



Slow Food® Stuttgart

[Leidenschaft - Verantwortung - Genuss]
steiler zucker®

**Weinbergfest
Steiler Zucker 2015**

Freitag, 18. September 16 - 22 Uhr
Samstag, 19. September 14 - 22 Uhr
in Stuttgart-Münster, Austraße,
unterhalb des Max-Eyth-Stegs

Kochen mit Kindern im SlowMobil
(am Samstag)

Weinbau Steiler Zucker GbR
Hohentwielstraße 108 · 70199 Stuttgart
www.steiler-zucker.de

Liebe Freunde, Mitglieder und Unterstützer des Conviviums Slow Food Stuttgart,

der September steht ganz im Zeichen kulinarisch-festlicher Veranstaltungen unseres Conviviums.

Am Sonntag, dem 12. September veranstaltet Roland Ulbrich den **11. Ökoweinmarkt** in der Weinhandlung VinoVero in Bad Cannstatt. Wir sind mit einem Stand vor Ort und freuen uns auf renommierte Winzer wie Hermann Schmalzried und Jochen Beurer, Markus Heid und Rainer Schnaitmann sowie das Schlossgut Hohenbeilstein. Die Pfalz wird vertreten von den Weingütern Georg Siben und Stortz-Nicolaus, von der Mosel reist an Peter Mentges. Hardy Blücher stellt die Weine des französischen Weinguts Más de Quernes und des italienischen Weinguts Fasoli aus Venetien vor.
Mehr Infos auf www.vinovero.de

Am Freitag, den 17. und Samstag, den 18. September feiern zum ersten Mal unsere Weingärtner vom Steilen Zucker ihr **Weinbergfest**. Über Ihr/Euer zahlreiches Kommen freuen sie sich ganz besonders und bieten neben Weinbergführungen kulinarisch Selbstgemachtes, wie man das von Slow Food Weingärtnern ja auch erwarten kann. Anfahrt und weitere Details zum Programm unter www.steiler-zucker.de

Am Sonntag, den 19. September geht es auf Erkundungstour durch die **Streuobstwiesen** rund um Besigheim, in Kooperation mit dem NABU. Wir treffen uns am Bahnhof Besigheim und spazieren zum liebevoll beschilderten Streuobstlehrpfad. Die Früchte werden gerade reif sein, und wir erfahren einiges aus der Geschichte des Streuobstanbaus und dem ökologischen und kulinarischen Wert dieser Kulturlandschaft. Anmeldungen bis zum 17. September bei ranamathe@t-online.de

Am **Sonntag, den 27. September** feiern wir ein schönes Jubiläum: im Freilichtmuseum Beuren begrüßen wir zum **10. Archemarkt** zahlreiche

Passagiere des aus der Arche des Geschmacks. Man begegnet auf dem ganzen Gelände selten gewordenen Lebensmitteln und vom Aussterben bedrohten Pflanzen und Tierrassen. Außerdem gibt es Themenführungen zu »ArchePassagieren« und an den Info- und Verkaufsständen können Sie sich über die vorgestellten Nutzpflanzensorten, Tierrassen und Lebensmittel informieren. Hier benötigen wir noch Standhelfer, die gern auch stundenweise unseren Infostand betreuen. Bitte melden bei Roman Lenz roman.lenz@hfwu.de

Am Montag, dem 28. September wird auf dem Rathausplatz mal wieder Gemüse geschnippelt und gekocht! Es steht der Aktionskoch Wam Kat in der mobilen Küche. In Zusammenarbeit mit Slow Food Deutschland und dem Ministerium Ländlicher Raum wird es dort eine **große Erntedank-Tafel** geben. Als prominente Gäste haben sich Minister Bonde, Frau Ulshöfer und Rupert Ebner von Slow Food Deutschland angesagt (unsere ersten "freiwilligen" Schnippelhelfer) Rund um die Aktion gibt es Infostände verschiedener Partner und Initiativen und ein Bühnenprogramm mit Gesprächsrunden und Musik. Weitere Helfer für die Aktion von 10-15 Uhr werden dringend gesucht, gern auch stundenweise. Bitte melden bei Andrea Lenkert-Hörrmann alh@lenkert-hoerrmann.de

Last but not least unser **Schneckentisch am Dienstag, den 15. September** ab 19 Uhr, diesmal im Moiakäfer in Fellbach (speziell für alle Mitglieder aus dem Remstal) Anmeldungen sind erwünscht bei renatebechstein@gmx.de

Und nun viel Spaß mit unserem Septemberprogramm! Wir sehen uns.

Alle Termine sind buchbar
über: www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/stuttgart/

Aktuelle Termine

15.09.2015	Schneckentisch in Fellbach, Fellbach, Weinstube Moiakäfer
20.09.2015	DIE STREUOBSTWIESE – BESUCH IN EINER BEDROHTEN KULTURLANDSCHAFT, Treffpunkt Bahnhof Besigheim
27.09.2015	10. Archemarkt, Beuren, Freilichtmuseum Beuren

Und was sonst noch?

Unsere Veranstaltungstermine für den digitalen Kalender

Damit Ihr/Sie nie mehr einen Termin verpasst, gibt es jetzt probeweise einen digitalen Terminkalender.

Alle Slow Food Stuttgart Termine im September können mit einem Klick in den eigenen Terminkalender übertragen werden. Hier der Link zu den Terminen für den kommenden Monat:

www.slowfood-stuttgart.de/blog/Jahresprogramm_2015.html



Urkunde für alle engagierten Helfer im Convivium Stuttgart

Auf der letzten Mitgliederversammlung von Slow Food Deutschland wurde im Namen des Vorstands Slow Food Deutschland eine Urkunde an das Convivium Stuttgart übergeben. Der Vorstand bedankt sich damit ausdrücklich bei den vielen unermüdeten Helfern, die auf der Messe, beim Kirchentag und den vielen Schnippelaktionen der letzten Jahre mitgeholfen haben. Verbunden damit ist eine Geldspende, die wir als Subvention für unsere Kochschürzen einsetzen. Alle Helfer erhalten daher die Kochschürze für 15 statt 25 Euro.





Das Slow Mobil Stuttgart stand im August für drei Wochen im Kinderland Stutengarten.



Würste in Flammen. Unser Sommerfest bot feurige Unterhaltung. Der Grill war danach verglüht und perdü. Aber schön war`s trotzdem.



In der Hitze des Tages auf den Spuren der Biodiversität in Stuttgarts Weinbergen.

TV-Tipps

Sa, 19. Sep · 09:55-10:15 · 3sat Die Eigenbrötlerin

Der Film ist eine Hommage an das Grundnahrungsmittel Nummer 1 und ein Portrait einer außergewöhnlichen Frau, die die Leidenschaft Brot in die Welt trägt und einen anderen Blickwinkel zu Lebensmitteln schafft. Sie philosophiert über das Thema Lebensmittel im Allgemeinen.

Mo, 21. Sep · 22:00-22:45 · WDR Schöne neue Essenswelt - Die Angst vor Weizen, Milch & Co.

Immer mehr Deutsche glauben, dass sie bestimmte Lebensmittel nicht vertragen. Ob Laktose, Gluten oder Eiweiß, nichts scheint gefährlicher als unser Essen. Die Allergien gegen Lebensmittelzusatzstoffe sprießen nur so aus dem Boden, und für alles hat die Industrie schnell einen Ersatz, und der befriedigt, ohne dass gefragt wird, was da eigentlich ersetzt wird. "die story" macht sich auf die Suche nach den Zutaten für veganen Käse und Wurst. Sie fragt, was ist drin im Brot, wenn es kein Weizenmehl sein darf? Und was in aller Welt ist Ei-Ersatz?



Noch mehr Informationen aus der Region Stuttgart rund um gute, saubere und faire Lebensmittel, den Einkaufsführer und unsere Passagiere der Arche des guten Geschmacks gibt es auf www.slowfood-stuttgart.de



Für den Vorstand Ihr/Euer
Alexander Lorenz

Impressum: Slow Food Stuttgart
c/o Alexander Lorenz
stuttgart@slowfood.de
[Newsletter abbestellen](#)