



Foto © www.visitnorway.com

International | Wo die wilden Kerle kochen

Norwegen, das Land der Wikinger und Fjorde, der Trolle und der Mittsommernacht. Endlose Wälder, kristallklares Wasser, atemberaubende Landschaft. Wer das alles im Überfluss vor der Haustüre hat, wird entweder nachlässig im Umgang mit den Schätzen der Natur – oder besonders achtsam.

Ingeborg Pils hat sich auf die Reise nach Nordland gemacht.

Der Blick aus dem Fenster beim Flug von Oslo nach Trondheim trägt nicht: Norwegen ist vor allem Wasser und Wald, gespickt mit kleinen Dörfern und Höfen. Das wundert nicht bei einem Land, das etwas größer ist als das heutige Deutschland, aber nur knapp 4,9 Millionen Einwohner hat. Macht rein statistisch 12,8 Menschen pro Quadratkilometer Fläche (bei uns sind's 229). Rund ein Viertel der Norweger lebt in den drei Großstädten Oslo, Bergen und Trondheim. Alle drei waren oder sind Landeshauptstadt. Trondheim an der Flussmündung des Nidelv wurde im Jahr 997 vom Wikingerkönig Olav Trygvason gegründet. Im 12. Jahrhundert wurde es als königliche Krönungsstadt abgelöst von Bergen, für viele die schönste Hafenstadt Europas. Groß geworden mit der Hanse, hat sich Bergen bis in unsere Tage seinen einstigen Charme erhalten. Heute ist Oslo der Regierungssitz, hier tagen Parlament und Oberster Gerichtshof. Im eher bescheidenen klassizistischen Schloss lebt die Königsfamilie, in unmittelbarer Nachbarschaft residiert das norwegische Nobel-Komitee, das alljährlich den Friedensnobelpreis verleiht. Trotz seiner nur 600.000 Einwohner gehört Oslo flächenmäßig zu den größten Hauptstädten der Welt. Eingerahmt von dicht bewaldeten Bergrücken und dem Oslofjord ist sie Europas grünste Metropole.

Genug Geschichte. Wir starten unseren kulinarischen Streifzug durch Nordland, das für sich in Anspruch nimmt,

die schönste Küste der Welt zu besitzen, in der heiter-beschaulichen Universitätsstadt Trondheim, derzeit Norwegens

Natur pur Die Region Sør-Trøndelag in Mitternorwegen. Hier liegt Trondheim, 500 Kilometer nördlich des Polarkreises.

Technologie-Hauptstadt. Hier gibt es eine erstaunliche gastronomische Vielfalt: japanische, spanische und italienische Restaurants, Kneipen, Bars, Straßencafés. Unser Ziel ist das Fischlokal „Havfruen“, bekannt für seine traditionelle Fischküche in zeitgemäßer Form. Die junge Kellnerin strahlt uns an. „Ihr seid aus Deutschland? Dann kann ich Euch die Karte und unsere Küchenphilosophie ja auf Deutsch erklären.“ Vor drei Jahren ist sie nach Norwegen gekommen und dort geblieben, der Liebe wegen. Die Sprache hat sie schnell gelernt, „ist ja fast wie Deutsch“. Mein norwegischer Freund nickt zustimmend. Sie wechseln ein paar Sätze in der Landessprache – und ich verstehe kein Wort, nicht einmal andeutungsweise.

Zurück zur Speisekarte. Im „Havfruen“ wird rund ums Jahr frischer Fisch angeboten, jeden Monat gibt es eine besondere saisonale Spezialität. Im Februar ist es Skrei, der Winterkabeljau. Ein Fisch, der, wie es heißt, Norwegen groß gemacht hat. Er wächst im Nordpolarmeer rund um die Inselgruppe der Lofoten auf, rund 400 Kilometer nördlich des Polarkreises. Mindestens fünf Jahre verbringt er in den



Foto © Ingeborg Pils



Genussstationen Fischrestaurant Havfruen in Trondheim (oben links) und Hildurds Kräuterparadies (oben rechts). Anglerstolz: selbst gefangener Wildlachs mit frischem Gemüse.

arktisch-kalten Gewässern, bevor er sich in laichreifem Zustand auf die lange Reise an die norwegische Küste macht. Schon im 10. Jahrhundert begannen die norwegischen Wikinger, mit dem Skrei zu handeln, den sie ab dem 12. Jahrhundert auch in getrockneter Form exportierten. Auf den Skrei folgt im März die Königskrabbe, im April der Seelachs, im Mai die Makrele und im Juni der Spargel. Zwar kein Fisch, aber immerhin eine lokale Spezialität. Kulinarischer Höhepunkt (zumindest für Norweger) ist der *Lutefisk*, das ultimative Weihnachtessen: Stockfisch, der tagelang gewässert und ausgepresst wird, bis er endlich aussieht wie eine Qualle mit Gräten – und entsprechend riecht. Serviert wird der Fisch mit dem intensiven

Duft mit gebratenen Speckwürfeln, Erbsenpüree und Kartoffeln.

Weiter geht die Reise auf der Europastraße 6 (E6) Richtung nördlicher Polarkreis. Gleich zu Beginn machen wir einen Umweg, besser gesagt, den „Goldenen Umweg“. Er führt am Borgenfjorden entlang durch eine reizvolle Kulturlandschaft – mit vielen Möglichkeiten, eine kleine Pause einzulegen, um eine Kunstgalerie, einen Skulpturenpark oder einen Bauernhof mit Hofladen zu besuchen. „In 12 Minuten fährt man auf der E6 von Røra nach Vist. Auf dem Goldenen Umweg dauert die Fahrt 8 Minuten länger ... oder einen Tag, eine Woche, einen Sommer, ein ganzes Leben...“. So steht es in dem kleinen Führer, den uns Svein Berfjord in die Hand drückt.

Vor 25 Jahren hat der gelernte Forstwirt mit seiner Frau einen kleinen Hof in Inderøy übernommen. Hier züchtet er Schafe und Schweine, schlachtet sie selbst und verarbeitet das Fleisch in der eigenen Metzgerei und Räucherei. Rund 20 Meter lang ist der letzte Weg eines Lamms von der Weide zum Schlachtraum, ein Weg, auf dem er jedes Tier persönlich begleitet. Svein ist überzeugt: „Die Natur ist gerecht. Wenn wir Tiere anständig aufziehen und töten, erhalten wir dafür eine bessere Fleischqualität.“ Rund 200 Tiere schlachtet er jedes Jahr. Im kleinen Restaurant des Hofes kann man sich an Ort und Stelle vom guten Geschmack seiner Fleisch- und Wurstwaren überzeugen. Dazu gibt es hausgebackenes Knäckebrötchen, das völlig anders schmeckt als die industrielle Pappe, die man in vielen Supermärkten angeboten bekommt.

Nächster Stopp: „Hildurds Urterarium“ (Kräutergarten), Mitglied der Vereinigung „Das arktische Menü“, dem 45 gastronomische Betriebe in Nordland angehören. Sie bieten ihren Gästen traditionelle und moderne Küche mit regionalen Produkten. Daneben veranstalten sie Fortbildungsseminare, um die kulinarischen



Schätze der Natur ins rechte Licht zu stellen. Natürlich legt man auch bei Hildurd, auf dem einzigen Wein- und Kräuterhof Nordnorwegens, großen Wert auf gute Produkte, angefangen bei den frischen Küchenkräutern und dem Lammfleisch vom eigenen Hof bis hin zum Wein aus eigener Herstellung. Die milde Luft, die dank des Golfstroms über die Insel weht, lässt hier nicht nur Obstbäume, sondern auch Weinstöcke gedeihen. Neben eigenen Erzeugnissen werden auch lokale Spezialitäten – „Wild aus dem Wald und Fisch vom Fjord“ – zubereitet. Im Sommer gibt es im Garten kleine Gerichte aus dem Backofen, im Hofladen werden Kräuter, Gewürze und Tee verkauft.

Krönender Abschluss unserer Reise ist ein Besuch auf Vega, dem Archipel mit insgesamt 6.500 Inseln, seit 2004 UNESCO Weltkulturerbe. Das verdankt Vega unter anderem der über 1000-jährigen Tradition der Eiderentenhaltung. Die Enten kommen jedes Jahr zum Brüten auf die Inseln, wo ihnen die Bewohner kleine Häuschen zum Brüten bauen. Sind die Küken flügge, „pflücken“ die Menschen die Daunen aus den verlassenen Nestern. Die flaumig-weichen Federn werden anschließend in mühevoller Handarbeit gereinigt. 40 bis 60 Nester sind nötig, um ein Federbett zu füllen. Das hat seinen Preis: Rund 4.000 Euro kostet eine Bettdecke. Wir kaufen keine, sondern investieren lieber in leibliche



Fotos © Ingeborg Pils

Nordische Impressionen Traditionelle Eiderdaunen-Reinigung auf Vega (oben links), Seeforelle mit Apfel (oben rechts) und viel Natur rund um das Havhotell.

Genüsse. Im „Vega Havhotell“ präsentiert Jon Aga jeden Abend ein 5-gängiges Menü mit Köstlichkeiten wie Seeforelle mit Forellenkaviar, Muscheln und Apfelsauce oder Kabeljau auf Linsen mit Petersilienpüree. Das „Vega Havhotell“ ist von „Norwegian Foodprints“ zertifiziert. Das heißt, der Großteil der frischen Zutaten stammt von Produzenten aus der Region Vega, saisonale Produkte sind ein wichtiger Ausgangspunkt der Küche.

Wie so oft in Norwegen steht auch hinter dem „Vega Havhotell“ eine kleine, sehr menschliche Geschichte. Als der Vega-Archipel Weltkulturerbe wurde, beschlossen einige der 1.300 Inselbewohner, ein Hotel zu eröffnen. In 10.000 Stunden Eigenleistung renovierten elf „Veganer“ den alten Gasthof und bauten ihn zu einem Hotel mit Restaurant um. Ein Küchenchef war schnell gefunden: Jon Aga, ein bekannter Koch aus Oslo. Nach Vega hatte ihn die Liebe zu seiner Frau Anna gelockt. 🍷

ADRESSEN / LINKS

Restaurant Havfruen
Kjøpmannsgaten 7, 7013 Trondheim,
Tel 0047. 73 87 40 70, www.havfruen.no

Hildurds Urterarium
Tilrem, 8900 Brønnøysund, Tel 0047. 75 02 52 12,
www.urterariet.com

Vega Havhotell
Viksås, 8980 Vega, Tel 0047 75 03 64 00,
www.havhotellene.no

Berg Gård
Kjelvikvegen 71, 7670 Inderøy, Tel 0047. 74 15 52 07,
www.berg-gaard.no

www.visitnorway.com/de

www.norwegen.no

Restauranttipps

Amerang | Die Schmankerlfamilie

Das Chiemgau gilt als eine der schönsten Ecken Deutschlands, mittendrin das Museums-Dorf Amerang.

Susanna Bingemer hat dort ein Familienhotel entdeckt, wo es sich nicht nur wunderbar Urlaub machen lässt, sondern auch das Essen und ein Schnaps eine besondere Rolle spielen.

Gebaut wurde er 1399, seit 14 Generationen ist er in Familienbesitz und seit vier Generationen wird er als Hotel geführt: der alte Bauernhof „Zum Steinbauer“ im Chiemgau. Familie Stein ist sozusagen die geborene Gastgeberfamilie. Ihre offene Art – man ist hier per Du – sorgt dafür, dass sich jeder sofort wohlfühlt. Früher war der Steinbauer lauschige Sommerfrische für Urlauber aus der Stadt mit plätscherndem Bach, Biergarten und frisch gebackenem Nachmittagskuchen. Heute ist das Haus ein Familienhotel mit allen Standards von „Familotel“ – Sepp Stein war einer der Gründer dieser Hotelvereinigung. Seine Individualität hat das Hotel dabei bewahrt. Großen Wert legt man auf gute, gesunde Küche.



Fotos © Zum Steinbauer



Dass bei einem fast immer ausgebuchten Hotel mit Vollpen-sion und nicht zu teuren Preisen so gut wie keine Convenience-Produkte beim Kochen verwendet werden, ist heutzutage alles andere als selbstverständlich. Sepps Bruder Christian ist Bäcker und backt Brot und Kuchen frisch. Eines seiner Steckenpferde sind die Württemberger

Seelen, für die er einen Dinkelsauerteig mit 36-stündiger Teigführung ansetzt. Suppen kommen hier selbstverständlich nicht aus der Tüte, sondern sind selbst gekocht, auch Eis wird selbst gemacht. Noch beliebter als das Eis ist vor allem bei den kleinen Gästen nur noch der Grießbrei, der seit 40 Jahren allabendlich auf dem Buffet steht. Ebenso Kult ist der „Odl“, ein naturtrüber Kräutlerlikör, den Sepp Stein von A bis Z in Handarbeit selbst herstellt. Übrigens auch eine Familientradition: Schon Sepps Großvater tischte seinen Sommergästen gern selbst gemachten Likör auf. Sein Enkel musste ein paar Jahre herumexperimentieren, bis er die perfekte Mischung für seine Version gefunden hatte. Melisse, Zitronenschale, Ingwer, Zimt und Pfefferminze, Muskat und Kardamom gehören jetzt zu seinen 21 auserwählten Zutaten. Für die Bioversion des Likörs verwendet Sepp nur Bio-kräuter und selbst zubereitetes, belebtes Grandewasser. Mehrere Wochen lang geben die





Foto © Zum Steinbauer

Kräuter ihre wertvollen Inhaltsstoffe an den hochprozentigen Alkohol ab, in den Sepp sie einlegt. Am Ende wird der Likör grob gefiltert und hat dann einen Alkoholgehalt von 35 Prozent. Die Mixtur sieht aus wie Odl, befand ihr Erfinder und hatte einen Namen gefunden. Für Nicht-Bayern: Odl heißt soviel wie Gölle. Natürlich bezieht sich dieser Name ganz und gar nicht auf den feinen, bitter-süßen Geschmack. Im Gegenteil: Sepp Stein hat für seinen Odl schon eine DLG-Prämierung eingekauft. Für die Likörherstellung ist er größtenteils in Lagerräume auf der anderen Seite des Hofes ausgewichen. Denn in der Küche wird der Platz gebraucht. Hier kochen mehrere Köche nicht nur täglich für die Hotelgäste frisch, sondern machen auch noch ein, was das Zeug hält. Marmeladen, Chutneys, *Boeuf à la Mode* oder Gulasch im Glas. Das alles und natürlich der Odl landet ein paar Straßen weiter in den Verkaufsregalen vom „Poidl“. Und jetzt kommt Sepps Frau Renate ins Spiel. Der Feinkostladen ist ihr Baby. Viele Jahre lang hatte sie das Hotel organisiert, während ihr Mann – ein gelernter Koch – in der Küche am Herd stand.

Doch als Renate Stein 2005 den Lebensmittelladen ihrer Eltern mitten im Dorf übernahm, witterte sie ihre Chance: Die passionierte Slow Food Anhängerin richtete einen Laden ein, in dem in schönem Ambiente bodenständige Feinkost, regionale Produkte, ausgesuchte Weine, aber auch Kochbücher angeboten werden. Ab und zu hält sie hier Kochkurse ab oder Degustationen. Donnerstags gibt's einen Mittagstisch mit einem kleinen, feinen und fleischlosen Drei-Gänge-Menü, das nicht nur bei den Einheimischen beliebt ist: Auch Touristen kommen gerne zum „Poidl“. So wie sie überhaupt gerne nach Amerang kommen. Denn das Dorf im Chiemgau wartet nicht nur mit den netten Steins und ihren Delikatessen auf, sondern noch dazu mit einem Schloss, einem Automobil- und einem Bauernhofmuseum und einer überaus malerischen Moorlandschaft.

Zum Steinbauer

Forellenweg 8, 83123 Amerang,
Tel 08075. 211, www.familienurlaub.by
Eine Woche all inclusive p. P. ab
ca. 390 Euro.

Poidl – Feine Kost am Dorfbach
Frabertshamer Str. 1, 83123 Amerang,
Tel 08075. 93 13,
www.chiemgauer-schmankerl.de



Foto © Florian Funck

Morschen | Poststation Zum Alten Forstamt

In der Ortsmitte von Altmorschen, gegenüber dem Kloster Haydau in Hessen ist die „Poststation Zum Alten Forstamt“ zu finden. 1765 wurde sie als Forsthaus erbaut, das Gebäude später als Poststation und als Gasthaus für Durchreisende genutzt. 2003 erfuhr es eine sorgfältige Sanierung – mit viel Gespür für die Kombination von Altem und Neuem. Seitdem betreibt Familie Raabe das Hotel-Restaurant mit 70 Plätzen. In der warmen Jahreszeit finden 50 Gäste auf der schönen Terrasse unter alten Bäumen Platz. Der Markt und die Jahreszeit bestimmen die regelmäßig wechselnde Speisekarte. Klein und überschaubar umfasst sie neben Einzelgerichten Themenmenüs wie das Postfeudale Abendmenü, das Forstmeistermenü oder das Heimatmenü. Solch ein Heimatmenü kann z. B. so aussehen: *Millefeuille* von Ahler Wurscht, Kartoffel mit grüner Soße und marinierte Blattsalate als Vorspeise; Melsunger Wildschweinbraten mit Pfifferlingen, hausgemachten Nudeln mit Preiselbeeren in Rahm als Hauptgang;

Hessisches Schmandmousse auf Zwetschenröster und Kartäuser Klöße zum Dessert. Küchenchef Thomas Raabe verarbeitet regionale Spezialitäten kreativ, die einzelnen Gänge der Menüs sind austauschbar. Wild, Ziege, Lamm und Geflügel werden für die Küche der Poststation selbst zerwirkt, auch Innereien und „minderwertige“ Teile sind ab und an auf der Karte zu finden. Fleisch, Gemüse, Obst und Käse kommen – soweit vorhanden – aus der Region. So gibt es Käse sowie Ziegen- und Kalbfleisch vom Kirchhof in Oberellenbach und Geflügel von Familie Hirschle aus Eubach. Prinzipiell wird frisch gekocht, Gerichte mit langer Garzeit ausgenommen. Die Weinkarte ist international, der Service ruhig und freundlich, aber nie aufdringlich.

Convivium Nordhessen für den Slow Food Genussführer

Poststation Zum Alten Forstamt
Nürnberger Landstr. 13,
34326 Morschen, Tel 05664. 939 30,
www.poststation-raabe.de
Geöffnet 11.30 – 14 Uhr und ab 18 Uhr
(Küchenannahmeschluss 13 + 20.30 Uhr);
geschlossen Di, erste zwei Wochen im
Januar und zwei Wochen im Sommer.
Hauptgerichte 12 – 23 Euro,
3 – 4-Gänge-Menüs 29 – 39 Euro.



Foto © Restaurant EigenArt

Karlsruhe | EigenArt

Im Zentrum von Karlsruhe, in unmittelbarer Nähe von Marktplatz und Rathaus, haben Steven Poppe und Michael Sachs vor zwei Jahren das Restaurant „EigenArt“ eröffnet. Die Einrichtung ist modern, aber nicht unterkühlt. Der Stil der Küche ist ambitioniert, eine Mischung aus regionalen Elementen und international-modern inspirierten Rezepten unter Berücksichtigung der jeweiligen Jahreszeit. Viele Zutaten stammen aus biologischem Anbau, Ziel ist es, vermehrt Kontakte zu regionalen Erzeugern als Direktlieferanten zu knüpfen. Mittags gibt es ein preiswertes dreigängiges Menü oder à la carte, abends auch ein mehrgängiges Menü, wahlweise mit passenden Weinen zu jedem Gang. Alle Zutaten sind frisch zubereitet, schmackhaft, gekonnt gewürzt und schön angerichtet. Die Karte ist nicht sehr umfangreich, sie wechselt aber monatlich. Von den Vorspeisen schmeckten uns besonders der Knusprige Ziegenkäse mit selbst gemachter Paprikamarmelade und Sommersalat, bei den Hauptgerichten war das Kräuterlandhuhn Favorit. Tadelloso

auch die kleine Dessertauswahl, überraschend eine (gebrannte) Orangen-Crème mit Knack. An manchen Sonntagen lassen die Küchenchefs die alte Tradition des Sonntagsbratens aufleben. Die überschaubare Weinkarte bietet mit einigen interessanten Positionen aus Baden, aus der Pfalz und ein paar internationalen Gewächsen ein ausreichend breites Spektrum an, um zu jeder Speise einen passenden Begleiter auszuwählen. Und weil der Begriff „Art“ im Namen des Restaurants nicht nur auf den Stil der Küche, sondern auch für „Kunst“ steht, finden dort wechselnde Kunstausstellungen und Konzerte statt. Diese Veranstaltungen organisiert Alexandra Poppe, die selbst ausgebildete Pianistin ist und sich ansonsten um den sehr aufmerksamen und warmherzigen, aber nicht aufdringlichen Service kümmert. *Convivium Karlsruhe für den Slow Food Genussführer*

Restaurant EigenArt
Hebelstr. 17, 76133 Karlsruhe,
Tel 0721. 570 34 43,
www.eigenart-karlsruhe.de
Geöffnet Mo, Sa 17 – 23 Uhr,
Di bis Fr 11 – 23 Uhr, So auf Anfrage.
Hauptgerichte unter 20 Euro, ein Viertel offener Wein 3,90 – 7,90 Euro.



Foto © Weinhaus Stachel in Würzburg

Würzburg | Zum Stachel

Der „Stachel“ ist das älteste Gasthaus in Würzburg, schon im 15. Jahrhundert soll man hier Waller (Wels) gegessen haben. Das Restaurant bietet bürgerlich-nobles Ambiente, der vom Krieg unbeschädigte Nebenraum atmet die lange Geschichte des Hauses aus. Wohl der schönste Ort für viele ist der Hof des Gasthauses: Romantik pur. 2004 haben die Slowfooder Petra und Richard Huth das altherwürdige Gasthaus übernommen und – hinsichtlich des Angebots – fast alles umgekrempelt. Das Motto seitdem heißt regionale Produkte, möglichst biologisch erzeugt, und modernisierte Regionalküche. Der Chef kauft die meisten seiner verwendeten Lebensmittel direkt beim Erzeuger. Die Karte, die in kurzen Abständen nach Lage des saisonalen Angebots aktualisiert wird, ist erfreulich übersichtlich, was die Frische-Küche unterstreicht. Vorzüglich der Weißgelegte vom Eichelschwein mit Salat von Alb-linsen (Arche-Passagier) und Bamberger Hörnla (Presidio), die Suppe von der geräucher-ten Forelle mit Lauchmaul-täschle oder die Kraftbrühe vom

Weiderind mit Leberklößchen und Gemüserauten, die Blauen Zipfel (Bratwürste im Wein-Essig-Sud) vom Spessartwild. Sehr gut auch das Perlhuhn aus Freilandhaltung in Pilzschaum auf Rote-Bete-Rösti und Steckerüben-gratin, das Zweierlei vom Bindlacher Kalb (rosa gebratene Keule und Wadengulasch) mit Gemüse und Musmehlpolenta (Musmehl auch Arche-Passagier), das Rippchen vom Schwäbisch-Hällischen Schwein mit Schnippelbohnen und Speck vom fränkischen Eichelschwein, der Hirschrücken aus dem Spessart in Honig und Langpfeffer gebacken mit gebratenem Spitzkohl und Maronen-spätzle. Weitere Produkte aus der Arche von Slow Food, die verarbeitet werden: die Schweinefleischterrinen Ostheimer Leberkäs, Fleisch vom Rhönschaf sowie vom seltenen Weideochsen vom Limpurger Rind (Slow Food Presidio). Die mittelgroße Weinkarte zeigt erstklassige, fränkische Weine zu gehobenen Preisen.

Conv. Mainfranken Hohenlohe für den Slow Food Genussführer
Zum Stachel, Gressengasse 1,
97070 Würzburg, Tel 0931. 527 70,
www.weinhaus-stachel.de
Di bis Sa 11 – 24 Uhr,
Hauptgerichte 10 – 22 Euro.

Bücher



ALTE GEMÜSESORTEN

Seit Jahren feiern lokale und saisonale Produkte ein Comeback. Auch und gerade alte Gemüsesorten wie Petersilienwurzel, Kürbis, Rote Bete, Steckrüben, Schwarzwurzel oder Kohlrabi. Voller wertvoller Vitamine, Spurenelemente und Ballaststoffe sind diese alten Sorten erstaunlich vielseitig und kreativ verwendbar, wie das vorliegende Buch beweist. Es kommt eben darauf an, was man draus macht! Wir können sie schmoren, reiben, frittieren, kochen oder passieren. So ergeben sich frische und sehr abwechslungsreiche, neue Geschmackserlebnisse. Übrigens: Schwierig zu finden sind diese Genusstäger mit Historie auch nicht mehr. Zumindest dann nicht, wenn man sich lokal umsieht und auf Wochen- und Bauernmärkten einkauft. Mit 100 einfachen und oft sehr originellen Rezepten macht das Buch so richtig Lust auf diese bodenständige, ehrliche Küche, die zum Glück immer mehr Bedeutung bekommt. Alle vorgestellten Gemüsesorten sind nicht nur etwas für Vegetarier. Ein leckerer Kaninchen-Schmortopf mit Mangold, eine Quiche aus Schwarzwurzeln und Speck oder ein Brathähnchen auf Pastinakenbett sind nämlich auch nicht zu verachten. Das zeigen schon die tollen Fotos!

Joachim Mittelstaedt

Keda Black: Alte Gemüsesorten – neu gekocht, AT-Verlag 2011, 192 Seiten, broschiert, 19,90 Euro.



ARM ABER BIO! NR. 2

Mit ihrem ersten Buch hat Rosa Wolff über ihren Selbstversuch berichtet, sich auch mit sehr kleinem Portemonnaie ausschließlich von Bioprodukten zu ernähren. Natürlich kann das nur klappen, wenn man seine Mahlzeiten selbst zubereitet und die Zutaten wählt, die gerade Saison haben. In ihrem zweiten, wieder selbst verlegten Buch stellt Rosa nun 118 Rezepte vor. Rezepte für jede Tages- und Jahreszeit, für jeden Anlass, aber immer preiswert. Es wird Brot gebacken, Suppe gekocht, Salat gerührt, für Aufstriche püriert – und auch an Süßes gedacht. Natürlich sind sehr viele vegetarische und auch vegane Rezepte dabei. Allerdings nicht aus Kostengründen, sondern aus Überzeugung, versichert die Autorin. Es gibt aber auch welche mit Fisch oder Fleisch, bio bzw. aus nachhaltigem Fischfang, versteht sich. Dazu bietet das handliche Biokochbuch eine kleine Warenkunde zu nützlichen Vorräten inkl. hochwertigem Öl und weist auf hilfreiche Geräte wie Pürierstab, Flotte Lotte und Mörser ebenso hin wie auf unnötige wie Alufolie. Nur wenige Verbraucher wissen, dass die Herstellung von Aluminium ziemlich giftig ist und riesige Mengen an Energie verbraucht. Wir empfehlen die Bestellung (ohne Portokosten!) über die Website www.arm-aber-bio.de. Im Buchhandel ist das Buch ebenfalls erhältlich.

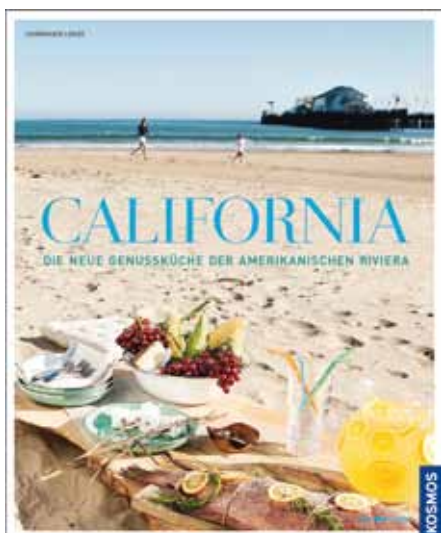
Rosa Wolff: Arm aber Bio! Das Kochbuch. Feine Öko-Küche für wenig Geld, Edition Butterbrot, 226 Seiten, broschiert, 11,95 Euro.



JÜDISCHE KOCHSCHULE

„Du sollst das Zicklein nicht in der Milch der Mutter kochen“ lautet ein Satz in der Tora. Er steht für die Trennung von milchigen und fleischigen Speisen in der jüdischen Küche, ist aber nur eines der Gebote. Victor Sanovec hat noch viel mehr davon in seinem Buch zusammengetragen. Er beschreibt die jüdischen Feiertage und die dazugehörigen Speisen, vergleicht die heutige jüdische Küche mit der von einst. Er will vermitteln, dass die jüdische Küche ein wichtiger Teil der Kultur des Judentums ist. Dazu hat er mehr als hundert Speisevorschläge ausgewählt, Rezepte für Vorspeisen, Salate und kleine Gerichte, Suppen und Saucen, für Fisch und Fleisch, für Beilagen und Gemüsegerichte, für Nachspeisen und Backwaren. Selbstverständlich dabei sind so berühmte Gerichte wie *Gefilte Fisch* und die Hühnersuppe *Golden Joich*, der Bohneneintopf *Tscholent* sowie *Mazzenknödel*. Manche Speisen sind osteuropäischen Ursprungs, manche stammen aus dem Mittelmeerraum, viele wurden ganz einfach aus anderen Kulturkreisen übernommen. Natürlich erst, wenn sie ihre Tauglichkeitsprüfung für die jüdischen Speisegesetze bestanden hatten. All diese Speisen werden auch heute noch gegessen, jedes Rezept ist mit einem M für milchig, F für fleischig oder P für *parewe* (neutrale Speisen der jüdischen Küche) gekennzeichnet.

Victor Sanovec: Jüdische Kochschule. Ratgeber zur Gastfreundschaft zwischen Genuss und Gesetz, Kormayer 2011, 231 Seiten, broschiert, 14,95 Euro.



KALIFORNISCHE GENUSSKULTUR

Na ja: Eigentlich kommt die Fast-Food-Kultur, gegen die wir Slowfoodies seit Jahren „angenießen“, aus den USA. Aber hier, beispielsweise in Kalifornien, tut sich was in Sachen genussreicher und gesunder Küche mit lokalen Angeboten, „from farm to table“ sozusagen. Ein Trend, der als Gegenbewegung zur industriellen Massenproduktion auch in Nordamerika immer beliebter wird. Auf den Märkten der Farmer dürfen ausschließlich Selbsterzeuger, keine Großhändler, ihre Waren anbieten. Kalifornien hat 300 Sonnentage im Jahr. Tolle Bedingungen für den Anbau von Gemüse, Wein und Früchten sowie eine reiche Auswahl an fangfrischen Fischen und Meeresfrüchten bieten beste Voraussetzungen für kulinarische Genüsse. Die Küche ist von Einwanderern aus Europa, Asien und Südamerika beeinflusst und damit wunderbar multikulturell gemixt. In dem vorliegenden Buch werden über 140 fantasievolle Rezepte vorgestellt, z. B. Fenchelsalat mit Grapefruit, Garnelen-Risotto und Zucchini-Brot, ebenso gibt es leckere Cocktails. Das üppig und schön bebilderte Buch bietet reichlich Einblicke in die kalifornische Esskultur und Lebensart und macht damit Lust, eine große Portion sonnenfrische Leichtigkeit in die eigene Küche zu bringen.

Joachim Mittelstaedt

Annemarie Lenze: California.

Die neue Genussküche der amerikanischen Riviera,

Kosmos 2011, 224 Seiten, gebunden, 29,95 Euro.



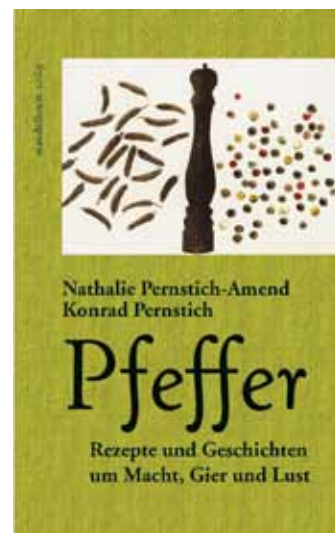
WEINSPIEL

Zunächst gefällt „Das Weinspiel“ durch eine edle, ja fast imposante Verpackung, auch das Innenleben ist hochwertig, ansprechend und übersichtlich gestaltet. Auf dem Spielbrett bewegt sich per Würfel eine zentrale Spielfigur, die von Aktionsfeld zu Aktionsfeld wandert. Ziel ist es, eine gewisse Anzahl an kleinen Weinfässern und Rebsortenkarten (passend zu einer jedem Spieler eigenen Ländertafel) sowie eine Krone zu sammeln und damit Weinkönig/in zu werden. Doch der Weg dorthin ist steinig, so begegnen den Kandidaten vielfältige Herausforderungen in Form von Fragen, Ereignissen, aber auch Aspekten, die das Thema Wein nur peripher tangieren. Spielerisch erfährt man auch als Nicht-Fachmann allerhand über Wein und Speisen, Aromen, Zubehör und Kunst. Eine gelungene Mischung aus Strategie, Wissen und natürlich Glück und Spannung prägen das Spiel, die Zeit vergeht schnell. Sichtlich überrascht ist der teilnehmende, anfangs so siegessichere Sommelier, der während des Spielverlaufs immer mehr ins Hintertreffen gerät. Denn auch taktische Angriffe auf Mitspieler sind möglich. Die Herausgeber des Spiels, der Weinakademiker Guido Walter und der erfahrene Spieleautor Gerhard Grubbe, haben es geschafft, ein sehr spannendes und unterhaltsames Brettspiel zu realisieren – und es macht einfach Spaß!

Jörg Fischer & Edeltraud Klöff

Guido Walter, Gerhard Grubbe: Das Weinspiel,

Grubbe Media 2011, ab 14 Jahren, 49,95 Euro.



PFEFFER

Es heißt, die Geschichte des Pfeffers habe in Indien begonnen, dorthin sei er auf Geheiß der Götter gelangt. Auf jeden Fall gibt es Nachweise, dass er dort schon 4000 v. Chr. angebaut wurde. Sie ist also lang, die Geschichte des Pfeffers. Ausführlich erzählt wird sie in dem Buch von Nathalie Pernstich-Amend, Betreiberin von „Babette’s – Spice and Books for Cooks“ in Wien und ihrem Mann. Sowohl in Troja als auch in Ägypten spielte Pfeffer eine Rolle, auf der Suche nach dem kostbaren Gewürz wurde erstmals Afrika umschifft und die gesamte Welt umsegelt. Aber die scharfen Körner lösten auch Kriege aus. Einen großen Teil des Buches nimmt die Warenkunde ein: Hier geht es um schwarzen, roten, weißen und grünen Pfeffer, um kurzen und langen Pfeffer, um Herkunftsländer und Produktionsarten. Aber auch um den Unterschied zwischen echtem und falschem Pfeffer. Den gibt es auch, zum einen von gierigen Händlern mit betrügerischer Absicht gefälscht, zum anderen sind dies Gewürze, die den Begriff im Namen haben wie Cayennepfeffer, aber kein echter Pfeffer sind. Viele Rezepte vom Frühstück über kalte und warme herzhaftere Gerichte bis zu Würzigem aus dem Backofen und gepfefferte Getränke machen das Buch komplett. Vom Deutschen Institut für Koch- und Lebenskunst wurde „Pfeffer“ zum Kochbuch des Monats November 2011 gewählt.

Nathalie Pernstich-Amend, Konrad Pernstich:

Pfeffer. Rezepte und Geschichten um Macht, Gier und Lust, Mandelbaum 2011,

248 Seiten, gebunden, 24,90 Euro.

Im Zeichen der Schnecke

Slow Food
International
Personen · Projekte
Arche-Passagiere
Convivien
Termine



Messe S 84



International S 86

Messe | Bio & Slow

Zum 23. Mal lädt die BioFach, wichtigste Messe der Welt für Bioprodukte, vom 15. bis 18. Februar das Fachpublikum ins Messezentrum Nürnberg ein. Slow Food Deutschland ist auch wieder dabei, mit dem „Schneckenstand“ und als Veranstalter von zwei Podiumsdiskussionen.

Im letzten Jahr waren es mehr als 2.500 Aussteller, die vor allem Biolebens- und -genussmittel von A bis Z, vom Apfelsaft und Aufstrich über Spirituosen und Wein bis zum Zucker und Zwiebeln, präsentierten. In diesem Jahr werden mindestens ebenso viele erwartet, alte Hasen und Pioniere der Biobranche wie junge. Viele haben ihre neuesten Produkte dabei, um sie dem Fachhandel vorzustellen, am eigenen Stand und noch einmal auf einer Extrafläche. Dort können die (Fach-) Besucher auch ihre Stimme für den besten Newcomer abgeben. Bereits am Mittwoch, dem ersten Messtag, werden die besten Weine mit dem internationalen Bioweinpreis „MUNDUSvini BioFach“ prämiert. Rund 550 eingereichte Weine aus aller Welt gehen dann ins Rennen um den ersten Platz.

Sowohl viele Aussteller als auch Besucher kommen von weiter, 2011 machten gut 70 Prozent der Aussteller den internationalen Anteil aus, die 43 Prozent an internationalen Besuchern kamen aus 128 Ländern. Eine wirklich internationale Messe, die selbstbe-



Foto © NürnbergMesse



wusst wirbt: „Hier trifft sich die Bio-Welt – Weltleitmesse für Bioprodukte“. Schirmherrin der BioFach ist IFOAM, International Federation of Organic Agriculture Movements, nationaler ideeller Träger der Bund ökologische Lebensmittelwirtschaft BÖLW. Land des Jahres 2012 ist Indien, dessen Markt aktuell zu den am schnellsten wachsenden für Biolebensmittel zählt. In Nürnberg will man das Fachpublikum mit dem gesamten Spektrum indischer Bioprodukte und Ökotextilien begeistern. Zudem über aktuelle Entwicklungen in Tierhaltung, Aquakultur und im Textilsektor informieren. Aus dem faszinierenden Land haben sich 40 Aussteller angekündigt: mit landestypischen Spezialitäten und Kulturprogramm auf der Indischen Plaza in Halle 5, mit indischen Modeschauen täglich in Halle 8, mit einem indischen Abend am Freitag, dem 17. Februar.

Auch auf den Besuch einer besonderen Frau aus Indien dürfen sich Kongressteilnehmer der BioFach freuen. Vandana Shiva,



Arche S 87



Begegnung S 88



Kinder S 97



Foto © NürnbergMesse



Foto © NürnbergMesse

Aktivistin, Wissenschaftlerin, Trägerin des Alternativen Nobelpreises und Vizepräsidentin von Slow Food International, wird auf vier der rund 150 Kongressveranstaltungen zu hören sein. Zu einer dieser Veranstaltungen lädt Slow Food Deutschland ein, „Ernährung lokal und bio – für eine nachhaltige Esskultur weltweit“ ist das Thema am 16. Februar von 16 bis 17 Uhr in Raum Shanghai. Denn dass bio nicht per se nachhaltig bedeutet, ist bei so manchem Verbraucher, der seine von weither eingeflogenen Bio-Äpfel im Supermarkt kauft und nicht die aus der Region vom Obsthändler auf dem Markt, noch nicht ins Bewusstsein gelangt. Nachhaltige Ernährung bedeutet – wenn möglich – regionale Ernährung, und zwar weltweit. Weitere Referenten der englisch-deutschen, simultanübersetzten Podiumsdiskussion sind Madieng Seck (Mangeons local) aus Senegal und Bernward Geier (COLABORA) aus Deutschland. Sie wird moderiert von Franz-Theo Gottwald (Schweisfurth-Stiftung).

Schwerpunkt Indien Asit Tripathy, Geschäftsführer APEDA, und Bernd A. Diederichs, Geschäftsführer NürnbergMesse.

Modeschau Natürlich aus ökologischen Materialien sind die schicken Klamotten auf der BioFach, außerdem fair und nachhaltig produziert.

Probieren und bestellen Bioprodukte für Fachbesucher.

Wie sich Fair Trade und Bio gegenseitig stützen können und welche gemeinsamen Ziele und Strategien es gibt, darum geht es im „Fair Forum“. Auch dazu bietet Slow Food Deutschland eine Podiumsdiskussion an, am Freitag, dem 17. Februar. „Fair Food statt Fast Food“ heißt es von 12 bis 13 Uhr in Raum Seoul. Hanns Kniepkamp vom Slow Food Vorstand und Hubert Weiger vom Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland e. V. (BUND) zeigen, dass ökologisches Fair Food bezahlbar ist und wollen Praxisbeispiele für faire Partnerschaften vorstellen.

Wofür Slow Food noch steht, darüber können sich Besucher direkt bei der „Schnecke“, dem Messestand von Slow Food in den Ausstellungshallen, informieren. Dort geben Mitarbeiter unserer Geschäftsstelle z. B. Auskunft über „gut, sauber, fair“ – und laden auch schon auf den „Markt des guten Geschmacks“ ein, die Slow Food Messe, die vom 12. bis 15. April in Stuttgart stattfindet. 🌱

BioFach 2012 Messezentrum Nürnberg
90471 Nürnberg, Tel 0911. 86 06 49 09 (Besucherservice), www.biofach.de

Öffnungszeiten Mi 15. und Fr 17.02. 9 – 18 Uhr, Do 16.02. 9 – 21 Uhr (lange Nacht), Sa 18.02. 9 – 17 Uhr. Nur für Fachbesucher!

Eintrittspreise Tageskarte 32 Euro, Dauerkarte 50 Euro. Im Online-Vorverkauf bis 08.02.12 kostet auch die Dauerkarte inkl. Nutzung der öffentlichen Verkehrsmittel nur 32 Euro. Eintrittskarten berechtigen zum Besuch der BioFach und Vivaness.

Vorschau | Slow Food Messe 2012

Vom 12. bis 15. April findet zum sechsten Mal die deutsche Slow Food Leitmesse „Der Markt des guten Geschmacks“ in Stuttgart statt. Rund 400 Aussteller präsentieren ihre regionaltypischen, handwerklich und nachhaltig erzeugten Spezialitäten.

Ein besonderer Höhepunkt im großen Schaufenster der regionalen Kulinarik: Zum ersten Mal stellt sich Polen mit der nordöstlichen Provinz Podlachien vor. Der von Landwirtschaft und weitläufigen Naturparks geprägte Landstrich hat sich mit traditionellen Wurstwaren, eingelegtem Gemüse nach heimischen Rezepturen und vielen weiteren Genüssen angekündigt. Insgesamt wird der Anteil der internationalen Aussteller aus den europäischen Nachbarländern auf rund zehn Prozent wachsen.

SLOW FOOD BRINGT PRODUZENTEN UND VERBRAUCHER ZUSAMMEN

„Wissen, was man isst“, lautet das Motto der Slow Food Bewegung. Der „Markt des guten Geschmacks“ setzt dies in einem besonderen Ausstellerkonzept um: Die Besucher kommen in Stuttgart persönlich mit Erzeugern und Lebensmittelhandwerkern zusammen, die über ihre ausgestellten Produkte informieren. Hersteller, die im gewöhnlichen Konsumentenalltag anonym bleiben, bekommen hier ein Gesicht, ihre Lebensmittel eine Geschichte. Kurz: Verbraucher erfahren, was mit ihrem Essen auf dem Weg vom Feld bis auf den Teller geschieht.

„GUT, SAUBER, FAIR“ – DIE STRENGEN SLOW FOOD QUALITÄTSKRITERIEN

Zur Messe zugelassen werden ausschließlich Aussteller, die den anspruchsvollen Slow Food Qualitätskriterien entsprechen. Dies bedeutet insbesondere, dass die angebotenen Produkte gemäß dem Grundsatz „gut, sauber, fair“, hohe Ansprüche an den Geschmack erfüllen und in handwerklicher Art, weitgehend frei von Zusatzstoffen sowie umwelt- und ressourcenschonend hergestellt werden. Diese Anforderungen verlangen von den Produzenten viel Erfahrung, handwerkliches Können und tiefes Wissen über Rohstoffe, Zutaten und die Herstellung von Lebensmitteln. Alle Produkte werden einzeln geprüft und genehmigt. „*Ein aufwendiges Verfahren, das uns aber von anderen Genuss- und Feinschmeckermessen deutlich unterscheidet*“, erläutert die Projektleiterin der Slow Food Messe, Lilo Haug. Zum Probieren der Produkte und regionaltypischen Speisen sitzt es sich auch in diesem Jahr wieder am besten an der 100 Meter langen Tafel zwischen den Convivien-

und Gemeinschaftsständen. In der Nacht der Sinne am Donnerstag sogar bis 22 Uhr. Die stimmungsvoll beleuchteten Hallen laden dann zum Einkaufen, Flanieren und Genießen ein.

VIelfalt schmecken – Das besondere Entdecken

Einen eigenen Standbereich widmet die Slow Food Messe in diesem Jahr dem Thema Biodiversität. Artenvielfalt bedeutet Geschmacksvielfalt – in diesem Wissen präsentiert Slow Food in Stuttgart deutsche und internationale Passagiere der „Arche des Geschmacks“ sowie Produkte der Vermarktungsförderkreise, den Slow Food Presidi. Die beiden Projekte der Slow Food Stiftung für Biodiversität schützen weltweit regionale Lebensmittel, Nutztierarten und Kulturpflanzen, sichern kulturelles Wissen und unterstützen die regionale Wertschöpfung. Lebende Arche-Passagiere zum Anfassen sind die besondere Attraktion auf der Messe: Im Messepark zwischen den Hallen lassen sich Prachtexemplare alter Rinderrassen wie Murnau-Werdenfelder, Hinterwälder oder Original Braunvieh aus dem Allgäu bestaunen, streicheln und erleben.

Zum ersten Mal in diesem Jahr bietet die Slow Food Messe Saatgutproduzenten und -initiativen die Möglichkeit, sich auf dem Marktplatz für Saatgut und Sortenvielfalt zu präsentieren, denn Slow Food setzt sich für die biologische Vielfalt, den Erhalt samenfester Sorten, alter Kultursorten und den freien Zugang zum Saatgut ein – auch in lokalen wie globalen Projekten von Terra Madre.

Das Slow Food Rahmenprogramm

Die Wertschätzung von Lebensmitteln erfahrbar und erlebbar zu machen, ist auch das Ziel des Rahmenprogramms, das parallel zum „Markt des guten Geschmacks“ stattfindet. In prominent besetzten Veranstaltungen vermittelt es Wissen über Lebensmittel vom Ursprung bis zum Teller, beleuchtet den politischen, sozialen und kulturellen Kontext von Essen. Carlo Petrini wird zum 20-jährigen Jubiläum von Slow Food Deutschland bei Podiumsgesprächen dabei sein.

Für Fachbesucher sind am Donnerstag Vorträge und Podiumsdiskussionen zu Fachthemen der Gastronomie, Ernährungsbranche und speziell für Frauen in der Landwirtschaft angekündigt.





Probieren An den Ständen und bei den Geschmackserlebnissen gibt es viel Neues zu entdecken. (ganz linke Spalte)

Typisch Slow Food Slow Food Infostand und die lange Tafel. (linke Spalte)



Anfassen erlaubt Auf der Slow Food Messe dürfen Kinder viel probieren – z. B. Saftpressen, Brot kosten oder selbst am Herd stehen. (Mitte)

Anfassen nicht erlaubt Aber auf Michael Hoffmann (Margaux) und Carlo Petrini (Internationaler Präsident von Slow Food) kann man sich trotzdem schon mal freuen. (rechte Spalte)


Am Freitag, dem Familientag, wartet eine Fülle von Angeboten zum Riechen, Schmecken, Schauen, Hören und Mitmachen. Dazu gehören der Kinder-Kochwettbewerb, Sinnesschulungen, Geschmackserlebnisse und spannende Vorträge, die zum bewussten Umgang mit unserer Ernährung motivieren sollen. Außerdem gibt es zahlreiche Mitmachaktionen wie z. B. ein „Honig-Erfrischungsgetränk selbst herstellen“ oder „Saatgutbomben basteln“ mit dem Youth Food Movement. Weitere spannende Aktionen werden am Stand der Landfrauen angeboten.

Interessant für die Internet-Generation: Food-Blogger aus ganz Deutschland machen die Messe zu ihrem Treffpunkt und berichten über die zu entdeckenden Highlights. Praktisch wird es in der Kochwerkstatt zugehen: Hier wird Basiswissen der Kochkunst vermittelt. Die Teilnehmer sind an individuellen Kochstationen von Gaggenau aktiv dabei. Vom ersten Schritt bis zum fertigen Gericht wird alles selbst zubereitet. Auch besternte Köche haben für die Kochwerkstatt zugesagt: Drei-Sternekokchlegende Dieter Müller (Restaurant „Dieter Müller“ auf der MS Europa), Zwei-Sternekokch Johannes King („Söl'ring Hof Sylt“) und Sternekokch Herbert Hintner (Restaurant „Zur Rose“, Eppan, Südtirol). Aber auch das Youth Food Movement, Köche aus den Convivien, der Vorstand und die „Oma-Generation“ laden zum Mitkochen ein.

Wer nicht selbst kochen, sondern seine Geschmackswahrnehmung schulen will, kann sich eines oder mehrere der vielen interessanten Geschmackserlebnisse aussuchen.

Ein besonderer Höhepunkt für Weinliebhaber ist wie jedes Jahr die Vinothek – eine Hommage an die enorme Vielfalt und Qualität des Deutschen Weins. Einen besonderen Genuss, Spannung und Inspiration versprechen die Weinseminare, nicht nur für Kenner! Und es gibt eine Premiere – Italienische Weine von Weingütern aus dem neu erschienenen Slow Wine Führer Italien sind in der Vinothek zu Gast.

FÜNF FRÜHJAHRESMESSEN IM VERBUND

Parallel zur Slow Food Messe finden die Frühjahrsessen „FAIR HANDELN“, „GARTEN“, „Haus|Holz|Energie“ sowie die „Internationale Mineralien- und Fossilienbörse“ statt. Die Eintrittskarte ist für alle Messen gültig. Weitere Informationen unter www.messe-stuttgart.de/slowfood 

Adresse Neue Messe Stuttgart (Flughafen), Flughafenrandstr., 70629 Leinfelden-Echterdingen, www.slowfood-messe.de

Kontakt Landesmesse Stuttgart GmbH, Postfach 10 32 52, 70028 Stuttgart, Tel 0711. 185 60-0

Öffnungszeiten Do 14 bis 22 Uhr – Nacht der Sinne ab 19 Uhr, Fr bis So 10 bis 18 Uhr.

Nachlese | Terra Madre Day 2011

Ob in Deutschland oder Österreich, Italien oder Bosnien und Herzegowina, Ägypten oder Kenia, Malaysia, Australien oder Mexiko – auf der ganzen Welt, in allen Ländern, wo Slow Food zu Hause ist, wurde am 10. Dezember der Terra Madre Day gefeiert: mit großen oder kleinen Essen, aber immer mit lokalen Zutaten.

Deutschland | Markt-Talk

In der Markthalle Neun in Berlin-Kreuzberg feierte Slow Food Deutschland den Terra Madre Tag, zusammen mit den Convivien Berlin, Barnim Oderland und Potsdam. Herzstück der Veranstaltung war eine Gesprächsrunde zur Zukunft der Landwirtschaft und die Rolle der jungen Bauern. Pamela Dorsch von Slow Food Berlin und Eva Endres (Foto re) vom Youth Food Movement sprachen mit ihren Gästen über die Themen „Stadt & Essen“, „regionale Lebensmittel“ und eine alternative Agrarpolitik für Europa. Dabei waren u. a. Dr. Rupert Ebner (Foto li) vom Slow Food Vorstand und Jochen Fritz (Foto Mitte) von der Kampagne „Meine Landwirtschaft“. Die Veranstaltung passte sich gut in den Rahmen des Wochenmarktes ein, auch die Marktküche erfreute sich reger Beliebtheit. Wie jeden Samstag gab es kleine und große Gerichte aus regionalen Zutaten. Erst im Herbst ist die Markthalle wieder neu eröffnet worden, jedes Wochenende findet ein Markt mit regionalen, saisonalen und qualitativ hochwertigen Lebensmitteln statt. Hier trifft man und unterhält sich, informiert sich und kauft ein. Ein idealer Ort, um in Berlin lokale Lebensmittel und Traditionen zu feiern.

Anke Klitzing, Slow Food Deutschland

Bosnien und Herzegowina | Fatimas Geheimnis

Fatima, eine Heldin und wohl die beste Botschafterin Sarajevos traditioneller Küche, weihte uns am Terra Madre Day in ihre Geheimrezepte ein. Sie präsentierte traditionelle bosnische Gerichte wie unser Nationalgericht Pita-Pastete und kochte sie aus lokalen Produkten. Dazu versammelten wir uns im kleinen „Ruža Restaurant“, das von Fatimas Sohn betrieben wird. Es werden dort ausschließlich traditionelle Gerichte aus lokalen Zutaten serviert. Tatsächlich sind die Bosnier sehr traditionell, sie kochen immer noch in der Weise, die wir heute „slow“ nennen würden, nur dass sie den Begriff nicht kennen. Leider gehen immer mehr in den Supermarkt, um ihre Lebensmittel zu kaufen, und ruinieren damit die örtlichen Produzenten. Deshalb zeigten wir unseren Gästen am Terra Madre Day traditionelle Produkte, die sie nicht kannten, wie zum Beispiel den Käse im Sack mit Slow Food Presidio.

Barbara Pribozic Leka, Slow Food Sarajevo



Foto © Archiv Slow Food Deutschland

Malaysia | Die 1.000 Gesichter der Kokosnuss

In Penang, Malaysia, trafen sich 25 Menschen mit einem Biogärtner, um in einem Workshop die tausend verschiedenen Verwendungen der Kokosnuss zu entdecken. Bei dem lebhaften Treffen gab jeder seine Kokosnuss-Geschichte zum Besten, nebenbei wurden traditionelle Delikatessen aus Kokosnuss verkostet. Dabei war das obligatorische *Nasi Lemak*, ein traditionelles malaysisches Gericht aus Reis, der in Kokosmilch gekocht wurde, begleitet von *Chapati* und Kokoswasser, einem leicht alkoholischen einheimischen Kokosgetränk. „Kokospflanzen sind einfach überall, aber nicht alle Menschen wissen, wie erstaunlich sie sind“, meint Nazlina Hussin, die Organisatorin des Workshops. „Sie können für alles benutzt werden, von Kosmetik bis zur Erbauung von Häusern. Wir benutzen die jungen Blätter für Körbe und die alten für Besen, die Schale kann zu einer Reihe von nützlichen Gegenständen umfunktioniert werden, die Spelze dient als Brennmaterial zum Kochen und Abschrecken von Mücken, und die Matratzen daraus sind viel besser als die aus Gummi! In der Küche wird das Öl zum Backen traditioneller Kuchen genutzt und gibt ein klasse Aroma. Von dieser wundervollen Pflanze bekommen wir auch Milch und Saft.“

Kenia | Die Wiederbelebung der Tontöpfe

Tontöpfe werden seit Generationen in den kenianischen Familien genutzt: Effizient, wirtschaftlich und nachhaltig verkörpern sie die traditionelle Küche Kenias. Heute sind sie jedoch nur noch selten zu finden, da in vielen Küchen nun die industriell gefertigten Aluvarianten stehen. „Die Menschen haben vergessen, wie man unsere traditionellen Töpfe benutzt. Sie stehen für Rückschrittlichkeit und Armut“, so Ferdinand Wafula, Conviviumsleiter von Emuhaya. „Aber sie werden nachhaltig produziert, kosten weniger und halten eine Ewigkeit. Einige Leute in der Gemeinschaft stellen solche Töpfe noch her, aber sie werden dabei nicht unterstützt. Wir wollen diese Kultur wiederbeleben.“

Arche des Geschmacks



Arche | Alblinse bewirbt sich um die Anerkennung als Presidio

Im Jahr 2000 wurde das Presidi-Projekt von der Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt ins Leben gerufen. Ein aktiver Schutz bestimmter Arche-Passagiere über die Sammlung und Beschreibung einer vom Aussterben oder Vergessen bedrohten Nutzpflanze oder Nutztiers hinaus war notwendig geworden. Die Alblinse hat die Voraussetzungen für ein Presidio. Martina Hasewinkel von der Arche-Kommission erklärt, warum.


Leisa, der schwäbische Ausdruck für Linsen, wurden auf der Schwäbischen Alb bis Mitte des 20. Jahrhunderts angebaut. Niedrige Erträge und der hohe Aufwand bei der Ernte und Reinigung waren die Ursache für das Verschwinden dieser uralten Nahrungspflanze. 1878 wurden in ganz Deutschland noch auf gut 40.000 Hektar Linsen angebaut. Nach dem Zweiten Weltkrieg war der Linsenanbau fast verschwunden und die Schwaben mussten für ihr Nationalgericht Linsen und Spätzle auf Hülsenfrüchte zurückgreifen, die von weither kamen.

Woldemar Mammel, Bioland Bauer aus Lauterach, beschloss 1985, den Anbau von Linsen wiederzubeleben. Jedoch waren die ursprünglichen Alblinsen-Sorten verschollen: zwei noch in den 1950er-Jahren in der Literatur aufgeführte Sorten des württembergischen Pflanzenzuchtunternehmens Späth in Haigerloch. Mammel probierte andere Sorten aus Frankreich und Italien, die als „Du Puy Linse“ bekannte kleine, grüne französische Sorte passte ins raue Alb-Klima. Weil die Nachfrage stetig wuchs, gründeten Woldemar Mammel und Sohn Max im Jahr 2001 die Öko-Erzeugergemeinschaft „Alb-Leisa“ und erzeugten Linsen unter dem geschützten Markennamen im ökologischen Anbau. Dann 2006 die spektakuläre Entdeckung: Recherchen des schwäbischen Nutzpflanzensammlers Klaus Lang und Klaus Amler von „Ökonsult“ hatten zu den ursprünglichen alten Sorten Späths Alblinse I und II im Wawilow Institut in St. Petersburg geführt. Ein Jahr später reisten zehn Linsenbauern von der Alb mit drei Repräsentanten von Slow Food Deutschland nach St. Petersburg, wo sie im Rahmen einer feierlichen Zeremonie wenige Späth-Linsen überreicht bekamen. In einem Gemeinschaftsprojekt der Hochschule Nürtingen und der Öko-Erzeugergemeinschaft „Alb-Leisa“ werden die Späthschen Alblinsen seit 2008 vermehrt.



Im letzten Jahr konnte auf 34 Hektar Späths Alblinse II angebaut und erstmalig wieder verkauft werden. Späths Alblinse I wird voraussichtlich dieses Jahr in ausreichender Menge vorhanden sein und auf den Markt kommen. Aktuell wird der Linsenanbau auf der Schwäbischen Alb von 52 Höfen der Erzeugergemeinschaft auf gut 150 Hektar betrieben. Geschützt wird die traditionelle Hülsenfrucht vom Förderverein zum Erhalt alter Kulturpflanzen auf der Schwäbischen Alb und als Arche-Passagier von Slow Food Deutschland. Ein Antrag auf das Herkunftsschutz-Siegel „Geschützte Ursprungsbezeichnung“ (g. U.) der EU ist in Bearbeitung. Alles Entwicklungen, die eine Anerkennung, den Schutz und die Förderung als Presidio in Aussicht stellen.

Das Presidio (italienisch für Schutzraum) ist ein Netzwerk, geknüpft von aktiven Produzenten, engagierten Slow Food Mitgliedern, Lebensmittelhändlern, Experten, Gastronomen, Köchen, Förderern u. a. Zunächst gelten die Voraussetzungen wie für einen Arche-Passagier: einzigartige geschmackliche Qualität eines Produkts, seine kulturhistorische Bedeutung für eine Region sowie die traditionelle und nachhaltige Erzeugung. Für die Gründung eines Presidios sollte es außerdem Produzenten und Förderer geben, die sich für die Vermarktung des Presidio-Kandidaten engagieren. Sind diese Voraussetzungen vorhanden und von der Arche-Kommission geprüft, wird ein „Presidio-Protokoll“ erstellt und bei der Internationalen Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt in Italien eingereicht. Bei einem Besuch der Produzenten in der Region prüft und entscheidet dann die Generalsekretärin der Stiftung, ob die Kriterien für eine Aufnahme in die internationale Presidi-Gemeinschaft erfüllt sind.

Jedes einzelne Presidio, wie das Bamberger Hörnle, der Schaumwein von der Champagner-Bratbirne, der Fränkische Grünkern und der Weideochse vom Limpurger Rind, ist einzigartig, da es an eine bestimmte Region und damit an deren Tradition, Kultur und Landschaft gebunden ist. Lebensmittel, Nutztierarten und Kulturpflanzen, Rezepte sowie Herstellungsverfahren sind von regionalen Rahmenbedingungen geprägt oder aus ihnen hervorgegangen. Diese Einzigartigkeit zu erhalten und zu fördern, ist das Ziel eines Presidios. Als Lebensmittelbündnis sichert ein Presidio auf wirtschaftlicher, ökologischer und sozialer Ebene das kulturelle Erbe des Geschmacks einer Region.  www.alb-leisa.de

Unterwegs | Istanbul, meine Süße!

Im Herbst machten sich Berliner Slowfoodies auf den Weg zum Bosphorus – um die Küche dort kennenzulernen und um das Convivium Istanbul zu besuchen. Ein Reisebericht von Pamela Dorsch.

Nach Istanbul reisen wegen des Essens? In Deutschland ist die Türkei nicht gerade als Reiseziel für Gourmets bekannt. Und doch, ausgerüstet mit den Tipps von Freunden und mit dem 2010 erschienenen Guide „Istanbul Eats. Exploring the Culinary Backstreets“ machten wir uns im Oktober auf in die Seitenstraßen der türkischen Metropole, jenseits der ausgetretenen Touristenpfade. Natürlich fanden wir leckeren frischen Fisch, schmackhaftes Lammkebab und viele weitere herzhaft köstlichkeiten. Am meisten beeindruckten und überraschten uns aber die süßen Seiten Istanbuls.

Bereits am ersten Abend landen wir in einem der bekanntesten Süßspeisen-Paläste der Stadt. Das 1949 eröffnete „Saray“ ist eines der wenigen noch verbliebenen, alteingesessenen *Muhallebici* auf Istanbuls Haupteinkaufsstraße İstiklal Caddesi (großes Foto). Zu bereits fortgeschrittener Stunde ist das mehrstöckige Lokal berstend voll. Männer, Frauen, Alte, Junge sitzen an den Tischen und genießen den süßen Abschluss des Tages. Wie sehr würde ich mir wünschen, dass es auch in Berlin solch ein *Muhallebici* gibt – ein Lokal, in dem türkische Mehl- und Süßspeisen angeboten werden. Ein Ort, an dem es völlig selbstverständlich ist, dass man Süßspeisen als eigenständigen, vollwertigen Teil der Esskultur pflegt. Und das zu (fast) jeder Tages- und Nachtzeit.

Wir entscheiden uns zum Nachtmahl für *Künefe*, hierfür ist das „Saray“ bekannt: ein Dessert aus Engelshaar. Das sind feine Teigfäden aus Weizenschrot, die ein wenig wie Glasnudeln aussehen. Sie werden in kleinen, flachen Metallschälchen gemeinsam mit einer Art türkischem Mozzarella geschichtet, im Ofen gebacken, dezent mit süßem Sirup übergossen und mit frisch gemahlener Pistazie bestreut. Noch warm kommen sie auf den Tisch und duften uns nussig-süß entgegen. Im Mund knuspert das Engelshaar und verbindet sich mit dem weichen, zerlaufenen Käse. Die erste kulinarische Überraschung ist gelungen – wir schweben engelsgleich im siebten Süßspeisenhimmel.

Am nächsten Tag fahren wir auf die asiatische Seite der Stadt, nach Kadıköy – mit dem Fährschiff über den Bosphorus. Mit einer guten herzhaften Grundlage nach dem Besuch im Restaurant „Çiya“ – sein Besitzer ist weithin berühmt, weil er alte Rezepte aus den verschiedenen Regionen des früheren osmanischen Reiches



Fotos © Slow Food Berlin

sammelt und in seinem Restaurant wiederbelebt – führt uns unser Weg in die Patisserie „Baylan“. Durch das schmale Café hindurch erreichen wir eine Art Wintergarten im Innenhof. Zielstrebig bestellen wir *Kup Griye*, die Spezialität des Hauses: ein Pokal mit weicher Karamellcreme, knusprigem Nusskrokant, kühlem Karamelleis und einer krönenden Sahnehaube. Es wird erzählt, dass Harry Lenas, der älteste Sohn des „Baylan“-Gründers, der das Familienhandwerk auf Lehrstationen in zahlreichen österreichischen, schweizerischen und deutschen Konditoreien weiter perfektioniert hat, schon älter ist und das nur ihm bekannte Rezept des *Kup Griye* vermutlich mit von dieser Welt nehmen wird. Wir nutzen also die möglicherweise letzte Chance auf diesen „Traum in Karamell“ und verzichten – schweren Herzens – auf Karamell-Schokoladen-Kuchen, auf Schokoladenmousse, auf...

AUF DEN BÜFFEL GEKOMMEN

Unsere kulinarischen Erforschungen des nächsten Tages stehen ganz unter dem Motto einer weiteren Besonderheit der türkischen Süßspeisen-Küche: dem *Kaymak* – einem dicken, cremigen Büffelrahm. Als *Bal Kaymak* wird der Büffelrahm gerne gemeinsam mit Honig und warmem Pidebrot als Einstieg in den Tag genossen. Was eignet sich dafür besser als ein „Frühstücksalon“? Der „Van Kahvaltı Evi“ in Istanbuls kreativem und intellektuellem Viertel Cihangir wird von einem Team junger Leute betrieben, die – so unser kulinarischer Reiseführer – „Mitglieder der Slow Food Bewegung zu sein scheinen, ohne es zu wissen“. Die meisten der Zutaten unseres üppigen Frühstücks aus Gurken, Tomaten, Eiern, verschiedenen Käsesorten, Hummus und weiteren Pasten kommen direkt aus den östlichen Provinzen nach Istanbul. Seinen krönenden Abschluss findet unser Frühstück dort mit einem rahmig-süßen *Bal Kaymak*.

Nach ein wenig Bewegung und Kultur ist Platz für die nächste *Kaymak*-Erkundung im Hafenviertel Karaköy, ganz in der Nähe der berühmten Galatabrücke. So unscheinbar, dass wir erst an ihm vorbeilaufen, wartet das „Karaköy Özsüt“ jedoch mit einem Schatz auf: Hier wird *Kaymak* ebenso wie Joghurt und Käse aus der Milch der eigenen Büffelherde hergestellt. Stolz thronen an den Wänden des Lokals, das es schon seit 1915 gibt, die massig-schönen Tiere auf großen Fotos. Mit einer bunten Sprachmischung und wilder

Gestik gelingt es uns, mehr über die Herstellung des *Kaymak* zu erfahren: Die frisch gemolkene Büffelmilch wird auf niedriger Temperatur gekocht, bis sich der Rahm auf der Milch abzusetzen beginnt. Er bildet eine dicke, rahmige Schicht, die dann von der Milch abgeschöpft wird, abtropft, um schließlich – wenn er eine feste Konsistenz erreicht hat – zu faustdicken *Kaymak*-Rouladen aufgerollt zu werden. Erfreut über unser für Touristen eher ungewöhnliches Interesse an ihren Büffelmilchprodukten werden wir eifrig zum Probieren aufgefordert und ziehen beschenkt mit neuem Wissen und Geschmackserfahrungen weiter zu unserer letzten *Kaymak*-Station – auf dem Fischbasar! Ins „Sakarya Tatlıcısı“, einen kleinen Teig- und Süßwarenladen, den es schon seit mehr als 50 Jahren hier gibt, lockt uns *Avya Tatlısı*, ein Quittendessert, das es nur im Herbst gibt. Halbiert und entkernt verbringen die Quitten gemeinsam mit Wasser, Zitronensaft und Zucker so lange Zeit im Ofen, bis sie einem in kräftig roter Farbe entgegenstrahlen. Der Kellner bringt uns vier dieser roten Wunderwerke mit einem großen Klecks strahlend weißem *Kaymak* obenauf und weist noch einmal darauf hin, dass wir hier natürlich den allerbesten Büffelrahm der ganzen Stadt essen. Das weiche, intensiv fruchtige Fleisch der Quitte, der rahmige Geschmack des *Kaymak* – so schmeckt der Herbst. Und man wünscht sich, er möge ewig dauern.

OSMANISCHE VIELFALT

Was für eine süße Fülle! Hervorgebracht hat sie das osmanische Vielvölkerreich und eine üppige und verfeinerte Palastküche. Die meisten Süßspeisen haben eine regionale Geschichte, spiegeln in ihren Zutaten oder der Art ihrer Zubereitung die kulturellen Besonderheiten der Regionen wider. Nüsse und Trockenfrüchte spielen eine große Rolle, Rosen- und Orangenblütenwasser geben oft ein frisches Aroma. Und nicht nur die Süßspeisen. Überhaupt zeigt sich in der Differenziertheit der türkischen Küche die regionale, kulturelle Vielfalt der Türkei. Es gibt einige junge Köchinnen und Köche, die ihre Ausbildung im Ausland absolviert haben und dann in die Türkei, genauer gesagt: nach Istanbul zurückgekehrt sind und das Potenzial dieser kulinarischen Vielfalt wiederentdeckt und weiterentwickelt haben.

Ein Beispiel hierfür ist Didem Şenol, die in ihrem Restaurant „Lokanta Maya“ die Küche der ägäischen Küste mit besten regionalen Zutaten und modernisierten Rezepten neu interpretiert. Wie der „*Lüfer Koruma Timi*“-Button („Blaufisch-Schutz-Team“) im Fenster des Lokals zeigt, ist sie auch eine der zahlreichen jungen KöchInnen, die in der noch vergleichsweise jungen Slow Food Bewegung Istanbul aktiv sind. Der Button weist auf die aktuelle



Süßes Istanbul Engelshaargleiche Süßspeise *Künefe* im „Saray“ (oben), *Kaymak* (Mitte), *Avya Tatlısı* / Quittendessert (unten).

Kampagne hin, mit der sich Slow Food gemeinsam mit weiteren Partnern erfolgreich für den Schutz des für Istanbul typischen, aber von Überfischung bedrohten Blaufischs (*Lüfer*) eingesetzt hat (Slow Food Magazin 06_11, S. 84). Zum Abschluss unseres Abendessens im „Lokanta Maya“ aus verschiedenen leckeren *Meze* und Fischgerichten genießen wir – natürlich – auch dort ein wunderbares Dessert: süßer Kürbis mit Tahine-Walnuss-Eis.

ELASTISCHE HÜHNERBRUST

Unser süßes Abenteuer Istanbul endet dort, wo es begonnen hat: im „Saray“. Noch ein Forschungsauftrag ist offen: den gefürchteten Hühnerbrust-Milchpudding (*Tavuk Göğsü*) zu probieren. Der aus osmanischer Zeit stammende Milchpudding, für den neben Reismehl, Milch und Zucker eben Hühnerbrust eine existenzielle Zutat ist – zugegebenermaßen keine Süßspeise für Vegetarier. Aber diese außergewöhnliche Konsistenz – faserig, klebrig, elastisch – ist anders nicht zu erreichen. Die Kunst der Zubereitung besteht darin, dass man beim Essen nicht merkt, dass Hühnerbrust enthalten ist. Der Geschmack erinnert eher an Milchreis. Im „Saray“ sind wir auf Wunsch unserer gewöhnlich nur schwer für Süßspeisen zu begeisternden Mitreisenden. Sie hat sich gewünscht, zum Abschluss unserer Reise noch einmal *Künefe* zu essen. Istanbul, meine Süße – Du hast es geschafft selbst die hartnäckigsten Nicht-Naschkatzen zu verführen! 🍷

KULINARISCHER REISEFÜHRER

Ansel Mullins/Yigal Schleifer: *Istanbul Eats. Exploring the Culinary Backstreets*, Boyut Publishing & Co. 2010, <http://istanbuleats.com>

ADRESSEN

Saray Muhallebicisi Beyoğlu Şubesi, İstiklal Cad. No: 173, Beyoğlu, İstanbul
www.saraymuhallebicisi.com

Çiya Sofrası, Caferağa Mah. Güneşlibahçe Sk. No: 43, Kadıköy, İstanbul
<http://ciya.com.tr>

Baylan Pastaneleri, Muvakkithane Cad. No: 9/A, Kadıköy, İstanbul
www.baylangida.com

Van Kahvaltı Evi, Defterdar Yokuşu 52/A, Cihangir – İstanbul

Karaköy Özüt, Yemişçi Hasan Sokak 9/11, Karaköy – İstanbul

Sakarya Tatlıcısı, Dudu Odaları Sokak 3, Balık Pazarı, Beyoğlu – İstanbul

Lokanta Maya, Kemankeş Cad. 35 A, Karaköy, İstanbul <http://lokantamaya.com>

Slow Food in Istanbul Slow Food, Fikir Sahibi Damaklar, Defne Koryürek
İstiklal Cad. 115, Garanti Han kat 3, Beyoğlu – İstanbul,
Tel +90. 212. 291 53 20, mobil +90. 555. 377 16 73, www.fikirsahibidamaklar.org

Convivientermine

Die hier aufgeführten Termine werden von den Convivien organisiert. Andere Termine finden sich nicht in der Zusammenstellung.

AACHEN

Beate Zaengel, Gaby Kaus

ALLGÄU

Manfred Dusch,
Lorenzstr. 16, 87439 Kempten,
Tel 0831. 575 34 31

AUGSBURG

Marianne u. Helmut Wager,
Reichensteinstr. 34, 86156 Augsburg,
Tel 0821. 40 74 62

03.02. **Mitgliederversammlung**
19 Uhr, Cafe Schenk, Stadtberger Str. 80,
86157 Augsburg

04.02. **Apfelbäume veredeln**
Der Obstbaum-Spezialist Klaus Zenker zeigt uns, wie man Apfelbäume veredelt. Keine Vorkenntnisse erforderlich.

20.02. **Weinabend: Saale-Unstrut**
19 Uhr, Haus der Familie Kann,
Goethestr. 12, 86391 Stadtbergen

29.02. **Stammtisch**
19 Uhr, Kappeneck, Kappeneck 30,
86150 Augsburg

13.03. **Aktivgruppentreffen**
19 Uhr, AnnaRestaurant, Im Annahof 4,
86150 Augsburg

17.03. **Fisch mit Tradition**
10.30 Uhr, Fischzucht Vollmann-Schipper,
Fischerweg 4, 89350 Mindelaltheim

28.03. **Stammtisch**
19 Uhr, Alpenküche,
Hunoldgraben 34, 86150 Augsburg

BAD TÖLZ

Lydia Körner, Jahnstr. 4c,
83646 Bad Tölz, Tel 08041. 794 14 76

BARNIM-ODERLAND

Sonja Moor und
Ulrich Rosenbaum (Leitung),
16356 Hirschfelde (OT von Werneuchen),
Post: Ulrich Rosenbaum, Brentanostr. 19,
12163 Berlin, Tel 0172. 931 59 54

26.02. **GVO-freie Futtermittel**
Saal Alt Lobetal, Alt Lobetal,
16321 Bernau bei Berlin

BERGISCHES LAND

Margret Wehning,
Hauptstr. 27, 53809 Ruppichterorth,
Tel 02247. 75 73 32
u. Bernward Geier, Alefeld 21,
53804 Much, Tel 02245. 61 86 52

BERLIN

Lars Jäger (Leitung), Pamela Dorsch,
Kontakt: Lars Jäger, Dönhoffstr. 28,
10318 Berlin, Tel. 030. 50 89 87 17

BIELEFELD/OSTWESTFALEN

Martina Hasewinkel, Speckfeld 37,
33824 Werther, Tel 05203. 91 68 71

28.01. **Kochen mit Orangen**
Dr. Paolo Picciolo zeigt uns die Vielfalt
sizilianischer Orangen und Zitronen.
17 Uhr, Küchenstudio Erich Pohl,
Oberntorwall 16-18, 33602 Bielefeld

14.02. **Schneckenstammtisch
OWL-Regional**
Fisch aus der Region, frisch auf den Tisch
19 Uhr, Büscher's Restaurant,
Carl-Severing-Str. 36, 33649 Bielefeld

25.02. **Fisch aus der Region**
Waller aus Steinhagen
15 Uhr, Fischzucht Ulrich Schulte,
Im Hagen 9, 33790 Steinhagen,

BODENSEE

Hubert Hohler, Klinik Buchinger,
Wilhelm-Beck-Str. 27,
88662 Überlingen, Tel 07751. 94 86 60

BONN

Sabina Schlinke, Tel 0228. 620 44 90,
Anne Gottschalk, Tel 02224. 901 43 90

BRAUNSCHWEIGER LAND

Hans Helmut Oestmann,
Museumsstr. 4, 38100 Braunschweig
Tel 0531. 123 37 90

08.02. **Stammtisch**
19 Uhr, Restaurant Rokoko, Friedrich-
Kreiß-Weg 4, 38102 Braunschweig

25.02. **Besuch bei den Schafen**
Frau Dors zeigt uns Schafe, Lämmer,
Ziegen und ihre Schafkäserei im Walde.
11 Uhr, Schafkäserei im Walde,
Steinbeck 1, 31275 Lehrte-Immensen

28.02. **Arbeitstreffen**
19 Uhr

13.03. **Stammtisch**
19 Uhr

25.03. **Besuch auf dem Bauernhof**
Bauernhof Homann, Wehner Horst 5,
31234 Edemissen-Wehsen

27.03. **Arbeitstreffen**
19.15 Uhr

BREMEN

Gernot Riedl,
Lenneweg 25, 28205 Bremen,
Tel 0421. 437 33 93 oder 44 31 07

05.02. **Kohlfahrt**
Besuch des Biolandhof Butendiek an
der Küste. Anschließend zünftiges Kohl-
essen in einer alten Mühle.
14 Uhr, Treffpunkt: 13 Uhr, Zentraler
Omnibusbahnhof am Breitenweg,
28195 Bremen

07.02. **Kinderkochclub KiKo NoMoor**
(Fortsetzung)
16 Uhr, Jugendtreff NoMoor,
Neuer Weg 1, 28816 Stuhr

07.02./28.02. **Kochklub für junge
Genießer ab 12 Jahre** (Fortsetzung)
16 Uhr, Werkschule „An der Dudweiler-
straße“, Dudweilerstr. 2,
28309 Bremen

18.02. **Produzenten in Bremen und
um zu**
15 Uhr, Kaffeemanufaktur Lloyd Caffee,
Fabrikufer 115, 28217 Bremen

CHIEMGAU

Dieter Jung, Tel 0179. 929 46 77

27.01. **Stammtisch**
19.30 Uhr, Kartoffel Stub'n,
Nelly-Luise-Brandenburg Str. 10,
83355 Grabenstätt-Winkl

CUXLAND

DIEPHOLZ

DORTMUND

Horst Welkoborsky, Am Rode 26,
44149 Dortmund, Tel 0231. 176 59 25

DRESDEN

Georg Schenk, Klotzscher Hauptstr. 24,
01109 Dresden, Tel 0171. 722 00 70

07.02. **Besuch beim Demeter Bäcker**

29.02. **Wir genießen Riesling**
Bundesweit werden an diesem Abend
in vielen Convivien die gleichen sechs
Weine blind verkostet: Deutsche
Rieslinge unterschiedlicher Anbaue-
biete, 2010, QbA bis Spätlese. Jeder
Teilnehmer und jedes Convivium bildet
eine eigene Rangfolge, die am gleichen
Abend noch mit der Gesamtangliste
verglichen werden kann. Es geht nicht
um den besten Riesling Deutschlands,
es geht um den Spaß und die Freude
beim Vergleichen untereinander.
19 Uhr

13.03. **Begegnung mit dem Erzeuger-
netzwerk „Die Lausitz schmeckt“**
18.30 Uhr, Regioladen,
Oberlausitzer Str. 14, 02733 Cunewalde
19.30 Uhr, Menü, Erbgericht Ulowitz,
Hauptstr. 8, 02692 Ulowitz

DUISBURG-NIEDERRHEIN

Olaf Plotke, Lohberg 37, 47589 Uedem,
Tel. 0173. 258 21 36

DÜSSELDORF

Fabienne Hauck, Am Hagelkreuz 30,
40470 Monheim, Tel 0172. 709 72 26

ESSEN

Manfred Weniger, Ute Hinz (stellv.),
Messeallee 24, 45131 Essen,
Tel 0201. 455 56 74

22.02. **Fischessen am Aschermittwoch**
Labskaus – traditionell und modern
19 Uhr, Frida-Levy-Gesamtschule, Hof-
terbergstr. 26, 45127 Essen

29.02. **Wir genießen Riesling**
siehe Convivium Dresden
19 Uhr, kochBar-essBar, Alfredstr. 99,
45131 Essen

Foto © Stefan Abmeyer, www.fishinheaven.de



13.02.2012 | VANDANA SHIVA IN FREIBURG „Wem gehört die Welt? Finanz- und Ökokrisen – Wir sind die Lösung“, zu diesem Thema wird Vandana Shiva am Montag, dem 13. Februar im Freiburger Paulussaal einen Vortrag in Englisch mit Übersetzung halten und danach zur Diskussion einladen. Die indische Wissenschaftlerin, Aktivistin, Trägerin des Alternativen Nobelpreises und Vizepräsidentin von Slow Food International ist eine weltweit anerkannte Autorität u. a. in den Bereichen Saatgut, Biologischer Landbau, Agro-Gentechnik, Wasserrechte, Biodiversität und Klimawandel. Auch der Globalisierung steht sie sehr kritisch gegenüber und ist eine der wichtigsten Protagonistinnen dagegen. Der Eintritt zu der Veranstaltung ist frei, auch das Slow Food Convivium Freiburg lädt herzlich ein. Danach reist Vandana Shiva Richtung Nürnberg, um auf mehreren Kongressveranstaltungen auf der BioFach zu sprechen (s. S. 82).

20 Uhr, Paulussaal, Dreisamstr. 3, 79098 Freiburg

10.03. **Wir machen Wurst**

Gemeinsam mit Metzgermeister Bernd Burchhardt stellen wir frisches Brät her. 10 Uhr, Bio-Fleischerei Burchhardt Natur, Rellinghauser Str. 288, 45136 Essen-Bergerhausen

21.03. **Schneckenstich**

19 Uhr, KochBar-essBar, Alfredstr. 99, 45131 Essen

FRANKFURT/MAIN

Bettina-Klara Buggle, August-Schanz-Str. 8, 60433 Frankfurt, Tel 069. 587 00 73 64

29.02. **Wir genießen Riesling**

siehe Convivium Dresden
19.30 Uhr, biotop, Schwarzburgstr. 69, 60318 Frankfurt

01. bis 04.03. **DLG Verbrauchermesse „Land und Genuss“**

Wir sind mit einem Stand vertreten und nehmen am Rahmenprogramm teil.

28.03. **Weinstammtisch**

Mit Tom Bennis vom Weingut Bürklin-Wolf aus Wachenheim
19.30 Uhr, biotop, Schwarzburgstr. 69, 60318 Frankfurt

FREIBURG

Mats Johansson, Sieben Jauchert 9, 79117 Freiburg, Tel 0761. 456 20 72

27.01. **Winterliches Menü**

Hinterwälder Rind und fast vergessene Wintergemüse, modern zubereitet.
16.30 Uhr, Adolf Blankenhorn Hauptschule, Goethestr. 18 – 22, 79379 Müllheim

13.02. **Vandana Shiva: Wem gehört die Welt?**

siehe oben
20 Uhr, Paulussaal, Dreisamstr. 3, 79098 Freiburg

23.02. **Schneckenstich**

19 Uhr, Gutsschänke Traubenkeller, Hauptstr. 12, 79288 Gottenheim

25.02. **Kochstammtisch**

18 Uhr, Küchenzentrum Norsingen, Im Hägle 6, 79238 Ehrenkirchen

03.03. **Aus dem Inneren einer Metzgerei**

Wir lernen, wie ein Schwein zerlegt wird.
16 Uhr, Metzgerei Grether, Höllbergstr. 2, 79379 Hülgelheim

10.03. **Kaffeeprobe**

Mit Überblick über Kaffeeanbau und Verarbeitung, Kaffeequalitäten, Röstung und Zubereitungsarten, Verkosten von sechs Kaffee-Raritäten.
15.30 Uhr, VHS, Rotteckring 12, 79098 Freiburg

16.03. **Weine von historischen Rebsorten: Räuschling, Gelber Orleans, Gänsfüßer**

Die ehemals große Anzahl historischer Rebsorten ist bis auf einen kümmerlichen Restbestand aus deutschen Anbauflächen verschwunden. Diese Sorten als Kulturgut zu erhalten, haben sich wenige Rebenzüchter zur Aufgabe gemacht. Nach dem Motto: Trinken, was man erhalten will.
18.30 Uhr, VHS, Rotteckring 12, 79098 Freiburg

29.03. **Schneckenstich**

19 Uhr, Grüner Baum, Hexentalstr. 35, 79249 Merzhausen

FULDA

Christof Gensler, Hohensteg 5, 36163 Poppenhausen, Tel 06658. 15 95

FÜNFSEENLAND

Anne Webert, Bergmillerstr. 2, 86911 Dießen am Ammersee, Tel 08807. 92 81 62

02.02. **Stammtisch**

19 Uhr, Tutzing-Hof-Platz 7, 82319 Starnberg

18.02. **Schweizer Käsefondue**

19 Uhr, Adler, Im Forchet 1, 86944 Unterdießen



Foto © Stefan Abtmeyer, www.fishinheaven.de

07.03. **Stammtisch**

19 Uhr, Alte Schule, Rathausstr. 3, 82194 Gröbenzell

22.03. **Kartoffelverkostung mit Tartuffli**

03.04. **Stammtisch**
19 Uhr, Schlossgaststätte Kaltenberg, Schloss Str. 8, 82269 Kaltenberg

GÖTTINGEN

Dinah Epperlein, Schlagenweg 8, 37077 Göttingen, Tel 0551. 37 59 24

HAMBURG

Barbara Retzlaff, Waldreiterring 57, 22359 Hamburg, Tel 040. 43 39 78

07.02. **Apfelwein und Cidre**

Mit Bernd Gerstäcker und Christiane Walter von Most of Apples.
19 Uhr, Restaurant Vlet, Am Sandtorkai 23/24, 20457 Hamburg

11.02./03.04. **Teehochgenuss**

16 Uhr, Speicherstadtmuseum, Am Sandtorkai 36, 20457 Hamburg

24.03. **Kochen und Essen 7**

19 Uhr, Pinot Gris Weinhandel, Jacobsenweg 6-8, 22525 Hamburg

HANNOVER

Frank Buchholz, Paul-Ehrlich-Str. 12 b, 30952 Ronnenberg, Tel 0511. 46 38 94

27.01. **Der Geschmack des Nordens**

Marzipan und Räucherfisch aus Lübeck, Bier aus Hannover. Mit Gerrit Rinck.
18 Uhr, Döbbecke, Sutelstr. 73, 30659 Hannover

07.02. **Mitgliederversammlung**

19 Uhr, Lindenkrug, Harenberger Str. 46, 30453 Hannover

17.02. **Weine von historischen Rebsorten: Räuschling, Gelber Orleans, Gänsfüßer**

siehe Freiburg
19 Uhr, weinundlachbar, Lichtenbergplatz 2a, 30449 Hannover

25.02. **Besuch bei den Schafen**

11 Uhr, Schafkäserei im Walde, Steinbeck 1, 31275 Lehrte-Immensen

23.03. **Küchenmuseum WOK**

Führung durch die Ausstellung. Anschließend kochen wir etwas zum Thema „Niedersächsische Küche“.
17 Uhr, WOK, Spichernstr. 22, 30161 Hannover

HARZ

Dorothee Kemper, An der Trift 19, 38678 Clausthal-Zellerfeld (Buntenbock), Tel 05323. 17 74

30.01. **Schnecken im Schnee**

Kinderkochschule Frikadelli mit Fackelwanderung im Schnee.
14 Uhr, Landhaus Kemper, An der Trift 19, 38678 Clausthal-Zellerfeld, OT Buntenbock

HEILBRONNER LAND

Walter Kress, Tel 07139. 45 24 64

INGOLSTADT

Michael Olma c/o Kanzlei Olma & Pieg-sa, Hohe-Schul-Str. 3, 85049 Ingolstadt, Tel 0841. 37 90 55-3

08.03. **Stammtisch**

20 Uhr

KARLSRUHE

Jens Herion, Yorckstr. 23, 76185 Karlsruhe, Tel 0721. 85 60 47

14.02./13.03. **Schneckenstich**

19 Uhr

25.02. **Industrialisierte Ernährung**

Führung durch die Ausstellung „Unser täglich Brot“ im Landesmuseum für Technik und Arbeit in Mannheim. Gemeinsam mit den Convivien Pfalz und Rhein-Neckar.
15 Uhr, Landesmuseum für Technik und Arbeit, Museumsstr. 1, 68165 Mannheim

29.02. **Wir genießen Riesling**
siehe Convivium Dresden
19 Uhr, Culinarium, Steigenhohlstr. 1,
76275 Ettlingen

24.03. **Süßwasserfische neu entdeckt**
14 Uhr, Prinzip, Kriegsstr. 100,
76137 Karlsruhe

KIEL

Elisabeth Jacobs-Götze, Wehdenweg 73,
24148 Kiel, Tel 0431. 80 35 44

KÖLN

Sabine Fuchs, Clarenbachstr. 154,
50931 Köln, Tel 0171. 545 30 87

08.02./03.04. **Stammtisch**
20 Uhr, Ludwig im Museum,
Heinrich-Böll-Platz, 50667 Köln

07.03. **Verabredung zum Essen**
19 Uhr, Restaurant Elia,
Bachemer Str. 236, 50935 Köln

15.03. **Backendl und Topfenstrudel**
19.30 Uhr, Essers Gasthaus,
Ottostr. 72, 50825 Köln

31.03. **Besuch bei der Erbse**
Der Slogan von PICK-A-PEA sagt alles:
„Pea, die kleine, feine Erbse, steht für
alles, was uns wichtig ist: für intelli-
gentes Fastfood, für den knackigen Kern
in der perfekten Hülle, für bewusste
Ernährung mit frischen, ausgewähl-
ten, wertvollen und vitaminreichen
Produkten.“
17 Uhr, PICK-A-PEA, Lindenstr. 48,
50674 Köln

LAUSITZ

Arno Glauch, Martin-Hoop-Str. 31,
02625 Bautzen, Tel 03591. 276 00 56

29.02. **Wir genießen Riesling**
siehe Convivium Dresden
19 Uhr, Bio im Bahnhof Görlitz,
Bahnhofstr. 76, 02826 Görlitz

13.03. **Begegnung mit dem Erzeuger-
netzwerk „Die Lausitz schmeckt“**
18.30 Uhr Regioladen,
Oberlausitzer Str. 14, 02733 Cunewalde
19.30 Uhr Menü aus „Lausitz schmeckt“
– Produkten, Erbgericht Eulowitz,
Hauptstr. 8, 02692 Eulowitz

LEIPZIG-HALLE

Peter Wittler, Jacobstr. 16,
04155 Leipzig, Tel 0160. 712 66 66

09.02. **Regionaler Genuss**
Topinambur, Bentheimer Landschwein
und Hopfen
19 Uhr, Niemanns Tresor,
Thomaskirchhof 20, 04109 Leipzig

LÖRRACH

Gudrun Heute-Bluhm (Leitung),
Kontakt: Karin Kupka, Bläserstr. 47,
79576 Weil a. Rhein,
Tel 07621. 550 60 43
oder 07621. 940 89 65

27.01. **Besuch der Fischmanufaktur**
17 Uhr, NOWS Fisch Manufaktur und
Lachsräucherei, Alte Rheinfelder Str. 2,
79539 Lörrach

29.03. **Innereien nach regionaler
Tradition**

19 Uhr, Gasthaus Rebstock,
Egringen, Kanderner Str. 21,
79588 Efringen-Kirchen (Egringen)

LÜBECK

Gudrun Schnitzler, Tel 0451. 384 57 09

08.02. **Schneckenstisch**
19 Uhr, Remise, Wahnstr. 43,
23552 Lübeck

13.02. **Desserts mit Pfiff**
18 Uhr, Bio-Konditorei Gaumenfreude,
Moislinger Allee 69b, 23558 Lübeck

24.02. **Rebenzüchtung und
Rebenvermehrung**
Ein 0,5 mm großes Insekt und zwei Pilz-
krankheiten haben im 19. Jahrhundert
den europäischen Weinbau in seiner
Existenz massiv bedroht. Der Weinan-
bau musste auf neue Grundlagen ge-
stellt werden. Von Anfang an mit dabei
war die Forschungsanstalt Geisenheim,
wir haben Hubert Konrad zu Gast.

19 Uhr, Restaurant Landhaus
Hamberge, Stormarnstr. 14,
23619 Hamberge

09.03. **Von Schweinen und Menschen**
Vortrag und Verkostung
19 Uhr, Förderverein des Instituts für
Ökologischen Landbau, Trenthorst e. V.
(FOELT e. V.), Trenthorst 32,
23847 Westerau-Trenthorst

11.03. **Pasta e Basta**
Ein Abend voller Witz und Emotionen.
Gastspiel der Kammerspiele Hamburg.
19 Uhr, Kolosseum Lübeck,
Kronsforder Allee 25, 23560 Lübeck

14.03. **Schneckenstisch**
19 Uhr, VAI, Hühstr. 42, 23552 Lübeck

29.03. – 01.04. **Reise in den Klützer
Winkel**

LÜNEBURG

Walter Dieckmann,
Lärchenweg 15, 21409 Embsen,
Tel 04134. 383

11.02. **Wir machen Bratwurst**
Besuch in der Landschlachtere
15.30 Uhr, Landschlachtere
Drewes,
Lüneburger Str. 46, 21385 Ameling-
hausen

08.03. **Der KinderKochKlub Lüneburg
startet wieder!**
Kinder im Alter von 7 bis 12 Jahren sind
herzlich eingeladen.
16 Uhr, Ev. Familienbildungsstätte
Lüneburg, Bei der St. Johanniskirche 3,
21335 Lüneburg

24.03. **Slow Food – Slow Mood**
Entscheidung im Alltag:
Wie geht das?
19 Uhr, Cafe Himmelhoch,
Horndorfer Weg 4, 21368 Harmstorf

MAGDEBURG

Roman Stutzki,
Freiherr-vom-Stein-Str. 43,
39108 Magdeburg, Tel 0391. 733 98 63

MAINFRANKEN HOHENLOHE

Gerd Sych,
Arndtstr. 22, 97072 Würzburg,
Tel 0931. 78 34 11,
Holger Riegel,
Bibrastr. 5, 97070 Würzburg,
Tel 0931. 666 72 90

28.01. **KiKoKlub Würzburg:
Wir starten!**
Kinder im Alter von 7 bis 13 Jahren sind
herzlich willkommen.
10.30 Uhr, Erlebniswelt Dietmann,
Am Sommerrain 1-3, 97523 Schwanfeld

31.01. **Tafelei mit Schweinfurter
Lebensmittelfreuden**
Wintergemüse und Geschmortes
19 Uhr, Weinstube Hess, Fischerrain 67,
97421 Schweinfurt

07.02. **Kochwerkstatt Zeil**
Das neue Jahr beginnt fleischlos.
18.30 Uhr, Schreinerei Kann,
Mittelweg 13 A, 97475 Zeil a. M.

08.02. **Kochwerkstatt „nuova“
Schweinfurt**
Wir kochen Kraut – Weißkraut,
Spitzkohl und Blaukraut.
17 Uhr, Plana-Küchenland Schweinfurt,
Amsterdamstr. 2, 97424 Schweinfurt

10.02. **Geschmackserlebnis Fränkische
Cuvee-Weine**
19 Uhr, Weingut Gerhard Roth,
Büttnergasse 11, 97355 Wiesenbronn

25.02. **Ein Terra Madre Tag im Februar**
„Ich will wissen, wer meine Lebensmit-
tel erzeugt und wie er das tut.“ Der Satz
von Slow Food Präsident Carlo Petrini ist
das Motto für diesen Tag. Wir lernen sie-
ben Erzeuger und ihre Produkte kennen
– vom Metzger bis zum Edelbrenner.
16 Uhr, Romantik Hotel Zur Schwane,
Hauptstr. 12, 97332 Volkach

28.02. **Kochclub Tauberfranken
Wildschwein**
Wir machen Sülze und Bratwürste vom
wilden Borstentier.
18.30 Uhr, Lehrküche der Diabetes-
klinik, Theodor-Klotzbücher-Str. 12,
97980 Bad Mergentheim

02.03. **Traditionelles Fischessen**
18.30 Uhr, Wein- und Fischhaus Schiff-
bäuerin, Katzengasse 7,
97082 Würzburg

06.03. **KiKoKlub Schweinfurt**
Wir widmen uns dem frühen Frühling
und den letzten Resten vom Winter.
16 Uhr, Albert-Schweitzer-Hauptschule,
Albert-Schweitzer-Str. 3,
97424 Schweinfurt

06.03. **Kochclub Würzburg
Winter- und Frühlingsgemüse**
18.30 Uhr, EEV Küchenstudio,
Am Sonnenrain 1, 97241 Bergtheim

08.03. **Kochwerkstatt Bamberg
Feines zum Fastenbeginn**
17 Uhr, Gartenanwesen Deuber,
Südflur 100 (hinter Jaco-Arena),
96050 Bamberg

10.03. **7. Fränkische Feinschmecker-
messe**
Mit vier Geschmackserlebnissen, z. B.
traditionelles Bamberger Gemüse,
Kartoffelfreuden und fränkische Wurst.
10 Uhr, Karl-Knauf-Halle, Schützenstr.,
97346 Iphofen

20.03. **Kochwerkstatt Zeil**
Bratwurst auf allerlei Art
18.30 Uhr, Schreinerei Kann,
Mittelweg 13 A, 97475 Zeil a. M.

20.03. **Tafelei mit Schweinfurter
Lebensmittelfreuden**
Schweinfurt schmeckt – köstlich!
19 Uhr, Weinrestaurant Hess,
Fischerrain 67, 97421 Schweinfurt

22.03. **Flussfisch und Frankenwein**
Eine Kooperationsveranstaltung in Zu-
sammenarbeit mit „Bamberg schmeckt“.
19 Uhr, Bar Restaurant Hofbräu,
Karolinenstr. 7, 96049 Bamberg

24.03. **In Zukunft Sauvignon blanc?**
Keine Frage, der Klimawandel ist im
Gange mit Herausforderungen durch
wärmeres Klima, trockenere Sommer,
veränderte Blüte- und Reifezeiten.
Wir vergleichen Kerner, Bacchus, Scheu-
rebe und Sauvignon blanc und werden
sachkundig über die Vor- und Nachteile
der einzelnen Sorten informiert.
16 Uhr, Weingut A.&J. Hofmann,
Strütherstr. 7, 97285 Röttingen



24.03.12 | NEUES BÜRO & KULTURPARTNERSCHAFT Die neuen Büroräume von Slow Food Pfalz in Neustadt an der Weinstraße werden zwar schon im Februar bezogen, als frisch gebackener Kulturpartner präsentiert sich das Convivium aber erst am 24. März. In diesem Fall zusammen mit der Malerin Christiane Mäther, die dort Werke aus ihrem Gesamtwerk zum Thema „Aura Palatina“ vorstellt. Bisher fand die Conviviumsarbeit ausschließlich in Privaträumen statt. Dank des Slow Food Förderers Utting-Metzger GmbH konnte das Convivium Pfalz in der Weinstraße 157 ein festes Büro mit Nutzung der historischen Präsentationsräume anmieten. Im 1. Stock eines denkmalwürdigen Herrschaftshauses von 1884 nahe der Jakobuskirche bietet es die stimmige Kulisse für vielfältige Slow Food Veranstaltungen. Zusätzlich kam die Chance, als Kulturpartner in Erscheinung zu treten. Und da ein weiterer Förderer, das „d&b Möbelkontor“ in der Weinstraße 159 (ein Gebäude weiter in einem ehemaligen Winzeranwesen) auch vom Slow Food Gedanken begeistert ist, soll dort später ein Verkaufsraum im Zeichen der Schnecke entstehen – mit verschiedenen Produkten von Mitgliedsbetrieben aus ganz Deutschland. Die Neueröffnung am 24. März für Groß und Klein steht unter dem Slogan



Foto © Slow Food Pfalz

„Slow Food Pfalz präsentiert sich...“, angeboten werden Käse- und Wurstspezialitäten sowie Weine regionaler Winzer, Kinder können malen. Es findet eine Filmvorführung statt, „Der Bauer, der das Gras wachsen hört“, mit Vorstandsmitglied Rupert Ebner soll über das Thema „Massentierhaltung“ diskutiert werden.

Slow Food Pfalz Büro Weinstr. 157 (1. OG) und 159, 67434 Neustadt-Hambach, ab 16 Uhr, open end

28.03. Kochclub Schweinfurt
Von Zicklein bis Ziege
18 Uhr, Plana-Küchenland,
Amsterdamerstr. 2, 97424 Schweinfurt

31.03. Besuch der Ziegenhofkäserei
Anschließend Tafelrunde
16.30 Uhr, Ziegenhof Sauer,
Werntalstr. 23,
97450 Arnstein-Müdesheim
19 Uhr, Gasthaus Hotel Krone-Post,
Balthasar-Neumann-Str. 1 – 3,
97440 Werneck

MARBURG/MITTELHESSEN

Thomas Schneider,
Hasselstr. 16, 35037 Marburg,
Tel 06421. 99 25 40

MECKLENBURGISCHE SEENPLATTE

Horst Forytta,
Schloss Marihn, 17219 Marihn,
Tel 03962. 22 19 30

MITTLERES RUHRGEBIET

Udo Strauch (Leitung),
Ostermannstr. 3, 45884 Gelsenkirchen,
Tel 0151. 26 91 37 72,
Jochen Hoss, Bahnhofstr. 9c,
44623 Herne, Tel 02323. 100 36

27.02. Schneckentreff
Besuch eines Gastrofrischemarktes
Das Familienunternehmen Niggemann
besteht bereits seit 1946 und beliefert
heute das gesamte Ruhrgebiet mit ab-
soluter Frische.
16 Uhr, Fa. Niggemann,
Speicherstr. 6 – 8, 44809 Bochum

08.03. Schneckentreff Bratheringessen
19.30 Uhr, Haus Wenzel, Händelstr. 33,
44627 Herne-Sodingen

MOSEL HUNS RÜCK EIFEL

Ulrike Böcking,
Schottstr. 12 14, 56841 Traben Trarbach,
Tel 06541. 93 85

MÜNCHEN

Dr. Rupert Ebner,
Ickstattstr. 30, 80469 München,
Tel 0172. 816 56 14

01.02./07.03./04.04. Stammtisch
19 Uhr, Der Pschorr, Viktualienmarkt
15, 80331 München

18.03. Spielküche Innereien
12 Uhr, Kochschule Ess-Art im
Kustermann, Viktualienmarkt 8,
80331 München

MÜNSTER

Manfred Wöstmann, Geschwister-
Scholl-Str. 6, 48329 Havixbeck,
Tel 0172. 287 15 96

MÜRITZ

Manfred Achtenhagen,
Gutshaus Ludorf, 17207 Ludorf (Müritz),
Tel 039931. 84 00

22.03. 24. Ma(h)l Regional

Restaurant Morizaner des Romantik
Hotels Gutshaus Ludorf an der Müritz,
Rondell 7 – 8, 17207 Ludorf/Müritz

NIEDERBAYERN

Heike Jäger,
Seligenthalerstr.13, 84034 Landshut,
Tel 0871. 67 02 45

NORDHESSEN

Dr. Hanns E. Kniepkamp,
Auf dem Scharfen 6, 34286 Spangenberg-Schnellrode, Tel 05663. 72 55

NÜRNBERG

Claus Fesal, Krämerstr. 16, 91207 Lauf,
Tel 09123. 99 04 13

11.02. Winterkur in vier Gängen

17 Uhr, Altes Kurhaus, Streitberger
Berg 13, 91346 Wiesenttal

Investieren in ökologische Landwirtschaft, Lebensmittelherstellung und Vermarktung?

Stehen Sie nicht allein mit Ihrer Entscheidung. Wir beraten bei Hof- und Personalsuche, Bewertung von Immobilien, Betriebsplanung, Investition, Finanzierung und Förderung.

Redelberger & Zaiser Unternehmensberatung, www.redelberger.info Telefon 05665/30738 Biofach Messe Stand 9/331



SCHINKENWIRT
RESTAURANT · WALDHOTEL
★★★★
Eisenberg 2 · 59939 Olsberg
Telefon: +49(0)2962/979-050

Genießen Sie eine ideenreiche
Küche inmitten der Natur!

WWW.SCHINKENWIRT.COM



15. – 23.10.2012 | REISE NACH KAPSTADT Südafrika bedeutet Genüsse, Gegensätze und Glauben an die Zukunft – Slow Food Frankfurt organisiert im Herbst eine Reise dorthin. Vielfältig und widersprüchlich ist das Land, es bietet optische und kulinarische Genüsse, aber die sozialen Probleme sind unübersehbar. Aber dies hindert die meisten Menschen dort nicht daran, optimistisch in die Zukunft zu sehen. Während einer 8-tägigen Reise nach Kapstadt und in die umliegenden „Winelands“ sollen einige Facetten erkundet werden: wunderschöne Weingüter, handwerklich hergestellte Käse, Wurstwaren und Eingemachtes von Biobauern. Aber auch Besuche in landestypischen Restaurants, touristische Höhepunkte und Treffen mit den Slowfoodies Kapstadts stehen auf dem Programm. Geplant sind je vier Tage in Stellenbosch, dem heutigen Zentrum des Weinanbaus, und in Kapstadt. Mit einem Kleinbus und einem kompetenten lokalen Reiseführer geht es zu den Veranstaltungen. Die Kosten der 8-tägigen Informations- und Genussreise werden bei rund 1.200 Euro liegen, sie beinhalten Übernachtung, Verpflegung, diverse Verkostungen, Eintrittskarten, Transport, zwei Kochkurse und den Reiseführer. Dazu kommen die Flüge (850 bis 1.100 Euro) und eine eventuelle Verlängerung des Aufenthalts.

Infos und Anmeldung Convivium Frankfurt (frankfurt@slowfood.de)

24.02. Alles Bio!

Heute essen wir in einem Restaurant, das sich konsequent durch 100 % Bio auszeichnet.
19 Uhr, Wittmanns bio essen + trinken, Beckschlagergasse 8, 90403 Nürnberg

02.03. Tafelrunde

19 Uhr, Goldener Hirsch, Hopfenstr. 16, 91207 Lauf-Simonshofen

23.03. Was ist „slow“ im Wein?

Die beliebte Reihe von Weinseminaren mit unserem Mitglied Martin Kössler setzen wir nach drei Jahren Pause fort.
19 Uhr, K & U Weinhalle – Martin Kössler, Nordostpark 78, 90411 Nürnberg

OBERFRANKEN

Achim Taubald,
Pressecker Str. 3, 95233 Helmbrechts,
Tel 09252. 64 64

OBERSCHWABEN

Joachim Rehm,
Kleintobler Höhe 5, 88276 Berg,
Tel 0751. 557 94 97

ODENWALD

Horst Avemarie,
Herdweg 72, 64285 Darmstadt,
Tel 06151. 42 31 33

24.03. Die faustdicke Erfrischung

16 Uhr, Brauhaus Faust OHG Miltenberg, Hauptstr. 219, 63879 Miltenberg

OLDENBURG

Klaus Ruwisch, Wehdestr. 79 B,
26123 Oldenburg, Tel 0441. 322 99,
Scott Haslett, Friedrich-Rüder-Str. 28,
26135 Oldenburg, Tel 0441. 217 92 46,
Sabine Ehls, Herrenweg 96,
29135 Oldenburg, Tel 0441. 209 77 62

02.02. Stammtisch

19 Uhr, Phoenix, Ehnernstr. 16,
26121 Oldenburg

10.02. Einfach – Gut – Kochen: Kartoffeln

19 Uhr, Klaus Ruwisch, Wehdestr. 79 B,
26123 Oldenburg

15.02. Essen gehen im Ammerland

19 Uhr, Restaurant Klosterhof,
Dreiburger Str. 65, 26160 Bad
Zwischenahn-Dreibergen

28.02. Die JuHu's kochen:

Kleine, einfache Gerichte, die toll aussehen, wundervoll schmecken und Deinen Freund, Deine Freundin bestimmt beeindrucken. Für Jugendliche ab 12 Jahren.
16 Uhr, Klaus Ruwisch, Wehdestr. 79 B,
26123 Oldenburg

01.03. Der KiKoKlub kocht Italienisches mit Kindern von 7 bis 12 Jahren

16 Uhr, Küche im Schulzentrum Am Flöteenteich, Eingang vom Parkplatz Freibad Flöteenteich (Mühlhofsweg),
26125 Oldenburg

01.03. Stammtisch

19 Uhr, Restaurant Athen, Freiherr-vom-Stein-Str. 2, 26129 Oldenburg

21.03. Essen gehen im Ammerland

19 Uhr, Restaurant Feingefühl,
Am Markt 5, 26655 Westerstede

05.04. Stammtisch

19 Uhr, Artischocke, Mottenstr. 2,
26122 Oldenburg

OSNABRÜCK

Susanne Riemann, Tel 05404. 710 80,
Axel H. Kaiser, Tel 05405. 895 80 85

05.02. Grünkohl mediterran

18.30 Uhr, Westerwieder Bauernstuben, In den Höfen 3, 49196 Bad Laer

26.02. Schnecken-Genießerrunde

19 Uhr, Ristoranta Casa Cavallo,
Wersener Str. 123, 49090 Osnabrück

04.03. Olivenöl

Worin unterscheiden sich Olivenöle untereinander und von anderen Speiseölen? Verkostung und viele Informationen.
18 Uhr, Restaurant Pellemeier,
Thieplatz 1, 49536 Lienen

OSTALB-LIMPURGER LAND

Roland Gentner, Welfenstr. 14,
73432 Aalen-Ebnat, Tel 07367. 41 66

OSTFRIESLAND

Regina Fette, Im Timp 5,
26624 Münkeboe, Tel 04942. 45 61

11.02. Der besondere Stammtisch

Wir setzen zu unserem alljährlichen Stammtisch nach Langeoog über. Panorama-Restaurant Seekrug, Höhenpromenade 1, 26465 Langeoog

18.02. Besuch in der Bäckerei

Vom Stammhaus in Augustfehn liefert Bäcker Ripken täglich seine vielen Brot- und Kuchensorten auf die Wochenmärkte bis nach Wilhelmshaven, Bremen, Bremerhaven und in zahlreiche Fachgeschäfte.

16.30 Uhr, Bäckerei Ripken,
Tiegelstr. 1, 26689 Augustfehn

03.03. A Spoonful of life

Zum zweiten Mal haben sich Slow Food Ostfriesland und Mellow Melange zusammengetan. Unter dem Motto „A Spoonful of life“ wechselt ein ungewöhnliches, der Jahreszeit angepasstes Menü mit Musik und Gesang ab.
19 Uhr, Glashaus, Oldendorfer Str. 34,
26629 GroBefehn

08.03. Stammtisch

19.30 Uhr, Café im Pelzerhaus,
Pelzerstr. 12, 26721 Emden

PFALZ

Thomas Metzger, Weinstr. 148,
67434 Neustadt, Tel 06321. 72 20

14.02. Stammtisch

19 Uhr, Kallstädter Hof,
Weinstr. 102, 67169 Kallstadt

25.02. Industrialisierte Ernährung

Führung durch die Ausstellung „Unser täglich Brot“. Gemeinsam mit den Convivien Karlsruhe und Rhein-Neckar. Siehe Convivium Karlsruhe
15 Uhr, Landesmuseum für Technik und Arbeit, Museumsstr. 1, 68165 Mannheim

29.02. Wir genießen Riesling




siehe Convivium Dresden
19.30 Uhr, Büro Convivium Pfalz,
Weinstr. 157, 67434 Neustadt-Hambach

Italienische Weine und Spezialitäten
aus kleiner handwerklicher Produktion - ausgewählt von Harald L. Bremer
fordern Sie unseren Katalog an: Tel. 0531 23 73 60 oder www.bremerwein.de
Harald L. Bremer - Haus italienischer Qualitätsweine, Efeuweg 3, 38104 Braunschweig




GENIESSER- & WANDERHOTEL Jägerhof
Familie Augscheller, Passeiertal in Südtirol
Tel +39 0473 656250, www.jaegerhof.net

Ferien mit Naturgenuss
Skispaß und Schneeschuherlebnisse kombiniert mit südtiroler Gastfreundschaft. Naturküche mit regionalen Produkten, allergiegeeignet, ohne Verwendung von unnatürlichen Bindemitteln, Konservierungs- und Geschmacksstoffen.

Ehrenamt | Warum engagiere ich mich für Slow Food?

In jeder Ausgabe des Slow Food Magazins stellen wir Ihnen zwei Slow Food Mitglieder vor, die zur Grundsatzkommission unseres Vereins gehören. Von den 14 ehrenamtlich Tätigen konnten Sie bereits den Leiter der Grundsatzkommission, Franz-Theo Gottwald, sowie Barbara Assheuer, Johannes Bucej, Bettina Klara Buggle, Arno Glauch, Birgit Hohls, Dieter Rohde und Lotte Rose kennenlernen. Im ersten Heft in 2012 stellen wir Burkhardt Ahlert und Gudrun Schnitzler vor.

Burkhardt Ahlert, Convivium Hannover

Warum ich mich für Slow Food engagiere?

- Slow Food bedeutet für mich die Übernahme der Verantwortung für nachfolgende Generationen durch ökologische Landwirtschaft und den Erhalt kultureller und sozialer Werte im Zusammenhang mit Lebensmitteln.
- Die Förderung des handwerklichen Umgangs mit Rohstoffen ermöglicht den Genuss von menschengerechten Lebensmitteln.
- Terra Madre ist Ausdruck einer weltweiten Ernährungsverantwortung.

03.03. **Kochrunde**
19 Uhr, Speyerer Gewölbekeller,
Große Gaillergasse 1a, 67346 Speyer

13.03. **Stammtisch**
19 Uhr, Leopold, Weinstr. 10,
67146 Deidesheim

24.03. **Slow Food Pfalz präsentiert sich**
siehe Seite 93 oben
16 Uhr, Büro Convivium Pfalz,
Weinstr. 157, 67434 Neustadt Hambach

PFORZHEIM-ENZKREIS

Carsten Wenz, Heilbronner Str. 17, 75179
Pforzheim, Tel 07231. 42 90-700

04.02. **Kochklub Wild und Wald**
16 Uhr, Grund- und Hauptschule, Im
Speiterling 6, 75210 Dietlingen/Keltern

POTSDAM – MITTELMARK – WANNSEE

Gabriele Hauptvogel,
Carl-von-Ossietzky Str. 12,
14471 Potsdam, Tel 0331. 979 14 75

16.02. **Käse und Wein**
19 Uhr

15.03. **Tafelrunde**
19 Uhr

REGENSBURG OBERPFALZ

Karl Heinz Kaiser, c/o Kaiserküche,
Wahlenstr. 19, 93047 Regensburg,
Tel 0941. 46 02 30

08.03. **Jour Fixe**
19 Uhr, Weinkontor Sinzing,
Laberstr. 7a, 93161 Sinzing



Foto © privat



Foto © Ralph Schucht

Gudrun Schnitzler, Conviviumsleitung Lübeck

Warum ich mich für Slow Food engagiere?

- Begeisterung für die Themen: Kochen und Essen, Ernährung, LebensmittelErzeugung und deren politische Dimension (regional – national – international), sowie Kultur, Psychologie und Soziologie des Essens und Trinkens.
- Slow Food bietet einen Ort der Begegnung, der Information und des Austausches mit Gleichgesinnten aus unterschiedlichen Disziplinen.
- In der breiten Öffentlichkeit werden Ernährungsempfehlungen meist auch für Gesunde mit (pseudo-) medizinischen oder ideologischen Argumenten verknüpft. Ich wünsche mir einen natürlicheren Umgang mit dem Thema, eine höhere Wertschätzung guter Ausgangsprodukte und deren Geschmack.

RHEIN-MOSEL

Martin Fuchs, Antel 104,
56626 Andernach, Tel 02632. 443 97

28.01. **Historische Rebsorten mit Verkostung**
18 Uhr, Roter Ochsen, Hochstr. 27,
56321 Rhens

17.03. **Mitgliederversammlung**

RHEIN-NECKAR

(Heidelberg & Mannheim)

Cyriacus Schultze, Höhenweg 33,
69250 Schönau, Tel 06228. 38 33 26

25.02. **Industrialisierte Ernährung**
siehe Karlsruhe
15 Uhr, Landesmuseum für Technik und
Arbeit, Museumsstr. 1,
68165 Mannheim

29.02. **Wir genießen Riesling**
siehe Convivium Dresden

19 Uhr, Qube Hotel Heidelberg, Semi-
narrum 5. Stock, Bergheimer Str. 74,
69115 Heidelberg

10.03. **Spanferkel deluxe**
19.30 Uhr, Johanneshof, Seewaldsied-
lung 5, 68766 Hockenheim

RHEINGAU

Marion Thomas-Nüssler,
Heinrich-Pette-Str. 6, 65191 Wiesbaden,
Tel 0611. 986 18-24

28.01. **Mitgliederversammlung**
Gaststätte Sängersheim,
Weihergasse 24,
65203 Wiesbaden-Biebrich

Die Welt der Öle
ÖLMÜHLE
SOLLING
Ölmühle Solling GmbH
Höxtersche Str. 1
D-37691 Boffzen
Tel. 05271 966 66-0
Fax 05271 966 66-66



**KAFFEE
KULTUR**
Der Sauerländer Kaffeeröster

Bei uns wird schonend, leidenschaftlich und immer frisch geröstet •
Kaffee- und Espressomischungen • Provenienzkaffees • Kaffeepads
Gastronomieservice Beratung • Baristaschulung
Kaffeelikör • Kaffee- pralinen • indiv. Präsentpakete



www.kaffeekultur.de



SLOW FOOD
FÖRDER-
MITGLIED

ROSTOCK LAND + MEER

Tillmann Hahn, Beethovenstr. 17,
18209 Bad Doberan, Tel 0170. 432 77 10

RÜGEN

Viola Würker, Gademow 6B,
18528 Parchtitz, Tel 0177. 248 19 19

SAARLAND

Maria Voss Peter,
Wilhelm-Röntgen-Viertel 55,
66740 Saarlouis, Tel 06831. 859 05,
Holger Gettmann,
Trierer Str. 36, 66111 Saarbrücken,
Tel 0681. 480 09

23.02. **Tafelrunde mit italienischen
Presidi**
19.30 Uhr, apero, Saargemünder Str. 63,
66119 Saarbrücken

11.03. **Fahrt zum 6. Petit Salon du Chocolat**

Zwölf Chocolatiers aus Deutschland und
dem benachbarten Elsass präsentieren
ihre selbst hergestellten Kunstwerke.
Mit Führung durch die Altstadt.

24.03. **Von der Kuh zum Barbecue**
Fleischermeister Thomas Petermann
und Grillweltmeister Thomas Zapp ze-
igen, welche Teile sich am besten zum
Grillen eignen und wie sie optimal zube-
reitet werden.
10 Uhr, Metzgerei Petermann, Hauptstr. 65,
66386 St. Ingbert-Oberwürzbach

SAUERLAND

Ralf Blümer, Lenninghof 26,
57392 Schmallenberg,
Tel 0170. 589 15 89

SCHWARZWALD/BADEN

Tina Schey, Tel 07221. 37 68 34

STUTENSEE

Harald Schlusche, Lögelbergring 1,
76287 Rheinstetten, Tel 0721. 120 56 67

17.02. **Stammtisch**
19.30 Uhr, Restaurant Am letzten
Brunnen, Württemberger Str. 66,
76646 Bruchsal

29.02. **Wir genießen Riesling**
siehe Convivium Dresden
19.30 Uhr, Haus von Vinga Szabo und
Gottfried Necker, Steigweg 9a,
76646 Bruchsal-Untergrombach

16.03. **Stammtisch**
19.30 Uhr, Stiegeles Restaurant,
Mathystr. 22-24, 76133 Karlsruhe

STUTTGART

Roman Lenz, Moltkestr. 16,
72622 Nürtingen, Tel 07022. 21 26 80

03.02. **Besuch beim Königsbäck**
05 Uhr, Backstube Königsbäck,
Gablberger Hauptstr. 70,
70186 Stuttgart-Gablenberg

09.02. **Wir machen Wurst**
18 Uhr, Metzgerei Stirner-Sinn,
Hauptstr. 21, 70839 Gerlingen

11.02. **Kulinarium**
Kunst und exquisite Speisen.
19 Uhr, Stadthalle K3N, Panoramasaal,
Heiligkreuzstr. 4, 72622 Nürtingen

29.02. **Wir genießen Riesling**
siehe Convivium Dresden
19.30 Uhr, Jugendhaus Mitte,
Hohe Str. 9, 70174 Stuttgart

23.03. **20 Jahre Slow Food Stuttgart**
19.30 Uhr, Alimentari da Loretta,
Römerstr. 8, 70178 Stuttgart

25.03. **Weinbergführung mit Weinprobe**
11 Uhr, Winzergenossenschaft
Rohracker, Treffpunkt Bus 62
Haltestelle „Rohracker Kelter“,
70329 Stuttgart-Rohracker

27.03. **Schneckenisch**
20 Uhr, Vinum im Literaturhaus,
Breitscheidstr. 4, 70174 Stuttgart

SÜDWEST-SACHSEN

Silke Arnold-Hösel, Unterer Gutsweg 7,
09212 Limbach-Oberfrohna,
Tel 0173. 376 62 60

30.01. **Fantasievoll Kochen mit Resten**
19 Uhr, Hotel und Restaurant Bock,
Oberer Gutsweg 17c, 09212 Limbach-
Oberfrohna

10.02. **Mitgliederversammlung mit
Neuwahl der Conviviumsleitung**
19 Uhr, Hotel und Restaurant
Bock,
Oberer Gutsweg 17c,
09212 Limbach-
Oberfrohna

23.03. **Kochkurs**
Leipziger Allerlei
und Schinesisches
Himmelreich
19 Uhr, Restaurant Lau-
rus Vital,
Limbacher Str. 19,
09232 Hartmannsdorf

TÜBINGEN/NECKAR-ALB

Stephan Allgöwer, Emil-Adolf-Str. 1,
72760 Reutlingen, Tel 071 21. 56 78 -0

27.01. **Schneckenisch Hot & Spicy**
19.30 Uhr, Weinbau Hermann &
Christian Gugel GbR, Kreuzberg 46,
72070 Tübingen

24.02. **Schneckenisch Salziges
Gebäck**
19.30 Uhr, Weinbau Hermann &
Christian Gugel GbR, Kreuzberg 46,
72070 Tübingen

29.02. **Wir genießen Riesling**
siehe Convivium Dresden
18.30 Uhr

24.03. **Kochabend**
Mein Lieblingsgericht Teil II
17 Uhr, Familien-Bildungsstätte Tübin-
gen e. V., Hechinger Str. 13 (Eingang
Eugenstr.), 72072 Tübingen

30.03. **Schneckenisch Pastete**
19.30 Uhr, Weinbau Hermann &
Christian Gugel GbR, Kreuzberg 46,
72070 Tübingen

TUTTlingen

Siegrid Bruch, Dammstr. 7,
78532 Tuttlingen, Tel 07461. 767 44

31.01./28.02./27.03. **Stammtisch**
19.30 Uhr, Vinothek Gartner,
In Wöhrden 6, 78532 Tuttlingen

ULM

Lothar Klatt, Lichtensteinstr. 7,
89075 Ulm, Tel 0731. 969 99 10 oder
0731. 362 25

04.02./03.03./07.04. **Stammtisch**
16 Uhr, Frozen Liquid, Münsterplatz 90,
89073 Ulm

22.02. **Weißwurst- und Schneckenessen**
18 Uhr, Künstlerhaus Ulm,
Grüner Hof 5, 89073 Ulm

WEILHEIM-PFAFFENWINKEL

Anna Anzile (Leitung),
Nordendstr. 3, 82362 Weilheim,
Tel 0881. 27 99
Vertreter: Dr. Elvira Rutke,
Christian Schuster

WEIMAR-THÜRINGEN

Thomas Pohler, Thomas-Mann-Str. 18,
07743 Jena, Tel 03641. 23 14 63

ZUGSPITZREGION / GARMISCH- PARTENKIRCHEN

Hannes Krätz, Fritz-Müller-Str. 33,
82467 Garmisch-Partenkirchen,
Tel 08821. 75 44 40

Die ausführlichen Beschreibungen der
Veranstaltungen finden Sie im Internet
unter den jeweiligen Convivenseiten.
Bitte melden Sie sich dort auch an.



Foto © Stefan Abtmeier, www.fishinheaven.de

www.vollmer-kaffee.de

Kaffee-Spezialitäten
biologisch und fair...

genießertypisch.


VOLLMER
 PRIVATRÖSTEREI

Kinder | Erzähl' mehr von den Gewürzkarawanen

Seit gut einem Jahr führt Slow Food Dortmund mit Evelyn Wilke Geschmacksschulungen in Schulen durch. Dass die Kinder das spannend finden, freut die stellvertretende Conviviumsleiterin.

Die kleinen Geschmackstester aus der 5. Klasse bemühen gerade ihre Spürnasen, um die Aromenvielfalt verschiedener Gewürzkomponenten eines Currys wie schwarzen Pfeffer, Koriander und Cumin wahrzunehmen. Es wird eifrig gemörsert, geschnuppert und ganz vorsichtig probiert, um dann Laute des Entsetzens von sich zu geben. Doch das Herstellen einer eigenen Gewürzmischung ist zu spannend, um vorzeitig aufzugeben, denn die vorbereiteten Gemüse-Geflügel-Spieße warten darauf, gebraten, gewürzt und verzehrt zu werden. Und zu hören gibt es auch viel Interessantes. „Erzähl' mehr von den Gewürzkarawanen“, so die Aufforderung einer neugierigen Schülerin. Die Geschmacksschulungen, die das Convivium Dortmund seit dem Herbst vergangenen Jahres für Schüler der Klassen 4 bis 8 verschiedener Schulformen durchführt, kommen gut an.

Als Ökotrophologin und Pädagogin liegen Planung und Durchführung der Schulungen in meiner Hand. Auf der Basis von „Fühlen wie's schmeckt. Sinnesschulung für Kinder und Jugendliche 6 – 14 Jahre“ (food media, 1999) von Professor Angelika Meier-Ploeger habe ich ein projektspezifisches, didaktisches Konzept entwickelt. Damit führen wir die Kinder spielerisch an eine sinnesorientierte Wahrnehmung rund ums Essen und Trinken frischer, unverarbeiteter Nahrungsmittel heran, um ihre Fähigkeit zur Wahrnehmung sensorischer Nuancen und zur Entwicklung von Qualitätsbegriffen zu fördern – ganz im Sinne von Slow Food.

Das Ziel ist, dass die Kinder der Fastfood-Kultur wieder schmecken lernen. Von vielen sind die Geschmacksnerven von den industriell gefertigten Nahrung zugesetzten Aromaverstärkern und überhöhten Zuckermengen derartig konditioniert worden, dass diese Kinder natürliche Lebensmittel häufig ablehnen. Die Industriekost verhindert die Wahrnehmung feiner Unterschiede und lässt nur noch das Geschmacksspektrum süß, salzig, scharf zu. Diese Entwicklung hat nicht nur gesundheitliche Folgen, sondern führt auch zu einem Verlust an Esskultur.

Eine Schulung besteht aus drei Einheiten von je 90 Minuten. Dabei sollte die Gruppengröße nicht über 14 Schülern liegen. Mit kleinen Experimenten, Geruchs- und Geschmackstests erfahren die Kinder das Zusammenwirken aller fünf Sinne bei der Heraus-



Foto © Evelyn Wilke

Cool, sehr cool Schülerinnen und Schüler der Hauptschule Scharnhorst in Dortmund beim Mörsern von Gewürzen.

bildung des Geschmacks. Zu jeder Einheit gehört ein kleiner, die Kinder sehr motivierender Praxisteil, der die Zusammenhänge von Nahrung und ihrer Verarbeitung erlebbar macht. Wie z. B. die geschmackliche Veränderung durch den Garprozess. Hierfür eignen sich Blitzrezepte wie Brotpizza, Gemüse-Couscous und verschiedene Spieße, für die vorgegartes Geflügelfleisch und – bei Grundschulern – bereits gewürfeltes Gemüse verarbeitet werden.

Steht keine Küche zur Verfügung, stellen sie kleine kalte Speisen her, möglichst Fingerfood. In der Regel kommt ein angeregtes Gespräch zustande, in dem die Kinder durch gezielte Fragen ihr Interesse am Thema bekunden. Schwierigkeiten bereiten das selektive Essverhalten der Schüler (liih! Erbsen!) und aufkommende Unruhe, besonders in der Nachmittagsbetreuung. Leider ist die Einbindung von Eltern bisher nicht gelungen, hospitierende Lehrer konnten da viel leichter überzeugt – und schnell als Multiplikatoren gewonnen werden.

Etwas mühsam ist es dann doch, Schulen für das Projekt zu interessieren. Finanzielle Gründe können hier nicht die Ursache sein, da Slow Food die Kosten trägt. Die Schulungen wurden bereits an einer Grundschule und in mehreren Klassen einer Förderschule für sozial und psychisch benachteiligte Schüler durchgeführt, hier mit besonders großem Erfolg, da diese emotional gestörten Kinder, die oft über keinerlei sensorisches Wissen verfügen, besondere Lust am Experimentieren mit den fünf Sinnen zeigten. Auch auf die Arbeit mit Hauptschülern der Klassen 6 und 8 gab es große Resonanz. Beim Apfeltest zeigte sich z. B., dass die Kinder von Artenvielfalt noch nie etwas gehört hatten. Die Verkostung alter regionaler Apfelsorten von der Streuobstwiese und deren Vergleich mit den ihnen bekannten Supermarkt-Äpfeln brachten dann aber doch das große Aha-Erlebnis – und vielfältige sensorische und lebhaft geschilderte Eindrücke bei der Mehrheit der jungen Geschmackstester. Auf die Frage, wie es ihnen gefallen habe, kam als größtmögliches Lob: „Das war cool, sehr cool!“ 🌀

Vorschau | 20 Jahre Slow Food Deutschland

In München begann die Geschichte von Slow Food Deutschland. Dort hatte der Weinhändler und Verleger Eberhard Spangenberg eine deutschsprachige Ausgabe des erstmals 1990 erschienenen italienischen Osteria-Führers veröffentlicht. Auf den letzten Seiten gab es den Aufruf, eine Slow Food Vereinigung auch in Deutschland zu gründen. Im Herbst 1992 war es soweit: Mehrere Dutzend Interessierte gründeten einen Verein und wählten Spangenberg zum Vorsitzenden. Wie die Geschichte weiterging, ist in der April / Mai-Ausgabe unseres Magazins zu lesen.

Ebenso, wie sie weitergehen könnte. Nach ihren Visionen und Ideen für Slow Food Deutschland wollen wir nicht nur die Mitglieder des Vorstands fragen, sondern auch Mitglieder, die schon lange oder auch noch nicht so lange dabei sind. Die Redaktion freut sich über Ihre Zuschriften, die Sie uns bitte bis spätestens 20. Februar 2012 zukommen lassen. Weiter stellen wir Convivien vor, das älteste und jüngste, das größte und kleinste, und damit ein wenig von der Arbeit an der Basis von Slow Food Deutschland in den 79 Regionalgruppen, zu der auch die Projekte mit Kindern gehören. Zu Slow Food gehört auch das Youth



Foto © Stefan Abtmeier, www.fishinheaven.de

Food Movement. Diese jungen Menschen engagieren sich für die Idee von „gut, sauber, fair“ anders als die alten Hasen. Sie dürfen gespannt sein. ☺

20-jähriges Jubiläum Die internationale Slow Food Bewegung feierte im Dezember 2009 ihre zweite Null mit dem ersten Terra Madre Tag. Und das Slow Food Magazin gratulierte mit einer Römischen 20 aus Blüten. Im Juni dieses Jahres kann Slow Food Deutschland sein 20-jähriges feiern!

AUSSERDEM

- | **Genussreise.**
Braunschweiger Land.
- | **Nachlese.**
Demo „Wir haben es satt!“

Das nächste Heft erscheint Ende März 2012.

IMPRESSUM

„Slow Food“ Zeitschrift der
Slow Food Bewegung in Deutschland

HERAUSGEBER

Slow Food Deutschland e. V.
Vereinsregister Münster VR 4429
Amtierender Vorstand:
Dr. Ursula Hudson

Verantwortlich im Sinne des
Pressegesetzes: Dr. Ursula Hudson

REDAKTION Martina Tschirner

LAYOUT Caroline Gärtner,
layout@slowfoodmagazin.de

DRUCK dito GmbH, Essen
Printed in Germany

GESCHÄFTSSTELLE

Slow Food Deutschland e. V.,
Luisenstr. 45, 10117 Berlin,
Tel 030. 24 62 59 39, Fax -41,
info@slowfood.de

ANZEIGEN

Denise Cézanne-Güttich
Rotdornstr. 2, 41352 Korschenbroich
Tel 02182. 578 3973 u. 0172. 821 00 95,
cezanne@slowfoodmagazin.de

Dietrich Engler Medienberatung
Löwengasse 27 k, 60385 Frankfurt a. M.
Tel 069. 96 20 17 77 u. 0160. 98 90 24 39
Fax 069. 94 59 84 21
engler@slowfoodmagazin.de

Für Anzeigen und Beilagen-Buchungen
gilt die Preisliste vom 01.01.2012
<http://www.slowfood.de/>
slowfoodmagazin/mediadaten/

ANSCHRIFT DER REDAKTION

Slow Food Magazin,
Martina Tschirner
Ziekowstr. 164, 13509 Berlin
Tel 030. 49 99 74 49
Fax 030. 49 99 74 59
redaktion@slowfoodmagazin.de

ABO-VERWALTUNG UND VERTRIEB

Slow Food Deutschland e.V.
Geschäftsstelle
Luisenstr. 45, 10117 Berlin,
Tel 030. 24 62 59 39
info@slowfood.de

Slow Food erscheint sechsmal jährlich.
Für Mitglieder ist die Zeitschrift im
Mitgliedsbeitrag enthalten.

Druckauflage 28.000 Exemplare

ABONNEMENT

Inland: 29,00 Euro inkl. Versandkosten
Ausland: 52,00 Euro inkl. Versandkosten

Alle Rechte vorbehalten.
Nachdruck, Aufnahme in Online-
dienste und Internet und Vervielfältigung
auf Datenträger wie CD-Rom,
DVD-Rom etc. nur nach vorheriger
schriftlicher Genehmigung des
Verlages. Der Verlag haftet nicht für
unverlangt eingesandte Manuskripte
und Fotos. Slow Food darf
nur mit Genehmigung des Verlages
in Lesezirkeln geführt werden.

Die Verwendung der Wort-/Bild-Marke
„Slow Food“ in Deutschland erfolgt
mit Genehmigung von Slow Food
Deutschland e.V.

Für ambitionierte Köche gibt es **keine Grenzen**.

Zumindest nicht auf diesem Kochfeld.



Das neue **Vollflächeninduktions-Kochfeld CX 480**.

Gaggenau präsentiert ein Kochfeld, das die gesamte Fläche zur großen Kochzone macht. 48 Mikro-Induktoren unter der Oberfläche ermöglichen freies Platzieren des Kochgeschirrs. Höchsten Komfort garantiert das intuitiv bedienbare TFT-Touchdisplay. Mit diesem können Einstellungen wie Kochstufe oder Garzeit beim Verschieben des Geschirrs beibehalten werden. So erfüllen wir ambitionierten Köchen den Wunsch nach mehr Freiraum für besondere Kreationen – und unseren eigenen Anspruch: die private Küche mit innovativen Ideen stets neu zu erfinden. **Der Unterschied heißt Gaggenau.**

Informieren Sie sich unter 01801 1122 11 (3,9 Ct./Min. a. d. Festnetz der Telekom, Mobilfunk max. 0,42 €/Min.) oder unter www.gaggenau.com.

GAGGENAU