

Slow Food



Nürnberg

Schneckenpost Dezember 2009

Liebe Schnecken und Schneckenfreunde,

das Jahr neigt sich fröstelnd dem Ende zu und Weihnachten mit seinen schönen aber auch vielen nervig-kommerziellen Seiten nähert sich mit Riesenschritten.

Im Fernsehen buhlen die Sender wieder mit ihren inflationären Jahresrückblicken um Zuschauer und berichten von den vermeintlichen Höhepunkten 2009. Wir werden das nicht tun. Jeder von uns hat seine individuellen Erinnerungen – und so soll es auch sein. Wir hoffen es war für die meisten von Ihnen ein gutes Jahr und die manchmal leider auch unvermeidlichen Rückschläge und negativen Seiten hielten sich in Grenzen oder werden sich 2010 wieder zum Positiven wenden.

Aus Slow Food Sicht wünschen wir Ihnen stets die passenden Momente für den bewussten Genuss. Nehmen Sie sich Zeit für gutes Essen und Trinken (das muss auch gar nicht teuer sein), treffen Sie sich mit Freunden in geselliger Runde und lassen Sie sich nicht anstecken von Panik-mache und genussfeindlichen Anschauungen.

Vielleicht konnten wir auch in diesem Jahr mit der einen oder anderen Veranstaltung zu Ihrem Wohlbefinden beitragen und für spannende persönlichen Begegnungen und interessante Gespräche sorgen.

Lassen wir uns überraschen was 2010 bietet, gehen wir optimistisch in die Zukunft. Und wenn es mal nicht so läuft, wie es laufen sollte, dann wird es auch dafür eine Lösung geben (mir – Peter Schubert - fallen übrigens die besten Lösungen immer bei einem guten Essen ein...)

Wir bedanken uns bei allen, die uns ideell, finanziell oder moralisch unterstützt haben. Ein herzliches Dankeschön den zahlreichen Teilnehmern unserer Veranstaltungen (nur durch ihre Teilnahme wurde es so lebendig) und natürlich ein spezieller Dank unseren [►Fördermitgliedern](#) (die übrigens auch immer beachtenswerte Veranstaltungen, Produkte und Ideen haben!!)

Mit den besten Wünschen für eine angenehme Weihnachtszeit und daran anschließend einen reibungslosen Jahreswechsel, verabschieden wir uns von Ihnen und freuen uns auf ein Wiedersehen im neuen Jahr!

Ihr Slow Food Convivium Nürnberg

Gerhard Tremel, Petra Roggentin-Haag, Claus Fesel und Peter Schubert

Einblicke, Ausblicke, Rückblicke und Tipps...

...gibt's diesmal nur in komprimierter Form, denn diese Schneckenpost ist anders. Hier gleich der Hinweis auf eine sehr interessante Veranstaltung im Januar (lassen Sie das Jahr 2010 doch gut beginnen):

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)...▶▶

Auch gegen Ende des Jahres sind noch **neue Mitglieder** zu uns gestoßen. Wir begrüßen ganz herzlich **Familie Guttenberger** in unserem gemeinsamen Schneckenhaus!

Und noch schnell ein paar weitere Termine zum Vormerken:

Unsere nächsten **Tafelrunden** finden statt am:

Di. 2. Februar Gutmann am Dutzendteich – 19:00 Uhr
Thema: **Artenreiches Land – Lebenswerte Stadt e.V.**
Referent: Heiner Sindel (Vorsitzender Artenreiches Land – Lebenswerte Stadt)

Di. 6. April Gutmann am Dutzendteich – 19:00 Uhr
Thema: **Brot und seine Vielfalt**
Referent: Prof. Dr. Rupert Gramss, Prof. an der Fachhochschule
Weihenstephan – Triesdorf, Fachbereich Landwirtschaft, Ernährung und
Versorgungsmanagement

Eine ▶ [außerordentliche Mitgliederversammlung](#) von **Slow Food Deutschland** wird am **27.02.2010 in Würzburg** stattfinden. Auf Grund der Wichtigkeit und der für uns guten Erreichbarkeit wäre eine vielfältige Teilnahme unserer Mitglieder begrüßenswert.
Wenn genügend Anmeldungen vorhanden sind, werden wir evt. eine Gruppenreise mit Bahn oder Bus organisieren. Bei Interesse bitte Rückmeldung an die ▶ [Convivienleitung](#) bis spätestens 15.2.2010 !

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

www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/nuernberg/

Reim-blicke

Ich kann es nicht lassen – ohne Gedicht geht mir keine Schneckenpost raus!
Wobei – dies ist ja keine übliche Schneckenpost. Deshalb auch kein „übliches“ Gedicht (vor allem kein Weihnachtsgedicht).

Da das Ende des Jahres unvermeidlich mit Rückblicken verbunden ist, blicke ich auch zurück (also doch!!). Ich schaue aber in die 30er Jahre des vorigen Jahrhunderts. Im „Heimat-Kurier“, einem

historischen Magazin des Nordbayerischen Kuriers aus Bayreuth, war vor einiger Zeit die Speisekarte der Brauereigaststätte Schilling (die es heute leider nicht mehr gibt) abgedruckt.

Wie heißt es im Magazin: „Sie (die Speisekarte) offenbart anschaulich die bürgerlich-bodenständigen Genüsse eines traditionsreichen Beckenbierlokals. Also auf so etwas blicke ich doch gerne zurück (und zwar nicht nur der Preise wegen!). Deshalb ohne weiteren Kommentar:

Brauerei Heinrich Schilling (Inhaber: Georg Schilling), Bayreuth, Maxstraße 69 gegenüber der Spitalkirche...

Speisekarte

Tagessuppe	RM. -.20
Kraftbrühe mit Ei	RM. -.35
Schnitzel vom Kalb mit Beilagen	RM. 1.20
Schweinekotelette " "	RM. 1.20
Leber gebacken " "	RM. 1.10
Huhn mit Nudel	RM. 1.10
Pickelsteiner (Spezialität)	RM. 1.--
Eisbein mit Kraut	RM. -.95
Schinken mit Ei	RM. -.95
Kalbsgulasch	RM. -.95
Rinderbrust mit Meerrettich	RM. -.90
Steinpilze auf Hausfrauenart	RM. -.85
Bauernfrühstück	RM. -.85
Pfifferlinge mit Ei	RM. -.85
Pfannkuchen gefüllt	RM. -.85
Nieren geröstet	RM. -.75
Tellerfleisch auf Holzteller	RM. -.75
Nieren oder Leber sauer	RM. -.65
Rühr- oder Spiegeleier (3 Stück)	RM. -.65
Kalbslünge pikant	RM. -.60
Eier im Glas (2 Stück)	RM. -.40
Lunge oder Kuttelfleck sauer	RM. -.45
Salate, Kompotte usw. je	RM. -.20
Geröstete Kartoffeln	RM. -.15

Quellenangabe:

Heimat-Kurier - Das historische Magazin des Nordbayerischen Kuriers
42. Jahrgang, Nr. 4/2009

Mit genüsslich rückblickenden Grüßen

Ihre Schneckenpostschnecke

Peter Schubert

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

