

CONVIVIUMLEITUNG:

Roman Lenz T 070 22. 21 26 80 stuttgart@slowfood.de

STELLVERTRETER:

Heidi Heß T 07151.562840 heidi.heess@onlinehome.de
Monika Titze T 0711.7288500 titze@titze-pr.de
Ulrike Bleicher T 0711.6492414 ulrike@vino-et-cetera.de

FINANZEN:

Rudolf Scheib T 0711.837511 rkscheib@easy-call.net

GESTALTUNG:

ossenbrunner wagner gestaltung
T 0711.99797241 info@ossenbrunner-wagner.de

INTERNET:

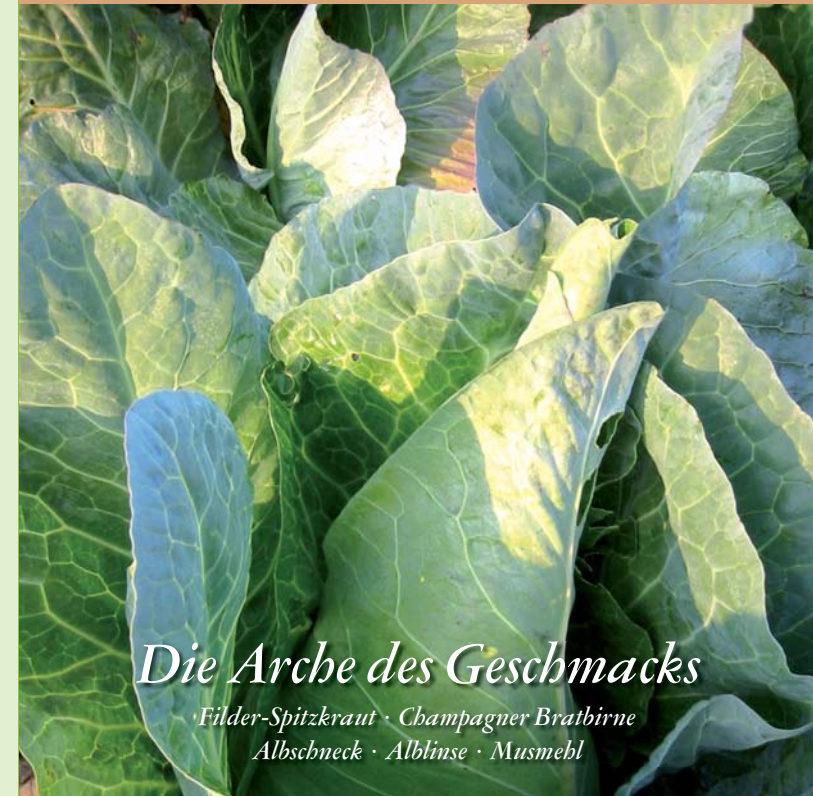
Birgit Wagner T 0711.6498182 bm-wagner@foni.net

Das Convivium ist verantwortlich für die Idee und Durchführung des Programms.
Überschüsse werden nicht realisiert.

VERANSTALTUNGSORTE:

Haus der Familie Neue Weinsteige 27, 70180 Stuttgart
www.hdf-stuttgart.de

Bischof-Moser-Haus Wagnerstr. 45, 70182 Stuttgart
Stuttgart Mitte > Rathaus



Die Arche des Geschmacks

Filder-Spitzkraut · Champagner Bratbirne
Albschneck · Alblinse · Musmehl



www.manufaktur-kafee.de



Schwäbisch genießen!

Die Bücher zur Erfolgsgeschichte der schwäbischen Originale: mit Anekdoten, Skurrilem und köstlichen Rezepten rund um Spätzle, Knöpfle und Maultaschen.

Maultaschen
Genuss in Hülle mit Fülle
120 Seiten, gebunden

Spätzle & Knöpfle
handgemacht und heiß geliebt
120 Seiten, gebunden



Unser spezielles Angebot für Slow Food-Mitglieder:

Bestellen Sie beide Bücher zusammen zum Preis von € 32,- (portofrei) und Sie erhalten **dazu 1 Päckchen original Alb-Leisa (500 g)***. Bestellungen mit dem Kennwort „Slow Food“ per E-Mail an vertrieb@hamppverlag.de oder per Fax an 07 11/7 82 92-199.

* Angebot gültig für die ersten 200 Bestellungen.

HamppVerlag
www.hamppverlag.de



Filder-Weinsauerkraut



Telefon 07127.51886
www.kimmichs.de

Liebe Freunde von Slow Food,

zuerst ein paar Worte zum Veranstaltungsprogramm, das Sie in Ihren Händen halten: Lobby des Geschmacks, das ist unser Auftrag! Spannende Veranstaltungen sind hierzu – neben den Kochkursen, Kochclubs, den Weinstammtischen und einigem anderen – geplant. Zum Beispiel ein Geschmackserlebnis Wurst und Wein, eine Geschmacksschulung für Jugendliche, ein Weidefleischessen vom Rind, Besuch der Käserei Zurwies, Wildkräuter-Menü auf der Alb und Schwäbisch Hällisches Schwein in Hohenlohe, einer Messe mit vom Aussterben bedrohter Lebensmittel (sogenannter ArchePASSAGIERE) – und natürlich unser Sommerfest und das Jahresessen, um nur einige zu nennen. Neu ist unser sog. Selbstversorgerstammtisch – etwas für aktive Genießer! In Ergänzung zu diesem Programm platzieren wir ausführliche Informationen zu den Veranstaltungen auf unserer homepage (www.slowfood.de/convivien/stuttgart).

Und nun noch ein paar Worte zu Slow Food e.V.: Der Name der internationalen Bewegung ist Programm. Sie ist die Antwort auf die Fastfood-Entwicklung mit ihren standardisierten („one world, one taste“) und oftmals Chemie-Cocktails gleichenden Nahrungsmitteln – statt echten Lebensmitteln. Slow Food engagiert sich fürs Gegenteil: Für die Freude am guten Essen, für das gute Essen selbst. Genießen mit Verstand: Unser Engagement steht fürs Erhalten natürlicher, nach handwerklicher Art erzeugter, regionaler Lebensmittel und traditioneller Spezialitäten. Qualität ist dabei oberstes Gebot. Definiert wird sie als Dreieinigkeit aus vorzüglichem Geschmack, verantwortungsvollem Umgang mit Natur und Umwelt sowie angemessener Entlohnung der Erzeuger. Statt der Aufdeckung von Skandalen engagiert sich Slow Food jedoch für die guten Produkte und deren Erzeuger sowie für die Weiterbildung der Verbraucher auf die vielfältigste Weise: Ein verkleinertes Abbild bieten die Aktivitäten unseres Conviviums!

Wir wünschen genussvolle Tage mit Geschmack!

Ihr/Euer Convivienvorstand

R. Lenz Roman Lenz

Auf der Suche nach dem echten Stuttgarter Leberkäs'

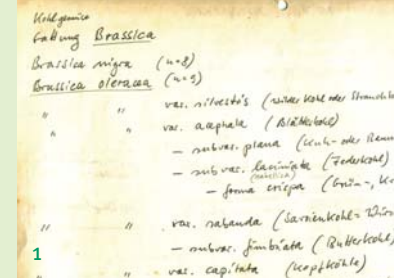
Auch Lebensmittel haben manchmal ihre kleinen Geheimnisse. Zum Beispiel der Leberkäs: Anders als es der Name vermuten lässt, ist in der Fleischmasse vieles drin – nur keine Leber. Zu ihrem Namen kam die ursprünglich aus Bayern stammende Brühwurst wohl deshalb, weil die Fleischmasse in Brotformen gebacken und wegen dieser Laibform und der käseähnlichen Konsistenz „Laibkäs“ genannt wurde. Daraus entstand im Laufe der Zeit irgendwann die Bezeichnung Leberkäs.

Selbst uns Slowfoodies von der Stuttgarter Archegruppe war es bisher entgangen, dass es einen kleinen aber bedeutsamen Unterschied gibt zwischen Leberkäs und Stuttgarter Leberkäs. Denn für die rechtschaffenen schwäbischen Metzger kam so ein „Etikettenschwindel“ wohl nicht in Frage – wo Leber drauf steht, muss auch Leber drin sein. Und so machten sie den Leberkäs mit Leber und nannten ihn in Abgrenzung zur bayrischen Urform „Stuttgarter Leberkäs“. Anders als die bayrischen Variante muss dieser „Stuttgarter Leberkäs“ mindestens 10 Prozent Leber enthalten.

Zu kaufen gibt es den echten Stuttgarter Leberkäs' kaum noch – wir haben bisher erst zwei Metzger gefunden, die ihn noch herstellen. Und damit ist die regionale Spezialität ein Kandidat für die Arche des Geschmacks. Bei einer ersten Degustation waren wir zunächst gespannt, ob man tatsächlich einen Unterschied schmeckt und dann doch sehr überrascht: „Der „Stuttgarter Leberkäs“ ist dunkler und von der Konsistenz her feiner als der normale Leberkäs. Mit seinem kräftigen, würzigen Geschmack erinnert er fast an eine Leberpastete – für unsere Begriffe durchaus empfehlenswert.

Damit starten wir jetzt die Feldforschung in Sachen „Stuttgarter Leberkäs“. Wer Lust hat mitzumachen oder einen Metzger kennt, der den „dunklen“ Leberkäs noch herstellt, bitte melden an stuttgart@slowfood.de

Die Arche des Geschmacks



1 Kohlsorten · 2 Filder-Spitzkraut · 3 Sauerkrautherstellung · 4 Alblinsen · 5 Weinbergsschnecke „Helix pomatia“
6 italienischer Schneckengarten · 7 „Muasmäbl“ · 8 Jörg Geiger von der Manufaktur Jörg Geiger GmbH kultiviert die Champagner Bratbirne

1 2 3 4 5 6 7 8