ein Grund für das ungebremste Interesse am Convivium, ist unsere Teilnahme an Veranstaltungen, bei denen wir auch aktiv über Slow Food informieren können und so das Interesse bei dem einen oder anderen wecken.

*So waren wir beispielsweise mit einem **Stand beim Hoffest unseres Fördermitglieds „Abokiste“** vertreten. Einen kleinen Bericht darüber und das Bild unseres neuen Pavillons (eine Spende unseres Mitglieds P. Stengel) finden Sie unter:*

http://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/nuernberg/convivium_aktuell_1/kartoffel_hoffest/

-

*Ebenfalls einen **Infostand** hatten wir bei der „**Grünen Lust**“ in Anwandern. Mit tatkräftiger Unterstützung unserer Mitglieder Manu und Roland Richter, Evi Karl, Rudi Müller so wie Timo,*

Monika und Gerhard Tremel, konnten die zahlreichen Interessenten über das Thema Slow Food informiert werden.

Es kamen sowohl Verbraucher als auch Produzenten vorbei. Unter den Berufsgruppen waren beispielsweise Wirte, Köche, Pädagogen, Politiker und Landtagsabgeordnete vertreten.

Großes Interesse riefen auch die als Dekoration gedachten, unterschiedlichen Kartoffelsorten hervor. Mehrmals wurden unsere Ständdienstler darauf angesprochen, ob die tollen Knollen wohl zu kaufen wären... (waren sie aber nicht – doch wir können die Quelle nennen!).

-

Mancher von Ihnen hat es ja mitbekommen:

Am 6. Oktober 2007 fand eine **außerordentliche Mitgliederversammlung von Slow Food Deutschland** in Fulda statt. Unser Vorsitzender Gerhard Tremel, Internetschnecke Claus Fesel und noch ein weiteres Mitglied waren dabei.

Über die Querelen, die im Vorfeld zu dieser a.o.MV geführt haben, möchte ich mich hier nicht weiter aussprechen. Ergebnis waren jedenfalls Neuwahlen, wobei der bisherige Vorsitzende Otto Geisel in seinem Amt bestätigt wurde. Auf den anderen Positionen gab es jedoch Veränderungen. Hoffen wir, dass in der Führungsebene nun etwas Ruhe einkehrt.

Die offizielle Pressemitteilung von SFD finden Sie hier:

www.slowfood.de/presse/presse_mailingliste/presse_newsletter_071007/

Aber wir konzentrieren uns hier sowieso auf die „Basisarbeit“.

Rückblicke

Auf sehr schöne Veranstaltungen können wir auch wieder zurückblicken.

Viel Spaß hatten wir am 8. September auf dem **Kartoffelacker** von Peter Kunze in Roth. Lustvoll wühlten unsere „Schnecken“ im Boden nach herrlichen Kartoffeln und förderten unterschiedlichste Exemplare zu Tage. So manche Knolle wurde gleich vor Ort verspeist (Stichwort: Kartoffelfeuer).

Ein kleiner Bericht findet sich hier:

http://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/nuernberg/convivium_aktuell_1/kartoffel_hoffest/

-

Am 16. September lief dann der Film „**Farmer John**“ im Cinecitta und zahlreiche unserer Mitglieder waren dabei. Bei der anschließenden Podiumsdiskussion konnte man Farmer John und gar manch anderen interessanten Diskussteilnehmer persönlich kennenlernen.

Wie mir so erzählt wurde, fiel die Bewertung zum Film unterschiedlich aus. Gelobt wurde das schöne Umfeld auf der Dachterrasse, etwas „ungewöhnlich“ waren wohl die Bio-Bratwürste.

Ach ja: Auch hier hatten wir einen kleinen Infostand, der dankenswerterweise von unserer Petra Roggentin-Haag betreut wurde.

Etwas ärgerlich für mich als „Kassenschnecke“: Es gab leider Leute, die sich für die Veranstaltung angemeldet hatten und dann einfach nicht kamen. Wir mussten die verbilligten Karten aber im Vorfeld schon kaufen (und blieben dann darauf sitzen – auch auf den Kosten).

*An dieser Stelle deshalb meine Bitte: **Wenn Sie sich zu Veranstaltungen anmelden, dann wäre es schön, diese bis zur Zahlungsfrist auch zu bezahlen oder gegebenenfalls abzusagen.** Wir arbeiten hier alle rein ehrenamtlich, investieren unsere Freizeit und haben keinen großen finanziellen Spielraum.*

So, das musste ich jetzt mal loswerden (versöhnliche Anmerkung: Bei der überwiegenden Anzahl der Anmeldungen klappt alles hervorragend! Vielen Dank dafür!)

Ein ganz besonderer Tag war der 22.9. Wir besuchten dort die erste deutsche „Slow City“: [Cittaslow Hersbruck](#) und durften Herrn Bürgermeister Wolfgang Plattmeier als offizielles Slow Food Mitglied begrüßen. Der anschließende Nachmittag im Hirtenmuseum war sehr abwechslungsreich und informativ. Lesen Sie doch einfach mal die Nachbetrachtung:

http://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/nuernberg/convivium_aktuell_1/cittaslow/

Ausblicke

Wagen wir nun einen Blick in die Zukunft, das heißt auf zukünftige Veranstaltungen.

Schon am kommenden Wochenende werden wir „[Wilde Zeiten](#)“ im und beim [Forsthaus Schweigelberg](#) erleben. Wir streifen mit unserem Jäger Paul Linhard durch Forst und Flur, werden zwar nicht jagen, aber allerlei Wissenswertes zur Thematik hören. Und das anschließende „wilde Menü“ ist sicher ein weiterer Höhepunkt (wer schon einmal bei unserer Marga auf dem Schweigelberg war, wird sich darauf freuen)

Und jetzt die schlechte Nachricht: Die Veranstaltung ist leider schon länger völlig ausgebucht!

-

Um gleich bei den ausgebuchten Veranstaltungen zu bleiben:

*Auch der 14.12.07, [Tu Felix Austria](#), (Themenabend zum Grünen Veltliner) ist bereits dicht!
Hier aber gleich noch ein Hinweis an die Angemeldeten: Der Veranstaltungsort hat sich geändert!*

*Da wir uns dachten, Weinlese und Buchlese(n) passen irgendwie zusammen, werden wir die Veranstaltung diesmal in der angenehmen und persönlichen Atmosphäre der [Buchhandlung Hempel](#) in der Bucher Straße 31 in Nürnberg durchführen. Beginn der Veranstaltung ist **20.00 Uhr**, da vorher noch ein paar kleinere „Umbauten“ erforderlich sind.*

-

*Unsere **Tafelrunde** im Oktober musste diesmal aus terminlichen Gründen ja leider ausfallen, doch für den **04.12.** haben wir wieder ein Schneckenreffen geplant! Ort und Thema stehen noch nicht ganz fest, deshalb ab und zu einen Blick ins Internet wagen!*

http://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/nuernberg/termine/tafelrunde_12_07/

Im November steht unser **Jubiläum** an. **Slow Food Nürnberg** wird dann **10 Jahre** und wir wollen dies gebührend feiern. Unser Vorsitzender war schon sehr fleißig mit der Planung beschäftigt und die Details kristallisieren sich immer mehr heraus.

So viel sei aber vorab schon verraten:

Geplant ist ein abendliches Menü im Restaurant Lorenz (Slow Food Förderer). Das Motto lautet:

Arche des Geschmacks – Ark of Taste – Arca del Gusto

Essen was man retten will

Unser voraussichtliches Menü mit „Archeprodukten“ ([Arche des Geschmacks](#))

Zum Verkosten

Kostproben: von der „*Nordhessischen Ahle Wurscht*“,
vom „*Ostheimer Leberkäs*“

dazu Informationen zu den Passagieren der Arche

Aperitif

„*Champagner Bratbirne*“

Menü

Consommé vom „*Limpurger Rind*“

Risotto mit der „*Alb-Leisa*“ (Alblinse)

Geschmorte Schulter vom „*Limpurger Rind*“ mit Urmöhren und hausgemachten Gnocchi vom „*Bamberger Hörnla*“

„*Musmehl Flammerie*“ mit karamellisierten Quittenspalten

Getränke

„*Tauberschwarz*“

Wann: Samstag, den 24. November 2007

Zeit: 18:00 - 19:00 Informationsveranstaltung über Slow Food
über die Arche
mit Kostproben

19:30 - Archemenü

Wo: Restaurant Lorenz
Lorenzer Platz 23
90402 Nürnberg
Tel.: 0911-2059390

<http://restaurant-lorenz.de>

Preis: voraussichtlich zwischen 55,00 € und 60,00 € Mitglieder
voraussichtlich zwischen 60,00 € und 65,00 € Nichtmitglieder
incl. Getränke aber **ohne Trinkgeld**.

Sonstiges: Begrenzte Teilnehmerzahl Anmeldeschluss: 4. November 2007

Wir behalten uns kleine Änderungen beim Menü vor, denn die Belieferung mit den Archeprodukten ist nicht ganz einfach

Zehn Jahre Slow Food Nürnberg

Wir werden aber auch noch gesondert darüber informieren.

-

Auch die **Planungen für 2008** sind schon voll im Gange, einige Termine davon bereits fix.

Beispielsweise unser Wein-Sensorik-Seminar am 18. und 19.01.2008 in der K&U Weinhalle (Mitglieder/Nichtmitglieder)

Bitte beachten Sie, dass das Seminar **am 18.01. nur für Mitglieder** ist (und schon ziemlich viele Anmeldungen vorliegen). Am **19.01.** dürfen dann auch **zusätzlich noch Nichtmitglieder** teilnehmen.

-

Eine echt **scharfe Veranstaltung** gibt es am **01.02. (nur für Mitglieder)** und am **02.02.08 (dann auch für Nichtmitglieder)**. Bei der Firma Zwilling, J.A. Henckels AG in Nürnberg werden wir uns ausgiebig mit Küchenmessern beschäftigen. Achtung: Nur sehr begrenzte Teilnehmeranzahl möglich!

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

http://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/nuernberg/termine/messer_nichtmitglieder_1/

-

An weiteren Veranstaltungen stehen bereits fest:

12. April 2008: Verkostung und kleines Menü zum Thema Olivenöl und Aceto Balsamico mit unseren eingangs erwähnten beiden neuen Fördermitgliedern.

31.Mai 2008: Besuch und Besichtigung des Riedenburger Brauhauses

21.Juni.2008: Gartenbesuch und Kunstweg in Barthelmesaurach

Anmeldemöglichkeiten und weitere neue Veranstaltungen und Termine finden Sie stets aktuell unter:

www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/nuernberg/

-

Einblicke und Interessantes

In der Zeitschrift „feine adressen“, Edition III/2007 findet sich ein Bericht über Slow Food Nürnberg mit unserem Oberbürgermeister Dr. Maly.

Zu guter Letzt

Zum Abschluss fröne ich wieder meiner Vorliebe für Reime, wobei ich mich diesmal nicht entscheiden konnte und den Vers deshalb selber schrieb.

Im letzten Rundbrief hatte ich ja ein Suppen-Gedicht von F.W.Bernstein vorgestellt. Bernstein gehört, wie z.B auch der leider bereits verstorbene Robert Gernhardt oder F.K.Waechter, der sogenannten „Neuen Frankfurter Schule“ an. Die manchmal dort ausgeführte „Sprach- und Nonsenskomik“ (Beispielsweise: „Die schärfsten Kritiker der Elche, waren früher selber welche“) entbehrt nicht eines gewissen Reizes – und deshalb wollte ich mich selber mal daran versuchen (es lag wohl am badischen Wein, dass diese Zeilen entstanden - man möge mir deshalb verzeihen):

**Traubensaft, den find ich gut,
wenn er ein bisschen gären tut.
Doch ich sag es ganz unverfroren:
Am besten schmeckt er durchgegoren**

In der Hoffnung auf einen interessanten Weinjahrgang 2007

Mit durchgegorenen Grüßen

Peter Schubert

Slow Food Nürnberg

Frühere Rundbriefe und Gedichte unter:

http://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/nuernberg/verffentlichungen/

Mit genussvollen Grüßen

Gerhard Tremel

Convivienleitung Nürnberg

nuernberg@slowfood.de

Slow Food Deutschland e. V.
Convivium Metropolregion Nürnberg
Knogäckerweg 13
90475 Nürnberg

Fon 0911-8325188 + 0911-95166-0
Fax 0911/8325131

Kontoverbindung: Rudolf Müller, DKB Berlin, BLZ 120 300 00, Kto.Nr.: 1818665

Slow Food - Geschmack hat eine Lobby
