

Slow Food



Nürnberg

Schneckenpost November 2011

Liebe Mitglieder, Förderer und Freunde von Slow Food Nürnberg,

ein neuer Monat hat begonnen und damit ist wieder Zeit für eine Zusammenfassung der neuesten Informationen rund um Slow Food Nürnberg.

Wir freuen uns über einige Mitglieder-Neuzugänge, die wir hiermit herzlich willkommen heißen. Die Anzahl der Schnecken unseres Conviviums dürfte derzeit bei ca. 360 liegen (genau kann ich das momentan nicht sagen, da der Datenabgleich in der Zentrale von Slow Food Deutschland manchmal etwas „slow“ vor sich geht...).

Ebenfalls freuen wir uns über ein ganz **frisches Fördermitglied**, das auch spritzig-frische Produkte erzeugt, die uns ein echtes Prickeln verursachen. Ernst Starost und die (Apfelsekt-) **Manufaktur** ▶ **Pomme Royale** sind ausgezeichnete Repräsentanten der Slow Food Philosophie. Die Hochwertigkeit der Produkte wurde aktuell beim Spezialitätenwettbewerb ▶ **UNSERE ORIGINALE** der Metropolregion Nürnberg bestätigt, denn «Pomme Royale» gehörte dort mit zu den Preisträgern. Herzlichen Glückwunsch.

Kennenlernen können Sie unseren neuen Förderer eventuell auch im Rahmen eines Fernsehberichtes, denn der BR hat sich für Dreharbeiten angekündigt, um eine Reportage in der Abendschau zu senden. Leider kann ich Ihnen den Sendetermin derzeit noch nicht nennen. Wir möchten jedoch im kommenden Jahr eine Veranstaltung bei und mit «Pomme Royale» durchführen - dann machen Sie sich einfach mal selbst ein Bild vor Ort!

Kleiner Exkurs in diesem Zusammenhang:

Bei dem oben genannten Spezialitätenwettbewerb «UNSERE ORIGINALE» wurden übrigens auch weitere Slow Food Mitglieder oder Slow Food affine Erzeuger ausgezeichnet, z.B. die ▶ **Metzgerei Prosiegel** oder die ▶ **Merkendorfer Kraut GmbH**. Falls es Sie näher interessiert, dann finden Sie hier die vollständige ▶ **Siegerliste**.

Apropos Fördermitglieder:

Wir (bzw. unsere Internetschnecke Florian Hähnel) werden in den nächsten Tagen unsere Homepage bezüglich aller ▶ **Fördermitglieder** (und das sind eine ganze Menge) aktualisieren, denn die Liste wurde in den letzten Monaten leider nicht auf den neuesten Stand gebracht. Vorab aber schon jetzt der Hinweis:

Berücksichtigen und unterstützen Sie unserer Fördermitglieder, in dem sie bei diesen einkaufen, dort Essen gehen oder deren sonstige Dienstleistungen in Anspruch nehmen.

Es handelt sich wirklich um sehr empfehlenswerte Adressen und viele unserer Förderer bieten ebenfalls interessante Veranstaltungen an. Manche „Förderschnecken“ haben mittlerweile sogar

schon „zueinander“ gefunden und gemeinsame Veranstaltungen initiiert. Das ist genau in unserem Sinne und zur Schaffung solcher Netzwerke möchten wir motivieren und dies auch unterstützen.



Slow Food Nürnberg multimedial

Unser Convivienleiter Claus Fesel ist unermüdlich beim Ausbau der neuen Kommunikationsstrukturen und Slow Food Nürnberg mittlerweile auf/in verschiedenen Netzwerken vertreten. Dies ist in heutigen Zeiten fast unumgänglich und durchaus sinnvoll. Aber keine Angst: Sie suchen sich einfach das aus, was Ihnen persönlich am besten liegt. Egal ob klassische Homepage oder die eher gemütliche Schneckenpost, ob Facebook, Blog oder ob Sie „twittern“ wollen: Für jeden Geschmack ist etwas dabei.

Und hier die Übersicht, wo Sie uns nun überall finden können:

Homepage: ▶ slowfood.de/slow_food_vor_ort/nuernberg/
Blog: ▶ www.slowfood-nuernberg.de
Facebook: ▶ facebook.com/SlowFoodNuernberg
Twitter: ▶ www.twitter.com/slow_food
Schneckenpost: ...da sind Sie im Moment drin...☺

Ansonsten herrscht gerade rege Betriebsamkeit auf Convivienleiterebene. Wir haben zahlreiche interessante Anfragen, Hinweise, Ideen, Wünsche und vieles mehr abzarbeiten, e-Mails und Telefonate zu beantworten und und und. Nebenbei gibt es einige Termine, bei denen wir persönlich vor Ort sind, das gewünschte Netzwerk weiter ausbauen und Öffentlichkeitsarbeit für Slow Food machen.

Nur zwei Beispiele dazu: Wir wurden kurzfristig angefragt, bei der Consumenta mitzuwirken und Claus Fesel hat dies auch ebenso kurzfristig ermöglichen können (nachzulesen im ▶ [Blog](#)). Und eine andere sehr interessante Anfrage stammt von addidas. Der Leiter der dortigen Betriebsverpflegung möchte nämlich im kommenden Jahr immer ein Slow Food Menü der Woche anbieten und hat uns um entsprechende Unterstützung gebeten. Wenn das keine Werbung ist!

Und ganz frisch habe ich einen Hinweis erhalten, dass Claus Fesel im Rahmen des ▶ [Podcasts](#) „SiM“ („Schlaflos in München“) zum Thema Slow Food von ▶ [Larissa Vasilian](#) interviewt wurde. Wenn es Sie interessiert, dann können Sie sich das ▶ [hier anhören](#). Die lange Anfangsphase lässt sich überspringen (Claus kommt nämlich nicht gleich zu Beginn sondern erst nach 16min 42sec) und die Tonqualität ist leider nicht ganz optimal.



Aktiventreffen

Unsere Internetumfrage bezüglich des Termins zum Aktiventreffen hat ergeben, dass wir uns am **Freitag, den 25.11.2011 ab 18:30 Uhr** im ▶ [Goldenen Stern](#), Erlenstegenstraße 95 in Nürnberg treffen.

An diesem Tag wollen und sollen sich alle treffen, die sich aktiv einbringen möchten. Aktiv einbringen reicht von: "ich habe eine Veranstaltungsidee und das würde ich gern mal mit Slow Food Nürnberg erleben", über die aktive Mitarbeit durch Übernahme eines Arbeitskreises oder Themas (wie Produzentenführer, Genussführer, Förderergewinnung, Planung einer Veranstaltung oder oder oder).

Jede Mitgestalterin beziehungsweise jeder Mitgestalter ist willkommen. Jeder gibt und macht mit soviel er mag und kann. Und jeder darf eigenverantwortlich gestalten.
Wir freuen uns jedenfalls auf eine gemeinsame Arbeit an einem attraktiven Jahres-Programm 2012 für das Convivium Nürnberg und auf Ihre/Eure Ideen.

Für die Disposition bitten wir alle bisherigen und neuen Interessenten nochmals um **verbindliche Anmeldung** ▶ [hier](#): ◀



Tafelrunden

Unsere Tafelrunde am **Dienstag, den 8.11. im Gasthaus Rottner** hat einen enormen Anklang gefunden und zahlreiche Anmeldungen sind eingegangen. Auch wenn es jetzt schon ziemlich knapp wird: Sie können noch kommen und sich anmelden.

Für diesen Neustart von Slow Food Nürnberg haben wir extra „nur“ ein geselliges Beisammensein ausgewählt. Wir wollen gemeinsam Essen und Trinken, uns gegenseitig kennenlernen, Fragen beantworten und alles ganz locker angehen. Damit das Versprechen "auch für Familien und kleinen Geldbeutel" eingehalten wird, bietet unser Mitglied [Stefan Rottner](#) neben der normalen Karte speziell für uns einen kleinen Auszug aus seiner "Biergartenkarte".

- - - - -

Die letzte Tafelrunde des Jahres findet dann am **Dienstag, den 06.12.** bei unserem Fördermitglied ▶ [La Vineria](#) statt. An diesem Tag wird Dr. Nikolaus ...äh Quatsch: Dr. Oliver van Essenberg uns sein neues Buch „ ▶ [Lebensart genießen – In und um Nürnberg](#)“ vorstellen. Neben der Buchpräsentation erfahren wir sicher einiges Interessantes zur Entstehung der Publikation, zu weiteren Projekten und zum Buch- und Verlagswesen im Allgemeinen.

Zur Disposition bitten wir für diese Veranstaltung auf alle Fälle ▶ [um Anmeldung](#) ◀ .



Mein persönlicher Tipp

Heute möchte ich Ihnen noch eine persönliche Empfehlung für eine interessante Internetseite ans Herz legen. Nachdem ich mich als „bekennender Anhänger von Innereien“ bezeichnen würde und diese sowohl gerne esse als auch zubereite, bin ich auf der Suche nach interessanten Rezepten und Informationen vor ein paar Jahren auf eine „**Seite für unerschrockene Gourmets!**“ gestoßen. Unter ▶ www.saure-nierchen.de finden Sie spannende Informationen zum Thema Innereien und stellen fest, dass diese nicht nur Hundefutter, sondern auch großartige Küche sein können. Leider findet sich dieses Genuss- und Lebensmittel immer seltener auf den Speisekarten.



Weitere Tipps und Empfehlungen

Tipps und Empfehlungen für interessante Veranstaltungen außerhalb des Conviviums (aber im Sinne der Slow Food Philosophie) finden Sie stets in der rechten Spalte unserer ▶ [Homepage](#)

Wenn Sie Hinweise oder Empfehlungen haben, die wir kommunizieren sollen, dann lassen Sie es uns wissen. Wir werden eine Veröffentlichungsmöglichkeit auf unserer Internetseite, im Blog oder der Schneckenpost prüfen und so weit möglich durchführen. Ebenfalls sind wir stets für Kritik oder Verbesserungsvorschläge offen, denn nur mit entsprechenden Rückmeldungen können wir auch etwas verändern

Zu guter Letzt

Nachdem ich jetzt bereits mehrmals und von verschiedenen Seiten darauf angesprochen wurde, wo denn die früher üblichen Gedichte geblieben sind...

...werde ich diese offensichtlich von einigen lieb gewonnene „Tradition“ gerne wieder aufgreifen und die Schneckenpost lyrisch enden lassen. Ich muss allerdings zukünftig noch mehr aufpassen, keine Urheberrechte zu verletzen, denn da hat mir doch tatsächlich einmal ein Verlag einige Schwierigkeiten bereitet (insofern gibt es hier auf alle Fälle bis zum Jahre 2049 keine Heinz Erhardt Gedichte mehr zu lesen....)

Nachdem ▶ [Christian Morgenstern](#) schon vor über 70 Jahren verstorben ist (und seine Gedichte damit ohne Genehmigung verwendbar), beende ich heute die Schneckenpost mit ein paar Zeilen aus seinen „Galgenliedern“.

Die nachfolgend von ihm beschriebene Erfindung wäre doch eigentlich auch etwas für eine interessante Tafelrunde...

Der Aromat

*Angeregt durch Korfs Geruchs-Sonaten,
gründen Freunde einen ›Aromaten‹.
Einen Raum, in welchem, kurz gesprochen,
nicht geschluckt wird, sondern nur gerochen.
Gegen Einwurf kleiner Münzen treten
aus der Wand balsamische Trompeten,
die den Gästen in geblähte Nasen,
was sie wünschen, leicht und lustig blasen.
Und zugleich erscheint auf einem Schild
des Gerichtes wohlgetroffnes Bild.
Viele Hunderte, um nicht zu lügen,
speisen nun erst wirklich mit Vergnügen.*

Mit aromatischen Grüßen

Peter Schubert

und Grüße auch von *Claus Fesel*

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

Stellvertreter

Peter Schubert

Internetbeauftragter

Florian Hähnel

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
