



*Convivium Nürnberg
Schneckenpost Dezember 2007*

Liebe Schnecken und Schneckenfreunde,

das Slow Food Jahr neigt sich dem Ende zu und ereignisreiche Monate liegen hinter uns. Wenn ich alle unsere Veranstaltungen und Aktivitäten vor meinem geistigen Auge Revue passieren lasse, dann lautet mein komprimiertes Fazit: Schön war's und spannend und informativ und es hat immer Spaß gemacht!

Ich war selbst erstaunt, als ich gerade nachzählte, doch wir konnten dieses Jahr tatsächlich 23 Veranstaltungen, Tafelrunden oder andere Aktivitäten anbieten. Ich denke für eine rein ehrenamtlich arbeitende Gruppierung ist das durchaus bemerkenswert. Aus Platzgründen verzichte ich an dieser Stelle, auf das Vergangene detailliert einzugehen. Wen es genauer interessiert, der schaut einfach auf unserer Internetseite zu den ⇒ [Nachbetrachtungen](#)

Klar ist, dass all diese Angebote nicht von selbst entstehen. Es bedarf doch einiges an organisatorischem Aufwand, vielfältigen Planungen und zeitlichen Investitionen, um stets ein attraktives Programm auf die Beine zu stellen. Vielen Dank deshalb allen Helfern und Mitwirkenden - aber auch all unseren Gästen, Teilnehmern und Mitgliedern, die sämtliche Angebote so rege wahrgenommen haben. Danke auch für Ihr Lob und gelegentliche konstruktive Kritik.

Ganz herzlichen Dank außerdem unseren Sponsoren und [Fördermitgliedern](#). Wir wissen Ihre ideelle und finanzielle Unterstützung sehr zu schätzen und hoffen, dass unsere Slow Food Mitglieder dies ebenfalls honorieren und bevorzugt auf Ihre vielfältigen Leistungen und Produkte zurückgreifen.

Aus dem kleinen Kreis der besonders aktiven Mitglieder möchte ich heute trotzdem ein paar Personen speziell hervorheben:

Allen voran unsere Ober-, Renn- und Energieschnecke Gerhard Tremel. Sich ins Schneckenhaus zurückziehen und im Stillstand verharren ist so gar nicht sein Ding. Voller Tatendrang, Ideen und gelegentlich die Schneckenhörner anstoßend, hat er Slow Food Nürnberg zu dem gemacht, was es heute ist: Eines der aktivsten und größten Convivien Deutschlands (und hinter jedem starken Mann steht meist eine mindestens genau so starke Frau, deshalb auch: „Danke Monika“).

Haben Sie schon mal die Internetseiten der anderen Convivien mit unserer Seite verglichen? Sie werden sehen, da gibt's große Unterschiede. Aktualität ist uns wichtig, aber auch Information und Übersichtlichkeit; gleichsam der zuverlässige elektronische Versand unserer „Schneckenpost“. All dieses verantwortet unsere Internet-Schnecke Claus Fesel, der mit seinem Notebook offensichtlich verwachsen ist, da stets online erreichbar. Vielen Dank für die vielen (hauptsächlich) Nachtschichten!

Die Dritte im Bunde ist unsere Petra Roggentin-Haag. Sie werkelt im Hintergrund und ist als Ansprechpartnerin da, wenn Aufgaben anstehen oder zu verteilen sind. Auf vielfältigen Ebenen hilft sie spontan und unkompliziert. Auch ihr ein herzliches Dankeschön!

Gleiches gilt für Manu und Roland Richter, die sich ebenfalls für keine Aufgabe zu schade sind!

Ich persönlich hoffe natürlich auch, dass die hauptsächlich in meiner Verantwortung stehenden Rundbriefe und Nachbetrachtungen und der eine oder andere redaktionelle Teil Ihre Zustimmung

finden und dazu beitragen, dass Slow Food Nürnberg gut bei Ihnen ankommt bzw. „rüberkommt“. Und sehen Sie es mir bitte nach, wenn ich als „Kassenschnecke“ gelegentlich sanft die eine oder andere ausstehende Teilnahmegebühr anmahne – ohne Geld geht halt (fast) nix.

Während ich diese Zeilen schreibe, endet gerade meine im Hintergrund laufende CD mit den Goldberg-Variationen von Bach und mir kommt dabei in den Sinn: Mit Slow Food ist es eigentlich wie mit dieser Musik: Es geht letztendlich immer um ein Thema aber es gibt so vielfältige und fantastische Variationen dazu. Ein spontanes Dankeschön deshalb auch an Johann Sebastian Bach für diese Inspiration (bitte nicht ganz ernst nehmen!)

So, das Vorwort ist heute aus gegebenem Anlass etwas länger ausgefallen als sonst. Deshalb mein Vorsatz für nächstes Jahr: Ich werde versuchen, die kommenden Rundbriefe kürzer fassen, damit sie dann auch wirklich von allen gelesen werden!

Jetzt aber schnell weiter im (alten) Konzept und unsere neuen Mitglieder begrüßt:

Wir freuen uns über Familie G. und H. Fischer als Neuankömmlinge in unserer Runde. Sie werden diese Entscheidung sicher nicht bereuen. Viel Spaß und schauen Sie oft bei uns vorbei!

-

Aktivitäten der Convivienleitung und Internes

Wie bereits im letzten Rundbrief erwähnt, war unser Convivienleiter als Delegierter von SFD auf dem 5. Internationalen Slow Food Kongress vom 8. - 12. November 2007 in Puebla (Mexiko) vertreten. Ein Erlebnisbericht folgt in Kürze.

-

Vertreten war Gerhard Tremel aber auch in der Presse:

Bei einem Interview mit der Nürnberger Zeitung anlässlich des 10. Geburtstages von SFN am 23. November 2007: Thema: „Die fränkische Esskultur ist immer schlechter geworden“

Außerdem gab es einen Bericht in den „Nürnberger Nachrichten“ von unserem Mitglied Frau Kerstin Möller: „Auch OB Maly ist ein Fan der Slow Food Küche“.

-

Wir hoffen natürlich auch auf weitere Fans und neue Mitglieder bei Slow Food Nürnberg. Es ist nicht unrealistisch, dass wir nächstes Jahr die 250er Grenze überschreiten - und das soll dann auch besonders gewürdigt werden:

Für unser 250. (und „500.“!) Mitglied haben wir eine Einladung für 2 Personen (Wert 75,00 €) in einem Genussführergasthof vorgesehen!! Also schnell Mitglied werden!

-

Termine für unsere **Arbeitskreise** werden noch in diesem Jahr vorgegeben. Unsere Oberschnecke will 2008 voll durchstarten!

-

Achtung neue Kontoverbindung!

Bitte beachten Sie, dass Slow Food Nürnberg ab sofort eine neue Kontoverbindung hat (sie steht am Ende des Briefes). Zukünftige Überweisungen bitte nur noch auf dieses Konto. Das alte Konto verliert seine Gültigkeit und wird aufgelöst.

Rückblicke

Der letzte Eindruck ist ja oft der Entscheidendste – und da konnten wir sicher punkten. Unsere Geburtstagsfeier zum **10-jährigen Jubiläum** war ein voller Erfolg.

Ich erinnere mich sehr gerne an diesen Abend am 24.11. im Restaurant Lorenz. Eine tolle Stimmung, ein hervorragendes Menü aus Arche-Produkten und viele bereichernde Begegnungen mit sympathischen Menschen. Wenn ich so darüber nachdenke wird mir nochmals bewußt: Wir haben wirklich ganz arg nette Mitglieder und Slow Food Freunde. Ein Dankeschön auch an unseren Ehrengast Herrn Lothar Müller, der Slow Food Nürnberg mit einer großzügigen Spende bedacht hat!

Falls Sie diesen Abend verpasst haben, dann haben Sie wirklich was verpasst!

Zur nachträglichen Teilnahme in lesbarer Form laden wir Sie deshalb hier ein:

http://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/nuernberg/convivium_aktuell_1/10jahreslowfoodnuernberg/

Petra Roggentin-Haag berichtet, was und wie es war.

Gleichfalls über das Ereignis berichtet hat das Magazin „Highlights“. Zu finden unter:

<http://www.highlights-magazin.de/index.php?id=73.2580.0.0.1.0>

—

Einen ebenfalls äußerst interessanten, inhaltlich manchmal erschreckenden Abend, erlebten wir bei unserer **Dezember-Tafelrunde**.

Tierärztin Frau Dr. Iris Fuchs, ihres Zeichens stellvertretende Vorsitzende der Bayerischen Landestierärztekammer, referierte äußerst engagiert zum Thema „tierärztliche Bestandbetreuung“. Auch hier hat Frau Roggentin-Haag die schriftliche Zusammenfassung des Abends übernommen, damit auch die nicht anwesenden Mitglieder einen Einblick ins Thema erhalten.

http://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/nuernberg/convivium_aktuell_1/tafelrunde12_07/

Ausblicke

Möglicherweise gar kein Ausblick mehr sondern zum Erscheinen des Rundbriefes bereits Rückblick: Unser Themenabend zum [Grünen Veltliner](#), der letzten Veranstaltung des Jahres. Aber egal welcher „-Blick“ ; der Abend ist eh schon seit Monaten ausgebucht!

—

Und hier im Schnelldurchlauf die kommenden Termine:

Das Veranstaltungsjahr 2008 eröffnen wir mit Wein und mit Martin Kössler in unseren [Wein-Sensorik-Seminaren](#) am 18. und 19.01.2008 in der [K&U Weinhalle](#).

Bitte beachten Sie, dass das Mitglieder-**Seminar am 18.01. schon ausgebucht ist!** Ein paar Anmeldemöglichkeiten gibt es aber **noch** (auch für Nichtmitglieder) am **19.01.**

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

-
Die scharfen Veranstaltungen zum Thema „Messer“ am **01.02.** und **02.02.08** bei der Firma Zwilling, J.A. Henckels AG, Königstr. 12 in Nürnberg sind ebenfalls beide **bereits ausgebucht** ! Deshalb...

[...schneide ich die bisher hier stehende Anmelde­möglichkeit jetzt heraus](#)

Wenn Sie aber auf den über Ihnen stehenden Satz klicken, erfahren Sie als Entschädigung trotzdem was zum Thema!

—
Und was gibt's sonst noch?

- 08. März 2008** Wer einmal ausgezeichneten **mittelfränkischen** Wein trinken und die dazugehörigen Winzer kennenlernen möchte, sollte sich hier anmelden! [☒](#)
- 19. April 2008** Verkostung und kleines Menü zum Thema Olivenöl und Aceto Balsamico [☒](#)
(Achtung neuer Termin! Im letzten Rundbrief stand noch ein anderes Datum)
- 31. Mai 2008** Besuch und Besichtigung des Riedenburger Brauhauses [☒](#)
Erstmals eine Veranstaltung gemeinsam mit einem anderen Convivium!
Wir freuen uns auf die Begegnung mit den Ingolstädter Schnecken
- 21. Juni 2008** Gartenbesuch und Kunstweg in Barthelmesaurach [☒](#)
- 12. Juli 2008** Besuch eines ökologischen Landwirtschaftsbetriebes mit vom Aussterben bedrohten Tierrassen und mehr [☒](#)

Und auch 2008 natürlich wieder unsere **Tafelrunden!**

Voraussichtliche Termine:

5. Februar 2008 (noch nicht sicher, da Faschingsdienstag!)

1. April 2008

3. Juni 2008

Die Themen werden rechtzeitig bekannt gegeben.

Wir erbitten Empfehlungen für gute Gasthöfe mit Nebenzimmer bis 30 Personen!

Wir planen außerdem eine gemeinsame Veranstaltung mit dem Kulturkreis Nürnberg zum Thema „**Kunst und Wein**“ (voraussichtlich am Samstag, den 29. März 2008 – 19:00 Uhr)

Unser damalige Kooperation mit dem Kulturkreis zum „Menü mit Monet“ dürfte vielen noch in guter Erinnerung sein!

Und hier noch ein Ausblick auf die **BioFach 2008:**

Diese findet vom **21. 02. – 24. 02. 08** im Messezentrum Nürnberg statt. Voraussichtlich wird die bekannte Köchin Sarah Wiener Teilnehmerin eines Slow Food Forums sein.

Anmelde­möglichkeiten, Veranstaltungen und Termine finden Sie stets aktuell unter:

Einblicke

Das neue Buch **“Gut, sauber & fair”** von Carlo Petrini ist über die Rubrik „[Slow Food Shop](#)“ auf der Internetseite von Slow Food Deutschland zu beziehen. Der **Versand für Mitglieder ist kostenfrei!** Wer auf der Shop-Seite beim Buch auf **“Mitglieder 19,90 EUR”** klickt und seine Mitgliedsnummer eingibt, wird automatisch nicht mit den Versandkosten belastet.

Es wäre sicher zu begrüßen, wenn das Buch unseres Gründers und internationalen Präsidenten eine noch größere Verbreitung finden würde. Weihnachten steht vor der Tür...

Zu guter Letzt:

Vorweihnachtliches

Liebe Leserinnen und Leser der Schneckenpost,

wir haben Dezember und es beginnt wieder die Zeit der inflationären „Weihnachtsglück- und Alles Gute im Neuen Jahr - Wünsche“. Vielleicht erwarten Sie an dieser Stelle jetzt auch entsprechende Worte!? Nun, dann muss ich Sie leider enttäuschen. Ich habe einfach was gegen diesen fast schon automatisierten Ablauf (und außerdem wünschen wir von Slow Food Nürnberg Ihnen auch unausgesprochen stets nur das Beste und Schönste - und zwar das ganze Jahr über!).

Ich halte es deshalb lieber mit **Klabund** (eigentlich Alfred Henschke, dem von 1890 – 1928 nur ein kurzes Leben vergönnt war) und ziehe die schelmische Variante vor. Deshalb also keine Gedanken zu Weihnachten sondern zum...

WINTERSCHLAF

**Indem man sich nunmehr zum Winter wendet,
Hat es der Dichter schwer,
Der Sommer ist geendet,
Und eine Blume wächst nicht mehr.**

**Was soll man da besingen?
Die meisten Requisiten sind vereist.
Man muß schon in die eigene Seele dringen -
Jedoch, da haperts meist.**

**Man sitzt besorgt auf seinen Hintern,
Man sinnt und sitzt sich seine Hose durch, -
Da hilft das eben nichts, da muß man eben überwintern
Wie Frosch und Lurch**

Mit jahresendlichen Grüßen

Peter Schubert

Slow Food Nürnberg

Ein genussvolles entschleunigtes Weihnachts- und Neujahresfest

wünscht Euch allen

Gerhard Tremel

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

Spendenkonto von Slow Food Deutschland

Anschrift: Slow Food Deutschland e. V.

BLZ: 40050150 Sparkasse Münster Kto-Nr 7010358

Zweck: „Spende für Convivium Nürnberg“

(Sie erhalten eine Spendenquittung für das Finanzamt)

Achtung! Neue Kontoverbindung für das Convivium Nürnberg

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
