



Liebe Schnecken und Schneckenfreunde,

wenn ich die derzeitige Panik an den Börsen dieser Welt verfolge und die Gier nach immer höherer Rendite nun in einer gigantischen Seifenblase zum Platzen kommt, dann bin ich froh, dass ich bisher „nur“ in gutes Essen und Trinken und in saubere, fair produzierte Lebensmittel statt in irgendwelche dubiosen Papiere investiert habe.

Ich unterstütze halt doch lieber den Bauern Lehmann von nebenan als irgendwelche zwielichtigen Lehmann Brüder in den USA. Nicht nur, dass mir meine Investition wesentlich mehr Genuss und Freude bereitet, ich habe auch das Gefühl, damit einen kleinen Teil für eine lebens- und liebenswertere Gesellschaft beizutragen. Eine intakte Welt ist schließlich das größte Kapital, das wir haben. Vielleicht trägt aber die aktuelle Finanzsituation wenigstens dazu bei, sich einmal Gedanken über diesen Globalisierungswahn zu machen, der zu immer weniger durchschaubaren Geflechten führt und bei dem jegliche Individualität und Regionalität auf der Strecke bleibt.

Also immer daran denken: Nur „SLOW“ kommt man ans Ziel und zählt am Schluss zu den Gewinnern! Wir begrüßen deshalb unserer neuen „Investoren“ in die Slow Food Philosophie:

S. Dichtler und M. Straus

und als neues **Fördermitglied...**

...das ► [Weingut Markus Meier](#) aus Markt Nordheim/Ulsenheim.

Herzlich Willkommen und Glückwunsch zu der gut gewählten Anlageform Ihres Geldes!

In diesem Zusammenhang mal wieder der Hinweis auf unsere anderen ► [Fördermitglieder](#), die Sie gerne unterstützen dürfen und bei denen Sie bedenkenlos investieren können. Die „Genussrendite“ ist garantiert!

Sie sind noch kein Mitglied? Hier ... ►... könnten Sie das ändern.

Einblicke und Internes

Es ist ja bekannt, dass Regionalität ein sehr wichtiges Kriterium für „Slow Food“ darstellt. Mittlerweile besinnen sich glücklicherweise immer mehr Menschen, Gruppierungen und Initiativen ebenfalls auf diesen Gedanken und es entstehen interessante Projekte. Ein **mittelfränkisches Modellprojekt** könnte nun Vorbild für alle bayerischen Regierungsbezirke werden:

Gut 50 regionale Initiativen aus Landwirtschaft, Handwerk, Handel, Gastronomie, Artenschutz, Kirche und regenerativen Energien haben sich in Burgoberbach/Neuses (Kreis Ansbach) zur «**Regionalbewegung Mittelfranken**» zusammengeschlossen. Ziel ist es, die Verbraucher über die Bedeutung regionaler Wirtschaftskreisläufe aufzuklären – und dafür zu gewinnen. Geplant sind unter anderem Wettbewerbe, Broschüren und Internetauftritte.

Unser Convivienleiter Gerhard Tremel war vor ein paar Tagen zu einer Auftaktveranstaltung und einem Arbeitskreis in Feuchtwangen (Slow Food Deutschland ist Aktionsbündnispartner des damit verbundenen „**Tag der Regionen**“) und er hat mir erzählt, dass einige interessante Sachen entstehen.

Weitere Informationen finden sich auf folgenden zwei Internetseiten:
www.regionalbewegung.de und www.tag-der-regionen.de

Wir suchen noch Unterstützung für unsere Internetschnecke Claus Fesel. Wer Interesse daran hat, bei der **Datenpflege** und eventuell auch Betreuung der Internetseite zu helfen, der möge sich bitte mit der Convivienleitung in Verbindung setzen!

Mancher von uns erinnert sich vielleicht noch an unsere Veranstaltung in **Merkendorf** zum Thema **Kraut**. Wir haben dort ja u.a. die Familie Reuter besucht. Dies wurde nun auch vom Bayerischen Fernsehen getan und unter dem Titel „**Ehemalige Hoflieferanten - Die Merkendorfer Krautbauern**“ entstand ein interessantes Portrait. Ich zitiere aus der Filmbeschreibung:

„Ohne Fleiß kein Preis steht als Motto auf dem Merkendorfer Krautbrunnen. Dass dem bei der Krautproduktion wirklich so ist, kann man sich bei Rosa Reuter anschauen. Sie gehört zu den letzten Krautbäuerinnen der Gegend rund um Merkendorf, südlich von Ansbach. Der Familienbetrieb verarbeitet viele Zentner Krautköpfe pro Jahr, meist zu Sauerkraut. Von der Pflanze bis hin zum fertigen Produkt ist es ein arbeitsreicher Weg, der weitgehend noch aus Handarbeit besteht. Verschiedene Sorten Kraut werden zu unterschiedlichen Jahreszeiten je nach Reifezeit und Verwendung angebaut, die Krautfelder per Hand geharkt. Auch die Ernte erfolgt per Hand. Nicht mit Maschinen, wie es bei den großen Krautfabriken der Fall ist. Unbeschädigte Köpfe kann man länger einlagern.

Bäuerin Rosa Reuter, ist die Seele des Betriebes. Ihre Familie pflegt noch die Herstellung des Sauerkrautes wie in alten Zeiten. Aber wer heute als Krautbauer eine Zukunft haben will muss sich spezialisieren, also alles machen, vom Anbau über die Verarbeitung bis hin zur Vermarktung. Diese Erfahrung hat Familie Reuter gemacht.

Jedes Jahr im Herbst findet die Merkendorfer Krautwoche statt. Die 3000 Seelen-Gemeinde Merkendorf bereitet sich bereits Wochen vorher darauf vor. Da wird gewurstet, gekocht und gebacken was das Zeug hält. Aber auch sonst dreht sich in dem romantischen Städtchen Merkendorf alles rund um Kraut“.

Bilder aus dem Film gibt's hier... [▶](#).

Leider wurde der Beitrag schon am 5. Oktober gesendet aber eine Wiederholung ist sicher nicht ausgeschlossen, deshalb Augen auf bei der Durchsicht der Programmhefte...

Rückblicke

Von drei ausgesprochen „intensiven“ Veranstaltungen können wir diesmal berichten.

Zum einen hatten wir eine spannende **Exkursion mit dem Bund Naturschutz** in die von zahlreichen **Karpfenweihern** durchsetzte Landschaft des Aischgrundes. Lesen Sie meine etwas andere Nachbetrachtung zu dieser „Safari“ hier... [▶▶](#)

Monika Tremel berichtet von einer weiteren Exkursion. Diesmal zu **Pilzen** und danach zu einem sterneverdächtigen **Menü der kochenden Männer von Schwabach**.... [▶▶](#)

Und als Dritte im Bunde fasst Petra Roggentin-Haag eine der interessantesten und mitreissendsten **Tafelrunden** der letzten Zeit zusammen. Norbert Metz vom Landschaftspflegeverband Mittelfranken hat mit Herzblut von **Streuobstwiesen** und phänomenalen Initiativen und Produkten des Hesselberges berichtet... [▶▶](#)

Ausblicke

Unser **aktueller Veranstaltungskalender** wird gegen Ende des Jahres natürlich immer kürzer und viele Veranstaltungen sind bereits ausgebucht – aber keine Angst: Gerhard Tremel hat schon wieder eine Menge interessante Aktivitäten auf Lager.

Nachdem wir uns kürzlich über die verschiedenen Ideen austauschten, freue ich mich schon jetzt darauf, das Programm für nächstes Jahr irgendwann in einer der nächsten Schneckenpostillen bekannt geben zu dürfen. Sie können sich auf was freuen! Aber bitte noch etwas Geduld, denn bis zur Druckreife ist immerhin sehr viel dafür zu tun und zu organisieren. **An dieser Stelle möchte ich unserem Gerhard im Namen aller Slow-Foodler mal wieder ein herzliches Dankeschön sagen.** Auf seinen Schultern lastet die Hauptarbeit und er wendet immens viel Zeit und Engagement für Slow Food Nürnberg auf!

So und jetzt noch schnell der **Hinweis in meiner Funktion als Finanzschnecke** (damit ich nicht so viele Erinnerungsmails schreiben muss):

Bitte die rechtzeitige Überweisung der Teilnahmegebühren nicht vergessen!!!

- 08. November** **Ars bibendi I**
„Genuss, Beschwingt- und Berauschtigkeit“ in der Kunst und als Menü.
Kunsthistorikerin Katja Boamong-Brummer und Weinfachmann Martin
Kössler begleiten uns durch einen spannenden und **ausgebuchten** Abend im
Restaurant „ [▶ Klara](#)“
- 09. November** **Ars bibendi II – ebenfalls ausgebucht**
- 15. November** **Messerschleifkurs** bei der Firma Zwilling J.A. Henckels AG.
...ist ausgebucht !
- 21. November** **„Professionelle Schneidetechniken II.1“... ausgebucht!**
- 29. November** **„Schneidetechniken II.2“ kurzfristig ist ein Platz frei geworden!**
1 Platz frei!
Schnell anmelden [▶▶](#)
- 02. Dezember** Eine **Tafelrunde** der Extraklasse erwartet uns im Gasthaus unseres
Fördermitglieds Jürgen Beyer im [▶ Roten Ochsen](#) in Rückersdorf.
Der Autor Dr. Peter Peter stellt sein Buch „**Kulturgeschichte der deutschen
Küche**“ vor und begibt sich mit uns auf eine Zeitreise durch die Geschichte des
deutschen Essens und Kochens. Alle weiteren Informationen und die dringend
notwendige Anmeldung finden sich hier [▶▶](#)
- Bitte beachten: Bei der Dezember-Tafelrunde ist ausnahmsweise ein
fester Teilnehmerbeitrag in Höhe von 5,00 € pro Person fällig (kann vor Ort
bezahlt werden).**
- 06. Dezember** Nachdem unsere Messerkurse immer so schnell ausgebucht sind, konnte
Gerhard Tremel nun noch eine **dritte Auflage** der „**Schneidetechniken II**“
organisieren. Nur noch 2 Plätze frei!....[▶▶](#)
- 13. Dezember** Sie wollten schon immer das Geheimnis eines guten Espresso kennenlernen?
Dann nichts wie hin zu unserem „**Barista-Workshop**“ bei „ [▶ Fortezza](#)“ in
Cadolzburg. Ich rieche schon jetzt die handwerklich gerösteten und frisch
gemahlene Bohnen... [▶▶](#)

16./17. Jan. 2009 Für diejenigen, die gerne schon weiter vorausplanen: Hier die Fortsetzung unserer **Weinseminarreihe** im Jahr 2009 mit ▶ [Martin Kössler](#). Thema: „Was wirklich BIO im Wein?“ ▶▶
ist

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

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! Wir versenden keine Bestätigung über den Eingang des Geldes aber informieren Sie, wenn die Teilnahme nicht (mehr) möglich ist.

-

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

www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/nuernberg/

NEU! Seitenblicke NEU!

Die Rubrik für unsere Förderer, Mitglieder und Freunde

Immer wieder werden wir von Slow Food-Förderern, Mitgliedern bzw. Freunden angefragt, ob wir nicht die eine oder andere Veranstaltung publik machen und in der Schneckenpost veröffentlichen könnten. Bisher haben wir das vermieden, da wir den Rundbrief nicht zur Werbepattform verwandeln wollen.

Auf der anderen Seite gibt es natürlich immer wieder interessante Aktivitäten oder Informationen, die angeboten werden und so sind wir in uns gegangen und haben ab sofort die neue Rubrik „**Seitenblicke**“ in der Schneckenpost eröffnet. Hier gibt es nun die Möglichkeit für unsere Förderer oder Mitglieder, **ab und zu mit ein bis zwei Sätzen** auf Veranstaltungen o.ä. hinzuweisen. Zusätzlich bieten wir an, auf die jeweilige Internetseite (falls vorhanden) hinzuweisen.

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 dafür ein!

Wir denken dies ist ein guter Kompromiss und möchten damit auch das Engagement unserer Förderer und Mitglieder ein wenig honorieren.

Bei Interesse bitten wir deshalb zukünftig (und rechtzeitig!!) für die gewünschte Schneckenpostausgabe eine entsprechende Mitteilung an die ▶ [Convivialleitung](#) zu schicken. Bitte nennen Sie dazu die Art der Veranstaltung, in sehr kurzer Form den Inhalt und natürlich den Termin (und eventuell die Internetseite, der weitere Einzelheiten entnommen werden können).

Den Anfang macht heute unser Mitglied Romana Schemm, die einen neuen, interessanten Laden in Nürnberg eröffnete:

„Eröffnung von ▶ [delikatEssen](#) – feine Delikatessen und erlesene Gewürze am 18. Oktober 2008, Weinmarkt 14, 90403 Nürnberg. Das Angebot in unserem Geschäft kommt teilweise auch aus der Slow Food Gemeinde in Deutschland und aus Österreich; alles von kleinen, handwerklich arbeitenden Manufakturen, die großen Wert auf Qualität und bewusste Verarbeitung legen“.

*Einen guten Tipp zum Kauf interessanter Obstsorten haben wir heute ebenfalls auf Lager: Herr Albert Schuster (**ökologischer Obstbau Nürnberger Land**), der bei unserer letzten Tafelrunde als Gast anwesend war (und nun Mitglied werden möchte), bietet ein sehr breit gefächertes und absolut interessantes Spektrum an tollen Apfel- und Birnensorten (zusätzlich werden auch noch Kirschen, Pflaumen und Zwetschgen angebaut). Hier die Sortenliste (Stand 2008):*

Äpfel:

Alkmene, Ananasrenette, Berlepsch, Blenheim, Boskop, Berner Rosenapfel, Cox Orange, Croncels, Charlamowski, Dülmener Rosenapfel, Engelsberger, Gelber Edelapfel, Gewürzluiken, Gravensteiner, Goldparmäne, Glockenapfel, Goldrush, Harbert Renette, Jakob Fischer, James Grieve, Jonagold, Klarapfel, Kaiser Wilhelm, Landsberger Renette, Melrose, Piros, Retina, Rubinola, Signe Tillisch, Schweizer Orangenapfel, Topaz, Winter Rambur, Zaubergäu, Zuccalmaglio

Birnen:

Bosc`s Flaschenbirne, Clapps Liebling, Gellerts Butterbirne, Gute Graue, Gute Luise, Köstliche von Charneu, Madame Verte`, Pastornebirne, Vereinsdechantsbirne, Williams Christ

Herr Albert Schuster ist zu erreichen: Reuthstr. 4, 91220 Schnaittach, Tel./Fax 09153/1243, mobil 0175/3664646

Reim-blicke

Mit einem kurzen Text (der Autor ist mir leider unbekannt) schließe ich wieder den Kreis zu den Eingangszeilen der Schneckenpost. In ironischen Worten wird hier zum Ausdruck gebracht, mit welcher Hilflosigkeit und Naivität wir manchmal agieren und was für „angemessene“ Lösungen uns bei Problemen einfallen...

**Eine peinliche Panne erfordert leider die Evakuierung der Erde.
Bitte bleiben Sie ruhig!
Sie werden entgiftet, entseucht, entschärft und entschädigt,
Ihre Tränen getrocknet, die Nase geputzt
und heile, heile Gänschen,
dreimal gepustet und Pflaster drauf
und nachher gibt's auch ein Eis.**

(Na hoffentlich ist das Eis wenigstens von einem kleinen, handwerklich arbeitendem Betrieb...)

Mit augenzwinkernden Grüßen

Peter Schubert

und Grüße auch 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 - 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

