

Slow Food




Nürnberg

Schneckenpost August 2009

Liebe Schnecken und Schneckenfreunde,

heute möchten wir Sie wieder mit Informationen rund um Slow Food Nürnberg versorgen. Für viele von Ihnen stehen sicher Ferien bzw. Urlaub vor der Tür und wir wünschen all denen, die verreisen, erholsame und genussvolle Tage. Genießen Sie möglichst im Sinne von Slow Food „gute, saubere und faire“ Produkte und kommen Sie nicht „schweine-vergrippt“ zurück.

Alle die hier bleiben müssen, können vielleicht zumindest stundenweise Urlaub machen. Unser Tipp: Nehmen Sie sich immer Zeit für den bewussten Genuss – die Möglichkeiten hierzu sind vielfältig (lassen Sie sich doch zum Beispiel mal durch die tollen Angebote unserer zahlreichen Fördermitglieder anregen)!

Vielfältig ist übrigens auch unsere Mitgliederstruktur und diese wurde erneut erweitert durch weitere 

Wir begrüßen:

- ◆ M. Paweletz
- ◆ J. Prümen
- ◆ A. Göhr
- ◆ E. Vogel
- ◆ R. Franke

Herzlich Willkommen im Schneckenhaus.

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 die richtigen Zutaten und Anregungen für den Urlaub zu Hause!

Einblicke, Internes und Tipps

BIOerleben Nürnberg

Am 24. und 25.7. waren wir wieder mit unserem Marktstand auf dem Hauptmarkt Nürnberg vertreten. Die beiden Tage „BIOerleben Nürnberg“ (früher Bioerlebnistage) boten eine gute Gelegenheit, unsere Arbeit vorzustellen und Informationen zu Slow Food Nürnberg weiterzugeben. Das Interesse war sehr groß, unser Informationsmaterial (insbesondere die Zeitschriften) fanden reißenden Absatz und es

ergaben sich interessante Gespräche und Kontakte (und daraus neue Ideen für kommende Veranstaltungen!).

Am Freitag, den 24. Juli 2009 um 12:50 Uhr gab es übrigens auf der Haupttribüne ein **Interview mit Gerhard Tremel** zum Thema Slow Food bzw. Slow Food Nürnberg!

Damit wir am Stand nicht nur theoretisches Wissen vermittelten, hielten zwei unserer Fördermitglieder auch einige Geschmackserlebnisse bereit. Das ▶ [Kloster Plankstetten](#) mit seinen bekanntermaßen guten Produkten sorgte für „bissige“ Kostproben und **Ulrich Fleckenstein** von der ▶ [Olivenölbar](#) stand uns den gesamten Samstag zur Seite, informierte fundiert und umfassend zum Thema Olivenöl und Essig und hatte selbstverständlich eine breite Palette seiner hervorragenden Öle und Balsamico zum Verkosten dabei. Damit lief unser Stand wie geschmiert!

Ein herzliches **Dankeschön den aktiven Teilnehmern**, die einsatzfreudig und voller Tatendrang diese Teilnahme ermöglichten, allen voran Gerhard „The Boss“ Tremel mit Gattin Monika. In bewährter Manier beteiligt waren unser Chefarchitekt Herbert „Baumeister“ Pohlmann, Elisabeth „Genussführerin“ Späthling, unser „Gasthof- und Restaurant-Scout“ Werner Händel, Elke „English Spoken“ Mühlbach und der Verfasser dieser Schneckenpost. Schön war's, es hat Spaß gemacht und mit zahlreichen Produkten der umliegenden Stände haben wir auch kulinarisch die zwei Tage sehr gut überlebt!

Ausgesprochen positiv verlief unser **Arbeitskreistreffen „Genuss- und Produzentenführer“**. Wir werden nun verstärkt am Aufbau der entsprechenden Internetseiten arbeiten und unter Führung der neu gewählten Verantwortlichen sollte sicher bald einiges in Bewegung kommen. Testessen stehen an, Produzentenempfehlungen werden gesammelt und gesichtet und die an diesem Abend anwesenden Mitglieder zeigten sich bei guter Stimmung sehr motiviert. Wir freuen uns über den Zuspruch und den hoffentlich langfristig erweiterten Kreis von „Aktivschnecken“.

Die Wahlen für die Arbeitskreisvorsitzen und Stellvertreter/in ergaben folgendes Ergebnis:

Gastronomie: **Elisabeth Späthling (Vorsitzende)**
Axel Jungmann (Stellvertreter)
(Beisitzer nur für den Anfang: G. Tremel)

Erzeuger und Lebensmittelhandwerker: **Monika Tremel (Vorsitzende)**
Kathrin Knüpfer (Stellvertreterin)
Lothar Müller (Stellvertreter)
(Beisitzer nur für den Anfang G. Tremel)

Bitte beachten Sie auch die zusätzlich mit der Schneckenpost verschickten „Neuigkeiten zum Genussführer“!

Auch unsere **„EDV-Abteilung“** wird erweitert – ein diesbezügliches Treffen unserer Spezialisten findet noch statt und wir hoffen durch neue Möglichkeiten und Strukturen (z.B. ein internes Internetforum) die Kommunikation untereinander zu vereinfachen und organisatorische Angelegenheiten effektiver zu gestalten.

Ein Dankeschön an dieser Stelle allen bisher Beteiligten!

Rezept des Monats

An dieser Stelle stand in der letzten Schneckenpost der Hinweis auf unser erstes Rezept des Monats, der „Olla-potrida-Suppe“. Heute verweise ich auf den **Suppenkoch des Monats**, den berühmten Fernsehkoch Alfons Schuhbeck. Wenn sie den nachfolgenden Pfeil... ▶ ...anklicken, landen Sie bei

einem kleinen Videofilm und sehen den berühmten Sternekoch bei liebevoller Zubereitung einer..
...Dosen-Tütensuppe, die - Originalzitat: „sehr gut schmeckt“ (Geschmacksverstärker sei Dank) und wir können lernen, wie man dieses Wunderwerk der Lebensmitteltechnik richtig kocht (das ist wohl an Peinlichkeit nicht mehr zu überbieten). Wohl bekomm's !
Weitere Informationen dazu auch noch auf der „ [Abgespeist-Seite](#)“ von „foodwatch“

Übrigens: Unser neues [Rezept des Monats](#) beschäftigt sich diesmal mit der Herstellung von Sülze im Allgemeinen und Bratwurstsülze im Speziellen!

Rückblick(e)

Auch in den vergangenen Wochen gab es natürlich die eine oder andere Veranstaltung, die durchgeführt wurde. Da war zum einen der **Besuch im Kloster Plankstetten**. Zwar musste zu Beginn der Veranstaltung eine unvorhergesehene organisatorische Hürde übersprungen werden, doch dann war es wohl noch sehr schön, wie mir berichtet wurde. Eine Nachbetrachtung dazu finden Sie hier...[»](#).

Ich persönlich durfte feststellen: Es lohnt sich, manchmal ein wenig früher aufzustehen! Unser morgendlicher Besuch beim **Großmarkt Nürnberg** hat wohl nicht nur mich begeistert und für ausgeschlafene Stimmung gesorgt! Was wir alles gesehen und gehört haben, das können Sie nachlesen – und zwar hier...[»](#) (übrigens mit Dia-Show!)

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

- Di. 04. August** Nach dem großen Erfolg unserer literarischen Tafelrunde im vergangenen Jahr gestalten wir auch unsere August **Tafelrunde** diesmal (koch)-literarisch. Ganz sicher werden Sie nach dieser Lesung „Sadd & Dsufriedn“ nach Hause gehen (auch Nicht-Nürnberger dürfen übrigens kommen!)...[»](#)
- Sa. 15. August** **Forsthaus Schweigelberg - Backofenfest - ausgebucht !**
- Sa. 22. August** Wein-Exkursionen haben immer was besonderes, denn da lässt sich Natur mit Genuss verbinden! Wir werden an diesem Tag unser Fördermitglied, das **Weingut Meier in Ulsenheim** besuchen und gemeinsam sehen, hören, spazieren gehen und schmecken. **Sollten genügend Anmeldungen**

eingehen, versuchen wir, einen Bus (für 18 Personen) zu organisieren – das kann aber noch nicht versprochen werden....»»

So. 20. September Regionale Schlachthöfe werden immer seltener! Wir haben glücklicherweise den **Metzger-Schlachthof in Fürth**. Den wollen wir besichtigen und anschließend kann auf dem Schlachthof-Fest das Gesehene noch „kulinarisch aufgearbeitet“ werden...»»

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

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](#)

-

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 Anmeldeöglichkeiten, 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.

Zum diesjährigen Staatsempfang zur Eröffnung der Bayreuther Festspiele gab es erstmalig Bratwürste - und zwar von unserem ▶ [Fördermitglied Klaus Lindner](#) von der ▶ [Metzgerei Lindner](#) in Pegnitz !!!

Herr Lindner schreibt uns dazu:

„Frau Merkel und Ihr Mann, Herr Sauer, waren sehr angetan von meinen Bratwürsten, die er vom letzten Jahr noch gut in Erinnerung hatte und auch wusste, dass 'der Lindner' sie gemacht hat. Und gestern hat Frau Merkel dann bei mir für den heutigen 'privaten Abend' 100 Bratwürste bestellt.

Auch in der Festspielzeitung war zu lesen:

„... mögen andere Festivals auf Schi Schi und Schampus setzen, bei uns gibt's nun mal Weißbier, Weißwürste und vor allem, Brodwärschd. Und alles von so exzeptioneller Qualität, dass selbst routinierte Champagnernasen sich hier genüsslich umorientieren.“

Also wenn das keine Auszeichnung und Ehre für unser Fördermitglied Klaus Lindner ist !

An dieser Stelle möchte übrigens ich (Peter Schubert) als gebürtiger Oberfranke auch mal ein wenig Werbung für meine Heimatregion machen, nachdem hier das Convivium Oberfranken leider etwas „zurückhaltend“ ist... Oberfranken ist nicht nur Weltrekordler in puncto Brauereidichte sondern auch bei der Metzgereidichte.

Und wie sagte Klaus Lindner bezüglich seiner unmittelbaren Umgebung (Pegnitz) neulich in einem Schreiben an uns:

„Mir ham ned nur den Bierwanderweg sondern auch den Bergwerksweg und den Bienenlehrpfad; und der Jakobsweg geht auch vorbei. Neben dem Grünwaldaltar gibt's auch eine Biobrauerei mit Gasthof usw.“

Also Schnecken: Auf nach Oberfranken!

PRESSEMITTEILUNG:

Unser Fördermitglied, die „► **Neumarkter Lammsbräu**“ nahm mit allen Mitarbeitern an der Auftaktveranstaltung der Rapunzel-Initiative „Genfrei gehen“ in Berlin teil.

Noch bis Ende Juli marschiert Joseph Wilhelm, Biopionier und Vorstand von Rapunzel Naturkost für eine genfreie Zukunft. In 38 Etappen wird er gemeinsam mit engagierten und prominenten Mitstreitern die 1.000 Kilometer von Berlin nach Brüssel zurücklegen.

Zur Auftaktveranstaltung am 18.06.2009 versammelte Dr. Franz Ehrnsperger, ebenfalls Biopionier der ersten Stunde, seine gesamte Mannschaft in Berlin. Zuhause in Neumarkt in der Oberpfalz stand die Brauerei an diesem Tag still. „Wir wollen ein deutliches Zeichen gegen Agrogentechnik setzen und dafür auch noch mehr Bewusstsein in der Öffentlichkeit schaffen“, erklärte Dr. Ehrnsperger diesen außergewöhnlichen Betriebsausflug an einem Werktag. Bereits 2007 hatte Dr. Ehrnsperger Joseph Wilhelm auf einer Etappe begleitet. Dieses Jahr hatten sich alle Mitarbeiter spontan dazu bereit erklärt, die „Genfrei Gehen“ Aktion ebenfalls aktiv zu unterstützen. Die Neumarkter Lammsbräu, die ausschließlich Bio-Rohstoffe verarbeitet, hatte bereits vor rund zwei Jahren mit dem Manifest gegen Gentechnik alle deutschen Brauereien aufgefordert, genmanipulierte Getreiderohstoffe konsequent abzulehnen. Mehr Infos unter www.bier-ohne-gentechnik.de.

Nach den rund 14 Kilometern wurde in Berlin Grünwald auf den erfolgreichen Start dieser wichtigen Protestveranstaltungen angestoßen – natürlich mit dem köstlichen Biobier der Neumarkter Lammsbräu.

Reim-blicke

Heute beende ich die Schneckenpost mit ► **Rainer Maria Rilke** (1875-1926). Aus seinem Gedichtzyklus „► **Die Sonette an Orpheus**“ habe ich das Sonett Nr. 13 ausgewählt. Im Gegensatz zu den Gedichten der letzten Schneckenpostausgaben ist es diesmal nicht der Kategorie „witzig-humorvoll-heiter“ zuzuordnen – aber etwas mehr Ernsthaftigkeit zwischendurch kann ja auch nicht schaden...

Es spricht mich an, weil es gewissermaßen ein „poetisches Geschmackserlebnis“ darstellt. Vielleicht ist es anfangs für den einen oder anderen nicht ganz so leicht zu lesen; doch versuchen Sie es mal mit mehreren Leseversuchen hintereinander! Lesen Sie es laut, lesen Sie es mit verschiedenen

Betonungen, spüren Sie, genießen Sie und Sie werden plötzlich die wohl gesetzten Worte „erschmecken“.

Voller Apfel, Birne und Banane,
Stachelbeere ... Alles dieses spricht
Tod und Leben in den Mund ... Ich ahne ...
Lest es einem Kind vom Angesicht,

wenn es sie erschmeckt. Dies kommt von weit.
Wird euch langsam namenlos im Munde?
Wo sonst Worte waren, fließen Funde,
aus dem Fruchtfleisch überrascht befreit.

Wagt zu sagen, was ihr Apfel nennt.
Diese Süße, die sich erst verdichtet,
um, im Schmecken leise aufgerichtet,

klar zu werden, wach und transparent,
doppeldeutig, sonnig, erdig, hiesig - :
O Erfahrung, Fühlung, Freude -, riesig!

*Rainer Maria Rilke
Die Sonette an Orpheus, XIII*

Mit lyrisch-sensorischen 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

