

Slow Food



Nürnberg

Schneckenpost November 2009

Liebe Schnecken und Schneckenfreunde,

vermutlich haben Sie schon gedacht, ich hätte mich völlig in mein Schneckenhaus zurück gezogen und dann den Ausgang nicht mehr gefunden – aber keine Angst, dem ist nicht so. Die vergangenen Wochen waren einfach nur sehr arbeits- und zeitintensiv gefüllt und der Kopf nicht frei genug für das Schreiben der Schneckenpost. Nun haben aber alle Aktiven ihre „Slow Food Auszeiten“ beendet und es geht langsam wieder los.

Gerhard Tremel ist schon bei der Planung der zukünftigen Veranstaltungen und der momentan sehr reduzierte Veranstaltungskalender wird sich langsam wieder füllen.

Gefüllt hat sich auch erneut unsere Mitgliederliste und wir begrüßen die neu hinzugekommenen



◆ **B. Krasemann**

vielen sicher noch bekannt durch unsere Veranstaltung im Jahr 2007, „[Bärbels Garten](#)“.
Wer diesen noch nicht gesehen hat, der sollte unbedingt mal hin!

www.baerbels-garten.de

Von Frau Krasemann gibt es übrigens nun auch ein ▶ [Buch](#) zu ihrem Garten, herausgegeben im Kosmos Verlag

◆ **G. Billmann**

Herzlich Willkommen in unserer Runde.

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

Unser Convivienleiter Gerhard Tremel war auch diesmal wieder in Sachen Slow Food unterwegs und nahm an folgenden überregionalen Terminen teil:

Vom 28.-30. September **inoff. Convivienleitertagung in Kassel**

Vom 9.-11. Oktober **Convivienleitertagung in Kassel**

1. November 09 Sitzung der **Genussführer - Kommission** von SFD in Ludwigsburg

Wir bedanken uns bei unserer **Bücherschnecke Torsten Härtelt** von der „[▶ Buchhandlung am Turm](#)“ in Heilsbronn für eine **Geldspende** auf unser Schneckenkonto. Anlässlich eines Büchertisches zur letzten Tafelrunde sind hier ein paar „Öre“ für uns angefallen. Vielen Dank !

Unsere Internetschnecke **Claus Fesel** versorgt mich immer wieder mit interessanten Hinweisen und Tipps zu Themen, die uns alle etwas angehen und interessieren könnten. Zwei davon habe ich mir wieder heraus gepickt und möchte Sie ihnen nicht vorenthalten:

Da ist zum einen ein sehr lesenswerter [▶ Artikel](#) zum Thema „**Innereien**“ (Zitat: *Steak und Filet haben gewonnen, die Innereien wurden aus den Küchen verstoßen. Was sagt das über unsere Esskultur? Und wo ist geblieben, was einst als köstlich galt? Eine Deutschlandreise ▶▶*)...

...so wie ein aktueller [▶ Filmbeitrag](#) über **Tropenholz in Nürnberg** und regionale Wirtschaftskreisläufe.

Auch unsere Mitglieder beteiligen sich immer wieder aktiv am Geschehen und setzen sich engagiert mit Verbraucherthemen auseinander. Hier z.B. ein paar Anmerkungen unseres Mitglieds **Angela Badelt** zur „**Frischmilch**“:

Die Vergewaltigung der Verbraucher

„Die Verbraucher entscheiden durch ihr Konsumverhalten, was gekauft wird“. Falsch.

Das ist längst nicht mehr der Fall. Man hat kaum noch die Wahl, denn was gegessen und getrunken wird entscheiden die Politiker oder die Discounter. Ein Beispiel ist die Frischmilch. Man bekommt fast nirgendwo mehr Frischmilch. Es ist die so genannte Frischmilch – länger haltbar – die man nun kaufen muss. Ob man will oder nicht. Sie ist aber längst nicht in derselben Qualität wie echte Frischmilch – auch wenn man versucht, die Verbraucher vom Gegenteil zu überzeugen. (...) Die Entscheidung für diese H-Milch haben die Discounter getroffen. Sie kamen zum Entschluss, diese länger haltbare Milch von den Molkereien zu fordern, damit sie selbst weniger Verlust haben durch sauer gewordene Milch und sie diese weniger sorgsam behandeln müssen. Gewinnoptimierung auch bei Milch. Das Nachsehen haben die Milchbauern – denn die Preise für deren Milch wurden dadurch noch mal gedrückt. Dabei möchten die meisten Verbraucher nicht, dass die Milchbauern aussterben – besonders nicht in Bayern. Das wäre ein Desaster für alle.

Bei einem Discounter fragte ich nach, wieso es keine Frischmilch mehr gäbe – er meinte, er habe die selbe Milch wie alle anderen auch und das sei doch eine Frischmilch (und deutete auf die Pseudofrischmilch – länger haltbar) – oder soll er sich eine Kuh auf den Parkplatz stellen, damit man die dann jedes Mal melken könne. Na das war eine gescheite Antwort. Zeigt sie aber doch genau die Verachtung, die man für den Verbraucher inzwischen hat. Was er will, interessiert nicht. (...)

Die Verbraucher wollen das nicht. Man wird als Verbraucher nur noch für dumm verkauft – mit den vielen Mogelpackungen, den kleineren Packgrößen – die letztendlich zu einer enormen Verteuerung der Produkte geführt haben – aber den Verbraucher täuschen, ja in allen möglichen Richtungen: die Gier nach Riesenprofiten ist nur noch das Maß aller Dinge. Es werden Hunderte von Zusatzstoffen produziert, die man nicht braucht, die aber in den Nahrungsmitteln enthalten sind und mit Sicherheit Gesundheitsprobleme verursachen. Geschmacksverstärker ruinieren die Geschmacksnerven, so dass man diese schon als Kind dadurch verliert – sie sollen von klein auf die künstlichen Aromen und Zusatzstoffe zu sich nehmen, damit sie die natürlichen Produkte nicht mehr mögen bzw. sie ihnen nicht mehr schmecken. All diese Zusatzstoffe, die täglich produziert und verzehrt werden, landen schließlich im Kreislauf der Natur und was passiert dann? Was passiert mit unserer Gesundheit ? Nur die Profitgier zählt – egal zu welchem Preis. Die zukünftigen Generationen werden nicht mehr berücksichtigt. (...) Wann werden die Verbraucher endlich die Fernbedienung weglegen und aufstehen und protestieren. Sie hätten die Macht – aber sie müssen sie nutzen. (Artikel wurde etwas gekürzt)

A. Badelt

Vielleicht ist dies eine Anregung für unsere Schnecken, sich auch aktiv als Verbraucher (= Co-Produzent!) einzumischen und nicht alles gefallen zu lassen!

Rückblick(e)

Einige neue Nachbetrachtungen zu vergangenen Veranstaltungen stehen mittlerweile auf unserer Internetseite.

*Großes Vergnügen bereitete - nicht nur mir - die **kochliterarische Tafelrunde** zum Thema „Sadd und Dsufriedn“ und mit Vergnügen habe ich diese nochmals schriftlich aufgearbeitet...▶▶*

*Dann gab es noch unser **Backofenfest** auf dem Schweigelberg – eine ganz heiße Sache...▶▶*

*Der **Besuch beim Metzger-Schlachthof in Fürth** wurde als „Gedächtnisprotokoll“ von unserem Mitglied Katrin Knüpfer kurz nachbetrachtet:*

Herr Ammon sen. führte uns sichtbar stolz durch den Betrieb.

In Burgfarrnbach steht ein kompakter Metzgerschlachthof, in dem nur Tiere der Region aus einem Umkreis von ca. 50 km geschlachtet werden. Die Metzgerinnung wirbt mit dem Slogan „Fleisch der kurzen Wege“. So werden die Verbraucher mit Fleisch von regionalen Erzeugern in guter Qualität versorgt. Während im Umland ein Schlachthof nach dem anderen schließen musste, werden im Schlachthof Fürth schwarze Zahlen geschrieben.

Nach der Anlieferung des Schlachtviehs steht es vor der Schlachtung noch einige Stunden im angrenzenden Stall und wird dann in einem modernen Betrieb fachgerecht zerlegt. Die Schlachtung von Schweinen und Rindern erfolgt streng getrennt. Den Metzgern stehen moderne Einrichtungen und Hilfsmittel zur Verfügung, die die schwere körperliche Arbeit erleichtern. Während der halbstündigen Führung erklärte uns Herr Ammon den Ablauf der Schlachtung und die Funktion der Maschinen.

Von Frische und Qualität der Produkte konnten sich die Besucher im Anschluss direkt überzeugen. Rouladen mit Blaukraut und Kloß, „Metzgerdöner“ und Bratwurst fanden viel Anklang.

Wir bedanken uns ganz herzlich bei Herrn Ammon für die vielen interessanten Einblicke!

Und dann war da noch die:

***Teilnahme von Slow Food Nürnberg beim Tag der offenen Tür der Stadt Nürnberg** (wir waren mit unserem Stand auf dem Hauptmarkt vertreten und Gerhard Tremel konnte auf dem N-ERGIE Truck unsere Organisation vorstellen). **An dieser Stelle möchten wir uns bei den fleißigen Helfern bedanken**, die die Teilnahme überhaupt erst ermöglichten (Standdienst, Auf- und Abbau, usw.).*

Unterstützung kam von:

*Bernd Steigerwald, Petra Roggentin-Haag, R. Grundner, Katrin Knüpfer, Herbert Pohlmann und Timo Tremel (Auf- und Abbau). **VIELEN DANK!**
(Einige Bilder davon demnächst noch im Internet)*

Ausblicke

*Hinweis: Bei vielen 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!)*

WUNSCH DER FINANZSCHNECKE

Bitte immer an die rechtzeitige Überweisung des Veranstaltungsbeitrags denken !!!

(das spart mir viel Arbeit)

Veranstaltungskalender

- Fr. 13. November** *Jetzt haben wir den Höhepunkt unseres Jahres so angepriesen, dass die Veranstaltung am 14.11. schon ausgebucht ist. Aber Gerhard Tremel ist es gelungen, tatsächlich einen Ersatztermin zu organisieren. Weine aus dem Wallis mit dem **Spitzenwinzer J. Chanton** bei sicherlich ebenfalls spitzenmäßiger Küche unseres Fördermitglieds **Stefan Rottner**. Mehr muss ich nicht sagen, zur Anmeldung geht's hier...▶▶*
- Zusatztermin*
- Sa. 14. November** *Ein Höhepunkt im wahrsten Sinne des Wortes wird diese Veranstaltung, denn ganz hoch hinauf muss man, wenn man die Weinstöcke des **Schweizer Spitzenwinzers J. Chanton** betrachten will. Diese befinden sich im Wallis und Monsieur Chanton bringt einige Flaschen mit, deren Inhalt wir bei einem gemeinsamen Menü zusammen verkosten werden. **Ausgebucht aber der Ersatztermin steht ja oben.***
- Ausgebucht*

Bitte die Zahlungsfrist (1.11.) für o.g. Veranstaltungen nicht vergessen 🙏

- Sa. 28. November** *An diesem Abend wird aufgeräumt – und zwar mit Halbwissen, Gerüchten, falschen Informationen und Legenden zum Thema **Olivenöl**. Unter der fachkundigen Anleitung von Ulrich Fleckenstein (▶ [Olivenölbar in Schwaig](#)) erhalten wir wissenswerte Informationen zu dieser wundervollen Essenz...▶▶*
- Fr. 22. Januar** *Sie ist manchmal zickig, launisch, unberechenbar – und dann wieder so extrem verführerisch, dass man sich ihr nicht entziehen kann...die Rebsorte **Spätburgunder**. Bei unserem Fördermitglied ▶ [La Corona](#) in Ansbach werden wir uns mit ihr befassen (und nebenbei ein viergängiges Menü genießen)...▶▶*
- In Vorbereitung:** *In Planung sind derzeit folgende Veranstaltungen (Termine und weitere Infos demnächst im Internet oder der nächsten Schneckenpost):*

Kulinarische Landtour im "Romantischen Franken"
Besuch eines Imkers mit anschließendem Honigmenü

Tafelrunden:

Motto: "**Unser kläglich Brot**" getitelt nach dem Buch von Eva Goris (Droemer)
Motto: "Alles was Sie über **Honig** wissen sollten"

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

Bitte beachten Sie unsere ▶ [Anmeldemodalitäten](#)

Ein Hinweis in eigener Sache: Wenn Sie sich (frühzeitig) für Veranstaltungen anmelden, dann wäre es sehr hilfreich und würde die Arbeit bzw. Organisation außerordentlich erleichtern, wenn Sie uns auch rechtzeitig mitteilen, falls Sie doch nicht teilnehmen. Wir können dann nämlich eventuelle Nachrücker auf der Warteliste verständigen. Leider gibt es immer wieder Personen (oder auch ganze Gruppen), die das „vergessen“ - und das ist ziemlich ärgerlich !!!

Oder wie meinte unser Convivienleiter dazu:

„Es nicht im Sinne unserer Slow Food Philosophie "Gut, Sauber, Fair", wenn angemeldete Teilnehmer kurz vor Anmeldeschluß und nach Aufforderung zur Zahlung, die Teilnahme stornieren, obwohl die Veranstaltung seit Wochen ausgebucht ist. Wir mussten, dadurch viele Teilnehmer abweisen“ (wie aktuell bei unserer Wallis-Veranstaltung geschehen)

WICHTIGER 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/

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 [► Convivienleitung](#) 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.

Unser Fördermitglied Frau Renate Steinhagen vom „[► Gut Schönhof](#)“ wurde am 20.08.2009 mit dem **Bayerischen Umweltsiegel in Gold** für das Gastgewerbe ausgezeichnet (übrigens bereits zum vierten Mal!!). Eine tolle [► Auszeichnung](#) für eine vorbildliche Arbeit auf diesem Gebiet. Slow Food Nürnberg gratuliert Frau Steinhagen und ihrem Team ganz herzlich zu diesem Erfolg!

Reim-blicke

Jetzt ist die Zeit, in der ein Großteil der Trauben bereits gelesen ist und in den Kellern zu (hoffentlich ordentlichen) Weinen vergoren wird – momentan gut zu beobachten (und zu erschnuppert) in vielen Weinorten Frankens. Diese Tatsache erinnerte mich an eine (ziemlich böse) Kurzgeschichte des Wiener Schriftstellers [► Helmut Korherr](#) (ich finde, solche Geschichten können nur von dort kommen). Deshalb heute kein Gedicht, sondern eine klitzekleine, zynische Geschichte unter dem Titel: „Brauchtum“:

„Die Mutprobe des »Kellerschmeckens« ist weit verbreitet. Jeder Keller kann in der Gärungszeit mitmachen. Als Spielfeld gilt die ganze Kellergasse. Die Kandidaten (in beliebiger Zahl) versammeln sich vor der Kellertür – die Gärgase dringen verheißungsvoll nach draußen. Schon hat den Ersten das Los getroffen, kühn eilt er ins Gewölbe. Kommt der Spieler nach zehn Minuten nicht wieder zum Vorschein, hat er verloren und man eilt zum nächsten Presshaus. Wer übrig bleibt, ist Sieger“.

(Aus: koch au vin, mandelbaum verlag, Wien)

Mit vergärenden 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
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

