Slow Food®
Stuttgart

Was ist ein gutes Lebensmittel?

Veranstaltungen 2016

www.slowfood-stuttgart.de

Es gibt viel
zu entdecken
bei ALB-GOLD

Besuchen Sie uns:

» 2 ha Kräuter Welt
» Gläserne Produktion
» Restaurant SONNE
» Landmarkt

www.termine.alb-gold.de

ALB-GOLD Teigwaren GmbH · 72818 Trochtelfingen
Auch am Wochenende geöffnet.
www.kundenzentrum.alb-gold.de

ALB·GOLD

Wir geben
GUTEM ESSEN
Recht!

SPEISEKAMMER WEST
DAS **RESTAURANT** MIT DEM BESTEN AUS DER REGION

ALLES MIT DEM BESTEN DER REGION!
Das **SPEISEKAMMER WEST-TEAM** freut sich auf Sie!

ÖFFNUNGSZEITEN:

MO. - FR.: 11:30 - 14:30 UHR & 17:30 - 23 UHR
WARME KÜCHE: 11:30 - 14:30 UND 17:30 - 22 UHR

SA.: 17:30 - 23 UHR
WARME KÜCHE: 17:30 - 22 UHR

SONN- & FEIERTAGE GESCHLOSSEN

Rosenbergstraße 89 · 70193 Stuttgart · Tel: 0711 / 93 590 622 · WWW.SPEISEKAMMER-WEST.DE

Was ist ein gutes Lebensmittel?

Auf der verzweifelten Suche nach dem guten Lebensmittel kann die Slow Food Bewegung tatsächlich eine vernünftige Antwort bieten: „Gut, sauber und fair“ soll es sein. Es ist gut im Geschmack, es ist möglichst naturbelassen, handwerklich hergestellt und es ist fair zu Umwelt und Arbeitsbedingungen. Der Unterschied zu diversen Siegeln ist offensichtlich: Slow Food verbindet die Produktqualität ausdrücklich mit ihrem Herstellungsprozess und ihren begleitenden sozialen Faktoren - im Gegensatz zur industriellen Lebensmittelproduktion, in der die Bedingungen für Umwelt, Tiere und Menschen als Qualitätskriterium keine Rolle spielen.

Am Ende ist jeder Einkauf immer ein politisches Statement, eine ganz bewusste Entscheidung pro oder kontra Lebensmittelindustrie. Die Slow Food Bewegung sieht sich dabei als Schrittmacher eines neuen Miteinander von (Klein-)Produzent und Konsument.

„Ich möchte die Geschichte einer Speise kennen. Ich möchte wissen, woher die Nahrung kommt. Ich stelle mir gerne die Hände derer vor, die das, was ich esse, angebaut, verarbeitet und gekocht haben.“

Carlo Petrini, Gründer und internationaler Präsident von Slow Food.

Einfache Faustregel: je kürzer die Zutatenliste, desto besser!

Wichtigste Regel: Achten Sie beim Einkauf auf naturbelassene, möglichst unverarbeitete Lebensmittel. Natürliche

Rohstoffe stehen im Vordergrund. Wer sich daran hält, verzichtet automatisch auf synthetische Zusatzstoffe, Süßstoffe, Zucker, Farb- und Aromastoffe, Geschmacksverstärker, ungesunde Transfette und andere unerwünschte Stoffe in industriell verarbeiteten Lebensmitteln. Das gilt für den Biobereich übrigens ebenso wie für vegetarische und vegane Fertigprodukte.

Mit diesem Heft und unseren Veranstaltungen wollen wir auch 2016 Produzenten und Konsumenten vor Ort zusammenbringen. Wir freuen uns über Ihr Interesse an handwerklich hergestellten Lebensmitteln aus der Region und wünschen ein genussvolles Jahr mit Slow Food Stuttgart.

|5|

BIO

NATURGUT

FÜR MEHR BIO AUS DER REGION

11 MAL IN DIREKTER NÄHE:

S-Degerloch
Löwenstraße 39
70597 Stuttgart

S-Sillenbuch
Kirchheimer Str. 71
70619 Stuttgart

S-Möhringen
Vaihinger Str. 80
70567 Stuttgart

Echterdingen
Bernhäuser Str. 14
70771 Leinfelden-Echterdingen

S-Hölderlinplatz
Senefelderstraße 109
70176 Stuttgart

S-Marienplatz
Marienplatz 1
70178 Stuttgart

Esslingen mit Brot & Cafe
Alte Feuerwache/Adlerstr. 6
73728 Esslingen

Korntal
Johannes-Daur-Str. 18
70825 Korntal-Münchingen

S-Gablenberg
Gabl. Hauptstr. 29
70186 Stuttgart

S-Weilimdorf
Pforzheimer Str. 357
70499 Stuttgart

Waiblingen
Marktgasse 6
71332 Waiblingen

www.naturgut.net
facebook.de/naturgut
GENIESS DEINE HEIMAT.

Das Convivium Stuttgart – Genuss und Verantwortung.

640 Mitglieder und 34 Unterstützer (Stand 12/2015) stehen im Convivium der Region Stuttgart für die Idee der Slow Food Bewegung „gut, sauber, fair“.

Das Convivium Stuttgart ist mit zahlreichen Initiativen und Arbeitskreisen aktiv. Mit rund 40 Veranstaltungen, drei Messen und monatlichen Treffen der sieben Koch- und drei Weinstammtische engagieren sich Slow Food Mitglieder an rund 150 Tagen im Jahr für verantwortungsvollen Genuss im Zeichen der Schnecke.

Slow Food Deutschland – Genuss hat eine Lobby.

... ist die Gegenbewegung zu Fast Food, zu industrialisierter Massenware und globalem Einheitsgeschmack.

Slow Food Deutschland ist ein Non-Profit-Verein mit rund 14.000 Mitgliedern, die sich bundesweit in 85 regionalen Convivien (Tafelrunden) zusammengeschlossen haben. Der Verein bringt Produzenten, Händler und Verbraucher miteinander in Kontakt, vermittelt Wissen über die Qualität von Nahrungsmitteln und sorgt für mehr Transparenz und Genuss rund um die Ernährung.

Slow Food International – Netzwerk des guten Geschmacks.

Slow Food International ist heute in über 120 Staaten der Welt vertreten und steht für die Wahrung der biologischen Vielfalt von Kultur- und Wildpflanzen sowie eine regionale Landwirtschaft. Eine Initiative von Slow Food International ist Terra Madre. Das Netzwerk mit rund 100.000 Mitgliedern in 153 Ländern fördert nachhaltige Landwirtschaft, Viehzucht und Fischerei. Es engagiert sich für die Vielfalt des Geschmacks sowie lokaler Esstraditionen.

Kulinarisch bestens informiert.

Stuttgart bloggt rund um „gut, sauber, fair“.

www.slowfood-stuttgart.de Der Blog mit Aktuellem rund um Slow Food Stuttgart. Mit Themen aus der Region Stuttgart, Informationen, Veranstaltungen, Terminen, Filmtipps etc. rund um die Idee von „gut, sauber, fair“. Inklusive unseres Einkaufsführers, des Jahresprogramms und vieler nützlicher Adressen.

Slow Food Stuttgart auf einen Blick.

www.slowfood.de/stuttgart

Unsere Homepage bietet fortlaufend aktualisierte Veranstaltungstermine und die Möglichkeit, sich direkt für Veranstaltungen anzumelden. Mit Informationen über das Convivium Stuttgart, aber auch über Veranstaltungen anderer Tafelrunden in der Nachbarschaft.

Der Rundbrief im Abo.

Mitglieder und Interessierte erhalten regelmäßig den Slow Food Stuttgart Rundbrief. Er informiert über aktuelle Entwicklungen und ergänzende Veranstaltungen, die nicht in diesem Heft aufgeführt sind. Bei Interesse schicken Sie einfach eine E-Mail an *stuttgart@slowfood.de*

Bilder: © Slow Food/Arche

Essen, was man retten will.

Unter dem Begriff „Arche des Geschmacks“ rettet Slow Food weltweit regionale Lebensmittel. Die große Mehrheit dieser Arche-Passagiere sind vom Aussterben bedrohte Nutztierrassen und Nutzpflanzensorten, die unter den gegenwärtigen ökonomischen Bedingungen bedeutungslos geworden sind. Aber auch handwerklich hergestellte Lebensmittel, die durch zunehmende Industrialisierung vergessen werden, sind in der Arche zu finden. Ein „presidio“ ist eine Schutzgemeinschaft zur gezielten Förderung von Anbau, Verarbeitung und Vermarktung eines ausgewählten Arche-Passagiers.

Ziel des Projekts ist es, die Vielfalt regionaler Produkte und ihres Geschmacks zu erhalten.

Weltweit sind 2500, in Deutschland 55 Arche-Passagiere (slowfood.de/biodiversitaet/die_arche_passagiere) aufgeführt, allein zehn davon kommen aus der Region Stuttgart:

Alb-Leisa (oder Alblinse)

Leisa – schwäbisch für Linsen – wurden auf der Schwäbischen Alb bis zur Mitte des 20. Jahrhunderts angebaut. Die niedrigen Erträge und der große Arbeitsaufwand bei Ernte und Reinigung waren Ursachen für das völlige Verschwinden dieser uralten Nahrungspflanze in ganz Deutschland.

www.alb-leisa.de

Albschnecke

Die gewöhnliche Weinbergschnecke „Helix pomatia“ ist als Fastenspeise vor allem in katholischen Regionen bekannt. Auf der Schwäbischen Alb wurde sie – eingedeckelt zur Winterruhe – als sogenannte Deckelschnecke geerntet und bis nach Wien und Paris als kulinarische Spezialität exportiert.

www.albschneck.de

Schaumwein aus der Obstsorte Champagner Bratbirne

Die Champagner Bratbirnen Bäume findet man heute solitär nur noch entlang des Albtraufs und auf den Fildern. Die Birnbaumriesen sind oft über 100 Jahre alt und landschaftsprägend für den Albtrauf.

www.champagner-bratbirne.de

Ermstaler Knorpelkirsche

Die Ermstäler Knorpelkirsche ist eine lokale Süßkirschsorte der Region Neckar-Alb. Nach den heutigen Vermarktungsnormen gelten die Ermstäler Knorpelkirschen als zu klein für den Frischmarkt und sind somit für die Kirschanbauer unrentabel geworden.

www.rosstriebkellerei.de

Filderspitzkraut

Mit der Industrialisierung und Mechanisierung verlangte die Sauerkonservenindustrie zunehmend Rundkraut, da dieses komplett maschinell verarbeitet werden kann. Als Folge ging der Anteil von Spitzkraut auf den Fildern stark zurück.

www.filder-spitzbueble.de | www.kimmichs.de

Musmehl

Nahezu in Vergessenheit geratenes regionaltypisches Nahrungsmittel. Traditionell wurde das Musmehl aus den ganzen Körnern des Dinkels gemahlen. Die Körner wurden auf ein Backblech gelegt und man ließ sie so lange im Ofen, bis sie angebräunt waren. Der aus Musmehl hergestellte Schwarze Brei war jahrhundertelang die Hauptnahrung auf der Schwäbischen Alb.

www.luzmuehle.de

Schwäbischer Dickkopf-Landweizen

Die alten, regionaltypischen Dickkopfsorten sind seit 1950 praktisch ausgestorben. Der Schwäbische Dickkopf-Landweizen wurde 2011 in die „Rote Liste bedrohter einheimischer Nutzpflanzen“ aufgenommen.

www.baeckerhaus-veit.de
www.vollkornbaeckereiberger.de
www.freilichtmuseum-beuren.de

Schwarze Birne

Die Schwarze Birne hatte am Nordrand der Schwäbischen Alb früher eine große Verbreitung als vorzügliche Mostbirne. Die Sorte bildet große Bäume aus, die stark landschaftsprägend sind. Der Saft der Früchte ist in der Region für die Zubereitung von Birnenmost (Birnenwein) sowie als aromatische Grundlage für Birnenbrand bekannt.

www.doldewein.de

Tonmühle
seit 1347

Begeistert von Bio!

Wieder Zeit zu Backen.

Mehl und Getreide aus regionalem Bio-Anbau.

Brotgewürz* · Trocken Sauerteig* · Bockshornklee* · TrockenhefeBackferment · verschiedene Salze · Kartoffelflocken* · Rübenzucker* · Orangen- u. Zitronenschale* · Gelierzucker* · Puddingpulver* · Kakao* · Ahorn Sirup* · Vanillezucker* · Roh Rohrzucker* · Backpulver · Back Malz

*aus ökologischem Anbau

Außerdem im Mühlenladen erhältlich

· Mahlfrische Produkte aus Bio-Getreide 1/2,5/5kg · Brotmischungen · Natürliche Backzutaten, Saaten, Gewürze · Leckere Naturkost, Müslis, Frühstücks Breie, Brot, Aufstriche · Dinkelspezialitäten herzhaft und süß · Hochwertige Speiseöle · Teigwaren aus Dinkel, Hartweizen oder Glutenfrei · regionale Saisonprodukte: Perouser Sauerkraut, Schwarzwald Honig, Leonberger Bio-Kartoffeln, Hirschlander Nüsse, Gerlinger Hühner Eier, ajaa! Boxen

Öffnungszeiten

Montag – Freitag	8.00 – 18.30 Uhr
Samstag	8.00 – 14.00 Uhr

Tonmühle 3 · 71254 Ditzingen · Telefon 07156 / 1780930 · www.tonmuehle.de

Stuttgarter Geißhirtle

Das Stuttgarter Geißhirtle wurde 1750 als Zufallssämling von Ziegen-, also Geißhirten in der Umgebung von Stuttgart gefunden, woran bis heute ihr Name erinnert. Das Geißhirtle hat eine nur kurze Lagerzeit und die traditionelle häusliche Konservierung ist wiederum selten geworden.
Produzenten u. a.: *www.manufaktur-joerg-geiger.de*

Stuttgarter Leberkäs'

Der Stuttgarter Leberkäs' zeichnet sich im Unterschied zu vielen anderen sogenannten Leberkäsen dadurch aus, dass er tatsächlich Leber enthält. Seine kräftigere und würzigere Geschmacksnote entsteht nicht durch Gewürze, die jedem Fleischkäse beliebig beigefügt werden können, sondern durch seinen charakteristischen Leberanteil.
Produzenten u. a. *www.failenschmid.de*
www.metzger-reinhardt.de

Neue Initiative: „Genbänkle“ rettet alte Sorten.

„Genbänkle“ ist keine klassische Genbank, in der genetische Variationen von Kulturpflanzenarten archiviert und gesichert werden. Stattdessen werden im „Genbänkle“ die Erhalter und Retter alter Kulturpflanzensorten in einer Datenbank öffentlich gemacht. Dadurch wird eine dezentrale und „lebendige“ Nutzung zu deren Erhalt angestrebt – wenn man so will, entstehen so viele, die Sorten aktiv nutzende „Genbänkle“.

www.genbänkle.de

Ansprechpartner: roman.lenz@hfwu.de

Wissen, was man isst. Der Genussführer.

Wer hat nicht Lust auf gutes regionaltypisches Essen? Welcher Wirt bietet seinen Gästen unverfälschte Küche zu vernünftigen Preisen? Wo kann man die Region auf dem Teller schmecken?

Im Slow Food Genussführer 2015 mit über 400 empfohlenen Gasthäusern finden sich auch Adressen aus der Region Stuttgart. Dafür ist eine ehrenamtliche Testergruppe von Stuttgarter Slow Food Mitgliedern – anonym und auf eigene Rechnung – unterwegs in der Region, um Lokale zu finden, die nach Slow Food Kriterien kochen: regionale Gerichte, handwerklich zubereitet mit saisonalen Produkten aus der Gegend, jedoch ohne Geschmacksverstärker und künstliche Aromen. Die Gruppe testet im Monat ein bis zwei Lokale und lässt sich anschließend vom Koch seine Philosophie erklären. Unser Testterritorium umfasst Stuttgart und einen Umkreis von ca. 30 bis 40 km.

Informationen zur Genussführergruppe Stuttgart bei *Walter Belssner, walter_belssner@t-online.de*

Genussführer-Restaurants in der Region Stuttgart:

- *Besenwirtschaft Fritz Funk* | Friedhofstr. 25 · 74369 Löchgau · www.weinbau-fritz-funk.de
- *Landgasthaus Hirsch* | Kaiserstraße 8 · 73650 Winterbach-Manolzweiler · www.hirsch-manolzweiler.de
- *Hotel & Restaurant Lamm* | Rathausstrasse 4 · 71665 Vaihingen/Enz-Rosswag · www.lamm-rosswag.de
- *Restaurant und Hotel „Zum Reussenstein“* | Kalkofenstr. 20 · 71032 Böblingen · www.reussenstein.com
- *Weinstube Lamm* | Mühlstraße 24 · 70469 Stuttgart-Feuerbach · www.lamm-feuerbach.de
- *Weinstube Moiakäfer* | Rommelshauser Straße 9 · 70734 Fellbach · www.weinstube-moiakaefer.de
- *Speisekammer West* | Rosenbergstraße 89 · 70193 Stuttgart · www.speisekammer-west.de
- *Mayers Burgrestaurant Hohenbeilstein* | Langhans-strasse 1 · 71717 Beilstein · www.burg-beilstein.de
- *Koppe´s Tafelhaus* | Hauptstrasse 32 · 74321 Bietigheim-Bissingen · www.koppes-tafelhaus.de
- *Brust oder Keule* | Katharinenstraße 21b · 70182 Stuttgart · www.bok-stuttgart.de
- *Weinstube Eißele* | Seracher Straße 117 · 73732 Esslingen · www.weinstube-eissele.de
- *Restaurant Krone* | Stuttgarter Straße 45-47 · 71144 Steinenbronn · www.krone-steinenbronn.de

Auch außerhalb der Region war unsere Testergruppe aktiv:

- *Brauereigasthof Mohren* | Wangenerstrasse 1 · 88299 Leutkirch i. Allgäu · www.brauereigasthof-mohren.de

Wissen, wo man einkauft. Der digitale Einkaufsführer.

Sie suchen gute Einkaufsadressen in der Region Stuttgart? Bei Slow Food Stuttgart finden Sie Empfehlungen von Slow Food Mitgliedern aus dem Großraum Stuttgart. Es ist eine subjektive Auswahl von Bäckereien, Metzgereien, Fischhandlungen, Käsegeschäften, Obst-, Gemüse- und Getränkehändlern etc.

Ganz nach der Idee von Slow Food: „gut, sauber, fair“. Das heißt Herstellung in traditionell handwerklicher Art, frei von gentechnisch veränderten Rohstoffen, frei von Zusatz- und Aromastoffen sowie Hefeextrakten. Frei von synthetischen und chemisch hergestellten Zuckern.

Wichtige Grundregeln beim Einkauf finden Sie auf der Rückseite dieses Hefts. Grundsätzlich gilt: möglichst naturbelassene, handwerklich hergestellte Lebensmittel kaufen.

Den Einkaufsführer mit vielfältigen Suchfunktionen mit Landkarte sowie die Qualitätskriterien finden Sie auf unserem Blog www.slowfood-stuttgart.de

www.slowfood-stuttgart.de/kartenansicht-aller-einkaufstipps/

Slow Food® Stuttgart

Geschmack hat eine Lobby

Der Blog rund um Gut – Sauber – Fair

Über Slow Food Stuttgart | Veranstaltungsprogramm 2010 | Einkaufsführer Region Stuttgart | Arche des Geschmacks | Blogbeiträge seit 2010

Einkaufsführer mit Suchfunktion und Kartenansicht

Die Kartenansicht finden Sie am Ende der Tabelle. Gleich zur Karte

Suchen:

BÄCKEREI / KONDITOREI

Produkt	Anbieter	Kontaktdaten, Adresse und Karte
Königsbäck	Stuttgart, Weinstadt, Brackenheim	70180 Stuttgart-Ost, Schwabstraße 121, www.koenigsbaeck.de; Weinstadt, Mühlstraße 1, 71384 Weinstadt; Brackenheim, Kirchbergstraße 1, 74348 Lauffen am Neckar
Bäckerei Bozzi	Weinstadt, Stuttgart-Ost	70180 Stuttgart-Ost, Schwabstraße 149
Mokuska Caffè	Kaffeerösterei & Café	Schwabstraße 25, 70178 Stuttgart, www.mokuska-caffe.de
Mar Coffee	Kaffeerösterei und Einzelhandel	Neckarstraße 8, 71686 Remseck am Neckar

1 bis 10 von 20 Einträgen

Karte

nach oben

Karte vergrößern

Karlsruhe
Bad Rappenau
Heilbronn
Ludwigsburg
Stuttgart
Esslingen am Neckar
Reutlingen
Tübingen
Sindelfingen
Böblingen
Leonberg
Bad Urach
Nürtingen
Kirchheim unter Teck
Göppingen
Aalen
Schwäbisch Gmünd
Schwäbisch Hall
Crailsheim
Ellwangen (Jagst)
Bad Mergentheim
Tauberbischofsheim
Wertheim
Karlsruhe
Pforzheim
Bad Wildbad
Freudenstadt
Rottweil
Villingen-Schwenningen
Tuttlingen
Bad Waldsee
Ravensburg
Bad Saulgau
Sigmaringen
Bad Buchau
Biberach an der Riß
Bad Wurzach
Leutkirch im Allgäu
Wangen im Allgäu
Bad Waldsee
Bad Schussenried

Das SlowMobil Stuttgart.

Das SlowMobil ist eine rollende Küche, die zu Kindergärten, Horten und Grundschulen und anderen Einrichtungen kommt und Kindern den Spaß am gemeinsamen Kochen und Essen vermittelt. Hier erfahren Kinder, wie man aus frischen, regionalen und saisonalen Lebensmitteln schmackhafte Gerichte kochen kann. Das SlowMobil vermittelt unter fachlicher Anleitung – in einem drei- bis vierstündigen Kurs – wie man einfache Gerichte kocht, die Kinder auch zu Hause nachmachen können.

Spenden und aktive Unterstützung des Projekts sind erwünscht. Ansprechpartner ist *Markus Wagner, mw@ossenbrunner-wagner.de.*

Mehr Infos unter www.slowmobil-stuttgart.de

Slow Mobil Stuttgart
Die Essperten

Aktiv gegen Lebensmittelverschwendung. Teller statt Tonne.

Über 40 % unserer Lebensmittel werden unbenutzt weggeworfen. Jeder zweite Kopfsalat und jede zweite Kartoffel werden schon bei der Ernte aussortiert, jedes fünfte Brot kommt ungekauft in die Tonne. Das Ausmaß der Verschwendung ist erschreckend. Es geht um die Wertschätzung von Lebensmitteln, um unsere Ernährungs- und Konsumgewohnheiten und die Folgen für Natur und Landschaft. Wenn auch Sie gegen die Lebensmittelverschwendung aktiv werden wollen, machen Sie mit! Wir brauchen noch viele Helfer, Unterstützer und Mitglieder im Kampf gegen die Verschwendung.

Kontakt: Karl-Heinz Hassis, vut-ing-buero@email.de

Slow Food an der Uni Hohenheim – FRESH.

Die Studierenden-Initiative FRESH (Food Revitalisation and Eco-Gastronomic Society of Hohenheim e.V.) beschäftigt sich seit 2008 mit den globalen Auswirkungen unserer Essentscheidungen. Denn: „Essen“ ist auch politisch! Was und wie wir essen und wo wir es beziehen, hat einen Einfluss auf Landschaft, Leben und Kultur in allen Teilen der Erde. Diese Botschaft wird durch zahlreiche Projekte, Veranstaltungen und Networking umgesetzt.

Mehr unter www.fresh.uni-hohenheim.de

Schau- und Bildungsgarten (in Kooperation mit demeter-bw).

Der Schau- und Bildungsgarten von Demeter Baden-Württemberg in Stuttgart-Möhringen auf den Flächen des Reyerhofs bietet übers Jahr ein vielfältiges Programm mit Workshops, Seminaren und Führungen. Slow Food Stuttgart unterstützt diese Initiative und hilft tatkräftig bei der Gartenarbeit mit. Wer also Lust hat auf Säen, Pflanzen, Jäten, Gießen, Mulchen und Ernten im Zeitraum von April bis November, kann sich melden bei Sabine Fengler, sabine.fengler@t-online.de

Mehr Infos über den Schau- und Bildungsgarten unter www.demeter-bw.de

Weinbergprojekt „Steiler Zucker“.

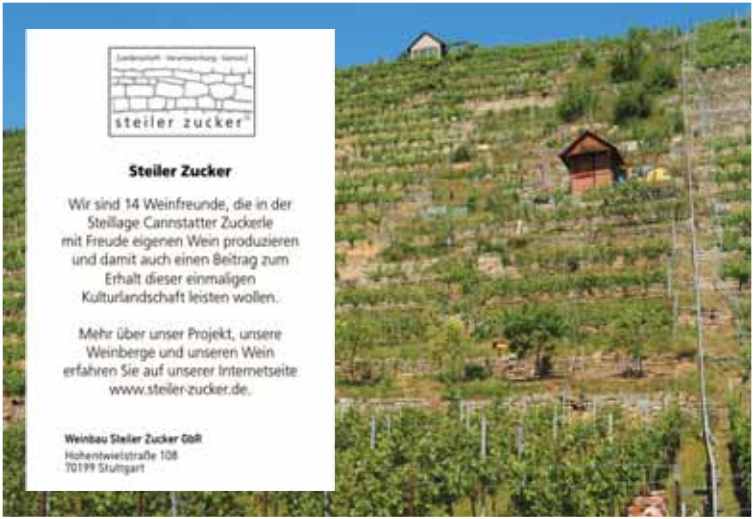
Eine Gruppe von Slow Food Mitgliedern hat sich einen Weinberg gekauft.

Ziel: in einer Gemeinschaft von Gleichgesinnten sich das für den Weinan- und -ausbau notwendige Fachwissen anzueignen, in die Praxis umzusetzen und einen guten Wein zu produzieren. Das Projekt soll einen Beitrag leisten zum Erhalt unserer die Weinbauregion prägenden Steillagen.

Der Weinberg hat eine Größe von 18 Ar, teilweise terrassierte Steilhänge und befindet sich in der Lage „Cannstatter Zuckerle“, unmittelbar am Neckar mit einem wunderschönen Blick auf den Max-Eyth-See – also in Stuttgarts bester Lage. Ca. 15 Ar davon werden biologisch bewirtschaftet und sind mit den teilweise pilzresistenten Sorten Cabernet Blanc und Cabertin bepflanzt.

Die größte Herausforderung ist der Erhalt und Wiederaufbau eingestürzter Weinbergmauern.

Kontakt: Gerhard Schieck, schiek@t-online.de



Steiler Zucker

Wir sind 14 Weinfreunde, die in der Steillage Cannstatter Zuckerle mit Freude eigenen Wein produzieren und damit auch einen Beitrag zum Erhalt dieser einmaligen Kulturlandschaft leisten wollen.

Mehr über unser Projekt, unsere Weinberge und unseren Wein erfahren Sie auf unserer Internetseite www.steiler-zucker.de.

Weinbau Steiler Zucker GbR
Hohentwielstraße 108
70199 Stuttgart

VOLLMER

WEIN
SEKT
DESTILLATE

WEINGUT & WEINSTUBE VOLLMER
Löchgauer Straße 13
74321 Bietigheim-Bissingen
07142 44223
info@weingut-vollmer.de
www.weingut-vollmer.de

Unsere Kochstammtische

Die sieben Kochstammtische sind das Herz unseres Conviviums. Hier treffen sich jeden Monat über 100 interessierte Hobbyköche, um gemeinsam zu kochen, Rezepte auszuprobieren und Ideen auszutauschen.

Sie wollen mitmachen? Wir laden Sie herzlich ein, als Gast zu einem unserer regelmäßigen Treffen (in Stuttgart, Schorndorf und Nürtingen) zu kommen.

Alle Details zu den Stammtischen und ihren Ansprechpartnern entnehmen Sie bitte Seite 26.

Unsere Weinstammtische

Gemeinsame Besuche bei Winzern, Verkostungen von Weinsorten und der Spaß an guten Tropfen – die drei Weinstammtische treffen sich regelmäßig. Viele Teilnehmer sind kompetente Ansprechpartner und geschätzte Weinberater, zum Beispiel in der Vinothek auf der Slow Food Messe. Wenn Sie sich für Wein interessieren, sind Sie als Gast herzlich willkommen.

34 Unternehmen unterstützen Slow Food Stuttgart.

Zum Netzwerk von Slow Food Stuttgart gehören engagierte Unterstützer (Erzeuger, Gastronomen, Händler oder Institutionen), die sich unserer Philosophie verbunden fühlen und unsere Ziele finanziell fördern. Auf unserer Website *www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/stuttgart/unterstuetzer* stellen sie sich Ihnen näher vor.

aromakost	www.aromakost.de
GENO Baden-Württembergischer Genossenschaftsverband	www.bwgv-info.de
BioGourmet	www.bio-gourmet.com
Blumberg – Agentur für ökologische Veranstaltungen	www.blumberg-agentur.de
Destillerie Kohler	www.destilleriekohler.de
Fischer + Trezza Weine Italiens	www.fischer-trezza.de
ErdmannHauser Getreideprodukte	www.erdmannhauser.de
Fromagerie Holzapfel, Herrenberg	www.fromagerie-holzapfel.de
Hädecke Verlag	www.haedecke-verlag.de
Bäckerei Mack	www.backstube-mack.de
Bäckerei Königsbäck	www.königsbäck.de
Gourmerie Schäfer	www.gourmerie.de
Hochland Kaffee	www.hochland-kaffee.de
Kaiserqualität	www.kaiserqualitaet.de
Kimmich's Sauerkonserven	www.kimmichs.de
Kleinbach GmbH & Co. KG	www.kleinbach.de
La Vie Chamagnergenuss	www.champagnergenuss-lavie.de
Landesmesse Stuttgart GmbH	www.messe-stuttgart.de
Maier's Genussmanufaktur, Schorndorf	www.maiersgenuss.de
Martha's Gastronomiebetriebe	marthas-stuttgart.de
Mayer's Burgrestaurant, Hohenbeilstein	www.burg-beilstein.de
Metzgerei Häfele, Winnenden	www.metzgerei-haefele.de
Metzgerei Kübler, Waiblingen	www.kuebler-online.de
Mindnesshotel Bischofschloss, Markdorf	www.mindnesshotel.de

Nürtinger Käsekontor	www.käsekontor.de
Restaurant Hirsch, Filderstadt	www.hirsch-filderstadt.de
Restaurant Waldhorn am Schloß, Ludwigsburg	www.waldhornamschloss.de
Restaurant Speisemeisterei	www.speisemeisterei.de
terra fusca – Ingenieure	www.terra-fusca.de
Weinfactum Bad Cannstatt	
Weingut Faschian	weingut-faschian.de
Weingut Vollmer	www.weingut-vollmer.de
Württembergischer Gärtnereiverband e.V.	www.gaertner-bw.de

NÜRTINGER

KÄSEKONTOR

aus Liebe zum guten Geschmack

ESTHER WIEMANN

- KÄSE AUS'M LÄNDLE UND GANZ EUROPA
- MITTAGESSEN FÜR GENIESSER
- CATERING FÜR IHRE FEIER

SCHLOSSBERG 3
72622 NÜRTINGEN

TELEFON 07022.738696
GENUSS@KÄSEKONTOR.DE
WWW.KÄSEKONTOR.DE

Markenqualität
aus Baden-Württemberg

Kimmich's

Feinstes Filder-Sauerkraut

Fein geschnitten · Mild gesäuert

GARANTIERT AUS ECHTEM
Fein geschnitten
Mild gesäuert
FILDER-SPITZKRAUT

Kimmich's
...wie bei Muttern

Kimmich's Sauerkonserven · 72631 Aichtal
www.kimmichs.de

Monatliche Stammtische:

Kochstammtisch I
jeweils mittwochs Dany Ebinger Telefon 0170 1879477

Kochstammtisch II
jeweils freitags Horst Rachner Telefon 0171 4226585

Kochstammtisch III
jeweils donnerstags Wolf-Dietrich Paul Telefon 0711 324393

Kochstammtisch IV
jeweils donnerstags Birgit Wagner Telefon 0711 6498182

Kochstammtisch V (wie vegetarisch)
jeweils dienstags Ulrike Storz Telefon 0172 7313884

Kochstammtisch VI (Nürtingen)
jeweils dienstags Esther Wiemann Telefon 07022 738696

Kochstammtisch VII (Schorndorf)
jeweils mittwochs Petra Pfitzer Telefon 0171 4280000

Weinstammtisch I
jeweils montags Martin Strangfeld Telefon 07654 807733

Weinstammtisch II
jeweils donnerstags Gerhard Schiek Telefon 0711 6492541

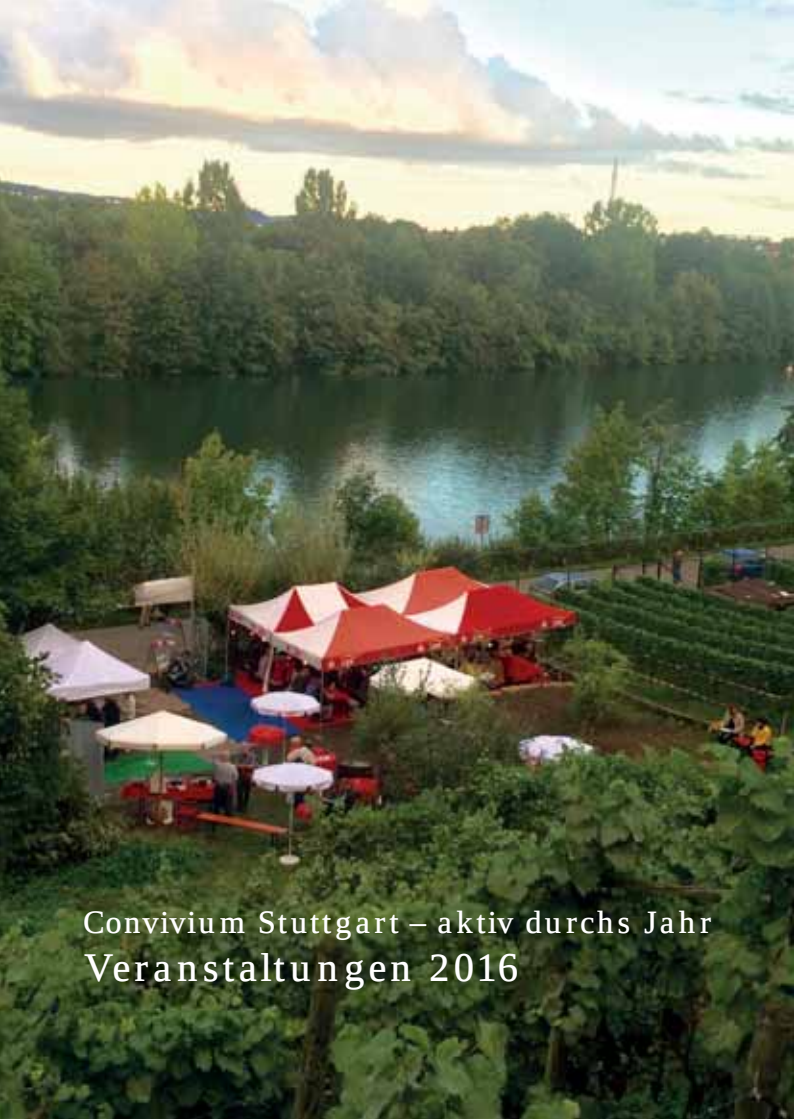
Weinstammtisch III (Nürtingen)
jeweils donnerstags Esther Wiemann Telefon 07022 738696

Sie möchten an einem unserer Stammtische als Gast teilnehmen? Erfragen Sie bitte die nächsten Termine bei den oben genannten Ansprechpartnern.

Werden Sie Mitglied einer starken Bewegung.

Sie möchten die Idee von Slow Food unterstützen und Mitglied werden? Der Mitgliedsbeitrag beträgt im Jahr 75 Euro, bei Partnermitgliedschaften 95 Euro. Juniorenmitglieder zahlen bis zum vollendeten 26. Lebensjahr 30 Euro. Studenten und Auszubildende zahlen einen reduzierten jährlichen Beitrag von 12 Euro.

Melden Sie sich einfach online an unter: www.slowfood.de/mitgliedwerden



Convivium Stuttgart – aktiv durchs Jahr

Veranstaltungen 2016

JANUAR 2016

Samstag, 16.01. | 12:00 Uhr

GROSSDEMO BERLIN. „WIR HABEN AGRARINDUSTRIE SATT!“

Die Landwirtschaft steht am Scheideweg: Wird unser Essen zukünftig noch von Bäuerinnen und Bauern für den Bedarf einer Region erzeugt oder von Konzernen, die für den Weltmarkt produzieren? Wir rufen auf zur Demonstration und fordern: Faire Preise für die Bauern. Fairer Handel statt Freihandel. Artgerechte Tierhaltung ohne Antibiotika-Missbrauch. Bienen- und umweltfreundliche Landwirtschaft. Freiheit für die Saatgutvielfalt.

Ort: Berlin, Potsdamer Platz

Mittwoch, 27.01. | 19:00 Uhr

SLOW TALK – DER SCHNECKENTISCH

Nutzen Sie diese Gelegenheit, Kontakte im Convivium zu pflegen. Gerade wenn Sie neu sind im Convivium, freuen wir uns auf interessante Gespräche mit Ihnen. Vielleicht ergibt sich daraus auch eine Möglichkeit für Sie, bei einem unserer Projekte mitzuwirken oder neue Anregungen einzubringen.

Ort: Restaurant Zum Becher, Urbanstraße 33,
70182 Stuttgart
Anmeldung: Anmeldung erwünscht, aber auch Kurzentschlossene sind willkommen
Kontakt: Ulrike Storz, ulrike.storz@t-online.de
oder 0172 7313884

FEBRUAR 2016

Mittwoch, 17.02. | 19:00 Uhr

ALLE REDEN VON REGIONALITÄT. WIR AUCH

Regionale Produkte sind gut. Gut für die Umwelt durch kurze Transportwege. Gut für uns durch Frische und vollen Nährstoffgehalt. Gut für alle durch den Erhalt von Landwirtschaft und Arbeitsplätzen in der Region.

Aber was heißt eigentlich „regional“? So nah wie möglich, so weit wie nötig? Sind nicht neben dem regionalen Ursprung weitere Qualitätskriterien wie eine ökologisch-nachhaltige und sozialverträgliche Produktion als gleichrangig zu betrachten? Genau darüber wollen wir, eingestimmt durch ein bewährt gutes Buffet von Loretta, gemeinsam diskutieren: unbedingt ergebnisoffen, gerne kontrovers, jedenfalls Erkenntnis stiftend.

Ort: Alimentari di Loretta, Römerstr. 8, 70178 Stuttgart
Kosten: 10 Euro inkl. Buffet
Anmeldung: Anmeldungen bis zum 16.02. bei stuttgart@slowfood.de

MÄRZ 2016

Mittwoch, 23.03. | 19:00 Uhr

ALLES KÄSE ODER WAS?

Geschmackserlebnis und Information rund um den Käse. Wir beginnen um 19 Uhr mit einem wunderbaren italienischen Buffet und starten dann um 20 Uhr in das Thema „Was ist ein guter Käse?“. Neben vielen praktischen Tipps und Käseverkostungen werden wir uns vor allem mit dem Unterschied von industriell und handwerklich hergestelltem Käse beschäftigen. Im Mittelpunkt steht immer auch die Frage, was Slow Food von einem guten Käse erwartet. In Kooperation mit dem Käsekontor Nürtingen.

Ort: Alimentari di Loretta, Römerstr. 8, 70178 Stuttgart
Kosten: 15 Euro inkl. Buffet und Käseproben
Anmeldung: bis zum 22.03. bei stuttgart@slowfood.de

Donnerstag, 31.03. - Sonntag, 03.04.

JUBILÄUM! 10 JAHRE MESSE DES GUTEN GESCHMACKS – DIE SLOW FOOD MESSE

Unter dem Leitmotto von Slow Food „gut, sauber, fair“ präsentiert sich der Markt des guten Geschmacks bereits zum 10. Mal. Carlo Petrini, der Gründer der Slow Food Bewegung, wird die Messe eröffnen. Die strikten Zulassungskriterien von Slow Food sorgen für ein Qualitätsniveau, durch das sich die Messe deutlich von anderen kulinarischen Veranstaltungen unterscheidet. Aktuelle Informationen auf den Seiten der Messe www.messe-stuttgart.de/slowfood

Ort: Neue Messe, Stuttgart
Kosten: Messeeintritt

APRIL 2016

Freitag, 01.04. | 19:00 Uhr

VERABREDUNG ZUM ESSEN. SCHNECKE TRIFFT STERN

Was machen Amateurköche in der Sterneküche der Speisemeisterei? Zum zehnjährigen Jubiläum der Slow Food Messe präsentieren Mitglieder aus den Convivien Karlsruhe, Freiburg, Schwarzwald-Baar, Tübingen/Neckar-Alb und Stuttgart in den Räumen der Speisemeisterei ein mehrgängiges Menü. Spezialitäten aus den jeweiligen Regionen (Rheinfisch, Alblamm, Stuttgarter Geißhirtle, Hinterwälder Rind und Schwenninger Knöpfle) werden gemeinsam mit den Profis auf Sterneniveau

gehoben. Der Abend wird moderiert von Dr. Roman Lenz. Es wird spannend, unterhaltsam – und sehr genussvoll. Das detaillierte Menü wird rechtzeitig auf www.slowfood-stuttgart.de und auf der Messeseite bekannt gegeben.

Ort: Speisemeisterei, Schloss Hohenheim, 70599 Stuttgart
Kosten: 84 Euro inkl. begleitende Weine und Wasser
Anmeldung: ab Mitte Februar über die Messe Stuttgart www.messestuttgart.de/marktdesgutengeschmacks/

Dienstag, 12.04. | 18:00 - 20:00 Uhr

START DES GARTENJAHRS IM DEMETER SCHAU- UND BILDUNGSGARTEN

Wöchentliche Treffen bis Oktober. Beim gemeinschaftlichen Gärtnern im Demeter Schau- und Bildungsgarten können Anfänger und Profis ihren grünen Daumen austoben. Unter Anleitung von Mitarbeitern des Reyerhofs bewirtschaften wir einen eigenen Garten. Abhängig vom Gartenjahr stehen unterschiedliche Aufgaben auf dem Plan: Säen, Pflanzen, Mulchen, Jäten, Gießen, Ernten & Co. Die Gruppe trifft sich bis zum 24.11. wöchentlich jeden Dienstag von 18:00 bis 20:00 Uhr. Es wird auch übers Jahr ein Kursangebot geben.

Ort: Udamstraße (gegenüber Haus 67), 70567 Stuttgart-Möhringen
Anmeldung: bei sabine.fengler@t-online.de

Samstag, 16.04. | 16.45 - 22:00 Uhr

SLOW FOOD KOCHCLUB: FRÜHLINGSKÜCHE

Roland Ulbrich, Gründungsmitglied von Slow Food Stuttgart, kocht mit seinen Gästen ein mehrgängiges Menü mit saisonalen und regionalen Zutaten.

Ort: Volkshochschule, Rotebühlplatz
Kosten: 66 Euro inkl. Wein und Lebensmittel
Anmeldung: über die vhs Stuttgart Kursnummer 161-53710

Mittwoch, 27.04. | 20:00 - 22:00 Uhr

WAS IST EIN GUTER WEIN? GESCHMACKS-SCHULUNG FÜR WEINFREUNDE

Was macht einen guten Wein aus? Welche Rolle spielt der Geruch? Die Farbe? Das Holz? Und was ist für Slow Food ein guter Wein? Wir definieren die wichtigen Bestandteile, die den Geschmack des Weines ausmachen. Und wir erkunden mit unserem sensorischen Empfinden die unterschiedlichen Grundtypen bekannter Rebsorten. In Kooperation mit der Weinhandlung VinoVero.

Ort: VinoVero Weinhandel, Bahnhofstr. 30, 70372 Stuttgart
Kosten: 25 Euro inkl. Wein und Häppchen
Anmeldung: bis 19. 07. bei info@vinovero.de

MAI 2016

Donnerstag, 05.05. | 13:00 - 17:00 Uhr

BIENEN- UND HONIGERLEBNISTAG

Wir laden ein, die Fazination der Bienen zu endecken und geschmacklich die Blütenvielfalt Stuttgarts zu erleben. Wir zeigen Ihnen die Art und Weise, wie wir als demeter Imker die Bienenhaltung für Mensch und Natur in Stuttgart betreiben. Auch für Kinder geeignet. In Kooperation mit Summtgart.

Ort: Imkerei Summtgart und Freiräume, Güterstraße 4, Bad Cannstatt

Samstag, 07.05. | 15:00 Uhr

WEINPROBE UND WEINBERGFÜHRUNG DES WEINGUTS ZIMMER IN KERNEN

Die Familie Zimmer stellt uns ihren ökologisch wirtschaftenden Betrieb vor. Wir besichtigen die Weinberge und den Keller. Anschließend verkosten wir die Weine bei reichhaltigem Vesper in der gemütlichen Besenstube.

Ort: 71394 Kernen-Stetten, Frauenländer Straße 85
Kosten: 25 Euro pro Person
Teilnehmer: mindestens 12 Personen
Anmeldung: bis 01.05. bei Petra Pfitzer pp@designpe.de oder mobil 0171 4280000

Freitag, 13.05. | 19:00 Uhr

EDEL IST DAS GANZE TIER. EIN LAMM-MENÜ „FROM NOSE TO TAIL“

Ein Lamm besteht aus mehr als Rücken und Filet! Und dass man viel mehr Teile zu einem genussvollen Menü komponieren kann, zeigt uns Sebastian Ludwig an diesem Abend. Es erwartet uns ein mehrgängiges Menü vom Alblamm, begleitet von dem Koch Sebastian Ludwig und dem Schafzüchter.

Ort: Am Stadtgraben 6, 70372 Stuttgart-Bad Cannstatt
Kosten: Menü ca. 40 Euro
Anmeldung: unter www.weinstubestadtgraben.de oder telefonisch unter 0711 567006

Sonntag, 29.05. | ab 9:30 Uhr

WAS SIE SCHON IMMER ÜBER HONIG WISSEN WOLLTEN ...

Am Lehrbienenstand des Imkervereins Remstal informieren uns erfahrene Imker über die Bedeutung der Honigbiene und deren Haltung, die Gewinnung von Honig und die verschie-

denen Honigqualitäten. Wir werden einen Blick in eine Beute werfen und, sofern es der Wettergott in den vorangegangenen Wochen gut mit den Bienen gemeint hat, beim Entdeckeln und Schleudern der Waben zusehen können. Anschließend werden wir Gelegenheit haben, verschiedene Honige und weitere Produkte von Mitgliedern des Imkervereins zu verkosten. Geeignet auch für Kinder.

Ort: Treffpunkt: EDEKA-Parkplatz, Wiesenstraße 35, Schorndorf
Kosten: 5 Euro inkl. Verkostung
Anmeldung: bis 24.05. bei Renate Bechstein, renatebechstein@gmx.de

JUNI 2016

Mittwoch, 01.06. | 19:00 Uhr

MEHR ALS HONIG. GESCHMACKSERLEBNIS UND INFORMATION RUND UM DEN HONIG

Wir beginnen um 19 Uhr mit einem guten italienischen Buffet und starten dann um 20 Uhr in das Thema „Was ist ein guter Honig?“. Es wird ein kulinarischer Ausflug in die Stuttgarter Blütenwelt. Neben der Honigverkostung zeigen wir auf, was die Qualität eines guten Honigs ausmacht, was Stuttgart an Nektarangeboten für die Stadtbienen zur Verfügung stellt und die Art und Weise, wie Imker mit den Bienen umgehen. In Kooperation mit Summtgart.

Ort: Alimentari di Loretta, Römerstr. 8, 70178 Stuttgart
Kosten: 15 Euro inkl. Buffet und Honigverkostung
Anmeldung: bis zum 30.05. bei stuttgart@slowfood.de

Samstag, 04.06. | 14:00 - 20:00 Uhr

12. ÖKOWEINMARKT IN BAD-CANNSTATT

12. Ökoweinmarkt in der Weinhandlung VinoVero in Bad Cannstatt. Wir sind mit einem Stand vor Ort und freuen uns auf renommierte Winzer aus der Region, aus Deutschland und Südeuropa. Gutes Essen aus der Region gibt es natürlich auch. Mehr Infos auf www.vinovero.de

Ort: VinoVero Weinhandel, Bahnhofstraße 30, 70372 Stuttgart

Samstag, 04.06. | 10:00 - 19:00 Uhr

STUTTGART OPEN FAIR MARKT. SÄEN FÜR DIE STADT VON MORGEN

Im Rahmen des WeltSTATTMarkts sind wir auf dem Schlossplatz mit einem Stand vertreten und engagieren uns gegen die Lebensmittelverschwendung.

Ort: Schlossplatz Stuttgart

Samstag, 11.06. | 16.45 - 22:00 Uhr

SLOW FOOD KOCHCLUB: SOMMERKÜCHE

Roland Ulbrich, Gründungsmitglied von Slow Food Stuttgart, kocht mit seinen Gästen ein mehrgängiges Menü aus dem, was der Juni an saisonalen Genüssen hergibt.

Ort: Volkshochschule, Rotebühlplatz
Kosten: 66 Euro inkl. Wein und Lebensmittel
Anmeldung: über die vhs Stuttgart Kursnummer 161-53720

Samstag, 18.06. | 15:00 - 19:00 Uhr

WEINBERGWANDERUNG UND BESUCH BEIM ÖKOLOGISCHEN WEINGUT JOCHEN BEURER

Biodiversität und Weinbau: Rundgang zur Yburg und zum Museumswengert, mit Informationen zur Weinbaugeschichte von Stetten und vom Remstal sowie zu Trockenmauern durch Ebbe Kögle vom Verein Almende, ca. 1,5 Stunden. Anschließend ausführliche Weinprobe mit Häppchen im Weingut Jochen Beurer.

Ort: Weingut Beurer, Lange Str. 67, 71394 Kernen-Stetten i.R.
Kosten: ca. 25 Euro Unkostenbeitrag
Anmeldung: verbindliche Anmeldung bis 05.06.
bei Wolf-Dietrich.Paul@gmx.de

JULI 2016

Samstag, 02.07. | 8:00 - 20:00 Uhr

ESSEN IST HEIMAT: SPEZIALITÄTEN IN UND AUS HOHENLOHE

Nachdem in den letzten zwei Jahren die kulinarischen Besonderheiten der Schwäbischen Alb genossen und deren Erzeuger besucht wurden, geht es dieses Jahr ins Hohenlohische! Programm der Busreise: Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, Wolpertshausen (Vesper) – Mäusdorf (Landgockel), Jagstmühle (Mittagessen) – Boxberg-Schwabhausen (Epizentrum des Fränkischen Grünkerns) – Dörzbach (Weinprobe) ... dazwischen Fahrt mit kurzen Halten durch die herrliche Landschaft Hohenlohes. Mittagessen mit regionalen Spezialitäten nach eigener Wahl (nicht im Reisepreis inbegriffen). Reiseleitung: unser stellvertetender Conviviumsleiter Dr. Roman Lenz.

Ort: Abfahrt 8 Uhr Stuttgart, Karlsplatz
Kosten: 92 Euro inkl. Kostproben
Anmeldung: über den Schwäbischen Heimatbund Stuttgart, www.schwaebischerheimatbund.de

---

Samstag, 09.07. - Sonntag, 10.07.

KULINARISCHE WANDERUNG DURCH DIE ROMANTISCHE WUTACHSCHLUCHT

Gemeinsame Veranstaltung der Convivien Stuttgart und Schwarzwald-Baar. In einer zweitägigen Wanderung wollen wir die einzigartige Natur der Wutachschlucht und ihrer beiden Zuflüsse Gauchach und Rötenbach erkunden. Kulinarische Genüsse sollen dabei keinesfalls zu kurz kommen. Am ersten Tag stehen die Gauchachschlucht mit kleinem Mittagsimbiss im Naturfreundehaus Burgmühle, ein wunderschöner Abschnitt der Wutachschlucht und ein genussvolles Abendmenü im Naturpark-Restaurant Linde in Löffingen auf dem Programm. Am Sonntagmorgen wandern wir entlang der Wutach weiter bis zur Mündung des Rötenbachs. Anschließend geht es durch die wildromantische Rötenbachschlucht bis zur Gemeinde Rötenbach, wo unsere Wanderung um die Mittagszeit endet (Einkehrmöglichkeit). Es besteht auch die Möglichkeit, nur am Samstag oder nur am Sonntag an der Wanderung teilzunehmen.

Wichtiger Hinweis: Diese Wanderung ist kein Spaziergang! Gute Wanderschuhe sind ein absolutes Muss. Die Schlucht ist eng und auch in trockenen Perioden gerne feucht und rutschig.

Ort: Startpunkt und Übernachtung in Löffingen/Schwarzwald
Kosten: vier Fahrten mit Bus oder Bahn, Preise für das Vesper in der Gauchachschlucht und das Abendmenü in Löffingen sind noch offen, DZ mit Frühstück ca. 40 bis 50 Euro pro Person
Anmeldung: bis 05.06.2016 an sbh@slowfood.de oder telefonisch unter 07654 807733 (Gudrun und Martin Strangfeld)

Mittwoch, 12.07. | 19:00 Uhr

SLOW TALK – DER SCHNECKENTISCH

Nutzen Sie diese Gelegenheit, Kontakte im Convivium zu pflegen. Gerade wenn Sie neu sind im Convivium, freuen wir uns auf interessante Gespräche mit Ihnen. Vielleicht ergibt sich daraus auch eine Möglichkeit für Sie, bei einem unserer Projekte mitzuwirken oder neue Anregungen einzubringen.

Ort: Restaurant Zum Becher, Urbanstraße 33, 70182 Stuttgart
Anmeldung: Anmeldung erwünscht, aber auch Kurzentschlossene sind willkommen
Kontakt: Ulrike Storz, ulrike.storz@t-online.de oder 0172 7313884

Samstag, 30.07. | 16:00 Uhr

SLOW FOOD STUTTGART FEIERT. SOMMER-/HELFERFEST

Mitglieder, Messehelfer und Freunde von Slow Food Stuttgart sind herzlich eingeladen, mit uns unter großen Kastanien zu feiern. Den Wein werden wir wieder von Slow Food Deutschland aus Restbeständen der diesjährigen Messe erhalten, Esther Wiemann wird für unser leibliches Wohl sorgen.

Ort: Jugendhaus Mitte, Hohe Straße 9, 70174 Stuttgart
Kosten: 15 Euro inkl. Essen und Getränke, Messehelfer frei
Anmeldung: bis 28.07. bei Markus Wagner, markus.wagner8@gmx.de

Ein Samstag im Aug./Sept. | 14:00 - ca. 20:00 Uhr

PILZWANDERUNG IM SCHURWALD

Unter sachkundiger Leitung werden wir auf einer Pilzwanderung unser Glück versuchen. Im Zentrum sollen heimische Speisepilze und ihre ungenießbaren oder gar giftigen Doppelgänger stehen. Im Anschluss werden wir zunächst die Funde bestimmen. Abschließend gibt es kleine Pilzgerichte zu probieren. Zur richtigen Ausrüstung gehören neben der waldgerechten Kleidung ein Korb, ein Messer und einige Papiertüten (z. B. vom Bäcker; auf keinen Fall Plastiktüten).

Treffpunkt: Gymnasium Plochingen, Parkplatz Tannenstraße, 73207 Plochingen
Kosten: 15 Euro inkl. Essen und Getränke
Teilnehmer: mindestens 12 Personen
Anmeldung: Der genaue Termin wird auf der Homepage des Conviviums spätestens eine Woche vor der Veranstaltung bekannt gegeben. Verbindliche Anmeldung bis 4 Tage vor dem Termin: renatebechstein@gmx.de

---

Samstag, 17.09. bis Samstag, 24.09.

SCHLESWIG-HOLSTEIN ENTDECKUNGSTOUR MOTTO: KÜCHE, KÜSTE, KÄSE UND KULTUR

Die Reise ist für Mitglieder geplant, die nicht in den norddeutschen Bundesländern wohnen und die Schleswig-Holstein kennenlernen möchten. Die Reiseorganisation übernimmt ein Mitglied des Conviviums Hamburg. Die Teilnehmeranzahl ist auf 20 Slow Food Mitglieder begrenzt. Die Vergabe der Anmeldungen erfolgt in der Reihenfolge des Eingangs. Mehr Informationen unter www.slowfood-stuttgart.de/schleswig-holstein-reise/

Anmeldung: Anmeldeschluss für die Teilnahme: 28.02.2016

Wochenende im September

2. WEINBERGFEST „STEILER ZUCKER“

Feine Weine – Regionale Spezialitäten – Weinbergführungen

Ort: Stuttgart-Münster, Austraße,
unterhalb des Max-Eyth-Stegs

Samstag, 24.09. | 19:00 Uhr

ARCHEMENÜ IN DER LINDE IN OBERBOIHINGEN

Archemenü mit 11 Passagieren! Jörg Ebermann und sein Team bereiten, wie schon vor zehn Jahren am Vortrag des Archemarkts geschehen, ein vielgängiges Archemenü zu. Highlight vor zehn Jahren war der Braten vom Limpurger Rind – bei 80 Grad, ca. 9 Stunden gegart! Und dass man eine Nachspeise mit Weißlacker machen kann ... Moderiert und kommentiert wird der Abend von Archekennern und Produzenten (angefragt)

Ort: Gasthaus Linde, Nürtinger Straße 24,
72644 Oberboihingen

Anmeldung: Anmeldung über die Homepage von Slow Food Stuttgart

Sonntag, 25.09. | 11:00 - 17:00 Uhr

11. ARCHEMARKT IM FREILICHTMUSEUM BEUREN „ESSEN, WAS MAN RETTEN WILL“

Staunen und genießen: Alblinsen # Albschnecken # Augsburger Hühner # Bamberger Hörnla # Schwäbischer Dickkopfweizen # Ermstäler Knorpelkirsche # Filder-Spitzkraut # Fränkischer Grünkern # Höri Bülle # Jakob Fischer Apfel # Musmehl # Schwarze Birne # Stuttgarter Geißhirtle # Stuttgarter Leberkäse # Weißlacker # Weine und Säfte aus unserer Landschaft # Gerichte mit Archeprodukten aus der Museumsgastronomie Landhaus Engelberg # Themenführungen „Auf den Spuren von Archepassagieren im Museumsdorf“

Ort: Freilichtmuseum Beuren, In den Herbstwiesen, 72660 Beuren
Kosten: Museumseintritt

OKTOBER 2016

Mittwoch, 05.10. | 19:00 Uhr

SLOW TALK – DER SCHNECKENTISCH

Nutzen Sie diese Gelegenheit, Kontakte im Convivium zu pflegen. Gerade wenn Sie neu sind im Convivium, freuen wir uns auf interessante Gespräche mit Ihnen. Vielleicht ergibt sich daraus auch eine Möglichkeit für Sie, bei einem unserer Projekte mitzuwirken oder neue Anregungen einzubringen.

Ort: Restaurant Zum Becher, Urbanstraße 33, 70182 Stuttgart
Anmeldung: Anmeldung erwünscht, aber auch Kurzentschlossene sind willkommen
Kontakt: Ulrike Storz, ulrike.storz@t-online.de oder 0172 7313884

Samstag, 8.10. - Samstag, 15.10.

SLOW FOOD STUTTGART ON TOUR. SÜDTIROL RUFT – WIR KOMMEN

Der Jägerhof in Südtirol bietet eine Slow Food Woche an mit Besuch von Produzenten und gemeinsamem Kochen. Kräuterwanderung, Höfewanderung mit Einkehr und Verkostung typisch bäuerlicher Gerichte, Verkostungstour zu Lieferanten, Kochkurs und eine Weinverkostung Das ist doch eine schöne Gelegenheit, gemeinsam mit Mitgliedern aus dem CV Stuttgart und anderen Convivien eine erholsame Woche zu verbringen. Mehr unter www.jagerhof.net/de/genussurlaub/

Ort: Genießer- und Wanderhotel Jägerhof im Passeiertal. Walten 80 I-39015 St. Leonhard www.jagerhof.net
Kosten: ab 422 Euro, 5 % Rabatt für Mitglieder
Anmeldung: direkt über www.jagerhof.net, Stichwort Slow Food Stuttgart. Je früher, desto besser.

Samstag, 29.10. - Montag, 01.11.

MESSE SLOWSCHAF

Eine ganze Messehalle rund um Schaf und Ziege im Rahmen der Messe „schön & gut“. In Zusammenarbeit mit den Convivien Tübingen/Neckar-Alb und Ulm. Mit Vorträgen und Veranstaltungen rund ums Schaf.

Ort: Altes Lager, Hauptstraße 318, 72525 Münsingen
Kosten: Messeeintritt

GENIESSER- & WANDERHOTEL

Jägerhof

- Naturküche mit regionalen Produkten
- Behagliche Naturholzzimmer
- Genuss & Slow Food Angebote
- Seit 21 Jahren von Slow Food mit der „Schnecke“ ausgezeichnet (nur an 4 Betriebe in Südtirol vergeben)

Genießer & Wanderhotel
Hotel Jägerhof · Familie Augscheller
Walten Nr 80 | I- 39015 St. Leonhard/
Walten in Passeier | Südtirol | Tel +39 0473 656250
info@jagerhof.net
www.jagerhof.net

NOVEMBER 2016

Sonntag,13.11. | 13:00 Uhr

EDEL IST DAS GANZE TIER. EIN FISCH-MENÜ AUS WILDFANG MIT STÖR, ZANDER UND HECHT

Fisch ist mehr als Filet. An diesem Abend wollen wir heimische, große ganze Fische genießen. Es erwartet uns ein mehrgängiges Menü von Süßwasserfischen, moderiert von einem Mitglied des Württembergischen Anglervereins.

Ort: Weinstube am Stadtgraben, Am Stadtgraben 6, 70372 Stuttgart-Bad Cannstatt
Kosten: Menü ca. 40 Euro
Anmeldung: unter www.weinstubestadtgraben.de/reservierung.php oder telefonisch: 0711 567006

Biesmobst

Trinkgenuss & Gaumenfreude

Manufaktur Jörg Geiger

Spezialitäten aus alten Apfel- und Birnensorten · Verkostungen
Manufakturführungen
www.manufaktur-joerg-geiger.de

GASTHOF LAMM

Restaurant · Scheuer · Festsaal
Genießerarrangements
Gästezimmer
www.lamm-schlat.de

Eschenbacher Straße 1 · 73114 Schlat bei Göppingen · Telefon 0 71 61.999 02 24

Dienstag, 15.11. | 19:00 Uhr

MITGLIEDERVERSAMMLUNG MIT VORSTANDSWAHLEN

Alle Mitglieder und Unterstützer sind herzlich eingeladen zur diesjährigen Mitgliederversammlung, bei der wie alle zwei Jahre die wichtigen Vorstandswahlen anstehen. Wir werden in der Küche, wo unsere meisten Kochstammtische zu Hause sind, dazu etwas Gutes kochen und Weine aus der Slow Food Vinothek anbieten.

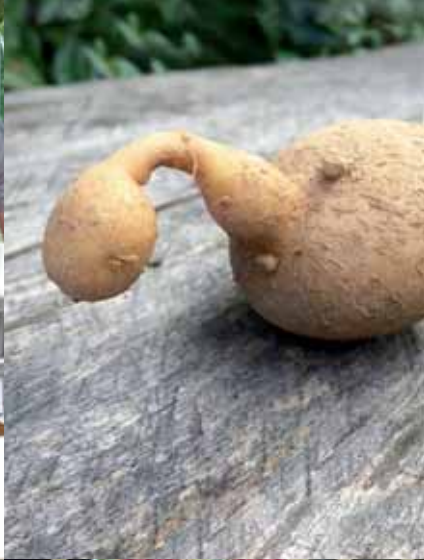
Ort: Bischof-Moser Haus, Wagnerstraße 35, 70182 Stuttgart, S-Mitte

Anmeldung: erwünscht bis zum 12.11. bei stuttgart@slowfood.de

Convivium Stuttgart – Impressionen

Das war 2015

DENMA



Ansprechpartner Convivium Stuttgart und Impressum

Conviviumsleitung:
Alexander Lorenz | stuttgart@slowfood.de

Stellvertreter/Arche des Geschmacks:
Roman Lenz | roman.lenz@hfwu.de

Vorstand Genussführer:
Walter Belßner | walter_belssner@t-online.de

Vorstand Mitgliederbetreuung:
Ulrike Storz | ulrike.storz@t-online.de

Vorstand Jugendarbeit/Einkaufsführer:
Renate Bechstein | renatebechstein@gmx.de

Gestaltung:
Markus Wagner | mw@ossenbrunner-wagner.de

Internet:
Birgit Wagner | wagner.webmaster@web.de

Fotografie:
Titelmotiv · Stefan Abtmeyer | www.fishinheaven.de
Innenseiten · Alexander Lorenz
SlowMobil · Robert Thiele f. d. Bürgerstiftung Stuttgart, 17.04.2015

Als Teil der Slow Food Bewegung sind alle unsere Aktivitäten ehrenamtlich. Wir organisieren Veranstaltungen, erstellen dieses Heft, helfen bei der Slow Food Messe, testen Restaurants und engagieren uns für die Idee von „gut, sauber, fair“ ohne Entgelt. Die Druck- und Herstellungskosten des Jahresprogramms werden über Anzeigen finanziert. An dieser Stelle Dank an alle Unternehmen, die unser Jahresprogramm möglich machen.

Eventuelle Überschüsse kommen ausschließlich Slow Food Stuttgart zu Gute.

Die aktuellen Termine und eine ausführliche Beschreibung der einzelnen Termine finden Sie im Internet unter www.slowfood.de/stuttgart. Natürlich sind auch Nichtmitglieder bei unseren Veranstaltungen herzlich willkommen. Änderungen und Ergänzungen sind vorbehalten.

Slow Food®

Stuttgart

Achten Sie beim Einkauf auf gute, saubere und faire Lebensmittel.

GUT im Geschmack

- *ohne Geschmacksverstärker*
- *ohne Aromazusätze*
- *ohne gentechnisch veränderte Rohstoffe und Zusatzstoffe*
- *ohne synthetische Farbstoffe und Verdickungsmittel*
- *ohne Einsatz von Backmischungen und Enzymen*

SAUBER in der Herstellung

- *nachhaltige Erzeugung*
- *artgerechte Tierhaltung*
- *regionale Rohstoffe, so weit wie möglich*
- *traditionell handwerkliche Produktion*

FAIR im Handel

- *angemessene Entlohnung aller Beteiligten*
- *humane Arbeitsbedingungen*

www.slowfood.de/stuttgart