



# Slow Food® im Nordwesten

**April 2018 – September 2018**



**Der Mensch muss  
essen und trinken.  
Aber was?**

# Slow Food

- Slow Food ist eine weltweite Vereinigung, die sich für genussreiche Lebensmittel und für die Erhaltung regionaler Produkte und Speisen einsetzt, um die Geschmacksvielfalt zu bewahren.
- Slow Food engagiert sich für nachhaltige, artgerechte und sozial gerechte Produktionsbedingungen und eine Verarbeitung ohne künstliche Hilfsmittel.
- Slow Food vermittelt als Gastgeber auf gesellige Weise Wissen über Lebensmittel und deren ursprünglichen Geschmack und vereint Produzenten, Gastronomen, Händler und Verbraucher in einer Lobby für Geschmack.
- In regionalen Gruppen, den Convivien, spielt sich ohne Vereinsmeierei in mannigfachen Veranstaltungen das Leben des Vereins ab, bei dem Gäste zum Schnuppern, Schmecken und Kennenlernen immer herzlich willkommen sind.



## Willkommen

### Bodenhaftung

Alle Entchen fliegen- hoch! Alle Gänschen fliegen - hoch!

Alle Kaninchen- fliegen- hoch! Oder doch nicht?



# Bioland Hofrestaurant Voigt

Er hat in Hongkong gekocht, in Malaysia und New York. Er war Küchenchef im Burg-Hotel Dinklage und im Restaurant Ahrenshof in Bad Zwischenahn. 2014 übernahm Holger Oestmann mit seiner Partnerin Regina Droste das Bioland-Hofrestaurant in Syke. Das gastronomische Konzept setzt auf biologische Ernährung. Mindestens 70 % sind Bioprodukte und zudem größtenteils saisonal und regional. Fragen an Holger Oestmann.

## Warum haben Sie sich entschieden, ein Restaurant zu betreiben?

Meine Frau und ich wollten einen Erlebnissort zur Entschleunigung schaffen mit einer biologischen, abwechslungsreichen, fairen, kreativen Küche.

## Welche Motivation steckt hinter ihrem Restaurant?

Da wir beide leidenschaftliche Gastgeber sind, wollten wir etwas Besonderes ins Leben rufen.

Da ich selbst ein überzeugter und kreativer Koch bin, wollte ich wieder zu den Wurzeln des Handwerks zurück. Nach dem Motto „Von der Wurzel bis zur Blüte“ werden die Produkte der Natur so verarbeitet, wie sie gewachsen sind. Ohne Zusatzstoffe und andere Hilfsmittel.

## Wie wichtig für Sie sind regionale Produkte?

Da wir das erste Voll-Zertifizierte Bioland-Restaurant im Landkreis Diepholz sind, haben wir eine hohe Verantwortung gegenüber unseren Gästen und sind selbst eine hohe Verpflichtung, in der Beschaffung der Zutaten, eingegangen.

Ein Teil unseres Gemüses bekommen wir direkt ab Hof der „Frische Kiste“, aus unserem Bauerngarten viele Kräuter und seltene Gemüsearten, die wir selbst anbauen. Andere Grundprodukte kommen direkt aus der Region - Wildkräuter aus Henstedt, Rindfleisch aus Varel, Milchprodukte aus Lilienthal usw.

## Welche Spezialitäten bieten sie an?

Spezialitäten bieten wir so nicht an im Restaurant, sondern vertrauen der Natur, der Jahreszeit, der Kreativität und erschaffen aus diesem Mix unsere jahreszeitlichen Spezialitäten.

## Kinder sind die Kunden von morgen. Wie führen Sie Kinder an den Geschmack heran?

Wir haben in unserem Hause keine extra Kinderkarte. Die Kleinen wählen wie die Großen aus der Speisekarte aus und wir bereiten dann die Speisen kindgerecht zu.

## Gibt es Besonderheiten, Ereignisse oder Auszeichnungen, auf die Sie hinweisen möchten?

Das Restaurant ist eine wieder aufgebaute Durchfahrtscheune



aus dem Jahr 1714 mit Kunstobjekten aus der Hand der Künstlerin Regina Droste. Ein besonderer Schwerpunkt ist die Vielfalt der kreativen veganen und vegetarischen Gerichte, wobei es daneben eine reichliche Auswahl von Fleisch- und Fischgerichten gibt.

Eine besondere Empfehlung ist unser Sonntagsbrunch von 10 Uhr bis 13 Uhr, der nur mit Reservierung möglich ist.

Wir werden seit 2017 im Slow Food-Genussführer empfohlen. Ich bin Gründungsmitglied des Vereins „Genussland Bremen Niedersachsen e.V.“ und Mitglied bei den „Green Chefs“.

## Bioland Hofrestaurant Voigt

An der Wassermühle 18, 28857 Syke-Gessel, Tel. 04242-8363  
<http://biohofrestaurant-voigt.de>



# Café und Restaurant Wilde Triebe

Im Internet wird das Essen mit Sterneniveau verglichen. „Trendig, puristisch und ideenreich sind in dem sanierten, über 150 Jahre alten ehemaligen Bahnhofsgebäude Kunst und Kulinarik vereint“ schreibt der Michelin-Führer.

Das Ambiente ist der kreativen Hand des Künstlers Johannes Trieb entsprungen. Selbst das Geschirr stammt aus den Händen des Künstlers, der hier im Garten sein Atelier mit Töpferwerkstatt hat. Fragen an die Gastgeberin Hanna Börger.

## Warum haben Sie sich entschieden, ein Restaurant zu betreiben?

Es war schon immer ein Traum von mir, selbstständig zu sein. Ich bin sehr froh, dass ich meine Ideen in meinem eigenen Restaurant verwirklichen kann.

## Welche Motivation steckt hinter ihrem Restaurant?

Ich möchte eine Atmosphäre wie zu Hause schaffen und dabei ehrliches und gutes Essen mit regionalen und saisonalen Produkten anbieten. Bei uns soll sich jeder Gast willkommen und wohl fühlen.

## Wie wichtig für Sie sind regionale Produkte?

Sehr wichtig!! Ich bemühe mich regional und saisonal einzukaufen. Wir bekommen z.B. Kartoffeln und Eier von Bauern aus der Region, im Frühjahr den Spargel von regionalen Bauern und im Sommer Gemüse vom Gemüsebauer.

## Welche Spezialitäten bieten sie an?

Wir haben eine kleine Speisekarte mit etwa vier bis fünf Vorspeisen, Hauptgänge und Desserts. Unsere Hauptgänge bestehen immer aus mindestens einem gekochten oder geschmorten Fleischgericht, z.B. Rinderbäckchen oder Rinderschulter, einem kurz gebratenen Fleischgericht, z.B. Rinderfilet oder Kalbsrücken, einem



Fischgericht, z.B. Skrei oder Loup de mer, sowie einem vegetarischen Gericht, z.B. selbstgemachte Gnocchi oder frisches winterliches Gemüse.

## Kinder sind die Kunden von morgen. Wie führen Sie Kinder an den Geschmack heran?

Auch für Kinder kochen wir frisch und versuchen Gerichte aus der Speisekarte zusammenzustellen. Zum Beispiel schneiden wir den Fisch in kleine Stücke und machen daraus Fischstäbchen.

Die klassischen Nudeln mit Tomatensauce, die wir z.B. mit den selbstgemachten Gnocchi und selbstgemachter Tomatensauce anbieten, kommen ebenfalls immer gut an.

## Gibt es Besonderheiten, Ereignisse oder Auszeichnungen, auf die Sie hinweisen möchten?

Neben gutem Essen haben wir auch samstags und sonntags Kaffee und Kuchen. Gerade bei schönem Wetter kann man auf unsere Terrasse die ein oder andere Tasse Kaffee oder Tee mit hausgebackenem Kuchen genießen.

Als tolle Auszeichnung sehen wir unsere Erwähnung im Gastronomieführer Michelin, welches uns sehr stolz macht. Auch über die jährliche Auszeichnung des Slow Food-Genussführers freuen wir uns sehr.

## Café und Restaurant Wilde Triebe

Am Sutthausener Bahnhof 5, 49082 Osnabrück  
Tel. 0541-60079033, [www.wilde-triebe.de](http://www.wilde-triebe.de)



# Slow Food Bremen

## Genussland Bremen

Wir hatten im Veranstaltungskalender im Sommer 2016 schon einmal über diesen, im Zusammenhang mit der Biostadt Bremen im Herbst 2015 gegründeten Verein Genussland Bremen Niedersachsen e.V., berichtet. Der Verein hat sich weiterentwickelt und umfasst mittlerweile über 50 Mitglieder in Bremen und umzu.

Die Mitglieder kommen aus allen Regionen Bremens und Niedersachsens, von Göttingen bis Osnabrück. Ihr findet sie auf der Website des Vereins: [www.genussland-bremen-niedersachsen.de](http://www.genussland-bremen-niedersachsen.de). Hier noch einmal die wichtigsten Informationen über den Verein:

Der Verein dient der Förderung und Bewahrung der regionalen Ess- und Genusskultur. Er steht für eine nachhaltige, gesunde, handwerkliche und bezahlbare Erzeugung und Verarbeitung von Lebensmitteln sowie deren Verbreitung in Handel und Gastronomie.

Die gesteckten Ziele Bio, fair, regional, saisonal und handwerklich sollen erreicht werden durch:

- Förderung der Information und des Meinungsaustausches zwischen Erzeugern, Verarbeitern, Händlern, Gastronomen und Verbrauchern durch Bildung eines Netzwerks.
- Förderung des individuellen Verständnisses und der öffentlichen Meinungsbildung zur Regionalität und Nachhaltigkeit in der Gastronomie, im Handel und in der Lebensmittelerzeugung und -verarbeitung.
- Die Personalaus- und -weiterbildung der Mitgliedsbetriebe.
- Eigene Projekte und Veranstaltungen zu Fragen der Ökologie und Nachhaltigkeit, insbesondere zur ökologischen Landwirtschaft, einer umweltgerechten Fischerei und Jagd, zum Bereich der Verarbeitung und des Vertriebs von ebensolchen Erzeugnissen sowie zu einem umwelt- und gesundheitsbewussten Ernährungs- und Verbraucherverhalten.
- Verwendung eines gemeinsamen Erkennungszeichens und Schriftzuges.

Die Geschäftsordnung des Vereins setzt Kriterien fest, die zum Tragen des Logos berechtigen. Diese Kriterien beziehen sich u.a. auf den Einsatz biozertifizierter sowie regionaler Produkte. Die Einhaltung der gesetzten Maßstäbe ist auf eigene Kosten nachzuweisen.



# Slow Food Diepholz

## SOLAWI – Gemeinschaft von Bauern und Verbrauchern

In dem Maße, in dem die konventionelle Landwirtschaft rationalisiert und industrialisiert wird, ruft sie fantasievolle Gegenaktivitäten hervor. Eine spannende Entwicklung sind dabei Projekte unter dem Titel „Solidarische Landwirtschaft – SOLAWI“. Im Bereich des Conviviums Diepholz geht gerade die SOLAWI Hollerhof in Donstorf bei Barnstorf an den Start.

Das Konzept einer SOLAWI: Es bildet sich eine feste Gruppe von Abnehmern um einen Hof, die dessen Existenz sichert, indem sie deren Produkte abnimmt. Die Mitglieder zahlen einen festen monatlichen Beitrag, so dass die Hofbetreiber übers Jahr stabil kalkulieren können. Die Mitglieder teilen sich die Ernte des Hofes. Sie erleben die einzelnen Schritte der bäuerlichen Arbeiten, können erfahren, wie ihre Lebensmittel hergestellt werden und, wenn es ihr eigenes Lebensmodell erlaubt, in Teilen auch selbst aktiv mitarbeiten.

In Donstorf ist es Hildegard Stubbe, die auf dem Familienhof, der lange vorwiegend Kartoffeln, auch in Demeter-Qualität, produziert, ein paar Hektar für Gemüseanbau als SOLAWI zur Verfügung stellt. Mit einer kleinen, rein weiblichen Initiativgruppe hat sie schon 2017 die wesentlichen Vorarbeiten geleistet, erste Probepflanzungen vorgenommen und zu Infoveranstaltungen eingeladen.

Kürzlich wurde ein Verein „Solawi Hollerhof“ gegründet, dessen Mitglieder den Hof nun tragen werden. Der Verein hat bereits ge-

nügend Mitglieder, so dass praktische Arbeit beginnen kann. Die Mitgliederbasis muss langfristig aber erweitert werden, damit sich das Projekt trägt. „Wir sind eine bunte Gemeinschaft von Menschen aus unterschiedlichsten beruflichen und politischen Zusammenhängen, die eine gemeinsame Idee elektrisiert: Wir wollen eine andere Landwirtschaft und sind bereit, dafür etwas zu tun“, heißt es in einer Broschüre des Vereins. Zunächst wird Gemüse angebaut, eine Erweiterung zu Hühnern und auch Schweinen ist angedacht. Der Hollerhof hat bereits einen Online-Auftritt: [www.solawi-hollerhof.de](http://www.solawi-hollerhof.de).

Im Gebiet unserer Convivien arbeiten bereits mehrere Solawis. Unter [www.ernte-teilen.org](http://www.ernte-teilen.org) gibt es eine bundesweite Karte, die ihre Lage anzeigt. Die meisten Höfe besitzen einen Online-Auftritt. Prominente Beispiele, die auch noch Mitglieder aufnehmen, sind die Solawi Oldenburg und der Pentehof bei Osnabrück. Auch im Großraum Vechta gibt es seit 2017 die Solawi Wilhelminenhof in Bakum von Angelika und Michael Balz, die noch Teilnehmer suchen. Ihr Betrieb war bereits Archehof der GEH (Gesellschaft zur Erhaltung alter Haustierrassen). Die mittlerweile 40 Mitglieder beziehen deshalb sowohl eine breite Palette an Fleischprodukten als auch Gemüse und Obst, besonders Äpfel.

Für bewusste Esser ist das Solawi-Prinzip eine gute Möglichkeit, Lebensmittel nicht nur in bester Qualität zu beziehen, sondern auch eine enge Beziehung zum Produzenten zu pflegen. Regionalität ist dabei automatisch Standard. Am 25. Mai lädt Slow Food Diepholz zum Essen aus dem Gemüseprogramm der Solawi ins Gasthaus Hiberler ein: Vom Hollerhof frisch auf den Tisch (siehe S.23).



# Slow Food Oldenburg

## Geschmackswechsel

Nach 28 Jahren übergeben am 1. September Andrea und Stefan Aufleger ihr Hotel & Restaurant Tafelfreuden einem neuen Team. Im Restaurant Tafelfreuden gründete sich am 28. Januar 2000 Slow Food Oldenburg. Seitdem fanden neben manchen Stammtischen viele unterschiedliche Veranstaltungen mit Slow Food-Mitglied Stefan Aufleger statt.

Mit deutlich über 30 Teilnehmern starteten wir im Oktober 2000 mit der Veranstaltung „Rin in die Kartoffeln“, in der alte, seltene Kartoffelsorten mit Gernot Riedl in kleinen Gerichten probiert werden konnten.

Unvergessen ist die Aktion „3 Gänge für 5 Euro“, die bewies, dass gutes Essen nicht unbedingt teuer sein muss und über die bundesweit berichtet wurde. Sehr nett war auch die freundliche Übernahme des Restaurants durch den Kinderkochklub, der fein essen ging. Dass die jungen Wilden natürlich auch kochen und servieren wollten, war klar. Auch das 10-jährige Bestehen des KiKoKlubs wurde dann im Tafelfreuden gefeiert.

Ein Highlight war sicher auch die Küchenparty zum 10-jährigen Bestehen des Conviviums, die im gesamten Restaurant stattfand. Viele weitere Veranstaltungen, vom Weinseminar bis zur Olivenölverkostung fanden im Tafelfreuden statt. Beim Genuss im Nordwesten in Cloppenburg eröffnete Aufleger mit dem Kinderkochklub das erste Kinderrestaurant - ein großer Erfolg.



Kochkurs „3 Gänge für 5 Euro“ mit Stefan Aufleger



Das Kinderrestaurant beim GENUSS IM NORDWESTEN im Museumsdorf Cloppenburg mit Stefan Aufleger war ein voller Erfolg

Das Restaurant Tafelfreuden wird auch im Slow Food-Genussführer empfohlen.

Das neue Team kennt das Tafelfreuden. Clarissa und Malte Ibbeken Heinemann haben vor Jahren ihre Ausbildung im Tafelfreuden absolviert, um dann in Norddeutschland weitere Erfahrungen zu sammeln. Ricardo Heinemann arbeitete als Schülerpraktikant im Tafelfreuden. Gemeinsam bestritten die Junggastronomen erfolgreich die Sat1-TV-Kampagne „Karawane der Köche“, um sich anschließend mit ihrem Food-Truck als „Geschmacksträger“ selbstständig zu machen.

## Tafelfreuden ausgezeichnet

Der Deutsche Industrie- und Handelskammertag in Berlin verlieh dem Hotel und Restaurant Tafelfreuden im Bundesfinale den IHK-Bildungspreis für Betriebe mit unter 50 Mitarbeitern verliehen. In der Laudatio hieß es, „soziale Verantwortung und ein ganzheitlicher Anspruch in der Unternehmenskultur gehören im Tafelfreuden zum Standard, sowohl in der Mitarbeiterführung als auch im nachhaltigen Umgang mit Ressourcen“.

Das Tafelfreuden erfahre „eine hohe Akzeptanz bei den Gästen, auch wenn die Dienstleistung einmal nicht ganz optimal gelingt; seit 1990 werden hier auch Menschen mit Migrationshintergrund - zurzeit Brasilien, Spanien, Bulgarien, Irak und Russland - erfolgreich in den Berufen Hotelfach, Restaurantfach, Fachkraft Gastgewerbe und Küche ausgebildet“.

Slow Food Oldenburg gratuliert.

# Slow Food Osnabrück

## Milchwirtschaft heute – kein Grund zum Feiern

Slow Food Osnabrück beschäftigt sich schon lange mit dem Thema Milch. Besuche bei Produzenten haben zum Einen die wirtschaftlichen Probleme der Milchbauern aufgezeigt, zum Anderen aber auch die Möglichkeit, sich dem wirtschaftlichen Druck der großen Molkereien durch Selbstvermarktung und Milchveredelung zu entziehen. Auch die Selbstvermarkter sind immensen betriebswirtschaftlichen Belastungen ausgesetzt. Wenige Verbraucher sind selten bereit, die höhere Qualität monetär zu honorieren und



bürokratische Belastungen, wie etwa die neue Düngeverordnung, werden für kleinere Betriebe immer aufwendiger und kaum mehr leistbar.

Dieses Jahr wird am 1. Juni zum 61. Mal der Tag der Milch begangen. Ein Anlass für Slow Food Osnabrück sich mit einem Dokumentarfilm und einer Podiumsdiskussion diesem Jubiläum kritisch zu nähern und damit auseinander zu setzen. Das Jubiläum wird von der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) in dreißig Ländern veranstaltet, um Milch als natürliches und gesundes Getränk zu bewerben. Wenn auch die Molkereindustrie versucht, in unseren Köpfen eine Bullerbü-Idylle mit glücklichen Kühen zu inszenieren, sieht die Realität leider völlig anders aus. Die Milchviehhalter stehen unter immensem wirtschaftlichem Druck, die Milchkühe sind zu Hochleistungsaggregaten gezüchtet worden und die milchverarbeitenden Molkereien haben mehr Ähnlichkeit mit Raffinerien und anschließender Chemosynthese als mit Lebensmittelherstellung.

Der Erzeugerpreis für Milch betrug 1990 0,32 €/kg Milch, 26 Jahre später, also 2016, betrug der Milchpreis trotz Preissteigerung- etwa 52%<sup>1</sup> - nur noch 0,27 €/kg Milch<sup>2</sup>. Die Betriebe mit Milchkuhhaltung in Deutschland gingen in dem Zeitraum von etwa 292.000 auf 69.000<sup>3</sup> zurück. Milch ist ein knallhart kalkulierter Rohstoff geworden, die benötigten Futtermittel und die Endprodukte werden weltweit gehandelt und der Milchbauer kommt dabei unter die Räder. Und der Verbraucher? In unseren Supermärkten werden die Schrankreihen mit Milchprodukten immer länger, aber sind diese in der Regel überzuckerten oder fettreichen Produkte noch das, was dem Bild des Glases gesunder Milch aus der Werbung entspricht? Eine steigende Weltbevölkerung muss mit Proteinen versorgt werden, aber ist der Export von Milchpulver nach Afrika bei gleichzeitiger Zerstörung dortiger Strukturen der richtige Weg? Müssen in Südamerika Regenwälder abgeholzt werden, um das Kraftfutter für unsere Turbokühe wachsen zu lassen? Über diese Fragen wollen wir am 1. Juni in der Lagerhalle in Osnabrück diskutieren (Siehe S. 26). Wir werden mit Sicherheit keine befriedigenden Lösungen finden, aber wir können Nachdenklichkeit wecken und damit vielleicht auch das persönliche Konsumentenverhalten beeinflussen. Unter Beachtung der Slow Food-Kriterien ‚Gut - Sauber - Fair‘ können wir uns ein bisschen gegen diesen allgemeinen Trend stemmen und damit regionale Produzenten unterstützen.



- 1 Finanztools [www.finanz-tools.de/inflationsrechner-preissteigerung.php](http://www.finanz-tools.de/inflationsrechner-preissteigerung.php)
- 2 Milch Industrie Verband 'Milchwirtschaft auf einen Blick' – Stand September 2017
- 3 Statista <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/153056/umfrage/anzahl-der-milcherzeugenden-betriebe-in-deutschland-seit-2000/>

# Veranstaltungen

Ein Hinweis in eigener Sache: Viele Veranstaltungen sind schon oft früh ausgebucht. Melden Sie sich deshalb möglichst zeitig - und wenn nicht anders angegeben - beim veranstaltenden Convivium an. Herzlich willkommen!

## April

---

### Bremen

Dienstag, 3.4.2018, 19.30 Uhr

#### Schneckenreffen für Mitglieder und Neugierige

Wir stellen unser neues Programm vor.

Ort: Restaurant Ständige Vertretung, Böttcherstraße, 28195 Bremen, Tel. 0421-320995

### Alle Convivien

Donnerstag, 5.4. bis Sonntag 8.4.2018

#### 12. Slow Food Messe

Unter dem Leitmotto von Slow Food Gut - Sauber - Fair präsentiert sich zum 12. Mal der „Markt des guten Geschmacks“ in Stuttgart. 500 Genusshandwerker aus ganz Europa präsentieren auf der Leitmesse von Slow Food Deutschland eine einzigartige Vielfalt regionaler, traditionell handwerklich hergestellter Spezialitäten.

Aktuelle Informationen auf den Seiten der Messe: [www.messe-stuttgart.de/slowfood](http://www.messe-stuttgart.de/slowfood) und auch auf der Homepage von Slow Food Deutschland [www.slowfood.de](http://www.slowfood.de).

Ort: Messe Stuttgart, Flughafenrandstraße/Flughafen, 70629 Stuttgart



### Oldenburg

Dienstag, 10.4.2018, 18 Uhr

#### Feinschmecker-Käse

Auf dem Hof von Erwin und Christa Haverkamp dreht sich alles um Käse. Und um 40 Kühe, 70 Schafe und zwölf Ziegen, die den Rohstoff hierfür liefern. Aus deren Milch stellen die Haverkamps in ihrer eigenen Hofkäserei Käse, Frischmilch, Joghurt und Quark her. Im letzten Jahr wurde die Käserei auf dem Hof in Hude-Hurrel 25 Jahre alt.

2002 haben wir die Haverkamps zum ersten Mal besucht. Was hat sich in der Zwischenzeit alles geändert? Das Geschäft läuft gut und in der Käserei arbeiten mittlerweile vier Teilzeitkräfte. 2011 wählte das Genuss-Magazin „Der Feinschmecker“ die Hofkäserei Haverkamp sogar zu den besten Käseproduzenten Deutschlands. Na, das ist doch wieder einen Besuch wert!

Wir werden uns informieren, beim Melken zuschauen und anschließend bei einem kleinen Imbiss entspannen.

Wer eine Mitfahrgelegenheit anbieten kann oder benötigt, melde sich bitte bei der Anmeldung.

Ort: Haverkamp's Hofkäserei, Vossbarg 3, 27798 Hude-Hurrel

Kosten: 6 €

Max. Teilnehmer: 20

Verbindliche Anmeldung bis zum 6. April bei Klaus Ruwisch, Tel. 0441-32299 oder E-Mail [oldenburg@slowfood.de](mailto:oldenburg@slowfood.de)

### Diepholz

Mittwoch, 11.4.2018, 16-18.30 Uhr

#### 7 Jahre Kinderkochclub Kiko NoMoor

Wir möchten Schülerinnen und Schülern im Alter von 10 bis 13 Jahren den Spaß am Kochen vermitteln. Gekocht wird mit „guten“, frischen möglichst auch fair gehandelten Produkten. Ansonsten verwenden wir möglichst regionale und saisonale Lebensmittel. Zum siebten Geburtstag sind auch alle Ehemaligen herzlich eingeladen!

Die Veranstaltung wird vom Jugendtreff NoMoor in Kooperation mit der Lise-Meitner-Schule und Slow Food Diepholz durchgeführt.

Ort: Küche vom Jugendtreff NoMoor

Kosten: 3 € pro Person

Max. Teilnehmerinnen und Teilnehmer: 12

Informationen und weitere Termine beim Jugendtreff, Tel. 0421-561370

## Bremen

Dienstag, 17.4.2018, 16-19 Uhr

### Via Campesina

La Via Campesina („der bäuerliche Weg“) ist eine internationale bäuerliche Bewegung aus mehr als 100 Kleinbauern-, Landarbeiter-, Landlosen- und Indigenenorganisationen mit rund 200 Millionen Mitgliedern. In Deutschland gehört die Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft (AbL) dazu.

Die Via Campesina vertritt das Konzept der Ernährungssouveränität. Sie setzt sich für eine umweltfreundliche, kleinbäuerliche Landwirtschaft ein, die in erster Linie die Versorgung der lokalen Bevölkerung sicherstellen soll, für Landreform und gegen Landraub und gegen den Einsatz von Gentechnik.

Obwohl schon 1993 gegründet, ist es Via Campesina erst 2012, gemeinsam mit anderen zivilgesellschaftlichen Organisationen, gelungen, die Vereinten Nationen von einem Handlungsbedarf zu überzeugen. Der UN-Menschenrat hat 2012 beschlossen, eine Arbeitsgruppe mit dem Mandat einzurichten, eine Erklärung über die Rechte von KleinbäuerInnen und anderen Menschen, die in ländlichen Regionen arbeiten, zu verhandeln, zu entwerfen und dem Menschenrechtsrat zu übermitteln. Leider hat sich die Europäische Union gegen diesen Prozess ausgesprochen und die Notwendigkeit dieser Erklärung in Frage gestellt.

Viele Gruppen in Europa nutzen den traditionellen weltweiten Via Campesinatag am 17. April, um auf die Probleme der KleinbäuerInnen und das Verhalten der EU hinzuweisen.

Geplant sind Mitmachaktionen der einzelnen beteiligten Gruppen auf dem Ziegenmarkt im Steintor. Slow Food Bremen wird sich um das leibliche Wohl im Sinne einer „Teller statt Tonne“-Aktion kümmern. Näheres dazu im entsprechenden Newsletter.

Ort: Wird im Newsletter bekanntgegeben.

## Oldenburg

Mittwoch, 18.4.2018, 19 Uhr

### Essen gehen im Ammerland

Diesmal werden wir das im Slow Food-Genussführer eingetragene Restaurant, den „Spieker“ im Heimatmuseum Bad Zwischenahn, besuchen und den Ammerländer Schinken in verschiedenen Variationen genießen.

Ort: Spieker, Am Hogen Hagen 4, 26160 Bad Zwischenahn,

[www.spieker-gaststaette.de](http://www.spieker-gaststaette.de)

Max. Teilnehmer: 20

Anmeldungen bis zum 15. April an Jan-Gerd Deetjen,

Tel. 04403-2068, Gert-Peter Bröhl, Tel. 04403-2057 oder per E-Mail [gert-peter.broehl1@ewe.net](mailto:gert-peter.broehl1@ewe.net)

## Bremen

Samstag, 21.4.2018, 11-14 Uhr

### 14. Bremer Scheerkohltag

Auch in diesem Jahr wird Slow Food Bremen den Bremern und Butenbremern mit seinem Scheerkohltag dieses inzwischen in die „Arche des Geschmacks“ aufgenommene Frühjahrsgemüse in diversen leckeren Versionen präsentieren. Natürlich soll diese Veranstaltung auch wieder Werbung für den Slow Food-Gedanken sein. Es werden noch engagierte Helferinnen und Helfer benötigt. Bitte unter 0421-443107 melden.

Ort: Markt Domshof, Bremen Zentrum

## Bremen

Sonntag, 22.4.2018, 15 Uhr

### Einsalzen und Räuchern - Der Stinte Workshop

Taugen eigentlich nur Sardinen und Sardellen zum Einsalzen und Räuchern? Das finden wir heraus und haben bei Sigrid Zeidler 10 kg Weserstinte bestellt. Wir treffen uns um 15 Uhr bei den Lauterbachs und bereiten die Stinte zur weiteren Verarbeitung vor, dann wird geräuchert und eingesalzen. Da die Salzstinte etwa ein halbes Jahr fermentieren müssen, wird die Verkostung des Ergebnisses erst im Herbst mit einer großen Querverkostung stattfinden können. Die Rauchware werden wir uns aber ofenfrisch schmecken lassen.

Ort: Familie Lauterbach, Karl- Marx- Str. 72, 28279 Bremen,

Haltestelle: Bus 51, Senator-Theil-Str.

Kosten: 20 €, Gäste 25 €, exkl. Getränke; Bezahlung bis zum 16. April an Uwe Hinck, IBAN DE89 2905 0000 2002 1024 94,

Bremer Landesbank; Kennwort: Stinte

Anmeldung unter [bremen@slowfood.de](mailto:bremen@slowfood.de)



## Osnabrück

Donnerstag, 26.4. bis Sonntag, 29.4.2018

### Slow Food Küche in einer Hotelkette - Wie geht das?

Antworten darauf bekommen wir von Thomas König, dem Chefkoch in Ludwigs Restaurant im Dorint Hotel Bad Brückenau und Mitglied der Slow Food Chef Alliance.

Nach individueller Anreise am Donnerstag werden wir uns abends bei einem gemeinsamen regionalen 4-Gang-Menü erste Eindrücke verschaffen, wie sich diese Küche entwickelt hat. Am Freitag besuchen wir mit Herrn König einige Produzenten der Region. Im Angebot finden sich zum Beispiel Bio-Leberkäse und Rhöner Coppa nach Hausrezept, knusprige Butterwaffeln oder heimische Bienenwaben mit bestem Honig, dazu selbstgebackenes Heu-Brot und saisonale Pralinen-Kreationen. Unterschiedliche regionale Tierrassen und Pflanzensorten sowie Rezepturen garantieren die Vielfalt auf dem Teller. Abends genießen wir gemeinsam die eingekauften kulinarischen Schätze, dazu passt sicher ein Frankenwein.

Der Samstag steht zur freien Verfügung, um z.B. das Staatsbad-Ensemble, dessen Ursprung im Jahre 1747 liegt, zu genießen.

Ort: Dorint Resort & Spa Bad Brückenau,  
Heinrich-von-Bibra-Straße 13, 97769 Bad Brückenau,  
<https://hotel-bad-brueckenau.dorint.com/de>

Kosten: 653 € (2 Personen bei Unterbringung im Doppelzimmer) bzw. 460 € (1 Person bei Unterbringung im Einzelzimmer).

Der Preis enthält Frühstück an drei Tagen, 4-Gang-Menü am Anreisetag, Produzentenbesuche (Fahrten mit eigenen PKWs) mit Verkostungen und anschließendem Menü am Freitag, Abendessen vom Büffet inkl. Aperitif am Samstag. Individuelle An- und Abreise mit dem eigenen PKW.

Informationen und Anmeldung bis zum 12. März bei Beate Fischer, Tel. 0172-5314013 oder per E-Mail [beate.fischer@gmail.com](mailto:beate.fischer@gmail.com)

## Diepholz, Bremen, Oldenburg

Samstag, 28.4.2018, 11 Uhr

### Brotbacken im historischen Lehmofen

Zum Gasthaus Hibbeler in Rechtern gehörte in früherer Zeit, wie auf den Dörfern üblich, ein Bauernhof mit Backhaus, das jüngst renoviert wurde und uns zum traditionellen Brotbacken zur Verfügung steht. Unter Anleitung können die Teilnehmer ein eigenes Brot ansetzen und backen. Material wird gestellt. Wer seinen eigenen Teig mitbringen will, ist herzlich dazu eingeladen. Mittags gibt es ein Eintopfgericht aus dem Lehmofen.

Ort: Gaststätte Hibbeler in Rechtern 6, 49406 Barnstorf

Kosten: 25 €

Mind. Teilnehmer: 15, Max. Teilnehmer 25

Anmeldungen bis zum 20. April bei Ulrike Westermann,  
Tel. 0151-15686182

## Osnabrück

Montag, 30.4.2018, 19 Uhr

### Stammtisch Osnabrück

Regelmäßig treffen sich die Mitglieder von Slow Food Osnabrück und Interessierte, um Veranstaltungsideen zu entwickeln oder Empfehlungen und Erfahrungen auszutauschen. Nichtmitglieder sind stets herzlich willkommen. An diesem Abend treffen wir uns im Restaurant „Wilde Triebe“. Hier verwöhnen uns Hanna Börger und Stephan Hornig mit ihrem Team. Ihre Küche ist im bundesweiten Slow Food-Genussführer als eines von zwei Restaurants in Osnabrück aufgenommen worden.

Eine Anmeldung ist nicht erforderlich.

Ort: „Wilde Triebe“, Am Sutthausener Bahnhof 5, 49082 Osnabrück,  
[www.wilde-triebe.de](http://www.wilde-triebe.de)

## Mai

## Bremen

Dienstag, 1.5.2018, 19.30 Uhr

### Schneckenreffen für Mitglieder und Neugierige

Ort: Restaurant Ständige Vertretung, Böttcherstraße,  
28195 Bremen, Tel. 0421-320995

## Alle Convivien

Samstag, 5.5. und Sonntag, 6.5.2018, 10-18 Uhr

### 20. Olivenabholtag in Wilstedt

Zum 20-jährigen Jubiläum der Olivenölkampagne in Wilstedt lädt arteFakt ein. Jahr für Jahr startet im April mit dem Eintreffen der neuen Ernte die sogenannte Olivenöl-Kampagne, eingeläutet durch die Olivenöl-Abholtag in Wilstedt. Im ganzen Dorf präsentieren dutzende Aussteller ihre Waren. Slow Food Bremen ist mit einem Informationsstand dabei.

Ort: arteFakt, Am Bogen 5, 27412 Wilstedt (nahe Bremen),  
[www.artefakten.net](http://www.artefakten.net)



**Diepholz, Bremen**  
Sonntag, 6.5.2018, 10 Uhr

### **Fahrradtour zum Olivenölabholtag**

Wir fahren gemütlich von Bremen nach Lilienthal entlang der Wörpe über Grasberg durch das Wilstedter Moor ca. 30 Kilometer nach Wilstedt zum Olivenölabholtag, wo uns ein umfangreiches Besichtigungsprogramm mit vielen Leckereien erwartet.

Treffpunkt: Universum, Wiener Str. 1a, 28359 Bremen  
Anmeldung bei Hans Schüler, Tel. 01575-0318407 oder per E-Mail [diepholz@slowfood.de](mailto:diepholz@slowfood.de)

**Oldenburg, Bremen**  
Sonntag, 6.5.2018, 11-18 Uhr

### **8. Ölmühlentag**

Der Slow Food-Unterstützer Wesermühle lädt zum ersten Mal am neuen Standort, in der Windmühle in Thedinghausen Wulmstorf zum Ölmühlentag ein.

Es gibt zum Beispiel Büffelkäse, Pizza aus dem Holzbackofen und leckere Torten und Kaffee von netten Menschen vom Dorfverein, Bratwurst, Eis, Honig, Pralinen und Wein, Produkte der ansässigen Mosterei und natürlich reichlich Öle zum Verkosten. Viele andere Köstlichkeiten, wie man es von den vielen vorangegangenen Ölmühlentagen kennt, kommen noch dazu. Selbstverständlich gibt es wieder eine Kunstausstellung im Mühlengebäude - die Gelegenheit, das alte Gemäuer in Augenschein zu nehmen.

Für Kinder gibt es einen großen Sandhaufen und viele andere Beschäftigungen

Ort: Wesermühle, Mühlenweg 34, 27321 Thedinghausen-Wulmstorf, [www.wesermuehle.com](http://www.wesermuehle.com)

**Bremen**  
Sonntag, 13.5.2018, 18 Uhr

### **Das Peter und der Wolf-Dinner**

Dieses Mal werden wir uns nach dem phänomenalen Labskaus-Dinner mit Jonny Glut einem weiteren musikalischen Thema widmen: Sergei Prokofiev's Märchen „Peter und der Wolf“.

In dem Werk werden alle Protagonisten mit einem eigenen musikalischen Thema vorgestellt. Zu jedem dieser Themen wird es einen eigenen Gang aus Lüka Lübkes Märchenküche geben. Einige Über-raschungen sind noch in Planung.

Ort: Marie Weser, Am Niedersachsendamm 20a, 28215 Bremen, [www.marieweser.de](http://www.marieweser.de)

Kosten: 50 € inkl. Amuse gueule und Aperitif; exkl. Getränke  
Anmeldung und Zahlung im „Marie Weser“, Tel. 0421-89 823636, E-Mail: [essen@marie-weser.de](mailto:essen@marie-weser.de)

**Oldenburg**  
Mittwoch, 16.5.2018, 19 Uhr

### **Essen gehen im Ammerland**

Heute treffen wir uns, um auf dem alten „Klosterhof in Jürden-erfeld“ den selbst angebaute Spargel zu genießen. Wer Lust und Laune hat, kann ca. 2 Stunden vorher schon auf der hofeigenen Swin-Golf-Anlage eine Runde spielen.

Ort: Klosterhof Jürden, Jürdenfelder Str. 2, 26345 Bockhorn, [www.swin-golf-friesland.de](http://www.swin-golf-friesland.de)

Anmeldungen bis zum 13. Mai an Jan-Gerd Deetjen, Tel. 04403-2068, Gert-Peter Bröhl, Tel. 04403-2057 oder per E-Mail [gert-peter.broehl1@ewe.net](mailto:gert-peter.broehl1@ewe.net)

**Diepholz**  
Samstag, 26.5.2018, ab 19 Uhr

### **Stammtisch mit 3-Gänge-Menü von der Solawi Hollerhof**

Bei Solidarischer Landwirtschaft (SOLAWI) werden die Lebensmittel nicht mehr über den Markt vertrieben, sondern fließen in einen eigenen Wirtschaftskreislauf, der von den Teilnehmern mit organisiert und finanziert wird (mehr auf Seite 10).

In Donstorf, einer Gemeinde in der Nähe von Barnstorf, ist eine neue SOLAWI - der „Hollerhof“ - gegründet worden. Hildegard Stubbe baut für die Mitglieder zunächst Gemüse an. Vom nahe gelegenen, etablierten Bio-Hof Schütte werden Spargel und Erdbeeren zugeliefert.

Hibbeler kochen uns von den Produkten der SOLAWI ein 3-Gänge-Menü, je nachdem, was saisonal zur Verfügung steht, ergänzt mit einem regionalen Fleischgericht.

Die SOLAWI Hollerhof nimmt noch Mitglieder auf. Eine gute Gelegenheit, die Leistungsfähigkeit dieses tollen Projektes zu testen!

Ort: Gaststätte Hibbeler in Rechtern 6, 49406 Barnstorf

Kosten: Menü 24 €, exkl. Getränke

Mind. Teilnehmer: 10; Max. 20

Anmeldungen bis zum 15. Mai bei Mechthild Kokenge, Tel. 05441-9756999 oder per E-Mail [mechthild-kokenge@web.de](mailto:mechthild-kokenge@web.de)



## Oldenburg

Freitag, 25.5.2018, 19 Uhr

### Scharfe Messer

Messer gehören zu den wenigen Objekten, die weltweit in allen Kulturen des Menschen vorkommen. Jeder benutzt sie. Die meisten von uns haben Lieblingsmesser, wobei andere nur den Kopf schütteln- wie kann man damit nur schneiden?

Es gibt eine Vielzahl an Messern für jede Gelegenheit. Aber welche sollte der Hobbykoch wirklich haben? Entscheidet da nur der Geldbeutel? Wie pflegt man eigentlich Messer? Dürfen sie wirklich nicht in die Spülmaschine? Und- wie schärft man sie korrekt?

Alle Fragen wird uns der Fachmann Rolf Krause beantworten. Und das Schärfen werden wir unter seiner Anleitung üben- deswegen sollte jeder stumpfe Messer mitbringen!

Ort: Jul. Freyer, Baumgartenstraße 5, 26122 Oldenburg, [www.schleiferei-freyer.de](http://www.schleiferei-freyer.de)

Kosten: 5 €

Max. Teilnehmer: 15

Verbindliche Anmeldung bis zum 22. Mai bei Klaus Ruwisch, Tel. 0441-32299 oder E-Mail [oldenburg@slowfood.de](mailto:oldenburg@slowfood.de)

## Osnabrück

Samstag, 26.5.2018, 13 Uhr/14.30 Uhr/16 Uhr

### SpargelExkursion ins Osnabrücker Land

Wir werden eine Exkursion zu mehreren Spargelhöfen südlich des Teutoburger Waldes unternehmen, um die Anbauweisen und Philosophien, die Sorten, das Ernten und eventuelle Geschmacksunterschiede kennen zu lernen. Wir starten unsere Exkursion auf dem Hof Toppheide im Glandorfer Ortsteil Sudendorf. Neben weißem und grünem Spargel werden hier auch Erdbeeren und Himbeeren angebaut. Die Exkursion führt uns anschließend zum Hof Heringhaus zwischen Bad Iburg und Bad Laer, wo auf rund 30 ha hauptsächlich weißer, aber auch etwas grüner Spargel angebaut wird. Auch Erdbeeren gehören zum Sortiment des Hofes. Die dritte Station wird mit Charlys Spargelhof der kleinste Hof (1,5 ha Anbaufläche) sein, angesiedelt zwischen Glandorf und Lienen. Hier wird „Charly“ Klopmeier uns an einem noch nicht abgeernteten Spargelbeet erwarten und zunächst zeigen, wie wir unseren Spargel selbst ernten müssen. Schließlich werden wir im Vereinsheim der Lienen Jagdhornbläser die verschiedenen Spargelchargen für eine vergleichende Verkostung selbst zubereiten und genießen und hier auch den Tag ausklingen lassen.

In den Hofläden der drei Höfe kann Spargel zur eigenen Bevorratung eingekauft werden.

Orte: 1. Station (13 Uhr): Spargelhof Toppheide, Beverstr. 6, 49219 Glandorf, Tel. 05426-4042, [www.toppheide.de](http://www.toppheide.de)

2. Station (14.30 Uhr): Spargelhof Heringhaus, Zum Herinckhus 6, 49186 Bad Iburg, Tel. 05403-2477

3. Station (16 Uhr): Charlys Spargelhof, Dorfbauerweg 15, 49536 Lienen, Tel. 05483-8649

Die Fahrten zu und zwischen den einzelnen Stationen sind mit dem eigenen PKW zurückzulegen. Beim Bilden von Fahrgemeinschaften sind wir gern behilflich.

Kosten: 10 €, Nichtmitglieder 11 €. Getränke zur Spargelverkostung sind extra zu bezahlen. Wer mag, darf gerne einen zum Spargel passenden Wein, ein Bier seiner Wahl oder ein anderes Getränk mitbringen.

Anmeldungen bis zum 21. Mai an Edgar Klinger, Tel. 05483-8708, oder per E-Mail [osnabrueck@slowfood.de](mailto:osnabrueck@slowfood.de)

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt

## Bremen

Sonntag, 27.5.2018, 11-18 Uhr

### Bio-Erlebnismarkt auf dem Hillmannplatz

Wir beteiligen uns an der Veranstaltung mit einem Aktions- und Informationsstand.

Ort: Hillmannplatz, Bremen

## Osnabrück

Sonntag, 27.5.2018, 11.30-15 Uhr

### Mittagstisch im Gewächshaus

Dort, wo sonst Grünpflanzen, Kräutertöpfe und blühende Töpfe stehen, wird ein kreatives Mittagsmenü serviert. Das Team vom Landgasthof Backers wird seine Küche in das Blumenhaus Bernzen in der Kirchstraße verlegen.

Ein Mittagsmenü mit regionalen und saisonalen Produkten, unter anderem mit Gemüse vom Hof Holtkötter, Fleisch vom Weiderind vom Hof Möllering aus Lehrte, die ersten Kräuter aus dem Garten und vielleicht schon die ersten Erdbeeren.

Ort: Blumenhaus Bernzen, Kirchstr. 49767 Twist, gegenüber vom Landgasthof Backers

Kosten: Mittagsmenü 39 €, inkl. Aperitif und Mineralwasser, weitere Getränke werden extra berechnet

Min. Teilnehmer: 25

Anmeldung und Eintrittskarten: Landgasthof Backers, 49767 Twist, [www.gasthof-backers.de](http://www.gasthof-backers.de)

Beachten Sie bitte, dass Eintrittskarten für diesen Event nicht zurückgegeben werden können. Sie können aber gerne die Karten an andere Personen weitergeben.



## Osnabrück

Freitag, 1.6.2018, 19-22.15 Uhr

### Tag der Milch: Dokumentarfilm und Diskussion „Das System Milch“

Das romantisch verklärte Bild der idyllischen Milchviehwirtschaft existiert auch heute noch, obwohl davon mittlerweile nicht mehr viel übrig ist: Aus dem Geschäft mit der Milch ist eine milliarden-schwere Industrie geworden, die dafür sorgt, dass der Milchkonsum weltweit konstant weiter ansteigt, die Milchviehalter immer weniger Erlöse für ihre Milch erwirtschaften und immer mehr kleine Familienbetriebe aufgeben müssen. Die Dokumentation „Das System Milch“ beleuchtet, wer die Nutznießer dieses Geschäfts sind, was der Milchkonsum bei Menschen und Umwelt anrichtet und klärt darüber auf, welche Verantwortung Politik und gerade auch die Konsumenten haben. Nicht zuletzt wird die Frage aufgeworfen, welche Alternativen es zur hochtechnisierten Milch-industrie gibt. In dem Film kommen Landwirte, Industrielle, Wissen-schaftler und weitere Experten zu Wort.

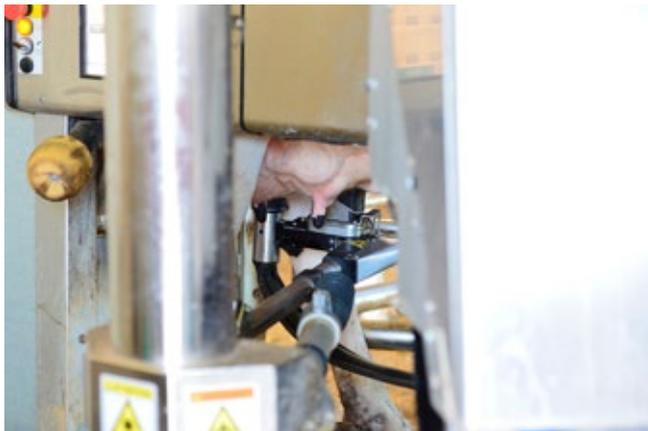
Im Anschluss diskutieren wir mit regionalen Produzenten über die Inhalte der Dokumentation:

Familie Jacob hat neben der Milchviehhaltung eine eigene kleine Molkerei, in der sie selber Joghurt und Käse herstellt. Produkte werden u.a. auf dem Osnabrücker Wochenmarkt verkauft. Hof Gosling ist ein kleiner Milchbetrieb mit eigener Milchtankstelle. Hof Fockenbrock produziert Milch und ist bekannt für seine Kritik an Positionen des Bauernverbandes.

Eingangsstatements von Wilhelm Jacob (Hofkäserei Jacob/Hüde) Bernhard Gösling (Hof Gösling/Pye), Manfred Fockenbrock (Hof Fockenbrock/Telgte); Moderation: Frank Düssler (Slow Food Osnabrück). Mehr siehe Seite 14.

Ort: Lagerhalle Osnabrück, Rolandsmauer 26, 49074 Osnabrück, Tel. 0541-338740

Eintritt: 5 €



## Bremen

Dienstag, 5.6.2018, 19.30 Uhr

### Schneckenreffen für Mitglieder und Neugierige

Wir besprechen die Aktivitäten der nächsten vier Wochen.

Ort: Restaurant Ständige Vertretung, Böttcherstraße, 28195 Bremen, Tel. 0421-320995

## Diepholz

Donnerstag, 7.6.2018, 18-21.30 Uhr

### Entspannt und leicht in den Sommer!

Willkommen in unserer Sommerküche! Für sommerliche Rezepte aus der Sommerküche eignen sich Gemüse- und Obstsorten, die in der warmen Jahreszeit Saison haben, besonders gut. Genießen Sie die Vielfalt der Sommerküche mit tollen leichten Gerichten, die auch an heißen Tagen nicht zu schwer im Magen liegen. Mit unserer Sommerküche auf kulinarische Reise: Viele Sommerrezepte aus der Sommerküche erinnern uns an den letzten Urlaub am Mittelmeer.

Ort: Studio für Ernährungsberatung und Kochen „iss smart“, Leester Str. 93, 28844 Weyhe-Leeste, [www.ernaehrung-nach-mass.de](http://www.ernaehrung-nach-mass.de)

Kosten: 35 €, Slow Food-Mitglieder 32 €; Die Lebensmittel werden am Kursabend berechnet!

Anmeldungen bis zum 1. Juni bei Ruth Elbert, Tel. 04242-579711 oder Tel. 0172-4255776 oder per E-Mail [ruth.elbert@vodafone.de](mailto:ruth.elbert@vodafone.de)

## Oldenburg

Donnerstag, 7.6.2018, 19 Uhr

### Slow Food Treff: Gärtnern in der Stadt

Es ist keine neue Erfindung, denn schon lange vor Bekanntwerden des Begriffs „Urban Gardening“ wurde Gartenbau in der Stadt betrieben. Denken wir z.B. an die vielen Schrebergärten, die auch heute noch in unseren Städten zu finden sind. War die Bepflanzung von städtischen Brachflächen mit Armengärten einst eine Maßnahme für die bessere Ernährung der stark wachsenden Arbeiterschaft in den Städten, so sind Stadtgärten heute Ausdruck eines neuen städtischen Lebensgefühls.

Stadtgärten entstehen aus dem Wunsch, sich gemeinschaftlich mit dem Gärtnern und der regionalen Versorgung vor Ort auseinander zu setzen. Durch das gemeinsame Tun und Lernen entsteht ein neues Lebensgefühl, das davon getragen ist, im Kleinen etwas bewirken zu können. So auch in Oldenburg.

2015 überließ die Stadt Oldenburg den „Bunkergarten“ per Gestattungsvertrag für fünf Jahre Slow Food Deutschland. Seitdem pflanzen und pflegen Engagierte, die aus der Transition Town und Slow Food-Bewegung kommen, das Grundstück zwischen „Wilhelm 13“ und dem alten Luftschutzbunker in der Leo-Trepp-Straße.

Wir wollen uns über das Gärtnern in der Stadt und den aktuellen Stand informieren. Wir besorgen verschiedene Brotsorten, zu dem einige Dips, hergestellt mit Produkten des Bunkergartens, gereicht werden. Getränke werden zu einem günstigen Preis gestellt.

Über eine kurze Anmeldung würden wir uns freuen.

Ort: Kulturetage, Bahnhofstr. 11, Eingang im Hof zwischen Patio und Oeins



## Osnabrück

Samstag, 9.6.2018, 16-22Uhr

### Nicht nur Spargel...

Sie wollten immer schon einmal hinter die Kulissen eines Spargelhofes blicken und selbst Spargel stechen? Auf dem Familienbetrieb Holtkötter in Geeste haben Sie die Möglichkeit dazu.

Nach einer Begrüßung bei hoffentlich schönstem Wetter mit hausgemachter Limonade geht es auch schon los. In zwei Gruppen geht es dann auf die Spargelfelder, und Sie bekommen einen Eindruck von der mühsamen Arbeit auf einem Spargelhof. Selbstverständlich dürfen Sie auch versuchen, Spargel selbst zu stechen. Auch einen Einblick in die Wasch- und Sortieranlagen des Spargels bekommen alle Gäste.

Erlauben Sie sich mit Imker Rolf Krebber einen Einblick in die Welt der Bienen. Die Bienenvölker stehen in der hofnahen Heidelbeeranlage und Sie können einen kleinen Einblick in den Anbau von saisonbedingtem Gemüse gewinnen.

Zu unserem Menü begrüßen wir Sie dann gegen 18 Uhr im Landgasthof Backers zu einem Glas kalten Rieslingsekt oder einem alkoholfreien Apfelspekt, unter alten Linden an langen Tischen, so stellen wir uns einen lauen Sommerabend vor, mit gutem Essen und netten Menschen.

Denken Sie an festes Schuhwerk und eine Jacke für den lauen Sommerabend. Bei schlechtem Wetter behalten wir uns vor, diese Veranstaltung im Landgasthof Backers ohne Spargelstechen durchzuführen. Ein Menü wie oben beschrieben. Beginn um 18 Uhr. Die Programmänderung würde dann zwei Tage vorher mitgeteilt.

Kosten: 55 €, Betriebsführung mit Einblick in die Gemüse- und Obstwelt, Wohnungsbesichtigung der Bienen, Limonade zur Begrüßung, 1 Glas Sekt oder alkoholfreien Apfelspekt, Mineralwasser, Sommermenü mit Spargel, saisonbedingtem Gemüse, Fisch und Fleisch in 4-5 Gängen. Weine und andere Getränke werden gesondert abgerechnet. Als kleines Geschenk erhält jeder Gast ein Bund gemischten Spargel (500 g) und ein Glas Honig (250 g) zum Mitnehmen.

Ort: 16 Uhr: Gartenbau Holtkötter in Geeste, Starenweg 2, 49477 Geeste, [www.hofladen-emsland.de](http://www.hofladen-emsland.de), 18 Uhr: Landgasthof Backers, Kirchstr. 25, 49767 Twist, [www.gasthof-backers.de](http://www.gasthof-backers.de)  
Kosten: 55 €, Eintrittskarten beim Landgasthof Backers, [www.gasthof-backers.de](http://www.gasthof-backers.de) oder bei Gartenbau Holtkötter, Geeste, [www.hofladen-emsland.de](http://www.hofladen-emsland.de)

Beachten Sie bitte, dass Sie für die Eintrittskarten dieser Veranstaltung keine Rückgabemöglichkeit haben, Sie können aber gerne die Karten an andere Personen weitergeben.

Eine garantierte Durchführung der Veranstaltung ist auf Grund der Organisation ab 40 Personen gegeben.

## Diepholz

Sonntag, 10.6.2018, 10-19 Uhr

### Genuss erleben auf Falkenhardt 2018

Es geht weiter mit dem guten Essen auf dem Rittergut Falkenhardt bei Diepholz: Der Bio- und Erlebnismarkt „Genuss erleben“ geht in diesem Jahr in die zweite Runde. Unter dem Motto „Kaffee & Kakao“ werden die aromatischen Bohnen und die leckeren Dinge, die man daraus herstellen kann, den Schwerpunkt bilden.

Was macht einen guten Kaffee oder eine leckere Schokolade aus? Wo liegt der Unterschied zwischen Bio- und konventionell geernteten Kaffee- oder Kakaobohnen? Was kann, außer Getränken und Süßigkeiten, aus beiden Rohstoffen noch gewonnen werden? Wie schmeckt zum Beispiel Käse mit Kaffeearoma oder wie sieht eine Tasse aus, die komplett aus Kaffeesatz hergestellt wurde?

Neben den Informationen und Events zu Kaffee und Kakao wird es ein breites Angebot an Lebensmitteln, Getränken, Kunsthandwerk und selbstgemachter Kosmetik in Bio-Qualität geben. Insgesamt sollen deutlich mehr Aussteller als im letzten Jahr dabei sein, um den Besuchern noch Vielfalt und Auswahl bieten zu können. Gesellig wird es an der langen Tafel in der Allee im Innenhof - Marktstände mit frischen Leckereien, mehrere Live-Kochshows und es darf probiert werden! Auch das Slow Food Diepholz wird wieder eine regionale Spezialität anbieten.

Ort: Rittergut Falkenhardt, Vechtaer Str. an der B 69, 49356 Diepholz, <http://rittergut-falkenhardt.de>;  
Parkplätze befinden hinter dem Rittergut.

Eintritt: 7 €, Kinder und Jugendliche unter 14 Jahren frei



Tuchmachermuseum Bramsche

## Osnabrück

Sonntag, 10.6.2018, 10-17 Uhr

### Schafstag

Über 400 Jahre verarbeiteten die Bramscher Tuchmacher die Wolle von Schafen - heute werden im Tuchmacher Museum auf historischen Maschinen Woldecken aus Merinowolle hergestellt. Doch Schafe sind viel mehr als nur Lieferanten für Wolle. In Kooperation mit dem Schäfer Norbert Stehmann vom Hof Tepe, Slow Food Osnabrück, der Kunterbunten Wollspinnerei und weiteren Akteuren dreht sich an diesem Tag alles um das Schaf, auch kulinarisch. Weitere Informationen zum Museumsprogramm ab April 2018 auf [www.tuchmachermuseum.de](http://www.tuchmachermuseum.de)

Slow Food Osnabrück wird mit einem Informationsstand bei dieser Veranstaltung dabei sein.

Ort: Tuchmachermuseum Bramsche, Mühlenort 6, 49565 Bramsche, [www.tuchmachermuseum.de](http://www.tuchmachermuseum.de)  
Der Eintritt ist frei

## Oldenburg

Sonntag, 17.6.2018, 11-15 Uhr

### Kräutervielfalt und Pesto

„Wenn wir schnuppern, verweist unsere Nase“, meint Herbert Vinken von der BIO-Gärtnerei herb's. So trifft im halben Schatten hoher Linden die Nase auf Orangen- und Limonenminze, auf Raripila und Polei, auf Spearmint aus Kentucky und Pfefferminz aus Klattenhof, Korsische Polsterminze (Mentha requienii) quillt harmlos aus Mauerfugen. Nach Orangenschalen duftet ein Thymian aus Frankreich. Herb-zitronige Eberraute gibt es - und kamphrige, Ananas-Salbei und Kiefernnadel-Thymian, Zitronen-Verbene und Currykräuter. Einige, eher etwas ausgefallenerer Kräuter werden wir im Verlaufe einer Führung intensiv kennenlernen und anschließend zu unterschiedlichen „Pesti“ verarbeiten. Ein Imbiss mit den selbstgemachten Leckereien bildet dann den Abschluss dieses interessanten und genussvollen Tages.

„Und wenn Sie am Ende die Nase voll haben, nur gut!“ - findet Herbert Vinken.

Wer eine Mitfahrgelegenheit anbieten kann oder benötigt, melde sich bitte bei der Anmeldung.

Ort: herb's Bioland Gärtnerei, Stedinger Weg 16,

27801 Dötlingen/Nuttel, <https://herb-s.de>

Kosten: 20 Euro, Gäste 23 Euro, Getränke stehen gegen einen geringen Kostenbeitrag bereit.

Max. Teilnehmer: 20

Verbindliche Anmeldung bis zum 13. Juni bei Ralph Peter Mallonn, Tel. 04431-7482196 oder E-Mail [oldenburg@slowfood.de](mailto:oldenburg@slowfood.de)



## Osnabrück

Samstag, 23.6.2018, 11 Uhr

### Besuch der Fischzucht Nordhauser Mühle

Die Nordhauser Mühle ist ein anerkannter Fischereibetrieb. Fischwirtschaftsmeister Timo und Helmut Schlie und Fischwirte garantieren Professionalität, Vielseitigkeit und Flexibilität. Die Fischzucht verfügt über Fischhaltungen in Teichanlagen, Bruthaus und Kreislaufanlage für die Aufzucht von forellen-, karpfen- und barschartigen Fischen. Es werden Satzfische aus eigener Aufzucht angeboten.

Die Nordhauser Mühle vermittelt zudem Satzfische aus Wildfängen durch Kooperationen mit anderen Berufsfischern, bietet Beratung von Fischereivereinen bei der Bewirtschaftung ihrer Gewässer, Beratung bei Verkauf von Kreislaufanlagen und Kreislauftechniken. Der Veredelungsbetrieb der Nordhauser Mühle hat eine Räucherei, einen Hofladen für die Direktvermarktung und einen Lieferservice für die Gastronomie.

Neben den Fischarten aus eigenen Gewässern werden auch Seefisch sowie Krusten- und Schalentiere aus aller Welt angeboten, die zu qualitativ hochwertigen Produkten veredelt werden. Helmut Schlie führt durch den Betrieb. Anschließend gibt es ein kaltes Buffet aus Kanapeehappen mit Köstlichkeiten aus dem Räucherofen und Getränke. Dauer der Veranstaltung 1,5-2,5 Stunden.

Ort: Nordhauser Mühle, Leckerstraße 6, 49179 Ostercappeln,

[www.fischzucht-nordhausermuehle.de](http://www.fischzucht-nordhausermuehle.de)

Kosten: 20 €, Nichtmitglieder 22 €

Anmeldung bis 15. Juni per E-Mail [dagmar.von.kathen@osnanet.de](mailto:dagmar.von.kathen@osnanet.de) oder Tel. 0176-81390454

## Osnabrück

Montag, 25.6.2018, 19 Uhr

### Slow Food Stammtisch Osnabrück

Regelmäßig treffen sich die Mitglieder von Slow Food Osnabrück und Interessierte, um Veranstaltungsideen zu entwickeln, Empfehlungen und Erfahrungen auszutauschen usw. Nichtmitglieder sind stets herzlich willkommen. An diesem Abend treffen wir uns im Restaurant „Wilde Triebe“. Hier verwöhnen uns Hanna Börgen und Stephan Hornig mit ihrem Team. Ihre Küche ist im bundesweiten Slow Food-Genussführer als eines von zwei Restaurants in Osnabrück aufgenommen worden.

Ort: „Wilde Triebe“, Am Sutthäuser Bahnhof 5, 49082 Osnabrück, [www.wilde-triebe.de](http://www.wilde-triebe.de)

Eine Anmeldung ist nicht erforderlich.

## Juli

## Bremen

Dienstag, 3.7.2018, 19.30 Uhr

### Schneckenreffen für Mitglieder und Neugierige

Ort: Restaurant Ständige Vertretung, Böttcherstraße, 28195 Bremen, Tel. 0421-320995

## Osnabrück

Donnerstag, 12.7.2018, 16 Uhr

### Besuch der Fleischerei Dieter Eickhorst

Die Fleischerei Dieter Eickhorst in Georgsmarienhütte ist seit 1936 in Familienbesitz und schlachtet die Tiere noch selbst. Dieter Eickhorst wird seine Arbeitsweise im Betrieb an der Wellendorferstraße erläutern und den Betrieb zeigen. Die Fleischerei schlachtet Schweine, Lämmer und Jungbullen, Herr Eickhorst legt Wert darauf, dass die Tiere vom Landwirt - in unmittelbarer Nähe - selbst zum Schlachten gebracht werden; evtl. wird ein Landwirt während der Besichtigung anwesend sein. Der Betrieb wurstet selber und produziert darüber hinaus leckere Salate, einige Produkte werden wir evtl. auch gegrillt verkosten. Während der Verkostung ab ca. 17.30 Uhr wird Herr Eickhorst alle noch offene Fragen beantworten.

Ort: Wellendorferstraße 214, 49124 Georgsmarienhütte-Brannenheide

Kosten: 10 €, Nichtmitglieder 11 €, inkl. Wasser

Max. Teilnehmer: 25

Anmeldungen bis 1. Juli bei Oscar Alvarado, Tel. 05401-3390081

(AB) oder per E-Mail [osnabrueck@slowfood.de](mailto:osnabrueck@slowfood.de)

## Oldenburg

Mittwoch, 18.7.2018, 19 Uhr

### Essen gehen im Ammerland

Nun zieht es uns mal wieder nach Neuenkrüge in "Bremers Bauern-diele". Lassen wir uns überraschen.

Ort: Bremers Bauern-diele, Alter Postweg 61, 26215 Wiefelstede, [www.hotel-bremers-bauern-diele.de](http://www.hotel-bremers-bauern-diele.de)

Anmeldungen bis zum 15. Juli an Jan-Gerd Deetjen,

Tel. 04403-2068, Gert-Peter Bröhl, Tel. 04403-2057 oder per

E-Mail [gert-peter.broehl1@ewe.net](mailto:gert-peter.broehl1@ewe.net)



## Oldenburg

Freitag und Samstag, 27.7.2018 und 28.7.2018, jeweils 18 Uhr

### Einfach – Gut – Kochen

Salat mit Obst geht. Hauptspeisen mit Fleisch, Geflügel oder Fisch mit Frucht gehen auch. Desserts sowieso.

Kochen wir einmal mit Obst- einfache Rezepte, schnell zubereitet und in geselliger Runde gemeinsam gekocht.

Ort: Ruwisch, Wehdestraße 79B, 26123 Oldenburg

Kosten: 26 €, Gäste 29 €, inkl. Getränke; Zahlung vorab bis zum 21.

August via Klaus Ruwisch, IBAN DE18 2806 1822 3234 4481 00, Volksbank Oldenburg, Stichwort EGK

Max. Teilnehmer: jeweils 9

Verbindliche Anmeldung bis zum 21. Juli bei Klaus Ruwisch,

Tel. 0441-32299 oder E-Mail [oldenburg@slowfood.de](mailto:oldenburg@slowfood.de)

## Osnabrück

Montag, 30.7.2018, 19 Uhr

### Slow Food Stammtisch Osnabrück

Regelmäßig treffen sich die Mitglieder von Slow Food Osnabrück und Interessierte, um Veranstaltungsideen zu entwickeln, Empfehlungen und Erfahrungen auszutauschen usw. Nichtmitglieder sind stets herzlich willkommen.

Heute ist das Treffen im Herzen von Bad Iburg im Kulturcafé „Sophie Charlotte“ mit einem schönen Außenbereich und einer Bistro-Karte mit frisch zubereiteten Speisen und wechselndem Tagesgericht. Sophie Charlottes Kulturcafé und Bistro ist die lebendige Erinnerung an Preußens 1. Königin, Sophie Charlotte, die 1668 im Schloß zu Iburg das Licht der Welt erblickte. In Anlehnung an Sophie Charlottes kulturelles Wirken unterhalten wechselnde Ausstellungen, Lesungen, Musikabende und launige Vorträge die Genießer. Inhaberin Ellen Maria Brinkhege ist Slow Food-Mitglied.

Ort: Kulturcafé und Bistro Sophie Charlotte, Schloßstr. 10, 49186 Bad Iburg, Tel. 05403-6906

Eine Anmeldung ist nicht erforderlich.

## August

---

## Diepholz

Samstag, 4.8.2018, ab 15 Uhr

### Huntenzauber 2018 mit Feuer, Wasser und Licht

Barnstorf lockt seit ein paar Jahren im Sommer mit dem „Huntenzauber“. Entlang des Flüsschens Hunte gibt es abwechslungsreiche Gelegenheiten zum Bummeln, Essen, Musik hören und spielen. Zusammen mit dem „Eine Welt Haus“ und Ulrike Westermann und Heimo Schulte vom Gasthaus Hibbeler werden wir für Slow Food werben und kleine kulinarische Kostproben nach Saison anbieten.

Ort: Bahnhofstraße, 49406 Barnstorf

## Bremen

Dienstag, 7.8.2018, 19.30 Uhr

### Schneckenreffen für Mitglieder und Neugierige

Ort: Restaurant Ständige Vertretung, Böttcherstraße, 28195 Bremen, Tel. 0421-320995

## Diepholz

Mittwoch, 8.8.2018, ab 19 Uhr

### Schneckenreffen - Stammtisch

Das Slow-Food-Convivium Diepholz trifft sich im Süden des Landkreises im Gasthaus Hibbeler in Rechtern bei Barnstorf. Uns werden leckere, regionale Kleinigkeiten angeboten.

Ort: Gaststätte Hibbeler in Rechtern 6, 49406 Barnstorf

Kosten: 10 € exkl. Getränke, Bezahlung vor Ort

Wer mit dem Zug anreist, kann vom Bahnhof abgeholt und zurück gebracht werden. Dazu bitte Absprache mit Wolbert Schnieders-Koenige, Tel. 05441-9756999

Anmeldung bis zum 1. August bei Hans Schüler, Tel. 01575-0318407 oder per E-Mail [diepholz@slowfood.de](mailto:diepholz@slowfood.de)





## Oldenburg

Samstag, 11.8.2018, 15 Uhr

### Besuch im Tomatenparadies

Auf dem Biohof von Familie Hannig wachsen Tomaten, nach denen sich nicht nur Spitzenköche die Finger lecken: herrlich aromatisch und in etwa 50 Formen, Farben und Geschmacksnoten. Ob Eier-, Roma-, Cocktail-, Kirsch- oder Honigtomate- jede Sorte ein Genuss! Roland Hannig wird uns aus seinem reichen Wissens- und Erfahrungsschatz berichten und selbstverständlich werden wir Gelegenheit haben, unsere individuellen Favoriten zu erschmecken. Probieren geht eben auch bei Tomaten über studieren und im Hofladen können die Schätze auch für die heimatische Küche eingekauft werden.

Im Anschluss besteht die Möglichkeit lecker Fisch im Restaurant „Zur Ochtrumbrücke“, Stromer Landstr. 53a, 28197 Bremen ([www.zur-ochtrumbruecke-spille.de](http://www.zur-ochtrumbruecke-spille.de)) zu essen. Eine Teilnahme bitte bei der Anmeldung angeben.

Wer eine Mitfahrgelegenheit anbieten kann oder benötigt, melde sich bitte bei der Anmeldung.

Ort: Hannig's Gemüseanbau, Bremer Straße 5, 27809 Lemwerder, <http://hannigs-blumen.de>

Kosten: 10 €

Max. Teilnehmer: 20

Verbindliche Anmeldung bis zum 1. August bei Ralph Peter Mallonn, Tel. 04431-7482196 oder E-Mail [oldenburg@slowfood.de](mailto:oldenburg@slowfood.de)

## Oldenburg

Mittwoch, 15.8.2018, 19 Uhr

### Essen gehen im Ammerland

Der Sommer lockt uns diesmal nach Augustfehn zu unserem Slow Food-Unterstützer „Eisenhütte“. Auch dort lassen wir uns von den Kochkünstlern der Köche überraschen.

Ort: Eisenhütte, Stahlwerkstraße 17 b, 26689 Augustfehn, [www.eisenhuetten.com](http://www.eisenhuetten.com)

Anmeldungen bis zum 12. August Jan-Gerd Deetjen, Tel. 04403-2068, Gert-Peter Bröhl, Tel. 04403-2057 oder per E-Mail [gert-peter.broehl1@ewe.net](mailto:gert-peter.broehl1@ewe.net)

## Osnabrück

Samstag, 18. 8.2018, 15 Uhr

### Rinder, Schafe und Hähnchen vom Südhang des Hupenbergs

Seit Generationen befindet sich der Windmühlenhof in wunderschöner Lage am Hupenberg im Tecklenburger Ortsteil Ledde in Familienbesitz. Der Hof von Familie Neyer wird seit 2001 nach den Richtlinien des Bioland e.V. bewirtschaftet. Fleischrinder (Kreuzungen auf Basis von Charolais-, Blonde d'Aquitaine- und Hereford-Rindern), Schafe, Masthähnchen und Lohmann Brown-Plus Legehennen werden artgerecht und naturverträglich gehalten. Auf den Streuobstwiesen des Hofes werden im Herbst alte Apfel- und Birnensorten reif. Im Hofladen sind die auf dem Hof erzeugten Produkte erhältlich, dazu das Gemüse von Bio-Betrieben der Region.

Bei einem längeren Rundgang werden wir kennenlernen, wie auf dem Windmühlenhof Rinder, Schafe und Geflügel gehalten werden. Anschließend besteht die Möglichkeit, beim gemeinsamen Grillen die Qualität der Produkte des Hofes zu genießen. Im Hofladen kann man sich schließlich für Zuhause bevorraten. Die Kühltasche mit Kühlakku sollte also mitgenommen werden!

Ort: Windmühlenhof der Familie Neyer, Windmühlenstr. 42, 49545 Tecklenburg-Ledde, [www.windmuehlen-hof.de](http://www.windmuehlen-hof.de)

Kosten: 25 €, Nichtmitglieder 27 €, inkl. Führung, Essen und Getränke

Anmeldungen bis zum 12. August per E-Mail

[osnabrueck@slowfood.de](mailto:osnabrueck@slowfood.de) oder bei Edgar Klinger, Tel. 05483-8708  
Die Anzahl der Teilnehmer ist begrenzt.

## Bremen

Sonntag, 19.8.2018, 11-17 Uhr

### Bio-Erlebnismarkt im Blockland

Dieses Jahr gibt es einen zweiten Bio-Erlebnismarkt in Bremen. Ausrichter ist die Blocklander Eisdielen Kaemena. Wir werden mit einem Stand dabei sein. Näheres im Newsletter.

Ort: Blocklander Eisdielen GbR, Niederblockland 6, 28357 Bremen, [www.snuten-lekker.de](http://www.snuten-lekker.de)

## Diepholz

Sonntag, 19.8.2018, 10-17 Uhr

### Hoffest auf dem Demeter-Gärtnerhof Riede

Wir lernen einen besonderen Erzeuger aus der Region kennen. Bei Ulrich und Gundel Schmidt vom Gärtnerhof Riede gibt es bis zu 100 verschiedene samenfeste Tomatensorten und viele andere Gemüse zu bestaunen und zu probieren. Und der tierische „Mitarbeiter“ Artos, ein belgisches Kaltblut, schreitet vor dem Pflug durch die Gemüsereihen. Das Slow Food Convivium Diepholz ist mit einem Infostand vertreten.

Wir wünschen allen trockenes Wetter, sonst sind Gummistiefel Pflicht.

Ort: Gärtnerhof Riede, Kaiserdamm 14a, 27339 Riede

## Diepholz

Freitag, 24.8.2018, ab 16 Uhr

### Wild auf Wild: Ein „wildes“ Barbecue

Wild aus der Region „slow“ gegrillt ist wunderbar schmackhaft und saftig-zart. Reh, Wildschwein, Dammhirsch und andere Überraschungen werden Outdoor zubereitet. Dazu gibt es Salate, Baguette und Wild-Bilton zum Knabbern.

Ab 16 Uhr kann man bei den Vorbereitungen dabei sein, um 19 Uhr wird gegessen. Die ersten 10 Anmeldungen sind dabei.

Ort: Barbara & Detlef Keuling, Auf dem Brink 13, 27211 Bassum

Kosten: 20 €, Slow Food-Mitglieder 17 €

Anmeldung bis zum 17. August bei Barbara und Detlef Keuling,

Tel. 04241-2524 oder E-Mail [detlef.keuling@ewetel.net](mailto:detlef.keuling@ewetel.net)

## Osnabrück

Montag, 27.8.2018, 19 Uhr

### Slow Food Stammtisch Osnabrück

Regelmäßig treffen sich die Mitglieder von Slow Food Osnabrück und Interessierte, um Veranstaltungsideen zu entwickeln, Empfehlungen und Erfahrungen auszutauschen usw. Nichtmitglieder sind stets herzlich willkommen. An diesem Abend treffen wir uns im Restaurant „Wilde Triebe“. Hier verwöhnen uns Hanna Börger und Stephan Hornig mit ihrem Team. Ihre Küche ist im bundesweiten Slow Food-Genussführer als eines von zwei Restaurants in Osnabrück aufgenommen worden.

Ort: „Wilde Triebe“, Am Sutthausener Bahnhof 5, 49082 Osnabrück, [www.wilde-triebe.de](http://www.wilde-triebe.de)

Eine Anmeldung ist nicht erforderlich

## Bremen

Freitag, 31.8. bis Samstag, 1.9.2018, 11-17 Uhr

### 3. Hausmesse VivoLoVin

Die 3. Hausmesse bei VivoLoVin findet am 30jährigen Jubiläum von VivoLoVin statt. Seit 30 Jahren bietet VivoLoVin seinen Kunden aus Groß- und Einzelhandel und aus der Gastronomie gute ökologisch produzierte Weine und zählt damit zu den vielfältigsten Bioweinhändlern Deutschlands. Zusammen mit weiteren Mitgliedern des Vereins Genussland Bremen-Niedersachsen und weiteren Ausstellern wird eine Vielzahl kulinarischer Köstlichkeiten geboten.

Ort: Vivo Lo Vin oHG, Duckwitzstraße 54-56, 28199 Bremen, [www.vivolovin.de](http://www.vivolovin.de)

## Bremen

Dienstag, 4.9.2018, 19.30 Uhr

### Schneckenreffen für Mitglieder und Neugierige

Ort: Restaurant Ständige Vertretung, Böttcherstraße, 28195 Bremen, Tel. 0421-320995

## Oldenburg

Mittwoch, 5.9.2018, 19 Uhr

### Slow Food Treff: Einfach mal Wein beschreiben

Liest man in Weinprospekten, fallen oft die blumigen Beschreibungen auf. Da ist von rassigen, eleganten, schlanken oder vielschichtigen Tropfen die Rede, verhalten nach dunklen Beeren duftend, am Gaumen lebhaft und mit langanhaltendem Abgang. Vernichtend sind Urteile wie bitter, firnig, ledern oder nasse Socke.

Mit der nötigen Portion Humor wollen wir uns einmal an die Weinbeschreibung herantasten. Helfen wird uns dabei das Aromarad des Deutschen Weininstituts und die Aromabar unserer Mitglieder Heidi und Ludwig Broers.

Wir besorgen verschiedene Brote, zu dem jeder Teilnehmer gerne einen passenden Belag mitbringen kann - selbst gemacht oder gut gekauft. Getränke werden zu einem günstigen Preis gestellt.

Über eine kurze Anmeldung würden wir uns freuen.

Ort: Kulturetage, Bahnhofstr. 11, Eingang im Hof zwischen Patio und Oeins

## Diepholz

Samstag, 8.9.2018, 15-22 Uhr

### Cross Culture, Musik und Kulinarisches

Zwischen dem „Eine-Welt-Haus“ und dem Bahnhof Barnstorf findet wieder „Cross Culture, Musik und Kulinarisches“ statt. Von 15 bis 22 Uhr gibt es Musik aus den Kulturen der bei uns lebenden Menschen auf der Open-Air-Bühne mit kulturellem und kulinarischem Rahmenprogramm - und alles umsonst und draußen.

Slow Food Diepholz beteiligt sich mit einem Infostand, der wieder mit dem Duft von frisch gebackenen Buchweizen-Pfannkuchen locken wird. Verantwortlich ist der „Arbeitskreis Willkommen.“

Ort: Bahnhofstraße in Barnstorf



### Osnabrück

Sonntag, 9.9.2018, 10-17 Uhr

#### Wechter Schafttag

Zum zwölften Mal findet in der Bauernschaft Wechte bei Lengerich der Schafttag statt. Der Tag beginnt traditionell mit einem Gottesdienst um 10 Uhr in der Bodelschwing-Kirche. Kurz nach 11 Uhr zieht die Herde Bentheimer Landschaft der Arbeitsgemeinschaft Naturschutz im Tecklenburger Land e.V. (ANTL) mit Schäfer Jürgen Schienke durch Wechte zur Wiese in der Nähe des Megalithgrabes. Von 11 bis 17 Uhr findet rund um den Gasthof Prigge ein Aktions-, Informations- und Kinderprogramm statt. Das Angebot reicht von Historischem über Kultur und Naturschutz bis Unterhaltung. Das diesjährige Schwerpunktthema stellt Bezüge zwischen dem Naturschutz am Teutoburger Wald und der dortigen Industrie her.

Slow Food Osnabrück beteiligt sich auch 2018 mit einem Informationsstand an dieser Veranstaltung.

Ort: 49525 Lengerich-Wechte, Straßenzüge und Plätze westlich des Gasthofes Prigge, Brochterbecker Straße 60, Der Eintritt ist frei.

### Osnabrück

Sonntag, 16.9.2018, 11-18 Uhr

#### Cittaslow Land-Markt in Bad Essen

Beim 2. Bad Essener Cittaslow Land-Markt werden die Themen Bio, Regional und Fair mit Genuss gelebt. Auf dem historischen Kirchplatz geht es um Kartoffeln, Pilze und Kräuter, Gemüse und Fisch, um Milch, Käse, Chutneys, Fleisch, Kaffee und vieles mehr. Regionale Anbieter, darunter auch zertifizierte Bio-Betriebe, informieren über ihre Produkte. An der langen Tafel können die an den Marktständen erworbenen Produkte genossen werden. Musik wird den Markttag begleiten. Der Eintritt ist frei.

Für den Vortag ist nachmittags eine öffentliche Tagung unter dem Arbeitstitel „Landwirtschaft geht neue Wege“ geplant. Zum Zeitpunkt des Redaktionsschlusses dieser Programmbroschüre standen Einzelheiten dieser Tagung noch nicht fest. Interessenten werden auf die Website [www.badessen.info](http://www.badessen.info) verwiesen.

Ort: 49152 Bad Essen, Kirchplatz

### Diepholz

Mittwoch, 19.9.2018, 19 Uhr

#### Gewürzseminar

Lernen Sie ferne Länder und exotische Gewürze kennen. Wir führen Sie durch köstliche Aromen und spannende Düfte. Wie unterscheidet man die verschiedenen Gewürzqualitäten? Wozu benutzt man eher exotische Gewürze, wie z.B. Sumach oder Tonkabohne? Was macht einen guten Pfeffer aus?

An diesem Abend können Sie sich entspannt zurücklehnen und genießen. Verschiedene Dips werden zum Probieren gereicht und viele Tipps rund um das Thema geben Anregungen für Ihre persönlichen Kochkünste.

Ort: Studio für Ernährungsberatung und Kochen „iss smart“, Leester Str. 93, 28844 Weyhe-Leeste

Kosten: 10 €, Slow Food-Mitglieder 7 €

Anmeldungen bis zum 12. September bei Ruth Elbert, Tel. 0172-4255776

### Oldenburg

Mittwoch, 19.9.2018, 19 Uhr

#### Essen gehen im Ammerland

Im Mittelpunkt des Ammerlandes am Zwischenahner Meer werden wir im „Hof von Oldenburg“ Fischiges aus dem See genießen.

Ort: Hof von Oldenburg, Am Brink 4, 26160 Bad Zwischenahn,

[www.kontakt@hof-von-oldenburg.de](mailto:www.kontakt@hof-von-oldenburg.de)

Anmeldung bis zum 16. September Jan-Gerd Deetjen,

Tel. 04403-2068, Gert-Peter Bröhl, Tel. 04403-2057 oder per

E-Mail [gert-peter.broehl1@ewe.net](mailto:gert-peter.broehl1@ewe.net)

### Oldenburg

Sonntag, 23.9.2018, 11-17 Uhr

#### Hoffest bei Reuter

Bereits zum 6. Mal lädt der Hof Reuter zum Hoffest ein. Beim Schaukochen verschiedener Gastronomen aus unserer Region können die Besucher die Köstlichkeiten des Ochsenfleisches vom Hof verkosten. Reichliche Aussteller aus der Region, wie z.B. Kaffee und Kuchen, Wein, Bier, Öl, Essig, Honig, Marmelade, Gewürze, Käse, Brot, Blumen und vieles mehr warten auf Gäste.

Slow Food Oldenburg ist auch mit einem Infostand dabei.

Ort: Hof Reuter, Holler Landstraße 284, 26135 Oldenburg,

[www.hof-reuter.de](http://www.hof-reuter.de), Parkplätze sind ausgeschildert

## Osnabrück

Montag, 24.9.2018, 18 Uhr

### Kartoffelbetrieb Plate

„Morgens rund, mittags gestampft, abends in Scheiben, dabei soll's bleiben. Es ist gesund.“ So lautet Johann Wolfgang von Goethes Motto zur Kartoffel.

In Malbergen - dem Nukleus von Georgsmarienhütte - bewirtschaftet die Familie Plate 170 ha landwirtschaftliche Fläche. Bereits der Vater von Johannes Plate baute auf geeigneten Flächen Kartoffeln an. Heute werden auf 15 ha vor allem festkochende Sorten wie Linda und Belana kultiviert. Auf Grund der verschiedenen Sorten können bei Plates die Kartoffeln im Zeitraum Juli bis September geerntet und im Umkreis von 15 km überwiegend regional gehandelt oder ab Hof gekauft werden. Wir wollen uns mit Johannes Plate über den Anbau von Kartoffeln als kleinerer Familienbetrieb unterhalten, mehr über die Bedeutung eines geeigneten und gesunden Bodens für den Kartoffelanbau erfahren sowie über Chancen und Risiken eines regionalen Vermarkters gegenüber den großen Marktakteuren diskutieren.

Die Qualität der Kartoffeln begutachten und testen wir anschließend im nahen Restaurant Wilde Triebe in Sutthausen, das auch im Slow Food Genussführer empfohlen wird. Küchenchefin Hanna Börger und ihr Team werden uns ein dreigängiges Menü rund um die Kartoffel servieren.

Ort: 18 Uhr: Hof Plate, Malberger Str. 31, 49124 Georgsmarienhütte, 19.30 Uhr: Restaurant Wilde Triebe, Am Sutthausener Bahnhof 5, 49082 Osnabrück, [www.wilde-triebe.de](http://www.wilde-triebe.de)  
Kosten: Hof Plate 2,50 €, Nichtmitglieder 3,50 €; Menü bei Wilde Triebe 38 € plus Getränke

Anmeldungen bis zum 17. September per E-Mail [osnabrueck@slowfood.de](mailto:osnabrueck@slowfood.de) oder bei Frank Düsler, Tel. 05401-83060



## Bremen, Diepholz

Sonntag, 30.9.2018, 10-18 Uhr

### 12. Apfel- & Erdapfeltag in Wilstedt

Unter dem Motto „Gartendelikatessen“ stehen wie in den letzten Jahren auch dieses Jahr wieder Obst und Gemüse bei dieser erfolgreichen Veranstaltung im Vordergrund. Natürlich fehlt auch der Genussmarkt mit vielen Ausstellern hochwertiger Produkten nicht. Slow Food Bremen wird mit Informationen und Arche-Produkten dabei sein.

Ort: arteFakt, Am Bogen 5, 27412 Wilstedt (nahe Bremen), [www.artefakten.net](http://www.artefakten.net)

## Diepholz

Sonntag, 30.9.2018, 11-14 Uhr

### „Schlemmerbrunch“ auf dem Gut Varrel

Die Aktionsgruppe „Stuhr Fair“ lädt in Kooperation mit Slow Food Diepholz ganz herzlich in das Gutshaus Varrel zu einem gemeinsamen Schlemmerbrunch ein.

Bringen Sie Ihre selbst zubereiteten Speisen mit. Aus fairen, regionalen und ökologisch angebauten Produkten wollen wir ein kalt/warmes Büffet zusammenstellen.

Auch fair gehandelte Getränke werden angeboten und können zum Selbstkostenpreis verköstigt werden. Auf diese Weise wollen wir die regionale Esskultur erhalten und fair gehandelte Waren fördern.

Ort: Gut Varrel, An der Graft 4, 28816 Stuhr, [www.gut-varrel.de](http://www.gut-varrel.de)  
Anmeldung bis zum 23. September unter der Tel. 01575-0318407 oder per E-Mail: [diepholz@slowfood.de](mailto:diepholz@slowfood.de)

### Hinweis:

Das benachbarte Convivium Ostfriesland erreichen Sie unter [www.slowfood-ostfriesland.de](http://www.slowfood-ostfriesland.de) oder Regina Fette, Tel. 04942-4561

# Genuss Geschmack Anzeigen

## Dänisches Heringsbüffet Freitag, Samstag, Sonntag Mittag wie Abend

Wir bieten Ihnen eine reichhaltige Auswahl an verschiedenen Heringsvariationen. Sie holen sich, sooft Sie möchten, die Heringsarrangements, die Ihnen gefallen.

**Dazu servieren wir am Tisch:**  
Bratkartoffeln aus der Pfanne  
und Bohnen

[www.Hof-von-Oldenburg.de](http://www.Hof-von-Oldenburg.de) · e-mail: [Kontakt@Hof-von-Oldenburg.de](mailto:Kontakt@Hof-von-Oldenburg.de)



## Restaurant Dänenkroog & Hotel Hof von Oldenburg

Am Brink 4 (Marktplatz) · Bad Zwischenahn · Tel. (04403) 936-00

*Wir backen* 100% B<sup>IO</sup>  
DE-ÖKO-001 seit 1986

auf Bremens Wochen- & ÖkoMärkten  
in Achim, Verden, Nienburg  
Martfeld und Bruchhausen-Vilsen

Steinofen-Backstube Hollen GmbH

[www.steinofenbackstube.de](http://www.steinofenbackstube.de)

## 8. Ölmühlentag Leckers und Edles aus der Region



am 6.5. 11-18 Uhr  
Mühlenweg 34  
27321 Thedinghausen  
OT Wulmstorf

*Auf Ihr Wohl!*

# Rosche®

Seit 1792 - Haselünnes älteste Kornbrennerei



Besuchen Sie uns in Haselünne oder unter: [www.rosche.de](http://www.rosche.de)

## Ahrenhorster Edelfisch

Jetzt auch mit Online Shop!



[www.ahrenhorster-edelfisch.de](http://www.ahrenhorster-edelfisch.de)

Bornhagenweg 3 - 49635 Badbergen/Vehs  
Tel.: 05433 902595

SEIT 1838

**Sostmann**  
Feinkost-Fleischerei  
BRAMSCHÉ

FEINSCHMECKER  
Diese  
METZGEREI  
gehört zu den  
**BESTEN**  
in Deutschland!

*Qualitätsprodukte aus  
hauseigener Schlachtung*

- ✓ ausgesuchte Tiere
- ✓ aus streng kontrollierter Haltung
- ✓ von bäuerlichen Familienbetrieben
- ✓ aus dem Osnabrücker Land

Bunte  
Bentheimer

BIO

Sostmann Feinkost-Fleischerei • Münsterstraße 26 • 49565 Bramsche • www.sostmann.de

**Fleischerei • Partyservice**  
**Dieter EICKHORST**  
**Fleisch aus eigener Schlachtung**

... denn Fleischkauf  
ist Vertrauenssache!

...erst mal sehen  
was **EICKHORST** bietet!

**Wellendorfer Straße 214**  
**49124 Georgsmarienhütte**  
**Tel. 05409/558**

Die Gemüsegärtner

**ALLES INS KÖRBCHEIN**

**ODER AN DIE HAUSTÜR?**

Biologisch,  
regional,  
köstlich

Gemüsegärtner.de Ihr Bio-Lieferservice & Wochenmärkte Tel: 05468 938750

demeter Wir sind Partner von  
Bioland

WINDIELE®

**Biowein aus Leidenschaft**

Unsere neuen Öffnungszeiten:  
Montag bis Freitag von 9.00 – 17.00 Uhr  
und nach individueller Terminvereinbarung.  
Lange Wischen 10, 26655 Westerstede  
Telefon: 04489 941090

Jetzt auch online Weinkaufen! [www.weindiele.de](http://www.weindiele.de)

Landgasthof Backers

Ausgezeichnet durch den  
Slow Food-Genussführer  
2017/18  
5 renovierte Doppelzimmer,  
ideal für Wanderungen  
oder Radtouren durch den  
Internationalen Naturpark  
Bourtanger Moor

Wo Qualität Tradition hat  
Kirchstraße 25, 49767 Twist [www.gasthof-backers.de](http://www.gasthof-backers.de)

Sie finden uns  
im historischen Ortskern  
(hinter der Kirche)

**Gasthaus Wolters**  
RESTAURANT  
**ZUR BÖRSE**

Mehrfach ausgezeichnete  
Küche  
Wechselder Mittagstisch

Ältestes Gasthaus in Wremen



Genießen Sie im Sommer den Augenblick auf unserer Maritimen Terrasse.

In gepflegt, gemütlichem Ambiente erwartet Sie Familie Björn und Inge Wolters mit einer reichhaltigen Speisekarte und regionalen Gerichten der Saison.

In der Langen Straße 22 • 27639 Wurster Nordseeküste OT Wremen  
Tel. 04705 / 1277 • [www.zur-boerse.de](http://www.zur-boerse.de)  
Dienstag und Mittwoch Ruhetag



**Bauernmarkt  
in Oldenburg**

[www.bauernmarkt-oldenburg.de](http://www.bauernmarkt-oldenburg.de)

Seit dem Jahr 1995 bieten mittlerweile über 20 Betriebe auf dem Bauernmarkt in Oldenburg jeden Freitag auf dem Rathausmarkt ihre Produkte an: Gemüse, Obst, Fisch, Fleisch, Wurst, Schinken, Käse, Geflügel, Pilze, Frischnudeln, Kräuter, Blumen, Wollprodukte und vieles mehr.

Wir bieten Ihnen beste Qualität aus der Region direkt vom Produzenten und beantworten gerne Ihre Fragen. Sie sind herzlich eingeladen.

**Jeden Freitag 11 - 18 Uhr auf dem Rathausmarkt**



**Hier ist die Frische!**

IHRE WOCHENMÄRKTE IN BREMEN, BREMERHAVEN UND LILIENTHAL

**40 WOCHENMÄRKTE –  
AUCH IN IHRER NÄHE**



[www.grossmarkt-bremen.de](http://www.grossmarkt-bremen.de)



südländische Spezialitäten  
**BASTWÖSTE & CO**

Ihr Olivenölstand auf den Wochenmärkten  
in Bremen:  
Findorf | Domshof | Delmestraße | Universität  
in Oldenburg:  
Pferdemarkt | Rathaus | Bloherfelde | Eversten  
in Wilhelmshaven:  
Rathausplatz | Börsenplatz  
sowie in Hude, Sandkrug, Varel, Bad Zwischenahn,  
Friesoythe, Emden, Papenburg, Leer, Jever, Wittmund



Bastwöste & Co OHG  
Am Stübenhaus 10  
26133 Oldenburg  
Tel. 0441 / 48 53 366



**CHILIKATESSEN**

**ÜBER 200 CHILI-SAATEN**

**FRISCHE CHILIS**

**BBQ & HOT SAUCES**

SEIT 2001  
Deutschlands erster  
ONLINE HOT SHOP  
PEPPERWORLD HOT SHOP

**SCHARF SHOPPEN UNTER**  
[www.pepperworldhotshop.de](http://www.pepperworldhotshop.de)

# WESTERWIEDER BAUERNSTUBEN

Creative Küche  
Event-Catering &

mit zunehmender Verwendung  
regionaler und ökologischer Produkte

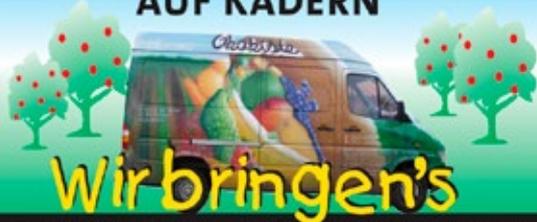
Nähere Infos unter [www.westerwieder-bauernstuben.de](http://www.westerwieder-bauernstuben.de)

Tischreservierungen unter Tel. 0 54 24 / 94 02

Inhaber Familie Schowe · In den Höfen 3 · 49196 Bad Laer  
[westerwieder.bauernstuben@t-online.de](mailto:westerwieder.bauernstuben@t-online.de)

# Ökokiste

## DAS NATURKOSTSORTIMENT AUF RÄDERN



### Wir bringen's

TEL. 0421-275939 • [WWW.OEKO-KISTE.DE](http://WWW.OEKO-KISTE.DE)



Schinken, Wurst, frisches Fleisch

Hausgemachte Suppen & Fertiggerichte

Hofladen: Di. – Fr. 8-12 Uhr und 14.30 - 18 Uhr Sa. 8 - 12 Uhr  
Freitags von 11 - 18 Uhr auf dem Bauernmarkt in Oldenburg

Zur Flachsstraße 3 • 26197 Huntlosen • Tel. 04487-1278  
[www.meyer-hof.de](http://www.meyer-hof.de)

*natürlich direkt vom Bauernhof*

# Bioland Hofrestaurant Voigt

Regionale Köstlichkeiten aus der Syker Region



An der Wassermühle 18 · 28857 Syke-Gessel · 0 42 42 / 83 63

[www.biohofrestaurant-voigt.de](http://www.biohofrestaurant-voigt.de)

*Gasthof Freden*  
LANDIDYLL-HOTEL

# regional frisch kreativ

Genießen Sie unsere  
kulinarischen Schätze aus  
der Region.

Möchten Sie probieren?  
Gern reservieren wir  
einen Tisch für Sie:  
Telefon 05403 4050 oder  
[info@hotel-freden.de](mailto:info@hotel-freden.de)

Zubereitet nach dem  
Grundsatz von Slow Food:  
Gut, sauber, fair.



[www.hotel-freden.de](http://www.hotel-freden.de)

Zum Freden 41 | 49186 Bad Iburg

**Dienstag**  
Osnabrück  
Dodesheide

**Donnerstag**  
Osnabrück  
Ledenhof

**Freitag**  
Diepholz



[www.hofkaeserei-jacob.de](http://www.hofkaeserei-jacob.de)

**Samstag**  
Osnabrück-Dom

**Verkauf ab Hof**  
Fr 13-15 Uhr  
und nach  
Absprache

Düversbrucher Straße 133  
49440 Hüde-Berglage  
Tel. 05447/217  
Fax 05447/597

# Ripken

HOLZOFENBÄCKEREI

**Auf vielen Wochenmärkten im  
Nordwesten vertreten.**

*Info's unter: [www.baecckerei-ripken.de](http://www.baecckerei-ripken.de)*

**KÄSE  
FRIESE**

## Gutes für Genießer

*Käse aus aller Welt, erlesene Wurst- und  
Schinkenspezialitäten, Feinkost,  
Mittagstisch & exklusiver Partyservice*

26122 Oldenburg • Gaststraße 23 • Tel: 0441 - 2 59 97  
[www.kaese-friese.de](http://www.kaese-friese.de)



Alexanderstraße 23 26121 Oldenburg Fon 0441.83227 [t@tafelFreuden.de](mailto:t@tafelFreuden.de) [www.tafelfreuden-hotel.de](http://www.tafelfreuden-hotel.de)

KULINARISCHE GENÜSSE

hotel - restaurant  
**tafelFreuden**  
essen - trinken - wohnen

## Die Freudenburg



Seminar- und Tagungshaus in Bassum  
Amtsfreiheit 1 a, 27211 Bassum

Tel. 04241 9311-0  
Fax 04241 9311-11

[freudenburg@vhs-diepholz.de](mailto:freudenburg@vhs-diepholz.de)  
[www.freudenburg-bassum.de](http://www.freudenburg-bassum.de)



**2018**  
WIR  
UNTERSTÜTZEN  
DIE IDEE VON  
**Slow Food®**  
Deutschland e.V.

## GEMÜSE & MEHR

- alte Kartoffelsorten
- Gemüse und Obst nach Saison
- Fleisch- und Wurstwaren vom Schwein
- und vieles mehr...



**HOF STOLLE**  
Dörte und Heiko Stolle  
Sandkruger Straße 300  
26203 Klein Bümmerstede  
Telefon 04481 - 7657

Montag - Freitag 8 - 18 Uhr  
Sonnabend 8 - 13 Uhr

**Gutes direkt vom Hof**

Der regionale Bio-Großhändler für Bremen und umzu!



*Köstlichkeiten  
aus kontrolliert biologischer  
Erzeugung.*

**Naturkost  
Kontor  
Bremen**

Ihr Frische-Lieferant

Im Frischezentrum (Großmarkt)  
Am Waller Freihafen 1  
28217 Bremen  
Tel. 0421 - 537 977

[www.naturkost-kontor.de](http://www.naturkost-kontor.de)

demeter

Unser Angebot

aus biologisch- dynamischem Landbau:

Auf folgenden Märkten sind wir vertreten:

Käse / Milchprodukte

Gemüse und Obst

Holzofenbrot

Wurst / Eier

- Oldenburg, Pferdemarkt (Do, Sa)
- Delmenhorst, Wochenmarkt (Mi, Sa)
- Westerstede, Wochenmarkt (Fr)
- Jever, Wochenmarkt (Fr)
- Oldenburg, Ökomarkt (Mi)
- Verkauf ab Hof freitags von 15 - 18 Uhr
- Lieferservice: demeter - Abokiste

Info unter: 04484 - 920711

[www.hofgemeinschaft-grummersort.de](http://www.hofgemeinschaft-grummersort.de)



Hauptmoorweg 3 27798 Hude Tel.: 04484/94042 und - 599

Fleischerei • Partyservice  
**Dieter EICKHORST**

Fleisch aus eigener Schlachtung

... denn Fleischkauf  
ist Vertrauenssache!

...erst mal sehen  
was **EICKHORST** bietet!



Wellendorfer Straße 214  
49124 Georgsmarienhütte

Tel. **05409/558**



demeter

Wir sind  
Partner von

Bioland

Biowein aus Leidenschaft

Unsere neuen Öffnungszeiten:  
Montag bis Freitag von 9.00 – 17.00 Uhr  
und nach individueller Terminvereinbarung.

Lange Wischen 10, 26655 Westerstede  
Telefon: 04489 941090

Jetzt auch online Weinkaufen! [www.weindiele.de](http://www.weindiele.de)

20 Jahre  
solidarische  
Landwirtschaft

in einer Erzeuger-Verbraucher-Gemeinschaft



Gunther & Klaus Di Giovanni, Sizilien



Cooperative Emanuel De Deo, Apulien



Carmela, Angela & Lucia Librandi, Kalabrien



Adriano März, Toskana



Vincenzo & Giuseppe Lombardi, Apulien



Dimitrios Sinanos & Conrad Bölicke, Korinth



Josep Maria Mallafre, Katalonien



Ioannis & Edith Fronimakis, Kreta



Kooperative Eleonas, Peloponnes

20. Olivenöl-Abholtage in Wilstedt  
am 5. + 6. Mai von 10-18 Uhr

Informationen zum Jubiläumsprogramm, zu Gästen und  
Ausstellern bei facebook und [www.artefakt.eu](http://www.artefakt.eu)

arteFakt  
Olivenölkampagne



SLOW FOOD

# Genuss führer

Deutschland  
2017/18

über  
150 neue  
Gasthäuser

über 500 Gasthäuser  
getestet und empfohlen

von Slow Food® Deutschland



## Slow Food Genussführer Deutschland 2017/18

In den meisten herkömmlichen Restaurantführern steht bei der Beurteilung von Gasthäusern der reine Gaumenkitzel im Vordergrund. Geschmack, Textur und Komposition einzelner Speisen sind die Hauptkriterien der Beurteilungen.

Wir wollen an dieser Stelle die Kochkunst der Küchenchefs auch überhaupt nicht schmälern. Schmecken muss es ja, aber nicht weniger wichtig ist die Frage, welche Produkte denn auf den Tellern landen. Woher stammen sie? Wie sind sie hergestellt und verarbeitet worden? Sind sie mit Rücksicht auf die Umwelt und das Tierwohl produziert worden? Sind sie fair bezahlt worden?

Der Genussführer ist ein Projekt von Slow Food Deutschland. Es werden ausschließlich Gastronomiebetriebe mit regionaler Küche empfohlen, die den Slow Food-Prinzipien gut, sauber und fair entsprechen. Mit Hilfe von örtlichen Testgruppen durchforstet Slow Food deshalb bundesweit Lokale und zeigt mit dem Genussführer: Es gibt sie, die gute und saubere Regionalküche! Dabei testen unsere Mitglieder vor Ort strikt ehrenamtlich und ohne Spesenbudget.

Die Arbeit der lokalen Testgruppen wird von der Genussführer-Kommission koordiniert. Bereits zum dritten Mal erscheint der Genussführer, nun mehr als 600 Seiten stark und mit über 500 Empfehlungen von 500 Gasthäusern, in denen ohne Reue geschlemmt werden darf.

Slow Food Deutschland e.V. (Hrsg.)  
Slow Food Genussführer Deutschland 2017/18  
608 Seiten, Preis: 24,95 Euro  
Verlag: oekom verlag, München, 2016  
ISBN-13: 978-3-86581-809-6

# Impressum

## Slow Food Bremen

www.slowfood.de/bremen  
E-Mail: bremen@slowfood.de  
Gernot Riedl, Lenneweg 25, 28205 Bremen, Tel. 0421-443107,  
Fax 0421- 4373394, Info-Hotline: Tel. 0421-4373393  
(Anrufbeantworter, wir rufen zurück!)

## Slow Food Diepholz

www.slowfood.de/diepholz  
E-Mail: diepholz@slowfood.de  
Hans Schüler, Karlshafener Straße 42, 28215 Bremen,  
Tel. 0421-373058, E-Mail: hans.schueler@nord-com.net  
Wolbert Schnieders-Kokenge, Wiesenweg 22, 49356 Diepholz,  
Tel. 05441-9756999, E-Mail: wolberts@yahoo.de

## Slow Food Oldenburg

www.slowfood.de/oldenburg  
E-Mail: oldenburg@slowfood.de  
Ralph Peter Mallonn, Niedersachsenweg 29, 27793 Wildeshausen,  
Tel. 04431-7482196, E-Mail: ralphpeter.mallonn@ewe.net  
Dr. Klaus Ruwisch, Wehdestraße 79 B, 26123 Oldenburg,  
Tel. 0441-32299, E-Mail: ruwisch@alice-dsl.net

## Slow Food Osnabrück

www.slowfood.de/osnabrueck  
E-Mail: osnabrueck@slowfood.de  
Dr. Edgar Klinger, Friedhofstraße 36, 49536 Lienen,  
Tel. 05483-8708, E-Mail: edgarklinger@aol.com  
Oscar Alvarado-Schnake, Lichtenbergstraße 10, 49124 Georgs-  
marienhütte, Tel. 05401-3390081, E-Mail: ingeoscar@t-online.de

Fotos: S. 5 Bioland Hofrestaurant Voigt, S. 6, 7 Wilde Triebe, S. 10 Wolbert  
Schnieders-Kokenge, S. 14, 15, 26 Frank Dössler, S. 21 artefakt, S. 30  
Tuchmachermuseum / Oliver Prach, S. 32 Familie Schlie, S. 40 fotolia /  
stockphoto mania, andere Klaus Ruwisch

Layout: Klaus Ruwisch

Der Veranstaltungskalender konnte nur mit Hilfe der Anzeigen gedruckt  
werden. Wir bitten um Beachtung – es lohnt sich bestimmt!

Anzeigenschluss für den Kalender 2/2018 ist der 12. August 2018  
Ansprechpartner für Anzeigen: Klaus Ruwisch, Wehdestraße 79 B,  
26123 Oldenburg, Tel. 0441-32299, E-Mail: ruwisch@alice-dsl.net  
Auflage: 16.000

Druck: Druckerei Meyer GmbH, Aurich  
© Genuss im Nordwesten e.V., März 2018

# Sie dürfen genießen

Ausführliche Informationen über die Slow Food-Bewegung und  
viele Interessante mehr finden Sie auch im Internet:

## www.slowfood.de

- Bitte schicken Sie mir weitere Unterlagen über Slow Food
- Ich möchte gerne Mitglied werden:
- Juniorenmitgliedschaft: 30 € / Jahr (18 bis 26 Jahre)
- Einzelmitgliedschaft: 75 € / Jahr
- Familienmitgliedschaft: 95 € / Jahr (Jugendliche bis 18 einge-  
schlossen; auch für nichteheliche Lebensgemeinschaften)
- Auszubildende und Studenten: 12 € / Jahr
- Unterstützer von Slow Food Deutschland - hierzu erhalten  
Sie gesonderte Aufnahmeformulare

Als Slow Food-Mitglied erhalten Sie alle zwei Monate das 100-  
seitige Magazin „Slow Food“, natürlich unseren gemeinsamen Ver-  
anstaltungskalender und weltweit ermäßigten Eintritt zu allen Slow  
Food-Veranstaltungen.

Als Slow Food-Mitglied unterstützen Sie Ihr Recht auf abwechs-  
lungsreichen, unverfälschten und gesunden Genuss!

Nachname

Vorname

Straße

PLZ und Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Datum, Unterschrift

Ausfüllen und an die Geschäftsstelle von Slow Food Deutschland  
e.V., Luisenstraße 45, 10117 Berlin, Fax 030-200047599, oder an das  
nächst gelegene Convivium schicken.



# Slow Food®

**Slow Food engagiert sich für Genuss,  
der sich aus dem bewussten Gebrauch  
der Sinne, aus Wissen, dem richtigen  
Umgang mit den Rohstoffen  
sowie der Freude am geselligen  
Zusammensein ergibt.**